



Fébrilité à la veille de la 10e récolte! Le succès de Mon Olivier de Nancy Rossi

Au moment de la publication de cette chronique, Nancy Rossi, propriétaire du projet [Mon Olivier](#), se trouve actuellement en Italie, fébrile à l'approche de la 10e récolte de cette belle aventure. Nancy se rend 3 fois par année dans sa Mafalda natale: au printemps pour la taille des arbres, l'été pour faire l'évaluation de la situation, et à l'automne pour la récolte, qui vire en grande fête annuelle.

Elle qui vient de distribuer la 9e édition de son huile d'olive vierge extra, à la veille de la 10e récolte de son projet Mon Olivier, Nancy Rossi est à la fois fébrile et préoccupée. Si ce jalon est chargé d'émotion, l'avenir de l'oliveraie soulève aussi des inquiétudes, alors que les effets grandissants des changements climatiques — notamment la sécheresse persistante — menacent la pérennité de la culture.



J'ai rencontré Nancy à la veille de son départ vers l'Italie, qui m'a partagé ses préoccupations concernant les conséquences des changements climatiques sur les vignes, notamment la sécheresse, et qui allait justement évaluer la situation. "La sécheresse est une réalité et c'est un problème majeur, m'explique Nancy. Une sécheresse empêche les petits fruits de mûrir et de grandir. Ensuite il y a l'invasion de mouches à l'automne lors de la cueillette. Il n'y a pas de recette magique. Mais ces défis expliquent l'augmentation des prix."

Ma recherche additionnelle m'a permis d'apprendre que malgré que les oliviers soient des arbres robustes, bien adaptés aux climats méditerranéens, ils ne sont pas à l'abri des effets des changements climatiques, qui menacent leur rendement, leur santé et leur pérennité. Par exemple, lors du SITEVI 2021 (Salon international des filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole) la directrice du pôle CONSERVATION & RECHERCHE de France Olive, Hélène Lasserre, avait fait une [présentation sur les constats et actions sur l'olivier et le changement climatique](#). Depuis, d'autres recherches et présentations arrivèrent aux mêmes constats.

Voici les principaux effets observés :

1. Sécheresse accrue

Effet immédiat: réduction de la croissance de l'arbre, chute prématurée des feuilles, floraison affaiblie.
Conséquence sur la récolte: baisse du rendement en olives et diminution de la teneur en huile.
Les jeunes oliviers sont particulièrement vulnérables à la sécheresse prolongée

2. Vagues de chaleur et canicules

Les températures extrêmes peuvent endommager les fleurs (avortement floral), réduisant fortement la production.
Stress thermique prolongé = diminution de la qualité de l'huile (acidité, oxydation prématurée).

3. Précipitations irrégulières

Trop de pluie à la mauvaise période (ex. pendant la floraison) nuit à la pollinisation.
Des pluies tardives peuvent provoquer des maladies fongiques ou retarder la récolte

4. Multiplication des ravageurs et maladies

Les hivers plus doux favorisent la prolifération de ravageurs comme la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*), qui pond ses œufs dans les fruits.
Augmentation des maladies fongiques et bactériennes (comme la *Xylella fastidiosa* dans le sud de l'Italie).

5. Perturbation du cycle phénologique

Changements dans les périodes de floraison et de maturation des fruits.
Le décalage peut rendre certaines variétés inadaptées aux nouvelles conditions climatiques locales.

C'est ainsi qu'à chaque deux ans, Nancy change l'étiquette de ses bouteilles afin que l'image de l'étiquette sur la bouteille reflète la réalité de la récolte. Cette année (récolte 2024) on pouvait observer une étiquette de couleur brunâtre, qu'elle voulait démontrer la sécheresse qu'avait subi l'oliveraie, qui donnait une couleur de brun séché. Une année de sécheresse entraîne une diminution de la quantité de production.



"Ce n'est pas facile de trouver des solutions simples à des problèmes complexes, admet Nancy. L'irrigation à travers un puits est une solution pour l'huile d'olive, mais c'est une solution avec des limites." Il y a eu justement un article intéressant sur ce sujet dans le journal Le Devoir publié le 27 juin 2024 à l'occasion du premier Congrès mondial de l'huile d'olive, qui a réuni 300 participants à Madrid l'an dernier: "[Le secteur de l'huile d'olive en quête de solutions face au changement climatique](#)".

Retour sur l'histoire de Nancy Rossi et son projet Mon Olivier

Mafalda est une petite ville dans la province de Campobasso, dans la région Molise, du côté Est de l'Italie sur la mer Adriatique.

Mon Olivier exploite présentement 2 oliveraies qui se trouvent sur le territoire de Mafalda, nichées en colline avec une élévation de 459 mètres entre les Abruzzes et la mer Adriatique. Cet emplacement joue un rôle clé dans la culture de l'olive. Plusieurs facteurs, dont le climat et la biodiversité contribuent à sa qualité, sa saveur ainsi qu'à sa production.

"Chez Mon Olivier, nous sommes fières de vous offrir une huile d'olive vierge extra de qualité exceptionnelle, produite avec soin au cœur de l'Italie, puis importée au Canada. En tant que quatrième génération de femmes à cultiver cette passion, nous portons haut les valeurs de tradition, d'authenticité et de durabilité," peut-on lire sur le [site du projet](#). Il est toujours possible d'embarquer dans le [programme de parrainage](#) en choisissant un des 5 forfaits.

Ce n'est pas difficile à imaginer que la petite ville de Mafalda est fière du projet de Nancy. Mais au début elle a eu de la résistance qui est venue ... de sa famille! La génération de ses parents ont passé leur vie dans la terre, beaucoup de travail souvent pour rien! C'était difficile pour eux de comprendre comment leur fille, qui poursuit un doctorat au Canada, voulait aller implanter un projet de 'terre' dans sa ville natale.

"Pour moi c'est une façon de garder les terres familiales; c'est une belle façon de garder la tradition de produire de l'huile d'olive de qualité avec mes connaissances actuelles, et de prendre soin de la terre de mes ancêtres tout en innovant," exprime Nancy.

Le programme Mon Olivier a en ce moment un total de 350 parrains du Québec et de l'Ontario. Une vingtaine de parrains sont déjà allés à Mafalda visiter 'leurs oliviers'.

Sur ses réseaux sociaux, c'est un plaisir de suivre Nancy qui nous informe de la situation actuelle cet été.



Chroniques précédentes:

- [L'histoire de mon olivier, racontée par Nancy Rossi](#) (28 septembre 2018)
- [MonOlivier.ca vous donne l'opportunité de parrainer un Olivier en Italie et de recevoir l'huile de votre récolte!](#) (4 avril 2018)



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)