



Amador Peset dans « l'arbre de Sinfo ». Avec ses 10,20 m de circonférence, c'est le plus grand de la région.



Espagne
LE
SAUVETEUR
DES
OLIVIERS
MILLENAIRES

Depuis six ans, Amador Peset redonne vie à des arbres abandonnés et produit une huile d'olive millénaire. Un travail initié par l'association Territoire de La Sénia, du nom de cette région située à 200 kilomètres au sud de Barcelone, qui abrite une concentration exceptionnelle de ces arbres plantés par les Romains. A ce jour, on en répertorie un peu plus de 5 000.

De nos envoyés spéciaux Florence Vierron (texte) et Claude Cruells (photos)

“Je regarde l’olivier mangé par la végétation, je pénètre dedans et je vérifie s’il est millénaire en mesurant sa circonférence”

Du côté de l’Espagne maritime, dans un triangle formé par Barcelone au nord, Valence au sud et Saragosse à l’ouest, le Territoire de La Sénia est l’écrin d’un fabuleux trésor. Il est pourtant longtemps resté dans l’ombre. Après avoir bifurqué à l’ouest de Castellón, les parcelles d’oliviers

se succèdent. Certes, cette région grande comme le Parc du Vercors ne fournit qu’une goutte d’huile à l’échelle du pays, premier producteur mondial : l’Andalousie extrait 85 % de l’huile d’olive d’Espagne, alors que ce secteur n’y contribue qu’à hauteur de 2 %. Mais ce faible pourcentage vaut de l’or car, dans ce recoin, des oliviers millénaires continuent de prospérer.

A ce jour, 5 027 arbres ont été répertoriés sur les 2 000 km² du Territoire de La Sénia, à cheval sur la Catalogne, l’Aragón et la Communauté valencienne. Une concentration unique sur le pourtour méditerranéen et dans le monde. Or, ce joyau de la nature a failli disparaître. Par ignorance de leur valeur, nombreux sont ces arbres vénérables à avoir été arrachés. Pour planter des variétés intensives, finir en bois de chauffage ou mettre leur somptuosité au service de la décoration. A quel prix ? La question dérange, les regards s’échappent. « *De 6 000 à 12 000 euros* », selon Jaume Antich, président de l’association Territoire de La Sénia qui a joué un rôle de premier plan dans la préservation et la réhabilitation de ce patrimoine oublié. Certains parlent de 35 000 à 60 000 euros, « *résultat d’un caprice, tant du vendeur que de l’acheteur* », selon Rodrigo Vera, propriétaire d’un moulin à San Mateo. « *C’est vrai que des oliviers ont été achetés jusqu’à 65 000 euros, mais aux enchères* », affirme Jaume Antich. Le phénomène a connu un pic avec la crise au début des années 2000. Il n’a plus cours dans la Communauté valencienne depuis 2006, quand une loi de protection du patrimoine arborescent, interdisant d’arracher les arbres de plus de 6 mètres de circonférence, a permis une formidable prise de conscience collective : le patrimoine de la région disparaissait, et il fallait le sauver.

Dix ans plus tard, la situation a radicalement changé grâce à la volonté acharnée de quelques personnes. Parmi elles, Amador Peset. Menuisier de 15 à 33 ans, il est séduit par la production d’huile d’olive en 2012, alors que le chômage

tombe dans sa boîte à lettres. Très vite, cet homme aux yeux pétillants décide de produire de l’huile d’olive millénaire. Mais les 18 exemplaires enracinés chez ses parents ne suffisent pas à nourrir la famille. Sachant que beaucoup d’arbres ont été abandonnés, il se convertit en détective. Qu’il arpente en voiture ou à bicyclette les alentours de Traiguera, son village, il reste à l’affût. Derrière une montagne de mauvaises herbes s’élevant vers le ciel, il devine l’olivier promis à une mort par étouffement. « *Je regarde l’olivier mangé par la végétation, je pénètre dedans et je vérifie s’il est millénaire.* » Là, c’est le mètre qui parle car il y a une norme, « *celle utilisée en Andalousie, qui consiste à mesurer la circonférence à 1,30 mètre du sol. Elle doit atteindre les 3,50 mètres pour faire entrer l’arbre dans la catégorie millénaire* ». Il est aujourd’hui l’heureux papa de 175 très vieux enfants. Mais pas le propriétaire. Une fois identifiés, il signe un contrat pour s’en occuper et récolter. « *Un seul propriétaire est venu me voir pour que je prenne en charge ses oliviers. Tous les autres, je les ai trouvés moi-même.* » « *Un travail de foi* », entend-on dans le village.

