



Callian, 12 II 2019

Stratégie de l'association des oléiculteurs du Pays de Fayence (AOPF)  
pour les prochaines années  
réunion du 11 février à Fayence

Participants : Magguy Cecconi ; Gérard Gelay ; Jacques Récy ; Klaus Bender ; M Mme Maublère ; Jacques Léonard ; Claude Gal ; Bernard Millereux ; Serge Chavatte ; Jean Gault  
Par courriel : Stéphanie Jacomet ; Alain Reboux ; Mylène Christine

Excusés : Ph Triniolles ; Pierre Balbastro ; Christian Louis ; Dominique Massé ; C. Onofri.  
M. Maraldo.

L'ordre du jour est accepté : Cf annexe.

Relevé de décisions / orientations :

- 1) Oui, l'association doit s'engager pour une meilleure disponibilité de l'eau d'arrosage, notamment auprès des services communaux, afin qu'ils ne facturent pas de coût d'épuration, si l'eau est répandue dans le champ : doubles compteurs pour les abonnés raccordés à l'assainissement et faible contribution à la préservation des ressources (de l'ordre de 0,06€/m<sup>3</sup> comme à Antibes) pour les abonnés sur fosse septique. De plus rétablissement de branchement sur les terrains adjacents aux conduites d'eau non traitée, au prix déjà en cours.

Il est important que le Pays de Fayence ait la priorité dans l'utilisation de ses ressources en eau ; nous devons promouvoir une gestion responsable : une hausse des tarifs, à cet égard, n'est justifiée qu'au moment où l'eau se raréfie, vers la fin août. Pas avant.

- 2) Groupes d'entraide : utile
- 3) Prestation de services auprès des personnes empêchées : souhaitable, mais difficile à monter ; à ce stade, une rubrique sera ouverte sur le site web, indiquant les prestataires possibles : cueillette, taille...

Les participants se féliciteraient qu'une formule de revente de l'huile soit trouvée (les statuts actuels de l'association ne le permettent pas). Dans un premier temps, une vente par conteneurs de 5 litres suffirait.

Etant donné la diversité des variétés d'oliviers du Pays de Fayence une AOP sera complexe. IGP ?

- 4) Oliviers communaux : l'AOPF proposera aux communes quelques jours de prestation de service gratuite : cueillette ou taille d'éclaircie.
- 5) Diversification des productions (AOP, bio...) : souhaitable, mais très difficile à monter.
- 6) L'AOPF achètera un tamis chez Gamvert.
- 7) Divers :

❖ sera organisée une formation à la construction de murs en pierres sèches. De même, la poursuite des cours est un axe important eu égard à :

--> la qualité des intervenants



### C° Mairie de Callian

--> la complexité de certains aspects (plus spécialement la taille) se traduisant par un enrichissement progressif des connaissances transmises; les cours prodigués par Alex SICILIANO (AFIDOL ) en sont une bonne illustration, d'autant plus que les travaux pratiques sur le terrain permettent à chaque fois de nous confronter à des situations différentes (nature du terrain, relief, formation, entretien, restructuration....)

--> l'arrivée continue de nouveaux adhérents

Ceci vaut également pour l'aspect initiation à la dégustation, qui mérite un entretien régulier.

En contrepartie, l'acquisition d'un début d'expertise par certains membres plus assidus, pourra se traduire par une transmission plus informelle vers d'autres membres et des échanges d'expérience plus solides.

❖ A la lueur de la présentation de Christian PINATEL et sa mise en pratique

dans notre canton pour laquelle il semble réellement intéressé, cette piste de la biodiversité oléicole est à développer en s'appuyant sur un petit groupe car elle permettrait de constituer une réalisation concrète de l'association sur le sujet des variétés, avec des retombées potentielles bénéfiques, vu l'importance de cet aspect variétal à de multiples niveaux (comportement de l'arbre, qualité des fruits/ huile, maladies, adaptation à l'environnement...)

❖ La visite de domaines est un axe important car cela permet de bénéficier de la vision et l'expérience de l'exploitant, même si nos contraintes diffèrent sensiblement (entre agriculteur professionnel et agriculteur amateur)

La séance est levée à 18h15

Jean Gault

#### Annexe : ordre du jour

- 1) l'association doit-elle s'engager pour une meilleure disponibilité de l'eau d'arrosage?
- 2) est-il opportun de développer les groupes d'entraide et de cueillette, chez les personnes empêchées ?
- 3) est-il envisageable de développer une formule de prestation de services auprès de ceux d'entre nous qui ne peuvent plus entretenir leur oliveraie ?
- 4) comment valoriser les oliviers communaux? faut-il encourager un bénévolat particulier?
- 5) faut-il développer une diversification des productions : huile d'olive bio; huile d'olive variétale ; appellation d'origine protégée?
- 6) le matériel que nous avons acheté est peu utilisé: devons nous cependant continuer dans cette voie?
- 7) Divers



Message de Mme Christine :

Cher Président,

Voilà une année de passée pour cette association que vous portez à bout de bras et pour laquelle vous vous démenez afin que l'olivier continue d'être un élément moteur de notre agriculture cantonale.

En effet, cet arbre, symbole de la pérennité, nous a bien démontré son comportement dans nos terres :

- Les années de sécheresse, il résistera au détrimement de ses fruits, ce qui provoque un impact direct sur la récolte.
- Il craint le grand froid, donc sa culture préfère les doux coteaux ou les plaines aérées.

La Chambre d'Agriculture travaille sur la mise en place d'une Zone Agricole Protégée pour faire valoir nos friches, et l'oliveraie contribuera à la remise en culture de celles-ci.

L'INAO pourra, de concert, nous accompagner pour nous identifier sur une labellisation de produits du Pays de Fayence ( pour l'huile uniquement?...).

Ces partenaires sont des organismes professionnels, pour lesquels il faut adhérer et cotiser afin d'être représentés. En travaillant ensemble, il est certain que notre activité va s'épanouir, ce qui est le souhait de chacun dans ce domaine.

Je vous prie de bien vouloir excuser mon absence et me tiens à votre disposition afin que cette association évolue et revendique.

Bonne continuation! Sincères salutations,

Mylène CHRISTINE  
AOC COTES DE PROVENCE / VIN DE PAYS DU VAR  
Propriétaire / Récoltante  
Tel: 04.94.76.84.61  
Fax: 04.94.84.38.61  
[www.chateaudesselves.com](http://www.chateaudesselves.com)