

Le repos dans les barriques de chêne

Quand la fermentation est terminée, le viticulteur ne met pas tout de suite le vin en bouteille. Il le laisse reposer quelques mois dans des fûts. Pour certains vins rouges, ce temps de repos est important, il dure plusieurs mois et se déroule dans des fûts en chêne. Ce bois apporte des arômes bien particuliers au vin.

Au contact du vin, certains produits du bois du chêne sont dissous, comme par exemple les tanins. En fait, les tanins sont de vrais conservateurs. C'est grâce à eux qu'on peut garder certains vins plus de 10, 20 ou 30 ans, si toutefois on a la patience d'attendre !



Et les bulles du champagne ?

Il existe de nombreux vins mousseux : les vins d'Asti, le Cava en Espagne, le Sekt en Allemagne et en Autriche, les créchants de Loire ou d'Alsace et bien sûr les champagnes. Attention, ce n'est pas parce qu'ils ont tous des bulles qu'ils sont fabriqués de la même manière !

D'où viennent ces bulles ?

Le viticulteur ajoute un peu de sucre dans le vin qui est déjà en bouteille. Les levures et les bactéries recommencent une deuxième fermentation qui dégage du dioxyde de carbone. Mais ce gaz reste enfermé, sous pression, dans la bouteille fermée par un bouchon. Cette fermentation donne aussi de nouveaux arômes au vin !

Si on ne veut pas de mauvaise surprise, le verre de la bouteille doit être solide et le bouchon bien fixé avec le muselet : c'est le nom du fil de fer torsadé qui maintient le bouchon.



Déguster, ce n'est pas boire !

Pour contrôler le vin, le viticulteur et l'œnologue* doivent le déguster : mais déguster, ce n'est pas boire. Il faut d'abord le regarder, observer sa couleur, noter s'il est légèrement trouble... L'analyse visuelle est la première étape.

Ensuite on le sent : on recherche les arômes qu'il développe. Senteur de banane pour un beaujolais, framboise et fruit rouge pour un bourgogne. Un vin vieux peut par contre donner des arômes de cuir, des odeurs de sous-bois... C'est l'analyse olfactive.

Enfin, on le met en bouche. Avec la chaleur de la bouche, d'autres arômes se libèrent, comme des goûts d'amandes grillées. On peut dire s'il est charnu ou léger. Tout un vocabulaire !

Et ensuite on le recrache.

Par contre, au cours des repas, lors des moments de fêtes, on boit le vin. Mais il est réservé aux adultes. On le consomme avec modération car le vin contient de l'alcool. Et l'alcool a ses dangers.



Les olives

L'olivier est un arbre très important pour les pays méditerranéens. Même son rameau est tout un symbole. Aujourd'hui, grâce à ses qualités, l'olive et son huile sont sur toutes les tables d'Europe.

Un arbre centenaire

L'olivier est un arbre à croissance lente. Il faut entre 7 et 10 ans à un jeune olivier pour donner les premiers fruits. Mais il peut vivre très vieux. Les arbres centenaires sont fréquents et on pense même que certains dépassent le millénaire. Quand l'arbre meurt, de nouvelles pousses apparaissent à son pied. Il existe plus d'une trentaine de variétés d'oliviers cultivées. Chacune a un fruit différent par la taille, la forme et la saveur. On cultive l'olivier en Espagne, en Grèce, en Italie, au Portugal, et un peu dans le sud de la France. On compte environ 500 millions d'arbres pour ces cinq pays.



Oliveraie

Noires ou vertes ?

Il y a des olives noires et des olives vertes. Cette différence de couleur est uniquement une question de maturité. En mûrissant, les olives passent de la couleur verte à la couleur noire. Sur l'arbre, à l'état naturel, toutes les olives, vertes ou noires, sont trop amères pour être consommées. Pour les rendre agréables en bouche, on les met dans la saumure*.

Les olives vertes sont cueillies à partir du mois d'octobre. Si on les laisse sur l'arbre, les olives changent de couleur, elles noircissent, contiennent moins d'eau et plus d'huile. Les olives noires se récoltent à partir de décembre.

Dans les zones où les conditions sont difficiles, on récolte environ 5 kg d'olives par arbre, mais les immenses oliviers du sud de l'Italie peuvent produire jusqu'à 400 kg d'olives par an !



Récolte des olives

L'huile d'olive

Elle a fait la fortune des marchands grecs, crétois et romains. Le commerce de l'huile était très développé à l'époque romaine. Elle pouvait voyager loin car elle se conservait bien dans de grandes jarres. L'huile d'olive est depuis longtemps la base de l'alimentation des peuples des pays méditerranéens. Elle est dans toutes les recettes de cuisine. Elle est appréciée pour son goût mais elle est aussi reconnue par les médecins comme étant une des meilleures huiles pour notre santé.



