



PROJET TUTORÉ

ÉTAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES DE LA CULTURE DE L'OLIVIER EN CÉVENNES LOZÉRIENNES



**LICENCE
PRO GENA**

2025-2026

Léa DUBOIS-CORLOBÉ, Soizic DENOYER, Céliane PERCHAUD, Nathan WEILL

Sommaire

Remerciements.....	3
I. Introduction.....	4
A. Contexte de la commande.....	4
B. Présentation du territoire d'étude.....	6
C. Contexte de la culture d'oliviers.....	8
D. L'Oléiculture dans le monde.....	9
E. L'Oléiculture en France.....	9
F. L'Oléiculture en Cévennes.....	11
II. Écologie.....	13
A. L'olivier et le dérèglement climatique.....	15
III. Réponse à la commande.....	16
A. Méthodologie générale.....	16
B. Retour sur les journées thématiques.....	16
C. Livrable n°1 : Questionnaire.....	17
1. Méthodologie du recueil de données.....	17
2. Détail du questionnaire.....	19
3. Analyse du questionnaire.....	20
D. Livrable n°2 : Réunion du 10 février 2026.....	25
E. Livrable n°3 : Émission de radio ChauPATate.....	26
F. Évaluation des possibilités de développement locales.....	27
1. Perspectives de production en sud-Lozère.....	27
G. Livrable 4 : Panorama des acteurs.....	28
1. Acteurs en amont : les pépiniéristes et la ressource variétale.....	29
2. Les moulins : acteurs clés de la transformation.....	29
3. Les structures associatives et professionnelles.....	31
4. Les structures d'accompagnement territorial.....	32
H. Proposition de scénarii d'accompagnement.....	33
1. Création d'un réseau professionnel Olive en Sud-Lozère.....	33
2. Création d'un réseau participatif Olive en Sud-Lozère.....	35
I. Limite et biais de l'étude.....	35
IV. Conclusion.....	36
Annexes.....	38
Acronymes.....	38
Bibliographie.....	38

Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont accompagnées tout au long de ce projet. Tout d'abord, nous remercions **Floriane Rouge**, animatrice du *Projet Alimentaire Territorial (PAT)* Sud-Lozère ainsi que **Viviane De Montaigne**, Chargée de mission agri-environnement du Parc national, les commanditaires du projet qui nous ont fait confiance pour la réalisation de cette étude. Nous espérons avoir apporté pleine satisfaction à leurs attentes et les remercions pour leur investissement, leur disponibilité et les nombreux retours sur nos productions.

Un remerciement tout particulier pour les formatrices, **Marylène Pieyre, Armelle Tournaire et Lise Roy** pour leur soutien et leur écoute tout au long de notre projet.

Nous remercions par ailleurs le **Syndicat des Haute Vallée Cévenole** et le **foyer rural le Ginestel** d'avoir organisé l'évènement "**On s'engraine**" à Saint Etienne vallée française ce qui nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour la réalisation de ce projet grâce aux différents intervenants de la journée. De plus l'évènement a facilité le contact avec de nombreux acteurs de la filière oléicole. Ce rapport n'aurait pas été aussi complet sans le concours de **l'association Fruits Oubliés** via **Elisa Desyeux** qui nous a transmis de nombreuses ressources documentaires et apporté un soutien technique important.

Nous remercions également toutes les personnes ayant pris le temps de répondre à notre questionnaire et de nous avoir accueillis sur leurs plantations malgré leur emploi du temps chargé et une météo parfois défavorable. Ce rapport repose sur leur disponibilité.

Enfin, nous remercions toutes les autres personnes qui nous ont permis d'appréhender la commande et de comprendre les enjeux liés à la culture de l'olivier grâce à leurs interventions, présentations et ressources documentaires comme **Cécile Combes, Hélène Lasserre** de France Olive et bien d'autres.



« Un aïeul pour le planter,
un père pour le tailler
et toute une descendance pour le récolter »

Jean Giono (1895-1970)

Cette citation remet en perspective ce que représente la durée de vie d'*Olea europea* à l'échelle de vies humaines. Cet arbre est réputé pour sa croissance lente qui lui vaut sa réputation d'immortel. Il nécessite, en conséquence, les soins de plusieurs générations pour le faire fructifier. Des générations qui se succèdent et héritent de cette tâche. Contrairement à d'autres types de plantation, son implantation doit donc se faire sur le temps long et demande une infinie patience et de la volonté.

I. Introduction

Cette étude a été effectuée par quatre étudiants de la licence professionnelle GENA (*Gestion agricole des espaces naturels ruraux*) de l'institut Agro Montpellier, campus de Florac dans le cadre d'un Projet tutoré. Ce dernier a pour objectif de confronter les étudiants à une situation professionnelle pour qu'ils répondent à la problématique en groupe. Différents livrables sont attendus à l'issue du projet en accord avec les attentes du commanditaire. La réponse à cette commande représente une partie importante dans le cursus car il affecte grandement la complétion de l'année d'étude.

Ici nos commanditaires sont le PETR sud Lozère et le Parc National des Cévennes (*Cf. contexte de la commande*) et la commande est intitulée "Etat des lieux et perspectives de la culture de l'olivier en Cévennes lozériennes".

Les raisons qui nous ont poussés à choisir ce projet parmi les sujets proposés sont différentes en fonction des membres du groupe : Certains ont un affect particulier avec les oliviers, d'autres ont vu un potentiel pour augmenter leurs compétences dans l'agroforesterie ou encore la proximité avec les exploitant.e.s agricoles qui est appréciée.

A. Contexte de la commande

La demande pour cette étude émerge de deux commanditaires :

D'une part (et majoritairement), du **PETR** (*Pôle d'Équilibre Territorial et Rural*) Sud-Lozère. Ce dernier est un syndicat mixte qui rassemble les deux EPCI (*Établissements Publics de Coopération Intercommunale*) du sud-Lozère dans le but de mener des projets collectifs. Cette structure anime plusieurs missions dont : "Mobilité durable", "Stratégie Climat" ou encore le "Projet Alimentaire Territorial". L'adhésion au PETR permet aux EPCI de mener des missions dans le cadre de leurs compétences de développement local.

Cette étude est aussi supportée par le **Parc National des Cévennes** (PNC), partenaire et co-commanditaire de notre projet tutoré. Cette structure publique possède un pôle agriculture, c'est donc

naturellement qu'ils apportent un appui technique complémentaire au PAT qui prend en charge davantage le volet animation.

Le contexte de notre commande passe par un constat précis : l'observation croissante d'un stress hydrique, dû au dérèglement climatique, qui tend à menacer la culture emblématique de la châtaigne dans les Cévennes. En parallèle, un petit groupe d'agriculteurs s'essaie à l'olivier. Le PETER Sud Lozère souhaite soutenir et accompagner cette démarche et engage en 2026 une action correspondante "**Animation et capitalisation sur l'émergence de la culture de l'olivier**" dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) et avec le soutien du Parc National des Cévennes. Notre projet tutoré s'inscrit dans cette dynamique en se proposant comme un préambule au travail de ces structures sur le sujet.

L'**objectif principal** de la commande était formulé comme suit : "*premiers travaux pour envisager l'émergence d'une filière "olive" en Cévennes lozériennes*". En échangeant avec nos commanditaires, nous avons pu le préciser et le décliner en plusieurs sous objectifs comme suit :

- **État des lieux** cultures d'olivier et leur importance réelle en zone cévenole (dynamique)
- Créer un **panorama des acteurs** existants (moulins, associations, agriculteurs,...)
- Engager des travaux préliminaires de **documentation et de prospection** permettant d'envisager l'émergence d'une filière "olive" en Cévennes lozériennes.
- Proposer des pistes pour la création d'un réseau d'échange sur la culture de l'olive
- Tisser des liens sur des territoires proches et déjà producteurs

Ce travail a pour finalité de **faciliter le travail** des animateurs de ce projet de territoire en leur fournissant des données, des contacts, une vision globale de la situation. Tout cela dans l'idée de coordonner un ou plusieurs réseaux locaux entre planteurs d'oliviers.

Le public ciblé était surtout les agriculteurs (en activité principale ou secondaire) ou les futurs agriculteurs dans le territoire du Sud-Lozère. Néanmoins au cours du projet un léger élargissement de cible a été décidé afin d'avoir un échantillonnage plus grand en y intégrant des professions associées à l'agriculture, notamment.

À l'issue de ce projet tutoré, les livrables suivants sont attendus :

- Rapport de synthèse présentant les **résultats des enquêtes** (questionnaires) et une **bibliographie**.
- **Animation d'une réunion** de présentation des résultats auprès des agriculteurs et des partenaires agricoles avec le PETER.
- **Animation d'une émission de radio** sur la thématique avec le PETER (Chaud PATate sur Radio Bartas).

Le territoire de notre étude est principalement localisé sur celui du PETER Sud Lozère, en prenant en compte l'une des communautés de communes, celle des Cévennes au Mont Lozère, en limite avec le département du Gard et en intégrant seulement les communes étant dans le bassin versant Rhône-Méditerranée. (Cf carte ci-dessous).

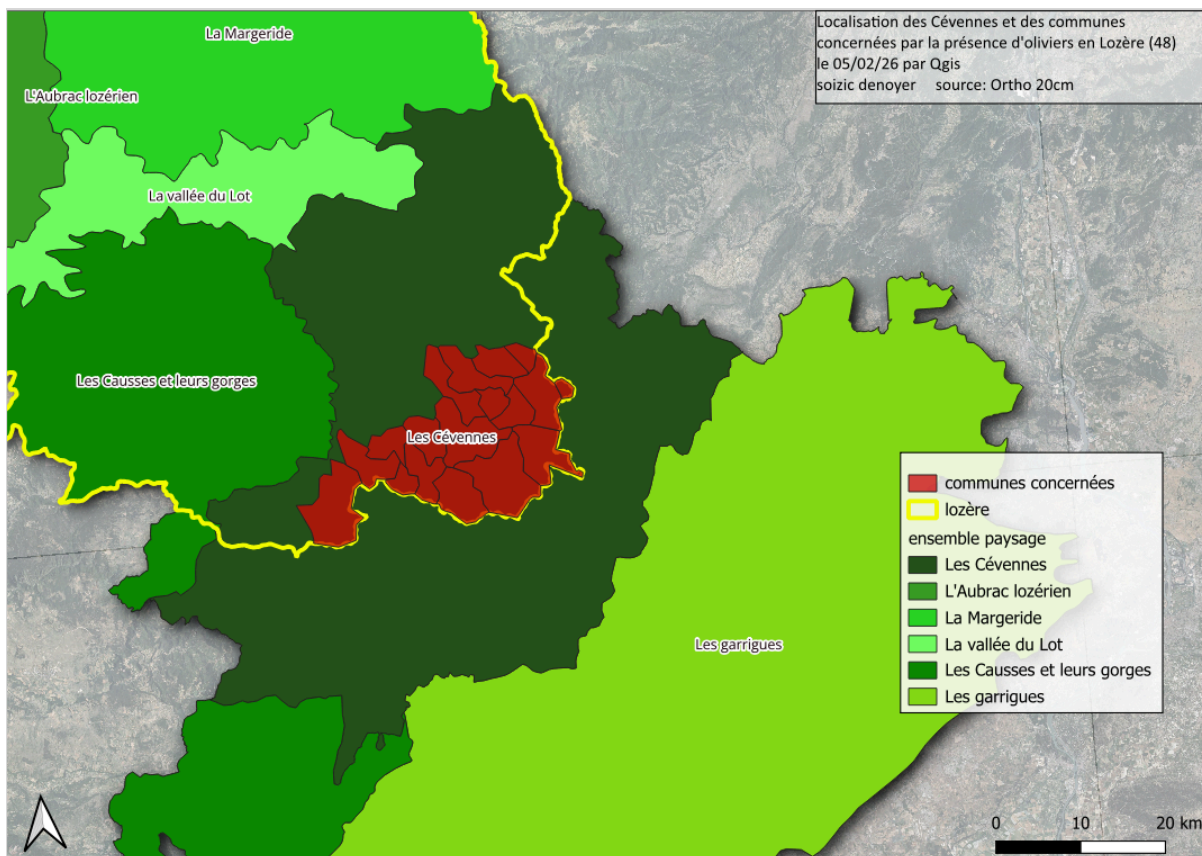


Fig 1: Localisation des Cévennes

B. Présentation du territoire d'étude

La Lozère se situe dans le **sud du Massif central**, au sein de la région **Occitanie**. Il s'agit d'un territoire très varié par ses paysages, allant des Causses à l'Aubrac, jusqu'aux vallées cévenoles (ces dernières variant entre 250 m et 1000 m d'altitude.)

Les **vallées cévenoles** constituent une identité paysagère et culturelle de moyenne montagne, caractérisée par des sols majoritairement schisteux, des reliefs accentués et de fortes pentes, ce qui en fait des sols très drainants. L'occupation du sol y est dominée par les **forêts**, qui couvrent environ 44 % du territoire, et par **l'agriculture**, représentant 52 % des surfaces (INSEE, 2022). Les pratiques agricoles y sont une composante importante du territoire et se caractérisent par des systèmes diversifiés, avec une forte présence de vergers de châtaigniers, d'élevage caprin lait et d'élevage ovin viande via le pastoralisme.

Historiquement, l'agriculture y est principalement **vivrière** et adaptée à la topographie difficile de cette région. Les habitants ont aménagé les espaces en créant entre autres des terrasses (localement appelés "*bancels*"), qui étaient indispensables pour maintenir les sols et permettre la culture sur des pentes. Le sud des vallées cévenoles est soumis à une influence climatique méditerranéenne, quant au bassin versant c'est celui du Rhône-Méditerranée, c'est par ces facteurs précédemment évoqués que l'olivier peut se développer dans les vallées cévenoles.

La **ressource en eau** y est limitée par le sol majoritairement schisteux et les pentes abruptes des vallées cévenoles qui accentuent l'effet drainant sur l'infiltration de l'eau dans les sols. De plus la Lozère est

soumise aux effets des épisodes cévenols, c'est un phénomène météorologique en automne qui se traduit par des masses d'air chaudes venant de la Méditerranée et bloquées par les Cévennes ayant pour conséquences des orages et des pluies diluviennes.

En raison de ces paysages agro-pastoraux remarquables, notamment sur les Causses et dans les vallées cévenoles, le territoire a été classé en 2011 au patrimoine mondial de l'UNESCO. Dans ce contexte de patrimoine naturel, le **Parc National des Cévennes** se situe sur trois départements qui sont l'Ardèche, la Lozère et le Gard, il est composé d'une zone d'adhésion et d'une zone cœur qui est soumise à une réglementation plus stricte (voir fig 2).

