

ASSOCIATION DES OLEICULTEURS DU PAYS DE FAYENCE

Bagnols en Forêt – Callian – Fayence – Mons - Montauroux

Saint Paul en Forêt – Seillans - Tanneron - Tournettes

Bulletin N° 3 / 2018

www.oleiculteursdupaysdefayence.fr

Sommaire . Stratégie oléicole pour le pays de Fayence. Message de l'AFIDOL. Mise en garde. La maison du Lac La foire agricole. Réunion du bureau. Généalogie. Activités. Au niveau de la com. Nouveaux adhérents. Sur vos agendas. La santé de nos oliviers. L'olive dans le noir. Quelle production en 2017 2018 ? Recette : Fougasse aux olives

Edito :

Stratégie oléicole pour le pays de Fayence :

Un document en cours d'élaboration sera remis à la Communauté de Communes, à la demande du conseiller Christian Louis, proposant une stratégie pour l'oléiculture de notre pays de Fayence.

Les points évoqués sont :

- Le problème de l'eau
- Le trésor variétal
- Les modes de culture proches de la nature
- L'entretien des propriétés des personnes âgées
- Le manque de foncier pour les professionnels
- La qualité, la typicité, la diversité de nos huiles et la place fondamentale nos moulins
- La sensibilisation de nos compatriotes dans le canton à ce patrimoine des oliviers, collégiens compris

... tout cela avec l'appui indéfectible de la Communauté de Communes, de l'AFIDOL, de Rémi Pécout, avec le Crédit agricole...

Il faut espérer que ce document débouche sur une dynamique à moyen terme, ouverte à tous ... et profitable aux producteurs !

Il fera l'objet d'une prochaine brochure

Le Président J Gault

La contribution des adhérents et sympathisants sera la bienvenue afin de compléter cette documentation par leurs connaissances ou leurs expériences. N'hésitez pas à nous envoyer des photos ayant l'olive pour sujet, scans de cartes postales etc afin de compléter notre photothèque (les photos doivent être libres de reproduction), nous vous en remercions par avance.

[Si vous ne savez pas, demandez, si vous savez, partagez](#)

MESSAGE DE L'AFIDOL

Notre association relaie un message de l'AFIDOL (organisme interprofessionnel national) qui peut intéresser certains d'entre nous:

L'AFIDOL / CTO suit, avec ses partenaires techniques, la situation phytosanitaire des oliviers.

Ceci permet à l'AFIDOL de diffuser les Bulletins de Santé du Végétal et au CTO de diffuser le bulletin de préconisation INFOLIVE, sans oublier les alertes SMS.

Afin de préciser les informations, analyses et modélisations sur l'évolution des ravageurs, le suivi de parcelles "naturelles" est important.

Une parcelle naturelle d'oliviers doit répondre aux critères suivants :

- Oliviers en production,
- Surface minimum de 2000 m² ou 50 oliviers,
- Sol entretenu : tonte régulière de l'herbe ou griffage du sol,
- Taille régulière,
- Pas de pulvérisation d'insecticide,
- Pas de pulvérisation de barrière minérale (argile, talc,...).

Si vous avez une oliveraie satisfaisant à ces critères, et que vous souhaitez participer à l'avancée de la connaissance, nous vous invitons à transmettre une brève description du verger en répondant par mail à : contact@afidol.com.

MISE EN GARDE

De très nombreux pépiniéristes vous proposent de vieux oliviers, parfois de jeunes plants, ils sont souvent incapables de vous préciser le nom des variétés proposées, en effet ce ne sont que des revendeurs. N'achetez vos oliviers qu'auprès de pépiniéristes qui élèvent leurs arbres, **préconiser des variétés locales bien mieux adaptées à votre sol.** (et qui ne portent pas le risque de *Xylella fastidiosa pauca*)

N'hésitez pas à nous contacter

LA MAISON du LAC

Cet été sont présentés 2 petits films concernant un résumé de nos activités. D'autres viendront sûrement (réalisateur : Alexander Ehrmann Wacker de Callian).

