Alain GONFOND

Agriculteur

100% Oléiculteur

Localisation : Maussane-les-Alpilles

Au cœur de la vallée des Baux de Provence

La propriété

Sur une propriété oléicole familiale de **15 hectares** qui a évoluée avec le temps, composée aujourd'hui de :

- 9 hectares d'oliviers recépés à la suite des gelées de 1956
- 6 hectares d'oliviers plantés en 2000

La propriété

Les variétés

Avec les variétés suivantes :

Aglandau

Béruguette

Salonenque

Grossane

Picholine

La production

La valorisation des productions passe par :

La coopérative oléicole « Jean Marie Cornille » pour les huiles d'olive.

Un confiseur installé depuis 1920 Pour les olives de table

Avec en appui: 3 Appellations d'origine protégée pour ces productions.

Les olives

Pour les olives de table :

- AOP Olives vertes de la vallée des Baux de Provence

Pour les Huile d’Olives :

- Huile d’olives AOP de la vallée des Baux de Provence

Le verger

Une gestion la plus directe possible pour le verger.

- Protection sanitaire du verger
- Fertilisation
- Entretien du sol par fauchage de l’inter rang
- Irrigation

Sont réalisés par moi-même !

Fertilisation

Une maîtrise permanente au niveau des intrants.
La matière organique est largement privilégiée depuis plus de 20 ans.

La taille

Les opérations de taille sont annuelles sur l'ensemble des oliviers !

- La moitié du verger bénéficie d'une taille sévère
- L'autre partie reçoit une taille d'éclaircissage

Ces opérations sont essentiellement réalisées par moi même et occasionnellement de la main d'œuvre extérieure sur une période globale de 4 mois.

<u>Exemple</u>: En 2019, 2 tailleurs ont été recrutés pour 2 mois.

Les bois de taille sont broyés sur place.
Ces opérations de taille sont effectuées avec l'assistance d'outils électro portatifs :

La récolte

Les opérations de récolte : **Un casse tête !**

TECHNICO - ÉCONOMIQUE
OLÉICOLE PERMANENT

Les grands spécialistes, eux mêmes, n’ont pas forcément de véritable réponse efficace.

La récolte

Dans mon cas, l’utilisation d’un vibreur de troncs est impossible sur la majorité du verger, du fait de la présence de rejets multiples issus depuis la cépée.

La récolte : la chute des fruits

J’ai donc opté pour :

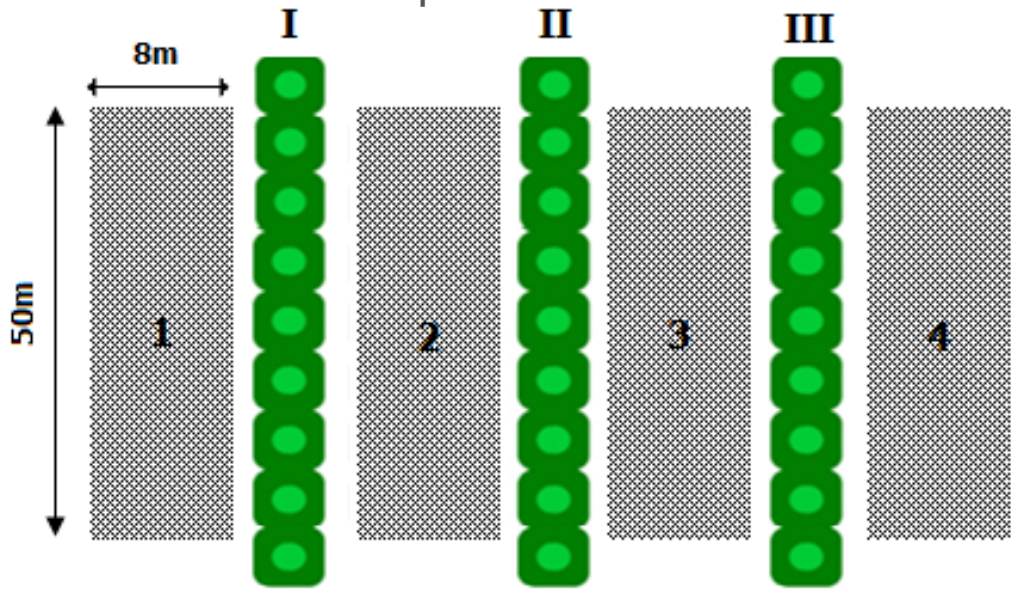
- Une récolte au moyen de peignes électroniques
- Système qui agite le feuillage pour faire chuter les fruits

La récolte : la réception au sol

Avec une organisation du chantier la plus optimisée possible basée sur :
Le déploiement d'une grande surface de filets disposés à l'avance afin de ne jamais arrêter les cueilleurs.

<u>Quelques chiffres repères</u> :

- L'organisation du chantier s'effectue sur 3 rangées
- 4 filets de 8m de large permettent de recevoir les olives de ces 3 rangées
- Chaque filet dispose d'une longueur de 50m
- 1600m² sont ainsi prêts à recevoir des olives



La récolte : la récupération dans les palox

Une récupération des olives récoltées au moyen d'un enrouleur dérouleur de filets frontal associé à un aspirateur grand débit.

Ce travail, réalisé par la famille Gonfond est effectué parallèlement au chantier de récolte sans aucune interférence entre les deux !

La récolte : la récupération dans les palox

Les olives aspirées sont effeuillées avant d'être mise en palox :

La récolte : la récupération dans les palox

Conclusion :

- Les performances sont liées à l'importance de la charge des arbres ainsi que des variétés récoltées.
  Exemple : Salonenque est plus difficile qu'Aglandau à décrocher.

- Sur des olives très peu chargés *(4kg/ arbre)* : 6 personnes récoltent 1 tonne d'olives par jour.
- Sur des vergers chargés : 6 personnes récoltent 3 tonnes d'olives par jour soit 500*kg* d'olives propres par personne.

Merci pour votre attention !