

vallée de l'estéron - la reine olive

le pays de l'olivier



L'Esteron, terre de cailletiers

S'il est un symbole de vitalité commun à tous les villages de l'Esteron, c'est bien l'olivier. De novembre à avril, il fait revivre d'ancestrales traditions qui, toutes, convergent vers les moulins de Gilette ou de Bonson.

Oubliée, l'agriculture d'antan ? Pas dans l'Estéron, où la production oléicole s'intensifie d'année en année. Une altitude adéquate, des coteaux ensoleillés et des campagnes entretenues par les vieilles familles ou les nouveaux arrivants. L'olivier de l'arrière-pays n'a pas souffert de la concurrence commerciale des fleurs coupées qu'ont connus les basses vallées...

Il a gagné ses lettres de noblesse avec l'obtention en 2003 de l'AOC «Olive de Nice». On raconte qu'une colombe ramena dans son bec un rameau d'olivier à Noë, lui annonçant ainsi la baisse des eaux du déluge... Un rameau qui fut aussi (et reste) le symbole fondateur de la Méditerranée.

Pas étonnant, avec ces belles légendes, qu'il se plaise en bord de l'Estéron. Sur 30 espèces et 500 variétés répertoriées, le caillietier s'est définitivement imposé, avec ses fruits abondants, sa pulpe généreuse et sa majesté.

Du moyen âge à nos jours, bien des techniques ont changé. Mais la passion pour l'olive, elle, est restée intacte.

Toutes les olives de la vallée se rencontrent à Gillette

Ils viennent de Carros, de Saint-Martin, de Pierrefeu et même de Villefranche. Ils sont une dizaine d'oléiculteurs de profession, qui pratiquent plutôt «l'acéanage» (le gaulage niçois) en dilettante, heureux de pouvoir produire quelques litres annuels d'une huile «maison» et autres olives de table - les plus belles - laissées aux bons soins du sel marin.

Dès les premiers froids, on les retrouve au moulin de Gillette, dans la rue principale : le domaine de Jean-Claude Niel, président de la coopérative oléicole depuis un an. La même agitation saisonnière y règne depuis 1904 : il faut



Jean-Claude Niel, président de la coopérative oléicole

décharger les olives, préalablement triées et calibrées, les confier au moulinier pour qu'il en tire «l'or liquide du comté de Nice», une huile fruitée aux riches reflets. «Nous transformons 120 tonnes d'olives par an. Parfois beaucoup plus, quand la récolte est bonne...»

Si ses activités professionnelles l'occupent à Carros, il n'en oublie pas moins ses origines : une vieille famille de Gillette, qui a toujours «fait» son huile. L'ancien coopérateur

devenu président perpétue encore la tradition sur ses terres, et veut motiver ses troupes : «c'est une culture difficile, avec beaucoup de travail et d'investissements. Pour le moulin



Vieux pressoir.



Nouveau pressoir.



Le moulin de Gillette.

aussi... Mais c'est la vie de nos villages.» Et le moulin ronronne, dès le matin, pour satisfaire une myriade de petits producteurs et de touristes, qui poussent volontiers les portes pour admirer les mille magies de la trituration.

Une AOC pour trois produits

L'appellation d'Origine Contrôlée «Olive de Nice» ne concerne pas que les traditionnelles olives au naturel, mises en saumure dans le sel marin, sans autre adjonction. Sont également labellisées l'huile (de caillietier exclusivement) et la pâte d'olive qui elle, peut être aromatisée pour sublimer la saveur de ce que les gourmets nomment le «caviar niçois».

vallée de l'estéron - la reine olive

Les Rostan : producteurs de père en fils

De Gilette à Pierrefeu, ils font vivre leurs terres... et parfois celles de leurs voisins. Car l'olivier réclame de la place, de la constance, et surtout beaucoup d'attention. C'est à ce prix qu'il livre ses précieux fruits.

Philippe Rostan a de qui tenir : son père, François, a précédé Jean-Claude Niel à la tête de la coopérative de Gilette. C'est lui qui a amorcé la mise aux normes du vieux moulin, qui aujourd'hui produit à la demande une huile «traditionnelle» (avec l'ancienne meule de pierre) ou plus moderne, avec une chaîne continue qui triture, presse et filtre en un temps record. *«Il faut bien l'avouer, le nouveau procédé donne une qualité bien meilleure. Tant pis pour le folklore...»*



Philippe Rostan : une huile à l'ancienne...

Il y a quatre ans que Philippe Rostan a repris l'exploitation familiale : 5 hectares, partagés entre Gilette et la Roquette sur Var, 600 oliviers, il a bien vite cédé aux «démons» de l'olive, abandonnant volontiers sa profession d'électricien.

Lui aussi a présidé aux commandes du moulin, avant l'arrivée de Mohammed qui aujourd'hui fait tourner les infernales machines. *«Puis l'AOC est arrivée, ce qui a boosté les ventes. Dans les années 90, mon père avait déjà créé un label rouge pour la promotion de l'olive de Nice, «L'olivade». J'essaie de faire un maximum d'olives de table ou de pâte. L'huile est moins rentable, on ne peut pas en vivre. Seules les plus petites partent au moulin.»*

Dans l'olive, rien ne se perd, tout se transforme... et tout est bon ! *«Jusqu'au «grignons», ces noyaux écrasés par la pression, qui fournissent l'eau chaude et le chauffage du moulin après combustion...»*

Les Arbaud :

«Quand la récolte est bonne, alors tout va...»

Chez les Arbaud aussi, la passion se lègue de génération en génération. Lorsque Fernand se lance dans l'oléiculture, en 1976, il est encore sapeur-forestier. *«C'est difficile, surtout au début, de ne vivre que de l'olive.*

Quand la récolte est bonne, alors tout va... Mais cela reste aléatoire.»

Depuis 2000, son fils l'accompagne. Ils ont même créé un GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) pour



Chez les Arbaud, il est bien difficile de suivre les caprices du caillottier...

gérer leur 700 oliviers : un hectare familial à Pierrefeu, et un bail concédé par un ancien exploitant sur 4 autres hectares. *«En moyenne, nous ramassons 10 tonnes par an, parfois le double... et parfois beaucoup moins, si le gel est passé.»*

Cette année, chez les Arbaud, comme chez les Rostan, l'on reste très étonné : la récolte a presque deux mois d'avance, et il a fallu faire très vite pour ne pas laisser perdre une partie de la production. Certes, ils auront évité le gel, mais ces dérèglements n'ont pas que des avantages : manque de maturité pour certaines olives, récolte qui s'étale...

Il est décidément bien difficile de suivre les caprices du caillottier...

Avant et après la récolte

Pas de saison morte pour l'oléiculteur : avant l'hiver, il faut désherber sous les arbres pour leur garantir une utilisation optimale des précipitations, parfois complétées par une irrigation complémentaire. Les filets, cousus ensemble dès le début de la récolte, sont visités régulièrement.

Aujourd'hui, le gaulage pneumatique (sorte de grand peigne vibrant) garantit un meilleur rendement.

Après la récolte et avant la floraison, il faudra tailler les oliviers, en évitant les gelées. Et l'été, veiller à l'état phytosanitaire...