



Vue sur une jeune plantation avec au premier plan l'arbre emblématique introduit sur le site

L'Oliveraie du Quercy Blanc On dirait le sud !

TEXTES ET PHOTOS PIERRE SOURZAT

Le changement climatique est présent dans tous les esprits avec des étés plus secs et plus chauds. Ce n'est pas la raison principale pour laquelle les oliviers commencent à se dresser dans le Lot. Si ça et là on trouve quelques beaux arbres importés d'Espagne à titre décoratif, l'Oliveraie du Quercy Blanc a entrepris la démonstration que leur culture était possible.

Sur les coteaux calcaires de Saint-Matré, c'est presque la Provence avec une flore au printemps où l'on retrouve de petites orchidées méditerranéennes telle l'ophrys jaune. Nino Ferrer, dont la propriété se situe à une dizaine de kilomètres, n'aurait pas désavoué sa chanson « On dirait le sud » sur ces terres où affleure la roche blanche. De là à penser qu'il n'y manquait que les oliviers, c'est le pari qui a été fait par Philippe et Carole. Pour Philippe de Faucomberge, l'olivier faisait partie de ses rêves. « C'est mon épouse Carole Delbreil qui m'a offert ce rêve, dit-il sur le ton de la confiance. Nos premiers oliviers ont été plantés pour la décoration il y a 5 ans. Ce sont 120 arbres âgés d'une dizaine d'années que nous avons mis en bordure de crête au-dessus de la maison. Ces arbres étaient déjà producteurs dans le Gard. Nous avons dû louer deux mini-pelles pour les planter. » Le projet a été ensuite étendu à d'autres parcelles que le couple a achetées aux voisins immédiats. La plantation de 2011 comporte 260 arbres de la variété « Bouteillan » et 160 de « Verdale de Millas ; celle de 2012, 330 « Aglandau » et « Picholine ». Ces variétés sont accompagnées de leur pollinisateur respectif à hauteur de 10 % de leur nombre.



Philippe de Faucomberge et Carole Delbreil

LE CALME EN ÉTÉ

La culture est pratiquée en veillant à donner aux arbres les meilleures conditions possibles de croissance. Ceux-ci sont nourris avec un amendement organique à base de guano et les valeurs agronomiques des terrains sont suivies avec des analyses de terre régulières. Ils sont arrosés avec des goutteurs tandis que la clôture contre les chevreuils, friands de feuillage persistant en hiver, est en cours d'installation. Près d'une centaine de chênes truffiers complètent la parcelle en bas de combe.

« La récolte intervient dès le mois d'octobre jusqu'aux gelées. L'olivier peut résister au froid jusqu'à moins 20 degrés »

« Le calendrier des travaux débute par la fertilisation en fin d'hiver suivie d'un désherbage manuel, précise Carole. Ensuite, viennent la taille au printemps et un traitement cuprique contre la maladie de l'œil de paon. L'arrosage démarre dès la floraison courant mai. Il est important que l'arbre soit bien hydraté au moment où débute celle-ci. C'est beaucoup plus calme en été où nous avons juste à nous occuper de l'arrosage et de la pousse de l'herbe. On n'a pas besoin de traiter contre la mouche de l'olive car elle n'est pas présente dans le milieu à Saint-Matré. La récolte intervient dès le mois d'octobre jusqu'aux gelées. L'olivier peut résister au froid jusqu'à moins 20 degrés. Pour cela, il faut qu'il ait suffisamment fabriqué de bois. »

UN VRAI SAVOIR DANS L'HUILE D'OLIVE

Rien ne se fait sans une bonne expérience ou de solides connaissances. « Nous avons étayé notre projet avec des références puisées dans le Sud-Est, poursuit Carole. Nous avons participé à des formations organisées par l'Association Française Interprofessionnelle De l'OLive (AFIDOL), les chambres d'agriculture du Gard, de l'Hérault et de l'Aude. J'ai également voulu acquérir un vrai savoir dans l'huile d'olive en participant à des cours dispensés par la faculté de pharmacie de Montpellier et la Chambre d'agriculture d'Aix en Provence. En juin 2013, j'ai obtenu un diplôme universitaire d'oléologie. »



Premières olives sur un jeune arbre

D'institutrice, Carole est devenue petit à petit experte dans le monde de l'huile d'olive. Elle participe aux concours de dégustation d'huiles d'olives vierges extra en tant que juré, notamment au Concours Général Agricole de Paris et en Languedoc Roussillon.