En Toscane, on commence toujours un repas avec un morceau de pain recouvert d'un peu d'huile d'olive et en Espagne, elle fait partie du petit déjeuner traditionnel.

L'extraction d'huile



En général, on produit de l'huile à partir des olives vertes. Parfois, selon les goûts, les traditions et les régions, on extrait l'huile des olives noires. On attend même parfois qu'elles soient tombées à terre avant de les récolter, mais dans ce cas on prend des risques pour la qualité de l'huile !

L'extraction de l'huile est une technique qui a plus de 2 000 ans. On écrase tout d'abord les olives avec des broyeurs pour obtenir une pâte dont il faut extraire l'huile. Ensuite, à l'aide d'une centrifugeuse, on récupère l'huile séparée de la pâte. Après extraction, l'huile est stockée à l'abri de la lumière et au frais. Elle est prête pour la consommation.



Autrefois, on utilisait des meules en pierre pour écraser les olives et des presses pour récupérer l'huile. L'huile était ensuite séparée du jus des olives par décantation*.

Les meules en pierre s'utilisent encore aujourd'hui.

Olive au sud, beurre au nord

Selon que l'on se trouve au sud ou au nord de l'Europe, on n'utilise pas la même source de graisse.

Dans les pays méditerranéens, on consomme essentiellement l'huile d'olive. Dans les pays du nord, on utilise davantage des graisses d'origine animale : le beurre, le saindoux qui est le gras du cochon ou encore dans certaines régions, la graisse d'oie. Mais on utilise aussi des huiles végétales, comme l'huile de tournesol, de colza ou encore de soja.

L'huile d'olive connaît de plus en plus de succès dans les pays du nord !

Avec les nouvelles techniques, un jeune olivier peut aujourd'hui donner des olives dès qu'il a 3 à 5 ans, si on l'irrigue.



La couleur de l'huile dépend de la variété des olives.



Les champignons : étranges végétaux

Ils sont étranges par leurs formes et leurs couleurs. Qui sont ces curieux végétaux, simples en apparence et tellement difficiles à cultiver ?

Des végétaux pas comme les autres

Par habitude, on range les champignons dans le groupe des végétaux. Ils ont effectivement des ressemblances car ils vivent sur le sol comme d'autres plantes. Mais ils sont particuliers car ils n'ont pas besoin de lumière pour pousser. Certains vivent au fond des bois, dans l'obscurité complète. On les trouve souvent là où il y a beaucoup de matière organique en décomposition, sur des troncs d'arbres morts ou sur du fumier* : c'est ce qui constitue en fait leur nourriture ! Les champignons sont des végétaux à part.



Champignons de Paris

Organisation du champignon

Un champignon n'a ni racine, ni tige, ni feuille. Quelle que soit sa forme, c'est un ensemble de filaments plus ou moins serrés les uns contre les autres. Ces filaments constituent le mycélium. Si tu veux observer du mycélium, il suffit de regarder de près une moisissure, sur un fruit ou un pot de confiture : la moisissure est aussi un champignon. Les champignons qui ont un pied et un chapeau sont constitués de la même manière : le pied n'est pas une tige, c'est du mycélium également.

Champignons cultivés

On ne peut cultiver que deux sortes de champignons, les *champignons de Paris* et les *pleurotes*. Même si ce sont des végétaux simples, les champignons sont très difficiles à cultiver. On ne sait pas encore reproduire les conditions de vie et de culture pour les autres espèces.



Pleurotes

A chacun son métier

Pour produire des champignons il faut d'abord un support de culture, de la paille* ou du fumier* de cheval. Ensuite, il faut de la "semence" de champignon : c'est du champignon broyé, du mycélium tout simplement, que l'on dépose sur la paille ou le fumier. Les producteurs de champignons achètent en général le support de culture déjà ensemencé en champignon, à des entreprises spécialisées qui préparent le support et la semence.

Le champignon de Paris

C'est le plus connu, avec son petit pied et son chapeau blanc. Il se cultive à l'obscurité, sur du fumier de cheval en décomposition. En le cultivant dans des caves obscures, on évite l'apparition d'autres plantes et d'autres moisissures qui sont en attente dans le fumier. Il faut de bonnes conditions d'humidité pour la croissance des champignons. Si tout se passe bien, on peut les cueillir au bout d'un mois. Actuellement, et contrairement à son nom, ce sont les Pays-Bas qui sont les plus grands producteurs de champignons de Paris !