LA FOIRE AGRICOLE

Notre stand à la foire agricole du pays de Fayence a reçu une vingtaine de visites, et **enregistré 4 adhésions.**

C'est un moyen de se faire connaître, il faudra continuer. (Prochaine échéance : fête de la moisson 8 VII)

Merci à tous ceux qui ont tenu la permanence, et d'abord à Jacques Léonard, qui a été notre grand organisateur ; Klaus Bender , Alain Reboux, Philippe Triniolles , Christian Zazzaron , Michel Maraldo , Jacques Récy, Gérard Gelay et Jean Gault se sont relayés

C'est l'occasion pour vous informer que le **site est visité** chaque mois par plus de 100 personnes différentes : cela signifie que s'intéressent à notre association, non seulement des cotisants, mais un cercle beaucoup plus large.

Réunion du bureau, 31 mai 2018,

chez Jacques Léonard (Montauroux)

1) Participants (par ordre alphabétique) : Jean Gault JG , Gérard Gelay GG, Jacques Léonard JL, Philippe Triniolles PT, Christian Zazzaron CZ

Excusé : Dominique Massé

2) **AOPF adhérera** à l'écomusée, au nouveau journal, et à l'union économique.

3) nous tiendrons bien un stand le 8 juillet à la fête des moissons, dans les bâtiments de l'écomusée. Coordinateur : Jacques Léonard .

4) broyeur : le bureau finalise la convention avec la communauté de communes ; la fiche d'utilisation est validée.

JG interroge la société mil remorques à Salon-de-Provence, et lui demande, ainsi qu'à d'autres fournisseurs potentiels, de prendre en charge l'immatriculation de cette remorque.

5) CZ s'est procuré à des conditions avantageuses un pulvérisateur à air soufflé, 175 € : nous l'achetons, Christian enverra une facture au trésorier.

6) PT informe de l'avancement de la brochure sur le patrimoine oléicole de Mons ; elle sera tirée sur un papier un peu plus joli que la précédente ; le formulaire d'adhésion sera simplement inséré à l'intérieur ; il reste à la compléter avec un circuit de randonnée oléicole ;

7) La prochaine brochure sera consacrée au patrimoine oléicole de Callian, la nouvelle peut être diffusée.

8) il est temps de faire un autre bulletin intermédiaire.

9) stratégie oléicole : JG informe de l'avancement d'un brouillon, qu'il communiquera aux membres du bureau, pour avis, amendements, complément...

Un élément de la stratégie sera de proposer un verger conservatoire éclaté ; les arbres du conservatoire éclaté feront si possible l'objet d'un traçage moléculaire.

GENEALOGIE

Origine des Olivier, des Olivia

Olivier, Lolivie, Oliver, avec 2l, Oliveira etc...Ce patronyme est présent un peu partout en France,

au Portugal, en Angleterre (Oliver), en Italie (Oliveiri) et même dans des régions où l'olivier n'avait jamais poussé, Bretagne, Normandie, Nord de la France. Il a donné son nom à des lieux dits comme L'Olivier à Tanneron.

Les explications sont multiples.

Tout d'abord dans la Bible où nous trouvons « le jardin des oliviers » à Jérusalem, lieu où le Christ passa sa dernière nuit sur terre, il y fut arrêté, à la suite de sa dénonciation par Judas. Le Jardin peut être nommé Gethsémani, qui signifie « le pressoir d'olives » en araméen. Olivier devint un nom de baptême.

« Dans la chanson de Roland au XII^{ème} siècle contrairement à Roland, qui est généralement décrit comme un être d'un courage téméraire, Olivier se démarque par sa sagesse et son sang-froid au combat². Il dit à Roland que « la bravoure raisonnable n'est pas la folie, et la sage mesure vaut mieux que la témérité^{3,4,5} ». Olivier est mortellement blessé, par derrière, par le Sarrasin Marganice mais, avant de mourir, lui fend le crâne d'un seul coup de son épée, Hauteclaire⁶. » (d'après Wikipédia). Ce prénom devint alors populaire. Actuellement, il est porté en France par environ 30 000 personnes, Lolivier est porté plutôt dans l'ouest par 110 foyers, Ollivier regroupe environ 13000 personnes dans 5000 foyers et est répandu en Bretagne.

