

# UNE PRODUCTION ARTISANALE *peu rentable*

L'huile d'olive en France est principalement une affaire de petits propriétaires mais en misant sur la qualité et le bio, les frontières peuvent s'ouvrir aux producteurs.

NATHANAËL JACQMIN



**T**rès rares sont ceux qui peuvent vivre de l'huile d'olive en France. C'est un tout petit marché, presque artisanal. André Horard, 70 ans (photo en médaillon) est fier d'être paysan. « *J'ai toujours vécu ici à Gordes ; je suis comme une plante locale* » nous dit-il avec l'accent du Midi. Lui qui a connu le travail de la terre avec les chevaux s'est toujours adapté aux tendances du moment. « *J'avais il y a 20 ans 3000 cerisiers. Il ne m'en reste que quatre. Le changement climatique, c'est à Gordes aussi.* » C'est lui qui a lancé en 2003 Le Clos des Jeannons, un nouveau moulin en pierres du pays qui exploite aujourd'hui 5500 oliviers répartis sur 25 hectares. « *On récolte en moyenne 10 kg par arbre... Faites le compte, car ça me fatigue.* » Mais son moulin pourrait en produire beaucoup plus, car il y a une vraie demande pour l'huile de qualité. « *On est 500000 habitants dans le Vaucluse et on produit 500000 litres. Ça laisse peu de bouteilles pour l'exportation, non ?* »

L'Espagne, l'Italie et la Grèce se taillent



la part du lion avec 75 % de la production mondiale. « *Là, on peut en vivre. Chez moi, ce n'est pas rentable. Alors, je travaille la vigne et je vends aux touristes tous les produits dérivés de l'olive.* »

L'huile d'olive, en France, est principalement une activité de petits propriétaires qui se font plaisir. C'est le cas de Mathilde (page suivante) ou Alexandra (page précédente.) Cette dernière estime qu'il faut minimum 10 hectares et avoir son propre moulin pour pouvoir en vivre dignement. « *Alors que 80 % des producteurs français ont moins d'un hectare. C'est un marché de niche.* »

## Le pari du bio

Direction Cadenet, de l'autre côté du massif du Luberon, à la Bastide du Laval. Ici, on produit 6 huiles bio avec l'AOP Huile de Provence, ainsi que trois aromatiques (basilic, citron, truffe). Le domaine fait 30 hectares dont la moitié d'oliviers. Situé en hauteur (250 mètres), ici, on scrute le thermomètre à la fin de l'automne. « *Quand il gèle, on ne peut*

*plus récolter* explique Julie Poullier, notre guide. *Ce n'est pas plus mal. Car plus on attend pour récolter, plus l'olive noircit et plus elle perd ses arômes végétaux.* » Quitte à perdre en quantité car plus une olive est récoltée tôt, moins elle est juteuse. « *Nous avons choisi de produire moins mais mieux.* » Avec plusieurs étapes supplémentaires dans la production qui donnent à cette huile une qualité exceptionnelle (lire en page 11).

Ici, personne ne regrette le pari du bio. La société est prospère. Elle exporte au Japon, en Corée et bientôt aux États Unis. Au prix d'efforts décuplés pour permettre aux oliviers de grandir en harmonie avec la nature (un olivier est ado jusqu'à 35 ans, adulte jusqu'à 100 ans puis à la retraite jusqu'à 120 ans.)

Fientes de poules comme engrais, argile blanche pulvérisée sur les arbres pour faire fuir les mouches (les pires ennemis des olives), bouillie bordelaise en prévention de l'œcil de paon, ... l'appellation bio a un prix. Mais la qualité, au final, est toujours récompensée puisque cette huile a même trouvé sa place sur les tables de l'Élysée.



## NOS BONS PLANS

Pour tout savoir sur l'huile et la culture des oliviers, nous vous conseillons de visiter **le moulin de la Bastide de Laval, à Cadenet**. Après un parcours dans les oliviers (superbe vue sur le massif du Luberon) visite très didactique du moulin et dégustation. Le top au niveau qualitatif (AOP et bio).

**Au musée de l'huile d'olive, La Royère** (un hameau de Oppède) plus de 1000 objets sont rassemblés dans une scénographie dernier cri. On y produit du vin et de l'huile. C'est assez rare de voir deux moulins dans un même lieu.

