

À Auriol, un façonnage 100 % bio

Chez Margier, ce matin-là, c'est l'effervescence. L'un des plus gros producteurs d'olives, un domaine viticole du Pays d'Aix, qui fait triturer au Moulin d'Auriol 50 tonnes par an, est venu déposer sa récolte. Tout comme ce retraité du Pays d'Aubagne, qui a apporté quelques dizaines de kilos. Dans ce temple de l'huile d'olive, fondé au XVII^e siècle au centre d'Auriol, municipalisé après la révolution, puis racheté par l'aïeul de Jean-François Margier qui l'a implanté voilà une dizaine d'années, l'oléiculteur qui cultive 2 000 arbres en agriculture biologique, a vu grandir la passion pour l'olivier, parmi les parti-

culiers. *"C'est un arbre tolérant, quand on ne s'occupe pas de lui, il se met en sommeil"*, résume ce passionné, pour expliquer pourquoi l'olivier s'est tant développé dans les jardins, ces dernières années. *"Chez nous, il faut 150 kg minimum pour pouvoir repartir avec sa propre huile"*, précise l'oléiculteur aux multiples médailles qui fait partie des rares à disposer de la certification de façonnage biologique. Moyennant 41 centimes par kilo d'olives, les particuliers viennent ici faire transformer leur récolte en un nectar qui peut parfois être classé en AOP Aix-en-Provence. Ils viennent du Var, du pied de la Sain-

te-Victoire, du Pays d'Aubagne ou encore de Cassis, La Ciotat ou même Marseille: sur les 3 085 personnes enregistrées qui apportent des olives, 600 sont ainsi reparties avec leur huile personnelle. Mais tous n'ont pas le même rendement.

Selon ce spécialiste, rompu aux techniques biologiques d'enrichissement de la terre, et de traitement de la mouche, un propriétaire peut multiplier par dix la production de ses arbres, en en prenant soin, notamment grâce aux conseils de l'interprofession. Une activité qui semble séduire de plus en plus de particuliers.

Marie-Cécile BÉRENGER



Jean-François Margier exploite le moulin hérité de ses aïeux avec son épouse Nelly.

/ PHOTO M.-C.B.