

L'olive « boussarlu du Val » remise au goût du jour

Le Val La municipalité souhaite relancer la culture de l'olive, grâce à cette variété endémique délaissée. Un oléiculteur du village s'est déjà engagé dans sa production.

Arbre emblématique de Provence, l'olivier a encore de beaux jours devant lui. La variété boussarlu du Val a longtemps été cultivée sur le territoire, avant de progressivement tomber dans l'oubli. Le maire, Jérémy Giuliano, vient d'initier un programme visant à relancer sa culture, et prévoit un investissement de 4 000 euros, en plus de fonds européens. Le Centre technique de l'olivier (CTO) et le Conservatoire méditerranéen partagé (CMP) apportent quant à eux leur soutien technique au projet.

Promouvoir un produit local

L'arbre était principalement cultivé au Val et dans les villages alentour. « *Beaucoup d'habitants en ont dans leur jardin sans même le savoir* », assure l'élu. « *Il faut sauver cette variété, sinon elle va disparaître* », alerte-t-il.

Le Val a une forte tradition oléicole, qui remonte au Moyen Âge. Le village compte d'ailleurs trois moulins à huile, même si un seul d'entre eux est toujours en fonction.

Aujourd'hui, environ 5 000 arbres seraient présents dans la commune. Son maire souhaite que le village renoue avec sa tradition oléicole et « *reconnecter les habitants à leurs oliviers* ». Mais ses ambitions restent pour l'heure modestes : « *Je veux avant tout promouvoir un produit*



Franck Trutalli, oléiculteur au Val, cultive la variété boussarlu depuis 2008, en bio. (Photos G. Rinaudo)

local et, éventuellement, faire vivre quelques familles. »

Organiser une filière

Première étape, Le Val vient d'obtenir l'appellation « Commune

oléicole de France », délivrée par la Fédération des villes françaises oléicoles (Fevifo). L'élu affiche ainsi sa « *volonté d'affirmer politiquement que l'oléiculture à toute sa place au Val* ».

Des études scientifiques sur la boussarlu sont en cours : recherche des arbres souches, modes de production, découverte de ses propriétés et caractéristiques gustatives, « *afin de com-*

prendre le produit et exploiter tout son potentiel », précise Jérémy Giuliano. Une cartographie va également être élaborée pour identifier où se situent les arbres de cette variété sur le territoire. Une fois les études terminées, une deuxième phase sera consacrée à la mise en production dans une pépinière. Chaque personne intéressée, amateur ou professionnel, pourra acquérir des plants pour les cultiver. L'objectif est aussi de transformer et commercialiser le produit localement.

Résister au changement climatique

Relancer la culture de cette espèce endémique présente d'autres avantages. « *Étant présente sur le territoire depuis très longtemps, il y a plus de chance qu'elle s'adapte et résiste aux conséquences du dérèglement climatique* », estime le maire. Elle nécessiterait également moins de traitements chimiques que d'autres variétés. Il poursuit : « *Nous en sommes au tout début du projet. Le rôle de la commune est d'assurer la promotion de cette variété, dans un esprit de village et de ruralité.* »

Prochaine étape pour l'élu : constituer un groupe d'oléiculteurs pour associer au projet toutes les personnes souhaitant participer à la renaissance du boussarlu du Val.

VIRGINIA DRAI
vdrai@nicematin.fr

« Je ne voulais pas que la variété disparaisse »

Franck Trutalli est du genre passionné. Il a planté ses premiers oliviers en 2004 et en cultive aujourd'hui cinq hectares, en bio, dispersés dans six vergers situés au Val. Il est aussi gérant d'une entreprise de travaux agricoles. « *Je ne gagne pas ma vie avec les oliviers. Ça me coûte plus que ça me rapporte* », ironise-t-il. « *Je m'en occupe sur mon temps libre, pendant les week-ends* ». Cet enfant du Val a découvert la variété boussarlu grâce aux « *anciens du village* ». En 2008, il a décidé d'en planter dans son verger. « *C'est une variété typique d'ici, c'est ce qui m'a plu* ».

Un atelier en construction

L'oléiculteur est ravi que la municipalité ait décidé de promouvoir cette olive. « *Je suis sûr que ça peut marcher ! Et si cela peut donner envie à des jeunes d'en planter, c'est bien. Moi je ne voulais pas que la variété disparaisse. C'est pour ne pas qu'elle tombe dans l'oubli que j'en ai planté.* »

Pour le moment, Franck Trutalli n'en fait que de l'huile. Mais comme la boussarlu

du Val est connue pour être meilleure en olive de table (noire), il compte se lancer dans cette voie. Son atelier de transformation est d'ailleurs en cours de construction et devrait voir le jour d'ici la fin de l'année.

Sa seule inquiétude : les aléas climatiques et naturels. Le gel tardif et la sécheresse obèrent sa production. « *Les bonnes années, je peux récolter entre 600 et 700 tonnes. Mais cette année, je n'ai fait que 200 tonnes* », déplore-t-il. Il y a aussi les sangliers qui s'attaquent aux arbres et à ses fruits. « *Dans un autre verger, j'ai perdu la moitié de mes plants à cause des sangliers.* »

L'oléiculteur ne baisse pas pour autant les bras « *Quand je vois les oliviers autour, c'est magnifique !* » C'est vrai.

Pour déguster ses olives de table, il faudra patienter. Franck Trutalli pense pouvoir commercialiser sa première récolte en 2023. En attendant, il sera possible de découvrir la boussarlu à la foire de Brignoles. Quelques olives de la précédente récolte seront proposées en dégustation.



La variété boussarlu est plus adaptée à une utilisation en olive de table qu'en huile d'olive.