

La valorisation des ressources et des savoirs oléicoles dans l'Hérault : petite histoire d'un patrimoine culturel en reconstruction (Remobilisation des savoirs oléicoles et biodiversité)

Desbois-Drakides V., Moity Maizi P., Joly H.

in

Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.).
Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104

2013

pages 99-104

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00006844>

To cite this article / Pour citer cet article

Desbois-Drakides V., Moity Maizi P., Joly H. **La valorisation des ressources et des savoirs oléicoles dans l'Hérault : petite histoire d'un patrimoine culturel en reconstruction (Remobilisation des savoirs oléicoles et biodiversité)**. In : Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*. Montpellier : CIHEAM, 2013. p. 99-104 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104)



<http://www.ciheam.org/>

<http://om.ciheam.org/>

La valorisation des ressources et des savoirs oléicoles dans l'Hérault : petite histoire d'un patrimoine culturel en reconstruction¹

(Remobilisation des savoirs oléicoles et biodiversité)

Véronique DESBOIS-DRAKIDES, Université Montpellier 2, France
Pascale MOITY MAIZI, Montpellier SupAgro, UMR Innovation, France
Hélène JOLY, CIRAD, UMR CEFE, France

Résumé. La relance de l'oléiculture dans l'Hérault après le gel de 1956 est prise en charge par une coopérative créée en 1920. Elle a joué un rôle moteur dans la réactivation des savoirs. Ces derniers, portés par différents acteurs, ont permis de relancer la production mais aussi de faire émerger une nouvelle conception collective de la ressource et de son milieu désormais compris comme un terroir. Dans ce processus, la mobilisation des savoirs va de pair avec de nouvelles collaborations engagées avec des scientifiques pour bénéficier des avancées de la recherche. La diffusion de ces savoirs hybrides est aussi organisée par la coopérative avec la collaboration des techniciens de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL). Ces collaborations aboutissent aujourd'hui à envisager une demande d'AOC, en privilégiant une variété très présente dans le département pour l'olive de table : la Lucques. Le devenir de cette orientation est encore fragile et on peut se demander si en construisant une AOC avec une seule variété de référence, il n'y a pas un risque de réduire la diversité variétale de ce terroir.

Mots Clés. Hérault, Oléiculture, Coopérative, Savoir-faire, biodiversité.

Abstract. *The olive growing recovery in the Hérault after the frost of 1956 has been managed by a cooperative founded in 1920. It played a major role in the reactivation of knowledge. Different actors carried out knowledge, enabling a restart of production, but also the emergence of a new collective conception of resource and of its local environment, henceforth identified as a terroir. In that process, knowledge goes hand in hand with new collaborative works undertaken by scientists in order to benefit from research progress. Hybrid knowledge dissemination is also undertaken by the cooperative with the collaboration of AFIDOL technicians (French Olive Inter-professional association). These collaborations lead to an AOC quality mark request for a variety of table olives which is very present in the département: the Lucques. The future of this approach is still fragile and one can wonder if creating an AOC label with a unique variety of reference does not create a risk of reducing the varietal diversity of this terroir*

Keywords. *Hérault, olive growing; cooperative; know how; biodiversity.*

I – Introduction

L'oléiculture dans l'Hérault remonte à la période gallo-romaine et devient un élément essentiel de la polyculture languedocienne à l'époque moderne. L'hiver de 1709, particulièrement néfaste pour l'olivier, affecte profondément les communautés rurales dont l'huile est un des principaux revenus. Il y a donc un avant et un après 1709 et il en est de même avec le gel de 1956. La structuration de l'oléiculture est passée par la création de coopératives comme celle de Clermont-Hérault en 1920, dont le président était aussi à l'initiative de la coopérative viticole présente sur le secteur. La relance après le gel de 1956 a été prise en charge par cette coopérative qui est la seule à rouvrir l'année suivante pour transformer la récolte des quelques vergers épargnés. Cette dynamique de relance, prise en charge par une organisation, a largement mobilisé, enrichi et valorisé les savoir-faire autour de l'oléiculture et a ouvert de

