

Olea europaea L., 1753 (Olivier)

Identifiants : 22139/oleeur

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Oleaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Scrophulariales ;
- Famille : Oleaceae ;
- Genre : Olea ;

- Synonymes : *Olea europea* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;

- Synonymes français : olivier [subsp. *europaea*], bouteillon, boucellaou, mouraou, olive {fruit}, olive verte {fruit}, olive noire {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African olive [subsp. *cuspidata*], brown olive [subsp. *cuspidata*], olive, olive [subsp. *europaea*], oliveleaf, small-fruit olive, wild olive [subsp. *cuspidata*], mu xi lian [subsp. *europaea*] (cn transcrit), Ölbaum [subsp. *europaea*] (de), Olive [subsp. *europaea*] (de), Olivenbaum [subsp. *europaea*] (de), olivo [subsp. *europaea*] (it), oliveira [subsp. *europaea*] (pt), oliveira (pt), azeitona (pt,br), aceituno [subsp. *europaea*] (es), olivo [subsp. *europaea*] (es), mzaituni (sw), mzeituni (sw), olivträd (sv) ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, herbe, épice, manne, feuilles^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-le fruit est utilisé après avoir été picklé (mariné) ou en mis en conserve ; il est également utilisé pour son huile ; les fruits crus contiennent un alcaloïde qui les rend amers et désagréables ; celui-ci est éliminé par durcissement à la soude (de 1,3 à 2% de soude caustique), puis lavage à l'eau puis transfert dans une solution saline ;

-l'arbre est la source d'une manne comestible^{{{0(+x)}}} ;

-feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Le fruit est utilisé après avoir été mariné ou conservé. Il est également utilisé pour l'huile. Les fruits crus contiennent un alcaloïde qui les rend amers et désagréables. Ceci est éliminé par durcissement à la lessive (1,3-2% de soude caustique), puis lavé à l'eau puis transféré dans une solution saline. L'arbre est la source d'une manne comestible

Partie testée : fruit - mûr^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Fruit - ripe^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80	481	115	0.84	40	0.9	1.6	0.2



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ***

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890), via plantillustrations
Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 5 (1812), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Il convient aux climats chauds tempérés, subtropicaux et méditerranéens. L'olive nécessite une longue saison de croissance chaude pour mûrir correctement le fruit. Ils ont également besoin d'un refroidissement hivernal suffisant pour assurer la nouaison. Il peut pousser dans les régions où la température varie de 7 à 35 ° C. Les plantes peuvent survivre aux gelées mais les fruits verts peuvent être endommagés à -2 ° C. Les arbres sont tolérants au vent. Les olives peuvent pousser sur n'importe quel sol bien drainé jusqu'à pH 8,5. Un pH de 6,5 à 7,5 est idéal. Ils peuvent tolérer des conditions salines douces. En Inde, il atteint 750-1450 m d'altitude. Il pousse dans la forêt de Miombo en Afrique. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It suits warm temperate, subtropical and Mediterranean climates. Olive require a long hot growing season to properly ripen the fruit. They also need sufficient winter chill to insure fruit set. It can grow in regions with temperature ranges from 7-35°C. Plants can survive frosts but green fruit can be damaged as -2°C. Trees are wind tolerant. Olives can grow on any well drained soil up to pH 8.5. A pH of 6.5-7.5 is ideal. They can tolerate mild saline conditions. In India it grows as 750-1450 m altitude. It grows in Miombo woodland in Africa. It suits hardiness zones 8-10. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Algérie, Angola, Argentine, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bermudes, Grande-Bretagne, Burundi, Caucase, Afrique centrale, Chili, Chine, Congo, Croatie, Cuba, Chypre, Afrique de l'Est, Égypte, Érythrée, Éthiopie, Europe, France, Grèce, Hawaï, Inde, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Kenya, Liban, Libye, Macédoine, Malawi, Mali, Marquises, Mauritanie, Maurice, Méditerranée *, Mexique, Moyen-Orient, Monténégro, Maroc, Mozambique, Namibie, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Oman, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Portugal, Rwanda, Sao Tomé-et-Principe, Arabie saoudite, Sénégal, Slovaquie, Somalie, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Soudan, Syrie, Taiwan, Tanzanie, Tasmanie, Tibet, Tunisie, Turquie, Ouganda, USA, Afrique de l'Ouest, Yougoslavie, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Angola, Argentina, Asia, Australia, Azerbaijan, Bermuda, Britain, Burundi, Caucasus, Central Africa, Chile, China, Congo, Croatia, Cuba, Cyprus, East Africa, Egypt, Eritrea, Ethiopia, Europe, France, Greece, Hawaii, India, Iran, Israel, Italy, Jordan, Kenya, Lebanon, Libya, Macedonia, Malawi, Mali, Marquesas, Mauritania, Mauritius, Mediterranean*, Mexico, Middle East, Montenegro, Morocco, Mozambique, Namibia, New Zealand, Nigeria, North Africa, North America, Oman, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Peru, Portugal, Rwanda, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, Senegal, Slovenia, Somalia, Southern Africa, South America, Spain, Sudan, Syria, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Tibet, Tunisia, Turkey, Uganda, USA, West Africa, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe plus de 20 à 40 espèces d'Olea^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are over 20-40 Olea species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Olea_europaea ;

dont classification :

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25555> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 407 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 174 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 736 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 69 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 718 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1607 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 212 ; Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Green, P.S., *Oleaceae. Flora of China*. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 948 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 118 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 498 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 163 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 132 ; Hall, N. et al, 1972, *The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia*, AGPS, Canberra. p 393 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 446 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 213 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 186 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 627 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 150 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 203 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1825 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 177 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 142 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 173 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 63 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 77 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 299 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition*. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 316 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 68 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 178 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 96 ; Simmonds, N.W., 1979, *Olive*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 219 ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 151 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 143 ; Sp. pl. 1:8. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Van der Vossen, H.A.M., Mashungwa, G.N. & Mmolotsi, R.M., 2007. *Olea europaea L. [Internet] Record from Protabase*. van der Vossen, H.A.M. & Mkamilo, G.S. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. <https://database.prota.org/search.htm>. Accessed 20 October 2009 19 October 2009 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 217 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 266 ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, *Evergreen Forest Flora of Malawi*. Kew. p 423 ; www.chileflora.com