**Pour dormir au milieu des oliviers**, il est encore possible pour les prochains mois de profiter d'une chambre d'hôtes à la **Ferme les Callis**.

**Au Mas de Béthel**, toujours à Gordes, Stéphanie vous accueillera dans sa propriété et dans ses chambres au style bohème chic. C'est bien mais pas donné.

Plus d'infos sur [www.luberoncoeurdeprovence.com](http://www.luberoncoeurdeprovence.com)

# Le cake agrumes D'ANAÏS

**L**e Luberon est décidément propice aux reconversions professionnelles. Anaïs Galpin était avocate à Montréal puis a rencontré Alexandra lors d'un atelier de cuisine végétale à la ferme Les Callis. Elle sort aujourd'hui son premier livre. Et nous livre en premier sa recette de cake aux agrumes. À l'huile d'olive évidemment.

**Ingédients :** 30 g de jus d'agrumes (citron, citron vert, bergamote, etc.) ; zestes des agrumes ; 75 g de boisson de soja ; 3 g de vinaigre de cidre de pomme ; 50 g de compote de pomme non sucrée ; 35 g de sucre de canne blond ; 40 g de cassonade (ou sucre complet) ; 125 g de farine de blé T55 ; 1 g de fleur de sel ; 15 g de poudre d'amandes blanches ; 8 g de poudre à lever ; 60 g d'huile d'olive vierge extra ; 10 g de beurre végétal.

**Recette :** laver, puis zester les agrumes ; dans un cul-de-poule, verser la boisson de soja et le vinaigre, mélanger au fouet ; ajouter le jus et les zestes d'agrumes, la compote de pomme et les sucres et bien mélanger au fouet ; dans un second cul-de-poule, mélanger les ingrédients secs restants (farine, fleur de sel, poudre d'amandes et poudre à lever) ; verser les ingrédients secs dans le mélange humide et fouetter pour bien les in-



corporer ; ajouter l'huile, fouetter ; graisser à l'aide d'un pinceau et d'un peu de beurre végétal un moule à cake ; mettre à cuire au four en chaleur tournante pendant 15 minutes à 180 °C ; saupoudrer la surface du cake de cassonade et poursuivre la cuisson durant 30 minutes à 160 °C ; sortir du four, laisser refroidir quelques minutes, puis démouler (sur une grille).

Anaïs Galpin, *Ma pâtisserie végétale* (40 recettes), La Martinière, 25€.

## La glace DE MATHILDE

**E**ncore une qui a tout plaqué pour venir trouver l'inspiration dans le Luberon. Mathilde, 23 ans, a quitté le Nord-Pas-de-Calais pour rejoindre ses parents qui tiennent la chambre d'hôtes du Mas de Béthel à Gordes. « *Il y avait plein d'oliviers dans la propriété. J'ai donc suivi les conseils d'Alexandra pour produire de l'huile plutôt que de voir les olives pourrir au sol.* » Et comme sa passion est la pâtisserie, elle prépare petits-déjeuners et goûter des hôtes du Mas de Béthel. Avec son huile. Voici sa recette de glace.

**Les ingrédients :** 80 cl de lait ; 5 jaunes d'œufs ; 15 cl d'huile d'olive fruité vert ; 60 g de sucre ; 1 sachet de sucre vanillé ; 1 ou 2 branches de romarin frais ; 1 citron jaune bio.

**La recette :** fouetter (avec un robot) les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume ; faire chauffer à feu moyen le lait avec les zestes du citron et les branches de romarin pour faire infuser les saveurs ; porter le lait à ébullition ; enlever les branches de romarin et verser le lait petit à petit sur le mélange tout en continuant de remuer ; bien racle le fond pour ne pas créer de grumeaux ;



une fois le mélange homogène, remettre le tout dans la casserole et faire chauffer à température élevée en remuant sans cesse, sans porter le mélange à ébullition ; laisser le tout refroidir à température ambiante puis ajouter l'huile d'olive et le jus du citron ; reverser le mélange dans un bol hermétique et le laisser refroidir au frais puis verser le tout dans une sorbetière et faire turbiner environ 25/30 minutes selon la consistance voulue.