

# Mazan

## Innovation et rationalité, les deux piliers du mouvement pour Bruno Theuerlacher

Petit à petit, le monde agricole évolue, le plus souvent vers une technicité de plus en plus assumée, passant par un renouvellement des pratiques. Mais l'évolution passe aussi vers de nouveaux débouchés et de nouveaux modèles économiques. L'histoire de l'exploitation oléicole de Bruno Theuerlacher, à Mazan, est une illustration, parmi tant d'autres, de ces évolutions.

**B**runo Theuerlacher, professionnel du bâtiment – il est chef de chantier pour une des grosses PME des travaux publics de la région avignonnaise – achète, en 1995, avec son épouse huit hectares de terres, au bout du quartier des Garrigues, à Mazan. Autour d'une maison dont une partie seulement est habitable, des vignes sont à l'abandon depuis dix ans. « Je savais que la vigne était un métier trop technique pour quelqu'un comme moi qui n'était pas formé. En revanche, j'ai appris l'existence d'un plan de relance de l'olivier. » En effet, si la consommation d'huile d'olive est croissante en France, notre pays ne produit que 5% de ce qu'il consomme.

« J'ai commencé à aller me renseigner : auprès de la coopérative oléicole 'La Balméenne', à Beaumes-de-Venise, par exemple, ou auprès du Groupement des oléiculteurs de Vaucluse. J'ai compris que l'olivier pouvait être une bonne idée. D'une part, parce que sa culture était moins technique. Mais aussi, parce qu'il faudrait une bonne dizaine d'années avant que les arbres ne commencent à produire. Cela me laisserait le temps de nous faire une belle maison habitable, mais aussi de construire deux petites maisons d'hôtes, qui seraient un complément de revenus pour l'exploitation. »

**Rapide passage au bio.** Après avoir arraché ses vignes – et fait

une année de tournesol afin de nettoyer les sols –, Bruno Theuerlacher entreprend donc, entre 1997 et 2000, de planter ses oliviers en trois phases. « J'ai suivi les conseils des moulinsiers, en plantant 85% de verdale, la régionale de l'étape. À ce moment-là, notre huile était encore essentiellement achetée par les Vauclusiens, un peu par les touristes, mais quasiment pas exportée. J'ai aussi planté un peu de bouteillan et de grossanne : on voyait venir la future AOC Provence, et je savais qu'il me faudrait avoir quelques autres variétés. Et puis, quelques années après, j'ai complété avec de la picholine, car c'est une excellente pollinisatrice. »

Devenu exploitant agricole à plein temps, Bruno Theuerlacher fait sa première récolte significative en 2007, avec une dizaine de tonnes. « Je crois que c'est là que j'ai commencé à prendre la pleine mesure de ce que voulait dire ce métier », se souvient-il avec un sourire.

Dès ces premières récoltes, il prend également pleinement conscience d'un fait, à savoir que le consommateur final imagine l'huile d'olive comme un produit « forcément » bio. « Alors que ce n'est pas le cas, du fait des traitements contre la mouche. » Il entend alors parler de l'argile comme barrière physique pour empêcher la ponte des mouches. Pour en savoir plus, il va à la rencontre de Jean-Benoît Hughes, du Domaine du Castellas, dans les Alpilles, qui l'initie à cette technique. « Et à peu près, au même moment, un insecticide biologique, développé à partir d'une bactérie, le Sineis appât, a été autorisé. Il me permettait, au mois de juin, lorsque les mouches naissaient, d'en éliminer une bonne partie, et l'argile protégeait ensuite mes olives. » Il entame donc sa conversion bio en 2009.

**Une filière cosmétique.** Depuis six ans, sa récolte donne entre 6500 et 7700 litres d'huile par an, qu'il apporte exclusivement à la coopérative 'La Balméenne'. Cette huile bio



Avec son épouse, Bruno Theuerlacher, professionnel du bâtiment achète, en 1995, huit hectares de terres, au bout du quartier des Garrigues, à Mazan pour créer une oliveraie. Aujourd'hui, il récolte entre 6500 et 7700 litres d'huile d'olive par an.

haut-de-gamme est commercialisée depuis peu dans un nouveau packaging, conçu par Fabien Arnaud, le nouveau directeur, dans le but de revaloriser les produits et de mieux segmenter la gamme. Et, depuis quelques années, près de 3000 litres de l'huile produite par les vergers bio de Bruno Theuerlacher se trouvent également dans les rayons... cosmétiques de la grande distribution.

