



Qui Lucques cru ?

par Christian Argenson.



Photo 1 : l'olive Lucques présente une forme particulière, ce qui la rend facilement identifiable.

Au sein du monde oléicole français, personne n'ignore l'efficacité du triumvirat - Pierre-André Marty - l'Oulibo - La Lucques, dans la mise en valeur économique du secteur de l'olive de table verte française. Cette véritable saga qui dure depuis plus de quatre décennies s'est construite au départ sans de véritables grands moyens et rétrospectivement, nous pouvons affirmer qu'au début de cette aventure, peu de monde avait le désir de miser le moindre centime sur un projet jusque-là caractérisé par des échecs en cascade.

En vérité, le sujet était très compliqué !

L'État français avait encouragé la plantation d'oliviers à la suite des terribles gelées de 1956, ayant vocation à produire des olives de table. La Lucques du Languedoc faisait partie du catalogue. Elle présentait l'avantage d'être très originale, bien spécifique de cette région et difficilement « recopiable ». Elle se singularise parfaitement, tandis que la Picholine, elle aussi, olive verte du Languedoc, elle aussi largement implantée au

cours de cette même période a, dans un premier temps, échoué économiquement par manque d'organisation structurée et efficace. Elle fait de plus l'objet d'une vive concurrence de son homonyme marocaine.

La Lucques présente, par contre, à cette époque, un handicap majeur, celui de la mise à fruit de ces jeunes oliviers. Il n'est pas rare que sept à huit années soient nécessaires pour obtenir les premières productions. De plus, les récoltes sont très alternantes, ce qui n'autorise pas en aval de gros investissements pour la préparation et rend l'organisation du marché complexe. Cette olive d'une qualité gustative remarquable s'écoule au travers de structures en perdition localement tels les bouchers charcutiers traiteurs indépendants ou certaines épiceries haut de gamme. Il faut préciser que la technique de préparation « à la Picholine » nécessite de façon préférentielle une mise en marché au travers de la chaîne du froid, ce qui n'est que peu présent à cette époque. Les rares confiseries du secteur ne sont pas équipées de systèmes de pasteurisation.



Les professionnels de l'oléiculture française avaient sollicité les responsables de la recherche agronomique afin que des travaux soient conduits en vue d'améliorer les performances de cette variété, la Lucques !

La réponse fut très timide, plus politique que convaincante.

« En off », il fut même précisé qu'effectuer des travaux de recherche pour l'olivier constituait en soi un thème prestigieux ! Par contre, pour le chercheur lui-même, il en était tout autrement car son avancement en cours de carrière risquait d'être sérieusement compromis, tout au moins ralenti. Enfin, travailler sur le thème des Lucquiers, pouvait conduire le chercheur à ne jamais dépasser le stade de stagiaire dans la hiérarchie. Il faudra la volonté affirmée de Pierre Villemur, en charge du laboratoire d'arboriculture fruitière à l'Institut National de la Recherche Agronomique, assisté de Jean-Marie Delmas et de Marc Rosier pour qu'enfin on se penche sur le sujet de la Lucques. Françoise Dosba prendra la suite de Pierre Villemur.



Photo 2 : le bâtiment principal de l'Oulibo a fait appel à la technique du béton armé, de forme trapue, ce qui lui donne un aspect d'indestructibilité.

Concernant l'Oulibo, la coopérative est l'unique atelier de transformation au service de l'olivier dans le département de l'Aude à cette époque.

En dehors du bâtiment lui-même, qui semblait avoir été construit selon la technologie « Blockhaus », il donnait l'apparence d'un bâtiment indestructible. À l'intérieur, par contre, les cuves de préparation des olives en matériaux composites sont mal adaptées ! Pour le matériel d'huilerie, c'est identique, l'installation est inexploitable. La situation est d'autant plus catastrophique que les oléiculteurs, à l'exception d'une poignée d'irréductibles se détournent peu à peu de leurs vergers de Lucques, le manque d'entretien et de nourriture dont ils souffrent ne fait qu'amplifier les choses.

Avec de telles conditions, une entreprise privée serait assurément mise en liquidation, mais voilà, nous sommes à la veille de l'entrée de l'Espagne dans l'espace économique européen et les responsables politiques français, alertés par les agriculteurs du Sud de la France avec des méthodes qui demeurent identiques de nos jours, veulent les rassurer.

