

Terra Olea : culture de l'olivier et tourisme de qualité

Les acteurs de trois territoires situés en Espagne, en France (Gard) et au Portugal ont décidé de s'associer dans le cadre d'un projet visant à développer une marque de qualité touristique autour de la culture de l'olivier : « Terra Olea ». Il s'agit de mettre en réseau des acteurs de la filière oléicole et touristique, s'engageant à signer une charte de qualité et développant des activités touristiques autour de l'olivier et de l'huile d'olive.



Chambre d'agriculture du Gard

Le projet Terra Olea vise à mettre en valeur les ressources naturelles et culturelles associées à la culture de l'olive.

L'Union européenne produit plus 75 % de l'huile d'olive mondiale. La culture de l'olivier est profondément ancrée dans la partie méditerranéenne de l'Europe. Cependant, le secteur de l'oléiculture est confronté à des problèmes tels que la disparité des critères de qualité, le manque d'homogénéité des produits, les besoins en qualification des professionnels, la faible coopération intersectorielle et la difficulté d'accéder à des économies d'échelle. C'est pour lutter contre ces handicaps qu'a été imaginé le projet Terra Olea. L'objectif est de dépasser ces difficultés en développant un territoire par la mise en valeur et la promotion de son patrimoine. Il s'agit pour cela de créer une marque collective internationale de qualité touristique, « Terra Olea », basée sur la mise en valeur de ressources naturelles et culturelles associées à l'oléiculture.

Un partenariat à l'échelle européenne

Le projet Terra Olea s'inscrit dans le cadre du Programme d'Initiative Communautaire Interreg IIIB Espace Sud-Ouest européen (ou SUDOE). Ce programme vise à valoriser des projets de coopération transnationale, entre autres, en matière de valorisation du patrimoine culturel et naturel. Les partenaires de Terra Olea sont au nombre de trois : la Mairie de Mirandela au Portugal, l'Association pour le développement rural Adegua de Baena en Espagne et la Chambre d'agriculture du Gard pour la France. Les trois zones de production sont chacune dotées d'une appellation d'origine contrôlée sur l'huile d'olive et des projets plus ou moins avancés sur la promotion de la filière oléicole. Un

**UN PROGRAMME
EUROPÉEN DE TOURISME
OLÉICOLE.**

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier

Organisées depuis huit ans à Nîmes par la communauté d'agglomération Nîmes Métropole, la Chambre d'agriculture, le Syndicat des oléiculteurs du Gard et leurs partenaires, les Journées Méditerranéennes de l'Olivier constituent pendant trois jours le plus grand marché oléicole de France et offrent au public l'opportunité de découvrir, déguster et acheter des produits de tout le bassin méditerranéen. Lors de la dernière édition les 19, 20 et 21 mai 2006, on y trouvait des stands sur la culture des oliviers, les huiles, les olives, des conférences techniques, des spectacles... 20 000 personnes s'y étaient déplacées. La prochaine édition devrait avoir lieu les 30 mars et 1^{er} avril 2007.

des atouts de Terra Olea est d'associer trois structures différentes : une mairie, une association de développement rural et une Chambre d'agriculture. Les rencontres entre les hommes à l'origine de ce partenariat ont eu lieu lors des éditions successives des Journées Méditerranéennes de l'Olivier qui se déroulent chaque année à Nîmes (cf. encadré).

De multiples objectifs

Au niveau européen, le projet permet d'échanger, de comparer, d'améliorer les techniques, et de communiquer sur les savoir-faire. Il est aussi un moyen de comprendre la portée touristique et culturelle de l'oléiculture.

Au niveau français, il s'agit de donner une image de marque de qualité au territoire : qualité du patrimoine, qualité du produit, qualité de l'offre touristique. L'objectif est aussi de favoriser le développement économique de toute la filière oléicole en fédérant les acteurs locaux : producteurs, hôtels, restaurants, commerces, points de vente, organismes de qualification des huiles, artisanat d'art... Un autre des objectifs est de permettre de pérenniser des projets de mise en valeur existants sur la communauté d'agglomération Nîmes Métropole et d'attirer sur la ville et ses environs de nouveaux touristes.

