

Une récolte des olives très contrastée cette année en région

AGRICULTURE

À l'ouest, les olives ont été très touchées par les fortes chaleurs et le rendement a baissé. Un bilan moyen compensé par celui du Gard, largement au-dessus.

Élise Do Marcolino

edomarcolino@midilibre.com

C'est mitigé. D'un côté, la récolte des olives de bouche a été excellente dans le Gard. Certains producteurs parlent même de record. De l'autre, le rendement est moins bon du côté de l'Aude et de l'Hérault. Plusieurs facteurs expliquent ce bilan en demi-teinte : le caractère alternant des oliviers, la chaleur de l'été, les variétés majoritaires des départements... On fait le point avec les professionnels du secteur.

La Lucques plus vulnérable face aux canicules

« L'excellente récolte dont on parle cette année, ça concerne les régions qui ont eu une moins bonne récolte l'année dernière, nous explique-t-on à la coopérative agricole Oulibo. L'olivier est un arbre alternant. Il a beaucoup fourni dans le Gard cette année. C'est un peu le contraire chez nous dans l'Aude. » Le produc-

teur se souvient du mois de septembre 2025 où il croulait presque sous les olives : « L'année dernière, on avait une récolte record, avec une très grosse production. Donc voilà, cette année, c'est vraiment très modeste. » Il faut dire que cet été, ses arbres ont été confrontés à six canicules : « Les fortes températures ont accéléré la maturité, voire fait flétrir les olives très rapidement. Et le manque d'eau était quand même criant. Il y a beaucoup d'olives qui sont malheureusement flétries, donc on ne pourra pas les prendre pour l'olive de table notamment. » Pour compenser, la coopérative pourra utiliser les olives les plus abîmées pour de l'huile. Car pour la confiserie, les fruits doivent être impeccables : pas de flétrissures donc, pas de traces d'ongles ou d'outils... Elles sont méticuleusement cueillies une à une, à la main, et précautionneusement déposées dans leurs paniers chaque fin d'été. Cette exigence esthétique explique, pour partie, que l'Hérault



Cette année, la récolte d'olives a été exceptionnelle dans le Gard, beaucoup moins ailleurs.

OLIVIER COT

s'en sorte moins bien cette année. La spécialité ici, c'est surtout la lucques : belle olive charnue, plus grosse, plus fondante, plus sensible à son environnement aussi. Cet été, les canicules ont abîmé le diamant vert de l'Hérault, abonde le président de l'Union professionnelle de l'olive du département, Jean-Luc Dedieu : « La récolte n'a pas été terrible. Le lucquier fleurit très tôt, et les fortes chaleurs qu'il y a eues fin mai, début juin, ont brûlé pas mal de fleurs. Et après, les lucquiers qui ont été arrosés ont pu tenir un peu. Mais pour ceux qui

n'ont pas été arrosés, leurs olives se sont flétries assez rapidement. » Il craint jusqu'à 50 % de perte par rapport à l'an dernier pour les producteurs exclusifs de lucques : « J'attends les remontées des autres producteurs, mais pour nous, ça a été l'année la plus catastrophique. » Propriétaire du domaine du Mont-Ramus, à Bessan, Matthieu Jouglas dresse un constat similaire et regarde l'année 2025 avec un brin d'envie : « Depuis vingt-cinq ans, je n'avais jamais pressé autant d'olives qu'en 2025. Cette année, à côté, c'est loin d'être ex-

ceptionnel. Le seul avantage, c'est qu'avec la chaleur, on n'a pas eu de mouches d'oliviers et on n'a pas eu besoin de traiter. »

Faudra-t-il miser davantage sur la picholine à l'avenir ?

Dans le Gard, Carole Jeanjean explique ainsi ses rendements gargantuesques : « Les chaleurs ont permis de ne pas avoir de maladie. Ça nous donnera une belle qualité. Des olives bien parfumées, avec du caractère », se félicite celle qui, avec son époux, dirige l'olivieraie Jeanjean, l'une

des plus importantes du Gard. Le domaine produit majoritairement de la picholine, protégée par l'AOP olives du Gard. Les fruits sont plus petits que les lucques, leur goût plus amer, plus intense, leur chair plus ferme. Cette récolte est exceptionnelle pour l'olivieraie Jeanjean : « Depuis trente ans qu'on a planté les arbres, on pourrait battre un record de quantité sur les olives. » Carole Jeanjean a aussi des lucquiers, mais mise moins sur eux : « C'est une variété qui est très bonne en olive de table, mais avec le changement climatique, elle a un peu du mal à s'adapter. L'arbre souffre un petit peu quand même. »

Pour Jean-Luc Dedieu, ce bilan mitigé ouvre la voie à de nouvelles réflexions sur les variétés à privilégier : « On se pose des questions, c'est sûr. Comme pour beaucoup de végétaux. Regardez cette année pour les tomates, regardez le prix des tomates qui sont sur les marchés. Même les producteurs de tomates ont souffert. La vigne, c'est pareil. Avec ce changement climatique, il va falloir s'adapter. Ou on laissera tomber la lucques et on la greffera à d'autres variétés. Et on fera plutôt de la picholine. » Dans tous les cas, les AOP lucques et olives du Gard font, bon an, mal an, la fierté de leur terroir.