« C'est l'ancien directeur de 'La Balméenne', Jean-Luc Vernet, qui avait mis en place ce projet avec le groupe L'Oréal, qui avait décidé de créer une marque de cosmétique exclusivement bio : 'La provençale bio' », explique l'oléiculteur mazanais. « On a commencé avec 600 litres d'huile, aujourd'hui c'est 3000 litres, pas loin de la moitié de ma récolte. » Un débouché complémentaire, « qui devrait donner des idées à d'autres », estime-t-il.

**Continuer à faire évoluer le métier.** En cette fin d'année, alors que la récolte vient de se terminer, Bruno Theuerlacher ne regrette aucun de ses choix. Ni d'avoir quitté les métiers du bâtiment, ni d'être passé rapidement au bio. Et il reste attentif à toutes les évolutions de son métier. Depuis la valorisation des sous-pro-



Bruno Theuerlacher a participé à un essai organisé par France Olive et le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse : il a mis à disposition deux parcelles, de deux hectares chacune, pour tester un dispositif de piégeage massif



« Nous avons installé cent pièges à l'hectare, et nous avons réussi à piéger 15 000 insectes, qui étaient à 90% des mouches de l'olive », explique l'oléiculteur mazanais

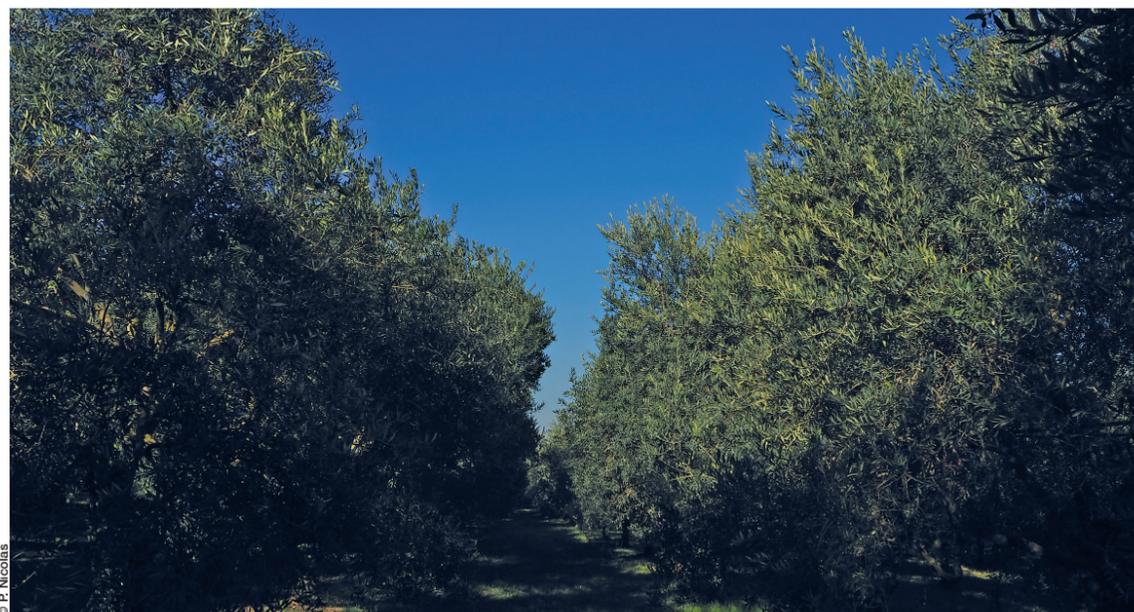
duits, grignons, pulpes et margines, jusqu'aux nouvelles méthodes de protections contre la mouche. C'est ainsi qu'il a participé à un essai organisé par France Olive et le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse, en mettant à disposition deux parcelles, de deux hectares chacune, pour tester un dispositif de piégeage massif.

« Nous avons installé cent pièges à l'hectare, et nous avons réussi à piéger 15 000 insectes, qui étaient à 90% des mouches de l'olive », explique-t-il. « En revanche, il est difficile d'estimer l'efficacité protectrice du dispositif, car j'avais appliqué les protections et les traitements que je mets d'ordinaire. Il n'était pas question de mettre en danger la récolte. » Innovateur, certes, mais rationnel. Les deux piliers nécessaires pour faire changer les choses !

PIERRE NICOLAS, CLP



Bruno Theuerlacher produit une huile bio haut-de-gamme, commercialisée depuis peu dans un nouveau packaging, conçu par Fabien Arnaud, le nouveau directeur de la coopérative 'La Balméenne', dans le but de revaloriser les produits et de mieux segmenter la gamme.



Après avoir arraché ses vignes – et fait une année de tournesol afin de nettoyer les sols –, Bruno Theuerlacher entreprend donc, entre 1997 et 2000, de planter ses oliviers en trois phases.