

## Els Emprius : huile d'olive produite par Esteve et Esteve Vallve, père et fils, à Tarragone (Catalogne)

### **1<sup>er</sup> contact en 2011**

" Nous ne commercialisons notre huile qu'aux particuliers et nous essayons de ne pas passer par les chaînes de distribution standards.

**La production d'huile est faite par notre famille dans les champs que nous avons à Vila-seca (Tarragona).** Il s'agit d'une petite production d'environ 1.500 oliviers dont certains ont plus de 300 ans et les autres ont entre 5 et 10 ans. Ces champs appartiennent à notre famille depuis plusieurs générations. La variété d'olives est l'Arbequina, la plus autochtone de notre région et très réputé au monde entier. Les olives ont été toujours apportées à une coopérative qui commercialise l'huile d'olive.

**Depuis 2009, nous prenons une partie des olives et nous commençons la production de notre propre huile d'olive.** L'idée c'était produire avec plus de qualité et de façon moins industrielle, d'abord pour obtenir une huile d'olive vierge extra de plus haute qualité pour la consommation familiale puis pour la faire partager avec nos proches. Le résultat a été une huile très fruitée, très douce et bien différente de celle qu'on avait l'habitude de goûter.

**Pour la saison 2010, nous avons augmenté la production et nous avons commencé à commercialiser l'huile au travers du bouche-à-oreille.** Le résultat a été très positif et nous avons vendu autour de notre village mais aussi en France, notamment à Paris où j'ai fait le relai parmi mes amis. (nota : Esteve fils travaille à Paris, où il est adhérent d'une Amap. Il retourne régulièrement à Tarragone, en particulier pour aider aux travaux de l'olivieraie)

**Après le succès, et grâce à la nouvelle génération de la famille, nous avons commencé le processus pour devenir BIO (Écologique en Espagne).** Cette nouvelle démarche ne change guère notre système de production car on n'utilisait pas trop des produits chimiques mais nous oblige en revanche à un contrôle plus stricte et des frais assez importants. Le moulin avec qui nous travaillons est aussi référencé BIO et en produit depuis plusieurs années. L'idée c'est de faire une huile d'olive vierge extra sur le label BIO européen.

**Sur le plan productif, nous faisons presque tous les travaux de façon assez manuelle. La récolte se fait fin Novembre début Décembre pour avoir une huile plus fruitée même si cela entraîne moins de rendement et nous avons quelques consignes à respecter pour avoir une qualité maximale.** Nous travaillons avec un moulin voisin qui presse les olives le même jour qu'elles sont cueillies. Cela empêche qu'elles soient abimées et que l'huile soit plus acide. En plus, nous ne prenons que les olives sur les arbres, en laissant à terre celles qui sont déjà tombées. Le fait de travailler avec une variété comme l'**Arbequina** nous oblige à faire attention aux arbres pendant toute l'année car c'est une variété très sensible et la production d'une année sur l'autre peut varier beaucoup. Une des tâches la plus complexe est l'élagage. Elle permet de maîtriser la taille des arbres, la quantité d'olives et la qualité de l'huile. Côté moulin, on fait une pression à froid avec juste des procédés mécaniques, obtenant une huile d'olive vierge extra.

**Finalement, concernant l'huile, elle n'est pas filtrée** et conserve beaucoup de goût fruitée grâce à la matière solide présente. Cela lui donne une couleur verte très

caractéristique et très difficile à trouver dans une huile industrielle. Il faut prévoir par contre une bonne conservation dans un espace frais et à l'abri de la lumière.

Comme nous avons fait avec des amis l'année dernière et avec des français cette année, vous êtes les invités pour venir nous voir, nous filer un coup de main, et voir comment l'huile se fait.

Je vous invite à visiter notre petit site web [www.elsemprius.com](http://www.elsemprius.com) [1] pour avoir un peu plus d'informations sur l'huile.

