AIDEZ UN OLÉICULTEUR TOSCAN À CRÉER UN PRODUIT PRÊT POUR LA VENTE AU DÉTAIL



C’est moi, Alex, avec mes deux fils cadets, Sam et Max (Elio, lui, est parti vers le nord de l’Europe, froid et pluvieux). Voici notre deuxième campagne de financement participatif ; la première, en 2024, s’est déroulée sur Kickstarter. Ajoutez mon épouse Giovanna, qui fuit les objectifs, et vous avez à peu près la moitié des bras de Poggiosole : une oliveraie toscane doublée d’une élégante location de vacances qui aide à faire vivre la ferme. Depuis quatre ans, nous ramenons à la vie bon nombre de nos oliviers centenaires, longtemps laissés à l’abandon. Pour cette campagne, comme en 2024, notre ambition reste la même : rendre la ferme toujours plus productive et autonome, et faire de notre huile d’olive extra vierge, jusqu'ici mise en bouteille à la main chez nous et vendue principalement à nos hôtes, devienne un produit certifié et conditionné de manière professionnelle, à proposer également aux revendeurs.

NOUS AVONS FAIT DU CHEMIN.

Parmi les quelque six cents arbres de nos trois oliveraies, on compte 60 jeunes plants mis en terre depuis 2023 pour redonner de la vigueur à nos anciens (les jeunes arbres sont d'excellents pollinisateurs).

Grâce au tracteur et aux plateaux de tonte acquis en 2024 avec l'aide des contributeurs de notre première campagne, notre jardinier et maître tailleur Vittorio Ancillotti et moi avons nettoyé 85 % des terres de Poggiosole et la totalité des trois oliveraies. Concrètement : des centaines de mètres cubes de genêts et de ronces éliminés, une herbe désormais fauchée quatre à six fois par an, et chacun de nos oliviers formé et taillé chaque année pour une santé et un rendement optimaux. Nos arbres et leurs fruits voient davantage le soleil, et *nous*, nous commençons à voir les résultats. La récolte de novembre 2025 a donné plus de **200 litres** d'une huile riche en polyphénols : un record (et pourtant, selon Vittorio, à peine 20 % de ce que nos 600 arbres pourraient produire à terme). Nous attendons encore mieux de la récolte de début novembre de cette année, d'où proviendra l'essentiel des contreparties.

Nous venons aussi d'obtenir la première de deux certifications importantes. L'huile de Poggiosole est désormais certifiée IGP (Indication géographique protégée) : son origine est documentée et garantie. L'huile d'olive étant l'un des produits alimentaires les plus fraudés au monde, cette certification, qui implique des contrôles à chaque pressage et des scellés numérotés, rassure tous ceux qui ne nous ont jamais rencontrés, ne sont jamais venus séjourner chez nous, n'ont jamais goûté notre huile ni marché dans nos oliveraies. La certification IGP était la première étape indispensable pour dépasser l'huile mise en bouteille à la main et aller vers un produit prêt pour la vente au détail. C'est précisément cette transition que nous vous demandons de soutenir : pour nous développer, nous devons aller au-delà de la vente locale ou de nos clients.



NOUS ABORDONS MAINTENANT DEUX GRANDS CHANGEMENTS :

Nous cultivons nos arbres et nos terres selon les principes de l'agriculture biologique depuis plus de dix ans, mais nous avons décidé d'entamer la « conversion » de trois ans vers une certification pleine et officielle en tant que ferme biologique produisant une ***huile d'olive certifiée bio*** : pour nous, un produit vraiment nouveau. Nous avons déjà fait les premiers pas avec une inspection initiale par l'organisme certificateur Bioagricert. Lors de cette visite, j'ai appris que, jusqu'à mi-2029, ses inspecteurs viendront au moins une fois par an contrôler notre sol, notre pulvérisateur et notre remise à outils à la recherche de produits non conformes ou de leurs résidus. Comme nous utilisons déjà des engrais foliaires et racinaires conformes aux normes bio, nous nous attendons à d'excellentes notes. En revanche, chaque printemps et chaque automne, ces dernières années, nous avons allumé plusieurs feux :



… LA FIN DE NOS FEUX DE BRANCHES …

Or brûler est interdit. Selon Bioagricert, une ferme *bio* ne peut pas brûler les résidus de taille, de nettoyage du pied des arbres ou d'éclaircissage des frondaisons. Les règles bio considèrent en effet le bois de taille comme une ressource à rendre à la terre. Le brûler va à l'encontre de ce principe.

L'olivier est par nature un arbuste : à chaque saison, il produit une quantité étonnante de rejets, dans sa frondaison comme au pied de son ou ses troncs. Pour l'arbre, aucun problème. Mais c'en est un si l'on veut que la lumière atteigne, nourrisse et mûrisse toutes les olives, et un vrai casse-tête quand il faut cueillir les fruits rapidement à la récolte.

On coupe donc tous ces rejets, deux fois par an, et les oléiculteurs se retrouvent ainsi avec un volume impressionnant de petites branches longues, fines et feuillues (regardez ce time-lapse de Vittorio taillant un *Pendolino* centenaire). Traditionnellement, on les entasse et on les brûle pendant les mois plus frais et humides. Mais si l'on ne brûle pas, et que l'on a plus d'une cinquantaine d'arbres (nous en avons six cents), aucun terrain ne suffit à stocker plus de deux ans de branchages. Et même avec la place, on construirait une gigantesque poudrière (les feuilles d'olivier sont inflammables, encore plus une fois sèches). Cela peut sembler anodin, mais cette interdiction va transformer notre façon de travailler. Dès l'an prochain, nous devrons broyer toutes nos branches, ce qui veut dire faire appel à un prestataire, ou bien louer ou acheter un broyeur.

