

ARDÈCHE

Un territoire propice à la culture de l'olive

» La culture de l'olivier est associée en Ardèche à plusieurs terroirs (zones calcaires, gréseuses et schisteuses). La petite taille des exploitations de type familial, le morcellement des vergers, les habitudes de travail et de recherche des plants les plus adaptés au milieu et la difficulté de mettre en place une oléiculture intensive (qui aurait rapidement écarté des variétés moins productives) ont dû aussi jouer un rôle important dans la diversité génétique des oliveraies.



SCIENCES

L'Ardèche pilote de l'analyse ADN d'olivier

» Entre 1999 et 2001 a été réalisé un important travail d'identification pour retrouver les variétés anciennes d'oliviers, en collaboration avec l'Inra de Montpellier et le conservatoire botanique de Porquerolles. L'Ardèche a été un département pilote pour l'élaboration d'une méthode d'analyse de l'ADN d'olivier.

Agriculteurs ardéchois :

créateurs de saveurs et de paysages...



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

Tél. 04 75 20 28 00
contact@ardèche.chambagri.fr

www.ardèche.chambre-agriculture.fr
www.facebook.com/ChambreAgriculture07/

862765400

VOTRE RÉGION

AGRICULTURE | Les oléiculteurs et mouliniers souhaitent mettre en place une IGP pour conserver et valoriser les variétés locales

Ils veulent booster les olives d'Ardèche

Elle est moins connue que sa voisine drômoise de Nyons, mais l'olive d'Ardèche a tout d'une grande ! Qualité gustative et fort potentiel de développement en font un produit qui pourrait bien gagner en popularité. Pour la faire connaître et augmenter la production, oléiculteurs et mouliniers se mobilisent afin de mettre en avant la trentaine de variétés ardéchoises. Ils nous expliquent comment.

C'est en 1997 que Jean-Noël Berneau, instituteur retraité, Bourguignon d'origine, s'est installé au domaine de Pontet-Fronzèle, à Lagorce. À l'époque, la vieille oliveraie compte 50 arbres. Pris de passion par la culture de l'olive, Jean-Noël se met à développer l'exploitation. Depuis deux ans, il est président du syndicat des oléiculteurs d'Ardèche. « On a commencé à replanter des variétés françaises, puis des variétés exclusivement ardéchoises : rougettes, négrettes, bé dé cézè, grosse violette, picholine... L'Inra (institut national de la recherche agronomique) cherchait un partenaire pour installer un conservatoire des variétés locales : on a dit oui. » Désormais, la propriété compte 12 hectares et le conservatoire, 25 variétés.

Pendant longtemps, l'Ardèche a été un département qui comptait de nombreuses surfaces cultivées en oliveraies. « Mais l'oliveraie ardéchoise a subi un déclin important, lié à l'exode rural, à la sécheresse de 1956... À la Libération, l'Ardèche comptait près de 40 moulins. Dans les années 1970-80, le département n'en compte plus que deux. »

Au milieu des années 1990, un vaste plan de reconquête est lancé. « L'objectif est de replanter et de relancer la production. » Aujourd'hui, 250 hectares sont répertoriés officiellement. « Mais on estime

qu'il en existe 1 500. Un plan de recensement est en cours, avec le lycée agricole Olivier-de-Serre. Le potentiel, avec les oliveraies abandonnées, est de près de 2 500 hectares ! » Avec d'autres oléiculteurs, Jean-Noël Berneau veut désormais booster la production et faire connaître les variétés locales. « Dans les années 2000, nous avons pensé à mettre en place une AOC autour des rougettes et négrettes... Ces variétés ont de vraies qualités gustatives, comparables à des grands crus réputés. »

« On envisage de mettre en place une IGP pays d'Oc, en s'alliant avec le Gard »

Sauf que le volume de production est insuffisant. Et l'oléiculture, en Ardèche, a toujours été une production vivrière, d'autoconsommation. « Les producteurs ne sont pas habitués à trier les variétés. Il fallait améliorer la qualité de production et assurer la traçabilité. »

Petit à petit, le syndicat des oléiculteurs d'Ardèche avance. « On est aujourd'hui capable de produire des huiles de qualité, et on envisage de mettre en place une IGP pays d'Oc, en s'alliant avec le Gard. » Pour faire connaître les variétés ardéchoises, les producteurs vont profiter de la récolte 2018 pour proposer des dégustations. « L'idée est de faire une cuvée rougette, une variété emblématique, et ouvrir les portes