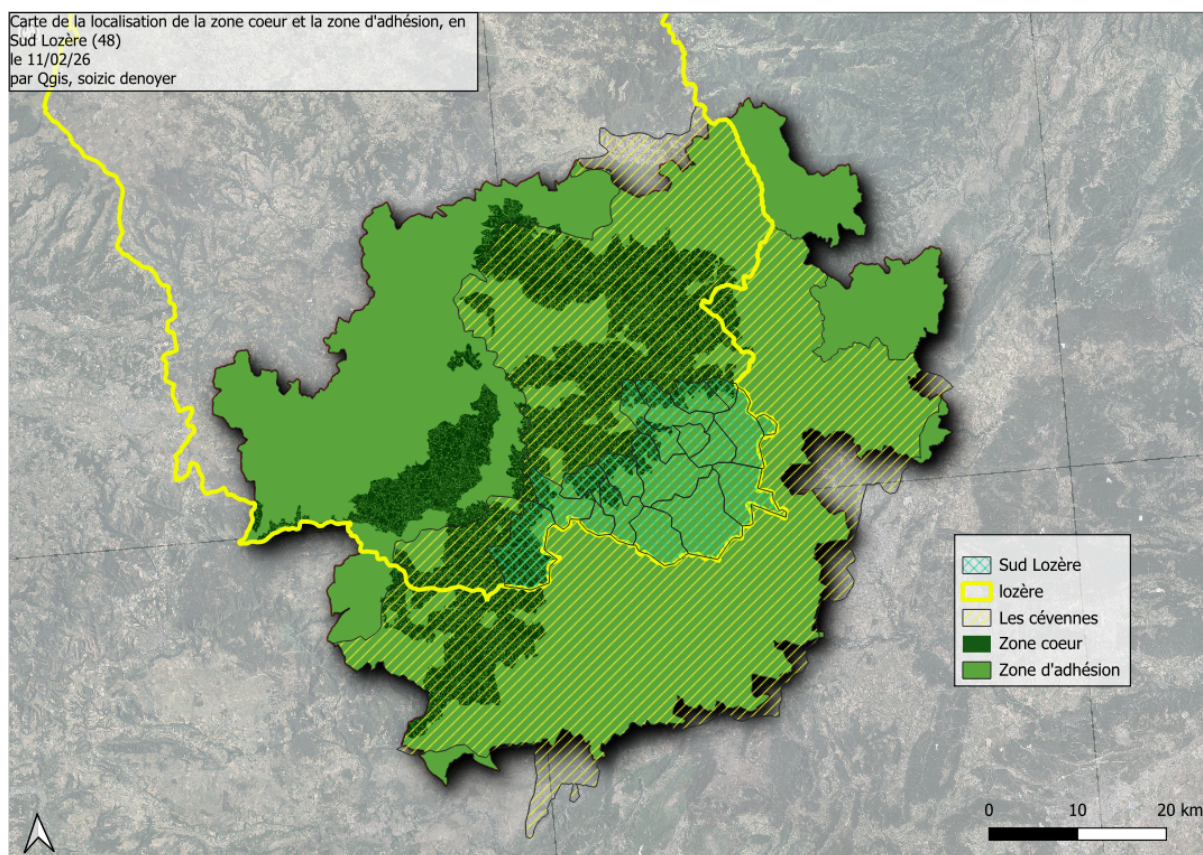


Fig 2: Carte de la localisation de la zone cœur et la zone d'adhésion en Sud Lozère

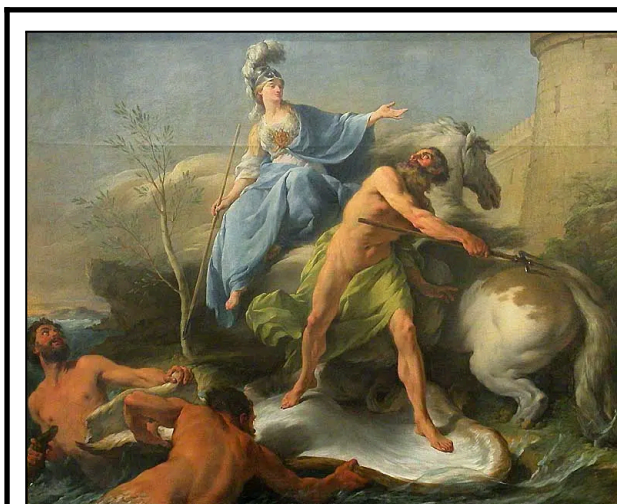
La Lozère est le seul département français comptant moins de 100 000 habitants (INSEE, 2022), ce qui en fait le **département le moins peuplé de France**, avec une densité de 14,8 habitants par km². La Lozère a été fortement marquée par la Première Guerre mondiale, avec des pertes humaines importantes (22 % des mobilisés contre 16 % au niveau national). Associées à l'exode rural et au déclin industriel, ces pertes ont entraîné une forte baisse démographique, la population du département ayant été divisée par deux entre 1881 et 1990¹.

La **déprise agricole** des terrasses est lié aux anciennes cultures faites dans les vallées cévenoles telles que la sériciculture avec la culture du mûrier et aux maladies (Pébrine), le châtaigner a été aussi touché par la Chancre qui a participé à l'exode rural sur le territoire.

¹ Archives Lozère

Les vallées cévenoles sont historiquement connues pour leurs **châtaigneraies**, l'implantation de cet arbre s'intensifie à partir du XV^{ème} siècle, il est appelé aussi arbre à pain car il était une garantie de sécurité alimentaire sur le territoire (*Causses et Cévennes*). Toutefois, le changement climatique tend à remettre en question cette spécialisation agricole et soulève des interrogations quant à l'implantation de cultures plus adaptées aux évolutions climatiques.

C. Contexte de la culture d'oliviers



Une origine mythique

On retrouve de nombreuses mentions de l'olivier dans les écrits et représentations graphiques anciennes. Parmi celles-ci, l'une des plus connues est le **mythe de la fondation d'Athènes**.

Dans ce récit, l'apparition de l'olivier serait le fruit d'une querelle entre Athéna (déesse de la sagesse) et Poséidon (dieu de la mer) pour la protection d'une nouvelle ville. Cette bataille est illustrée dans cette peinture de Noël Hallé (1711-1781), *La dispute de Minerve et de Neptune*, exposée au Musée du Louvre.

Pour les départager, chacun proposa un don à la ville, les humains choisissant le plus utile pour eux. Poseidon offrit un magnifique cheval permettant de porter cavaliers et armes, traîner des chars et faire gagner des batailles. Athéna, quant-à elle, fit pousser un olivier ; un arbre capable de nourrir, soigner tout en étant quasiment immortel. L'olivier fut choisi par les humains et Athéna donna son nom à la ville.

Aujourd'hui encore, la **symbolique de l'olivier** est très liée à des valeurs en cohérence avec ce mythe à savoir des valeurs de **paix, d'immortalité, de prospérité, de vie**, etc.

« *Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée* » - Georges Duhamel

L'olivier est produit à plus de **90% dans le bassin Méditerranéen** où il s'impose comme un pilier de l'agriculture méditerranéenne depuis très longtemps grâce aux vertus de son huile d'olive. De nombreuses variétés ont été répertoriées, la forme cultivée est *Olea europea var. Sativa* mais sa forme sauvage est *Olea europea var. sylvestris* est originaire de l'Est de la Méditerranée, au Moyen-Orient vers 19 000 av J.C. Les plus vieilles souches ont été retrouvées sur le Mont Carmel dans la région du Levant. Il s'est diffusé par la suite sur l'ensemble de la Méditerranée via sa domestication. Il est à souligner qu'une augmentation des *Olea* est mise en avant en 7000 av J.C ce qui correspond au début de la culture d'olivier².

L'huile d'olive a été un argument de poids dans les **échanges commerciaux** à l'instar du blé et du vin³, notamment sous l'empire romain qui a développé drastiquement la production générale d'huile d'olive. A travers le temps, de nombreuses utilisations des olives et de leurs huiles ont été développées :

² Ater et al., 2016b

³ Amouretti, 1986

- Dans l'**Antiquité**, les principales utilisations de l'huile d'olive étaient pour les lampes à huile, le soin du corps, les préparations médicinales, l'alimentation et la conservation.
- Au fil du temps, l'utilisation de l'huile d'olive a évolué pour rejoindre la cuisine provençale à la **Renaissance** mais est aussi entré dans la savonnerie marseillaise ainsi que dans l'industrie du textile via la technique de l'ensimage (lubrification des fibres d'un textile pour en faciliter le cadrage ou la filature).
- À partir des **années 60**, le régime crétois ou régime méditerranéen est mis en avant par ces bienfaits sur la santé, ce dernier se traduit par un régime alimentaire à base d'huile d'olive, de fruits et légumes, de légumineuses et de céréales, principalement.

D. L'Oléiculture dans le monde

Le marché de l'huile d'olive est dominé par l'**Espagne** qui est le **1er producteur mondial** avec 2,6 millions d'hectares et une production destinée à 97% pour l'huile d'olive. Le modèle est intensif avec une densité d'arbres par ha forte, 800 à 1000 arbres par hectares⁴.

Le deuxième pays européen étant producteur et consommateur est l'Italie qui consomme 490 000 t par rapport à l'Espagne qui consomme 528 000 t. Néanmoins, l'Italie est le premier producteur ayant des vergers oléicole en **Agriculture biologique** avec 242 708 ha soit 18% de l'oléiculture biologique mondial.

E. L'Oléiculture en France

L'olivier en France est représenté géographiquement dans le **Sud de la France**, au bord de la Méditerranée dans les régions Provence-Alpes Côte d'Azur et Occitanie (En 1800, chaque village du Sud de la France possédait son moulin à huile.)

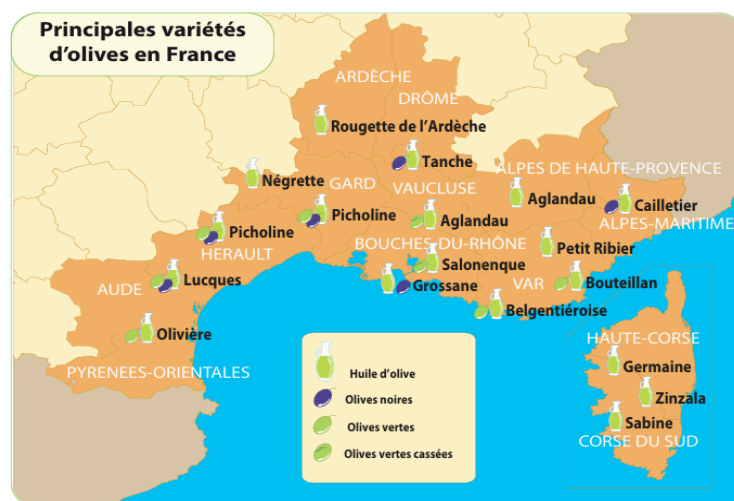


Fig 3 : Principales variétés d'olives en France (France Olive)

⁴ France Agrimer, Marché de l'huile d'olive - Campagne 2019-2020

On dénombre aujourd’hui environ 40 000 producteurs dont 10 000 agriculteurs avec une activité professionnelle sur 17 000 ha et 30 000 producteurs particuliers sur 38 000 ha⁵. Ces chiffres illustrent que les vergers d’oliviers ont une place primordiale dans l’**agriculture vivrière**. La production française se concentre essentiellement sur la **qualité des produits**, en témoignent les 42% de vergers labellisés en **agriculture biologique**. Cette qualité se reflète beaucoup à travers les prix, en effet, l’huile française Bio et AOP affiche souvent un prix au litre bien plus élevé que les huiles étrangères. Par exemple, l’huile française bio peut aller jusqu’à 25 euros/litre pour certaines AOP alors que d’autres huiles bio comme la tunisienne affichent rarement un prix au litre plus élevé que 7 à 10 euros⁶.

Néanmoins, la production interne du pays reste **bien inférieure** à la consommation française : la production nationale est de 4 900 t/an d’huile d’olive alors que la consommation nationale est de 125 000 t/an, soit 4% de la production nationale⁷.

L’huile d’olive reste aujourd’hui la principale voie de transformation toutefois l’olive de bouche est produite sur le territoire avec une production de 1 370 t/an. Pour appuyer ce gage de qualité qu’est la production d’olive française, **10 AOP (Appellation d’Origine Protégée)** sur l’olive sont reconnues sur le territoire comme l’AOP la plus au Nord qui est l’AOP de Nyons ou la plus proche de la Lozère qui est l’AOP de Nîmes. La dynamique de plantation d’oliviers est en croissance avec **400 à 500 ha plantés tous les ans**.

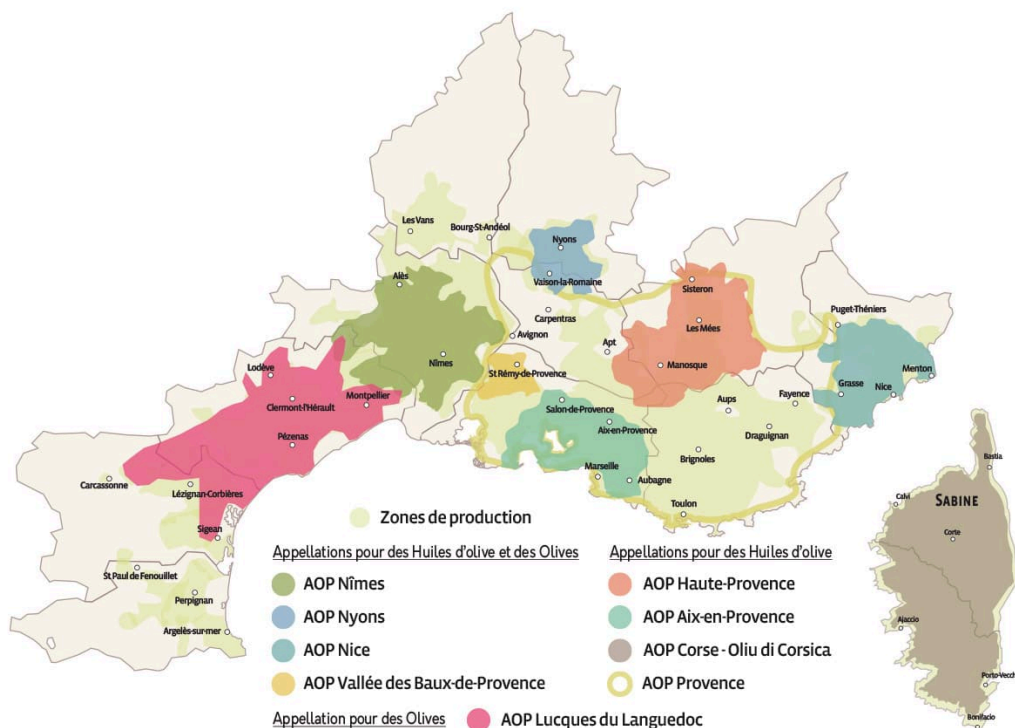


Fig 4: Carte des AOP françaises pour les olives et l’huile d’olive

F. L’Oléiculture en Cévennes

⁵ France Olive

⁶ Site de l’association Que choisir, <https://www.quechoisir.org/guide-d-achat-huiles-d-olive-n3751/>

⁷ France olive, données sur l’oléiculture française

<https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2023/08/france-olive-La-France-oleicole-production-consommation-2023.pdf>

La culture de l'olivier dans les Cévennes se concentre aujourd'hui principalement dans les parties gardoises et ardéchoises du massif. Les données relatives à l'oléiculture cévenole restent toutefois relativement limitées. Néanmoins, les sources historiques indiquent que la production locale était majoritairement destinée à l'huilerie et qu'elle répondait essentiellement à une logique vivrière.

