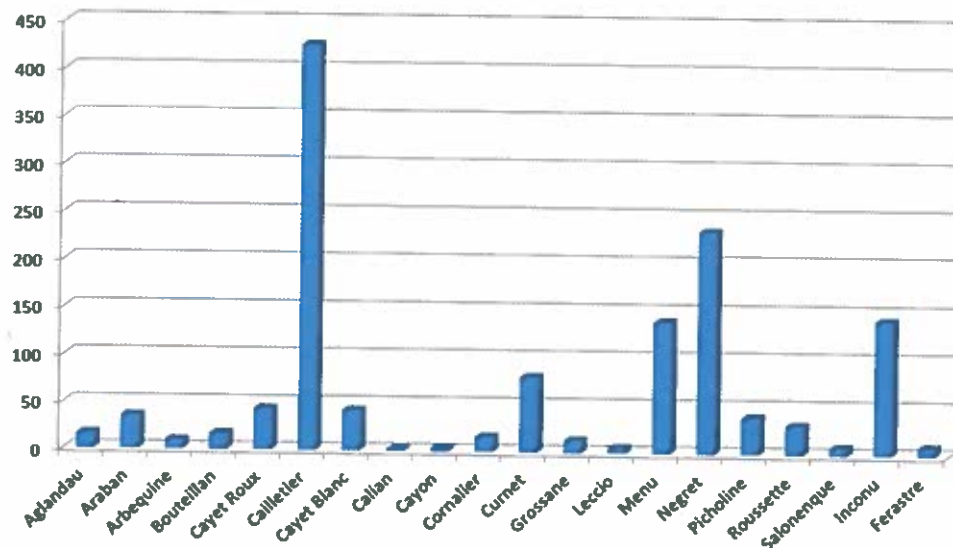


# « Le Pays de Fayence est « assis » sur un trésor de biodiversité oléicole »

Avec l'appui de la chambre d'agriculture, de la Communauté de communes, de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive et de la mairie de Callian, l'Association des oléiculteurs du Pays de Fayence a commencé un inventaire variétal.

Les premiers résultats sont impressionnants : chez 28 adhérents, soit 1326 oliviers, pas moins de 22 variétés sont identifiées. Les plus répandues sont **la cailletier** (426 arbres, majoritairement à Tanneron), **la négrette alias montaurounenque** (234), **le menu ou petit ribier** (139). Mais il y a aussi **la callian** (2 arbres), **l'aglandau** (16 arbres), **la picholine** (39 arbres), **l'araban** (85 arbres)... « Des surprises sont encore possibles, notamment à Mons, car nous sommes loin d'avoir identifié l'ensemble de l'oliveraie du canton ». D'ailleurs, dès la reprise de l'inventaire, en octobre 2017, une nouvelle variété a été découverte : **le cayet bleu** (2 arbres).

## Il ressort des 1326 oliviers visités



Cette biodiversité est un reflet d'une part du climat, mais d'autre part aussi de la longue histoire de nos oliviers qui sont arrivés dans notre pays avant les Romains. Parfois, après les grandes gelées, on voit réapparaître des variétés oubliées qu'il faudra répertorier, sauvegarder ou greffer. Certaines espèces ont pour sûr plusieurs siècles. Les variétés continuent d'affluer, par exemple à Bagnols-en-forêt où un collectionneur passionné en a du monde entier.

Aujourd'hui, nous observons une modification du climat, et depuis plusieurs années les récoltes sont perturbées : cette année, avec la sécheresse, il nous faudra choisir des variétés mieux adaptées dans nos replantations, les réflexions en ce sens sont à peine commencées.

Cette biodiversité est aussi le gage d'une production diversifiée en qualité : il y a des olives de grosse taille, comme l'ascolana, pas très riches en huile. Certaines sont aptes à la saumure et font de délicieuses olives de table : picholine (olives vertes). D'autres sont plus adaptées à l'huile : certaines font une huile douce (cayon), d'autres au contraire plus relevée (picholine). Nous pouvons certes nous procurer des huiles d'olive importées, mais il y a place aussi pour des huiles remarquables : à Seillans, un domaine talentueux est médaillé d'or à Paris et à New York.

Pensons également à tous les délicieux plats que l'on peut mijoter avec des olives, y compris sucrés (brochure éditée par l'association disponible dans les Bureaux d'Informations Touristiques - 32 pages de recettes).

C'est aussi un facteur de variété des paysages : certains arbres peuvent être dressés (cayon), érigés ou étalés (le petit ribier est un arbre à port étalé), d'autres sont plutôt pleureurs ; certains sont grands, d'autres petits... Certains savent s'agripper à des coteaux ingrats... et la route de Mons est à cet égard spectaculaire ; bref, que serait notre région sans ses oliviers ?

Pour en savoir plus : [www.oleiculteursdupaysdefayence.fr](http://www.oleiculteursdupaysdefayence.fr)

Jean GAULT, Philippe TRINIOLLES  
Association des oléiculteurs du Pays de Fayence