

raïcher et lavandiculteur, Jean-Luc Trouillot s'est installé en 2006 avec 600 oliviers répartis entre La Verdrière et Varages. Sur son exploitation, la diversification s'est imposée pour sécuriser son activité face aux aléas de production. Aujourd'hui, il est à la tête de neuf hectares de vigne, un hectare de lavande et de 1 200 oliviers sur quatre hectares, essentiellement en location ou mis à disposition. Un verger qu'il conduit en agriculture biologique et où il cultive essentiellement de la salonenque, aussi appelée varagenque ici. "C'est une variété emblématique de notre terroir. Son olivier est un peu fragile et pas particulièrement productif mais c'est une variété régulière avec de bons rendements que l'on peut utiliser en olive à huile ou en olive verte", précise Jean-Luc Trouillot. Chaque année, progressivement, il plante de nouveaux arbres afin de compléter sa production, en diversifiant avec de l'aglandau et du bouteïllan.

Qualité et savoir-faire

L'oléiculteur fait partie du réseau Dephy Ferme oléicole encadré par la



Entre Varages et La Verdrière, Jean-Luc Trouillot en pleine récolte. Moins catastrophique qu'attendue, la campagne reste moyenne.

Chambre d'agriculture dans le Var. Jean-Luc Trouillot a notamment la particularité d'utiliser l'enherbement contre la mouche de l'olive. "Je suis parti du constat que les oliveraies à l'abandon n'étaient que peu touchées par la mouche. J'ai essayé de comprendre pourquoi. Je

pratique l'enherbement depuis 2011. En laissant l'herbe jusqu'à un peu avant la récolte, il y a toute une biodiversité qui s'installe et des auxiliaires viennent détruire les pupes de la mouche tombées au sol entre l'automne et le printemps. J'ai pu remarquer une certaine concurrence les trois premières années, mais un équilibre se crée ensuite", témoigne l'agriculteur.

Producteur, Jean-Luc Trouillot a aussi monté son propre moulin. Lou Redoun a vu le jour en 2010 à La Verdrière. Il y transforme sa production et reçoit chaque année professionnels et petits apporteurs amateurs des environs. Depuis le 23 octobre, chaque soir, le producteur moulinier accueille ses clients auxquels il fait partager son savoir-faire et ses conseils. Les olives sont d'abord pesées puis mises en pallox. Les lots sont travaillés de façon individuelle à partir de 100 kg. Après effeuillage et lavage, les olives sont d'abord broyées et le mélange obtenu passe ensuite au malaxage. En bout de chaîne, la centrifugeuse permet de séparer l'huile des grignons et margines. L'outil a démenagé cette saison sur un nouveau site. Le jeune agriculteur a en



La production de l'exploitation est commercialisée en direct dans le nouveau point de vente aménagé sur place.

Entre le gel, la mouche et la sécheresse... les années

se suivent avec leur lot d'aléas.

effet investi dans la construction d'un bâtiment qui abrite son moulin, son matériel ainsi qu'un site de vinification et un point de vente. Jean-Luc y commercialise ses vins, ses jus de raisin, ses huiles essentielles de lavande, ses légumes et ses huiles d'olive bien sûr. Il produit principalement des fruités aromatisés au citron ou au basilic. Le développement de la vente directe est un axe de développement important pour le producteur qui prévoit d'enrichir sa gamme de produits avec ceux d'autres producteurs bio et locaux.

Une filière à défendre

Déjà bien occupé, Jean-Luc Trouillot s'implique avec énergie dans la vie de la filière. Il est depuis 2016 le président du Groupement des oléiculteurs du Var. Passionné, le jeune agriculteur veut y promouvoir l'oléiculture, filière emblématique et fortement identitaire, en misant sur la qualité et la formation. "La production est en surface la troisième de notre département, nous avons de beaux produits à défendre. Dans cet esprit, le Groupement des oléiculteurs du Var travaille actuellement avec le Département à la relance de la route de l'olivier.

Il porte aussi deux importants concours : le concours départemental des huiles d'olive du Var et le concours national de Draguignan. Le Concours de taille du mois de mars est un autre rendez-vous incontournable que le Groupement entend dynamiser en l'intégrant dès l'an prochain dans le cadre d'une journée qui mêlera formation, information et festivités autour d'un marché consacré aux produits oléicoles. Rendez-vous est pris le 25 mars à Sillans-la-Cascade. ■



Le producteur conduit son verger en agriculture biologique et il cultive essentiellement de la salonenque, aussi appelée varagenque ici.