

Xylella

Devant le fort développement de la bactérie Xylella (*Xylella fastidiosa multiplex*) en Corse, le Gouvernement a commandé un rapport aux conseils généraux de l'agriculture, et de l'environnement : ils l'ont rendu, et ce rapport est désormais public à l'adresse ci-dessous :

<http://agriculture.gouv.fr/xylella-fastidiosa-en-corse-connaissances-risques-afferents-sa-presence-pour-la-vegetation-cultivee>

(La forme présente en Corse n'est pas la sous espèce catastrophique présente dans les Pouilles et aux Baléares, *Xylella fastidiosa pauca*). Le texte lui-même fait près de 70 pages, et avec les annexes il dépasse les 200 pages.

Parmi les 8 recommandations, on peut retenir les suivantes :

- Mettre en place un conseil scientifique auprès du Préfet de Corse ; mettre en place des groupes de travail pour étudier les questions techniques
- Pour les échantillons de végétaux contenant des inhibiteurs (en particulier les oliviers, leurs inhibiteurs peuvent « cacher » la Xylella), des efforts de recherche doivent être engagés pour améliorer les diagnostics.
- orienter le dispositif de surveillance du territoire vers la détection précoce des sous-espèces de *Xylella fastidiosa* autres que *multiplex*

Une petite note de bas de page ne laisse pas d'inquiéter, bien qu'elle n'ait pas été reprise sous forme de recommandation : les quatre rapporteurs regrettent que les effectifs consacrés en Corse à la protection des végétaux soient insuffisants. Votre président a partagé cette inquiétude au directeur régional à Marseille, et au directeur général de l'alimentation à Paris, constatant qu'en effet, dans un autre domaine concernant la protection des végétaux, les résultats sont mauvais : les palmiers sont malades et sont morts depuis quelques années par dizaines de milliers. Il faut espérer qu'en matière d'oliviers, la situation soit mieux gérée. (note 21, page 18)

La même forme de Xylella (comme en Corse : *Xylella fastidiosa multiplex*) est apparue sur les côtes de Provence, à Menton, à Antibes, et dans le Var. Les services phytosanitaires ont pris les dispositions réglementaires, seront-elles appliquées ? suffiront-elles ?

Cueillette des olives : entraide

Le bureau de notre association a adopté une charte, elle sert de guide aux relations entre le propriétaire des oliviers et les cueilleurs bénévoles.

Les propriétaires, les cueilleurs doivent adhérer à l'association, et cotiser, pour des raisons d'assurance. Un tarif préférentiel peut être consenti au cueilleur : 15 €. Le propriétaire et les cueilleurs prennent à charge les frais du moulin au prorata de

l'huile attribuée ; le propriétaire conserve 35 % de l'huile produite ; il dépose sa demande à l'association avant le 20 octobre, il fournit les bidons et les cagettes nécessaires, marqués à son nom. C'est le propriétaire qui va chercher l'huile au moulin, il récupère les bidons et les cagettes, (et les restitue à l'association si ces cagettes sont celles de l'association).

L'association met gracieusement à disposition : filets, peignes , peigne électrique (éventuellement : cagettes)

Les cueilleurs récupèrent 65 % de l'huile produite.

8 Propositions stratégiques pour développer notre filière oléicole

Pour contribuer à la stratégie globale développement agricole, en cours de construction, votre association a remis au président de la communauté de communes un rapport de 38 pages portant propositions. Les voici :

PROPOSITION 1/ En début de saison, les moulins se réuniront et conviendront de quelques dates, qui seront mises en ligne. EX. : le moulin XYZ pressera pendant les 6 premiers jours, uniquement des olives bio ; le moulin ABC ne pressera que des caillietiers du 2 au 10 novembre.

PROPOSITION 2/ Appellation d'Origine Protégée : la commune de Tanneron jouxte la zone d'appellation « Olive de Nice » ; lors de la création de cette appellation, les oléiculteurs de cette commune avaient décliné la proposition d'adhérer à l'AOP ; il est peut-être possible de réviser cette position, car tout le territoire de Tanneron est planté de caillietier (variété exclusive de l'olive de Nice).

Il est proposé à la mairie de Tanneron de procéder à une enquête.

PROPOSITION 3/ Les olives de table sont certainement la meilleure valorisation des fruits s'ils sont sains, ainsi que les purées, tapenades... Est-il concevable que quelques producteurs s'associent pour lancer une production significative ?

PROPOSITION 4/ Le Pays de Fayence pourrait encourager la constitution d'un répertoire détaillé, identifiant :

= chaque variété

= sa localisation. Le propriétaire s'engageant à un entretien compétent et à autoriser un accès.

= ce « conservatoire variétal éclaté » pourrait s'appuyer sur un traçage moléculaire en laboratoire, enfin de caractériser totalement chaque variété du répertoire.

Dans un premier temps, l'AOPF continuera de travailler par contrat avec M Rémi Pécot ; lorsque la fin de l'inventaire approchera,

- Les résultats seront présentés et commentés en réunion plénière, sous la présidence de la Communauté de Communes
- En particulier, sera proposée la tenue d'un registre variétal ; les arbres de référence seront enregistrés, sous réserve que leur propriétaire s'engage à respecter un cahier de charge (soins de l'arbre ; accessibilité...)

PROPOSITION 5/ l'AOPF poursuit ses formations, notamment avec le soutien de l'AFIDOL.

PROPOSITION 6/ La question de l'eau devient toujours plus sensible ; la Communauté de Communes pourrait mandater l'AOPF , pour qu'elle anime un groupe de travail constructif , dont les propositions seraient attendues pour décembre 2018. (ce groupe aurait vocation à accueillir toutes les parties prenantes, adhérents à l'association ou pas).

PROPOSITION 7/ Le bureau de l'association a été contacté plusieurs fois par des adhérents vieillissants, qui souhaitent transmettre leur propriété en bon état le moment venu. Certains passent des contrats ponctuels pour la taille, ou pour la cueillette, ils font appel au groupe d'entraide bénévole créé par l'association (cueillette 2017–2018 : 3 t). Ils ne souhaitent en aucun cas passer de contrat de fermage ; la législation est en effet trop contraignante. La SAFER a cependant mis en place un contrat léger, de mise à disposition : à titre expérimental, une commune pourrait passer un contrat de mise à disposition avec la SAFER, pour une petite parcelle. Une fois l'affaire lancée, une réunion d'information se tiendra publiquement.

PROPOSITION 8/ « Les coteaux oubliés du pays de Fayence » : les friches sont importantes, (plusieurs 100aines d'hectares), il est proposé le favoriser leur reconquête, et d'accompagner la réhabilitation des coteaux oléicoles. Cela permettrait de réduire les espaces embroussaillés, et d'encourager la résurgence d'une agriculture familiale, sans pesticides. La communauté de communes pourrait identifier quelques parcelles représentatives (exemple : terrain au dessus de médiathèque de Callian, petite parcelle au dessus de la Cascade de Callian...) . La remise en culture pourrait s'inspirer des jardins partagés, et se dérouler selon le calendrier schématique suivant :

- Mission de diagnostic : rencontre avec les mairies, état des lieux
- Ciblage de 3 ou 4 sites pilotes
- Organisation de réunions /manifestations invitant le public à s'intéresser à son patrimoine oléicole
- Identification de candidats à l'entretien des oliviers
- Accompagnements techniques
- Chantier collectif
- Affichage /promotion

Un expert, chargé de l'animation et de la coordination serait indispensable (mi temps).