Si vous voulez savoir où sont les oliviers, je vous envoie

lien: <http://maps.google.com/maps?q=41.102865,1.103824&ll=41.102918,1.103981&spn=0.002159,0.004823&sll=41.11095,1.145001&sspn=0.111446,0.106879&num=1&t=k&vpsrc=6&z=18>

## En 2012 :

Nous avons fait en 2011 une production d'environ 27.000 kilos qui ont donné un peu moins de 3.000 litres. Cela fait un rendement assez bas ce qui donne le goût fruité et pas amère à notre huile.

Pour la récolte 2012, on prévoit plus de production car plus d'oliviers sont concernés (d'habitude, les vieux oliviers ne travaillent qu'une année sur deux, ils sont très vieux et surtout un 'peu feignants'...). On devrait arriver à 4.000 litres ce qui me fait aller à la recherche de nouveaux clients vu qu'en Espagne les produits BIO ne sont guère appréciés en ce moment (les produits grand distri pas chers font un tabac avec cette crise). Après l'été le plus sec en 60 ans et le quatrième le plus chaud, on verra ce qu'on trouve en Novembre... on y travaille.

**Septembre 2012 :** Nous commençons la préparation de la nouvelle récolte pour cette saison et nous sommes très intéressés à continuer la relation avec vous. L'expérience de la dernière année a été très positive et le modèle de travailler avec les consommateurs au sein des AMAP donne vraiment du sens pour une petite exploitation familiale qui démarre avec de la motivation et peu de connaissance du marché de la distribution.

## Novembre 2013

Pour cette année, la première partie a été normale, un hiver assez pluvieux. Puis, l'été a été normal, pas spécialement chaleureux. Cela implique que la mouche a été plus active que d'habitude. Les grosses chaleurs arrêtent l'activité reproductive des mouches (le grand fleau de nos olives et donc de l'huile). Presque pas de pluies et septembre et octobre (des mois très pluvieux dans notre région) en revanche des températures anormalement élevées. Cela veut dire plus de mouches et moins de kilos d'olives. Le résultat c'est qu'on a avancé d'environ 14 jours la récolte car les olives sont plus mures et risquent de tomber car l'arbre est un peu faible par manque d'eau. Ce n'est pas la catastrophe mais on sent que l'année sera particulière.

De façon générale, dans toute notre région, ça va être une année dure en termes de production et je crois aussi en termes de qualité. La mouche a été très présente et les olives peuvent être 'pourries' par leurs larves en plus grande proportion. Cela veut aussi dire que les traitements (chimiques et biologiques) ont été plus présents.

**Nous commençons à confirmer nos méthodes de production et traitement des olives. Parmi les producteurs de la région, nous sommes assez avancés et des experts sont venus plusieurs fois visiter l'exploitation.** Nous avons passés

tous les examens et nous avons les analyse des traces résiduels de produits non-permis qui sont parfaits. Nous avons aussi confirmé un changement de moulin qui presse les olives. Il est certifié bio et il est assez petit ce qui nous permet avoir une relation plus proche avec eux et contrôle plus directe sur toute la chaine de production d'huile.

Les mauvaises nouvelles viennent d'un cambriolage cet été qu'on a subi dans l'exploitation. Ils sont cassé des portes métalliques et surtout ils ont piqué de conteneurs pour l'huile qu'on avait préparé. Triple coût non-prévu: réparer les dégats, acheter à nouveau et faire installer un système d'alarme pour pouvoir bénéficier d'une assurance. Les cambrioleurs vont continuer à faire ce qu'ils veulent soit dit en passant.

On commence à avoir des retours des amaps mais j'ai du mal à estimer la quantité globale. Si on fait une évolution logique, on devra être à plus de la moitié d'huile vendu en AMAP. Si les deux nouvelles amaps consomment conséquemment, on peut arriver à 60-70%.

### **Bilan en Juin 2014 concernant la récolte 2013**

**L'année dernière la production a été similaire** à l'année précédente (2 666 litres en 2013 pour 2728 litres en 2012 sur le parc d'oliviers de référence).

**Cependant la récolte 2013 (18,3 tonnes) a été largement en dessous** de 2012 (20,3 tonnes). C'est le résultat conjugué des fortes chaleurs avec sécheresse entre septembre et novembre, et de la fatigue des vieux oliviers suite à la très bonne récolte 2012.