Un réseau

Concrètement, sur le territoire de l'AOC de l'huile d'olive de Nîmes, le projet est animé par la Chambre d'agriculture du Gard et le Syndicat des oléiculteurs du Gard. Ces derniers collaborent avec un réseau d'acteurs constitué de pro-

ducteurs d'huile d'olive, de mouliniers, de lieux remarquables comme la Maison de la garrigue et des terroirs de l'olivier de Marguerittes, et de structures d'hébergements comme les Logis de France ou les Gîtes de France. Tous ces acteurs organisent des animations touristiques sur le thème de l'oléiculture et sont des relais auprès du grand public. Dans le cadre de Terra Olea, ils bénéficient de formations et de moyens de communication pour faire connaître leurs activités au public.

Une marque et un cahier des charges

La marque « Terra Olea » a été déposée ainsi que son logo. Une charte de qualité associée à cette marque est en cours de rédaction par les trois partenaires européens. Elle sera la garantie de la qualité de l'offre touristique. A terme, chaque acteur impliqué dans Terra Olea la signera. Pour l'instant, chaque action menée dans le cadre de Terra Olea est réalisée dans le cadre d'une collaboration entre la Chambre d'agriculture et les acteurs concernés. La Chambre coordonne les actions de promotion et l'utilisation de cette marque et ce logo. En mai dernier, par exemple, les Logis de France ont souhaité mettre en avant les produits oléicoles locaux dans leurs établissements. La Chambre d'agriculture à travers Terra Olea les a aidés en leur fournissant une partie des huiles et les différents produits.

Des modules de formation

Toujours dans l'idée de développer la qualité de l'offre touristique, des modules de formations sont organisés par la Chambre d'agriculture et

Dans le cadre de Terra Olea, des oléiculteurs invitent le public à découvrir leurs vergers.



Chambre d'agriculture du Gard



Chambre d'agriculture du Gard

La Chambre d'agriculture organise des sessions de découverte des usages de l'huile d'olive en cuisine.

Le Syndicat des oléiculteurs du Gard. Ces modules portent sur des thèmes à la fois innovants et adaptés aux besoins des acteurs Terra Olea : cuisine et gastronomie autour des olives et de l'huile, découverte de la culture de l'olivier. Une de ces formations a permis, par exemple, aux salariés de l'office du tourisme de Nîmes de découvrir les moulins du département. Une autre a permis aux chefs cuisiniers des Logis de France de visiter moulins et oliveraies, et de découvrir les usages de l'huile d'olive en cuisine. D'autres thèmes sont envisagés pour de futures formations, comme par exemple « l'aromathérapie et les huiles essentielles à base d'huile d'olive ».

Une promotion collective

Le projet européen a permis la création d'un site Internet (www.terra-olea.org) qui a vocation à devenir un véritable outil de communication sur les trois zones concernées. Le site comportera à terme une présentation générale du projet et une présentation de chaque zone avec pour chacune, différentes rubriques : présentation du territoire, tourisme oléicole, gastronomie, présentation des partenaires locaux investis dans Terra Olea (moulins à huile, restaurants, hébergements, musées...).

D'autres outils sont aussi réalisés : plaquette, stand itinérant, matériels publicitaires. Des actions de promotion communes sont menées par les trois partenaires : Terra Olea a notamment été mis à l'honneur lors des Journées Méditerranéennes de l'Olivier en mai dernier. Il sera présent au salon Slow Food (organisation internationale prônant les plaisirs de la table et la diversification alimentaire) en octobre 2006 à Turin.