Sur son domaine, à Lagorce, Jean-Noël Berneau, président des oléiculteurs d'Ardèche, cultive 12 hectares de variétés ardéchoises et possède un conservatoire qui réunit les plus typiques du département. Photo Le DL/S.M.

des domaines et des moulins, début 2019, pour que les gens découvrent les saveurs de l'olive ardéchoise. » Pour augmenter le volume de production, le syndicat souhaite aussi pousser les apporteurs (souvent des agriculteurs dont l'olive n'est pas la principale production) à vendre davantage d'olives. « On est prêt à augmenter le prix d'achat. » Le syndicat compte aussi sur les aides données pour la conservation des variétés anciennes pour que de plus en plus de producteurs déclarent leurs parcelles. « Et pour donner du dynamisme au secteur, on espère l'installation de nouveaux exploitants. »

Audrey MOREL

Retrouvez la vidéo sur
www.ledauphine.com



TROIS QUESTIONS À...

Christel Cesana

Élue à la chambre
d'agriculture en charge
des filières Sud Ardèche

« Les fruits produits en Ardèche sont peu communs mais riches en saveurs »

→ Quelles évolutions a connu la culture de l'olive en Ardèche ces dernières années ?

« On produit des olives depuis très longtemps dans le Sud du département. Mais, traditionnellement, les producteurs n'avaient que quelques oliviers, et gardaient leur huile. Depuis quelques années, la culture s'est professionnalisée, avec une vraie démarche de qualité autour des variétés locales. »

→ Pourquoi l'olive locale est-elle spécifique ?

« Le terroir sur lequel est cultivée l'olive, en Ardèche, est très spécifique : nous avons des sols durs et les oliviers étaient souvent plantés sur des zones en pente ou diffi-

cile à valoriser et à irriguer. Ce qui fait que les fruits produits sont peu communs : plus petits, mais aux saveurs très riches. La rougette d'Ardèche, par exemple, est une olive un peu rouge, et donne une huile à la saveur très spécifique. »

→ Comment la chambre d'agriculture accompagne-t-elle les oléiculteurs ?

« Depuis quelques années, une technicienne travaille sur les filières émergentes, comme les plantes aromatiques et médicinales. L'olive en fait partie. Cette technicienne a par exemple mis en lien les oléiculteurs avec le lycée agricole Olivier-de-Serre afin de répertorier les vergers d'oliviers. »

Propos recueillis par A.Mo.

Une huile d'olive 100 % ardéchoise médaillée au concours agricole

Alain Froment est issu d'une longue lignée de mouliniers, installés aux Vans depuis 1900. « Je suis la quatrième génération », explique le professionnel de l'huile d'olive. Un savoir-faire qui l'a conduit, en 2018, à recevoir une médaille d'argent au concours général agricole pour l'une de ses huiles d'olive. « C'est une huile issue d'un mélange entre deux olives ardéchoises : la rougette, qui a un taux d'amertume assez élevé, avec une belle ardeur, et la négrette, plus douce et fruitée. L'assemblage a fait une huile équilibrée. »

Dans son moulin, il transforme les olives de 600 à 800 apporteurs. Il en achète une par-

tie pour produire de 28 à 30 tonnes d'huile. « La particularité, ici, est que le broyage des olives se fait avec des meules en granit. Nous sommes le seul moulin en Ardèche à proposer cette technique, qui permet de ne pas pulvériser le noyau et donc de limiter l'amertume. » Cette année, la récolte est importante : « En 2017, nous avions terminé au 19 décembre... Cette année, nous finirons sûrement après Noël. » Une quantité qui n'est pas forcément gage de qualité : « En fait, les olives sont gorgées en eau, qui "lave" les arômes. Mais le point positif de l'eau est que l'on aura des huiles très douces. »



Alain Froment est en pleine période de production d'huile d'olive, dans son moulin des Vans. Ph. Le DL/A.Mo.

LE CHIFFRE

700 C'est le nombre estimé d'oléiculteurs que compte l'Ardèche. Mais ce nombre comprend une grande partie d'agriculteurs dont l'olive est une production secondaire. Le département compte sept moulins d'huile d'olive : deux anciens et cinq nouveaux, à Bourg-Saint-Andéol, Payzac, Vallon-Pont-d'Arc, Bessas et Lagorce.