

8 Août 2010

Les olives, Samuel les préfère "fruitées vertes" pour faire son huile

Si vous voulez vous procurer son huile, il suffit de l'appeler et il vous recevra chez lui. Dans la cuisine, comme un invité. Désormais Samuel Navarro fait de la vente directe. Depuis 2008 précisément où la surproduction a frappé l'huile. Il a d'ailleurs décidé de restreindre ses oliviers. Pas d'engrais, ni même d'arrosage. Ce n'est pas nécessaire. Il fait pousser ses olives simplement, à l'ancienne.

À l'école, Samuel séchait dès qu'il pouvait pour aller donner un coup de main dans les champs, un passionné, un vrai. Aujourd'hui à 31 ans, ça fait 10 ans qu'il a planté ses oliviers. Les 14 hectares qui, aujourd'hui accueillent ses 4700 oliviers étaient ce qu'il appelle des "campas".

Des champs à l'abandon broutés par un troupeau de mouton à l'occasion pour débroussailler.

Aujourd'hui son olive bénéficie du label Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) de Provence. Un label de qualité mais aussi de goût. "Pour se démarquer de la concurrence espagnole, il a fallu créer une spécificité".

Ses olives, il les ramasse "fruitées vertes", c'est-à-dire en novembre lorsqu'elles ne sont encore pas totalement mures. Le résultat: un goût "plus fruité, plus de goût, moins doux" que les huiles d'olive que l'on trou-



Aujourd'hui son olive bénéficie du label Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) de Provence. Un label de qualité mais aussi de goût. L'huile "Saint Véran" vient du Mas Gréco à Entressen. / PHOTO E.B

ve traditionnellement dans le commerce. Sa production est disponible dans les magasins locaux. Dernièrement, il s'est transformé en commercial, même s'il n'aime pas vraiment ça. Il apporte directement sa production aux revendeurs. Pour faire fonctionner son affaire, il est conscient qu'il doit dévelop-

per la vente directe, histoire de limiter les intermédiaires et de récupérer directement la plus value de son huile.

Il prévoit même d'ouvrir sa propriété aux gens qui souhaitent ramasser les olives lors de la récolte. "Pour qu'ils fassent eux-mêmes leurs huiles ou leurs préparations".

Histoire que les olives ne se perdent pas et de faire vivre ses champs. Affaire à suivre fin octobre début novembre pour les intéressés. E.B.

On peut trouver cette huile à Istres, à l'Entrepôt ou dans la cave des Baumes, à Entressen dans toutes les boulangeries du village. Chez lui, au Mas Gréco, il suffit de l'appeler ☎04 90 50 68 42

ISTRES

La Provence.
8 Août 2010.