Il y eut entre 1941 - 1965 : 10 569 naissances d'Olivier en France.

A Tanneron, il ne s'agissait pas d'un lieu planté d'oliviers mais du lieu-dit propriété de la famille Olivier.

Nous trouvons d'anciens noms de baptême du nord de l'Europe tel Olyff, Belgique et Pays bas, Oliver en Angleterre ainsi que des surnoms de producteurs Oliveirio (Espagne), Olivetti, Oliva, Olivero (Italie), Oliveira au Portugal.

Depuis quelques dizaines d'années le prénom d'Olivia pour les filles s'est ajouté à celui d'Olivier pour les garçons. Le prénom Olivia est

dérivé du terme latin oliva qui signifie "olive" ou "fruit de l'olivier".

Les Olivia sont fêtées le 5 mars, jour de la sainte Olive. Elle fut martyre, mise à mort au II^e siècle, à Brescia où reposent ses reliques. Sont célébrées le même jour les Oliva, Olivette et Oliviane.

Ce fut Shakespeare qui forma le prénom Olivia en s'inspirant du prénom anglais Oliva et du prénom français Olivier. Ce prénom se répandit d'abord en Angleterre au XVIII^e siècle, puis en France au XIX^e siècle. Se faisant rare pendant longtemps, c'est à partir des années 1960 qu'Olivia remonte dans les statistiques. Aujourd'hui, c'est un prénom très fréquent qui a encore de beaux jours devant lui. En France, 804 Olivia sont nées en 2009, elles n'étaient que 3 en 1942. Plus de 24 000 Olivia sont nées sur le sol français depuis 1900.

Ph Triniolles

ACTIVITES :

8 Juillet : participation à la fête de la moisson, Fayence

13 Octobre, Fayence : formation à l'irrigation (par AFIDOL)

En **novembre** poursuite de la détermination de nos variétés avec l'aide de Monsieur Pecout, à ce jour nos adhérents ont 24 variétés différentes dans leurs oliveraies.

5 Novembre 2018 conférence sur les diverses variétés d'oliviers par l'AFIDOL.

Poursuite de la détermination des variétés d'oliviers.

Si vous souhaitez d'autres conférences ou formations, dites-le nous.

Au niveau de la com :

La présentation de notre association a fait l'objet au printemps 2018 d'un article dans **Le nouveau journal des gens du pays de Fayence. Relatif à la parution de notre brochure : Nos recettes à base d'olives.**

Le nombre de cotisants s'élève à plus de 70, les messages sont envoyés à plus de 110 personnes : outre les adhérents, ils sont en effet envoyés à

correspondantes institutionnelles personnes
intéressées, sympathisants.

NOUVEAUX ADHERENTS

Marie Bécart, à Callian

William Cecchini à Montauroux

Stéphanie Jacomet Schibler, à Seillans Suisse

Annie Kolb, à Montauroux

Marie Josée Martin

Guy Gayte à Fayence

Myène Christine, agricultrice, château des Selves, possédant 800 oliviers ; membre de la section locale FDSEA présidée par M. de Clarens, elle est très proche de la Commission Agriculture de la Cocom. Notre nouvelle adhérente accorde une extrême importance à la question de l'eau agricole. Il nous faut l'inclure dans nos schémas de travail « eau ».

Jean Pierre Morand, à Tourrettes,

Catherine Mullié à Montauroux

Daniel Ugolini, à Callian

Joffrey Vinet à Fayence

Serge Larnaud, à Tourrettes

En matière de départs : **Christian Muller Rappard** est décédé subitement, peu après notre assemblée générale: toutes nos amitiés vont à Sylvie.