Avant le gel de 1709, les archives de l'époque estiment la production du territoire à environ 13 000 litres d'huile d'olive.

Plus récemment, **l'épisode de gel de 1956** a constitué un véritable traumatisme pour l'oléiculture régionale en Occitanie, provoquant la destruction de la grande majorité des oliviers présents. Dans le département du Gard, par exemple, l'oléiculture était très développée avant 1956, avec près de **2,5 millions d'oliviers, 14 confiseries privées, 71 moulins privés et 9 coopératives** recensés à la fin des années 1930. Après le gel, ces chiffres se sont effondrés à environ **260 000 arbres** sur l'ensemble du département.⁸

De nombreux agriculteurs ont choisi de ne pas replanter immédiatement, craignant de nouvelles pertes. Les oliviers ont souvent été remplacés par des cultures plus résistantes au gel, comme la **vigne ou les fruitiers**, ce qui a conduit à une contraction durable de l'oléiculture dans la région.

De nos jours cependant, à l'échelle du département du Gard dans son ensemble (et non uniquement dans sa partie cévenole) la production atteint environ 750 tonnes d'huile d'olive par an, ce qui représente près de 20 % de la production française. Ce département constitue donc un territoire particulièrement pertinent à étudier, notamment en raison de sa proximité géographique avec la zone d'étude.

Ainsi, l'aire d'appellation d'origine protégée la plus proche des Cévennes lozériennes est celle de l'AOP « Huile d'olive de Nîmes ». L'aire géographique de production, de transformation et de conditionnement de l'« Olive de Nîmes » couvre l'ensemble de la zone oléicole gardoise ainsi que la partie orientale de celle de l'Hérault, tout en excluant les Causses, la montagne cévenole et la Camargue.⁹

⁸ Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Olive de Nîmes » 2014

⁹ INAO

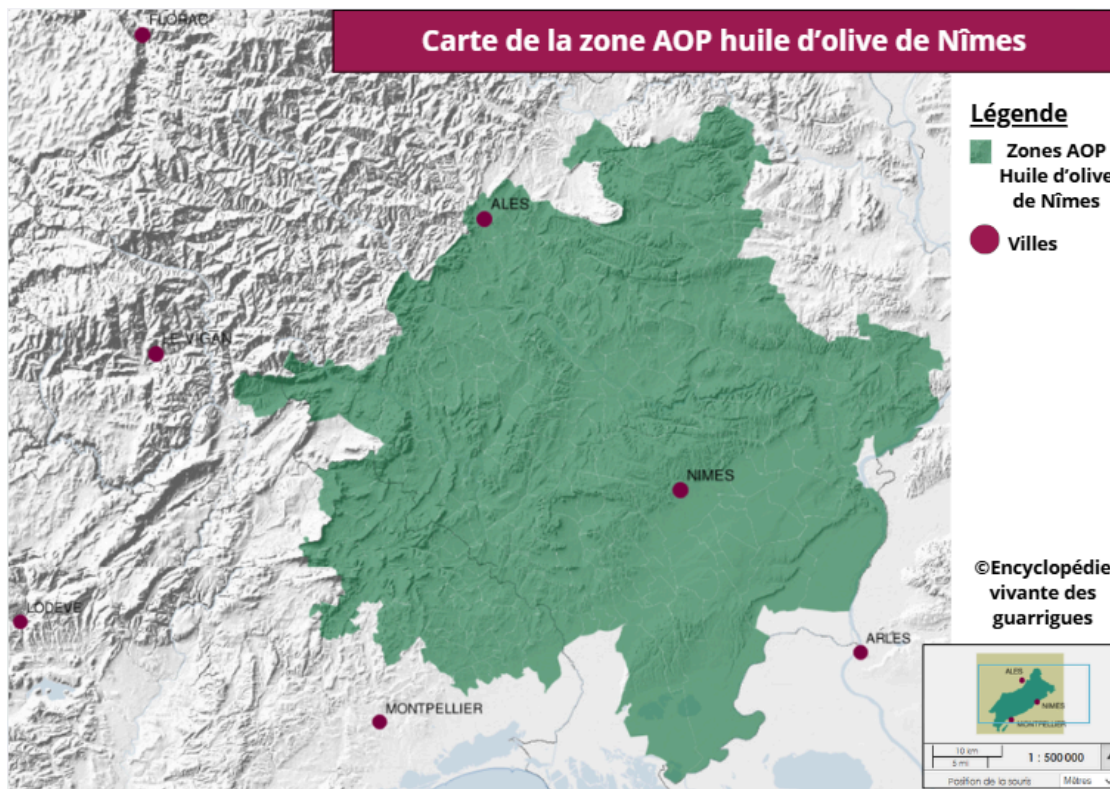


Fig 5: Carte de la zone AOP Huile d'olive de Nîmes.

L'analyse de cette carte met en évidence d'importantes différences topographiques entre les départements du Gard et de la Lozère. Dans le Gard, la présence de vallées et de plaines, notamment dans la partie sud-est du département, offre des conditions favorables au développement de l'oléiculture. À l'inverse, le relief devient progressivement plus montagneux au-delà d'Alès. Cette configuration a permis l'implantation des oliveraies dans les zones les plus propices du département.

L'aire de production est ainsi caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, généralement situés à une altitude inférieure à 350 mètres. Ces conditions ont favorisé le développement de haies fruitières et d'un paysage agricole fortement marqué par l'arboriculture.

La Lozère présente quant à elle un relief plus contraignant, caractérisé par des vallées encaissées et des pentes abruptes. Dans ce contexte, les systèmes agricoles se sont historiquement orientés vers d'autres cultures plus adaptées, telles que le châtaignier, le chêne vert ou encore le mûrier. Ces cultures étaient souvent implantées sur des terrasses agricoles, appelées localement « bancels », aménagées afin de rendre cultivables ces terrains difficiles, notamment pour la production de céréales ou l'établissement de prairies.

Cependant, beaucoup d'oliviers et d'olivettes ont été recensés sur le **territoire proche Cévennes** : si l'on se réfère aux données disponibles pour l'année 1999, trois cantons du Gard. Au total, 15 890 oliviers y ont été recensés : 7 138 à Quissac, 6 992 à Saint-Hippolyte-du-Fort et 1 765 à Saint-Jean-du-Gard. Ces chiffres ont été relevés sur 48 parcelles, soit une moyenne d'environ 37 arbres par parcelle.

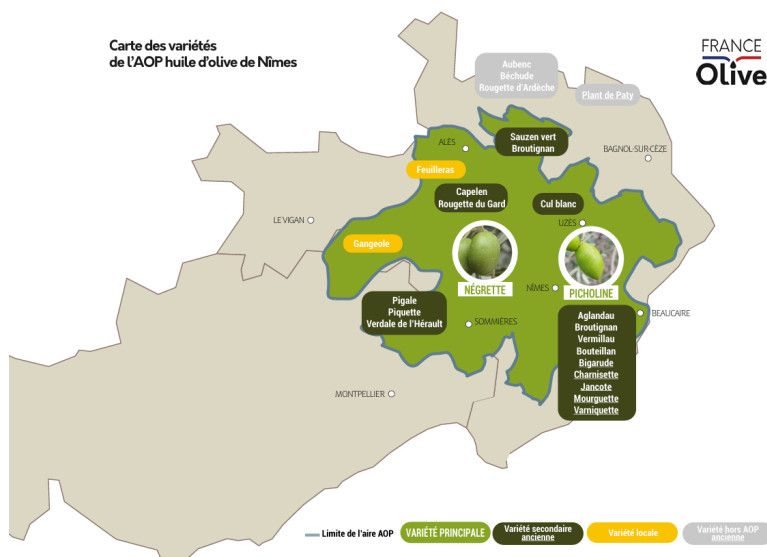


Fig 6 : Carte des variétés de l'AOP huile d'olive de Nîmes

Les variétés d'oliviers les plus cultivées dans le Gard sont la **Négrette** et la **Picholine** (principale composante de l'AOP Huile d'Olive de Nîmes). Sur le secteur d'Alès plus au Nord, on retrouve des variétés plus rustiques comme la **Capelen** ou encore la **Rougette du Gard**. (Cela peut donner des indications sur les variétés qui ont potentiellement pu être plantées en sud-Lozère, limite Gard.)

II. Écologie

Écologiquement parlant, l'olivier est un **arbre fruitier assez résistant**. Néanmoins, à l'instar des autres arbres fruitiers, pour qu'il y ait production de fruits, certaines conditions doivent être respectées. En condition favorable, l'olivier reste un arbre à **croissance lente**. La première fructification aura lieu entre **3 et 7 ans** en fonction de la variété et n'atteindra son plein potentiel qu'à partir de **10 ans**. Il présente néanmoins une longévité intéressante puisque son potentiel de production ne **décroît qu'à partir de 150 ans**.

➤ LE CLIMAT

L'olivier s'épanouit dans un climat dit "*méditerranéen*". C'est-à-dire un climat chaud en été, doux en hiver et un **ensoleillement important**.

Il résiste bien au gel jusqu'à environ -5°C, température auxquelles les fines branches fines et les **bourgeons risquent d'être endommagés** et à partir de -10°C, le **tronc risque d'exploser** (à l'instar de l'épisode du gel de 56). Cependant, l'olivier survit régulièrement aux épisodes de grands froids et à la capacité de repartir du pied si ses parties aériennes dépérissent. Les hivers ne doivent pas être trop doux non plus car pour réaliser son cycle complet, l'olivier a besoin de températures assez basses.

À la belle saison, l'olivier requiert un bon ensoleillement pour fructifier et peut résister à des températures relativement hautes, néanmoins au-delà de 40°C le feuillage et les fruits risquent de subir des brûlures. Ce qui entraînerait la **chute des fruits** et une **perte de masse foliaire** capable de photosynthétiser.

En dehors des extrêmes, cet arbre a quand même des **périodes de fortes sensibilités** à savoir la **période de floraison** au printemps où celle-ci est sensible au gel, grêle et vent ainsi que la **période de développement des fruits** en taille à l'automne où l'arbre est sensible à la sécheresse. Si des épisodes défavorables ont lieu à ces moments clés, la production risque d'être fortement compromise en termes de quantité comme de qualité.

Pour ce qui est des **besoins hydriques**, l'olivier est sur ce point là aussi assez résilient. Il est capable de survivre à des épisodes de sécheresses intenses, cependant pour avoir une production de fruit intéressante il lui faudrait **entre 400 à 600 mm de précipitation annuelle** en fonction de la capacité des sols à retenir l'eau. Ces précipitations sont particulièrement nécessaires pendant les périodes clefs citées précédemment.

Pour conclure cette partie sur le climat, on peut dire que l'olivier est un arbre très résistant et qui s'adapte assez bien à des conditions climatiques variables, tant que certains critères sont réunis (ensoleillement, suffisamment d'eau..). Or, dans un objectif de production d'olive, les conditions climatiques doivent être réunies ou optimisées via la gestion (exemple : l'irrigation et l'espacement des arbres dans les plantations ou l'exposition peuvent améliorer le rendement dans certains cas). Le **climat Lozérien** est donc théoriquement assez propice à la culture de ce fruitier, cependant les gradients altitudinaux peuvent influencer grandement sur les températures. Ainsi des **espaces favorables** d'implantation sont à identifier en prenant en compte différents facteurs comme l'altitude, l'exposition ou la présence de terrasses par exemple.

➤ LE SOL

L'olivier est assez **tolérant** quant au type de sols dans lesquels il peut se développer, il est **peu sensible au PH** et peut se développer dans des sols pauvres. Toutefois, il ne supporte pas du tout les **sols stagnants**, la présence d'eau en quantité sur la durée faisant s'asphyxier ses racines. On préférera des sols drainants et relativement profonds (1,25 à 1,80m) même si ceux-ci sont caillouteux pour la culture de ce fruitier. Il présente aussi une sensibilité au **tassement des sols**.

➤ L'IRRIGATION

L'utilisation de l'eau est un sujet majeur de ces dernières années, la question de l'irrigation est donc importante quand on implante une nouvelle production.

Comme on l'a vu précédemment, l'olivier est capable de survivre à de longues périodes de sécheresse mais la quantité d'eau qu'il reçoit et la cohérence de ces apports avec ses **périodes de forts besoin** sont des **facteurs déterminants** de la **quantité et de la qualité de la production**. Il y a deux périodes déterminantes : la floraison et la maturation. La disponibilité hydrique au printemps affecte la quantité de fleurs et d'inflorescence, la chute ou non des fleurs et la taille des fruits. En fin d'été (juillet et août), la disponibilité hydrique influencera la taille des fruits, leur chute, la taille du fruit et du noyau. L'irrigation de manière générale peut cependant retarder la lipogénèse¹⁰ et la maturation du fruit. De plus, irriguées correctement, cela favoriserait la **pousse et l'entrée en production plus rapide des jeunes plantations d'olivier** par rapport à un système sans irrigation. L'irrigation des arbres adultes permet de soutenir leur croissance et donc une production plus importante à l'année n+1, l'**irrigation automnale** influence également la taille des fruits et des noyaux, amoindri le phénomène d'alternance¹¹ de production entre les années.

¹⁰ Production de corps gras dans l'organisme

¹¹ Phénomène cyclique bisannuel affectant les arbres fruitiers qui voit se succéder une année avec une forte production de fruits à une année avec peu de fruits, voire aucun.

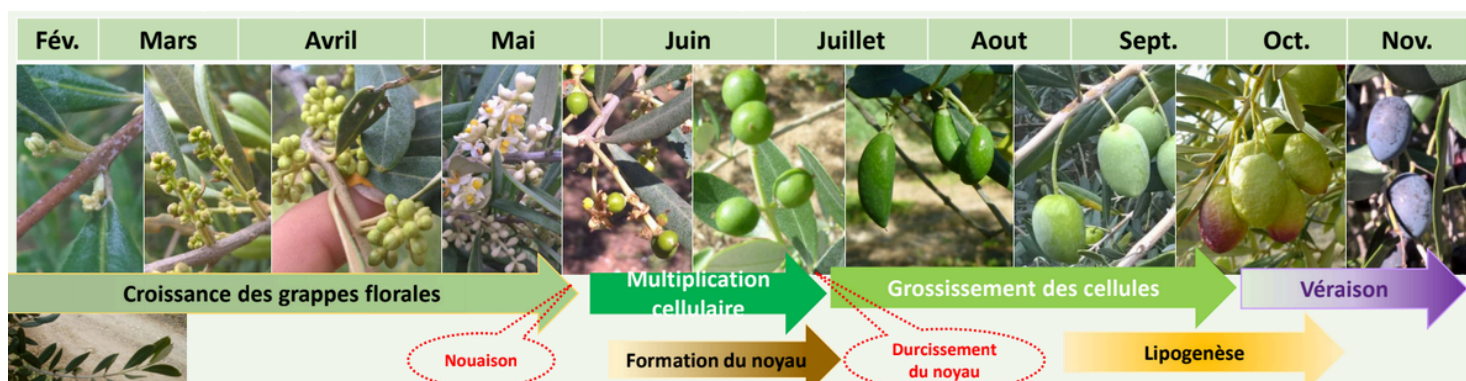


Fig 7: Calendrier des étapes de la pousse des olives en fonction du mois de l'année¹² (La taille s'effectue généralement avant février et la récolte à partir de novembre).

