Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 22 août 2022

# Mauvaise récolte

**Je suis déçu et dégouté. Alors que «j'ai tout fait comme on m'a dit…», la deuxième récolte des oliviers de notre jardin sera, cette année, mauvaise. Un leçon qui sonne comme une double morale 1) l'oléiculture est loin d'être une science exacte 2) c'est la nature qui a toujours le dernier mot. Des enseignements dont on pourrait s'inspirer dans bien des domaines…**

Faire son huile ce n'est pas rien. Je suis désolé, et pardon par avance pour ceux qui ont un potager, mais c'est quand même autre chose que de faire pousser des courgettes. On a beau dire, dans « l'Olive » il y a une noblesse qu'il n'y a pas dans la pomme de terre. De ce point de vue, l'auguste fruit est à classer dans la même catégorie que la vigne. C'est prestigieux, mais on peut s'en passer, ce qui n'est pas tout à fait le cas pour les pommes de terre ou les courgettes. Comme disait le célèbre philosophe Jérôme

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 22 août 2022

Bonaldi: « c'est inutile donc totalement indispensable ».

**Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ?**

Mais revenons à cette récolte 2022. Je me suis entouré de nombreux conseils extérieurs, j'ai même suivi une initiation à la taille et à l'entretien. Une occasion unique de bombarder de questions les « sachants » de l'olive. J'y ai appris qu'il faut tailler mais pas trop, mais que cette année on peut cependant y aller plus franchement… qu'il faut traiter avant les pluies printanières, mais après ce n'est pas idiot non plus (l'eau de pluie fait ruisseler la fameuse bouillie bordelaise), qu'il faut fertiliser mais c'est pas obligatoire et que cela dépend de l'antériorité et de la nature du terrain, qu'il faut arroser si on peut, mais plutôt au goute à goute qu'avec les tuyères trop généreuses en eau… Je ne vous parle même pas du soin tout particulier qu'il faut apporter à la surveillance de l'arrivée d'éventuels parasites ou maladies. Bref, tout cela mérite qu'on s'y attelle avec sérieux et méthode. Ici l'improvisation n'a pas de place. Ce que j'ai fait, imaginez bien, et avec le plus grand sérieux à commencer par la délicate taille. Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ? Un choix difficile à chaque approche du sécateur. Faut couper ceux qui ont donné du fruit l'an passé et pas couper celui qui pourrait en donner cette année. Comment les reconnaître ? L'angoisse du débutant…

Un truc au passage, si vous vous équipez d'un outil à assistance électrique attendez-vous à avoir une taille naturellement plus généreuse. On se sent pousser des ailes au niveau du sécateur et une confiance nouvelle vous habite tout à coup.

**Le résultat n'aura été que pour le feuillage**

Malgré toute cette attention, ce temps passé, les intrants certifiés bio, le résultat n'aura été que pour le feuillage. Peu, très peu pour les olives ! Il y a tellement peu de fruits qu'il ne sera peut-être pas nécessaire de faire le déplacement jusqu'au pressoir ! Quelle déception ! Surtout que la première année la récolte étant très prometteuse, les spéculations et les attentes sur la deuxième étaient disons importantes, du genre ambitieuses. Amis et familles attendaient aussi ce présent de la nature ! Au fond c'est une leçon d'humilité qu'il faut savoir entendre… On ne maitrise pas la nature et c'est à nous de nous adapter à elle.

Si on croit le contraire elle saura assez vite vous le rappeler. De ces modestes oliviers à ce qui se passe en ce moment sur notre planète il n'y a qu'un pas que je vous laisse le loisir de franchir ou pas. C'est selon.

*Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), Didier Bailleux a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.*