nouvelles perspectives économiques et sociales pour les oléiculteurs de l'Hérault. Elle aboutit aujourd'hui à envisager une demande d'AOC permettant de différencier les olives sur cette zone géographique et de qualifier les savoir-faire associés. On présente ici l'histoire de cette relance, emblématique d'un double processus de valorisation socio-économique et de patrimonialisation. Nous soulignons l'importance des phénomènes d'hybridation des savoirs qui modifient certaines pratiques, construisent une nouvelle image de l'olivier auprès des agriculteurs eux-mêmes et transforment la composition variétale des vergers. L'histoire de cette véritable reconstruction d'une production locale autour d'une coopérative s'inscrit dans une démarche collective négociée, toujours d'actualité. Cependant nous pouvons nous interroger sur la capacité de cette structure à faire face à l'évolution actuelle du marché, orientée vers une standardisation des produits et des goûts et à maintenir un marché de niche. Par ailleurs, quels seront les impacts de ce double processus, de valorisation socio-économique et de patrimonialisation, sur la dynamique et la diversité du matériel végétal ?

II – Quelques éléments de la démarche de recherche

Pour explorer comment les savoir-faire ont été remobilisés et valorisés dans le secteur de l'oléiculture héraultaise, on s'est appuyé sur un interlocuteur central, la coopérative de Clermont-l'Hérault, et sur un échantillon de 9 « *petits apporteurs* » dont l'origine professionnelle est hétérogène. L'observation et les récits recueillis ont permis de comprendre la dynamique historique de ce collectif institutionnalisé qui a pu mobiliser différents savoirs et restaurer une culture devenue presque confidentielle dans le département après le gel de 1956.

Une série d'enquêtes² par entretiens semi directifs, engagées dans une démarche d'analyse compréhensive, a permis de confirmer - au travers de différents récits et points de vue croisés avec des données formelles issues de documents officiels - que la coopérative de Clermont-l'Hérault a joué un rôle moteur dans la réactivation des savoirs. Ces derniers, portés par différents acteurs, ont permis de relancer la production mais aussi de faire émerger une nouvelle conception collective de la ressource et de son « milieu » désormais compris comme un terroir.

III – Histoire de la coopérative : un rôle central en période de crise

Au début du XXe siècle, l'olivier est associé à la vigne, il est planté sur les mêmes espaces agricoles et bénéficie de traitements similaires ; mais la vigne reste prioritaire pour les agriculteurs.

Dans les années 50, la mécanisation de la viticulture entraîne un net recul de l'olivier souvent marginalisé sur des espaces arides, jugés peu rentables pour la vigne. Le gel de 1956 renforce et marque ce mouvement de recul. La coopérative de Clermont-l'Hérault a été créée en 1920, par le grand-père du mari de l'actuelle responsable. Très vite, il crée deux autres organisations de même type, une distillerie en 1924 et une coopérative viticole en 1928. Ce complexe a assurément permis de tisser des liens forts avec le territoire et ses acteurs sachant que l'ensemble des activités portées par ces organisations permettait d'assurer un développement économique local. En 1954, le même « grand-père » fondateur participe avec l'ensemble des coopératives du midi de la France et l'entreprise Lesieur à la création d'une coopérative de commercialisation à Aix-en-Provence qui a pour objectif de lui ouvrir de nouveaux marchés. Après 1956, cette dernière organisation ne sert plus comme initialement prévu à l'exportation mais à l'importation d'huile et d'olives du Maroc et de Tunisie. En 1957, il décide d'ouvrir malgré tout l'huilerie de Clermont-l'Hérault et transforme une dizaine de tonnes d'olives pour les agriculteurs dont les arbres n'ont pas subi de dommages. La coopérative a donc été ouverte quelques semaines et elle a vendu aux coopérateurs qui avaient perdu leur production de l'huile d'olive d'importation du Maroc et de Tunisie à un meilleur prix que ce qu'ils pouvaient trouver

