

De l'huile d'olive à deux

RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

(2/4) À Saint-Matré, à la frontière du Lot et du Fumelois, les 1 000 jeunes arbres de l'Oliveraie du Quercy blanc ont produit l'an dernier. Les propriétaires sont en passe de réussir leur pari et ne comptent pas s'arrêter là

Cet été, « Sud Ouest » se penche chaque lundi sur le réchauffement et sur les incidences qu'il pourrait avoir en Lot-et-Garonne. Plus de canicules, plus d'incendies mais peut-être aussi une autre agriculture

JULIEN PELLICIER
j.pellicier@sudouest.fr

« Ah, vous cherchez l'oliveraie ? Vous savez, il n'y a pas beaucoup d'olives... » À Saint-Matré, petite commune du Lot située à 10 kilomètres de Tournon-d'Agenais et à une cinquantaine d'Agen, les oliviers ne s'étendent pas -encore- à perte de vue mais tout le monde sait qu'un millier ont été plantés sur les hauteurs. Dans les environs, où domine la culture de la vigne, du maïs, du tournesol et du blé, l'oliveraie du Quercy blanc ne passe pas inaperçue.

« On passe pour des fous. Devant nous, personne ne pipait quand on s'est lancés mais on sait bien ce qu'il se dit : il n'y a jamais eu d'oliviers ici. Donc ça ne marchera jamais », résume Carole Belbreil. « Et ça dérange un peu, reprend Philippe de Faucamberge. Car on arrive à acheter des terres autour, à des paysans qui voient qu'on se bouge. Mais bon, aujourd'hui, tout le monde rigole... »

Un pari fou ? Lui invite les moqueurs à repasser vers octobre, quand les fruits, qui aujourd'hui ne contrastent pas avec le feuillage des jeunes arbres, auront noirci.

Le couple s'est lancé dans l'aventure il y a sept ans et la vit aujourd'hui avec passion. À deux. Sans

aucune aide extérieure, hormis celle des insectes auxiliaires que les 8 000 pieds de lavande (dont ils produisent de l'huile essentielle) attirent.

Investissement sur quinze ans
Elle, ancienne institutrice, a démissionné de l'Éducation nationale pour suivre son compagnon. D'abord dans son entreprise d'évaluation des risques professionnels qui compte comme clients des collectivités, des lycées mais aussi des stades et clubs de Ligue 1 de football et quantité de prestigieuses compétitions sportives. « Pour nous, l'oliveraie est encore une seconde activité et surtout un gros investissement sur quinze ans », résume Philippe de

« Le réchauffement climatique est bon pour nous, d'autant que nous avons de l'eau du Lot à disposition toute l'année »

Aucun n'étant issu du milieu agricole, Carole Delbreil s'est formée à Montpellier où elle a obtenu son diplôme d'oléologue. Natif de Saint-Jean-de-Luz, Philippe de Faucamberge réalise quant à lui un rêve : avoir ses propres oliviers.

« Au début, nous avons acheté des arbres de 12 ans, uniquement pour la décoration. Avec le transport en camion, les racines avaient été beaucoup coupées et le feuillage avait été tellement diminué qu'il n'y avait plus assez de photosynthèse pour

Faucamberge. Entrepreneur né, il a créé sa première entreprise à l'âge de 17 ans. Il en possède aujourd'hui onze : « Certains se lancent quand ils pensent avoir 80 % de chances de réussir. Moi, 20 %, ça me suffit. »



Carole Delbreil et Philippe de Faucamberge ont tiré les enseignements des erreurs commises à leurs débuts et envisagent maintenant l'avenir plus sereinement. Et en grand. PHOTOS J.P.

qu'elles se développent. On a fait l'erreur de beaucoup de débutants mais on s'est pris au jeu. Alors on s'est formés, auprès des chambres d'agriculture du Gard et de l'Hérault, et on a décidé de rectifier le tir en plantant des arbres plus jeunes. »

Irrigation au goutte à goutte
Mille en quelques années. Bientôt autant de plus avec, à terme, l'objectif d'atteindre les 3 000 arbres sur 10 hectares. « On ne s'est pas lancés à 100 % au hasard. C'est le lieu qui rend la plantation réalisable. Les sols sont calcaires et drainant. Si la propriété était située au fond de la vallée, cela n'aurait pas été envisageable. » Les

variétés sélectionnées, en plus, résistent à des températures de -16 à -18°C. « Une autre barrière était tombée et le réchauffement climatique étant ce qu'il est, ça ne peut être que bon », juge Carole Delbreil.

Les perspectives d'été méditerranéennes propices à la culture de l'olivier ont été prises en compte : « Le réchauffement climatique est tellement évident, abonde Philippe. C'est bon pour nous d'autant que nous avons à disposition toute l'année de l'eau pompée dans le Lot, à 30 km... » Les tuyaux de goutte à goutte quadrillent le terrain pour pallier les déficits pluviométriques quand les arbres en ont besoin. De

quoi les accompagner dans leur croissance et attendre leurs 12 ans, âge auquel leur production devient optimale.

À raison de 5 kilos de fruits pour un litre d'huile, extraite dans leur moulin au cœur du village, la première production significative a eu lieu l'an dernier : 150 litres d'huile d'olive 100 % made in Lot. La prochaine est attendue avec impatience mais sans objectif quantitatif : « On espère juste qu'elle sera aussi bonne. »

Contact : 0674924646,
0672586696 ou par mail à
oliveraieduquercyblanc@orange.fr



La première huile d'olive 100 % made in Lot est vendue sur le marché de Cahors.

Quatre variétés et le

Bouteillan, picholine, aglandau et verdale se pollinisent entre elles dans les vergers où le couple a fait le choix d'une culture naturelle

Le couple a dû tout apprendre. De leurs formations et visites de terrain, il s'est constitué un solide réseau de professionnels installés en Occitanie, d'où viennent tous leurs plants. Sur les 200 variétés d'oliviers qui produisent en France, ils en ont sélectionné quatre parmi les 20 plus courantes : bouteillan, picholine, aglandau et verdale, « les plus adaptées à la région et au terroir ». Si les premières cueillettes, aujourd'hui encore manuelles, ne

permettaient que la production d'olives de bouche à partager à l'apéritif, celle de l'an dernier a terminé au moulin qu'ils ont installé au village. Là aussi, il a fallu apprendre les procédés mécaniques qui permettent de réussir l'extraction à froid. Adeptes de la culture naturelle, toutes les huiles sont certifiées bio. Les premières, vendues en petite bouteille en inox (32 euros le litre), sont le fruit d'assemblages permettant de révéler différen-