

Henry Figuiet est agriculteur dans le sud de la France. Il accueille des groupes scolaires pour leur montrer les richesses de l'agriculture traditionnelle de la région. Un groupe d'élèves d'une cinquième de collège visite sa ferme.



Oliveraie

Geiger, Sonthofen

« Chez nous l'olivier est la tradition depuis des milliers d'années tout comme la vigne et le blé. Déjà les Romains le cultivaient et notre famille ne connaît rien d'autre », nous dit Henry Figuiet, cultivateur dans le Var. « La France n'est pas un grand producteur d'olives », continue-t-il, « il y a seulement 17 000 ha mais nous, on a de bonnes récoltes. Notre famille a toujours vécu de l'agriculture. Nous avons des oliviers qui ont plus de 400 ans. Vous savez, ils poussent très lentement mais ils sont aussi très résistants et portent beaucoup d'olives, même sur des sols pauvres. Comme les racines sont très profondes, les 500 mm de précipitations dans notre région sont suffisants.

Mais la plante ne supporte pas le gel et aime plutôt des températures annuelles moyennes entre 15° et 22°C », explique-t-il. « Les arbres sont donc bien adaptés aux conditions climatiques d'ici. Regardez, » et il nous montre la couronne de l'arbre composée de milliers de feuilles, « ces petites feuilles dures tournent même avec le soleil pour réduire l'évaporation. »

« Que faites-vous avec vos olives? » demande un des visiteurs à M. Figuiet.

« Il y a des oliviers avec des petits fruits. La pulpe de ces olives donne beaucoup d'huile. Nous les ramassons dans les filets qui sont fixés sous les grandes branches entre décembre et mars. On les lave tout de suite et elles sont pressées. L'huile est filtrée, nettoyée et vendue après. Pour 10 litres d'huile de très bonne qualité il nous faut plus de 100 kg d'olives. »

Moi, je veux savoir si on peut aussi manger ces olives.

« Mais non, » répond M. Figuiet, « venez, je vais vous montrer. »

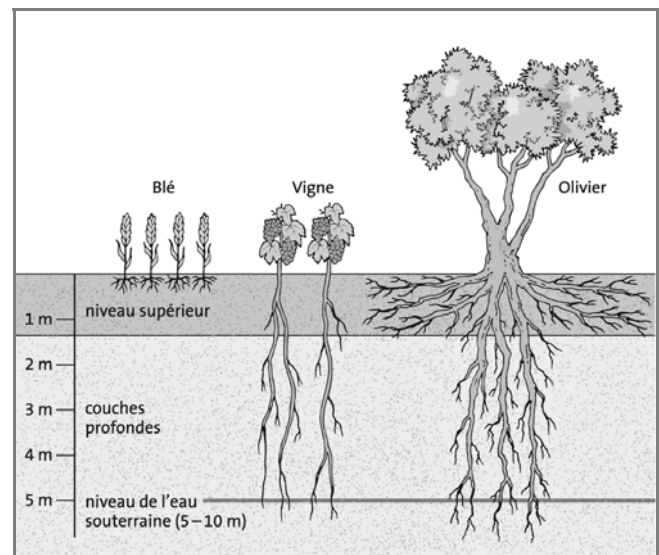
Nous suivons M. Figuiet jusqu'à la fin du petit chemin où il s'arrête et nous montre un grand terrain.

« Voilà, des arbres avec des fruits beaucoup plus grands. Ce sont les olives que vous mangez en apéritif, dans vos salades ou sur une pizza. La pulpe est bien juteuse. Mais les olives ne sont pas des

cerises ou des abricots! On ne peut pas les manger tout de suite. Il faut les mettre pendant 3 à 10 mois dans de l'eau salée et après elles sont bonnes. »

« Vous cultivez aussi d'autres plantes? » demande quelqu'un du groupe à M. Figuiet.

« Moi, j'ai assez à faire avec nos oliviers et notre petit potager pour la famille. Mais dans la région, il y a des vigneron qui font du bon vin. D'ailleurs, les vignes sont un peu comme les oliviers. Elles ont aussi des racines qui prennent l'eau souterraine à plusieurs mètres de profondeur mais elles supportent mieux le froid. C'est aussi une culture permanente qui n'a pas besoin d'irrigation. Et puis, il y avait quelques agriculteurs dans le coin qui produisaient du blé, la troisième culture traditionnelle sans irrigation mais les rendements sont meilleurs dans d'autres régions. Aujourd'hui beaucoup d'agriculteurs ont changé. Ils plantent d'autres arbres fruitiers mais avec de l'irrigation. »



Vocabulaire:

oliveraie (f) – Ölbaumanpflanzung; Var – Département dans le Midi; pulpe (f) – Fruchtfleisch; ramasser – sammeln; juteux, se – saftig; potager (m) – Gemüsegarten; jachère (f) – Brache; herser – eggen

Name:

Klasse:

Datum:

