

NYONS

# La récolte d'olives à venir s'annonce prometteuse

Cette année, la récolte des olives de Nyons et des Baronnies s'annonce bonne. De quoi redonner le sourire à une filière qui a besoin de refaire ses stocks.

Patrick Floret, président du Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nyons et des Baronnies, est un homme heureux. Pourquoi ?

Parce que « La récolte d'olives à venir s'annonce prometteuse. Plutôt bonne en quantité avec des olives d'un bon calibre permettant d'envisager un bon potentiel d'olives de table. Nous avons établi le budget prévisionnel sur une base de 330 tonnes d'huile d'olive et 375 tonnes d'olives en AOP (appellation d'origine protégée), soit plus qu'une année moyenne. »

À propos de la qualité,



Un verger avec ses filets, prêt pour la récolte Photo Le DL/Patricia BILCOQ

le président du Syndicat ajoute : « Les olives sont pour l'instant très saines, la mouche de l'olive, la dalmaticose et le brunissement n'ont fait cette année que peu de dégâts à ce jour. Souhaitons que cette récolte se passe au mieux car nous avons besoin de refaire nos stocks en oli-

ves et huile d'olive pour assurer une commercialisation sereine l'année prochaine. L'oléiculture a pris une place importante dans l'économie agricole de notre territoire, nous avons plus que jamais besoin de cette production d'autant plus que d'autres filières rencontrent des difficul-

tés ».

Et il précise également que Simon Chianta, animateur du Syndicat, peut accompagner les producteurs dans les démarches administratives mais aussi l'application des cahiers des charges et plans de contrôle. Quant à la maturité, les premiers prélèvements

ont été effectués le 27 septembre dernier. Les principales tendances de cette année sont la précocité aromatique et le haut niveau de qualité organoleptique. L'amertume et, à un degré moindre, l'ardence restent encore élevées mais devraient diminuer rapidement avec l'arrivée du froid.

Enfin, le Ban de l'olive a été fixé en fonction des analyses de maturité au mercredi 4 novembre pour les olives à huile et au mercredi 2 décembre pour les olives de conserve.

## L'été dernier, les ventes d'olives et huiles ont nettement augmenté

L'assemblée générale n'ayant pu se tenir, Patrick Floret, président, en attendant le report de la réunion, a fait parvenir aux adhérents le rapport moral et bilan d'activité au Syndicat interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies.

Si la récolte 2020-2021 s'annonce prometteuse, en 2019-2020 le président, dans son rapport précise : « Il s'agit de la plus faible récolte depuis l'obtention des AOC (appellation d'origine contrôlée) avec 145 tonnes d'huile d'olive et 96 ton-

nes d'olives noires en AOP (appellation d'origine protégée). Un potentiel de récolte pas très important mais surtout un automne doux et très humide qui a favorisé le développement du brunissement des olives et d'une maladie jusqu'alors très peu présente dans notre région, la dalmaticose. Suite à cela les pertes par la chute des olives ont été extrêmement importantes et certains oléiculteurs ont perdu totalement leur récolte. »

Et il poursuit : « L'alternance de la produc-

tion en oléiculture est une fois de plus très marquée, phénomène récurrent qui pose des problèmes de commercialisation mais aussi de régularité des revenus pour les oléiculteurs. Heureusement nos olives et huiles stockées dans de bonnes conditions peuvent se conserver deux à trois ans et le stock acquis lors de la récolte 2018-2019 a permis d'éviter des ruptures dans la commercialisation cette année. Malgré l'inquiétude due au contexte et au confinement de ce

printemps avec plus de deux mois de commercialisation perdus, la crainte d'une fréquentation touristique à la baisse, notre région a finalement séduit des visiteurs très sensibles aux produits agricoles issus de nos terroirs. C'est la belle surprise de cet été, car les metteurs en marché, moulins, coopératives et oléiculteurs ont vu leurs ventes en nette progression par rapport aux étés précédents. »

À noter, malgré l'annulation de plusieurs manifestations auxquelles participe habituellement

le Syndicat afin d'assurer la promotion des huiles et olives noires AOP, la réalisation d'actions de promotion et communication : fête de l'Olive piquée et des vins du terroir, Salon de l'agriculture à Paris, Concours général agricole, reportage lors du Tour de France, réactualisation de la Route de l'olivier avec supports et signalétique, refonte complète du site internet, présence dans la presse locale et régionale, nouveaux documents promotionnels affiches, dépliants...