

• CUMA DE BREIL-SUR-ROYA - 06

La renaissance de l'oléiculture

La cuma est un excellent moyen d'échanges entre les agriculteurs, elle permet aussi de créer des relations entre l'agriculture et les ruraux.

La liaison avec l'enseignement et la recherche engagée à Breil-sur-Roya a fait de la cuma le pivot d'une petite révolution.

Breil-sur-Roya, chef lieu de canton entre Tende et Vintimille, tutoie la frontière italienne. Elle compte la plus grande oliveraie des Alpes-Maritimes, soit 150 000 oliviers, sa ressource agricole presque exclusive, qui s'accrochent sur des terrasses étroites du fait du relief, et alimentent le moulin coopératif. La pluriactivité, largement pratiquée et reconnue, est ici la règle, ce qui n'a pas empêché une expérience novatrice de faire évoluer l'oléiculture. L'idée est partie du collège «l'eau vive», qui compte 140 élèves dont une quarantaine d'internes. Une des premières expériences de lutte biologique s'est déroulée ici entre 1979 et 1985, lancée par deux chercheurs de l'Inra. Il s'agit de trouver un moyen de lutte contre la fumagine, qui se manifeste par un voile noir sur les feuilles, dû à la présence de cochenilles noires, qui asphyxient littéralement l'arbre. De toutes petites guêpes sont les parasites naturels de cette cochenille. Les chercheurs proposent au collège de mener à bien l'expérience avec plusieurs espèces de guêpes d'origine exotique. Il s'agit de tester, puis de maintenir et de multiplier les souches sur des courges dont elles sont friandes pour en obtenir un nombre significatif avant le lâcher dans les oliviers. On imagine sans peine le succès d'un tel insectarium dans le collège.

Julien Marcuccini, professeur de sciences naturelles, en fait une expérience pédagogique. Implication des élèves et succès technique, puisque très vite le développement de la fumagine

est entravé. Succès médiatique aussi puisque *Nice-Matin*, *Ça m'intéresse*, *Education Magazine*, la revue du ministère, sans oublier *RMC* et *TMC* ainsi que *FR3* relaient l'opération qui a obtenu les prix «Mille défis pour la planète» et *Ushuaïa*.

Un succès auquel il faut donner une suite : «Auparavant, je ne connaissais rien à l'olive. Avec des collègues, on a organisé un stage avec le Greta pour tous ceux qui possédaient quelques oliviers : nous étions 20 à participer au stage, au collège de Breil, et dans lequel intervenait, entre autres, Bernard Maliverney, le technicien spécialisé de la Chambre d'agriculture. Tous les thèmes ont été abordés, taille, nature du sol, fertilisation, traitements et même la commercialisation.»

La cuma pour s'occuper de l'oliveraie

La cuma se crée en décembre 1981. Nombre de bonnes fées se penchent sur le berceau : DDA, Chambre, Fd et Udcuma, mairie, institutions (Conseil régional, Conseil général, Parc du Mercantour, Crédit agricole). 40 adhérents s'engagent. Aujourd'hui, ils sont plus de 180, autour de 9 administrateurs présidés par Julien Marcuccini, entre-temps devenu président de la Fdcuma. Un chenillard de 55 ch, équipé d'un rotavator, réalise 600 h/an de travail, pour l'entretien des oliveraies, sur plus de 70 ha et de terrains de montagne. Un gyrobroyeur automoteur nettoie les oliveraies et les bords de rivière. Ces deux activités, complétées



Julien Marcuccini, président de la cuma et professeur de biologie, avec les élèves qui gèrent la cuma.

Clément Gasiglia, le trésorier, en train de trier avec la ventileuse-calibreuse.



par l'acquisition d'un motoculteur de 14 ch Goldoni, équipé d'un rotavator, ont permis de créer un emploi à plein temps. Pour le moment, ces matériels, ainsi que les équipements spécifiques pour les olives, les outils apicoles et la fendeuse de bûches, sont logés dans un local communal. Les responsabilités sont partagées. Mario Amerio, le cafetier du bar de la gare, veille sur la machine à faire la pâte, la ventileuse-calibreuse à fils, inventée par un Breillois, et les équipements pneumatiques, sécateurs et peignes de récolte. Yves Maria s'occupe de l'extracteur et de la chaudière à cire. Louis Smaniotto, retraité de la SNCF, du groupe de pulvérisation équipé d'un tuyau sur enrouleur de 100 mètres. Le président est responsable du broyeur déchiqueteur. Clément Gasiglia, oléiculteur et professeur de technologie au collège, est trésorier. Il n'est pas seul à aligner les chiffres.

Un groupe de 7 élèves volontaires sont associés à la gestion administrative et comptable, par le biais de l'informatique pendant les cours de technologie. Ce sont eux qui font les factures, envoient les rappels si nécessaire et rédigent

les dossiers de demande de subvention. «L'école avait fait naître la coopérative, cette dernière y est retournée pour associer les enfants dans le cadre d'une convention collège-entreprise.» Une dynamique qui enrichit tous ceux qui y participent. ■

Jean MORERE

CHIFFRES

- Machine à faire la pâte : 3 F/kg d'olives triturées (1 200 kg en tout en 98).
- La ventileuse-calibreuse à fils, d'un rendement de 500 kgs à l'heure.
- La gaule automatique ou le sécateur avec compresseur et le groupe moto-pompe de pulvérisation sont facturés 50 F la demi-journée.
- Le motoculteur est facturé 115 F/h, conduite comprise et le labour avec chenillard 145 F/h.
- Chiffre d'affaires : 150 000 francs