

LE JAS RICAUVY, ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

À la recherche des complémentarités

Véronique et Louis-Marie Aveline transforment toute leur production d'olives et de céréales, qu'ils commercialisent ensuite localement. Au fil des années, ils essayent d'améliorer la gestion globale de leur système agricole.

Au Jas Ricavy, Véronique et Louis-Marie Aveline cultivent des oliviers, du blé tendre et du petit épeautre en agriculture biologique à environ 550 m d'altitude. Tout est destiné à la transformation. Une fois récoltées, les olives sont triées sur place, nettoyées, calibrées et saumurées pour confectionner ensuite des tapenades ou des olives marinées. Seul le pressage des olives est confié à un moulin local pour produire l'huile. S'agissant des farines de céréales obtenues dans leur moulin à meule de pierre, elles sont utilisées dans la fabrication des produits de boulangerie. « *Tous nos débouchés sont locaux afin de pouvoir faire les trajets avec notre voiture électrique rechargée à l'énergie solaire autoconsommée* », indique Louis-Marie Aveline.

« Un microsystème indépendant »

Dans l'optique de gagner en autonomie, le couple a mis en place au fil des années de nouveaux aménagements. Ils utilisent des panneaux photovoltaïques et un chauffe-eau solaire avec tubes sous vide. Afin de ne pas dépendre d'un système avec pompe, l'irrigation est gravitaire grâce à une cuve de 120 m³ entreposée en haut de la parcelle avec 50 m de dénivelé. Bientôt, ils récupéreront les eaux de pluie. « *Elles seront remontées avec une pompe à énergie d'origine solaire* », précise-t-il. En parallèle, les deux exploitants réfléchissent aussi à la manière de mieux gérer leurs déchets. « *Dans tout ce que nous faisons, nous cherchons les complémentarités. Un déchet est une matière première comme une autre. Nous essayons de reconstituer un microsystème indépendant* », explique le producteur. Les noyaux d'olive servent ainsi à chauffer le four à pain, les déchets végétaux nourrissent la douzaine de poules qui nichent sur un paillage à base de son de blé...



Le blé tendre et le petit épeautre cultivés au Jas Ricavy sont ensuite utilisés dans la fabrication de produits de boulangerie par Véronique et Louis-Marie Aveline.



Ce qui anime Louis-Marie Aveline, c'est aussi l'envie de partager, à travers notamment le développement de l'entraide agricole, mais aussi de transmettre, de sensibiliser ceux qui ne connaissent pas encore ou mal l'agriculture biologique. L'un des

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation: 2003
- Localisation: Brunet (Alpes-de-Haute-Provence)
- Main-d'œuvre: 3 ETP
- SAU: 8 ha d'oliviers, 15 ha de blé tendre, 8 ha de petit épeautre
- Production: 3 t d'olives en saumurage, 1 300 l d'huile d'olive, 35 t de blé, 15 t de petit épeautre
- Transformation: huile d'olive, tapenades, olives marinées, pain, pizza...
- Commercialisation: magasin de producteurs, marchés locaux et bio, vente à la ferme
- Diversification: deux gîtes ruraux

défis pour les deux exploitants est également de savoir régulièrement se remettre en question, de refuser certaines propositions afin de ne pas s'éloigner de leur projet de vie familial.

Caroline Even