… ET UN NOUVEAU CONDITIONNEMENT AVEC SCELLÉS NUMÉROTÉS.



Respecter pleinement les exigences de la certification bio (et de notre toute nouvelle IGP) nous oblige aussi à changer non seulement notre étiquetage et notre conditionnement, mais aussi la manière et le lieu où notre huile est stockée, conditionnée et expédiée. Adieu les modestes bidons en acier (ou bouteilles en verre d'un demi-litre) aux simples étiquettes jaune vif sur lesquelles j'inscris à la main les caractéristiques organoleptiques et la date limite d'utilisation optimale. Et il ne s'agit pas seulement de « faire plus chic » : c'est une obligation que nous nous efforçons de remplir avant la récolte de cet automne.

Maintenant que nous avons obtenu l'IGP, le cahier des charges impose que l'huile fraîchement pressée soit certifiée *au moulin*, où la cuve qui la contient est pesée, scellée et

reste sur place : elle ne rentre pas à la maison avec nous. Le consortium IGP imprime ensuite un nombre défini de scellés officiels en papier à apposer sur les bouteilles et les bidons, eux aussi remplis et étiquetés sur une ligne mécanisée *au moulin*. Avec un peu de chance, une partie des contreparties de cette campagne ne ressemblera donc pas tout à fait aux photos de la section des contreparties. La mise en bouteille et l'étiquetage au moulin, avec des étiquettes conçues par des professionnels, constituent notre deuxième grand changement. Le passage au broyage (par un prestataire, en location ou avec notre propre machine) comme le nouveau conditionnement exigé par la certification sont des changements ponctuels que cette campagne aidera à financer, tout comme nos contributeurs de 2024 avaient en partie financé la taille et notre tracteur compact.

CE QUE NOUS PROPOSONS

L'objectif de cette campagne est de sept mille cinq cents euros, pour nous aider à financer ces changements dans nos pratiques agricoles ainsi que dans la mise en bouteille et l'étiquetage. Nous proposons sept paliers de contreparties. Tous, sauf le premier, associent une partie de notre huile filtrée 2025 encore disponible à différentes quantités d'huile 2026 fraîchement pressée (et même d'huile 2027 pour le palier le plus généreux), dans un ***nouveau conditionnement encore à concevoir***. Pour les paliers de quatre litres ou plus, l'huile 2026 sera répartie entre un litre d'huile non filtrée et un ou plusieurs litres d'huile filtrée. Pourquoi ? L'huile non filtrée se déguste idéalement dans les 45 jours qui suivent le pressage, et elle est particulièrement magique pendant les trois premières semaines (au-delà de 45 jours, les particules en suspension commencent à se déposer et à se décomposer, ce qui altère le goût). Bien conservée, l'huile *filtrée* garde ses arômes jusqu'à 30 *mois*.

Pour notre palier le plus élevé, nous vous accueillons à Poggiosole avec jusqu'à neuf amis ou membres de votre famille, et vous pourrez même participer à notre récolte fin octobre 2027, si le cœur vous en dit.

CE QUI REND NOTRE HUILE RARE ET REMARQUABLE



La teneur en polyphénols de l'huile de Poggiosole dépasse régulièrement 400 mg/kg et peut franchir les 500 mg/kg selon les années. Cette huile riche en polyphénols l'est aussi en vitamine E (plus de 200 mg/kg), avec une acidité inférieure à 0,5 %. Nous obtenons ces résultats en fertilisant nos arbres par les racines et par les feuilles avec des produits bio, en les taillant chaque année, en cueillant les olives à la main et en les pressant *le jour même* de la cueillette : chaque soir de récolte, direction le moulin. Là, nous choisissons la ligne de petite capacité MORI-TEM, qui garde la pâte d'olive plus fraîche, utilise des malaxeurs verticaux pour limiter l'oxydation et supprime la centrifugation finale typique des procédés industriels.

Je peux l'affirmer sans crainte : vous ne trouverez pas, chez votre épicier ou au supermarché, d'huile plus typiquement toscane ni plus bénéfique pour la santé, sauf dans quelques rares boutiques spécialisées. Et grâce en partie à cette campagne, notre huile portera désormais le scellé IGP et sera mise en bouteille de façon professionnelle, et donc présentable à ces mêmes boutiques : une **première** pour nous.

RISQUES et DÉFIS

Nous disposons déjà de toute l'huile 2025 nécessaire pour honorer la part de chaque contrepartie qui en dépend. Et nous avons budgété avec prudence les contreparties qui reposent sur l'huile que nous produirons à la fin de la campagne. Les olives sur les arbres, sous ma fenêtre, sont charnues et sans défaut : la prochaine récolte a peu de chances de décevoir. Le vrai risque, c'est que les nouvelles étiquettes et les scellés IGP ne soient pas prêts à temps. L'huile 2026 de cette campagne pourrait alors partir dans nos fidèles bidons verts aux étiquettes jaune vif, tels qu'on les voit sur les photos des contreparties.

Et oui, il est très peu probable, mais pas impossible, qu'une grêle comme on en voit une fois par siècle ravage notre récolte 2026. Nous devrions alors soit repousser les envois jusqu'en 2028, soit acheter de l'huile à une ferme voisine pour honorer les paliers les plus élevés. Nos contributeurs auraient alors le choix : attendre la récolte suivante, ou recevoir une partie de leur huile de fermes voisines produisant une huile de qualité comparable.

Quoi qu'il arrive, si nous atteignons notre objectif, et contrairement au risque qui accompagne habituellement les campagnes de financement participatif portant sur des produits, nous honorerons TOUTES nos contreparties (sous réserve, au pire, d'un report de calendrier).