Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Isera-Isema : l'huile d'olive, un filon en or



Un atelier sur la filière oléicole de l'arbre à la table vient d'être organisé sur le campus de l'Isema-Isara à Avignon.

C'est au coeur de la naturalité, des deux écoles d'Agroparc spécialisées dans l'agronomie, l'alimentation et l'environnement qu'était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.
Filières de production, de transformation et de commercialisation de l'olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d'huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c'était le programme des deux heures de rencontre.

C'est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s'élève à 130 000 tonnes dans l'hexagone, donc nous sommes obligés d'en importer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

un maximum.
Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Un marché en tension
« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sècheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui, continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'oliveraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

> « La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »
>
> *Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse*

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaumes-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérindol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d »électricité… En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour sa « Fruitée verte ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et pour échanger avec les visiteurs.

Mauvaise récolte



Je suis déçu et dégouté. Alors que «j'ai tout fait comme on m'a dit…», la deuxième récolte des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.