

AURIOL

Une démonstration pour bien tailler ses oliviers

Une centaine de personnes, essentiellement auriolaises ou habitant les villages voisins, s'est rendue au domaine de La Michelle, propriété du moulinier Jean-François Margier, pour assister à une démonstration de taille de l'olivier, avec Jean-Michel Duriez, technicien de l'Afidol (Association française interprofessionnelle de l'olive) spécialiste de la taille.

"L'olivier est l'arbre méditerranéen par excellence; pour bien le comprendre, il faut connaître ses cycles. D'abord une phase de repos entre novembre et janvier, une période d'indiction florale assez mal connue fin février, puis une évolution des bourgeons, fleurs et bois; il y a ensuite un second arrêt végétal au mois d'août, suivi de la pousse à bois d'automne, plus importante que celle de printemps, et enfin une nouvelle période de dormance pendant laquelle les feuilles de trois ans tombent. À l'état naturel, l'arbre alterne un an des olives, un an du bois. Mais si on le fertilise, on parvient à obtenir les deux chaque année", explique-t-il, avant d'en venir à la taille proprement dite.

"La meilleure période de taille se situe entre mars et mai; il faut savoir que, pour 100 fleurs, vous aurez au maximum 4 olives, et c'est bien suffisant. L'olivier pouvant s'apparenter à un buisson, il ne faut pas craindre de le tailler, si on se trompe, on peut nuire à son esthétique ou à sa fructification, mais l'arbre lui-même n'en pâtira pas. On débute d'abord tout le centre, pour laisser passer la lumière et l'air, la pollinisation se faisant par le vent. Il faut aussi éliminer les gourmands et les branches trop basses et favoriser le phénomène d'arcure naturelle dans la partie inférieure de l'arbre, tandis que la partie supérieure, aux rameaux bien droits, devra être taillée en ne laissant à chaque terminaison qu'une seule branche dominante.



Au Domaine de la Michelle, Jean-François Margier montre aux visiteurs comment tailler correctement un olivier. L'occasion aussi d'expliquer les différents cycles de vie de cet arbre méditerranéen. / PHOTO E.P.

Une pluie de médaille

Cette année, les huiles produites au moulin ont été récompensées par une moisson de médailles:

- Concours des Huiles d'Olivées de la Région Paca AOC Aix-en-Provence (fruité noir) médaille d'or
- Concours général de Paris Fruité Mûr médaille d'or.
- Concours général de Paris AOC Aix-en-Provence fruité vert médaille d'argent.
- Concours général de Paris AOC Provence fruité vert médaille d'argent.
- Concours général de Paris AOC Provence fruité mûr médaille d'argent huiles d'olives du domaine la Michelle (agriculture biologique).
- Concours général de Paris Fruité Mûr Cayenne médaille d'argent.
- Concours général de Paris AOC Aix-en-Provence fruité noir médaille d'argent.

"En revanche, il faut conserver les bois d'un an, ceux qui sont souples et donc susceptibles de produire."

Sécheresse et pollinisation

Très attentif, le public a écouté, beaucoup ont pris des notes, certains posant des questions, d'autres demandant des précisions. Jean-François Margier et Jean-Michel Duriez se sont volontiers prêtés à l'exercice. Ainsi, on apprenait qu'en dépit de la sécheresse, il ne faut arroser l'olivier qu'avant la floraison (maintenant), c'est pourquoi les pluies de printemps sont très importantes, puis à la formation des olives, afin de ne pas rendre l'arbre, habitué aux climats secs, dépendant de cet arrosage.

Quant à la pollinisation, elle est très particulière, puisqu'elle n'est pas faite par les insectes, mais seulement par le vent, et que les différentes variétés ne sont pas toutes compatibles pour cette fertilisation.

Le producteur a abordé aussi quelques aspects de la culture biologique, les produits préconisés (engrais minéraux, organiques) tolérés ou interdits (produits chimiques), ou le traitement de la mouche par pièges à phéromones, à l'efficacité limitée. Passant aux travaux pratiques, le moulinier a précisé qu'il passait environ 5 mn par arbre, et a montré par l'exemple comment s'adapter à chaque arbre et résoudre différentes problématiques. Il a évoqué aussi brièvement de la taille "espagnole", qui élague 1/4 de l'arbre chaque année, en tournant, pour augmenter la productivité.

Enfin, il a invité tous les visiteurs dans sa nouvelle cave, qui sera inaugurée prochainement, pour une dégustation d'huiles et de vin.

Élisabeth PERCHE

Moulin à huile Margier, Zone d'aménagement concerté Pujol 13390 Auriol, ☎ 04 42 04 74 09. www.domainelamichelle.com