


**CRÉEZ VOTRE  
 COMPTE**  
 BÉNÉFICIEZ  
 DE SERVICES  
 EXCLUSIFS

**CLIQUEZ ICI**
**GRATUIT**
[ACCUEIL](#) [LOISIRS](#) [SOCIÉTÉ](#)

L'Oise Agricole 25 juillet 2022 à 11h00 | Par Pierrick Bourgault

partager :

[Agritourisme](#) [Italie](#)

## Les agriculteurs, ambassadeurs de leur territoire

L'Italie développe un ingénieux «turismo DOP» sur ses produits et zones d'appellation d'origine. Huile d'olive, vins et fromages témoignent en effet d'une histoire millénaire, d'une culture et les visiteurs adorent cette approche sensorielle. Rencontre avec Massimo Garavaglia, ministre du Tourisme.

[Abonnez-vous](#)


Buffet cuisiné à l'huile d'olive chez Frantoio Sant Agata. - © Pierrick Bourgault

Ce n'est pas le ministre de l'Agriculture, mais celui du Tourisme, Massimo Garavaglia, qui est venu encourager les filières agricoles de Ligurie, lors du second week-end Oliveti Aperti (oliveraies ouvertes) : «Au-delà du vin ou de l'huile, c'est le territoire que l'on met en évidence. On ne vend pas une bouteille mais une expérience émotionnelle, des itinéraires à découvrir, en particulier à vélo électrique. Ce «slow tourisme» durable répond aux nouvelles demandes des visiteurs. Ensuite, ceux qui ont apprécié un repas pourront acheter les produits, les commander sur Internet. L'oénotourisme et l'oliotourisme sont des instruments de développement puissants pour l'Italie, afin de préserver nos emplois ruraux et continuer à entretenir notre territoire. Le rôle des agriculteurs est essentiel.»

Le ministre sait le poids du tourisme : 210 milliards d'euros par an en Italie. Et selon l'enquête de Turismo DOP, 71 % des visiteurs choisissent leur destination en fonction des vins et de la gastronomie. Ce projet Turismo DOP fournit des outils de marketing aux réseaux des appellations d'origine qui proposent un «tourisme d'expérience» autour des produits DOP et IGP italiens.

### Oliveti Aperti

Aux classiques dégustations, visites de caves, de musées dont celui de Carli, aux itinéraires pédagogiques et ludiques dans les vignes s'ajoutent des propositions plus contemporaines comme la cueillette d'herbes sauvages ou les cours de yoga donnés par Eva Rossi entre les oliviers. Les tentatives de communiquer avec les arbres ou de percevoir l'énergie de la terre peuvent faire sourire, mais ces exercices de respiration dans la fraîcheur du matin sont bienvenus, pour ceux qu'un trek héroïque n'intéresse pas. Les Japonais nomment shinrin-yoku ce «bain de forêt» thérapeutique. Autre activité, l'initiation à la réparation des fabuleux murs en pierre sèche, omniprésents dans les oliveraies.

Les participants de Oliveti Aperti reçoivent un sac en toile et un T-Shirt jaune, des échantillons de crème Carli revitalisante pour le visage et une abondante documentation papier : recettes de cuisine, carte du territoire avec des suggestions d'itinéraires, adresses d'huileries à visiter. Ils peuvent y acheter de l'huile et des assortiments de conserves dans l'huile : tomates, aubergines, champignons séchés, filets de thon... Une invitation à préparer des plats faciles, colorés et savoureux. L'Italie cultive cette fierté de nourrir la famille en cuisinant des produits locaux, plutôt que de passer à l'hypermarché récupérer des plats du traiteur ou se faire livrer par Uber Eats.

