

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Stratégie proposée à la Communauté de Communes du Pays de Fayence : Développer l'oléiculture

29 juin 2018

Sources documentaires :

- «diagnostic agricole à l'échelle du schéma de cohérence territoriale » août 2015
- Site de l'association des oléiculteurs du Pays de Fayence, www.oleiculteursdupaysdefayence.fr
- Site de Pierre Rattcliffe
- AFIDOL
- Nouveau Journal du Pays de Fayence, n° 38
- Var Matin, Christian Godet ; V. Georges
- impots.gouv.fr
- bulletin « actualités » de la chambre d'agriculture du Var
- Le Nouvel Olivier
- <https://europe.maregionsud.fr/que-fait-leurope-dans-ma-region/exemples-de-projets-finances/>
- Voir également « personnes consultées »

Introduction :

L'association des oléiculteurs du pays de Fayence a été fondée en août 2014, et après quatre ans d'exercice, est en mesure de diagnostiquer la situation actuelle, tel que suit.

Elle propose à la Communauté de Communes du Pays de Fayence la stratégie ci-dessous, qui correspond à une période de changement profond. Elle veut espérer que les oliviers n'auront dans les années à venir pas qu'une fonction décorative, mais une fonction productive, en réponse au pouvoir d'achat local et proche (Côte d'Azur).

Elles veut également espérer que les soubresauts économiques mondiaux ne porteront pas les cours des matières premières alimentaires à des niveaux élevés. (en tout état de cause, une flambée du prix de l'huile alimentaire ne pourrait qu'accroître l'intérêt pour l'huile locale)

I. Etat des lieux

= les surfaces : sur l'ensemble du territoire du scot (35.000ha) , 3000 ha ont une vocation agricole (territoires cultivés, territoires incultes). Parmi ceux-ci, 407 ha relèvent de l'arboriculture (13 % de la surface), dont 90 % sont plantés d'oliviers : 360 ha environ.

Le diagnostic agricole de 2015 évaluait à 542 ha les terres en friche, sans préciser si ces friches sont complantées d'oliviers : c'est très probablement le cas sur les versants, alors qu'au fond de la plaine de Fayence, les hivers froids ont toujours eu raison des oliviers (78 ha de friches dans la plaine de Fayence, 30 ha de friches dans la plaine de Bagnols : selon ce décompte, 400 ha sont donc en friche sur les côtes).

Le potentiel oléicole du Pays de Fayence dépasse donc 700 ha. La Chambre d'Agriculture, dans son bulletin « actualités », annonce que 40ha de friches sont déjà identifiés dans le Pays de Fayence, comme ayant un potentiel oléicole.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

= les acteurs :

- Agriculteurs professionnels (toutes orientations confondues): selon le diagnostic agricole, on recense 52 agriculteurs ¹. Ceux de moins de 40 ans sont peu nombreux, le diagnostic fait état de 10 % parmi l'échantillon des personnes interrogées. Tendances : effectif déclinant.

La filière oléicole du Pays de Fayence est considérée par la Communauté de Communes comme une filière "en danger" car de nombreux oléiculteurs professionnels arrivent à l'âge de la retraite et abandonnent progressivement la taille, les traitements et la récolte.

Une stratégie agricole, y compris oléicole, se doit bien entendu d'inclure ce groupe d'acteurs, mais également de prendre en considération d'autres protagonistes :

- Agriculteurs retraités : tendance : effectif croissant ; quel que soit leur statut, beaucoup sont encore relativement actifs.
- Oléiculteurs non professionnels, amateurs : il s'agit d'une catégorie mal connue, provenant de toutes régions françaises et européennes, voire extra européennes (Nouvelle-Calédonie, États-Unis d'Amérique du Nord...) Ce sont en général des personnes ayant un relatif pouvoir d'achat, qui souhaitent entretenir un cadre paysager, dans certains cas produire leur propre huile. En ce sens, ces personnes contribuent à la sauvegarde du patrimoine oléicole.
Tendance : effectif croissant, réel intérêt pour l'oléiculture chez beaucoup.

L'association des oléiculteurs du Pays de Fayence (AOPF) en réunit en juin 2018 plus de 70, totalisant plus de 4600 oliviers. L'AOPF compte 3 agriculteurs actifs et un agriculteur retraité.

= la production : 6 moulins à huile fonctionnent dans le Pays de Fayence : Montauroux, Seillans sont des moulins communaux ; Callian est un moulin associatif, locataire de la commune ; les moulins Stalenq (Fayence), Lambert (Fayence), Lopez (Tanneron) sont privés.

Les producteurs sont nombreux à presser à Spéracèdes, ou Callas.

Voici les chiffres communiqués par l'AFIDOL :

(la quantité d'olives est exprimée en kilogrammes, la quantité d'huile est exprimée en litres)

Pour raisons de confidentialité, les chiffres ont été agglomérés au niveau du Pays de Fayence, on constate qu'ils varient fortement selon les années de 1.700 l à 34.000 l : pour la dernière campagne, ce sont 15.000 l qui ont été produits, soit (à 15 €/litre) 225 000 €. Cela ne fait même pas 1 litre par habitant du Pays de Fayence...et 2.500 litres d'huile par « moulin moyen » : le chiffre d'affaires est donc faible (30.000 €/moulin ?)

Les moulins de Spéracèdes et Callas produisent beaucoup plus, mais nous ne savons pas la part des producteurs du Pays de Fayence. Les coûts facturés seraient-ils inférieurs ?

HISTORIQUE																				
	CAMPAGNE 2008/2009		CAMPAGNE 2009/2010		CAMPAGNE 2010/2011		CAMPAGNE 2011/2012		CAMPAGNE 2012/2013		CAMPAGNE 2013/2014		CAMPAGNE 2014/2015		CAMPAGNE 2015/2016		CAMPAGNE 2016/2017		CAMPAGNE 2017/2018	
	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile	Q Olives	Q Huile
Fayence	172 791	26 424,69	90 164	15 267,28	208 945	34 087,93	59 764	8 757,75	164 133	26 668,25	89 905	19 321	14 766	1 737,54	126 329	20 001,03	63 794	9 494,61	84 354	15 155,51
Spéracèdes et Callas	872 651,48	130 780	509 399,46	86 466,79	803 570,7	129 283,99	419 195,45	59 593	747 365,95	120 145,81	638 514,04	107 837,93	131 946,65	17 257,1	697 099	107 023,39	354 322	50 300,72	370 190	70 021,58
TOTAL	1 045 442,48	157 204,69	599 563,46	101 737,07	1 012 515,70	163 371,92	478 959,45	68 350,75	911 498,95	146 814,06	728 419,04	127 158,93	146 712,65	18 994,64	823 428	127 024,42	418 116	59 795,33	454 544	85 177,09

¹ Il n'est pas sûr que ce chiffre inclue les agriculteurs de Tanneron.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Les chiffres (en kg d'huile) pour le seul moulin de Callian sont les suivants (Source : Pdt Baudias)