dans le commerce. Le maintien de l'activité de l'huilerie et du magasin (avec la revente d'huile étrangère et de l'huile extraite localement) a en fait renforcé les liens entre les acteurs locaux et la coopérative, en permettant aux oléiculteurs et aux arbres encore présents de rester dans l'activité et sur le territoire. 1956 est une date repère qui revient dans tous les entretiens. L'évènement du gel est toujours vivant dans la mémoire des producteurs, qu'ils l'aient vécu ou qu'ils en aient simplement entendu parler. Ce gel marque en effet l'arrêt de la production, de la culture. On constate alors que les oliviers sont arrachés pour replanter de la vigne lorsqu'ils se situent sur des espaces autorisant un travail mécanisé ou qu'ils sont tout simplement oubliés lorsqu'ils sont implantés sur des terrasses ou encore mais bien plus rarement, que certains oliviers sont déplacés de manière à pouvoir être entretenus efficacement. C'est le cas quand ils constituent une véritable source de revenus complémentaires. On le voit par exemple à Saint-Jean de la Blaquière où l'olive était ramassée en vert pour la confiserie (la coopérative de confiserie de Saint-Jean de la Blaquière a été fermée de 1956 à 1963, le temps de reconstituer le verger).

IV – La relance et la différenciation des 30 dernières années

Les plans de relance engagés juste après le gel de 1956 avaient principalement servi à reconstituer des vergers d'oléiculteurs ramassant en vert pour l'olive de table. C'est dans les années 1980 que la coopérative est reprise par le petit-fils de son fondateur qui souhaite pouvoir en vivre et veut pérenniser une activité à l'année en créant un point de vente attendant. Nous sommes alors dans un contexte où la consommation française d'olives et huiles d'olives a été multipliée par trois, entre 1986 et 1998. Or, pendant toutes ces années, dès le mois de mars, la coopérative est confrontée à une pénurie d'huile locale qu'elle supplée en proposant à la vente les huiles en provenance d'autres coopératives françaises. Entre 1995 et 2001, la Communauté Européenne met en place un Plan de Rénovation de l'Oléiculture qui, dans l'Hérault, profite d'abord aux producteurs d'olives destinées à l'huile. Dès que le milieu professionnel de l'oléiculture entend parler de ce projet, les responsables de la coopérative se mobilisent. Ils interrogent les scientifiques, les coopérateurs et d'autres acteurs de la filière, ils réfléchissent pour opérer un renouvellement des plantations.

La coopérative de Clermont-l'Hérault est ici au cœur de la mobilisation notamment des propriétaires d'oliviers petits et grands. Ensemble ils vont produire un inventaire local de la diversité variétale sur le territoire et réfléchir à l'amélioration de la productivité.

Dès 1981-1982 la coopérative met en place une première charte de qualité pour la récolte des olives. Ensuite, dans les années 90, recherchant une meilleure productivité des olives à huile, elle incite les producteurs membres à se tourner vers des variétés locales à bon rendement comme l'Amellau, l'Olivière, la Verdale ou la Ménudal. La coopérative explique et fait valoir le fait que pour mieux vendre, pour se positionner sur des marchés de niche, il faut développer une représentation locale de la production qui soit distincte de celle des huiles de Provence ou de Nyons par exemple. Elle fait en parallèle des investissements pour moderniser ses installations de transformation et satisfaire aux nouvelles normes de production et d'extraction. Elle est alors une des premières coopératives à valoriser des huiles particulières, c'est-à-dire mono variétales, susceptibles de se positionner sur de nouveaux marchés et d'être plus rémunératrices pour les coopérateurs. C'est en 1987 qu'elle ouvre un point de vente sur place et distinct de la coopérative elle-même, toujours en activité aujourd'hui. Dans ce processus de réactivation et de rénovation de la production d'huiles, la mobilisation des savoirs locaux va de pair avec de nouvelles collaborations engagées avec des scientifiques, pour bénéficier des avancées de la recherche notamment sur la pollinisation. La diffusion de ces savoirs est aussi organisée par la coopérative avec la collaboration des techniciens de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL). La coopérative orchestre donc une véritable hybridation des savoirs, rapidement diffusés auprès des producteurs au travers de journées techniques thématiques portant sur les traitements, la taille, les fumures, la pollinisation, les

différents modes de mise en culture... Cet investissement autour de l'animation et de la valorisation d'une production localisée est toujours important aujourd'hui même si sa prise en charge évolue avec l'entrée de nouveaux partenaires tels que les syndicats de producteurs.