Culture de champignons de Paris en cave et en sacs

Les pleurotes

Ce champignon pousse naturellement sur des troncs d'arbre. Plusieurs variétés de pleurotes peuvent être cultivées, mais elles ont toutes des exigences particulières :

- Les pleurotes poussent sur de la paille décomposée et non pas du fumier ;
- Contrairement aux champignons de Paris, les pleurotes demandent une alternance de lumière et d'obscurité comme dans la nature : si on les laisse dans le noir, leurs pieds s'allongent considérablement et ils ne poussent pas en volume. Ils n'ont alors pas belle allure.

On produit les pleurotes dans des hangars tout à fait classiques mais où la température et l'humidité sont bien contrôlées. Il faut compter 4 à 6 semaines de croissance avant de pouvoir les récolter.



Culture de pleurotes



La truffe

C'est un champignon noir, en forme de boule. Son parfum ravit les connaisseurs. Il pousse naturellement au pied de certains chênes, en Espagne, en Italie et dans le sud-ouest de la France. On ne sait pas le cultiver. On ne peut que le ramasser et il faut être connaisseur pour savoir où il est enterré. Pour le récolter en forêt, on a recours à des chiens et même à des cochons !

Truffe noire



Les plantes aromatiques

Pas de bonne cuisine sans plantes aromatiques ! On continue de les cueillir dans la nature ou dans les jardins, mais les agriculteurs commencent aussi à les produire.

Dans le jardin

Tout jardinier se réserve un petit carré de terre pour cultiver des plantes aromatiques : persil, ciboulette, cerfeuil, livèche ou coriandre, il en faut pour tous les goûts. Nous pouvons utiliser ces plantes fraîches ou séchées.

Mais pourquoi aimons nous ces plantes dans notre cuisine ? Comme elles sont utilisées depuis très longtemps, on pense qu'elles servaient autrefois à masquer les mauvais goûts ou les mauvaises odeurs que pouvaient prendre les aliments mal conservés. C'est tout à fait possible mais aujourd'hui, si on met du cerfeuil dans une salade ou de l'aneth sur du poisson grillé, c'est uniquement par plaisir du goût.



Plantes aromatiques

Usage non alimentaire

Certaines plantes aromatiques sont cultivées pour d'autres usages que la cuisine. Ce sont par exemple les plantes qui donnent des essences* comme la lavande.

La lavande est cultivée dans des régions du sud de l'Union européenne comme en Italie, en Espagne ou dans le sud de la France. Au moment de la floraison, tous les champs sont bleus. On récolte les fleurs et on les distille : cela consiste à les chauffer à la vapeur pour faire éclater les petits réservoirs de parfum qu'elles contiennent. On récupère ainsi une essence de lavande. Elle sert en parfumerie. On peut aussi en mettre quelques gouttes sur un chiffon pour éloigner les mites de son armoire.



Récolte de la lavande

Pour la santé

L'industrie pharmaceutique utilise certaines plantes pour la fabrication de gélules et pour la production de tisanes. Beaucoup de ces plantes sont importées de pays extérieurs à l'Union européenne. Mais des agriculteurs européens produisent de la camomille, du tilleul, de la verveine et autres plantes parfumées. Ces productions dépendent beaucoup de la demande des consommateurs.

Les plantes à condiment

Le condiment est une préparation qu'on ajoute à nos plats pour leur donner plus de goût. Le plus connu est la moutarde. Elle est produite à partir d'une plante qui ressemble au colza. Pour obtenir la moutarde, on écrase les graines et on ajoute du vinaigre et des épices. Attention, quand elle est fraîche, elle monte au nez et fait facilement pleurer ! En France, la ville de Dijon est célèbre pour sa moutarde. En Allemagne, c'est le raifort qui a du succès : c'est une racine qui descend profondément dans le sol. Râpée et assaisonnée, elle est le condiment de la cuisine allemande.



Fleurs de moutarde

Les épices

Elles sont originaires des pays de l'Orient. On en cultive dans les îles françaises, comme la Martinique ou la Guadeloupe. Tu peux y trouver des noix de muscade et de la cannelle qui est l'écorce d'un arbre. Impossible de passer Noël en Allemagne ou en Autriche sans les gâteaux à la cannelle, vanille et anis en grain ou étoilé.

En Espagne, tu trouves des productions de crocus, petite fleur dont on cueille les étamines à la main. Ce sont elles, une fois séchées à l'air et très légèrement chauffées, entières ou en poudre, qui donnent le safran.



Récolte de crocus en Espagne



Les étamines du crocus sont cueillies à la main.

Dans les pays méditerranéens, tu trouves des poivrons sous forme de piments très piquants, ou de paprika doux qui provient du poivron rouge desséché et moulu.



Piments



Poivrons

L'Europe soutient ces cultures rares, en voie de disparition. Au cours des dernières années, les agriculteurs avaient arrêté ces productions car elles n'étaient plus rentables. Actuellement, la culture de la lavande, par exemple, connaît un nouvel essor en Provence (France), pour la parfumerie mais aussi pour la pharmacie.