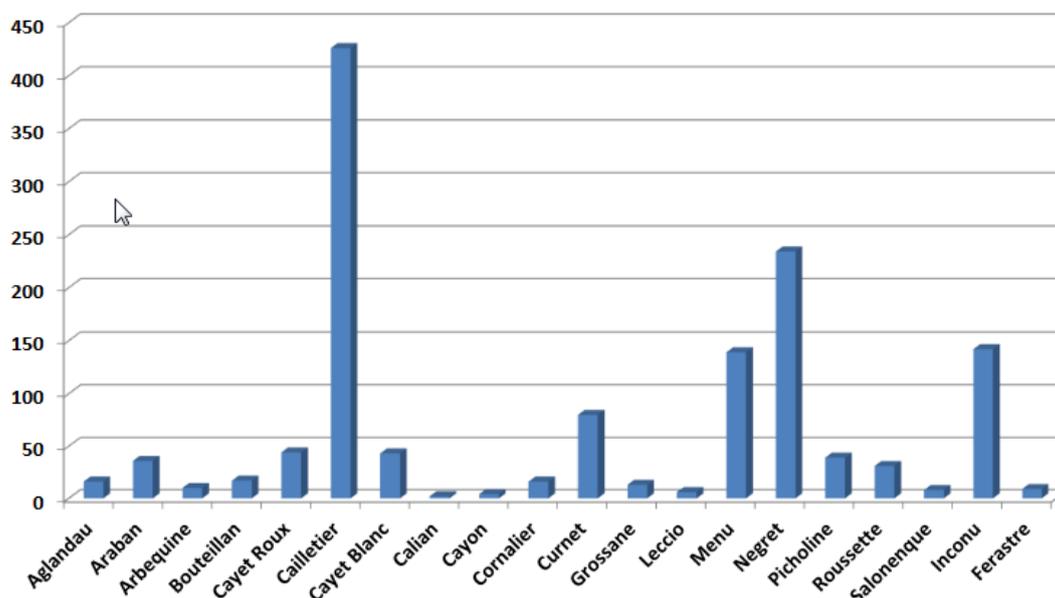
campagne	08.09	09.10	10.11	11.12	12.13	13.14	14.15	15.16	16.17	17.18
Moulin de Callian	5.742	?	7.499	1.376	6.325	4.668	3.266	3.004	fermé	2.667

= les variétés : l'AOPF a commencé un inventaire variétal, qui va se poursuivre en octobre 2018 : chez 28 adhérents, soit 1326 oliviers, pas moins de 22 variétés sont identifiées (données 2017). Les plus répandues sont la cailletier (426 arbres), la négrette alias montaurounenque (234), le menu ou petit ribier (139). Mais il y a aussi la calian² (2 arbres), l'aglandau (16 arbres), la picholine (39 arbres), l'araban (85 arbres)... Des surprises sont certaines, notamment à Mons, car nous sommes loin d'avoir identifié l'ensemble de l'oliveraie du canton. (Nous allons trouver à Mons des variétés comme la fourachèle, la roussette, la cornalière... Il y aurait bien une dizaine de variétés locales).

On arrivera certainement à 30 variétés ou plus...

graphique: R Pécout, chambre d'agriculture:

Il ressort des 1326 oliviers visités



La plus nombreuse : La cailletier (ou grassois ou olive de Nice ou grassenc, c'est la même chose) est en particulier très largement majoritaire à Tanneron, ce qui pourrait permettre à cette commune de se joindre au terroir voisin de l'appellation d'origine protégée « olives de Nice » (cela bénéficie aux huiles et aux olives en saumure, et leur permet de se vendre un peu plus cher). L'huile de cailletier a un arôme d'amandes fraîches, d'artichaut avec une pointe d'amertume et de l'ardence en fin de bouche (selon

² Oui, un seul 1 : calian

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

domaine de l'Olivette, à Roquebrune s Argens). Les olives de cette variété se préparent également bien en saumure. Photo: R Pécout:



La moins nombreuse: un arbre « cayet bleu » à Montauroux.

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. Ce n'est pas l'apparence de l'arbre qui donne une idée de l'âge, c'est dans la souche qu'il faut chercher (en provençal: la cèpe, du latin: caput = tête): c'est de là que les arbres repoussent toujours. Et quelques fois, après les grandes gelées, surgissent des variétés oubliées, qu'il faudra répertorier, parfois sauvegarder ou à nouveau greffer. Certaines cèpes ont pour sûr plusieurs siècles³. Les variétés continuent d'affluer, par exemple à Bagnols en forêt : un collectionneur passionné s'en procure du monde entier (non répertoriées ici).

= Les prix :

Les huiles AOP Nice sont vendues plus de 25 euros le litre; les huiles non AOP de moulin ou de domaine dans les Alpes maritimes sont vendues entre 20 et 25 euros en contenant d'1 litre; dans le pays de Fayence seuls deux domaines Le Château de Selves et le domaine Stalenq, qui a reçu plusieurs médailles d'or ou d'argent à Paris, Brignoles ou New York, mettent en ligne leur production.

Voir annexe 1 : certains moulins affichent leurs prix sur la toile, ils varient de 30,80 €/litre, bio extra vierge, à 15€ : l'huile peut soutenir la comparaison avec les vins AOP (même si les rendements à l'hectare diffèrent...) (au marché Forville, un producteur du Pays de Fayence vend à 15€/l)

³ A Callian, sur un seul pied, un propriétaire (qui adhère à l'association des oléiculteurs du Pays de Fayence) a fait dater au carbone 14 par accéléromètre plusieurs échantillons de reliques de troncs depuis la plus ancienne jusqu'à celle qui précédait l'arbre actuel. La date la plus ancienne donne un âge compris entre 1324 et 1447 ; donc l'arbre était vivant au XIVème siècle (la Provence n'était pas encore française) et l'arbre actuel apparaît comme son descendant direct. Lors de l'inventaire variétal sur cette olivette, on pourra donc identifier clairement de quelle variété il s'agit , et préciser qu'elle était sélectionnée depuis au moins le Moyen Âge.

Il n'est pas exclu de trouver des reliques plus anciennes...Qui sait si par exemple, lors de la construction du canal et de la roche taillée, les Romains n'ont pas appris aux populations (qui constituaient la main d'œuvre), à cultiver de nouveaux oliviers ?

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

La concurrence étrangère est dure : ci-dessous, huile extra vierge de Tunisie, vendue 9,12 €/l en grande surface ...



Il apparaît qu'une politique de qualité valorise mieux les productions : appellation d'origine, huiles variétales, huiles typées, biologiques, et toutes les formes transformées : olive de table, pâte d'olive, tapenade...

= eau : le Pays de Fayence est servi par le distributeur E2S , qui produit son eau par prélèvement dans la Siagnole, et 2 forages. Il approvisionne les communes en eau potable (qui à leur tour facturent les abonnés), quelques particuliers (& agriculteurs), et le surplus va aux communes du littoral, conformément à une Déclaration d'Utilité Publique centenaire.

Dans le même temps, le *Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE)* a classé le bassin versant de la Siagne comme nécessitant un SAGE (*Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux*) pour gérer la ressource en eau dans un contexte déficitaire en perspective. (Réponse reçue par Internet).

On constate :

- Un problème de répartition, car il n'y a pas véritablement d'eau agricole. Les anciens canaux d'eau agricole sont en déshérence.

«S'il est impératif d'éviter le gaspillage et de recommander une utilisation rationnelle de l'eau, il est suicidaire de culpabiliser ceux qui souhaitent que leurs arbres fruitiers (oliviers compris) leurs arbustes, leurs plantes ou leur potager, ne meurent pas d'effets de la sécheresse. Pour éviter que l'intérêt porté à la terre soit essentiellement lié à la constructibilité présente ou future des terrains, il faut rétablir le concept de parcelles irrigables notamment dans les zones classées agricoles et ce indépendamment de la fonction⁴ du propriétaire » (Jacques Récy, Callian).