DES ARÔMES FLORAUX ET D'AMANDES

« Selon la période de récolte, les huiles sont complètement différentes, raconte Carole. En début de saison, à partir des olives vertes, on obtient la qualité « fruité vert ». En moyenne saison, lorsque les olives sont tournantes, nous avons le « fruité mur ». Puis en fin de saison, avec les olives noires, le « fruité noir ». Le fruité vert correspond à une huile ardente, piquante, amère. Elle est recherchée sur les salades, le poisson, les légumes cuits.

On y décèle des arômes herbacés, d'artichaut cru, de banane verte. Le fruité mûr possède moins d'amertume et d'ardence. L'huile est plus ronde avec des arômes floraux et d'amandes. Elle est employée sur les salades et les fromages. Le fruité noir est obtenu en laissant macérer les olives entre elles pendant quelques jours avec un contrôle de la température. »

« *Fruité vert, mur, puis noir, selon la période de la récolte, les huiles sont complètement différentes* »

Carole est intarissable pour vous parler des caractéristiques et des qualités de l'huile. « L'huile d'olive accepte d'être portée à haute température, prévient-elle, mais pour la cuisson, on utilise plutôt une huile moins haut de gamme. »

LA VIABILITÉ DE L'ENTITÉ ÉCONOMIQUE

Après la culture, les qualités et les usages des huiles d'olive, ne



Philippe présentant un olivier gardois d'une dizaine d'années

Nature

tracteurs, un broyeur et d'autres équipements agricoles. Nous savons que, pour que l'entité économique soit viable, il nous faut atteindre les 10 ha d'oliviers. En attendant notre propre production, nous avons créé une société « Autour de l'olivier ». On va déguster des huiles dans le Sud-Est dans des moulins. Nous y sélectionnons des produits particulièrement goûteux qui correspondent aux variétés plantées à Saint-Matré ».

Durant l'été, le couple d'oléiculteurs tient un stand sur les marchés de pays où sont proposés à la vente des oliviers producteurs : Aglandau, Picholine, Bouteillan et leurs sélections d'Huiles d'Olive Vierge Extra. Elles peuvent être achetées à partir du site Internet www.autourdelolivier.com/, qui permet l'achat en ligne et indique les points de vente.

Les pionniers de l'olivier dans le Quercy Blanc ont mis à profit un rêve pour un havre de tranquillité lorsqu'ils ne sont pas en déplacement dans toute la France. Leur maison quercynoise traditionnelle est cernée par les santolines, les iris, les lavandes, les cistes et les figuiers. Il ne leur reste plus qu'à patienter pour une bonne production d'olives qui débute généralement entre la cinquième et la septième année.

fallait-il pas parler des conditions économiques de cette production innovante dans le Lot ? « Sans Philippe, je ne me serais pas lancée dans cette aventure, estime Carole. Nous avons des activités rémunératrices à côté qui ont permis d'investir dans l'oliveraie sans avoir à faire d'emprunt. Nous avons acheté deux

NOS BOUTIQUES
Fole Gras - Vins
Spécialités Régionales

CAHORS
91bd Gambetta
Face à la Statue Gambetta
Tél : 05.65.35.26.06

SAINT CÉRÉ
Place de la République
Tél : 05.65.38.38.48



**CONSERVERIE
ST PIERRE LAFEUILLE**
Boutique du Producteur
10kms de Cahors en direction de Brive
Tél : 05.65.36.84.38



20.50€
15.50€



Fabricant de Père en Fils
Maître Artisan

