

De l'eau pour les olives

Agriculture | À Saint-Gilles, une station expérimentale analyse les effets de l'irrigation sur la production.

La machine qui entre en action dans les champs à Saint-Gilles ressemble à un long verre de terre, taille XXL, et se faufile entre les troncs d'arbre. En pleine saison de la récolte des olives, cet étonnant outil, qui se prolonge par un long tapis mécanique, secoue énergiquement les arbres. Ses fruits retombent sur le grand tapis puis roulent jusque dans les caisses disposées dans le champ.

« **Oui on peut ajouter de l'eau...** »

Maïder Arregui, responsable du programme olive



Maïder Arregui, responsable du programme olive, mène l'étude. NASSIRA BELMEKI

principale question est celle de l'eau. Jusqu'à quelles quantités faut-il ajouter? L'idée, c'est de dire: oui, on peut ajouter de l'eau et faire de la fertilisation azotée, mais est-ce que cela va dégrader la qualité du produit final? »

L'expérience est en cours sur deux variétés, la picholine et l'aglandau et doit encore livrer des résultats durant « deux à trois ans » au moins avant de pouvoir livrer ses

conclusions définitives. Pour cela, Maïder Arregui compare les résultats entre des zones irriguées "pleine dose", des zones irriguées "demi-dose" ou des terrains témoins sans ajout d'eau, ni fertilisation d'azote. Après la récolte, le Moulin Paradis réalise « une huile par modalité » pour « tester le rendement et la quantité », confie Maïder Arregui. Même si ces oliviers - relativement jeunes par rapport à leur longévité -

n'ont pas encore atteint leur maturité, des tendances apparaissent clairement. « Sur une année comme celle-ci, très sèche, on se rend compte que les oliviers irrigués ont un bien meilleur rendement que les non irrigués », déclare Christian Pinatel, du centre technique de l'olivier. Contrairement aux idées reçues où l'on pense que l'olivier n'a pas besoin d'eau, certes, il survit sans eau, mais la quantité et la qualité d'olives produites sont meilleures s'il est arrosé. Il faut apporter de l'eau régulièrement et modérément. Ce qui est compliqué, c'est le résultat des analyses. »

Ce genre d'expérience a une « vocation appliquée à court terme ». Elle pourra facilement se concrétiser sur le terrain et être mise en œuvre par les professionnels... et sans doute aussi les particuliers. Car, c'est bien là l'une des caractéristiques de l'olive : « La population oléicole concerne beaucoup d'amateurs, observe Christian Pinatel. C'est un public qu'il faut sensibiliser à cette approche de l'irrigation. » Si la qualité de l'huile d'olive française est reconnue, sa rentabilité reste très inférieure à ses voisins, l'Espagne et l'Italie. Et son coût de fabrication, bien supérieur. « De toute manière nous n'avons pas le choix, admet Christian Pinatel. Le manque

d'eau produit des huiles déséquilibrées. Et si nous voulons faire meilleur, pour le consommateur, il faut produire une huile d'olive typique. »

AGATHE BEAUDOUIN
abeaudouin@midilibre.com

► (*) La Serfel est une station de recherche appliquée au service des agriculteurs. Le projet expérimental est soutenu par l'Afidol (association française interprofessionnelle de l'olive), le centre technique de l'Olivier, les Régions Occitanie, Paca, le département du Gard, la chambre d'agriculture du Gard.

Les autres travaux

Sur les deux hectares de la Serfel consacrés à l'olive, plusieurs expériences sont en cours. Concernant l'olive de table par exemple, un programme permet de comparer trois modes de taille afin d'observer lequel permettra un meilleur rendement, sans altérer le fruit. Par ailleurs, depuis 2010, la Serfel met à disposition des oléiculteurs des données de coûts de production et de performances agronomiques afin de leur transmettre tous les éléments nécessaires avant d'envisager une éventuelle conversion bio.

Promolive a lancé sa saison oléicole

Terroir | Les adhérents sont attendus à l'Esat Les Chênes verts avec leurs olives.

Antoine Pelissier, travailleur à l'Esat Les Chênes verts à Nîmes, a tout préparé pour l'ouverture de la saison oléicole. C'est lui qui va faire tourner les deux moulins de l'établissement pendant deux mois et demi. L'Esat et l'association Promolive travaillent ensemble pour permettre aux adhérents de faire leur propre huile.

Depuis jeudi, ils peuvent venir déposer, dans certaines conditions, leur récolte. Le moulin accepte les olives noires, tournantes et vertes. « Mais le rendement est moins bon sur les fruits verts », précise le président de Promolive,

Jean-Claude Wolliet.

« **C'est un moment d'échanges et de partage** »

Jean-Claude Wolliet, président de Promolive

Deux moulins fonctionneront alternativement, l'un d'une capacité de 50 kg/heure et l'autre de 200 kg/heure. Deux autres travailleurs de l'Esat seront chargés de récolter la margine - ce qui reste des olives après le broyage -, le malaxage et le passage dans la centrifugeuse des olives. Ces déchets sont transformés en engrais et vendus.

Créée en 1982, Promolive rassemble 270 familles, réparties dans 43 communes des environs, tous oléiculteurs amateurs. « Je n'aime pas beaucoup le terme d'amateur, parce que certains le font depuis 20 ou 30 ans. » L'an dernier, 23 tonnes de fruits ont été récoltées et apportées au moulin. « C'était une bonne saison, mais cette année, à cause de la sécheresse, il devrait y en avoir beaucoup moins », continue ce passionné. Ces oléiculteurs amènent entre 2,5 kg et 300 kg.

C'est le rôle social de l'olivier que le président de Promolive

souhaite mettre en avant. « Le moulin permet à l'Esat de faire travailler des personnes et permet à nos adhérents de faire de l'huile. C'est aussi un moment de rencontres, d'échanges, on parle de nos oliviers. » D'ailleurs, le déjeuner du moutonnier sera organisé le 3 décembre à l'Esat afin de réunir tout le monde.

LIZA LENAIN
llenain@midilibre.com

► Pour déposer ses olives Les adhérents de l'association peuvent déposer des olives (cotisation de 15 €). Le moulin est ouvert de 9 h à midi et de 14 h à 17 h le lundi et le jeudi. Pour tout



Jean-Claude Wolliet, Bernard Silhol et Antoine Pelissier sont prêts

apport supérieur à 50 kg, il faut prendre rendez-vous au 06 75 31 17 40. La saison se terminera au mois de janvier.

► Esat Les Chênes verts, 1505 chemin du Mas-de-Roulan à Nîmes; www.promolive.org



La récolte

Depuis plus de quinze jours, la récolte est entamée dans les oliveraies du Gard comme sur les parcelles expérimentales de la Serfel. Ci-contre, une poignée d'olives picholine récoltée à Saint-Gilles et ci-dessous, la machine à l'œuvre dans les champs d'oliviers. Une fois sur le tapis, les fruits sont mécaniquement dirigés dans un tuyau avant de retomber dans des cagettes grâce à un système de soufflerie. Ph N.B.



ISOLEZ VOTRE TOITURE ET ÉCONOMISEZ JUSQU'À 30%

En 2016 votre isolation jusqu'à 100% remboursée

Vérifiez votre éligibilité

- Crédit d'impôt 30 % remboursés par l'État selon loi en vigueur.
- Possibilité financement crédit 0%
- Éco-chèque de 1 500€*



RGE
Le spécialiste de l'isolation soufflée