A. L'olivier et le dérèglement climatique

La Lozère n'est pas à l'abri du réchauffement climatique. En effet, à l'horizon 2050, divers facteurs affecteront le département. Dans le but de faire une analyse globale de ces facteurs, nous sommes passés par le service climatique **Climadiag**. Ce dernier permet aux acteurs agricoles et forestiers de calculer localement des indicateurs agro-climatiques dans le but d'évaluer les nouveaux enjeux de vulnérabilité à venir (calculés selon la TRACC¹³) pour adapter leurs pratiques.

Pour commencer, la pluviométrie est amenée à diminuer, tout en restant tout de même convenable (1590 mm/an 2010 => 1570 mm/an 2050). L'olivier ayant besoin d'entre **500 et 600 mm** de pluie par an, ces chiffres sont largement couverts par la pluviométrie projetée. Concernant la **répartition de la pluie dans l'année**, cette dernière a tendance à **diminuer en hiver et en été**. Cependant, si elle reste encore acceptable en hiver, la différence en été n'est pas négligeable (183 mm=> 164). Cela impliquerait donc des **périodes de stress hydrique** et ce, de plus en plus tôt dans l'année. En parallèle, la pluviométrie en automne et au printemps tend à augmenter ce qui correspond aux périodes de besoins en eau de l'olivier pour la fructification.

Toujours dans les projections, la **température annuelle moyenne** devrait augmenter d'environ **un degré**, le nombre de jours durant lesquels la température maximale serait au-dessus de 35 °C (*entre le 1 mai et le 15 septembre passerait*) d'environ 0 en 2010 à 3 en 2050. Or, cela correspond à la température à partir de laquelle l'arbre se met en **dormance**, ce qui impacte le rendement et la qualité des fruits. Cependant, ce chiffre est pour le moment encore faible, ce qui limite les risques actuels. Cela reste tout de même une donnée dont l'évolution est à surveiller à l'avenir.

Concernant le spectre inverse des températures, le nombre de jours (*au cours de la période 1er février - 30 avril*) pour lesquels la **température minimale est inférieure à -1°** passe d'environ 8 (2010) à 4 jours (2050). Le mois de mars correspond au stade débourrement, et avril boutons au floraux. Or, le gel est

¹² Diaporama de Cécile Combes

¹³ Trajectoire de réchauffement de référence

reconnu pour son impact potentiel sur le rendement (quantité de fruits produite). Les tendances à la baisse de ce dernier (bien qu'assez minimales) poseraient moins de risques pour la culture d'oliviers.

Ainsi, si l'on s'appuie sur ces données, le dérèglement climatique ne devrait pas affecter trop négativement la culture de l'olivier en Sud-Lozère. Toutefois, les données utilisées sont ciblées sur une seule localité car un résumé exhaustif à l'échelle de la Lozère n'est pas réalisable car cette dernière comporte une très grande variété de conditions propres à chaque zone géographique. Ces données sont donc fiables à proximité de Sainte Croix Vallée Française mais ne peuvent pas représenter toutes les particularités localisées de la Lozère. De plus, ces données restent des projections qui sont amenées à évoluer au cours du temps.

III. Réponse à la commande

A. Méthodologie générale

Dans le but de répondre à la commande, nous sommes passés par **plusieurs étapes** (cf. rétroplanning) :

- L'appropriation de la commande
- La participation aux journées thématiques sur l'olivier
- La création et la mise en oeuvre des questionnaires auprès des planteurs d'oliviers
- L'analyse des résultats et leur présentation sous différentes formes (réunion, émission radio, compte rendu..)

De nombreuses **réunions et points informels entre membres de l'équipe du projet tutoré et/ou avec nos commanditaires** ont permis de mieux comprendre les attendus et de faire un suivi sur l'avancée de l'étude (Cf. Annexe Rétroplanning).

B. Retour sur les journées thématiques

Pendant le projet, nous nous sommes rendus à **deux journées** qui ont permis de mieux s'approprier des **notions de contextes et techniques**. Ces dernières ont facilité les chances de rencontrer des **personnes ressources** pour notre panorama des acteurs ainsi que d'orienter nos recherches. Ces deux journées ont été le point culminant de nos avancées. Nous y avons récupéré quelques **éléments bibliographiques** intéressants.

La première journée chronologiquement était celle de la **fête de l'Olivier à Alès** (Gard) le 22 novembre 2025. Cet évènement était organisé par le Centre de Pomologie et avait pour but de promouvoir et faire découvrir aux habitants et acteurs l'olivier son histoire et sa culture, tout en permettant à des acteurs locaux de se rencontrer et d'échanger.

Nous avons eu l'occasion de rencontrer plusieurs acteurs importants du Gard tel que **Sylvie Dupart du Filon vert** sur la taille de formation des oliviers, **Fruits oubliés** qui travaille sur les variétés d'oliviers avant le gel de 1956 dans les Cévennes, le centre de Pomologie d'Alès (organisateur de l'évènement) ainsi que **France Olive**.





Le deuxième évènement était *“On s'engraine! Fête de l'Arbre”* qui s'étendait du 29 au 30 novembre 2025. à Saint-Etienne Vallée Française (Lozère).

L'arbre choisi cette année était donc l'Olivier, la journée était animée par le foyer rural (le Ginestel), le **Syndicat mixte des Hautes Vallées Cévenoles** et l'**association Fruits oubliés**. Cette journée a pu permettre d'approfondir cette implantation de l'olivier dans un contexte cévenole, en rencontrant des producteurs d'olives en Cévennes Gardoises, des pépiniéristes cévenols produisant des oliviers mais aussi la question de la transformation en huile d'olive avec le Moulin du Coudoulous. C'est dans cette démarche que nous avons pu **alimenter notre panorama des acteurs** ainsi qu'enrichir nos connaissances. Nous avons pu écouter lors d'une **table ronde** les **perspectives** qu'ont différentes structures (Associations, établissements privés ou publics..) et des particuliers (agriculteurs et particuliers planteurs d'oliviers.)

C. Livrable n°1 : Questionnaire

1. Méthodologie du recueil de données

Afin de répondre aux objectifs précédemment évoqués et pour être en accord avec les attentes de nos commanditaires, nous avons réalisé un **questionnaire** à destination des personnes ayant planté des oliviers en ciblant plus particulièrement les **professions agricoles**. Ce type public étant particulièrement difficile à joindre à certaines périodes, nous avons dû nous montrer flexibles dans nos disponibilités et les méthodes d'entretiens. Ainsi, ces questionnaires ont été menés de **trois manières différentes** en fonction du temps que pouvaient y consacrer les personnes démarchées :

- Si la personne pouvait nous accueillir sur ses plantations, nous remplissons le questionnaire sous forme d'**entretien semi-directif** ou **discussion libre** avec lui/elle, pendant ou précédant une visite des parcelles.
- Si la personne ne se trouvait pas sur place ou ne pouvait nous accueillir sur ses plantations, nous remplissons le questionnaire lors d'un **entretien semi-directif téléphonique**.
- Si la personne exprimait une **forte indisponibilité** mais souhaitait tout de même participer à l'étude, le questionnaire était envoyé par mail et rempli de manière autonome.

Nous avons mis la priorité sur la première méthode d'entretien pour plusieurs raisons. D'une part, **rencontrer les enquêtés** nous semblait important pour mieux caractériser leurs **besoins, visiter les terrains**, le contexte et leurs **potentielles contraintes**. Cela nous permettait aussi de créer du lien et d'éviter l'anonymisation des personnes à travers le questionnaire ainsi que de demander des précisions plus naturellement à travers des discussions plus libres. Faire l'entretien dans les parcelles permettait également d'**appuyer les propos** et exemples données de manière immédiate et concrète : le terrain servait d'appui pour orienter les questions. Enfin, nous trouvions valorisant la possibilité de visiter les oliveraies, d'une part pour nous-même puisque cela nous permettait de voir différentes gestion, différents stades de pousse..

Mais aussi pour les propriétaires qui semblaient pour la plupart passionnés par leur domaine et assez fiers de participer à l'étude et qu'on s'intéresse à leur activité.

Néanmoins nous comprenons le fait que les professions agricoles sont souvent très demandeuses en termes de temps et d'énergie. C'est pourquoi nous avons tenté de nous adapter aux contraintes de chacun et chacune, ainsi qu'à limiter volontairement la taille de notre questionnaire aux informations qui nous semblaient essentielles. Ce dernier a été testé avec notre commanditaire, Floriane ROUGE, puis retravaillé plusieurs fois pour aboutir à une version finale validée par tout le groupe et le commanditaire.

Les résultats et l'analyse de ce questionnaire qui vous seront présentés plus bas dans ce dossier, associés aux recherches bibliographiques effectuées permettront de fournir une réponse aux attendus et objectifs fixés par nos commanditaires.

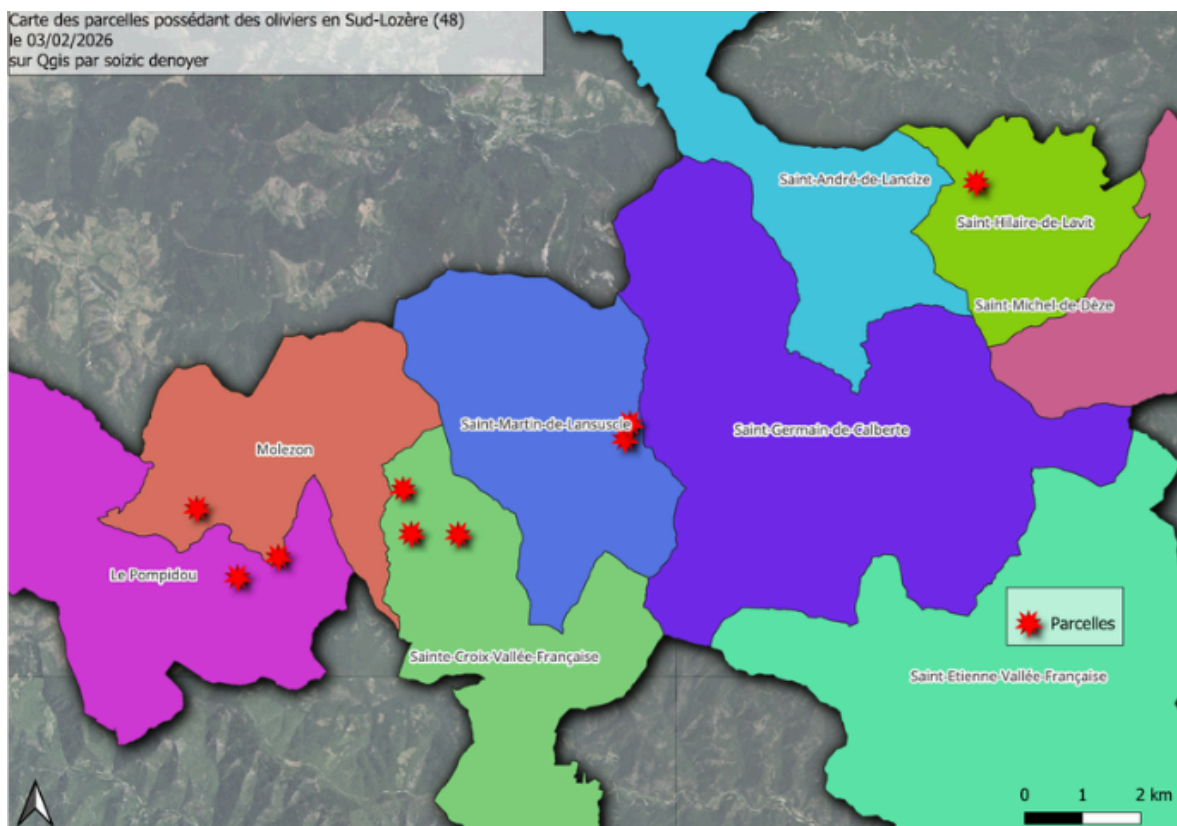


Fig 8 : Carte de répartition des interrogés

2. Détail du questionnaire

Le questionnaire (*cf. annexe*) que nous avons rempli avec les interrogés comportent **plusieurs axes** : Tout d'abord, une partie des questions concerne directement **la personne et sa parcelle** pour dresser un **profil type** de ces derniers (*nom, âge, profession, date de création de l'exploitation et sa taille...*).

Ensuite, nous avons choisi de décrire plus précisément le(s) parcelle(s) ainsi que les arbres présents. L'objectif étant d'en connaître plus sur **l'historique et les propriétés de(s) la parcelle(s)** (*d'où vient la parcelle, âge des arbres, exposition, état sanitaire...*).

Une attention toute particulière à été donnée aux **variétés d'olives utilisées** et sur les observations des agriculteurs sur leurs **dynamiques respectives**. Le but étant de créer des données empiriques concernant les variétés qui semblent adaptées ou non aux conditions sud-lozériennes.

Suite à cela, les questions s'orientent sur **l'utilisation des olives et les perspectives pour l'avenir** de leur parcelle selon les exploitants (telle que la volonté d'expansion.)

Nous avons choisi de créer toute une partie dédiée aux pratiques sur la parcelle (l'irrigation, l'amendement, la taille...) afin de comprendre la gestion qui est faite de la parcelle et des arbres.

Enfin, nous avons choisi d'interroger les planteurs sur des données plus **subjectives**. En effet, il nous était demandé d'établir, à travers notre étude, le besoin en accompagnement (sous diverses formes) des agriculteurs planteurs d'oliviers, ce type de culture n'étant à ce stade pas encore très répandu dans le territoire. Les questions s'orientaient donc sur leur connaissances en matière d'oliviers, leurs besoins éventuels de formation ainsi que la forme que celle-ci pourrait prendre.

Enfin, conscients que le milieu agricole fonctionne beaucoup au bouche-à-oreille, nous avons systématiquement demandé à nos interrogés s'ils avaient connaissance d'autres agriculteurs propriétaires d'olivier qui seraient disposés à répondre à notre questionnaire afin d'élargir notre échantillon.

3. Analyse du questionnaire

➤ Analyse générale

Les personnes interrogées ont toutes entre 34 et 54 ans, ce qui constitue une moyenne **relativement jeune**. Parmi eux, six sont des agriculteurs à titre principal et trois à titre secondaire, en plus d'une profession principale non agricole. Les exploitations varient grandement d'un endroit à l'autre, notamment sur la **quantité d'arbres plantés** : En effet, sur la carte ci-dessous nous pouvons voir que certaines exploitations possèdent plus de 30 arbres tandis que d'autres en possèdent moins de 10. Les plantations des enquêtés vont de 3 à 100 arbres.