Lin et chanvre

Ces plantes étaient indispensables à l'homme avant l'arrivée du coton et des fibres textiles artificielles. Aujourd'hui, elles sont encore à la mode...

Une histoire commune

Lin et chanvre sont deux plantes qui ont une histoire commune : ce sont les plantes textiles les plus anciennes. Elles ont été largement cultivées jusqu'à la découverte et l'usage du coton. On les cultivait pour deux usages : la production de fibres textiles et la production d'huile.

La tige donne les fibres et l'huile est extraite des fruits ou des graines. Aujourd'hui, l'Europe apporte son soutien au développement de ces anciennes fibres.



Champs de lin en fleur

Culture du lin

On cultive deux sortes de lin, le lin oléagineux et le lin textile. Le lin demande des conditions climatiques tempérées mais humides. Pour cette raison, on le trouve essentiellement dans le nord-ouest de la France, en Belgique et aux Pays-Bas. Les étapes de la culture sont les mêmes que pour d'autres plantes : semis, désherbage mais les traitements chimiques sont rares car c'est une plante rustique*. Lors de la récolte, on ne fauche pas la plante mais on l'arrache pour avoir des fibres les plus longues possible.

Comme pour d'autres cultures, certains agriculteurs produisent uniquement des semences et d'autres en font la culture.



Récolte de lin

Le rouissage

Les fibres contenues dans la tige de lin ou de chanvre, doivent subir des traitements avant utilisation. C'est ce qu'on appelle le rouissage. Il s'agit de séparer les fibres textiles de la tige et de les débarrasser des produits qui les collent ensemble. Cette opération se faisait autrefois par fermentation* : on faisait pourrir les tiges dans l'eau. Au bout de quelques semaines, on récupérait les fibres textiles et on pouvait alors les préparer pour le tissage. Aujourd'hui, le rouissage se fait différemment : après récolte, on laisse les plantes dans les champs et c'est l'alternance de la pluie et du soleil qui fait cette opération. Ensuite, il faut battre ces fibres pour enlever l'écorce.



Rouissage du lin



Battage des fibres de lin

L'usage du lin

L'huile extraite des fruits du lin est une huile industrielle qui est utilisée dans la fabrication de peintures et de vernis. Après l'extraction de l'huile, on récupère le tourteau* pour l'alimentation animale.

La fibre du lin est très résistante mais il est difficile de la blanchir ou de la teindre. Elle donne un tissu très confortable. L'Union européenne produit un lin de qualité qui est exporté dans le monde entier.



Le chanvre

C'est depuis toujours la fibre des cordes, des filets de pêche et des voiles car elle ne pourrait pas au contact de l'eau de mer ! Autrefois, les semelles des chaussures étaient fabriquées avec des cordes de chanvre. Même s'il était moins résistant que le cuir, le chanvre était moins cher et plus répandu ! L'Espagne était un grand producteur de chanvre.

Un hectare de chanvre donne 250 litres d'huile, 750 kg de tourteaux et 3 tonnes de fibres. C'est une culture qui ne demande aucun traitement chimique. Elle est concentrée en France, mais d'autres pays comme l'Autriche, la Finlande, le Portugal relancent sa culture.

Ses fibres sont utilisées pour fabriquer les espadrilles. Elles entrent aussi dans la composition de tapis et de produits isolants de nos constructions actuelles : aujourd'hui le chanvre habille nos maisons et même nos voitures !





Le coton

Cette plante textile, d'origine tropicale, est cultivée dans le sud de l'Union européenne. Sa fibre a tellement de qualités qu'elle a rapidement pris la place des autres plantes textiles pour notre habillement.

Un peu d'histoire

Le cotonnier est un arbuste qui pousse naturellement en Inde. Il a été introduit en Europe par les Arabes : le mot "coton" vient de l'arabe "el kutun".

Les premières cultures en Europe se firent en Sicile. Dès le Moyen Age, le coton produit en Europe était tissé en Belgique. Il est resté longtemps un produit de luxe, même s'il présentait beaucoup d'avantages sur le lin et le chanvre. En effet, la fibre de coton n'a pas besoin des nombreuses opérations de préparation que nécessitent le lin et le chanvre avant le tissage (voir page 47).



Champ de coton



Fleur de coton

Une culture exigeante

Le coton demande beaucoup de soleil et d'eau pendant la période de croissance. En Europe, il n'y a jamais beaucoup d'eau là où il y a beaucoup de soleil ! Pour résoudre ce problème, il faut donc irriguer. De plus, c'est une culture qui demande une forte protection contre les maladies et les ravageurs : il faut donc la traiter très souvent. S'il faut beaucoup d'eau pendant sa croissance, il faut, en revanche, un temps sec pendant la récolte.