Les journées techniques dans le calendrier des rencontres y sont encore un moment fort. Elles sont organisées sur l'ensemble du département, elles offrent un lieu de rencontre entre professionnels et amateurs d'un même territoire, qui échangent ou proposent des informations et de nouvelles pratiques de culture. La participation de la coopérative et de coopérateurs aux salons régionaux, nationaux et même étrangers devient fréquente et valorise l'ancrage territorial de ses activités et produits.

Toutes ces initiatives, portées par la direction de la coopérative, la révèlent comme un acteur essentiel d'animation et d'innovation, comme un relais des politiques européennes de relance. Elles montrent aussi que la coopérative, en transformant son outil de travail, se diversifie dans ses fonctions : elle n'est plus un simple centre de collecte et de transformation mais assure aussi désormais des fonctions d'information, d'animation et de conseil (sur les nouvelles normes de qualité attendues par les marchés, sur les nouveaux marchés de niche à conquérir, sur les variétés les plus rentables). Elle devient en même temps à son tour un pôle de commercialisation, destiné à des clientèles qui consomment et s'approvisionnent sur place (résidents secondaires, touristes, restaurateurs).

Après ces différentes transformations et réorientations, la coopérative a aussi décidé de s'allier avec son environnement professionnel et scientifique pour réfléchir collectivement aux modalités d'une valorisation des variétés locales qui permettrait à la fois de satisfaire à la recherche d'une meilleure productivité et de se démarquer des autres producteurs d'huiles en proposant une production plus emblématique. Autrement dit, la coopérative s'engage, mais pas seule, dans la recherche et la construction d'une nouvelle identité pour ses produits, qui soit signalée, reconnaissable sur les marchés.

Dans ce processus, les coopérateurs sont confiants (l'histoire de la coopérative, la mémoire de ses initiatives depuis le gel de 56, justifient en grande partie cette confiance) et acceptent progressivement les changements qui leurs sont suggérés. De nombreux entretiens avec des apporteurs nous l'ont confirmé ; la coopérative n'a pas rencontré de véritable « résistance » dans ses initiatives de conquête commerciale et de différenciation des produits. Au contraire : en proposant qu'une identité propre soit construite, en cherchant collectivement à identifier des critères, des éléments significatifs de cette différenciation (la variété plantée, le type de terroir d'implantation des oliviers, le type de conduite du verger), elle a en fait initié aussi une nouvelle façon d'envisager l'olivier local et la production d'olives chez les apporteurs.

Cette organisation a donc ainsi maintenu voire renforcé une culture locale centrée sur l'olivier, que l'on cultive avec d'autres cultures et dont on consomme l'huile par « tradition » ; elle a contribué à construire aussi une définition du terroir local (en mobilisant et en réactivant publiquement l'histoire ancienne de l'olivier, la résistance locale au gel de 56 dont elle est porte-parole, la spécificité et l'ancienneté du territoire). Enfin, par ses différentes initiatives, cette organisation a suscité la remise en production progressive de certains arbres et vergers.

Finalement, l'histoire locale retient que le fondateur puis sa famille, ont été et sont encore des acteurs clés facilitant par leur proximité avec chacun le maintien de l'activité localement. Ils ont permis de renforcer des liens de confiance à l'échelle du territoire quels que soient les profils socioprofessionnels des coopérateurs et c'est l'ensemble du tissu économique et social qui se trouve ainsi maintenu.

V – Conclusion/Discussion

La coopérative est toujours un lieu reconnu d'échange et d'innovation, mais est-elle un lieu de préservation de la diversité variétale ?

Jusqu'à aujourd'hui, on pourrait penser que le rôle de la coopérative après le gel de 1956 et la politique volontariste de l'Etat d'aider à la reconstitution de l'olivieraie ont profité d'abord aux producteurs proposant de l'olive de table ou de confiserie (donc quelques variétés spécifiques) ; mais on sait aussi que la coopérative s'est associée avec l'INRA pour mieux comprendre la biologie et l'écologie de l'olivier, pour identifier des variétés ayant une bonne productivité et des caractéristiques gustatives différentes pour l'huile. Cette collaboration a permis de se concentrer sur une variété très présente dans le département pour l'olive de table : la Lucques, et sur une aire géographique réputée comme étant son aire de répartition naturelle.

