

OLÉICULTURE

Hélène Lasserre, la dame aux oliviers

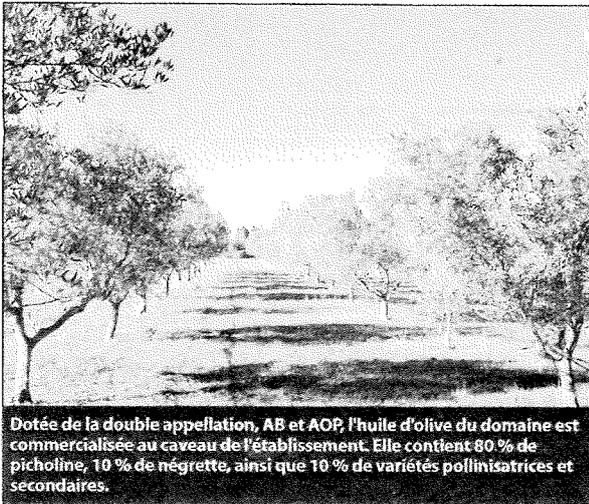
Fille de producteur gardois, Hélène Lasserre a fait de sa passion pour le maraîchage et le terroir, sa carrière. Ingénieure et formatrice, oléicultrice et bio convertie, cette puriste cumule les mandats allègrement sans se reposer sur ses lauriers.

"**A**près la retraite du précédent formateur, on m'a demandé de prendre la suite." Et comme souvent, Hélène Lasserre ne ménage pas sa peine ni son agenda. Ingénieure de formation, professeure en agronomie, désormais doublement certifiée en production horticole et végétale, cette insatiable passionnée est incollable sur l'olive, ses arbres, son huile...
 "Être ingénieure, c'est aussi avoir la capacité à s'adapter." D'expérimentations en observations, Hélène a grandi dans l'oliveraie paternelle de Beaucaire, qu'elle a reprise en ferme à la retraite de son père. Autant dire que côté olive, elle touche sa bille. Surtout à l'oliveraie du domaine de Donadille, qu'elle dorlote depuis 2003 sur le site de l'EPL de Nîmes-Rodilhan.



Avant d'investir les parcelles bio de l'oliveraie du domaine de Donadille, l'enseignante en agronomie et formatrice oléicole a parcouru le Sud-Ouest pendant deux ans en tant qu'ingénieure technico-commerciale pour la société grainière de fleurs et légumes Ducretet.

"Mon but était d'être madame melon au CTIFL" Rares sont les femmes dans la filière, la seule à regrouper amateurs et professionnels. Mais d'avoir côtoyé ingénieurs et producteurs depuis l'enfance, Hélène n'a pas mis longtemps à se faire une place dans la branche. Avec un père dans le séraïl, 25 ans à la Chambre d'agriculture et friand d'essais techniques, Hélène a trouvé sa vocation dès 12 ans. "J'ai su que je ferais du conseil auprès des agriculteurs", se souvient-elle. "Mon but c'était d'être un jour madame melon au CTIFL !" Elle fera d'ailleurs un sujet de mémoire sur la recherche variétale en melon. Finalement entre la transmission et le terrain, ce sera les deux. Diplômée de l'ENITHP d'Angers qui forme les ingénieurs aux techniques de l'horticulture, elle était passée auparavant par Toulouse, en productions végétales. Jean-Yves Péron, son professeur en section légumière et grainière de 3^e année à Angers se souvient d'une élève "très intéressée par la filière et motivée. Elle maîtrisait remarquablement l'espagnol aussi et m'avait d'ailleurs accompagné lors d'une mission au Mexique." Son seul regret ? "Qu'elle n'ait pas voulu, pour raison familiale, endosser un poste de responsabilité dans une firme semen-



Dotée de la double appellation, AB et AOP, l'huile d'olive du domaine est commercialisée au caveau de l'établissement. Elle contient 80 % de picholine, 10 % de négrette, ainsi que 10 % de variétés pollinisatrices et secondaires.

