

Serfel → Le monde de l'olive de tout le Sud de la France s'est rassemblé à l'occasion de la journée technique organisée pour les dix ans d'expérimentation.

Un vrai succès

La station d'expérimentation du Mas d'Asport, à Saint-Gilles (Gard), et l'interprofession de l'olive, l'Afidol, ont été les dix ans d'expérimentation sur l'olivier. Elles ont organisé une journée technique jeudi 7 novembre à la Serfel, station choisie par les professionnels pour concentrer sur un même lieu l'expérimentation technique pour l'ensemble des régions productrices.

Le président de l'Afidol, Olivier Naslès, s'est félicité de ce choix : "Notre action s'inscrit dans la durée. L'Afidol est une petite structure interprofessionnelle, avec des moyens limités, des cotisants venant du monde professionnel mais aussi amateur. Il était impensable de démultiplier les expérimentations. Le Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur a compris cette nécessité et soutient notre action aux côtés du Conseil régional du Languedoc-Roussillon.

Pour le président de l'interprofession, l'expérimentation est incontournable pour sécuriser la productivité des vergers, productivité qui reste la base de la rentabilité économique. "Le programme d'expérimentation de la Serfel est complété par le travail du Centre technique de l'olivier sur les huiles. Tout cela est possible grâce aux cotisations volontaires obligatoires (CVO) que vous versez à l'interprofession", souligne Olivier Naslès en s'adressant aux oléiculteurs présents. Oléiculteurs professionnels et amateurs cotisent à hauteur de 18 centimes d'euro par kilo d'huile produite. "Il faut savoir que chaque euro versé par un oléiculteur engendre plus d'un euro d'argent public. Ainsi, l'Afidol dispose d'un budget de 2,1 millions d'euros."

Un petit budget comparé aux interprofessions viticoles - le budget d'Inter Rhône est dix fois supérieur par exemple ! Mais qui autorise un accompagnement des producteurs dans de nombreux domaines, notamment l'expérimentation et bien sûr la promotion. "Des actions au service de tous, amateurs et professionnels. L'oléiculture française a cette originalité : la moitié de la production vient des vergers d'amateurs. Nous travaillons pour faire reconnaître cette spécificité : par exemple, nous essayons d'introduire la possibilité de faire passer le Certiphyto aux oléiculteurs amateurs dans la loi qui sera débattue en janvier par le Parlement", conclut Olivier Naslès.

Plus de 200 personnes présentes

Oléiculteurs professionnels, oléiculteurs amateurs, techniciens, responsables professionnels, représentants de FranceAgriMer, des conseils régionaux, du Conseil général du Gard... Ils étaient plus de deux-cents à écouter les résultats des dix premières années d'expérimentation.

Après le mot d'accueil du président de la Serfel, Philippe Cavalier (voir Paysan du Midi du 25 octobre), on entrait dans le vif du sujet avec une approche de l'irrigation et de la fer-



Plus de 200 oléiculteurs se sont regroupés sous le chapiteau monté dans la cour de la Serfel pour se protéger... du soleil ! Il faisait un temps d'été ce 8 novembre !

tilisation azotée. "L'objectif de cet essai est d'observer les effets sur la production et la qualité de l'huile", a expliqué Maïder Arregui, de la chambre d'agriculture du Gard et de la Serfel.

Quatre modalités ont été choisies : pleine dose d'eau et d'azote, pleine dose d'eau et demi-dose d'azote, demi-dose d'eau et demi-dose d'azote, pleine dose d'azote et demi-dose d'eau. Et bien sûr, un témoin conduit en sec.

L'essai a débuté en 2008, dans un cycle d'années pluvieuses. Donc, il convient de rester prudents sur les interprétations des résultats qui ne concernent que cinq années.

La première conclusion est l'absence de différence des résultats entre les modalités sur la variété Picholine. Aucun effet, ni de l'eau, ni de l'azote, n'a été enregistré sur cette variété. "Peut-être un résultat lié à la rusticité de la variété", avance Maïder Arregui.

Sur la variété Aglandau, si les variations des doses d'eau n'ont pas entraîné de résultats significatifs, l'essai montre que l'azote joue un rôle sur le rendement en olive et en huile.