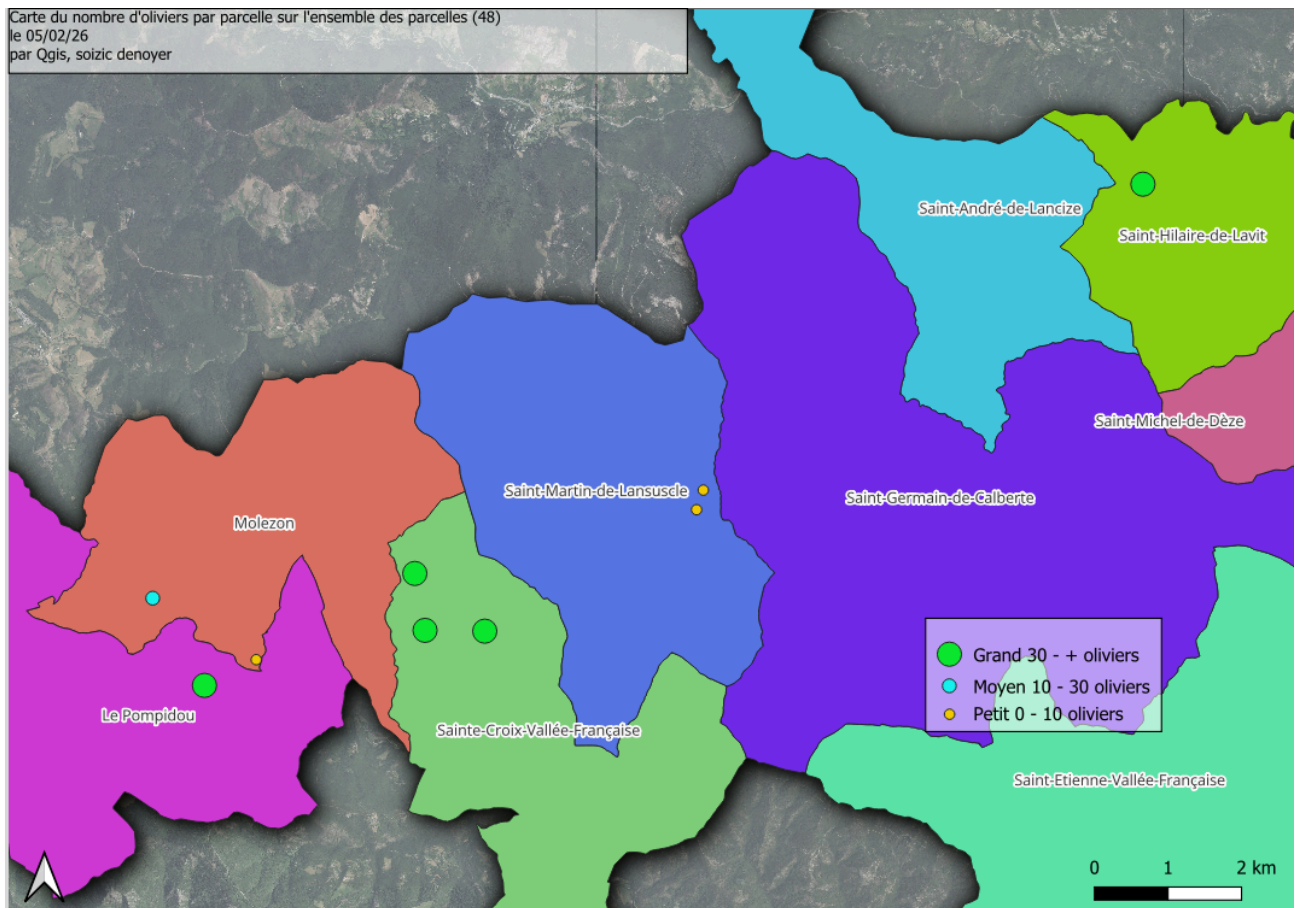


Fig 9 : Carte du nombre d'oliviers par parcelle

La majorité des agriculteurs cumulent **plusieurs activités** comme le maraîchage, la castanéculture ou l'élevage caprin ou ovin. Dans tous les cas, tous voient en la culture de l'olive une **culture secondaire** en addition à leur(s) activité(s) principale(s). En effet, la culture de l'olivier en est encore à ses débuts en Cévennes Lozérienne : la **production augmente lentement et les quantités récoltées sont faibles**. Cela s'explique par le jeune âge global des plantations et leur place dans la production de l'exploitation. En effet, dans la majorité des exploitations enquêtées, la production d'olive est même trop faible pour déclarer une activité et en tirer un produit. Pour l'instant, la production est destinée à **l'autoconsommation**, ce qui s'inscrit dans une **logique déjà en place** dans le sud de la France, liée à un **objectif vivrier et à la production de qualité**.

Parmi les exploitations interrogées, une partie seulement d'entre elles émet une volonté future de produire et de commercialiser pour compléter le revenu de leur atelier principal. Principalement les exploitations de plus de 30 arbres sur la carte.

Parmi les raisons qui ont poussé les interrogés à planter des oliviers, on retrouve plusieurs logiques qui s'entremêlent :

Beaucoup ont vu dans cet arbre une occasion de se **diversifier**, notamment en prenant en compte le **déclin du châtaignier** dû au réchauffement climatique et à l'apparition de nouvelles maladies, ou encore simplement de trouver de **nouvelles sources de revenu**. Enfin, certains ont planté des oliviers sans réellement d'idées en tête, par *"curiosité"*.

Dans cette optique générale, certains agriculteurs ont voulu planter différentes variétés¹⁴ afin de déterminer lesquelles étaient les plus adaptées aux conditions de la Lozère (les données théoriques à ce sujet étant actuellement quasi-nulles.)

Une grande partie a révélé avoir de **l'affection pour cet arbre**, souvent parce qu'ils étaient originaires de régions où la culture de l'olivier est plus développée, à l'instar du Gard ou d'autres départements de Provence.

➤ **Données variétales**

Les variétés plantées par les interrogés sont **très diversifiées**, et ce même au sein d'une seule parcelle. En effet, on constate une **volonté d'expérimentation** de la part des planteurs quant à l'adaptation des variétés aux conditions lozériennes. Les enquêtés ont donc parfois plantés plusieurs variétés au sein d'une même parcelle afin d'identifier lesquels s'épanouissent le mieux sur leurs parcelles et ainsi les favoriser, pour certains, dans de futures plantations.

Les variétés les plus présentes dans les oliveraies du Sud-Lozère au sein de notre échantillon sont l'**Aglandau** (Vaucluse/Var) et la **Bouteillan** (Varoise) (5 plantations). Viennent ensuite la **Négrette** (Gard) et la **La Rougette d'Ardèche** (4 plantations). La **Frantoio** (Italie), la **Lucque** (Gard) et la **Picholine** (Sud) sont aussi présentes de manière plus sporadique (3 plantations).

Selon le constat des enquêtés, **l'acclimatation** des différentes variétés semble **fortement variable**. En effet, dans quelques cas, certaines variétés fonctionnent très bien sur certaines parcelles mais pas sur d'autres qui semblent pourtant avoir des conditions similaires. C'est le cas par exemple de la **Négrette** ou de l'**Aglandau** (cette dernière s'épanouit dans toutes les plantations à l'exception d'une.) Cela nous laisse penser qu'au-delà des conditions pédo-climatiques entrent en compte d'autres facteurs comme les **modes de gestion** et la **présence de pathogènes et/ou de ravageurs**. D'autres facteurs limitants dont nous n'avons pas forcément connaissance pourraient aussi expliquer ce phénomène.

À l'inverse, certaines variétés réagissent de la **même manière dans toutes les plantations**. C'est le cas de la **Bouteillan** qui montre de **bons résultats** dans toutes les exploitations. Elle semble donc être bien adaptée aux conditions locales. Aux antipodes de la Bouteillan, la **La Rougette d'Ardèche** montre, elle, des problèmes de croissance et des problèmes de santé sur la quasi-totalité des exploitations.

Le choix de la variété est donc primordial, tant par rapport à la destination de la production (*huile, en saumure, etc*) que pour l'adaptation aux conditions pédo-climatiques. Pour l'instant, bien que l'échantillon soit très réduit, la Bouteillan semble être la **plus adaptée au condition de la Lozère**. On évitera cependant de recommander la Rougette d'Ardèche puisqu'elle ne semble pas s'épanouir dans le secteur Sud-Lozère. La démarche de test variétale de certains enquêtés est très intéressante. Les observations relevées au fil des années quant-à la réaction et le développement des différentes variétés pourraient servir **de référence pour les recommandations de plantation sur le territoire**. Le travail de l'association Fruits Oubliés sur les anciennes variétés¹⁵ dans les Cévennes Gardoises et Lozériennes pourrait également venir appuyer/ compléter les observations faites sur le terrain.

➤ **La production**

¹⁴ Cf. Partie dédiées aux variétés

¹⁵ Ajouter un endroit pour en parler

La production obtenue **varie selon l'âge des oliviers** : les plantations étant assez jeunes dans l'ensemble, les récoltes vont de **1-5k à 10kg**. Le maximum étant atteint par des **arbres relativement anciens (Planté majoritairement en 2005)** dont la production avoisine **40 kg pour 100 oliviers**.

Toutefois ce chiffre ne semble pas constant car une autre parcelle obtient la moitié de cette production avec des arbre plus jeune

Comparaison : Jon Tschan récolte 40 kg d'olives (2025) pour 100 arbres mais plantés en 2005, Élie Franc 20 kg d'olives (2025) pour 80 oliviers mais ceux-ci ont été plantés entre 2018-2024.

➤ **Attentes des interrogés & perspectives d'accompagnement**

La plupart des interrogés **ne se considèrent pas comme de bons connaisseurs** en matière d'oliviers : 6 des des 9 personnes interrogées estiment leurs connaissances de à **5 ou moins** sur une échelle de 10.

Nous pouvons pertinemment lier cette donnée à celle soulignant que 8/9 expriment la volonté **d'être accompagnés** par un organisme. Bien que les attentes soient diversifiées, une grande partie aimerait avoir l'opportunité d'acquérir des **connaissances générales et des formations** sur la taille, les maladies et comment les traiter ou encore certains se posent des questions quant à la multiplication et la protection contre les dégâts des gibiers. Une personne évoque également un souhait de **financement** pour les cultures émergentes.

Une majorité des concernés expriment la **volonté de travailler en collectif** et de **tisser des liens** sur le territoire, voire de partager du matériel (un **pressoir partagé** a notamment été évoqué). L'intégralité des enquêtés se disent intéressée par la **création d'un réseau olive en Sud-Lozère**. Certains y voient l'opportunité de partager leurs connaissances (J.Tos), d'autres de se former, d'autres encore y voient la possibilité d'une mutualisation pour une commercialisation locale (G.Larès).

Concernant la **formation**, seulement 3 personnes déclarent en avoir suivi une (plus ou moins formelle) à ce jour, dont 2 par le biais de l'**association gardoise "le Filon vert"**.

➤ **Recueil de pratiques**

Les pratiques relevées ont pour point commun d'être assez vertueuses sur le **plan agro écologique**, souvent par choix mais aussi parfois en réponse à certaines contraintes liées aux conditions de culture.

En effet, les terrains sont souvent **pas ou peu mécanisables** (présence de terrasses parfois en mauvais état ne supportant pas le poids des tracteurs, passages assez étroits..) Ce constat **empêche d'envisager une production à grande échelle**. Les terrains sont donc **entretenus manuellement** pour l'entretien des parcelles (débroussaillage, parfois par le pâturage) comme pour les opérations de taille des oliviers.

La majorité des interrogés n'utilise **aucune forme de traitement phytosanitaire**. Les deux exceptions à la règle font partie des personnes interrogées **ayant le plus d'oliviers** (respectivement 40 et et 80). On peut supposer qu'à partir d'un certain nombre d'olivier, la plantation d'olivier devient un investissement (temps et argent), il convient donc de les **protéger davantage**. De plus, une concentration importante de plants peut augmenter les **chances d'observer un potentiel problème**. Cependant, ces

formes de protection restent dans le **spectre des pratiques biologiques**, avec l'utilisation d'huiles essentielles, le chaulage des troncs ou encore l'utilisation de bouillie bordelaise.

Il est à noter que, beaucoup d'exploitations n'ont relevé pour le moment aucun problème sanitaire (5). Si cette perspective est rassurante, cela peut être lié à un **manque de recul** car un grand nombre de ces plantations sont récentes, et peut aussi s'expliquer par une **concentration d'oliviers souvent réduite**.

Au niveau de l'**amendement**, tous les interrogés en utilisent pour les oliviers. Ces apports prennent des formes différentes : Guano, BRF et en majorité du fumier. En prenant en compte les activités principales des interrogés, on observe que 4 personnes sur 9 ont une **activité d'élevage** (ovin ou caprin), ce qui permet de valoriser en partie du fumier pour les oliviers. On entre donc dans un certain **bouclage des flux** et une certaine **autonomie générale** au niveau de l'amendement. Aucun engrais minéral n'est nécessaire pour le moment.

De ce fait, une certaine vocation à l'autonomie se fait ressentir : autonomie dans la production comme dans les moyens mis en œuvre pour assurer cette même production. Les acteurs interrogés mettent en avant une **agriculture purement locale**, dont les débouchés autres que la consommation personnelle (quand ils sont envisagés) ont vocation à alimenter des **filières très courtes**. Les plantations, si elles s'adaptent correctement aux terrains et garantissent une production suffisante permettront un débouché supplémentaire de diversification ainsi qu'un garant de **robustesse** face au réchauffement climatique.

Tous les interrogés optent pour des **pratiques biologiques**, avec ou sans labellisation (3 labellisés sur 9). En effet, cette activité étant pour le moment secondaire, la question d'optimiser la quantité produite ne se pose pas encore. De plus, une majorité des personnes interrogées semblent **sensibles à des pratiques vertueuses pour l'environnement**.

➤ Irrigation

Comme nous l'avons vu plus tôt, la quantité et la temporalité des apports en eau est **déterminante pour la production d'olives**. Parmi les enquêtés, la plupart (6/9) irriguent leurs arbres mais tous le font de manière très raisonnée. L'irrigation se fait majoritairement sur **les jeunes arbres** pour soutenir leur prise de racine et au printemps et fin d'été/début d'automne et fonction des précipitations de l'année. Seule une personne arrose en continu de mai à septembre mais de manière raisonnée. En effet, cette personne ne possède que 3 oliviers près de son habitation et cela représente donc une très faible quantité d'eau et peu de matériel nécessaire. Ce mode d'irrigation serait plus difficilement envisageable pour des plantations plus grandes et/ou sur bancels. Deux personnes n'**irriguent pas du tout** leurs Oliviers, malgré leur "grandes plantations" avec respectivement 30 et 80 oliviers. Pour eux, c'est aussi une manière pour eux d'encourager l'arbre à s'adapter au rythme et intensité des précipitations locales.

De manière générale, nous avons remarqué que les périodes d'irrigation des enquêtés **correspondent assez bien aux périodes de besoin de l'olivier** mais qu'une **inquiétude** concernant les sécheresses en été poussaient certains à commencer l'irrigation **avant la période de besoin** pour la croissance des fruits à l'automne.