Parce qu'elle s'est développée en soutenant une ressource (l'olivier) qui est dans l'Hérault à la limite de son aire de répartition et une activité locale jugée importante tout en restant une culture complantée, parce qu'elle a contribué à les repenser et à les définir ensemble comme un patrimoine identitaire régional ancré dans une tradition agricole et alimentaire alors même que le département est a priori plus centré sur la monoculture de la vigne, la coopérative de Clermont-l'Hérault est aujourd'hui impliquée dans une demande d'AOC sur la Lucques pour l'huile et l'olive de table en association avec d'autres coopératives du Languedoc-Roussillon et les producteurs. Le devenir de cette orientation est encore fragile, elle pose de nombreuses questions, notamment : i/ en construisant une AOC sur la Lucques du Languedoc-Roussillon n'y a-t-il pas un risque de réduire la diversité variétale de ce terroir en favorisant une variété au détriment des autres? ii/ l'association à d'autres coopératives pour construire cette AOC implique un changement d'échelle (du terroir des apporteurs aux terroirs pluriels des différentes coopératives) dans les productions, dans la gestion des qualités d'olives en partie dépendantes des milieux et dans leurs transformation : pourra-t-on réellement proposer une qualité spécifique de la Lucques à une si vaste échelle ? N'y a-t-il pas un risque de normalisation des plantations, conduisant à une homogénéisation ou à une relative standardisation des produits au final ? iii/ enfin, la relance de la production et la différenciation de ces produits oléicoles autour de la coopérative de Clermont-l'Hérault auront-elles un effet sensible sur les façons de penser, d'aménager, d'entretenir l'environnement « pluriel » de l'olivieraie et donc la biodiversité de ce terroir ; auront-elles par ailleurs un effet prolongé sur les volontés individuelles et collectives d'apprendre et de transmettre de nouveaux savoir-faire autour de l'olivieraie, dont l'efficacité technique et économique est censée promouvoir ou renforcer des identités locales fortes et entretenir les initiatives économiques et patrimoniales de la Coopérative ?

Remerciements :

Cette étude s'est déroulée dans le cadre du projet de recherche Fruit Med

Références

Bertaux D. (2010). *Le récit de vie*. Paris : Armand Colin. (coll. L'enquête et ses méthodes).

Blanchet A., Gotman A. (2010). *L'enquête et ses méthodes*. Paris : Armand Colin. (coll. L'enquête et ses méthodes).

Bromberger C. (1986). Les savoirs des autres. *Terrain*, mars, n. 6. <http://terrain.revues.org/index2890.html>.

Ferras C. (2009). D'un gel à l'autre, l'oléiculture héraultaise de 1709 à 1956 : éléments d'histoire. *Etudes héraultaises*, hors série, p. 45-54.

Ricciardi-Bartoli F. (1998). *La route de l'olivier*. Bez et Esparon : Etudes & Communication. 95 p.

Rossel A. (2009). Le renouveau de l'olivier en Hérault entre ville et campagne. *Etudes héraultaises*, hors série, p. 93-113.

Notes

¹ Ce texte reprend les principaux résultats d'un travail empirique réalisé pour un mémoire de Master Recherche en géographie (Acteurs-Territoires-Nouvelles territorialités: ADNT) présenté en septembre 2010 à l'Université Paul Valéry (Montpellier3). Il a été élaboré sous la responsabilité de Pascale Moity (Supagro), Geneviève Cortes (UM3) et Hélène Joly (CIRAD). Son titre : « Evolution des modes de transmission des savoirs après des ruptures sociales et environnementales : l'exemple de l'oléiculture dans l'Hérault ». Il se poursuit aujourd'hui dans le cadre d'un projet doctoral sur « Les déterminants institutionnels de la transmission des savoirs et leurs impacts sur la dynamique de la diversité variétale et génétique : le cas de l'olivier et de l'amandier du pourtour méditerranéen français »

² 10 personnes enquêtées : 9 producteurs et la responsable de la coopérative