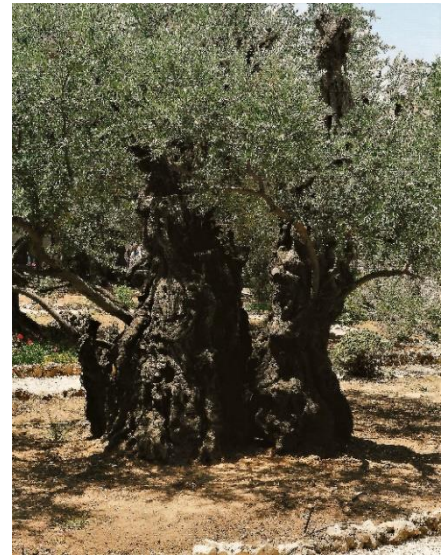


L'olivier dans la Bible

Mais moi, comme un olivier verdoyant dans la maison de Dieu, je compte sur la fidélité de Dieu à tout jamais. (Psaume 52,10)

Du temps de Jésus, un olivier produisait déjà environ 110 kg d'olives, ce qui correspond à environ 25 litres d'huile. Il s'agissait de l'un des principaux aliments de base. Remplaçant **le beurre et la graisse**, l'huile était importante pour la préparation et la conservation des aliments, comme **combustible pour les lampes à huile** (Ex 25,6), comme **remède** (Is 1,6 ; Lc 10,34) et pour **l'onction des invités et des rois** (Ex 30, 22-30). Grâce à sa longue durée de conservation, c'était un produit **commercial important** (1 R 5,25), le bois dur servait de **matériau pour la sculpture ou la fabrication d'ustensiles de cuisine et d'autres objets** (1 R 6,23,31,33).

Toutes les références bibliques concernant l'olivier :
<https://www.lueur.org/bible/chercher/>



© Hanna Marty

La récolte des olives en Palestine



© Pia Tschupp

Les oliviers du jardin de Gethsémani y étaient peut-être déjà présents à l'époque de Jésus. Gethsémani signifie presse à huile.

Depuis des générations, les oliviers sont un moyen de subsistance important pour les habitants de la Palestine. Pour les petits paysans, ils constituent l'une des rares possibilités de revenus. Tous les membres de la famille et les connaissances aident à cueillir les olives mûres en octobre. Le sol sous les arbres est recouvert de bâches et les olives y tombent.

Souvent, les fruits sont encore triés à la main et débarrassés de leurs feuilles avant d'être transformés. « ZEIT AL ZAITUN » est le terme arabe pour désigner l'huile d'olive. Chez nous aussi, il est possible d'acheter de l'huile d'olive de Palestine issue du commerce équitable.

Les produits issus de l'olivier

Parmi ses produits dérivés, le plus connu est l'huile d'olive. Elle a aujourd'hui sa place dans la cuisine. C'est surtout l'huile d'olive pressée à froid (extra vierge) qui est riche en vitamines et en acides gras insaturés, et donc saine. L'huile est également de plus en plus utilisée pour les pommades et les produits cosmétiques. Le fruit lui-même peut être consommé de différentes manières. Le bois de l'olivier sert de combustible dans les régions où le bois fait défaut. Les feuilles peuvent être utilisées pour la préparation de tisanes, sous forme d'extraits comme remède, par exemple pour renforcer le système immunitaire ou en cas de troubles digestifs. Le bois dur, avec ses veines typiques, se prête aux travaux de sculpture. On en fait souvent des personnages de crèche. Il est également utilisé pour fabriquer des meubles, des ustensiles de cuisine, des flûtes à bec ou d'autres instruments de musique.



© Pia Tschupp

Maya Rosselli