➤ Problématiques relevées

En plus du signalement de certaines maladies telles que l'œil de paon, la problématique qui revient le plus est liée à la **faune sauvage**. En effet, plusieurs interrogés relèvent des problèmes d'abroustissement de la faune sauvage relevés et des dégâts de retournement de parcelles par sangliers parfois importants. Les parcelles d'oliviers étudiées étant souvent placées aux **limites de forêts ou de zones embroussaillées**, ce phénomène est d'autant plus accentué.

Comparaison au niveau de la production : Julien Lespine a eu plus de problèmes (maladie de l'œil de Paon dégâts faune sauvage) qu'Élie Franc alors qu'ils ont le même nombre d'oliviers (80, plantés relativement aux mêmes périodes dans les deux cas). *Cela se traduit par une différence de 10kg* entre les deux productions (20kg pour Élie, 10 kg pour Julien).

➤ Avenir

La majorité des interrogés (8/9) **souhaitent planter davantage d'oliviers à l'avenir**. Le nombre d'oliviers envisagé varie selon les cas de figure (cf. carte ci-dessous). Certains en ont planté peu (3) il y a longtemps (10-20 ans) et souhaitent en planter 2 de plus à l'avenir, d'autres en ont planté en quantité importante il y a quelques années et souhaitent en ajouter beaucoup d'autres.

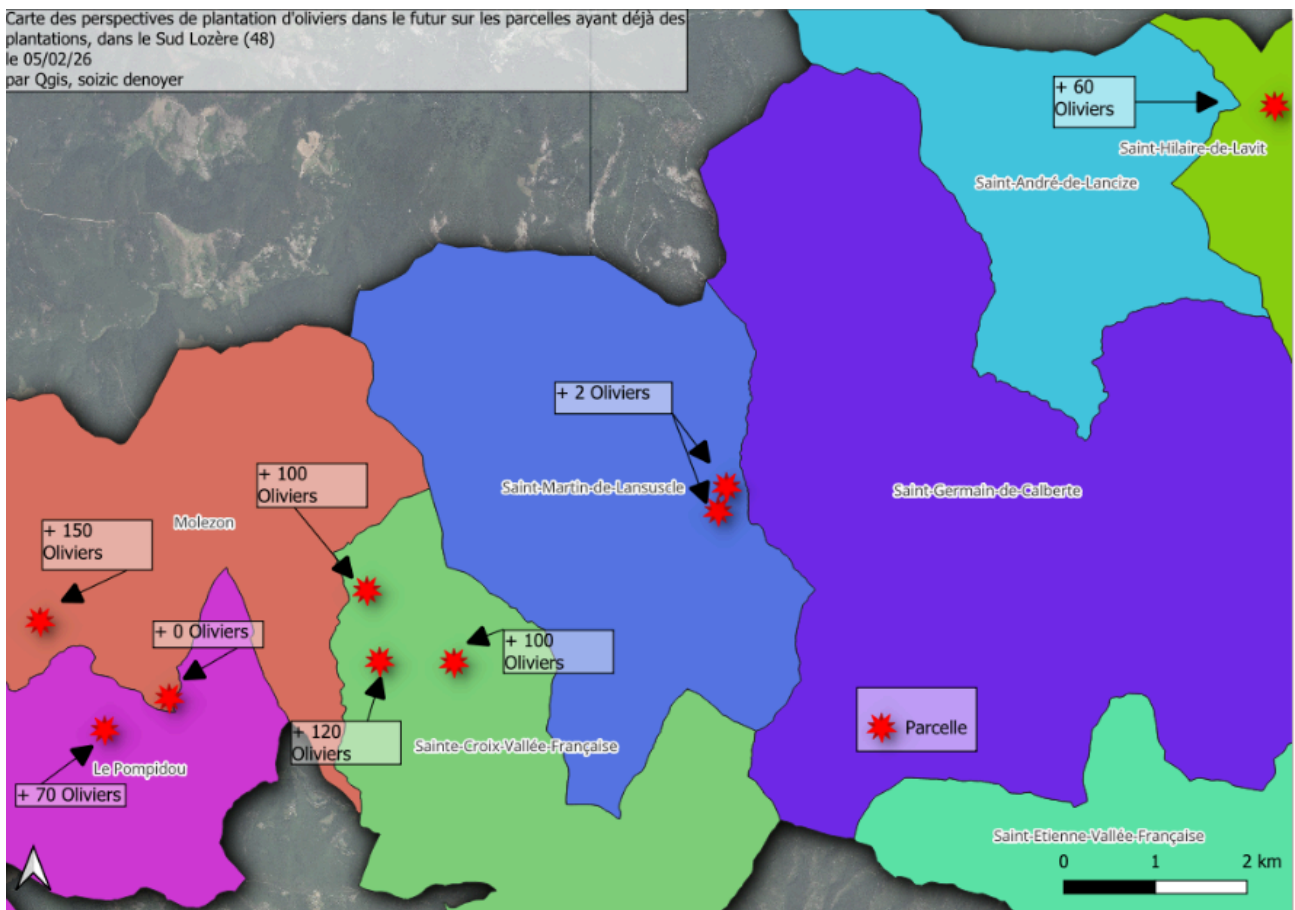


Fig 10 : Carte des perspectives de futures plantation d'oliviers par les planteurs interrogés

D. Livrable n°2 : Réunion du 10 février 2026

La réunion du 10 février s'est déroulée à la salle Gypaètes de l'espace Rochefort entre 14h30 et 17 environ. Nous en étions tous les quatre (Nathan, Céliane, Nathan et Léa) les animateurs, avec le soutien de Floriane ROUGE (PETR) ainsi que de Viviane DE MONTAIGNE (PNC).

Étaient présents :

- **Emmy PETIT** de la Chambre d'agriculture de Lozère
- **Matthieu DESCOMBES** Délégué territoriale des vallées cévenoles au **PNC**
- **Daniel BARBERIO** président du PETR sud-Lozère

Elle avait plusieurs objectifs : celui, tout d'abord, de **présenter notre étude sur la dynamique de l'olivier en Cévennes** (en Lozère plus particulièrement) aux acteurs amenés à travailler dans le cadre du PAT et aux agriculteurs démarchés. Puis un autre : celui de recueillir des premières idées pour la création des **différents scénarii envisageables pour animer un groupe d'échange**.

Nous avons donc réfléchi à un déroulé de réunion mêlant présentation conventionnelle et activités participatives (cf. Annexes "fiche animation") prévu pour un public de techniciens, d'élus et d'agriculteurs.

Le jour de la réunion, **plusieurs personnes n'ont pu se déplacer** (aucun des agriculteurs que nous avons interrogés et invités, notamment) et les participants étaient **bien moins nombreux** que ce que nous avons prévu. Un certain nombre avaient également des contraintes horaires. Par conséquent, le déroulé de notre réunion a été modifié sur le vif afin de raccourcir la durée tout en répondant efficacement aux objectifs.

La majorité des personnes présentes se connaissaient bien et avaient l'habitude de travailler ensemble, nous avons donc fait un tour de table très rapide pour tous se présenter. Puis nous sommes directement passés à la présentation des résultats en sautant les activités "schéma de l'œuf" et "sondage post-it" Puis nous avons fait un temps d'échange et la "matrice de convergence".

Nous avons travaillé sur les matrices de convergences tous ensemble au vu du faible nombre de participants, la première étant intitulée "Comment animer un réseau olive Lozère" puis "À quoi pourrait ressembler une journée d'échange ?". (Cf. *Partie sur les scénarii d'accompagnement*)

Cette réunion nous a permis de présenter une première fois **nos résultats de manière formelle** et d'avoir un retour sur notre travail, sur certains points qui n'étaient pas clairs ou nécessitent d'être plus approfondis ou justifiés. Nous avons aussi pu confirmer grâce à la **matrice de convergence** que nos premières idées pour les scénarii d'accompagnement étaient en phase avec les attentes des élus. A travers leur participation les acteurs ont aussi participé.e.s à étoffer ces idées et en créer de nouvelles et même faire le lien avec d'autres acteurs du territoire que nous n'avions pas envisagé.

Malheureusement, l'absence d'agriculteurs ou de personnes ayant planté des oliviers à cette réunion ne nous a pas permis de confirmer si nos propositions étaient en phase avec leurs attentes, néanmoins une partie du questionnaire était destiné à répondre à cette question.

E. Livrable n°3 : Émission de radio ChauPATate

Le PETR Sud-Lozère anime régulièrement l'émission "**ChauPATate**" pour l'antenne **Radio Bartas** (107.0 FM) dans le cadre du PAT. Ces dernières traitent de sujets divers ayant trait à l'alimentation et à l'agriculture locale, en faisant intervenir des acteurs de différents secteurs.

En amont de cette émission, nous sommes retournés chez un des enquêtés afin de réaliser des prises de son et une interview. Nous avons ensuite trié les rushes et réalisé un montage audio assez brut puisqu'il allait ensuite être repris par les techniciens de Radio Bartas.

Nous avons enregistré l'émission numéro 18 portant sur l'olivier dans les Cévennes¹⁶ le 12 février 2026. Nous avons répondu à quelques questions posées par Floriane ROUGE sur notre étude, à la suite de quoi nous avons présenté l'interview de Julien TOS. L'émission dure environ 50 minutes en incluant une pause musicale. Cette émission venait conclure notre étude et avait pour but de **présenter certains résultats**.



Fig 11 : Miniature de l'émission n° 18 (Radio Bartas)

F. Évaluation des possibilités de développement locales

1. Perspectives de production en sud-Lozère

Selon différentes sources, un olivier adulte bien entretenu pourrait produire **entre 15 et 100 kg d'olives**. A partir de ces données, nous pouvons tenter d'estimer la production d'olive du Sud-Lozère dans le futur :

En rassemblant les oliviers de tous les enquêtés de Lozère, nous arrivons à un nombre de **319 oliviers vivants** aujourd'hui en Lozère. La plupart ont été plantés il y a moins de 10 ans, ce sont donc des arbres qui n'ont pas atteint leur plein potentiel de production (à partir de 10 ans). Étant donné la **situation topographique et climatique du Sud-Lozère** et les différents facteurs qui influencent la production comme l'irrigation, la gestion, l'amendement, etc, nous allons nous baser sur une **quantité théorique de production assez faible de 15 kg par arbre adulte**. Si nous estimons la production d'olive sur le territoire de l'étude en 2036 avec un nombre d'arbre équivalent et une production d'environ 15 kg par arbre, nous devrions arriver à une production de **4 285 kg d'olives** (319 arbres x 15 kg = 4 285 kg).

¹⁶ Podcast Radio bartas Chaud PATate 18 <https://www.radiobartas.net/listings/chaud-patate-18/>

Selon le Moulin à huile Nicolas en territoire nîmois¹⁷, il faudrait environ 6,25kg d'olive pour produire un litre d'huile d'olive. En 2036, il pourrait y avoir un potentiel de **685l d'huile** d'olive (4285 kg*6,25 kg = 685,6l d'huile). À titre indicatif, le moulin du Coudoulous transforme 900 l d'huile par an, la production Sud-Lozère pourrait alors représenter environ un tiers de la quantité transformée par ce moulin Gardois.

Cette estimation, bien qu'elle se veuille prudente, est tout de même à prendre avec des pincettes. En effet, elle ne prend pas en compte de nombreux facteurs tels que la **mortalité potentielle des arbres**, les différentes maladies pouvant impacter la production, le taux d'huile dans les fruits ou encore les aléas climatiques de plus en plus fréquents pouvant faire varier énormément la quantité de fruits produits. Néanmoins elle nous d'imagine la faisabilité d'une filière en Sud-Lozère. D'autant que de nombreuses personnes prévoient de continuer à planter des oliviers. Certains parlent même d'investir dans un pressoir et se disent ouvert à l'idée de le mutualiser.

D'autre part, cette "filière" peut être envisagée dans **une perspective agroforestière** avec tous les avantages liés. Tout d'abord la limitation de risque d'incendie. En effet, la conséquence la plus visible de la déprise rurale est la revégétalisation des terrasses anciennement cultivées. Or l'extension des broussailles constitue un facteur très favorable au déclenchement et à la propagation des incendies de forêt. Or la plantation d'oliviers permettrait le maintien des espaces ouverts.

Cela permet aussi par extension de **conserver des parcelles à vocation agricole**. La plantation pourrait également permettre d'entretenir les bancels et ainsi protéger le patrimoine culturel du territoire cévenol. C'est déjà le cas pour certains des interrogés qui réalisent leur plantation sur bancels.

Le verger cévenol cultivé en sec et sur terrasses, leur rôle premier est d'offrir des surfaces de culture planes sur des versants en pente forte. Cela facilite notamment le travail du sol. Ce type de système a ses inconvénients mais ^{il profite} d'avantages agronomiques dont ne bénéficient pas les vergers de plaine comme ceux du Gard.

Parmi ces derniers, on peut citer tout d'abord celui que les terrasses peuvent faire office de **réserves thermiques**. En effet, ces derniers peuvent emmagasiner la chaleur pendant la journée et la rendre la nuit. Cela permet donc de maintenir une température stable même la nuit mais aussi de limiter les trop forts **écarts de températures** qui seraient nocifs aux arbres.

Ensuite, les terrasses permettent de **stocker de la terre végétale** en quantité, ce qui permet aux oliviers de s'enraciner profondément. De plus, des terrasses en bon état permettent de **limiter l'érosion du sol** et la présence d'arbres permet aussi de stabiliser ce dernier grâce à leurs racines.

Enfin, les oliviers peuvent aussi profiter du **système hydraulique** avantageux permis par la présence de terrasses avec la création d'un sol plus profond qui facilite **l'infiltration de l'eau dans la terre**.

G. Livrable N°4 : Panorama des acteurs

Pour qu'une filière puisse se structurer, il est nécessaire qu'une **chaîne d'acteurs soit présente sur le territoire**, couvrant les différentes étapes de production, de transformation et de commercialisation. Dans le cas d'une filière oléicole, cela implique notamment la présence de **pépiniéristes, de producteurs, de transformateurs (moulins), ainsi que de débouchés commerciaux**. À ces acteurs économiques s'ajoutent

¹⁷

<https://www.moulinahuilenicolas.fr/fabrication-de-votre-huile/#:~:text=Toutefois%2C%20ce%20ratio%20est%20l,pour%20un%20litre%20d'huile.>

également des **structures d'accompagnement, de formation et d'animation territoriale**, indispensables au développement et à la structuration de la filière.

C'est dans cette optique qu'a été réalisé un **panorama des acteurs susceptibles d'être impliqués dans l'émergence d'une filière olive en Sud-Lozère** :



Fig 11 : Panorama des acteurs de l'olive en Cévennes

1. Acteurs en amont : les pépiniéristes et la ressource variétale

En amont de la filière se trouvent les acteurs liés au **matériel végétal**, notamment les pépiniéristes et les structures travaillant sur les variétés. Ces acteurs jouent un rôle essentiel dans la **diffusion de plants adaptés au territoire** et dans la **préservation du patrimoine variétal local**.