Pour cela, divers dispositifs sont affichés et parmi eux, une volonté de soutenir la filière « Olives de table » en France ! Dans ces conditions, l'Oulibo est temporairement maintenue artificiellement en vie, moyennant quelques perfusions, le temps de voir s'il y a tout lieu d'espérer un redressement de la situation au service d'une production diversifiée dans ce secteur où la viticulture domine. Le pari est plus qu'osé.

C'est dans ce contexte qu'un garçon, à priori adepte de défis, mais en tous cas, volontaire, hardi, obstiné, courageux et travailleur arrive aux commandes de l'Oulibo !

De Directeur, il en a le titre, mais en réalité, celui de factotum lui aurait mieux convenu.

La structure n'ayant pas les moyens de recruter un personnel permanent, c'est à Pierre-André Marty qu'incombent l'ensemble des tâches essentielles à la vie de la structure, y compris sur le plan technique. De façon modeste et résignée, il remet en place une vie technique puis économique au sein de la coopérative. Il a la sagesse d'associer ce qui ressemble aujourd'hui à un défi, les membres du conseil d'administration de la structure qu'il retrouve officiellement une ou deux fois par mois pour les tenir informés de l'avancement des dossiers et obtenir leur aval pour de nouveaux engagements. Ce travail de cohésion est essentiel, cela explique, en effet, une partie de la réussite du projet. Les producteurs, de mieux en mieux rémunérés pour leurs récoltes, retrouvent un intérêt pour retourner à leurs vergers afin de tailler, fertiliser, irriguer parfois, et entretenir leurs oliviers. Les techniques de préparation des olives de tables sont revues et surtout, tout un système d'autocontrôles qualitatifs est mis en place, ce qui ne tarde pas à « porter ses fruits » !!!



Croquez !
Savourez,
Découvrez...



Photo 3 : des campagnes de communication sont régulièrement organisées, la Lucques y est déclinée avec le thème du soleil, du sud et du farniente.



Ces orientations rassurent aussi bien les producteurs que les autorités en charge de l'oléiculture. Ces derniers appuient et soutiennent les premiers investissements parmi lesquels des chambres froides. Leur rôle est essentiel pour réguler le marché d'olives de table de qualité et masquer les aléas de récoltes en « dents de scie ». Parallèlement à la préparation d'olives vertes Lucques, une production de Picholines est mise en œuvre. Cela permet de diversifier l'offre et d'effacer quelque peu les caprices des Lucquiers à produire de façon régulière.

Une fois ce stade de maîtrise des approvisionnements franchi, Pierre-André s'investit dans l'organisation des marchés pour les produits oléicoles. À cet effet, une fois de plus, il ne ménage pas ses efforts et met en place une organisation commerciale qui force l'admiration.

Cette coopérative est installée le long de la route départementale reliant Béziers à Carcassonne. Le premier travail fût donc de créer un magasin de vente digne de ce nom, permettant aux visiteurs de découvrir l'outil de travail et ainsi de se fidéliser à l'idée de produits issus d'un terroir bien particulier. Ce magasin a subi avec le temps de multiples améliorations et agrandissements. Une structure commerciale adaptée lui permet aujourd'hui de proposer d'autres produits issus de l'agriculture environnante allant des vêtements en laine en provenance de la filière ovine de la montagne noire toute proche, aux produits issus de l'apiculture locale, des confitures et autres.

Aujourd'hui, la vente directe avec les afflux touristiques de la côte languedocienne constitue un marché avec une clientèle

sans cesse renouvelée. L'oléiculture se fait visiter à Bize-Minervois, l'Odyssée de l'olivier est créée en 2011, qui permet une visite guidée de 1H30 à la découverte des vergers, de la coopérative, d'un espace muséographique et qui se termine par une initiation à la dégustation des olives et des huiles d'olive. En 2017, l'Oulibo rejoint le cercle très fermé des Entreprises du Patrimoine Vivant – EPV.



Photo 4 : le verger d'oliviers situé devant l'Oulibo constitue une vitrine vivante pour les visiteurs tout en leur offrant quelques instants de détente.