DES TRONCS À DOUBLE VISAGE

La région aurait-elle rencontré son Cid Campeador, lancé corps et âme dans la reconquête des origines du territoire oléicole ? « *Moi, ce que je veux, c’est qu’un olivier qui est millénaire soit reconnu comme tel* », affirme Amador Peset. Car à jouer le rôle de chevalier servant, il s’est aussi attiré des détracteurs : « *Certains disent que je veux devenir riche, ou que je vole les oliviers des autres.* » Il faut faire la tournée de son « cheptel » éparpillé à Traiguera pour mesurer son dévouement. Tel un guide passionné, il s’attarde sur chaque olivier. Boursoufflés, cabossés ou ridés côté sud, éventrés, léproisés ou rongés côté nord, les troncs ont presque toujours un double visage. Ecartelées, certaines branches font le V de la victoire. D’autres s’étirent dans des contorsions qui trahissent leur âge. Amador a ses préférés : le premier auquel il a redonné vie, tronc en hélice et chevelure ébouriffée, est celui connu comme « l’arbre de Sinfo », le plus grand avec ses 10,20 mètres de circonférence. Un géant très accueillant puisque son centre est vide, comme chez la majorité de ces vieillards. Au moment de la récolte, Amador Peset commence plus tôt que ses collègues. « *L’olive a plus de propriétés quand elle est verte que quand elle est mûre* », affirme-t-il. Puis il les traite avec la délicatesse du barbier étalant une serviette autour d’un cou. D’abord déployer des filets sous l’arbre. Puis il sort une fourche électrique avec laquelle il peigne chaque branche, provoquant une minitornade qui entraîne une averse d’olives. « *On ne lui fait pas de mal* », assure Amador qui se déplace sur ses filets avec la légèreté d’une danseuse. Un quart d’heure suffit à alléger l’olivier. Les 5 000 kilos ramassés





La norme pour être millénaire : au moins 3,50 m de circonférence à 1,30 m du sol.



Après avoir posé des filets au sol, Amador Peset récolte les olives.



De petite taille, les olives des arbres millénaires sont à 96 % de la variété Farga.



Certains oliviers peuvent atteindre des envergures impressionnantes.

Les Romains ont planté les oliviers, les musulmans les de transformation majeure, ils

donneront 1 100 litres qui seront déclarés huile d'olive millénaire après avoir répondu à des exigences plus poussées que pour une huile extravierge. L'aboutissement d'un travail quotidien qui n'est pas encore satisfaisant à 100 %.

UN ACCORD PASSÉ AVEC LES RESTAURATEURS DU COIN

« Jusqu'en 2016, j'ai vécu beaucoup de désillusions », confie-t-il. Quand Amador Peset et d'autres se sont lancés dans cette aventure, l'idée a germé que l'ancienneté suffirait à bâtir une marque de prestige, et que cette huile se vendrait à n'importe quel prix. Or, la variété Farga – 96 % des oliviers millénaires – était inconnue et les palais n'avaient d'appétit que pour ce qu'ils connaissaient. Pourtant, en 2015 son huile, qu'il a baptisée Thiar Julia, le nom romain de Traiguera, entre dans le Guide Repsol, une référence en Espagne. En 2016, il reçoit le prix Compromiso con la tierra, dont l'objectif est d'encourager les efforts d'anonymes qui mettent en valeur une alimentation de qualité. Un rabbin de Philadelphie lui appose son certificat casher et lui promet un volume de vente exceptionnel. Le même destin lui sera prédit par la plus importante chaîne de distribution espagnole. Des promesses non tenues. Heureusement, depuis deux ans, la chance lui sourit : les portes de la Chine se sont ouvertes. Amador n'est cependant pas un pionnier : « Les fondateurs de l'association Territoire de La Sénia, Jaume Antich et Teresa Adell ont été une locomotive », reconnaît-il. En même temps qu'était votée la loi de protection, en 2006, naissait la