Patrick de Clarens, président section locale FDSEA : *« Personne n'avait imaginé, il y a 25 ans, que l'activité agricole repartirait de la sorte en Pays de Fayence et l'idée est de revenir à une eau de réseau car aujourd'hui, il n'y a pas d'eau agricole à proprement parler »*. Les producteurs professionnels sont très demandeurs d'eau. De son côté le maire de Montauroux, M. Jean-Yves

⁴ Entendre par fonction : qualité d'agriculteur cotisant à la Mutualité sociale agricole, ou citoyen ordinaire.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Huet, rappelle qu'il faut un vrai projet politique et un partenariat fiable pour pouvoir le mettre en place et justifier de son utilité auprès des populations (Var Matin, 13/02/2018).

- Une situation proche de la carence : (Nouveau Journal :) « Après avoir interrogé M. Léautier (directeur d'E2S), quant à la possibilité d'installation d'agriculteurs sur le canton de Fayence, ayant des besoin en eaux pour différentes cultures, (allant jusqu'à 30m³/jour en période de pointe d'arrosage, au printemps et en été), la réponse fut :

Si dans l'état actuel des avancées, la constitution d'un projet par l'agriculteur, une fois réalisé, est viable, la société E2S risque de ne pas être en capacité d'alimenter en eaux le projet. »

= prestations de service : en matière de prestation de services, la filière oléicole peut faire appel ordinairement aux moulins évoqués ci-dessus, à la compagnie des eaux E2S, et aux institutions financières⁵.

La distribution de produits phytosanitaires, engrais, équipements, paraît satisfaisante (Bergon Gammvert...).

Les prestataires spécialisés en matière d'assistance aux propriétaires (traitements phytosanitaires, taille de production, de formation), sont difficiles à identifier.

En revanche les sociétés de jardinage ne manquent pas pour défricher, arroser, et tenir les propriétés « propres ». Les tailles d'oliviers sont parfois originales, à moins qu'elles ne répondent à un désir citadin et esthétique.



Le chantier d'insertion « Clarisse » (Fréjus) est déjà intervenu à la demande de l'AOPF.

Le conseil à la culture est en fait réservé aux agriculteurs professionnels, la chambre agriculture a vocation à servir la demande agricole, mais lorsque l'AOPF s'adresse à la chambre, elle subit des tarifs élevés, et discriminants.

L'AOPF s'efforce précisément de former ses adhérents (la demande est forte et leur participation ne se dément pas), avec le soutien très pertinent de l'AFIDOL : elle organise notamment des formations à la taille, l'irrigation, la fertilisation, la greffe des oliviers, ou la reconnaissance de différentes huiles (huile verte, huile mure, huile variétale, huile presque rance...), la lutte contre la mouche, l'œil de paon et autres ravageurs.

⁵ Le Crédit Agricole a déjà aidé l'AOPF.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Avec l'appui de la communauté de communes⁶, elle vient également en aide à ses adhérents en mettant à leur disposition quelques équipements : broyeur de végétaux, peigne de cueillette, et pulvérisateur par ventilation (acheté en mai 2018) :



= fiscalité :

La taxe sur le foncier non bâti (TFNB) et la taxe additionnelle à la TFNB ont produit en 2016 respectivement 416.000 € et 95.000 €, à travers tout le Pays de Fayence :

fiscalité locale Pays de Fayence (000€)		
commune	TFNB	Taxe add
Bagnols	26	14
Callian	64	0
Fayence	64	19
Mons	10	6
Montauroux	45	29
Saint Paul	16	9
Seillans	49	13
Tanneron	17	5
Tourrettes	61	25
ComCom	64	0
Total	416	95

⁶ Qui aide généreusement l'AOPF chaque année, ainsi que la mairie de Callian.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Dans la mesure où l'oléiculture représente 13 % du territoire agricole du pays de Fayence, un calcul grossier (à confirmer par les services fiscaux) pourrait indiquer que :

–les terres plantées d'oliviers acquittent chaque année 54.000 euros en taxes sur le foncier non bâti, et 12.000 euros en taxe additionnelle ; selon les avis d'imposition disponibles, 15% sont reversés à la chambre d'agriculture : cela signifie-t-il 8.000 €/an acquittés à la Chambre d'Agriculture ?

II. Forces, faiblesses, opportunités, menaces :

= Forces :

- Biodiversité : ce trésor génétique nous permettra de nous adapter au changement climatique, car le durcissement de la météo rendra nécessaire la mise au point de variétés encore plus résistantes... si elles ne sont pas déjà discrètement présentes : leurs gènes sont certainement chez nous (au moins en partie). Egaleme nt la biodiversité est le gage d'une production diversifiée en qualité : il y a en effet des olives de grosse taille, comme l'ascalana ; elles ne sont pas très riches en huile (3 arbres identifiés); elles sont sensibles à la mouche. D'autres variétés produisent de petites olives (comme la cailletier). 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, 4 arbres), d'autres au contraire plus relevée (picholine: belle intensité avec un fruité d'artichaut cru, et son amertume caractéristique...(l'Olivette)).

Biodiversité associée : cette multiplicité s'accompagne de plantes associées, comme orchidées, laitues, ou de variétés de céréales très anciennes (ancêtre du blé: aegylops)...

- Comme évoqué ci-dessus, la culture des oliviers bénéficie du soutien remarquable de l'Association Française Interprofessionnelle De l'OLive, AFIDOL, financée par une taxe sur l'huile au moulin, par des aides françaises et européennes.
- Valeur patrimoniale : les oliviers font partie du patrimoine historique, culturel, gastronomique non seulement de la Provence, mais de la France entière... et au-delà...

Qui se souvient que nos pièces de 1 Franc étaient frappées d'un rameau d'olivier ?



L'olivier figure dans de nombreuses armoiries ; pour ne citer que les françaises : la République a dans son blason des rameaux de chêne (nord de la France) et d'oliviers (sud).

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence



Voir en annexe 2 d'autres illustrations de la signification patrimoniale de l'olivier.

L'oléiculture est en quelque sorte « gravée sur le disque dur » des Hommes.

= Faiblesses :

- Chacune des deux guerres mondiales a provoqué un recul de l'activité agricole dans le Pays de Fayence ; les mutations économiques, financières, sociales et démographiques, politiques, techniques... culturelles... depuis 1919 , ont accéléré le mouvement, et les professionnels agricoles sont maintenant peu nombreux (voir ci-dessus). La transmission du savoir-faire est devenue insignifiante. « Le métier se perd ».
- De nombreux agriculteurs actifs considèrent par ailleurs la production oléicole comme secondaire par rapport au feuillage, au mimosa, à la vigne, aux fleurs à parfum, aux fruits et légumes. «On entretient les oliviers parce qu'ils sont là, ils constituent plutôt un poids⁷ ».
- La terre agricole manque : les friches annoncées sont « en confetti » et les professionnels ne peuvent pas se disperser de tous côtés. Le chiffre ci-dessus (542 ha) est « à prendre avec précaution ».
- Bien des amateurs ne sont pas assez conscients des conditions nécessaires à une bonne huile : olives saines, pression sans délai, conservation rigoureuse...

=Opportunités :

Les mutations évoquées ci-dessus apportent avec elles deux opportunités :

- Les nouveaux venus affluent, ils entretiennent les propriétés que les agriculteurs ont vendues. Ils dégagent des parcelles que la forêt avait reconquises, et singulièrement les pins d'Alep : les oliviers reprennent vigueur.
- Leur pouvoir d'achat, ainsi que celui de la Côte d'Azur, est souvent important : les dénominations géographiques, les productions de qualité devraient trouver preneur. Certains producteurs n'ont pas attendu, tels le domaine et le château en Pays de Fayence évoqués plus haut, ou encore l'Olivette à Roquebrune, ou Opio, ou une grande maison niçoise.