**Heureusement, le rendement de pressage plus important a compensé cette baisse de la récolte.**

La saison 2013 a été la première récolte complète des jeunes oliviers qui sont aussi certifiés et qui vont très bien.

**Côté lutte contre la mouche des olives, ELS Emprius a obtenu de très bons résultats**, en grande partie grâce à la prévention des attaques par de la chaux blanche (kaolin), déposée sur les olives. ELS Emprius a assuré le maintien de sa certification bio, **et les résultats obtenus démontrent la pertinence de leur modèle de production**. La mouche a été fortement active en 2013, on a observé dans la région de Tarragone des producteurs et coopératives avec des olives de moindre qualité, et donc des huiles moins fines et un surcoût de traitement chimique.

**Actuellement la moitié environ de la production globale est vendue via les AMAP qui sont toutes en augmentation de volume cette année**. Une autre partie est vendue en direct aux amis et connaissances. Il reste encore 20% de la production qui est vendue à des restaurants et épiceries, souvent avec des intermédiaires. **ELS Emprius recherche de nouvelles AMAP pour développer ce type de marché et pouvoir planifier toute leur production**.

ELS Emprius a été de nouveau victime de cambriolages et s'est fait volé des outils, de l'huile, du gazoil. Ils ont du faire installer de nouvelles portes blindés dans les hangars et un système de télésurveillance connecté.

## **Eté 2014**

**Après discussion cette semaine et à la demande de certaines AMAPs, nous avons réalisé un travail minutieux de nos coûts et des nouveaux prix.** Je vous les détaille dans un fichier excel. Voici un petit résumé:

Les frais depuis début de saison restent stables avec une légère augmentation dans 3 lignes. L'inflation en Espagne reste très basse. Nous signalons une augmentation notable des coûts des phytosanitaires. En revanche, nous avons eu des cambriolages avec deux effets immédiats: des coûts de réparation et vols (portes automatiques réparées + pompes d'eau en bas d'un puits de 20m + outils + gazole) d'environ 3100 euros. L'installation d'un système d'alarme et centre de suivi des alertes (2380 euros + redevances mensuelle). L'assurance a été aussi augmenté.

Le prix pour l'année 2014 seront donc légèrement augmentés et passeront de 7 à 7,20 euros par litre, avec un bidon à 36 euros au lieu de 35 euros. Les bouteilles vont aussi être augmentés de 5 à 5,15 euros.

**Le bilan pour 2013**, même avec les incidents indésirable mais de plus en plus habituels, est positif. Nous avons pu changer le pulvérisateur et le nouveau de 2.000 litres nous permettra d'augmenter la capacité de contrôler les dégâts des mouches dans les olives en fin de cycle de maturation. A ce titre, la saison 2014 présente des olives moins nombreuses mais plus grandes. Ceci donnera un peu moins de production et une lutte plus intense contre les mouches et autres (olives plus appétissantes).

### **Visite de l'exploitation en octobre 2014,**

La visite de l'exploitation d'huile d'olive a eu lieu les 18 et 19 octobre derniers avec la présence de 7 adhérents de 4 AMAP d'Ile de France (3 personnes des Jardins en Hurepoix) Tous les visiteurs sont enchantés du week-end, et de l'accueil chaleureux que leur a réservé la famille Vallve très mobilisée (Estèves père et fils, oncle, tante et leurs grands enfants) tous engagés dans ce projet de conversion bio pour faire perdurer leur petite exploitation familiale. La visite des parcelles a permis de répondre aux nombreuses questions, et chacun a été mis à contribution pour cueillir, laver et préparer les olives confites. Les Vallve ne cachent pas leur fierté de l'intérêt que nous portons à leur travail, et des compliments sur la qualité de l'huile qu'ils produisent.

