

TERROIR / Jean-François Margier, oléiculteur auriolais défend son patrimoine

Trois médailles d'or pour l'huile La Michelle

Par Aurélie Biagini

aubagne@laprovence-presse.fr

Deux médailles d'or au concours Paca le mois dernier. Une d'or et de bronze au Concours général agricole de Paris. L'huile d'olive du moulin Margier, situé à Auriol, ne laisse pas les jurys et le consommateur indifférents. "C'est une belle reconnaissance pour tout le travail effectué en amont", souligne le maître d'œuvre, Jean-François Margier.

Vers une professionnalisation

Il a repris le Domaine de La Michelle, en 1985, et s'attache à faire connaître ce savoir-faire, qui se transmet dans sa famille depuis 1625. "Dès 1999 j'obtiens l'AOC Aix-en-Provence pour la première fois. Puis on quitte le centre d'Auriol. Tout cela dans une logique de professionnalisation", explique ce membre du conseil d'administration, de l'Association française interprofessionnelle de l'Olive (Afidol). Sa production est certifiée "agriculture raisonnée", depuis 2004. "C'est une garantie supplémentaire pour le consommateur. Cela lui permet de vérifier l'origine et la qualité du produit que nous lui proposons", poursuit-il.

Dans la production du moulin Margier, on distingue alors trois familles de fruités. Les noirs, obtenus, après quelque temps de maturation en stockage, jusqu'à un début de fermentation. Ils dégagent des notes cacao,



► Jean-François Margier, oléiculteur récemment médaillé au concours Générale Agricole de Paris, propose aux amateurs, des dégustations et conseils pour mieux apprécier l'huile d'olive. / PHOTO A.B.

LES CHIFFRES

91 000 litres d'huile d'olive ont été produits cette année, soit quatre fois plus qu'au début de la production familiale.

1 000 c'est le nombre d'oliviers que possède le domaine, sur les 4 hectares de terrasses.

700 hectolitres de vin sont confectionnés par le domaine La Michelle.

30 000 oléiculteurs français produisent en moyenne 5 millions de litres par an.

champignon en bouche. Les fruités mûrs, ou l'olive mûrie directement sur l'arbre, et que l'on presse, immédiatement après la cueillette. Enfin les fruités verts, ou le ramassage s'effectue, lorsque le fruit n'a pas encore atteint sa phase de maturation, et que l'on presse aussi dans la foulée. Ces deux dernières qualités, donnent une sensation plus végétale.

Le partage d'une passion

En plus de cette production, le moulin ouvre ses portes aux particuliers, propriétaires de quelques arbres, pour récupérer leur propre huile. "Souvent, les personnes ne sa-

vent pas que l'on peut obtenir autant de saveurs différentes. Et je tiens tout particulièrement, à mettre ce côté en avant", confie Jean-François Margier. Attaché à ce patrimoine, il offre, dans sa boutique du moulin, la possibilité à ceux qui le souhaitent de découvrir tout ce travail, au travers de multiples dégustations. Le domaine de La Michelle, fait aussi partie des balades organisées par une enseigne de commerces axés sur la nature. ■

RENSEIGNEMENTS

Le moulin Margier, rond-point de l'Éolienne à Auriol, ☎ 04 42 04 74 69.