Après son démarrage en milieu d'année 2005, le projet est monté en puissance au cours de cette année 2006. Alice Jouneau, animatrice du projet à la Chambre d'agriculture du Gard, est confiante pour l'avenir de Terra Olea : « Le thème de la culture de l'olivier est accrocheur, il plait beaucoup au public et, de leur côté, professionnels de l'oléiculture et du tourisme sont très heureux de travailler sur ce sujet. » ●

Agnès Lazuttes

Trame

avec la collaboration d'Alice Jouneau,

animatrice du projet Terra Olea à la Chambre d'agriculture du Gard

Contact : Alice Jouneau - Chambre d'agriculture du Gard - Service Promotion et marchés - Tél. : 04 66 04 50 05 - Fax. : 04 66 04 50 81 - alice.jouneau@gard.chambagri.fr

Lors des Journées Méditerranéennes de l'olivier, l'huile d'olive de Nîmes a été mise en avant, notamment par des animations gastronomiques.



Chambre d'agriculture du Gard

Les Appellations d'origine contrôlée

■ 7 AOC huiles d'olives en France

- Huile d'olive d'Aix-en-Provence
- Huile d'olive de Corse
- Huile d'olive de Haute-Provence
- Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence
- Huile d'olive de Nice
- Huile d'olive de Nîmes
- Huile d'olive de Nyons

■ 5 AOC olives de table

- Olives de Nice
- Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence
- Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence
- Olives noires de Nyons
- Olives de Nîmes

■ 1 AOC pâte d'olive

- Pâte d'olive de Nice

Oléiculture française

Petite par sa production, grande par sa qualité

Depuis une vingtaine d'année en France, l'huile d'olive est l'objet d'un engouement exceptionnel, sa consommation a été multipliée par cinq entre 1980 et 2000. Parallèlement, l'oléiculture connaît un regain d'intérêt dans le Midi de la France.

L'olivier est implanté en France depuis plusieurs milliers d'années. Des pollens fossiles, retrouvés à Tautavel dans les Pyrénées-Orientales, attestent de la présence de cet arbre depuis au moins 20 000 ans en France. L'extension maximale de la culture de l'olivier fut atteinte en 1840, époque à laquelle la France comptait 26 millions d'arbres. Des gels successifs et la concurrence avec la vigne entraînèrent ensuite peu à peu sa réduction jusqu'au gel de 1956 qui tua plusieurs millions d'arbres (la moitié du verger fut décimée). Depuis, une vingtaine d'années, l'oléiculture a retrouvé un regain d'intérêt à caractère économique. Avec des aides de l'Europe, de l'Etat, des régions et de certains départements, 3 500 hectares ont été plantés depuis 1998.

Le verger français

La France est un petit pays producteur oléicole du pourtour méditerranéen. Le verger oléicole français se situe aux alentours de 48 000 hectares (soit un peu plus de 1 % du verger oléicole européen) et compte 4 000 000 d'arbres cultivés par 25 400 oléiculteurs. Pour des raisons climatiques, la latitude de développement de l'olivier en France est limitée. Une cen-

taine de variétés différentes est cultivée dans quatre régions méridionales : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Corse. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur reste le principal producteur d'huile d'olive. Il faut noter que la production de la région Languedoc-Roussillon connaît une forte hausse et a quasiment doublé depuis quatre ans. Cela s'explique par un fort taux de plantation depuis plusieurs années, dont une partie entre actuellement en production.

Le marché français de l'huile d'olive

L'engouement des consommateurs pour l'huile d'olive est

en nette progression. Il peut être relié à la reconnaissance des bienfaits pour la santé de l'huile d'olive. Cette dernière est en effet riche en acides oléiques, acides gras mono-insaturés, qui réduisent le taux de « mauvais » cholestérol dans le sang et maintiennent le taux de « bon » cholestérol. L'huile d'olive contient aussi des anti-oxydants comme la vitamine E et les polyphénols qui permettent de prévenir les maladies cardio-vasculaires, les cancers et le vieillissement. Avec la proclamation des vertus du régime méditerranéen dans les années 1990, l'huile d'olive est devenue un ingrédient culinaire à la mode.