### **Récolte fin 2014**

La récolte 2014 a commencé 1<sup>ère</sup> quinzaine de novembre, soit avec plus de 15 jours d'avance pour éviter que les olives ne tombent d'elles-mêmes. Cette année, les olives seront moins nombreuses mais plus grosses. Les olives étant plus appétissantes, la lutte contre les mouches a été plus intense. Il y a eu beaucoup de pluie cet été, ce qui a obligé la famille Vallve, à pulvériser plus souvent du kaolin pour masquer les olives.

ELS Emprius a donc investi dans un nouveau pulvérisateur de 2.000 litres. Celui-ci permet de diminuer le temps de pulvérisation après une forte pluie et de limiter les transports entre le hangar et les parcelles d'oliviers. La famille Vallve améliore ainsi sa capacité à contrôler les dégâts des mouches dans les olives notamment en fin de cycle de maturation.

On constate aussi une fatigue du sol après 5 ans de production bio. Cet épuisement du sol a été compensé avec plus de fumier et un apport en sels minéraux.

## Septembre 2015

Malgré la tendance à la baisse de la récolte depuis leur conversion bio, et le maintien des frais fixe dont la proportion augmente dans les coûts globaux de la production, ELS Emprius n'a pas souhaité augmenter les prix cette année : « Nous avons pris la décision de ne pas augmenter les prix cette année. Afin de rester cohérents avec notre idée de prix juste, nous observons un maintien des prix fixes, une inflation stable (carburant et transports) et une bonne optimisation de nos techniques. Il y a 2 points de risque :

- La technique utilisée jusqu'à présent pour le contrôle des mouches va évoluer. Nous avons opté pour une solution faite maison à base d'eau et sirop de canne pour attirer les mouches à l'intérieur des bouteilles. Si cette solution n'est pas validée par les contrôleurs, on n'aura que les produits industriels (bio) extrêmement chers. C'est une tendance de plus en plus confirmée, les grandes marques poussent pour réduire la capacité d'autonomie des agriculteurs ce qui va leur permettre d'entrer dans le marché BIO avec leurs produits phytosanitaires.

- Dans le moment le plus critique de la saison (les derniers trois mois avant la récolte où les olives murissent), on pourra subir des impacts d'une chaleur tardive ou d'orages forts, ce qui entrainera plus de coûts. On est confiant et on activera la clause de solidarité si les effets sont trop importants. »

## Septembre 2016

Cette année, la lutte contre la mouche est très intense. Les mouches sont nombreuses du fait de la sécheresse et une chaleur raisonnable. ELS Emprius a commencé la pulvérisation de kaolin plus tôt que les autres années. De plus, les oliviers ayant donné moins d'olives cette année, celles-ci grossissent plus, donc les mouches les repèrent et les piquent plus facilement. Mais la famille Vallve est confiante, la récolte devrait être bonne.

