



Morières-Villeneuve-lez-Avignon
Son fils mort en
Thaïlande, il veut ouvrir
son cercueil scellé

/ PHOTO KIM VANHERPEN

Page 4

Carpentras Noël
Le salon des
santonniers
ouvre les fêtes

Page 8

Ansouis Concours national
Les citoyens
aux urnes pour
sauver l'église

Page 10

Beaumont-de-Pertuis

Le premier moulin oléicole mobile

C'est une révolution ! Dans le Luberon, la coopérative des Artisans oliverons vient de lancer le premier moulin oléicole nomade. Grâce à cette machine à la technologie inédite, les oléiculteurs n'ont plus besoin d'apporter leurs olives au moulin. Le nectar est pressé directement chez eux en moins de deux heures entre la cueillette et la trituration des fruits. **Page 5** / PHOTO JÉRÔME REY

Dans notre
supplément éco

Management toxique, la bombe à retardement

8 pages

ILLUSTRATION
CYRIL SOLIER



Notre opération spéciale (2/6)
"Et vous, comment
ça va ?", de Cadenet
à Entrechaux

La suite, aujourd'hui, de notre grande série de reportages au cœur de la région, au plus près de vos difficultés et de vos attentes. **Pages 2 & 3** / PHOTO PHILIPPE DAUPHIN



Football OM
Pourquoi
Benatia
compte
tant sur
Balzaretto

/ PHOTO AFP

Page 25



Basket-ball
Zoé Gras,
future
championne
du monde à
Barcelone ?

/ PHOTO DR

Page 11

Politique
Confidentiels

Un moulin mobile qui presse l'olive au cœur des vergers

BEAUMONT-DE-PERTUIS C'est une première. Dans le bruissement des oliviers du Luberon, la coopérative des Artisans oliverons a mis sur pied un moulin itinérant qui s'adapte aux besoins des cultivateurs.

Sur les contreforts du Sud Luberon, où les oliviers dessinent depuis des siècles les courbes des collines, une révolution douce est en marche. À l'orée d'une nouvelle saison de cueillette des olives, qui va de fin octobre à début décembre, la société coopérative d'intérêt collectif des Artisans oliverons a mis sur pied le premier moulin oléicole nomade de France. Une première qui fait figure de manife- ste : transformer l'or vert là où il naît, au plus près de l'arbre, dans le respect absolu du fruit et du temps.

L'innovation permet de triturer les olives en moins de deux heures entre la cueillette et leur passage au moulin. Plus besoin de patienter dans les files d'attente des moulins traditionnels qui ne sont plus qu'une trentaine dans le Vaucluse, ou d'occasionner un stress latent à ce fruit fragile à cause du transport. Le moulin, monté sur remorque, s'installe directement dans l'exploitation.

"Le résultat est immédiat, nous obtenons une huile d'une fraîcheur exceptionnelle, gorgée de polyphénols (de l'ordre de 750 milligrammes par litre d'huile contre 250 milligrammes par litre d'huile dans les références industrielles), ces précieux antioxydants qui s'évaporent dès les premières heures après la récolte. Plus besoin de mener nos olives au moulin, c'est le moulin qui vient à nous", s'enthousiasme Frank Loubarresse, oléiculteur et gérant du domaine de Beaunce à Beaumont-de-Pertuis, le site de lancement de ce moulin itinérant.

De 500 à 2000 arbres

La machine de marque Pieralisi, reconnue internationalement, a été entièrement adaptée à la mobilité pour la bagatelle de 80 000 €. Certifié bio et AOP, ce concentré de technologie au service de la tradition peut triturer jusqu'à 1,5 tonne d'olives par jour. Et outre sa prouesse technologique, c'est surtout sa philosophie qui séduit : vitesse lente de trituration, décantation naturelle sans centrifugation, filtration immédiate. Chaque geste ho-

"Nous obtenons une huile d'une fraîcheur exceptionnelle, gorgée de polyphénols, ces précieux antioxydants qui s'évaporent dès les premières heures après la récolte.,,



Thomas Herna, est le moulonnier officiel de ce moulin itinérant. / PHOTO JÉRÔME REY

nore la promesse faite au fruit. "On adapte complètement la production aux besoins du cultivateur. Notre équipement est semblable à un moulin traditionnel : pour tant de quantités triturer nous obtenons entre 15 et 20% d'huile d'olive (soit entre 15 et 20 centilitres d'huile pour 1 kilogramme d'olives ramassées). Notre moulin se veut à taille humaine. Nos producteurs ont entre 500 et 2 000 arbres et ce respect de la nature ancré en eux", témoigne Thomas Herna, le moulonnier aux manettes de ce moulin itinérant. Autrement dit, une huile vivante et locale, qui raconte son terroir sans fioriture.

Derrière cette innovation se tient ainsi un collectif d'une dizaine de producteurs passionnés. Des amoureux du terroir, aux horizons variés, mais tous engagés dans la transition agricole et alimentaire. Les Artisans oliverons pratiquent une oléiculture biologique et agroécologique, portant une attention particulière à la santé des sols. Leur démarche, reconnue par le label GIEE du Ministère de l'Agriculture, ne se limite pas à produire : elle transmet, forme et réinvente le métier d'oliveron, cet artisan qui maîtrise l'arbre comme sa transformation, à l'image du vigneron pour la vigne.