LA SANTE DE NOS OLIVIERS

Une nouvelle plutôt bonne : *Xylella*

Var Matin en date du 9 juin fait état de l'apparition de *Xylella fastidiosa multiplex* à Saint-Raphaël : cette forme n'est pas dangereuse pour les oliviers, mais la vigilance s'impose, en lien avec le SRAL¹ et la Fredon². (Elle est dangereuse pour les romarins, les polygales à feuille de myrte, les lauriers...). On l'a trouvée il y a peu dans les Alpes Maritimes.

Il faut souhaiter que la forme de *Xylella fastidiosa* dangereuse pour l'olivier (*Xylella fastidiosa pauca*) n'apparaisse pas en région Provence Alpes Côte d'Azur (elle serait arrivée en Corse).

¹ Service régional de l'alimentation, à Marseille (ministère)

Roland Hénault ne peut plus se déplacer, ainsi que **M. Fettucciari**... la santé est moins solide ; **M. Dotto** part en Suisse avec sa famille.

RECHERCHES :

Nous recherchons des souquets, au maximum de 50 cm De haut, à planter en novembre : s'adresser à Philippe Triniolles, qui coordonnera l'offre & la demande: adresse, courriel, variété si vous la connaissez. triniolles@free.fr

SUR VOS AGENDAS

Alexander Ehrmann Wacker est venu spécialement de Munich, par avion, avec son matériel de cinéaste, drone compris, et a tourné de belles images successivement des moulins Lambert à Mons, Pierre Stalenq à Fayence, l'écomusée de Fayence, Montauroux, Callian, Seillans.

Une deuxième campagne est envisagée lors de la récolte des olives 2018 et de leur transformation dans les moulins du pays de Fayence.

Adhérents et sympathisants :

Comme notre ami Alexander n'hésitez pas à nous envoyer scan d'anciennes photos, de cartes postales, de divers documents relatifs aux oliviers et aux moulins.

Nous vous en remercions par avance.

En tout état de cause, il est prudent de ne pas acheter d'olivier en provenance d'Italie, même si les services phytosanitaires français annoncent que les contrôles prévus par l'UE sont appliqués partout, y compris en Italie. (Pourraient-ils dire autre chose ?)

Mouche de l'olivier : après les épisodes pluvieux du printemps, nous pouvons craindre qu'à la faveur des premières chaleurs, la population des mouches se développe fortement : il est temps de penser à poser nos pièges (et à renouveler le liquide attractif tous les mois). Si vous débroussailliez vos propriétés, pensez à laisser de larges « coins d'herbes folles », et surtout, à préserver les

² Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles à Cuers (profession)

plantes qui hébergent les prédateurs de la mouche (« parasitoïdes ») : inules visqueuses, laitues des vignes, fenouils, asphodèles, molènes à feuilles sinueuses.

Voulez-vous que l'association organise à nouveau une formation sur cette question ?

Cette humidité, comme le souligne le bulletin de la chambre d'agriculture, a été très favorable à la maladie de l'œil de paon : même si elle ne se voit pas encore, elle

s'est installée si vous n'avez pas traité.

Il n'est pas trop tard pour bien faire, songez à la bouillie bordelaise. Comme vous pouvez le lire sur le site de notre association, vous pouvez emprunter un pulvérisateur à air.



L'olive dans le noir

RICHE EN CALCIUM, en magnésium, en antioxydants, en anti-inflammatoires..., l'olive de table nous est vendue comme un véritable élixir de santé. Bien meilleure à picorer à l'apéro que les cacahouètes, par exemple. D'ailleurs, la consommation a bondi de 62 % en quinze ans. En bocal, en sachet sous vide ou tartinée en tapenade, les Français en engloutissent 76 000 tonnes chaque année !