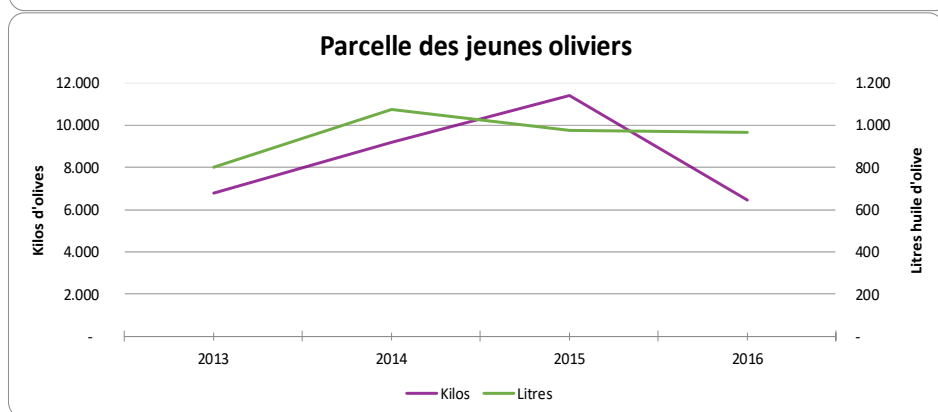
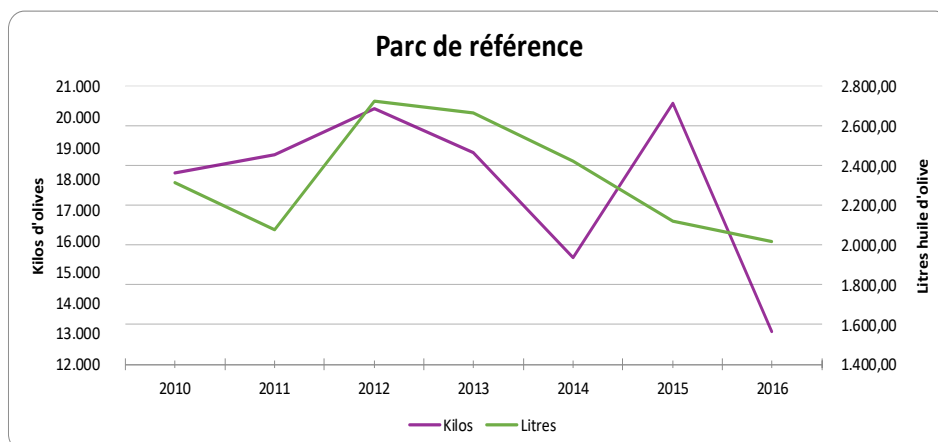
Visite annuelle de l'exploitation prévue les 22 et 23 octobre. Outre la visite de l'olivieraie, il y aura un atelier olives confites en fonction de la météo et du degré de maturité des olives (risque qu'elles soient trop mûres). Pour l'hébergement, la famille Vallve propose de camper sur le terrain sous les oliviers ou des chambres avec petit déjeuner à l'hôtel.

## JUIN 2017

La famille Vallve au complet a pris quelques jours de congés pour participer aux livraisons des Amap en juin. Ils tiennent à le faire chaque année, c'est la période la plus pratique pour eux, et aussi la plus conviviale car il fait beau !

**Ça a été l'occasion pour les référents de plusieurs Amap de se retrouver avec Esteve père et fils pour faire le point sur notre partenariat** (Gasmap de la Vallée, Jardins de Cères à Villiers, Jardins en Hurepoix à Dourdan, Amap de Palaiseau).

## Evolution de la production depuis le passage en bio et le début des partenariats Amap en 2011:



## Estimation détaillée des coûts (colonne de droite: lire 2016 et pas 2014)

	Coût par litre (en euros) avant 2014	Coût réel (en euros)	Coût par litre en euros pour 2014	Tendance 2014	Coût réel (en euros)	Coût par litre en euros pour 2016	Tendance 2014	Coût réel (en euros)
Transport Camion	0,50	Camion entre l'exploitation et un endroit en Ile de France	0,51	augmentation		0,53	augmentation	
Transport Ile de France	0,25	Location ou frais de livraison intra Ile de France	0,26	augmentation		0,26	stable	
Bidon	0,37	1,85 euros par bidon métallique	0,37	stable		0,39		bidon avec 2 trous
Presse d'olives	1,89	0,189 par kilo d'olives avec rendement moyen 13% (7,6 kilos d'olives nécessaires par litre d'huile)	1,89	stable		1,89	stable	
Manipulation bidons	0,05	0,25 par bidon	0,05	stable		0,05	stable	
Coût annuel exploitation	1,85	salaires personnel de support + gazole + électricité + impôts locaux + droit du puis + autres dépenses générales	1,85	stable		1,99	augmentation	
Étiquettes	0,20	0,2 euros par étiquette	0,20	stable		0,20	stable	
Packaging	0,12	Buchon+Caisse Carton	0,12	stable		0,12	stable	
Produits phytosanitaires	0,30	1900 euros par an	0,35	augmentation		0,44	augmentation	Augmentation des prix. Augmentation de la fréquence
Réparation outils et tracteur	0,17	1040 euros (Tracteur + outils)	0,17	stable		0,14	baisse	
Certifications	0,21	Audits et conseil (55,90 euros par mois), taxes (219 euros annuels adhésion CCPAE), étiquettes (200 euros par modèle d'étiquette certifiée)	0,21	stable		0,21	stable	
			0,05	nouveau frais	Mesures de protection et sécurité (2380 euros système)			
Fumier						0,11	nouveau frais	Fumier certifié