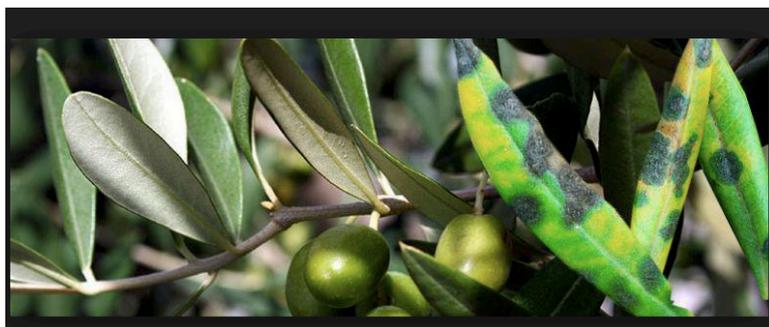
⁷ Entendu à Tanneron.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

De façon générale, les consommateurs se tournent toujours plus vers l'huile d'olive et «le régime crétois». Comme indiqué ci-dessus, la production en Pays de Fayence ne suffit pas à fournir 1 l/hab/an. Il y a sans doute place pour une certaine croissance !

= Menaces :

- Le changement climatique signifie des excès météorologiques plus fréquents et plus marqués ; l'année 2017 et sa sécheresse sont le dernier exemple en date. Les oléiculteurs devront apprendre à mieux gérer les besoins en eau des oliviers, en adaptant leurs façons culturales (broyage , compostage par exemple), éventuellement en irrigant.
- Dans le sillage de la météo, les problèmes phytosanitaires évoluent ; il semble que par exemple l'œil de paon attaque de plus en plus d'arbres.



Il faut souhaiter que la forme de *Xylella fastidiosa* dangereuse pour l'olivier⁸ n'apparaisse pas en région Provence Alpes Côte d'Azur⁹.

Var Matin en date du 9 juin fait état de l'apparition de *Xylella fastidiosa multiplex* à Saint-Raphaël : cette souche n'est pas dangereuse pour les oliviers, mais la vigilance s'impose, en lien avec le SRAL¹⁰ et la Fredon¹¹.

⁸ *Xylella fastidiosa subsp pauca*

⁹ Il ne se fait dans la région rien de sérieux (sauf quelques exceptions localisées, tel « Sauvons nos Palmiers », « Fous de Palmiers » ou la CAVEM), pour lutter contre le charançon rouge du palmier, ou le papillon *Paysandisia*: les palmiers meurent partout (y compris le *Chamaerops humilis* indigène), les communes n'appliquent pas l'arrêté ministériel, ni la mise en demeure du préfet. Les services nationaux, régionaux... sont débordés. Cette grave incurie laisse craindre que si par malheur la bactérie *Xylella* apparaissait sous sa forme dangereuse, nous ne sachions / nous ne voulions pas davantage organiser la lutte.

¹⁰ Service régional de l'alimentation, à Marseille (ministère)

¹¹ Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles à Cuers (profession)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence



11- Brunissement foliaire à *Xylella fastidiosa* subsp. *pauca* sur *Olea europaea*

Dans les Pouilles...



- L'urbanisation a certes des effets positifs, pour la conservation du peuplement des oliviers ; elle entraîne toutefois un éclatement du parcellaire, et des pratiques non conformes (la plus visible étant des tailles « artistiques », mais il y a aussi la production d'huiles de basse qualité).

III Enjeux identifiés et stratégie proposée

a) Production :

Enjeu : malgré une grande diversité variétale, et des modes de production multiples, la production d'huile d'olive dans le pays de Fayence est informelle. Quelques producteurs avaient certes souscrit aux conditions de l'appellation d'origine protégée « Provence », ils n'ont toutefois pas persévéré à ce jour.

S'appuyant sur l'existant, la Communauté de Communes encouragera la production d'huiles de qualité :

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

–huiles variétales : la variété cailletier (ou : grassenc, ou : grassois, ou : olive de Nice) est la plus répandue à travers le Pays de Fayence, un ou deux moulins pourraient affecter quelques jours de presse à la réception exclusive de cette variété.

– Huiles biologiques : quelques cultivateurs se sont spécialisés ; mais les contraintes sont lourdes : la presse des olives biologiques pourrait se faire en début de saison, pour une durée donnée (les scourtins servant ensuite au tout venant).

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

PROPOSITION 1 bis/ : Faire auditer par l'Afidol chacun des moulins susceptibles de participer à cette politique qualité, puis lancer un plan d'investissement et de mise à niveau.

– 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 cailletier (variété exclusive de l'olive de Nice). Le président de cette appellation (à l'époque, M Giordano) avait reçu en 2015 le rédacteur de cette note, à Nice ; il avait émis un avis favorable ; malgré la pesanteur, les démarches nécessaires pour modifier le texte régissant l'appellation sont gérables¹². Voir annexe 3 ci-après.

PROPOSITION 2/ La mairie de Tanneron procèdera à une enquête, en vue d'un rattachement de la commune à l'aire d'appellation d'origine protégée « olives de Nice ». (Chaque producteur est libre).

– Les olives de table sont certainement la meilleure valorisation des fruits s'ils sont sains, ainsi que les purées, tapenades...

PROPOSITION 2 bis/ : par le canal des moulins, une enquête est menée sur l'opportunité de recourir à nouveau à l'appellation d'origine protégée «Provence ».

PROPOSITION 3/ est-il concevable que quelques producteurs s'associent pour lancer une production significative ? La Région peut elle avec le FEADER soutenir un programme de développement ?

b) Biodiversité :

Enjeu identifié : le pays de Fayence est assis sur un trésor de biodiversité.

Comme indiqué ci-dessus, la poursuite de l'inventaire variétal conduira à identifier sans doute 30 variétés d'oliviers, la région de Mons réservant des surprises.

PROPOSITION 4/ Le Pays de Fayence encouragera la constitution d'un verger conservatoire variétal relatif à l'espèce *Olea europaea L*, qui soit représentatif de notre canton. Ses buts:

- pour leur sauvegarde, rechercher des variétés anciennes et de leurs origines (cultivées ou spontanées).

¹² Voir courrier adressé à la mairie de Tanneron et à quelques oléiculteurs (sans réponse à ce jour)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

- conserver ce patrimoine dans son milieu (*in situ*), car la fragilité des variétés anciennes est réelle ; lutter contre l'érosion génétique, la disparition d'oliviers témoins, les effets de la sécheresse, de l'urbanisme, lutter contre l'arrachage...
- participer à l'établissement d'une banque de gènes à but d'amélioration variétale naturelle ou par croisement dirigé.
- connaître la productivité, la fragilité, plus généralement les potentialités (pratiquement dans le détail peu de choses sont connues).
- Assister les choix des producteurs pour leur culture
- Permettre l'amélioration aussi bien quantitative que qualitative, grâce à une amélioration génétique (considérant les contraintes technico- économiques, ou les exigences des consommateurs).
- en poursuivant les déterminations, prospecter des oliveraies abandonnées

Conditions préalables :

- Pour l'AOPF : une détermination génétique se rapportant aux feuilles, aux noyaux, aux fruits et permettant de connaître les caractères primaires distinctifs sur la base d'une trentaine de marqueurs génétiques. (envoi d'échantillons en labo)
- Pour les membres : s'engager à une identification précise et sérieuse, à un entretien compétent et autoriser un accès.

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

- o Les résultats seront présentés et commentés en réunion plénière
- o 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...)