Histoire d'en produire toujours plus, on fait très souvent subir aux olives, essentiellement importées du Maroc et d'Espagne, un tas de traitements qui dézingent une grande partie de leurs nutriments. Normalement, une olive digne de ce nom doit être cueillie sur l'arbre lorsqu'elle vire au noir, signe de sa pleine maturité. Mais, pour gagner du temps et parce qu'une olive verte se dénoyaute facilement, les producteurs industriels n'attendent pas qu'elle soit mûre. Et c'est là que ça se gâte.

Vu que le fruit a été prélevé avant l'heure, il est trop amer. Il faut donc le « désamériser » en le trempant, une fois dénoyauté, dans de la soude. L'opération peut durer jusqu'à 72 heures, afin que le NaOH ait le temps de pénétrer aux deux tiers de la

chair. Une joyeuse trempette qui permet aussi de ramollir l'olive verte, dure comme du bois, mais qui flingue à nouveau des nutriments.

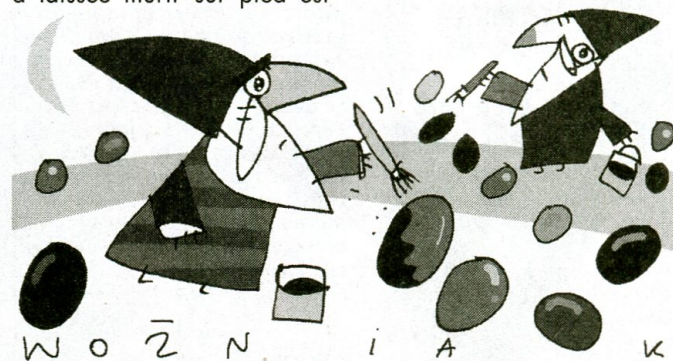
Reste à en faire une olive noire. Comment ? En la colorant artificiellement. D'abord en l'oxydant dans des cuves saturées d'air à haute pression pour l'assombrir, puis en fixant la couleur ainsi obtenue avec du gluconate ferreux - E579, de son petit nom - ou du lactate ferreux (E585), des additifs qui font disparaître les derniers antioxydants que recéléait encore la pauvre olive. La voilà noire et brillante comme un soulier bien ciré !

A l'inverse, sa cousine qu'on a laissée mûrir sur pied est

moche, avec sa robe pas homogène et sa peau un peu fripée. L'autre moyen de repérer les olives tradi est de chercher sur l'étiquette la mention « au naturel », « au sel sec » ou « à la grecque ».

Le must étant la garantie « sans conservateur », qui permet d'éviter l'additif E202, du sorbate de potassium, que les conditionneurs utilisent afin de repousser au maximum la date de péremption. Le plus piquant, c'est que les olives noires, « vraies » ou « fausses », sont souvent vendues plus cher que les vertes.

Et, ça, c'est dur à avaler !



Quelle production en 2017 2018 ?

Selon les chiffres de l'AFIDOL, les moulins du pays de Fayence ont produit pour la campagne 2007-2018 15.000 litres d'huile d'olive (Si l'on estime à 15 € la valeur de chaque litre, cela représente une production de 225 000 €)

Ils ont pressé pour cela 84 000 kg d'olives.

Cela représente une production plutôt moyenne, même si les rendements étaient plutôt satisfaisants. Il y a 22 000 habitants dans le pays de Fayence, cela veut dire que nous ne produisons pas 1l par habitant : il y a donc place pour un peu de progrès !

RECETTE : Fougasse aux olives

Pâte à pain-huile d'olive-romarin-olives noires-olives vertes- tomates séchées, préparer votre pâte à pain

500g ou demandez à votre boulanger, y ajouter 1 cuil.à soupe d'huile d'olive, incorporez dans la pâte

cuil. à soupe de romarin concassé, les olives noires et vertes, les tomates coupées en petits morceaux. Bien triturer le tout en faire une boule.

Aplatissez la pâte sur la plaque à four en lui donnant une forme ovale, faites des trous sur le dessus avec le doigt. Mettez au four à 200°C pendant 15 min. lorsque la pâte est bien dorée sortir du four, laissez refroidir et manger tiède

Rédaction : J. Gault, Ph Triniolles