En Ligurie

### L'OISE AGRICOLE


**Dernier numéro**  
 N° 1554 | octobre 2022

[Edition de la semaine](#) >

[Anciens numéros](#) >

**OFFRE D'ESSAI**  
**1 N° GRATUIT**
[Bénéficiez de l'offre](#) >

[ABONNEZ-VOUS](#) >

### LES ARTICLES LES PLUS...

[LUS \(30 JOURS\)](#) [COMMENTES](#) [PARTAGES](#)
 29-09-2022 | L'Oise Agricole  
[Le Marché fermier de l'Oise est de retour le dimanche 9 octobre à ...](#)
 06-10-2022 | L'Oise Agricole  
[Les Jeunes Agriculteurs de l'Oise se mettent à nu](#)
 06-10-2022 | L'Oise Agricole  
[C'est parti pour la 16e édition du Marché fermier](#)
[Voir tous](#)

### LES SUJETS D'ACTUALITÉ

[agriculture](#) [élevage](#) [lait](#) [France](#) [environnement](#)  
[viande](#) [FNSEA](#) [eau](#) [pac](#) [diversification](#)  
[agroalimentaire](#) [budget](#) [FDSEA](#) [éleveur](#) [Foncier](#)  
[sécheresse](#) [communication](#) [PAC](#) [distribution](#)  
[machinisme](#) [ruralité](#) [tourisme](#) [fromage](#) [Interview](#)  
[Insee](#) [Population](#) [gestion](#) [ferme](#) [sécurité](#)  
[FRSEA](#) [déclaration](#) [ecophyto](#) [chien](#) [santé](#)  
[météo](#) [captage](#) [quotas](#) [Viande](#) [nitrates](#) [Arvalis](#)  
[pesticides](#) [contractualisation](#) [Grandes cultures](#)  
[marque](#) [vaches](#) [Porcs](#) [accueil à la ferme](#)  
[promotion](#)

### A LA UNE DANS LES REGIONS

 21/10 | [L'Agriculteur de l'Aisne Carburant : des réquisitions pour l'agriculture ?](#)

 20/10 | [L'Allier Agricole Salon des Maires : « Le rendez-vous incontournable des ...](#)

 12/10 | [L'Union du Cantal La rémunération, seul salut pour enrayer la ...](#)


6 unes regionales aujourd'hui

[» voir toutes](#)

Dans le prolongement de la Côte d'Azur française, la Ligurie est une région escarpée et proche de la mer, qui produit depuis l'Antiquité romaine une huile d'olive largement exportée en bateau vers toute la Méditerranée - une localisation qui, hélas attirait aussi les pirates. Ce véritable or liquide servait dans l'alimentation humaine, en cosmétique, en médicament et pour des usages religieux. Le second choix partait pour l'éclairage et en lubrifiant. Pour presser les olives, quelques moulins à huile fonctionnaient avec l'énergie des rares ruisseaux et une roue à aubes, d'autres furent actionnés par un âne, dans la fraîcheur d'une cave après la récolte. L'élaboration était identique à celle du cidre en Normandie : écrasage des fruits sous une roue de pierre puis extraction au pressoir à vis.

C'était l'époque où un litre d'huile payait la journée d'un homme. Sur les terrasses entre les oliviers, les paysans cultivaient céréales, légumes et herbes aromatiques. Aujourd'hui, ils passent la débroussailleuse pour éviter les incendies. Aujourd'hui, la proximité de la riviera aux yachts luxueux et les plages pour tous les budgets attirent de nombreux touristes, et autant de clients pour les spécialités locales DOP.

Mais la cueillette manuelle dans les oliveraies escarpées est concurrencée par les plantations espagnoles sur terrain plat, irriguées, mécanisées. La sécheresse actuelle inquiète les producteurs, dont les oliviers non irrigués donnent des fruits plus petits. Le parcellaire familial est morcelé : la coopérative Olivicola di Arnasco compte ainsi 300 membres pour 170 ha, soit à peine un demi-hectare chacun.