Parmi ces acteurs figurent notamment des pépinières spécialisées comme les Rameaux de Marius qui s'est associé à la Pépinière Grange sous la dénomination "Les pépinières bios de Vézènobres". dans un souci de complémentarité, les différentes pépinières ont chacune leur propre spécialité. Celle des Rameaux de Marius, c'est l'olivier et les fruits à coques. Cela permet une certaine **spécialisation** et donc un certain savoir développé quant aux oliviers. De plus, Marius Kluger fait preuve d'un intérêt particulier pour les variétés locales et peu connues (Capelen, Béchude, Cul blanc), mais se montre aussi intéressé par les variétés "adaptés aux étés de plus en plus secs et capables de s'implanter plus au nord."¹⁸

¹⁸ Fruit Oubliés n°66 Automne 2025

Ensuite, le **Centre national de pomologie** qui travaille sur la **connaissance et la conservation des variétés fruitières** pourrait aussi apporter des informations précieuses sur les variétés.

Parmi nos interrogés, nous avons eu l'occasion de visiter un cas concret intéressant dans le Gard (frontière Lozère) : le **verger conservatoire de Peyrolles-en-Cévennes**. En effet, Peyrolles est une ancienne commune agricole, où l'on retrouve les systèmes de production traditionnels des Cévennes : **maraîchage et fruitiers**, châtaigniers sur les versants nord, **mûriers et oliviers** sur les versants sud. Les oliviers sont ici plantés sur des bancels, certains sont très anciens et témoignent d'une utilisation ancienne. Ainsi, c'est environ une centaine d'arbres de plusieurs variétés différentes qui se tiennent sur ces anciennes terrasses, la plupart ont été plantés en 2005. Ce lieu pourrait servir de **lieu d'expérimentation et de recherche directement sur le terrain** pour les variétés au vu du nombre d'oliviers présents et leur âge pour tous les autres oliviers plantés en sud-lozère dans des conditions similaires.

2. Les moulins : acteurs clés de la transformation

La transformation constitue une étape centrale de la filière oléicole. En France, plus de **40 000 récoltants** (agriculteurs et particuliers confondus) transforment leur production dans **305 moulins à huile**, dont **261 moulins privés et 44 coopératifs**. Pour les olives de table, les productions sont généralement livrées à environ **130 confiseurs déclarés**.

Concernant la transformation des productions cévenoles, les premiers moulins en activité sont situés dans le département du **Gard**, où la filière oléicole est historiquement plus structurée. Les moulins les plus proches du Sud-Lozère sont le ***moulin des Mages, le moulin Mas Miger, le moulin du Coudoulous, le moulin du Paradis et celui d'Uzès***.

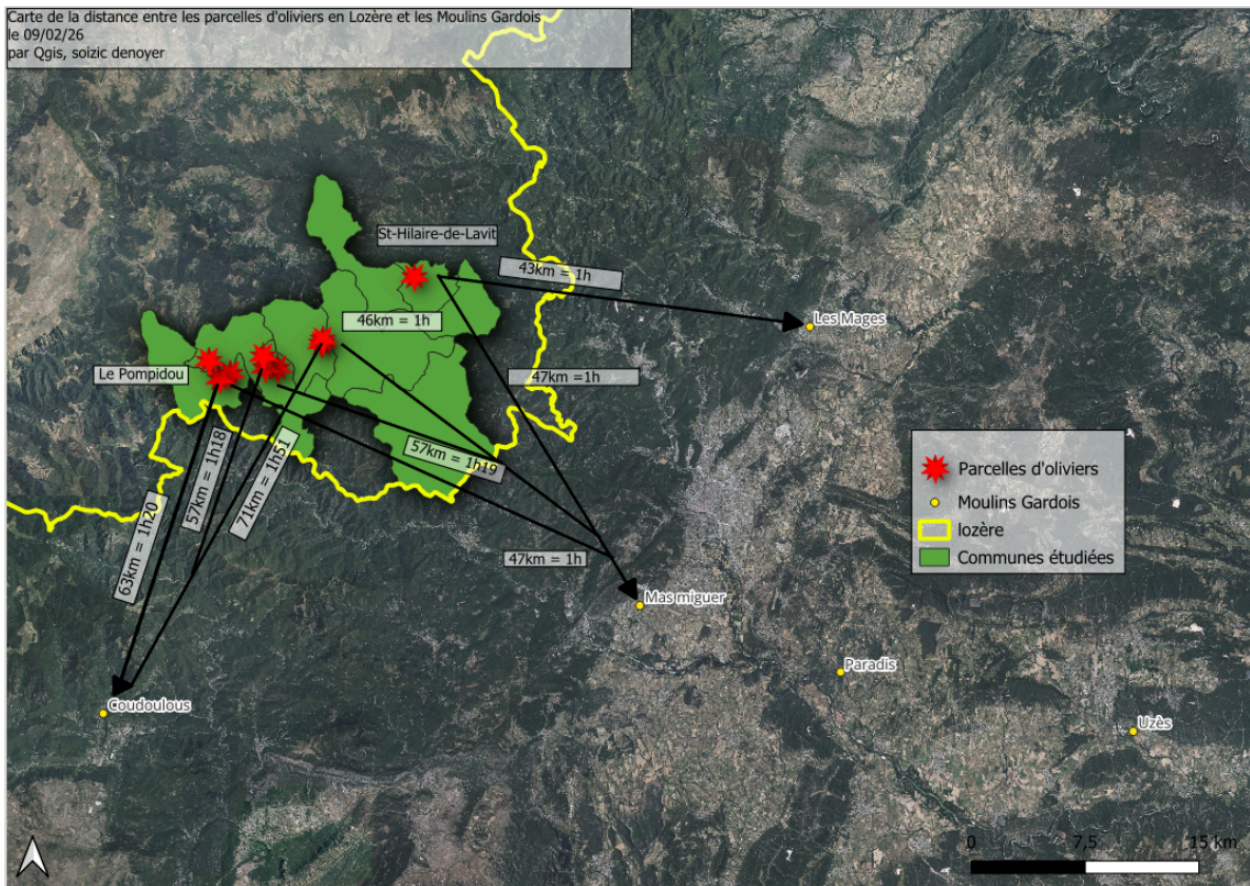


Fig 12: Carte des distances entre les parcelles d'oliviers en Lozères et les moulins gardois

Ces moulins présentent toutefois **des modalités de fonctionnement différentes** :

Moulin	Localisation	Type de production	Quantité minimum	Cuvées	Particularités
Moulin du Coudoulous	Gard	Huile d'olive	5 kg	Commune (petites quantités) ou individuelle à partir de 100 kg	<ul style="list-style-type: none"> Rendez-vous nécessaire pour très grosses quantités (>400 kg) Statut associatif Forte implication dans son territoire : objectif de revaloriser et de développer les olivettes du Pays Viganais
Moulin du Mas Miger	Gard	Huile d'olive	0 kg	Commune ou individuelle dès 100 kg	<ul style="list-style-type: none"> Pas de minimum pour cuvée commune

					<ul style="list-style-type: none"> ● Créateur du Rés'olives Modèle gagnant-gagnant tripartite qui propose, d'une part, de valoriser ces fruits perdus, et d'autre part, d'offrir aux propriétaires de ces arbres, de l'huile d'olive extra vierge, extraite de leurs cultures, quelqu'en soit la taille, sans effort et gratuitement. ● Location de matériel pour les cueilleurs (peignes vibrants, caisses de transport..)
Moulin du Paradis	Gard	Huile d'olive	Non précisé	à vérifier auprès du moulin	<ul style="list-style-type: none"> ● Spécialisation huiles parfumées ● Proposition de journées thématiques (taille de l'olivier)
Moulin des Mages	Gard	Huile d'olive	Non précisé	à vérifier auprès du moulin	Possibilité de conseils techniques sur la récolte et le stockage

3. Les structures associatives et professionnelles

Plusieurs structures associatives et professionnelles peuvent également contribuer au développement d'une filière oléicole locale.

Au niveau national, **France Olive** constitue l'interprofession de l'olive. Cette association fédère les acteurs de la filière (producteurs, transformateurs, techniciens, chercheurs) et joue un rôle important dans **la structuration, la promotion et l'accompagnement technique de l'oléiculture en France**.

Au niveau local, l'association **le Filon Vert** constitue un acteur important de l'accompagnement agricole sur le territoire cévenol. À travers ses actions de formations courtes mettant l'accent sur la **pratique**, elle pourrait contribuer à l'émergence d'une dynamique autour de la culture de l'olivier.

L'implication de Sylvie Dupart, en tant que personne ressource locale, pourrait également faciliter la mobilisation d'agriculteurs intéressés par cette production.

D'autres associations participent aussi à la **valorisation du patrimoine oléicole et fruitier**. Par exemple, l'association **Fruits Oubliés** mène actuellement une **cartographie participative des anciens oliviers** avec l'appui de **France Olive**, permettant de mieux connaître et valoriser la présence historique de l'olivier dans les Cévennes. En effet, ces derniers réalisent des prélèvements ADN sur certains arbres dits "à enjeu" (souvent ayant repris après le gel de 56) pour en déterminer la variété. Ces informations pourraient s'avérer précieuses pour établir une étude des variétés qui ont été plantées historiquement et qui pourraient s'épanouir de nouveau sur le territoire cévenol.

Le tissu associatif tournant autour de l'agriculture entre le Gard et la Lozère a l'avantage d'être très riche (cf. Panorama d'acteurs), ce qui laisse beaucoup de possibilités d'organisation et de soutien pour la culture de l'olivier.

4. Les structures d'accompagnement territorial

Enfin, plusieurs structures institutionnelles et territoriales peuvent accompagner le développement d'une filière olive en Sud-Lozère. Parmi elles figurent notamment :

Le PETR Sud Lozère et le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles qui interviennent tous deux dans le développement territorial, mais à des échelles différentes. Le PETR agit davantage au niveau **stratégique** (planification, financement) **et de coordination territoriale**, tandis que le Syndicat des Hautes Vallées Cévenoles (en plus d'être à cheval entre le Gard et la Lozère) mène des **actions plus opérationnelles à une échelle locale**. Dans le cadre de l'émergence d'une filière olive, ces deux structures pourraient ainsi jouer des rôles complémentaires.

La Chambre d'agriculture est un organisme chargé d'accompagner le développement agricole des territoires. Elle intervient notamment dans le **conseil technique aux agriculteurs, l'installation, la formation et l'expérimentation agronomique**. Celle du Gard est déjà assez impliquée dans l'oléiculture de son territoire, elle propose notamment des formations (Ex: Création et conduite d'une haie fruitière en oliveraie en septembre 2025.) Les Chambres étant un réseau national, il y pourrait y avoir un **transfert interne de connaissances entre les Chambres du Gard et de Lozère**.

Le Parc national des Cévennes est aussi susceptible de soutenir l'émergence de projets agricoles et territoriaux, notamment via son pôle agri-environnement qui pourrait fournir un **soutien technique**.

Ces différentes structures peuvent contribuer à **l'animation de la filière, à l'accompagnement des porteurs de projets et à la mise en réseau des acteurs**.

H. Proposition de scénarii d'accompagnement

Les propositions de scénarii se basent en partie sur les résultats de l'activité "matrice de convergence" réalisés lors de la réunion de restitution du 10 février.

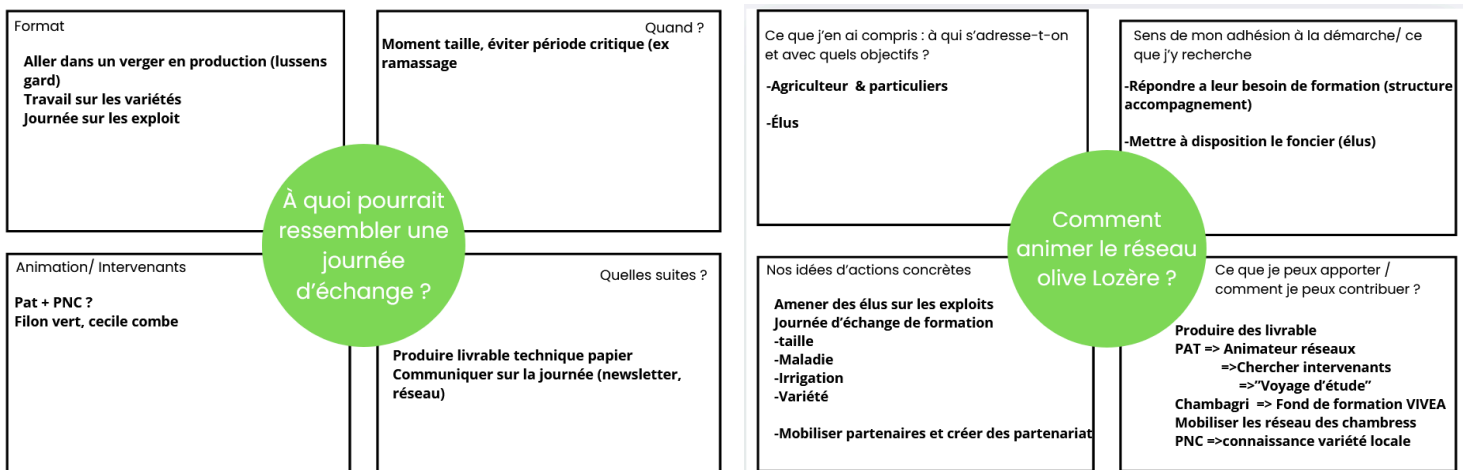


Fig 13 : Résultat de la matrice de convergence 1 & 2

En se basant sur les résultats obtenus sur ces deux matrices de convergences nous pouvons proposer deux scénarii d'accompagnement :

1. Création d'un réseau professionnel Olive en Sud-Lozère

L'objectif de ce scénario est de rassembler les **acteurs professionnels de la filière Olive en Sud-Lozère** (producteurs, moulins, pépinières, etc) afin de favoriser **l'organisation de la filière**. Le PETR prendrait le rôle d'intermédiaire et de coordinateur. Nous avons donc pensé à un certain nombre d'actions pouvant être mis en place dans le cadre de ce scénario :

- **Création d'une Newsletter** rassemblant les différents acteurs de la filière afin de les **tenir au courant** des différents événements liés à la filière olive au sein du territoire et alentours ainsi que pour transmettre efficacement des ressources, livrables et autres informations efficacement.
- **Création d'un panorama d'acteurs** de la filière Sud-Lozère et alentours proches. Une sorte d'**annuaire** comprenant les *contacts utiles* à destination des producteurs ou futurs producteurs d'olive. Dans cet annuaire se trouveraient les **pépiniéristes, les moulins et autres personnes/structures ressources** ainsi que leur **contact** et une brève description de leur structure et modalités particulières (exemple : quantité minimum d'olive pour la transformation dans les moulins.)

Ce travail a été commencé dans ce projet tutoré (Cf panorama d'acteurs) mais serait à tenir à jour au fur et à mesure des années.