Un travail de référencement de distributeurs a, par ailleurs, été mis en place au fil des ans. Cette réussite économique a eu

HL
HERTI
YOUR BRAND TOMORROW
IS OUR BUSINESS TODAY

**Parce que vos huiles d'olive méritent
les capsules à vis de perfection**

Herti France
Tel: 00 33 (0)6 16 07 79 69
281, rue Alexandre Richetta
69 400 Villefranche sur Saône
valentina.dimova@herti.fr
www.herti.fr



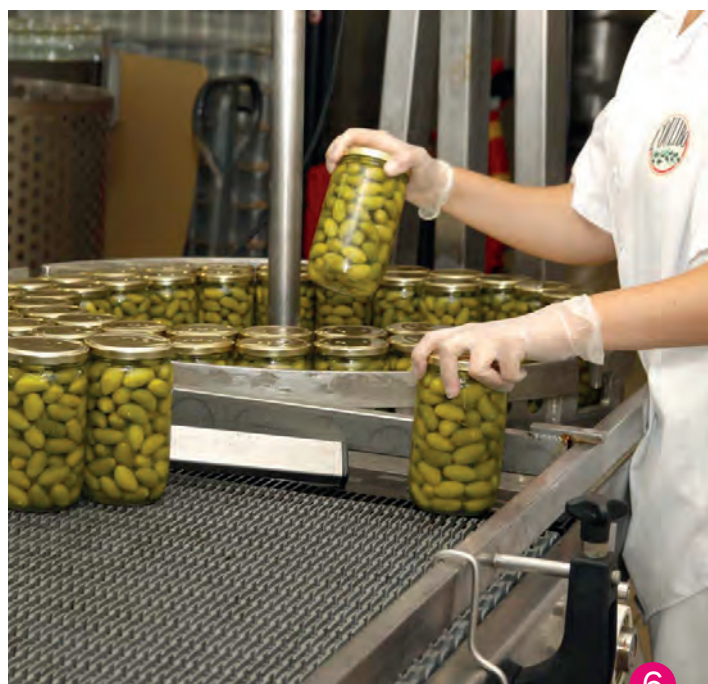
deux effets :

- Celui d'encourager les agriculteurs locaux à investir dans l'olivier au titre de la diversification.
- Le second de permettre la mise en place d'un outil de transformation, de conservation et de conditionnement des olives, mais également de l'huile d'olive de première qualité. Il est, à la fois, souple pour s'adapter aux fluctuations de la production qui n'ont pas totalement disparues, mais également performant en matière de coûts de revient.



5

© Coopérative l'Oulibo.



6

© Coopérative l'Oulibo.

Photos 5 et 6 : l'Oulibo dispose aujourd'hui d'équipements de conditionnement et de pasteurisation de la Lucques ou de la Picholine « dernier cri » !

Nous en sommes là, aujourd'hui, et selon nous, cette saga exemplaire est devenue durable. Nous ne nous posons plus trop de questions à cet effet.

Seulement voilà, nous n'avons pas vu le temps passer, pris par cette réussite sans cesse entretenue !!! Et Pierre-André Marty, tout autant motivé qu'aux premiers jours nous dit qu'il est temps pour lui, de faire valoir ses droits à une retraite au cours de laquelle, il lui sera possible de « sortir la tête du guidon » de toutes ces activités et rejoindre celui de sa motocyclette afin d'aller à la découverte de nouveaux paysages.

Il doit également imaginer, à partir de son nouveau statut de retraité, disposer d'un temps plus large et suffisant pour entretenir les trois hectares d'oliviers, repris pour certains, plantés pour d'autres, dont il est devenu propriétaire exploitant au fil des années.



7

© Coopérative l'Oulibo.

Photo 7 : pour Pierre-André Marty, l'olive verte demeure un produit sensible. L'agrément strict des lots à leur arrivée constitue une étape fondamentale.

Son aspiration est légitime, mais soyons certains qu'il lui sera difficile de ne pas venir jeter un œil sur ce qu'il a bâti et qui reste, pour nous tous, un exemple manifeste et sans faute de réussite économique pour l'agriculture française.

Pierre Marty décroche, qui Lucques cru ? Nous lui disons bravo, merci, et bon vent pour la suite !

Christian Argenson