

Réunion du bureau de l'association

14 décembre 2018, 17 heures 30

Relevé de décisions

Participants:

Alain Reboux , Caroline Onofri, Dominique Massé, Jacques Léonard, Jacques Récy , Christian Zazzaron, Gérard Gelay , Jean Gault

Excusés:

Philippe Triniolles, Klaus Bender

1) Eau :

Jacques Récy présente une proposition d'article (« 4^{ème} piqûre de rappel ») à paraître dans Le Nouveau Journal du Pays de Fayence sur le problème de l'eau : répartition des ressources entre le pays de Fayence et les usagers extérieurs, tarification saisonnière, niveau des prix, « double peine » des particuliers équipés de fosses septiques, les 2 compteurs.

Cet article sera cosigné par Jean Gault, en sa qualité de président de l'association ; les participants conviennent (de nouveau) qu'il deviendra nécessaire de créer une association des usagers de l'eau, Jacques Récy précise qu'il n'a pas vocation à en être président, malgré ses compétences.

2) comptes: Dominique Massé informe que le compte de résultat 2018 sera légèrement déficitaire. Le nombre de cotisants dépasse 70 (en hausse), quelques cotisations supplémentaires sont apportées par C. Onofri (cueilleurs). D'autres sont attendues : M. Biscarel, MM. Poma, Martin... Mme Péra. Tom Moriarty se fait prier (en langue anglaise).

3) entraide pour la cueillette

Caroline Onofri et Jean Gault évaluent à 1.700 kg le poids de fruits cueillis (« Terre Blanche » inclus), soit environ 250 litres d'huile (au prix moyen de 15 € par litre, cela représente 3800 €)

La retape sur le site de l'association n'a suscité que très peu de réponses.

Rappel : charte :

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 ;

- 4) Une compétition culinaire amicale, plats à base d'olives, est décidée : 17 janvier, 10h30 au collège Léonard de Vinci.

- 5) 28 – 29 janvier 2019 : formation à la taille par Alex Siciliano (AFIDOL). Début du travail à Fayence, dans la salle de réunion ; démonstration chez Mme Gras, à Tourrettes, 1616 chemin de la Tuilière
- 6) Dégustation comparée d'huile d'olive (AFIDOL): 1^{er} mars, 9h30, salle de réunion à Fayence, Mme Avalonne.
- 7) Assemblée générale annuelle : 13 avril 2019, Jean Gault demande au Castellarras si nous pouvons nous réunir comme en 2018 (Avec déjeuner amical pour ceux qui le souhaitent)
- 8) Le principe d'une visite de l'oliveraie du château des Selves est confirmé
- 9) Visite du potager de Jean Rubin à Tanneron : Caroline Onofri accepte d'organiser la visite
- 10) Dimanche 21 juillet 2019 : 10 heures : « Olive en fête », à l'écomusée du pays de Fayence : le bureau apprécie l'initiative, et approuve la répartition des tâches proposée par Élodie
Christian Zazzaron en particulier accepte d'animer les ateliers taille, récolte, variété/ biodiversité. Tamisage des olives : Christian demande qu'on lui envoie des glands, qu'il peindra en noir, pour faire une démonstration au mois de juillet. 25 kg de glands sont nécessaires.
D'autres ateliers se tiendront : culture de l'olivier ; transformation des olives (il faudra inviter les mouliniers); greffe ; traitements phytosanitaires ; comment lire une étiquette ;...
- 11) identification variétale
Plus de 100 échantillons ont été envoyés au laboratoire d'analyses, il conviendra ensuite de monter un groupe de travail sous la présidence de M. Pinatel qui reviendra septembre présenter les résultats, et poursuivre avec nous le travail d'identification des variétés.
(Alain Reboux envisage de produire chez lui des huiles variétales, avec son propre moulin artisanal, qu'il acquerra)
- 12) La brochure sur le patrimoine oléicole de Mons a été vivement appréciée par Mme Eliane Féraud, maire de Mons.
- 13) Comparaison des Moulins : Jean Gault soumettra à Christian Zazzaron un tableau, où les colonnes seront des critères de comparaison : prix, lavage éventuel, technologie... Ce tableau sera ensuite diffusé, pour enquête en ligne.

La séance est levée à 19h.