- **Organisation de journées de formations** sur la taille, l'irrigation, les maladies, etc. Ces journées de formation seraient organisées par le PETR qui ferait intervenir des professionnels de l'Olive comme **Cécile Combes ou Hélène Lasserre** (France Olive) ou encore des associations comme **Le Filon Vert**. Ces journées pourraient avoir lieu sur des plantations de producteurs locaux, ceux-ci bénéficieraient alors de conseils personnalisés et adaptés à la plantation et les autres participants de démonstration

concrètes et sur des plantations potentiellement similaires. Ces journées pourraient être réalisées en partenariat avec le PNC et la Chambre d'agriculture de Lozère. Si l'on regarde la situation dans le Gard, la chambre d'agriculture dispense régulièrement des formations à l'oléiculture (Formation à la taille organisé par Sylvie Dupart), cela pourrait être une piste envisageable pour la chambre d'agriculture de Lozère que de se former pour pouvoir dispenser elle aussi des formations adaptées à son territoire. Il en est de même pour le CIVAM 30.

- **Organisation d'une transformation collective des olives.** Comme on l'a vu dans les résultats du questionnaire, la production actuelle d'olive individuelle des propriétaires d'oliviers du Sud-Lozère ne **permet pas de transformer la récolte en huile**. Néanmoins cette production est amenée à augmenter à l'avenir (*Cf Perspective de production en Sud-Lozère*). Le PETR pourrait alors organiser la mutualisation des productions du Sud-Lozère et le transport vers les moulins proches afin de transformer collectivement. Cela permettrait de rendre accessible la transformation pour les petits producteurs et de réduire les coûts de transport et de service pour les producteurs plus importants. Une **commercialisation** serait ensuite envisageable ou une redistribution équitable pour l'auto-consommation entre les producteurs en fonction de ce qu'ils ont apporté.

Cette proposition nécessite d'être plus profondément étudiée car des questionnements se posent rapidement : définition d'une quantité minimum à apporter ? Homogénéisation des pratiques (conventionnel, bio non labellisés et labellisés, etc) ?

- **Production de supports techniques sur l'olive en territoire de moyenne montagne.** De nombreuses ressources sont disponibles sur la culture de l'olivier mais peu portent sur des territoires de montagne ou dans des conditions similaires à celle des Cévennes Lozériennes. Une **capitalisation de ressources ou la création d'un ouvrage technique** rassemblant les connaissances, les pratiques, les variétés serait très intéressantes. Cela pourrait être par exemple appuyé techniquement par le **Centre de Pomologie d'Alès**.
- **Organisation d'achats de plants d'olivier groupés** auprès des **pépinières partenaires** (Les Rameaux de Marius, par exemple) afin d'obtenir des tarifs dégressifs et une réduction des coûts de livraison à destination des producteurs ou futurs producteurs du Sud-Lozère. Cela permettrait aussi de faire en sorte que des variétés adaptées au territoire donné soient mises en avant : les acheteurs profiteraient de conseils avisés de professionnels.
- **Prospection de terrains favorable à la culture de l'olivier** auprès des communes pour une mise à disposition ou un fermage à destination des agriculteurs. Cette proposition permettrait de valoriser des terrains peu/pas exploités par les communes et limiter l'embroussaillage des parcelles.

2. Création d'un réseau participatif Olive en Sud-Lozère

- **Organisation d'une fête/journée de L'olive en Sud-Lozère** permettant de faire connaître cette culture émergente au grand public et aux élus locaux. Interventions possibles de professionnels, de bénévoles ou d'étudiants à destination des planteurs, dégustation de produits locaux, animations et jeux autour de l'olive à destination d'un public familial.

- **Création d'un réseau Olive participatif** ouvert aux professionnels et aux particuliers dans le but de partager leurs pratiques et leurs conseils et dont le PETR serait animateur. Cela pourrait aussi passer par une forme de CUMA qui permettrait de se partager le matériel lié à l'oléiculture, aussi bien pour l'entretien, la récolte ou encore la transformation à petite échelle (ex: pressoir.)

Pour réaliser ces propositions d'action, de nombreux partenaires potentiels sont sollicitables (Cf. Panorama d'acteurs)

I. Limite et biais de l'étude

Notre étude comporte de nombreux biais et limites :

Tout d'abord l'échantillon réduit de personne interrogée peut ne pas rendre parfaitement compte de la réalité. En effet, à l'origine nous devons nous concentrer sur les personnes de profession du secteur agricole, mais suite au constat qu'il y avait extrêmement peu d'enquêtés, nous avons élargi l'enquête à des professions proches ou agricoles en secondaire. L'étude n'est donc pas représentative de l'ensemble de la culture de l'olivier en Cévennes puisqu'elle ne prend pas en compte les particuliers. Cela nous donne un total de 9 enquêtés, ce qui est loin d'être le total des personnes ayant plantés des oliviers en Lozère.

Néanmoins l'objectif étant de prospecter pour la création d'une filière Olive en Sud-Lozère, il n'était pas pertinent d'intégrer tout type de planteur à l'étude. Il pourrait être intéressant si une autre étude prend le relais dans les années à venir de se concentrer sur le nombre d'olivier ou la volonté de s'impliquer dans le réseau, peu importe la catégorie professionnelle.

De plus, lors de notre recherche, nous n'avons pu démarcher seulement les personnes dont nous avons connaissance qu'ils possédaient des oliviers, il se peut donc que nous ayons contacté seulement une partie du public cible.

Nous aurions pu pousser plus loin l'étude en contactant davantage d'acteurs du Gard (La Chambre d'Agriculture du Gard, par exemple) pour comprendre plus en détail comment était structurée la filière (notamment à la frontière Gard-Lozère) et nous inspirer de cas concrets pour pouvoir les transposer plus aisément.

Ensuite, les conditions de culture ne sont pas identiques : l'altitude , les variétés utilisées, le sens de l'exposition , l'amendement et l'âge des arbres sont différents selon les parcelles. N'étant pas des conditions contrôlées dans un environnement de laboratoire, il est normal que ces différences ai lieu, mais il vaut mieux en prendre compte lors de l'interprétation des résultats.

Nous pouvons aussi revenir sur l'un des livrables fournis : la réunion du 10 février. Au total (sans compter les commanditaires), ce sont seulement trois personnes extérieures qui se sont déplacées. Même si cela n'a pas impacté le déroulé de la réunion, celle-ci n'a pas eu la portée espérée. Nous avons regretté l'absence d'agriculteurs présents à cet évènement (et le nombre de personnes tout court!). Si c'était à refaire, nous aurions peut être proposé une autre forme pour cette réunion pour faire en sorte que plus de personnes soient présentes (faire une "réunion" directement sur le terrain, sur une parcelle d'agriculteurs planteur d'olivier par exemple - et cela même si cela impacte le formalisme de la présentation - ou encore proposer une visioconférence..). Une autre explication pourrait aussi être une communication trop tardive ou pas assez partagée de l'évènement.

L'échelle de temps étant courte depuis le début de la culture des oliviers dans la majorité des parcelles, l'étude manque de recul quant à l'adaptation des oliviers au milieu, en effet, certaines choses comme la production peuvent varier grandement selon l'âge, l'exposition ou la variété des oliviers.

De plus, L'olivier est une culture complexe que l'on ne maîtrise pas en l'espace de quatre semaines ! Nous avons beaucoup appris mais il nous reste encore énormément à savoir sur cet arbre et ses 150 variétés rien qu'en France. Certains aspects, notamment techniques, ont pu nous échapper lors de cette étude.

IV. Conclusion

Pour conclure, ce projet a permis de développer les connaissances sur les oliviers dans un contexte cévenole, de répertorier les agriculteurs ayant planté des oliviers et d'avoir un retour sur leurs pratiques, les attentes et les besoins avec un questionnaire.

Nous avons pu également voir par le questionnaire, les variétés qui ont été plantées dans les Vallées Cévenoles et qui étaient adaptées au secteur en fonction des différents facteurs pédoclimatiques. De plus ce travail permettra aux commanditaires dont le PETR Sud Lozère et le PNC de reprendre l'ébauche que nous avons tenté d'illustrer par un panorama des acteurs du territoire notamment Gardois.

La commande demandait d'envisager une potentielle filière oléicole en Cévennes Lozériennes hors nous avons pu constater à travers les réponses du questionnaire que la production d'huile d'olive était à l'échelle de l'autoconsommation. Néanmoins on peut noter qu'il y a un réel besoin d'être accompagné dans cette nouvelle culture (notamment pour la taille). À partir de ce constat, l'idée d'un réseau d'échanges a été évoquée, celui-ci permettrait de mobiliser différents acteurs de la filière oléicole et de favoriser le partage d'expériences et de savoir-faire entre les producteurs du territoire.

<p>Nous avons demandé aux personnes interrogées de nous citer un mot pour décrire l'avenir de l'olivier en Cévennes lozériennes. Voici leurs réponses qui parlent d'elles mêmes.</p>
--



Fig 14 : Nuage de mots des planteurs d'oliviers interrogés

Annexes

- Questionnaire vide
- Ensemble des questionnaires remplis & Analyse
- Contacts Gard et Lozère
- Panorama des acteurs
- Retroplanning

Acronymes

PAT : Projet Alimentaire de Territoire

PETR : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

PNC : Parc National des Cévennes

Bibliographie

France-Olive. *France-Olive : Cahier de l'oléiculteur (avec Certiphyto) 2025* (s.d.). Consulté le 9 mars 2026, à l'adresse : <https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2024/10/France-Olive-Cahier-de-loleiculteur-avec-certiphyto-2025.pdf>

Breton, Catherine, et André Bervillé. *Histoire de l'olivier*. Editions Quae, 2012.

Fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel. *La culture et la transformation des olives dans le pays de Nîmes*. 2020

Collectif, 2016. *Des olives pour la table*. Fruits oubliés, n° 66

Collectif, 2025. *Saveur et bienfaits des oignons et de l'olivier*. Fruits oubliés, n° 82

France Olive. *FRANCE OLIVE – AFIDOL* [en ligne]. 2026. Disponible sur : <https://www.franceolive.fr> (consulté le 09/03/2026)

France Olive. *Rapport d'activité 2022* [PDF, en ligne]. s.d. Consulté le 9 mars 2026. Disponible sur : <https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2022/06/2022-Rapport-dactivite%CC%81-France-Olive-vpf.pdf>

Dupard Sylvie et Martre André, 2007. *La culture de l'olivier en Cévennes gardoises*. Causses et Cévennes, n° 1, p. 164-166. Disponible sur : *La culture de l'olivier en Cévennes gardoises – Médiathèques Montpellier Méditerranée Métropole*.

Michel Tessier, 2013. *Encyclopédie vivante des garrigues* [en ligne]. Disponible sur : *Encyclopédie des garrigues : ExploitArt4*

Les Olivettes du Pays de Nîmes, septembre 2010. Les Olivettes du Pays de Nîmes, p 15.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). *Carte AOP : aire géographique* [en ligne]. s. d. Disponible sur : *AIRE_GEOGRAPHIQUE – Fichiers – INAO*

Date :

Guide d'entretien individuel oléiculteurs

1 Données personnelles

Prénom : Nom : Age :

Genre : Num. de tél. : Adr. email :

Profession :

2 Carte d'identité de la structure

Dénomination : Statut :

Commune : Année de création :

Activité.s principale.s : Coordonnées GPS :

Produit.s : SAU :

3 Parcellaire

Votre oliveraie est-elle un patrimoine familial ? :

Pourquoi avoir planté des oliviers ? :

Combien de parcelle.s avez-vous ? :

Référence cadastrale de parcelle						
Surface						
Nombre d'arbre.s						
Année de plantation						
Exposition						
Type de sol						
Topographie						
Destination de la production Hier / Aujourd'hui						
Etat sanitaire						

4 Variétés

Combien de variété.s avez-vous ? :

Référence cadastrale de parcelle						
Nom.s de.s variété.s						
Utilisation.s						
Temporalité						
Sensibilité.s						

Y a-t-il un.des facteur.s déterminant.s l'utilisation ? :

Y a-t-il une.des différence.s de feuillaison ou de floraison et / ou de fructification et / ou de maladie.s entre les différentes variétés et / ou parcelles ? :

5 Activités

Activité :

Si professionnelle, quelle est la place de la production oléicole dans votre activité ? :

Envisagez-vous de planter d'autres oliviers ? :

Si déjà défini, à quels endroits ? Combien ? :

Référence cadastrale de parcelle						
Nombre d'arbre.s						

Total du nombre d'arbre.s planté.s dans le futur :

Avez-vous une autre utilisation des olivettes ? :

Avez-vous reçu une formation sur l'oléiculture ? :

Si oui, via quel organisme / personne ressource ? :

Si vous en avez, quelle est la destination de votre production d'olives ? :

Dans quelles proportions ? :

Si transformation, êtes-vous affilié à un moulin ou effectuez-vous la transformation vous-même ? :

Quantité récoltée en moyenne :

Avis :

Degré de connaissance sur l'olivier :

Avez-vous rencontré des problèmes de santé sur vos oliviers ? :

Si oui, le.s.quel.s ? :

6 Travaux

Quels travaux réalisez-vous sur les parcelles ? :

	Oui / Non	Manuel / Mécanisé	Un tiers intervient-il ?	Si oui, qui ?
Entretien de la végétation basse				
Traitement.s Phytosanitaire.s	Oui / Non	Le.s.quel.s ?	Un tiers intervient-il ?	Si oui, qui ?
Travail du sol	Oui / Non	Le.s.quel.s ?		

	Oui / Non	Le.s. quel.s ?	
Amendement.s			
	Oui / Non	Le.s. quel.s ?	
Lutte biologique			
	Oui / Non	Culture.s labélisée.s AB	Culture.s non labélisée.s AB
Culture.s biologique.s			
	Oui / Non	Période.s d'irrigation	
Culture.s irriguée.s			
Moyen.s de récolte :		Sous quelle.s forme.s le.s pied.s d'olivier a-t-il.ont-ils été importé.s ? :	

7

Bilan

Avez-vous constaté une évolution dans la culture de vos oliviers au fil des années ? :

Contrainte.s de la production d'olives :

Avantage.s de la production d'olives :

Ressentez-vous le besoin d'être accompagné par des personnes ou structures ressources ? :

Si oui, quel.s est.sont votre.vos besoin.s ? :

De quelle manière souhaitez-vous être accompagné ? :

Avez-vous des questionnements à propos des olivettes cévenoles ? :

Un projet futur à ce sujet ? :

Connaissez-vous un.e. des agriculteur.rice.s susceptible.s d'être intéressé.e.s ? :

Pouvez-vous nous transmettre ses.leurs coordonnées ou lui.leur partager les nôtres ? :

Coordonnées :

Un mot pour qualifier l'avenir de la culture de l'olivier dans le Sud-Lozère :



Hélène Lasserre (directrice pôle Conservation et Recherche de France Olive)
Cécile Combes (Consultante indépendante)

Organismes privés

Établissements publics



Apolline Thérond (Chargée de mission)
Yannick Louche (Président)



Audrey Dussaud
 (Conseillère arboriculture)



Moulins

Moulin du Mas Miger
 Huile d'Olive



PANORAMA DES ACTEURS

Associations



Elisa Desyeux



Sabine Rauzier



CIVAM 30



Sylvie Dupart



Pépinières



Marius Clugher



Individus

Agriculteurs sud-lozériens interrogés



Jean-françois Leveugle