Christian Pinatel, du Centre technique de l'olivier, a communiqué les résultats des études sur les caractéristiques organoleptiques : "Il s'agissait de connaître les relations entre la quantité d'huile produite et sa qualité." Synthèse : sur Picholine, il n'y a pas effet marqué ; sur Aglandau, l'huile issue des olives des vergers non irrigués est de qualité nettement supérieure.

Pour conclure ce chapitre, François Gontard, de BRL Exploitation, a fait une première approche du comment conduire son irrigation en tirant les premiers enseignements de l'expérimentation. Premier constat : quand on apporte

une demi-dose d'eau à un olivier, il va chercher ce qui manque dans le sol. "Qu'on apporte une demi-dose ou une dose pleine, l'écart de consommation d'eau de l'olivier par rapport à son évapotranspiration n'est que de 10 %. Il est de 30 % pour un olivier conduit en sec", explique le technicien.

Ces constats conduisent vers deux stratégies : sécuriser les rendements en apportant une dose confort au verger ; économiser l'eau. L'objectif est alors qualitatif mais avec un risque d'impacter le rendement - un choix possible dans les sols profonds disposant d'une bonne réserve en eau. "En perspective, la mise au point d'un indicateur cohérent avec un objectif qualité/quantité", conclut François Gontard.

L'olive de table

L'expérimentation sur l'olive de table vise l'optimisation des coûts de production et la rentabilité sur le paramètre taille (modalités et intensité). "Il s'agit de déterminer le meilleur type de taille pour obtenir un bon compromis entre le rendement et le calibre", précise Maïder Arregui. "Et de connaître les coûts, directs et indirects, des différentes méthodes."

La technicienne souligne la particularité de la production d'olives de table : la relation directe entre le calibre et le revenu du producteur. "L'irrigation est impérative, la récolte reste strictement manuelle, et le poste taille est très important", complète-t-elle.

L'essai compare trois modalités : taille de détail, taille plus grossière, taille de référence complétée par une taille estivale. Il est conduit sur trois variétés : Picholine, Lucques, et Salonenque.

Pour comparer l'impact économique des trois modes, les techniciens calculent l'efficacité de chacun ; autrement dit, le nombre d'heures utilisé pour produire une tonne d'olives. Les résultats sur Picholine sont surprenants : c'est la taille grossière qui ressort comme la moins efficace ! Et le mode avec taille estivale le plus efficient. "Ces résultats demandent confirmation", prévient tout de suite Christine Agogué, de la Chambre d'agriculture de l'Aude. Décidément, la Picholine n'en fait qu'à sa tête ! Sur Lucques, c'est la taille grossière qui est la plus efficiente. Sur Salonenque, les deux modes, taille grossière et taille estivale, sont les plus efficaces. "Nous pouvons dire que les résultats varient d'une variété à l'autre ; que la taille grossière est la plus efficiente sur Lucques et Salonenque ; que la taille de référence, de détail, la plus répandue dans les vergers d'olives de table, n'est jamais la plus efficiente", conclut Christine Agogué.

Obtenus sur des arbres jeunes, ces premiers résultats restent à confirmer.

Cette matinée technique s'est terminée par la communication des premiers éléments sur l'installation du verger et l'itinéraire technique pour la production d'huile d'olive en agriculture biologique. Notamment les coûts d'installation du verger comparés en agriculture biologique et en production fruitière intégrée.

À la Serfel, l'installation du verger en agriculture biologique a coûté plus du double (9 343 €) que l'installation du verger en production fruitière intégrée (4 317 €). Le coût du compost, du système d'irrigation enterré pour autoriser le travail du sol sous le rang et sa protection sont les éléments principaux de ce surcoût. Un surcoût qui va se retrouver dans l'entretien du verger, notamment sur les postes fertilisation et entretien du rang (matériels et/ou main-d'œuvre).

Nous laissons à Pierre Spech, de FranceAgriMer Manosque, la phrase de conclusion : "On ne peut envisager qu'une production qualitative ; notre accompagnement financier va dans ce sens."

J.-L.A.

Tous les résultats des essais se trouvent sur le site www.serfel.fr



Amateurs ou professionnels, tous ont pu voir les matériels de récolte adaptés à leurs besoins en action dans le verger de la Serfel.