cière latine." L'élève modèle déclina en effet un poste au Mexique pour faire carrière au bercail. Après la rencontre avec son mari, également ingénieur et joueur de rugby à Toulouse, elle s'installe à Nîmes en 1998 pour devenir formatrice au CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole) du Gard. L'enseignante en agronomie, mère de trois enfants, deviendra alors référente en agroécologie et la madame "bio" du centre. "En créant ce verger, il a fallu l'intégrer au réseau d'expérimentation nationale, car ces parcelles n'étaient pas bio à l'origine." A la fois en AB et sous l'AOP huile d'olive de Nîmes, l'huile issue des 600 arbres sur 2,5 ha fait la fierté de la gérante.

L'olivier, un arbre intelligent "Les oliviers, ce sont mes bébés !" Tout est dit. Ou presque, car Hélène s'avère intraitable quand il s'agit des parcelles. Une partie dédiée aux professionnels, une autre aux jeunes arbres et une troisième consacrée à l'AOP de Nîmes pour laquelle six blocs de matériel d'irrigation ont été créés : trois types de

goutte-à-goutte et de micro-asper-sion. Si cette année, elle se réjouit de n'avoir eu à subir aucune piqure de mouche, grâce au premier traitement à l'argile et aux plaquettes jaunes accrochées aux oliviers pour éloigner l'insecte, la récolte n'est pas celle escomptée. Les picholines et les négrettes avaient pourtant le bon calibre. 17 % d'huile sur 4,5 tonnes, soit 700 l d'huile : "ce n'est pas encore à la hauteur de ce que j'attends. Ce n'est pas mal en pourcentage mais sur 2 ha, c'est moins bien ! Car ça ne fait même pas 10 kg par arbre... C'est le bio !" Scientifique et philosophe. Il faut au moins ça pour appréhender les saisons suivantes. "Il faut que je travaille ma ferti", rebondit Hélène qui va étudier la maîtrise des doses en prenant en compte l'enherbement, les dates d'application et leur efficacité, "peut-être en les incorporant au sol par griffonnage", dit la spécialiste. "Pas évident de trouver le juste équilibre de la parcelle. Entre l'irrigation, la fertilisation, le respect des cultures et les attentes des producteurs... L'olivier est un arbre intelligent et compliqué. En bio, on ne maîtrise pas tout."



"J'ai récolté pile à point", estime Hélène. Récoltées par vibreur fin novembre, certaines olives récalcitrantes ne sont pas tombées. "C'est la part des oiseaux !"



L'an dernier, les élèves du BTS GEMEAU (Gestion et maîtrise de l'eau) d'Hélène avaient tenu un stand proposant les produits issus de l'olive lors de la foire aux vins du lycée Marie Durand.



Ici, pas d'engrais de synthèse, ni d'herbicides ou d'insecticides. L'argile est un bon compromis contre la mouche. "C'est bien mais ça reste un écran sur le feuillage, ce qui impacte la photosynthèse", explique Hélène.

Une école sensorielle du goût

Savoir apprécier et comprendre son alimentation, telle est la ligne retenue pour lancer une école sensorielle du goût. Dans le cadre du plan d'action "Enseigner à produire autrement", issu du projet agroécologique pour la France par le ministère de l'Agriculture, l'EPL de Nîmes Rodilhan a déjà réintroduit en 2015 "95 % de produits locaux à la cantine" qui compte aussi un bar à salade, se réjouit Hélène. Elle souhaitait que "les élèves sachent ce que le Gard offre dans l'assiette". La création d'une école du goût est en cours de développement, dans la logique de mise en valeur de la production locale.

encore sur la symbolique de l'olive et de l'huile en religion. Hélène a même à l'esprit de faire venir un berger dans l'oliveraie. Mais gare aux brouteurs trop curieux qui auraient la mauvaise idée de dresser la tête vers les précieuses feuilles. Pour cela, la taille printanière suffira.

PHILIPPE DOUTEAU