L'AOPF procèdera à la datation au Carbone 14 de quelques souches exceptionnelles (ou : prometteuses). Voir ci-dessus note de bas de page, n°3 : un olivier contemporain de Jeanne d'Arc.

c) Questions phytosanitaires :

Enjeu identifié : du fait de la réglementation en vigueur, de nombreux produits sont inaccessibles aux cultivateurs amateurs.

Il convient d'encourager les méthodes « douces » (protégeant la santé du sol) et de développer le broyage.

Les oléiculteurs gagneront à mutualiser leurs connaissances en matière de plantes hôtes de parasitoïdes, voire à échanger des semences ces plantes (ex. molènes, inules, laitues...) : ces semences sont effet « introuvables ».

PROPOSITION 5/ l'AOPF poursuit ses formations, incite à « une banque mutuelle de plantes hôtes de parasitoïdes » : molènes à feuilles sinueuses, inules, asphodèles, laitues de vignes, fenouils...

Voir annexe 4.

d) Enjeu identifié : irrigation impossible, ou trop onéreuse pour les oliviers.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Dès 2015, le président de l'AFIDOL, Olivier Nasles, nous avertissait que le développement de l'oléiculture n'est envisageable pour l'avenir qu'avec le support de l'irrigation.

Face à l'enjeu, la **Chambre d'agriculture du Var a répondu à un appel à projets FEADER : "Opérations coopératives d'amélioration de l'utilisation de la ressource en eau et des modes de gouvernance** » visant à :

- définir et accompagner l'émergence de projets hydrauliques à l'échelle du SCoT,
- améliorer la connaissance des pratiques et besoins agricoles en eau,
- structurer les demandes des agriculteurs et étudier les possibilités de mutualisation

Le projet a été retenu et les actions viennent de débiter, pour une durée de 3 ans.

Les membres de l'AOPF veulent espérer que même si tous ne sont pas agriculteurs professionnels, ils seront inclus dans le projet d'opérations coopératives, ils seront consultés, et bénéficieront de la dynamique de l'ensemble. Il se féliciteraient d'une réunion de travail avec les agents de la chambre d'agriculture du Var.

Ils ont constitué un groupe de travail spécifique sur ces questions d'eau, et dialoguent avec E2S, le SIVU, le SDAGE... A l'instar de certaines communes du littoral¹³, ils souhaitent entre autres que leur eau d'arrosage soit dispensée de taxe de dépollution. (Cela signifierait deux compteurs d'eau par usager).

Ils voudraient être certains que le Pays de Fayence n'est pas structurellement déficitaire en eau, et qu'on peut faire face à toutes les options d'avenir, expansion démographique, croissance agricole comprises : ils appellent de leurs vœux une politique de l'eau ambitieuse et adaptée à chaque type de besoin, y compris en matière de coût : **il faut rétablir un service d'eau agricole**, restaurer les canaux d'irrigation après avoir identifié les besoins.

PROPOSITION 6/ La Communauté de Communes mandatera l'AOPF , pour qu'elle anime un groupe de travail constructif , dont les propositions seront attendues pour décembre 2018. (Ce groupe aurait vocation à accueillir toutes les parties prenantes, adhérents à l'association ou pas, agriculteurs professionnels ou amateurs usagers divers).

e) Enjeu identifié : Prestation de service aux oléiculteurs âgés

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, mais n'ont plus la force.

Certains passent des contrats ponctuels pour la taille, ou pour la cueillette, 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, dont un modèle figure en annexe 5.

PROPOSITION 7/ À titre exploratoire, une commune passera 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, pour apaiser les anxieux.

f) Enjeu identifié : Communication, sensibilisation des citoyens :

= L'AOPF soutient le collège Léonard de Vinci, dans sa sensibilisation des élèves à l'entretien des oliviers, la cueillette et l'utilisation des olives (C. Onofri- section d'enseignement général adapté)

¹³ Antibes

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

PROPOSITION 8/ la communauté de communes et le collège conviennent d'un programme pluriannuel de sensibilisation des élèves.

PROPOSITION 9/ « Les coteaux oubliés du pays de Fayence » : les friches sont importantes, (plusieurs 100aines d'hectares, morcelés), il est proposé de 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).

g) **Enjeu identifié** : Ressource foncière : l'oléiculture professionnelle ne pourra survivre dans le pays de Fayence, que si elle dispose d'un potentiel de production de plusieurs dizaines d'hectares d'un seul tenant, ou à tout le moins bien répartis ;

PROPOSITION 10/ la Communauté de Communes examine la possibilité de reconverter en terre agricole des terres forestières de basse qualité, ou des friches, et les allotte en modules de 10ha d'un seul tenant. Elle les loue ensuite à des cultivateurs.

IV Conclusion provisoire

La présente note a pour objectifs :

- développer la production d'huile et de produits d'olive dans le Pays de Fayence, notamment par des politiques qualitatives
- renforcer la synergie entre professionnels et amateurs, notamment en vue d'une meilleure transmission des savoirs, et d'une meilleure gestion de l'eau d'irrigation
- accompagner les cultivateurs dans leurs problèmes de tous les jours
- sensibiliser les citoyens à l'exceptionnel patrimoine qui les entoure

L'association se réjouirait, si ce document impulsait des échanges fructueux, et une dynamique nouvelle. En particulier, elle cite les GAL :

L'Union Européenne (programme FEADER) finance en région Provence, Alpes, Côte d'Azur, le développement de 13 territoires par le biais de groupes d'action locale (GAL) ; ces groupes sont administrés par des conseils composés de collectivités territoriales, opérateurs économiques, associations, services administratifs.

Près de chez nous, citons le GAL du Grand Verdon , et le GAL des Alpes et Préalpes d'Azur (Grasse , St Cézaire, St Vallier & région au nord). (voir annexe 6). Le programme actuel FEADER se concluant en 2020, il serait donc temps d'examiner si le pays de Fayence peut devenir le 14^{ème} GAL dans notre région. Parmi les objectifs de notre futur GAL pourraient figurer :

- développement agricole (oléiculture, plantes à parfum, élevage)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

- développement forestier
- politique de qualité, notamment : développement de l'image de terroir et patrimoine
- rétablissement des réseaux d'eau agricole, développement de la ressource en eau
- circuits économiques ou énergétiques de proximité
- gestion foncière « inclusive »
- Adaptation au changement climatique
- Inventaire et conservation de la biodiversité
- développement du tourisme doux (randonnées pédestres, circuits patrimoniaux)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

ANNEXE 1 Quelques prix relevés sur internet

Tout près de chez nous :

- Moulin d'Opio :

1 l huile d'olive vierge extra, AOP Nice : 27,80 €

1 l, bio : 27,45 €

1l, douce : 25,60 €

Tapenade : 2 ,30 € le pot de 85g



Olives caillietier en saumure : 9€ les 500g



- Moulin Ste Anne, à Grasse

Huile d'olive vierge extra : 28,80 €/l en bidon

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence



Huile d'olive extra bio, 30,80 €/l en bidon



[Cru 2018] Huile d'olive Vierge Extra La Rouge - Bidon 1L

Partagez cet article: [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [Pinterest](#)

Condition: Nouveau produit

Cette huile se distingue par des notes aromatiques qui rappellent l'amande fraîche, l'artichaut et la pomme, une pointe d'ardence et une légère amertume lui confèrent ce qui lui fait de caractère.

Associée à du vinaigre balsamique, elle est l'ingrédient idéal pour confectionner une vinaigrette gourmande.

28,80 € TTC.