communauté de communes Taula de La Sénia, qui regroupe 27 mairies sur trois régions : Catalogne, Communauté valencienne et Aragon. Puis en 2007, a été créée l'association Territoire de La Sénia, composée à 50 % de la communauté de communes et à 50 % d'acteurs privés. Ils ont compris qu'en écartant leurs différends politiques et identitaires, ils tireraient parti du meilleur de chacun. Communauté et association lancent l'inventaire des oliviers millénaires. « Nous ne savions pas si l'on parlait de 100, de 500 ou de plus », se souvient Jaume Antich. Pendant un an, deux personnes, parfois accueillies par des propriétaires injurieux, ont arpenté les propriétés et pris les dimensions à trois ou quatre reprises. En 2008, 4 080 oliviers millénaires étaient comptabilisés. Pourquoi une telle concentration sur un si petit territoire ? Au fur et à mesure que les oliviers étaient localisés, une ligne se dessinait. En superposant la carte des oliviers avec le tracé de la via Augusta, qui descend des Pyrénées jusqu'à Cadix sur 1 500 km – la plus longue datant de l'époque romaine –, le rapprochement était évident. « Les Romains ont planté les oliviers, les musulmans les ont cultivés, et comme la zone n'a pas subi de transformation majeure, ils sont encore vivants. Un vrai miracle », explique Teresa Adell, gérante de la communauté de communes. Si découvrir que l'on possède un patrimoine donne du baume au cœur, le faire fructifier nécessite de l'envie, de l'entregent et du savoir-faire. De l'entregent, Jaume Antich n'en manque pas. Maire pendant dix-sept ans, député de 1982 à 1996, aujourd'hui



Pas de culture intensive :
ici, chaque famille
possède une parcelle.



En 2018, les oliviers
d'Amador Peset ont produit
3 600 kilos d'olives.



Amador Peset prend soin
de ses arbres à la manière
d'une esthéticienne.



Au moulin de San Mateo,
les olives sont pressées
dès leur arrivée.

ont cultivés, et comme la totalité de la région n'a pas subi
sont encore vivants. Un vrai miracle.

retraité de la politique, il en a gardé l'aisance verbale utile pour persuader ses interlocuteurs. Les restaurateurs en font partie. « *Dans les restaurants de la région, nous ne trouvions que de l'huile d'olive de Jaén* », se souvient Teresa Adell. Considérant que ces lieux servent de vitrine, l'association a passé un accord avec 52 d'entre eux. « *Nous leur avons proposé de préparer un plat avec de l'huile d'olive millénaire. En échange, nous avons regroupé les recettes dans un livre.* » Avec une étoile au Michelin, Vicent Guimerà, chef de l'Antic Molí à San Rafael del Río, est très motivé : « *Cette huile nous différencie des autres restaurants et du reste de l'Espagne, il faut en profiter* », affirme-t-il avec conviction. Il envisage d'offrir bientôt des accords mets-huile d'olive. « *Nous allons les traiter comme le vin, avec une cave dédiée* », annonce-t-il avec un sourire volontaire.

21 SPÉCIMENS CONCENTRÉS SUR MOINS D'UN HECTARE ! Braquer les projecteurs sur le Territoire de La Sénia a aussi consisté à créer des « musées ». A Ulldecona, en Catalogne, Jaume Antich a convaincu la famille Porta, qui possède 170 exemplaires, d'ouvrir une parcelle au public. C'est là que l'on reste béat devant la « Farga de Arion », dont l'âge a été estimé à 1 703 ans ! A La Jana, dans la Communauté valencienne, sur moins d'un hectare, 21 oliviers millénaires accueillent les visiteurs de toute leur sagesse. Avec 4 mètres de circonférence en moyenne, ce ne sont pas les plus spectaculaires. Mais cette concentration leur donne

la vigueur d'une armée prête à se soulever, menée par un général de 1 184 ans !

Convaincue d'avoir de l'or dans les mains, l'association cherche sans cesse à accroître sa visibilité. Au niveau européen, le Territoire de La Sénia a remporté en 2014 le prix Europa Nostra face à 127 projets. En 2015, le Conseil de l'Europe lui remet le prix du Paysage. Au niveau national, deux oliviers ont reçu le prix Aemo (Association espagnole des municipalités de l'olivier), en 2016 et 2018. En 2017, l'association a été désignée pour organiser la Journée mondiale de l'olivier et, en 2018, elle a été déclarée Sipam (Système ingénieux du patrimoine agricole mondial) par la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Le prochain défi ? Développer le tourisme. « *On ne parle pas de tourisme de masse* », prévient Teresa Adell. A la mairie de Traiguera, Kevin Salvador Molly, en charge de cette mission, aimerait, lui, « *attirer une clientèle internationale et viser un écotourisme similaire à celui du Costa Rica* ». Le pari stimule les principaux acteurs de cette histoire, dont la plupart ignoraient tout de l'huile d'olive avant de se lancer. Et l'association ne ménage pas ses efforts pour les encourager : elle a récemment demandé à des spécialistes de l'Université polytechnique de Madrid d'effectuer la datation de dix oliviers à base d'infrarouges. Bingo ! L'acte de naissance de l'un d'eux a été établi en 527. Du haut de ses 1 491 ans, on aimerait maintenant qu'il raconte les histoires dont il a été témoin. ■ *Florence Vierron*