### Le modèle du vin

Comment une huile plus coûteuse en main-d'oeuvre peut-elle faire vivre économiquement des villages et préserver des emplois agricoles et ruraux ? Giorgio Lazzaretti, directeur de l'appellation Riviera Ligure, confie la stratégie : « Il faut faire le même travail qu'avec le vin. On n'achète plus du rouge ou du blanc, mais telle appellation, tel cépage. Pour l'huile, l'auto-déclaration «extra-vierge» ou «première pression à froid» dont se contente la grande distribution ne suffit pas. L'appellation d'origine garantit la qualité, il y a des contrôles sur toute la filière et des examens chimiques, physiques et sensoriels. Aucune marque ne peut prendre le nom du territoire, c'est la meilleure garantie pour les producteurs.» Pour expliquer terroirs et variétés d'olives, les appellations organisent ces journées Oliveraies ouvertes, ainsi que des formations dans les écoles de cuisine. En même temps, un réseau est créé avec d'autres produits qui ont déjà réussi ce parcours. «On ne dit plus «du fromage italien», mais «parmigiano reggiano, mozzarella di buffala...», poursuit Giorgio Lazzaretti. En France vous avez très peu d'huile, mais il faut la garder, car elle participe à la sauvegarde du territoire. Les appellations garantissent une durabilité d'un point de vue environnemental, économique et social.»

## ARTICLES ASSOCIÉS

Mots Clés : [Agritourisme](#) [Italie](#)

Actualités

France

Société

### Les Anniversaires à la ferme intègrent le réseau «Bienvenue à la ferme»

Les Anniversaires à la ferme, proposés depuis 2008 dans le Nord-Pas-de-Calais, rejoignent la marque ...

### La France subit les déboires de l'Italie et l'Espagne

L'Italie et l'Espagne sont très durement touchées par l'épidémie de Covid-19. Une situation qui ...

### Sardaigne : l'art de l'agritourisme

Il n'y a pas que l'été et la plage. Toute l'année et sur tout le territoire de l'île, un tourisme ...

 PARTAGER CET ARTICLE

 ABONNEZ-VOUS !

 3 ARTICLES ASSOCIÉS

Aucune  
réactions  
à cet article

▶ Réagissez à cet article



**Attention.** vous devez être connecté en tant que membre du site pour saisir un commentaire.



Créez un compte

OU



Connectez-vous

Les opinions émises par les internautes n'engagent que leurs auteurs. L'Oise Agricole se réserve le droit de suspendre ou d'interrompre la diffusion de tout commentaire dont le contenu serait susceptible de porter atteinte aux tiers ou d'enfreindre les lois et règlements en vigueur, et decline toute responsabilité quant aux opinions émises,



[REUSSIR.FR](#) [MENU](#) [CONTACTS](#)



Rechercher

[CONNEXION](#)

#### L'OISE AGRICOLE

[Accueil](#)  
[Plan du site](#)  
[Contacts](#)  
[S'abonner à la Newsletter](#)  
[Nos titres](#)  
[Le groupe Reussir](#)  
[La boutique](#)  
[météo agricole](#)

#### PRESSE AGRICOLE NATIONALE

[Réussir Bovins viande](#)  
[Réussir Porc](#)  
[Réussir Aviculture](#)  
[Réussir Lait](#)  
[Réussir Vigne](#)

#### PRESSE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE

[L'Agriculteur de l'Aisne](#)  
[L'Allier Agricole](#)  
[Agriculteur Normand](#)  
[L'union du Cantal](#)  
[La vie Charentaise](#)  
[L'Agriculteur Charentais](#)  
[L'Union Paysanne](#)  
[La Creuse Agricole](#)  
[L'Eure Agricole et Rurale](#)  
[Terra](#)  
[La Haute Loire Paysanne](#)  
[Le Loiret Agricole](#)  
[Le Réveil Lozère](#)  
[L'Anjou Agricole](#)  
[Agri 53](#)  
[L'Action Agricole Picarde](#)  
[L'Avenir Agricole et Rurale](#)

#### SUIVEZ-NOUS :