Entre 1980 et 2000, la consommation d'huile d'olive en France est passée de 20 000 tonnes par an à plus de 95 000 tonnes. Or la France ne produit qu'entre 3 500 et 4 500 tonnes d'huile par an. Pour la campagne 2004-2005, 4 520 tonnes d'huile d'olive ont été extraites des olives de production française dans les moulins à huile de France (sources : Afidol – Ugo – Oniol). Pour satisfaire

Le verger oléicole français s'étend sur 48 000 hectares.



© A. Lazurtes

la demande, le marché français a recours à des échanges intra-communautaires, en provenance principalement d'Espagne et d'Italie.

L'olive de table

Les préparateurs d'olive de table sont appelés les confiseurs. Contrairement à ce que beaucoup de personnes peuvent croire, il n'existe pas des variétés noires et des variétés vertes. Vertes en été, les olives prennent une coloration rouge/violacé en octobre puis deviennent noires à la fin de l'automne. Les olives récoltés verts deviendront les « olives de table vertes », récoltés noirs les « olives de table noires ». La consommation nationale d'olives de table se situe aux alentours de 39 000 tonnes par an. La production française, actuellement de 2 000 tonnes par an, ne couvre que 5 % de cette consommation.

Une production de qualité

La première obtention d'une

AOC pour des produits oléicoles français date de 1994 avec la reconnaissance de l'huile d'olive et des olives de Nyons. Il existe à ce jour 13 AOC pour des produits oléicoles (cf. encadré). La dernière née date de juin 2006. Après l'AOC Huile d'olive de Nîmes obtenue en 2004 qui fut la première AOC oléicole de la région Languedoc-Roussillon, cette dernière AOC vient qualifier « l'olive de Nîmes ». Il s'agit d'une olive de bouche, issue exclusivement

de la variété Picholine, typiquement gardoise car originaire du village de Collias non loin de Nîmes. Un nouveau signe de reconnaissance pour la qualité de l'oléiculture française. ●

Agnès Lazuttes
Trame

Source : Afidol (Association française interprofessionnelle de l'olive)

POUR EN SAVOIR PLUS

- <http://www.afidol.org/>,
- <http://www.afidol.info/>



Une centaine de variétés d'oliviers est cultivée en France.

L'extraction de l'huile

La cueillette des olives à huile s'effectue à partir du mois de novembre et jusqu'en janvier. Les olives sont récoltées à la main, ou au peigne manuel ou mécanique, sur des bâches ou des filets tendus au pied des arbres. Dans certaines oliveraies, des machines sont utilisées pour faire vibrer le tronc des arbres et ainsi faire tomber les olives sur les filets. Après la cueillette, les olives sont d'abord triées pour éliminer les brindilles et les feuilles. Pour pouvoir récupérer l'huile, il faut briser la paroi des cellules des olives et celles des petites poches appelées vacuoles qui la contiennent. Cette opération est appelée le broyage. Dans la plupart des cas, les olives sont broyées avec leur noyau. La pâte ainsi obtenue subit ensuite un malaxage. L'étape suivante consiste à séparer la partie solide appelée grignon (débris de noyaux, d'épiderme, de parois cellulaires...) de la partie fluide appelée margine

(huile et eau). Il s'agit de la séparation des phases qui précède la dernière opération : la décanation.

Deux procédés principaux sont utilisés pour réaliser ces différentes étapes.

Le système à presse débute par un broyage par des meules en granit. Pour réaliser la séparation des phases, la pâte est placée sur des disques en fibre de nylon appelés scourtins, empilés les uns sur les autres autour d'un pivot central. Un piston de presse hydraulique permet de faire subir à la pâte une pression de 100 kg/cm². Des centrifugeuses permettent ensuite de séparer l'huile de l'eau.

Dans le système à centrifugation, le broyage est réalisé par des broyeurs mécaniques à disques ou à marteaux. La pâte est ensuite malaxée dans un bac dans lequel tourne une vis sans fin. La séparation des phases se fait dans une centri-