Quantité

Huile d'olive vierge extra La Bio 1L bidon

Partagez cet article: [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [Pinterest](#)

Condition: Nouveau produit

Une excellente huile Bio, douce, suave, aux notes subtiles de pamplemousse. Nous la recommandons en finition, poissons au four, crudités, marinades.

Produit Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France

30,80 € TTC.

Quantité

- Moulin Baussy à Spéracèdes :
1 l huile d'olive vierge extra, bidon métallique, 15€

Module manquant →

Accueil - Le Moulin - Le Magasin - Vente - Plan - Mail
Rue Bourboutil - 06530 Spéracèdes - 04.93.60.58.59

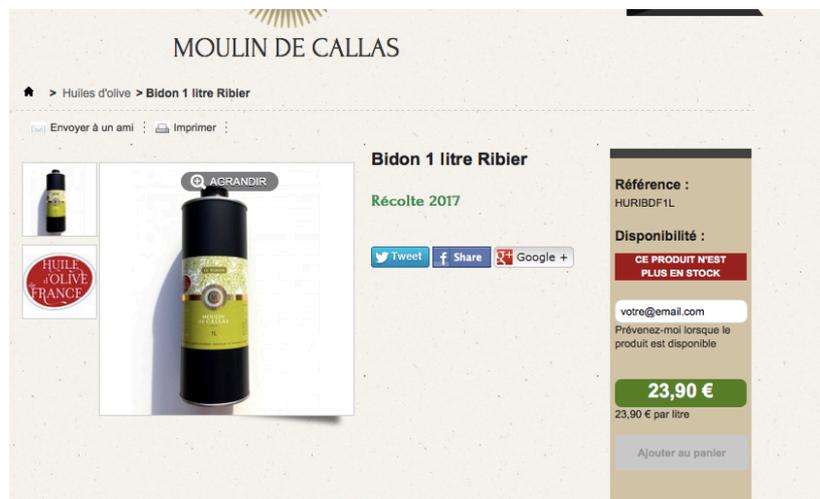
<p style="text-align: center;">Panier Votre Panier est Vide</p> <p style="text-align: center;">Offres Promotionnelles</p> <p style="text-align: center;">Rechercher</p> <p style="font-size: small; text-align: left;"> sel douche huiles d Olives miel olives pâtes d Olives pistou savonnettes tapenade vaporisateurs plastiques </p> <p style="text-align: center; border: 1px solid white; padding: 2px;">Voir</p>	<p style="text-align: center;">Huile d olive vierge extra</p> <div style="text-align: center;"> <p>Bidon fer 1/4 litre</p> <p>5.00 €</p> </div> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">Voir détail Ajouter au panier</p>	<p style="text-align: center;">Huile d olive vierge extra</p> <div style="text-align: center;"> <p>Bidon fer 1/2 litre</p> <p>8.00 €</p> </div> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">Voir détail Ajouter au panier</p>	<p style="text-align: center;">Huile d olive vierge extra</p> <div style="text-align: center;"> <p>Bidon fer 1 litre</p> <p>15.00 €</p> </div> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">Voir détail Ajouter au panier</p>
<p style="text-align: center;">English version</p> <p style="font-size: x-small;">conditions générales de vente.</p>	<p style="text-align: center;">Huile d olive vierge extra</p> <div style="text-align: center;"> <p>Bidon fer 2 litres</p> <p>29.00 €</p> </div> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">Voir détail Ajouter au panier</p>		

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

- Moulin de Callas :
1 l huile d'olive, bidon : 20,20€ (« huile d'olive de France »)



- 1l, variété Ribier : 23,90 €



- Moulin de l'olivette, Roquebrune s Argens

Huiles d'Olives		Prix €	Litre €	Olives de Table		Prix €	Kilo €	
Manasca 3/4 L	15	20	Olives vertes Picholine	4,50	21,42			
Manasca 1/4 L	6,50	26	Olives vertes Lucques	4,50	21,42			
Rameau 1/2 L	13	26	Olives de table noires	4,50	21,42			
Huilier 1/4 L	7,50	30	Olives à l'ail	4,50	21,42			
Pimentée 1/4 L	8,50	34	Pâte d'olives 90g	4	44,44			
Bec verseur	4		Pâte d'olives 180g	6	33,33			
Trio Mignonnettes	7,50	83,83	Pâte provençale 90g	5	55,55			
Quintefete Mignonnettes	13	86,66	Pâte provençale 180g	8	44,44			
Bidon 1/4 L	7,50	21,3	Tomates séchées	8	44,44			
Bidon 3/4 L	16	30	CONFITURES					
Bidon 2 L	36	18	Oranges, Citrons, 3 agrumes	6	14,10			
			Raisin, Pêches, Figues	6	14,10			

Domaine de l'Olivette
Claire et Dominique DELMOTTE
83520 Roquebrune sur Argens
Tel/Fax : 04 94 45 73 25
E-mail : lolivette@domainedelolivette.fr

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

- Dans le Pays de Fayence proprement dit, il semble que seuls 2 domaines mettent en ligne leurs productions (les prix ne figurent pas): le Château des Selves :



NOS HUILES D'OLIVE
Autour de 1000 pieds d'oliviers, vous découvrirez nos huiles au fruité vert. Six monovariétés attendent d'être dégustées : Araban, Picholine, Amygdalolia, Bouteillan, Cailletier, Cayet Roux.

OUR OLIVE OILS
Come and discover our fruity green olive oils amidst the 1,000 olive trees in our olive grove here. You can sample six single variety olive oils made from : Araban, Picholine, Amygdalolia, Bouteillan, Cailletier, Cayet Roux.

Famille de Mylène CHRISTINE
Propriétaire - Récoltante

Tél : 04.94.76.84.61
Coordonnées GPS : Latitude : 43° 36' 23" N | Longitude : 6° 39' 6" E

Et le Domaine Stalenq , qui a reçu plusieurs médailles d'or ou d'argent à Paris, Brignoles ou New York:



DOMAINE STALENQ

Nos Huiles d'Olive

Fruité vert	Fruité mûr	Palmarès
		
Notre huile de type "fruité vert" est élaborée à partir d'olives vertes cueillies avant leur totale maturité, de variété Picholine et Petit Ribier.	Notre huile de type "fruité mûr" est issue principalement d'olives de variété Cailletier, cueillies à un stade de maturité plus avancé (olives "tourmantes" ou noires) au mois de décembre.	Nos Huiles D'Olive et Olives de table sont régulièrement primées lors des concours régionaux, nationaux et internationaux.
Lire La Suite	Lire La Suite	Voir Plus

- Vente « informelle » : certains producteurs, si l'on vient avec ses propres bouteilles directement chez eux, peuvent vendre leurs huiles à 13 ou 14 €/l

Il ressort du rapide survol qui précède, qu'une politique de qualité valorise mieux les productions : appellation d'origine, huiles variétales, huiles typées, biologiques, et toutes les formes transformées : olive de table, pâte d'olive, tapenade...

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

ANNEXE 2 : Olivier, porteur de patrimoine lettre aux oléiculteurs de Tanneron
Certaines figurations des armes de Callian marient également olivier et chêne :



L'olivier soutient Bagnols :



Cette note stratégique n'a pas vocation à traiter l'ensemble de la question patrimoniale ; rappelons seulement ses composantes religieuses, artistiques, gastronomiques, énergétiques :

- ✓ L'olivier fait partie du patrimoine religieux de l'humanité, et en particulier des trois religions monothéistes (car le Coran le cite également) ; voici une illustration de la colombe rapportant un rameau d'olivier à Noé après le déluge :

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence



- ✓ Art : voir exemple ci-dessus, « colombe de la paix » par Pablo Picasso
- ✓ Gastronomie : voir brochure (n°1) de l'AOPF : « Oliviers du Pays de Fayence, nos recettes»
- ✓ Energie : lampe à huile romaine :



- ✓ La médecine également (les plaies se soignaient autrefois par onction d'huile d'olive ; l'herboristerie recourt aux oliviers...)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

ANNEXE 3 : lettre aux oléiculteurs de Tanneron

Tanneron en appellation d'origine protégée
huile d'olive et produits d'olives ?