Coût total par litre	5,92	6,04	6,35
Prix vente	7,00	7,20	7,6
Marge	15%	16%	17%

## **Commentaires sur le tableau ci-dessus**

- On constate une baisse de production sur le parc de référence. Cette tendance pénalise fortement l'impact des coûts fixes. Sur la jeune parcelle, les arbres se développent en gabarit et puissance mais, paradoxalement, la production stagne. Cet effet s'ajoute à l'augmentation des coûts fixes.
- On constate aussi plus de changement d'une année sur l'autre. C'est aussi l'effet d'une influence majeure du climat (qui régule la présence des fléaux) et la dynamique interne des oliviers (qui n'ont pas d'engrais et qui produisent adaptés aux conditions du milieu)
- Les coûts variables n'augmentent pas. L'année 2015 ont été exceptionnellement élevés mais se sont redressés en 2016. Le transport augmente avec des nouvelles tarifs annoncées pour 2017.
- Le fumier devient un nouveau coût. Les nouvelles règles de traçabilité ont fait basculer la gestion des fumiers des fermes vers des gros groupes industriels. Les prix, qui étaient bas parce qu'on allait charger nous-mêmes à l'intérieur des étables, sont désormais très chers.
- On augmente le nombre et la fréquence d'actions pour la lutte contre la mouche. La chaleur des mois de septembre, octobre en novembre est exceptionnellement intense. Les mouches continuent à vivre et piquer jusqu'à la récolte. Cela devient un surcoût important en main d'œuvre et achat de produits.

### **Nos AMAP ont eu deux exemples d'augmentation des coûts : le fumier au pied des arbres et les produits anti mouches :**

- Le fumier doit être acheté dorénavant chez des éleveurs d'animaux certifiés bio.
- Les produits anti mouches que le producteur achetait à des locaux non certifiés bio doit être changé également : une bouteille en plastique remplie d'une mélasse sucrée anti mouche qu'ils obtenaient de façon artisanale doit être remplacée par un produit industriel clé en main imposé à 3 euros par olivier (selon les certifications espagnoles).

On le sait : un produit bio est surveillé à toutes les étapes de sa production ainsi que tous les produits extérieurs utilisés pour cette production même s'ils ne sont pas en contact direct avec le produit final.

**Il a donc été proposé d'augmenter le prix** du bidon de 5 litres de 36 à 39 euros. La famille Vallve préfère l'augmenter à 38 euros en échange de quoi :

- Nous nous engageons à aller chercher l'huile là où elle est déposée par le transporteur qui l'apporte d'Espagne : Chez Charles, un ancien de Nature et découverte reconverti agriculteur bio sur le plateau de Saclay, qui fournit Les jardins de Cères.
- Le prix du bidon d'un demi litre reste inchangé, il permet aux adhérents d'essayer l'huile.
- L'économie pour la famille est de ne pas avoir à louer une voiture pour venir livrer toutes les Amaps de la région.

Le prix de l'huile d'olive n'avait pas changé depuis 2013.

## Visite de la ferme prévue le weekend du 21 et 22 octobre 2017.

C'est le premier weekend des vacances scolaires.

Comme chaque année on prévoit une journée de visite de l'exploitation et des environs.

### Septembre 2017 :

Une grosse vague de chaleur pré-estivale a limité le développement de la première génération de mouches. Actuellement la population est sous contrôle. S'il fait doux, les mouches vont se reproduire en masse. S'il fait frais, Els Emprius prévoit une bonne récolte.

Très peu de pluie cet été, cependant la majorité des oliviers se portent bien.

La famille Vallve prévoit d'arroser abondamment pour soutenir la croissance des olives et la pousse d'automne. Ils redoutent que le puit ne dispose pas de suffisamment de réserve d'eau.

Els Emprius est confiant, mais il reste encore 2 mois critiques en termes de développement des mouches et de pluviométrie avant la récolte, qui a lieu fin novembre.