Bientôt un service de taille des oliviers
Enfin, résolument tourné vers l'avenir, le collectif n'a pas dit son dernier mot en la matière et souhaite continuer à bâtir une filière toujours plus résiliente, capable d'affronter les défis climatiques de demain qui menacent les oliveraies méditerranéennes. "Nous ne souhaitons pas nous arrêter en si bon chemin. Nous voulons encore être force de propositions. Nous allons plancher sur la revalorisation du grignon (le résidu à la sortie de l'extraction) pour en faire, si possible, un fertilisant naturel. Nous imaginons aussi créer un label représentatif de cette démarche respectueuse que nous apportons à l'olive. Nous travaillons, également, sur un campus de formation pour transmettre aux nouvelles générations cette expertise du champ au moulin, ou encore nous souhaitons développer un service de taille des oliviers", soulignait Luis Barraud, membre de la coopérative.

Et si aujourd'hui, le moulin nomade sillonne les vergers de Beaumont-de-Pertuis et les alentours, offrant aux producteurs bien plus qu'un service, une véritable liberté, les instigateurs espèrent que ce procédé se démocratisera largement en France au long cours. Une révolution est en marche, au rythme du fruit.

Guillaume RANCOU
grancou@laprovence.com

Une saison mi-figue mi-raisin en perspective dans le Vaucluse

L'olivier est assurément l'emblème de la Provence, représentant la force, la sagesse et la longévité. Et si l'âme de notre région réside dans ces arbres centenaires, dans le Luberon, et plus précisément dans le Luberon, ils façonnent nos paysages et leur donnent une aura que nul autre territoire ne peut se targuer d'avoir. Pourtant, à l'aube d'une nouvelle saison de la cueillette des olives (mi-octobre - mi-décembre), tous les voyants ne sont pas forcément au vert. Si en 2023 le département a enregistré un record de 941 tonnes d'huile d'olive récoltées, l'année dernière, avec 570 tonnes, le Vaucluse avait retrouvé une production moyenne. Et cette année devrait l'être tout autant.

Le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse s'attend à une production de l'ordre de 535 tonnes d'huile d'olive, mais avec une belle saison du côté du Sud Luberon. "Notre territoire jouit aujourd'hui de toutes les conditions nécessaires pour favoriser le rendement des oliviers. Nous avons près de 300 jours de soleil par an. Quant aux inconvénients, ils résident dans les différences de température d'un coin à l'autre, car nous avons un climat hétérogène, sans oublier les trois principaux perturbateurs sur le territoire : les maladies du feuillage (œil de paon et cercosporiose), la mouche de l'olivier et la teigne de l'olivier", recensait justement un membre du collectif à la sortie de la saison de l'année dernière. Et cette année, au vu des pluies d'août et septembre, la mouche de l'olive a attaqué beaucoup plus tôt, impactant les producteurs qui n'avaient pas encore protégé leurs arbres.

Aubert, Chevalier, le PSG et Staline

C'est une polémique comme les réseaux sociaux en sont friands. Ce dimanche, la toile s'est enflammée après avoir déterré un "like" du gardien du PSG et de l'équipe de France Lucas Chevalier, d'un extrait vidéo du vice-président des LR et peut-être futur candidat à la mairie d'Avignon Julien Aubert qui annonçait son choix de voter RN en cas de duel avec LFI. Dans des milliers de messages notamment sur X (ex-Twitter), Lucas Chevalier était accusé d'appointances avec l'extrême droite. Après son match de dimanche soir face à Lyon, ce dernier a donc été contraint de réagir par un communiqué. Il parle d'une "orientation politique" qu'il "ne partage pas évidemment", d'un "like" "accidentel", de son image "salie" et de ses valeurs familiales : "En aucun cas, je me permettrais de penser ces choses-là." Julien Aubert a lui aussi réagi en trouvant "préoccupant qu'en 2025 on soit obligé de cacher ses opinions politiques dans une démocratie. Le délit d'opinion est propre aux dictatures fascistes ou stalinien- nes." La polémique ne s'est depuis pas éteinte, malgré le démenti du joueur, qui pourrait fêter sa première sélection, cette semaine, avec l'équipe de France. La réaction du public sera alors guettée de près...

J.S.

Sud Collectivités territoriales 84 nie toute implication dans le collage d'autocollants sur la permanence du candidat Bertrand de La Chesnais à Carpentras

Ils l'avaient déjà affirmé vendredi 7 novembre, ils le répètent aujourd'hui : les membres du conseil syndical de Sud Collectivités territoriales 84 nient toute implication dans la pose d'autocollants sur la vitrine du local de campagne du candidat Bertrand de La Chesnais. "Nos autocollants sont distribués lors de tous les événements auxquels nous participons, manifestations, rassemblements, rencontres, débats, forums... Ils sont disponibles en libre-service lors de nos permanences et autres, au sein de nos locaux mais également de ceux de l'Union syndicale Solidaires 84. Il en va de même pour tous nos syndicats aux quatre coins du pays."

Dans un communiqué intitulé "Non à l'instrumentalisation et à la récup!", ils ajoutent : "Quel serait notre intérêt à commettre de telles actions ? Aucun si ce n'est de nous porter du tort et de lui offrir une occasion en or de faire parler de lui, de sa candidature, de se dresser en victime et d'instrumentaliser les faits." Interrogé par La Provence, Bertrand de La Chesnais avait immédiatement mis en cause "des gens d'extrême gauche". Provoquant la réplique de Sud Solidaires puisque ce sont bien des stickers estampillés "Sud Solidaires antifasciste" qui ont été collés sur sa permanence et sur ses affiches en centre-ville. "Nous dénonçons avec la plus grande fermeté l'instrumentalisation de ces faits. (...) La violence, c'est celle de l'extrême droite ! Les agressions et les meurtres aussi ! Ce que disent les statistiques nationales et un peu partout dans le monde, c'est que la violence politique vient de l'extrême droite, pas de l'extrême gauche."

S.E.