31 août 2015

Madame, Monsieur,

L'appellation « olive de Nice » concerne uniquement la variété cailletier, son aire s'arrête au bord de la commune de Tanneron.

Elle s'applique à l'huile, mais aussi aux olives en saumure, tapenade... et assure une certaine notoriété aux produits qui en bénéficient.

Seriez-vous intéressé à une extension de l'aire d'appellation à votre commune? Avec un peu de temps, de la persévérance, cela sera possible avec notre volonté à tous...

Cela signifierait :

– réaliser un dossier à adresser au syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice, et à l'institut national des appellations d'origine : je peux m'en charger, bénévolement (mais pas sans vous). Je préside en effet la toute jeune association des oléiculteurs du pays de Fayence, et travaille encore pour quelques années au ministère de l'agriculture à Paris. Je me retirerai ensuite à Callian, si tout va bien.

– adhérer individuellement, si cela vous intéresse, au syndicat interprofessionnel olive de Nice (SION)

– une fois l'extension réalisée réglementairement, pour en bénéficier, vous faites vous-même, individuellement, une demande (mais vous n'êtes pas obligés)

– observer en particulier le cahier des charges (résumé ci-joint): la seule variété est à 95 % le cailletier; il y a des exigences de taille, densité de plantation, mode de culture, et des contrôles que vous devez respecter (et des cotisations!)

Êtes-vous intéressé(e) ?

Il s'agit à ce stade une **réponse de principe**, sans engagement, et je vous remercie par avance de cette réponse : si vous êtes suffisamment nombreux (au moins 10, par exemple), je proposerai de tenir une réunion afin de définir un programme de travail avec vous. (répondre à M. Jean Gault, 156 ch Purgatory 83440 Callian, ou jean_hippolyte_gault@yahoo.fr)

Date limite de réponse : 30 septembre 2015

L'intervention de l'association des oléiculteurs du pays de Fayence sera gratuite, il serait souhaitable si vous voulez bénéficier de la démarche, que vous adhériez (30 € par an)

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Meilleures salutations

jg

Copie pour information :

M le Maire, Tanneron
Communauté de Communes pays de Fayence
Chr. Louis, conseiller municipal à Callian
Afidol directeur A Souteyrat
R. Pecout , chambre d'agriculture

pièces jointes : extrait du cahier des charges « appellation d'origine protégée : olive de Nice » ; coût ; déclarations

-----découper, remplir, poster

Prénom Nom..... souhaite que Tanneron fasse partie du terroir éligible à l'appellation d'origine protégée « olive de Nice », et appuiera les démarches.

Date.....

Signature.....

ANNEXE 4

LUTTER NATURELLEMENT CONTRE LA MOUCHE DE L'OLIVE (J Lecomte)
--

«Depuis des milliers d'années, la mouche de l'olive a vécu sa vie conjointement avec celles de ses ennemis qui sont de petits insectes qui luttent naturellement contre elle. Tous ces insectes vivent normalement dans la nature jusqu'au moment où l'homme moderne arrive avec ses mauvaises habitudes : une oliveraie ne doit comporter que des oliviers. Donc la plupart du temps, l'homme pensant bien faire, enlève tout ce qui le dérange : les plantes, les fleurs, l'herbe etc. Ce faisant, il fait disparaître la faune et la flore qui contient les ennemis des mouches de l'olive, laquelle devient maître du jeu biologique, plus d'ennemis ! On ne peut critiquer ce comportement puisque jusqu'à présent l'étude de cette faune n'avait pas été faite. Depuis la parution de ce livre, on sait maintenant qui fait quoi et quelles plantes hébergent ces insectes utiles à la lutte contre la Mouche. Il faut donc développer ces quatre végétaux qui participent à la vie des parasites au lieu de les supprimer. Ainsi les parasitoïdes *Eupelmus confusus* et *Eurytoma martellii* trouveront les supports végétaux dont ils ont besoin pour augmenter leur population et participer de plus en plus à la lutte naturelle.

Reproduire les Asphodèles, Laitues, Molènes et les Inules revient à augmenter la lutte qui s'est toujours exercée sur la Mouche.

Au cours de cette conférence, Jean Lecomte a présenté les cycles existants entre ces plantes, les insectes qui les parasitent et les parasitoïdes qui mangent les larves de ces insectes, dont celles de la mouche de l'olive !

Il le décrit de manière remarquable dans son livre : « lutter naturellement contre la mouche de l'olive » chez Equinoxe- Edisud à St Rémy de Provence. (19 €. Le livre - Vendu chez Amazone :

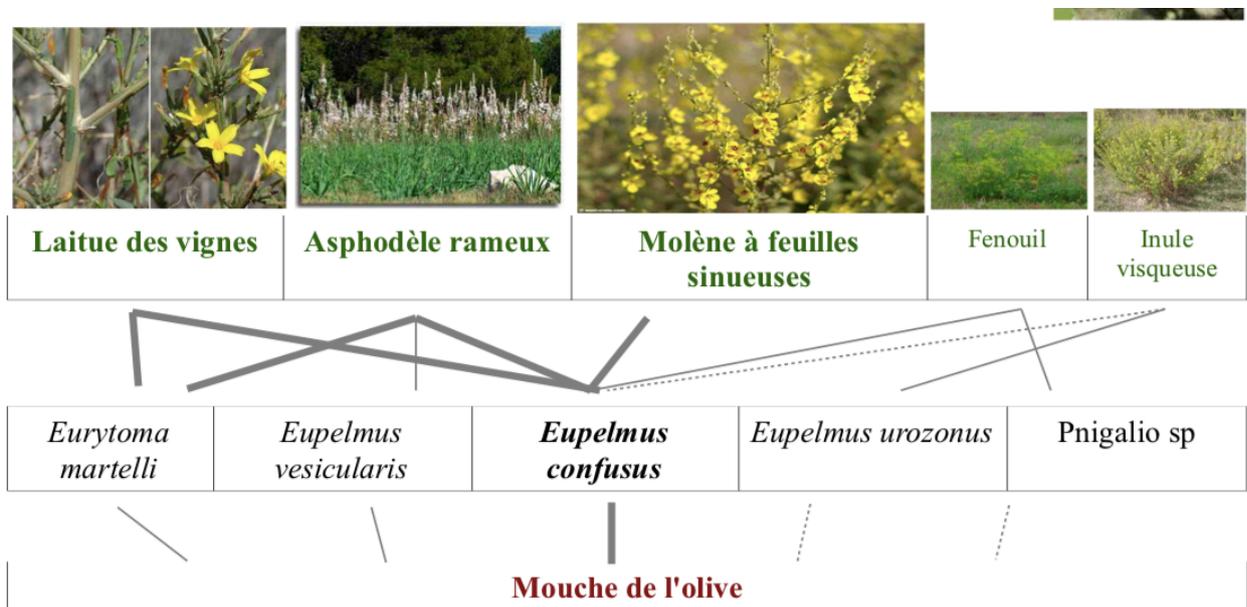
Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

https://www.amazon.fr/mouche-lolive-Jean-Lecomte/dp/274491004X/ref=sr_1_sc_1?s=books&ie=UTF8&qid=1491116780&sr=1-1-spell&keywords=jean+Lcomte

Les adhérents de l'association, leurs amis, sont donc invités à prospecter dans les zones non désherbées, les chemins sauvages, afin de trouver ces plantes, à récupérer leurs graines, à les semer dans leur oliveraie, et surtout à ne pas les faucher, ni les désherber. Ils peuvent les mettre en place en petits îlots entre les Oliviers de façon à ne pas gêner la récolte des olives.

Les processus naturels étant lents, le résultat mettra plusieurs années à apparaître. C'est pour cela qu'il a mis au point un piège fabriqué à partir de bouteilles d'eau minérale, qui donne d'excellents résultats pour un prix de revient de 20 centimes...

Schéma extrait du livre de Jean Lecomte : première ligne : plantes hôtes ; 2^{ème} ligne : insectes parasitoïdes (attaquant les mouches de l'olive)



Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

ANNEXE 5

CONVENTION DE MISE A DISPOSITION SAFER D'IMMEUBLES RURAUX

Article L 142-6 du Code Rural

Entre les parties ci-après nommées, il a été conclu le présent acte contenant mise à disposition d'immeubles ruraux.

I - PARTIES AU PRESENT ACTE

Entre les soussignés :

.....

dénommé ci-après « Le Propriétaire »

et

La Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural Provence Alpes Côte-d'Azur, Société anonyme au capital de 2 264 526 €, dont le siège social est situé Route de la Durance, 04100 MANOSQUE, immatriculée au RCS MANOSQUE sous le numéro 707 350 112 B, représentée par **Bruno VIEUVILLE, Directeur Départemental**, dûment habilité aux effets des présentes

dénommée ci-après « la SAFER »

II – DESIGNATION DES BIENS

Les biens qui font l'objet de la présente convention sont désignés de la façon suivante :

Commune de, **Surface sur la commune :**

Lieu-dit	Section	N°	Sub	Div.	Surface	Nature Réelle	Classe
.....		01

TOTAL SURFACE :

III - CONVENTIONS

Par les présentes, le propriétaire, en application de l'article L 142-6 du Code Rural, met à la disposition de la SAFER qui l'accepte et dans les conditions dérogoires aux dispositions de l'article L 411-1 du Code Rural, les biens désignés sous le titre II.

La présente convention a lieu sous les charges, clauses et conditions suivantes, que la SAFER s'oblige à exécuter.

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Article 1 - Durée de la Convention

La présente convention est consentie et acceptée pour une durée de ... année, qui commencera à courir le pour se terminer le ...

Article 2 - Charges et conditions

a) Etat des lieux

La SAFER prendra les biens dans l'état où ils se trouveront à la date de son entrée en jouissance, tels que décrits dans l'état des lieux ci-dessous.

Les frais engagés pour l'établissement de cet état des lieux, qui pourra, le cas échéant, nécessiter l'intervention d'un expert, font l'objet d'un accord visé au paragraphe « Conditions particulières ».

b) Utilisation des biens selon bail conclu par la SAFER

La SAFER utilisera les biens objet de la présente convention, aux fins d'aménagement parcellaire ou de mise en valeur agricole, conformément au but fixé par l'article L 142-6 du Code Rural.

Elle consentira, à cet effet, des baux qui ne sont soumis aux règles résultant du statut du fermage que pour ce qui concerne le prix.

Elle devra s'assurer que les bâtiments feront l'objet des réparations locatives et des menus entretiens qui n'auront été occasionnés ni par la vétusté, ni par le vice de construction, ni par la force majeure.

Pendant le cours de la convention toutes les autres réparations incomberont au propriétaire.

Le propriétaire subira particulièrement sur les cultures pérennes les cas de force majeure (aléas biologiques et climatiques, catastrophes naturelles...) qui viendraient amoindrir la valeur des biens loués, ainsi que la vétusté propre aux cultures pérennes (notamment palissage). Le propriétaire subira également celle des bâtiments d'habitation et d'exploitation, installations de cave, locaux techniques, serres, celle des clôtures et des systèmes d'irrigation et celle du matériel.

Le propriétaire devra donner son agrément préalable aux travaux d'amélioration à réaliser par le preneur et prévus dans le bail qui sera consenti par la SAFER et il ne sera tenu d'indemniser ces travaux que dans les limites qui seront prévues par ce bail.

c) Interventions auprès du preneur

Le propriétaire s'interdit toute intervention directe de quelque nature que ce soit auprès du ou des preneurs qui auront contracté avec la SAFER en application du b) ci-dessus.

d) Impôts et assurances

Le propriétaire acquittera tous les impôts et taxes afférents aux biens objet des présentes, ainsi que les primes d'assurances lui incombant.

Article 3 – Résiliation de la convention

Hormis le cas de résiliation pour non respect par les parties de leurs obligations, la résiliation anticipée du contrat pourra être prononcée par accord express des parties et sous réserve des droits du locataire désigné par la SAFER.

Par ailleurs, la SAFER pourra résilier **unilatéralement** ladite convention dans le cas où :

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

- i. serait constaté de la part du preneur un défaut de paiement du prix de location à son échéance, après mise en demeure par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, non suivie d'effet dans le délai d'un mois, le loyer de l'année en cours restant dû au propriétaire.
- ii. la SAFER ne trouverait pas de candidat satisfaisant aux conditions d'exploitation ou dans le cas de désistement total ou partiel d'un (ou des) exploitant(s) retenu(s). La SAFER devra respecter un délai de préavis de trois mois.
- iii. les agissements du preneur seraient de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds (mauvais entretien, mauvaise exploitation). Le preneur devra dans ces conditions remettre les biens en état, conformément à « l'état des lieux initial » ou en supporter financièrement le coût.
- iv. le Propriétaire ferait connaître à la SAFER son souhait de vendre, avant l'échéance de la présente convention, les biens désignés au titre II, par courrier avec accusé de réception, sous réserve des droits du locataire désigné par la SAFER.

Article 4 - Montant de la redevance

La présente convention est consentie et acceptée moyennant une redevance annuelle estimée à : €, réactualisable chaque année en fonction de l'indice des fermages en vigueur au moment du paiement, payable chaque année entre le

Article 5 – Pacte de préférence

La SAFER, en cas de vente par le propriétaire des biens objet de la présente convention, bénéficiera, pendant toute la durée de la présente convention et pendant l'année qui suivra, d'un droit de préférence indépendant du droit de préemption. La SAFER disposera d'un délai de 2 mois à compter de la lettre recommandée avec avis de réception lui précisant les conditions de vente envisagées.

Article 6 – Conditions particulières

.....

IV - DECLARATIONS - FORMALITES

Article 1 - Déclarations Diverses

Le propriétaire déclare :

Que le bien objet de la présente convention est libre de location ;

Qu'il n'a fait l'objet d'aucune reprise susceptible d'être annulée en exécution de l'article L 411.66 du Code Rural ;

Qu'il ne provient pas d'une exploitation agricole ayant fait l'objet d'un partage réalisé en application de l'article 832-2 du Code Civil et qu'en conséquence, il n'est pas grevé de droit de priorité institué par ce texte.

Article 2 - Enregistrement

Les parties déclarent que la présente convention est exonérée des droits de timbre et d'enregistrement, en application de l'article 1028 quater du Code Général des Impôts.

Article 3 - Election de domicile

Pour l'exécution des présentes et de leurs suites, les parties font élection de domicile :

Le propriétaire en sa demeure,

La SAFER à son Siège Social.

Fait en trois exemplaires, à _____, le _____

Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

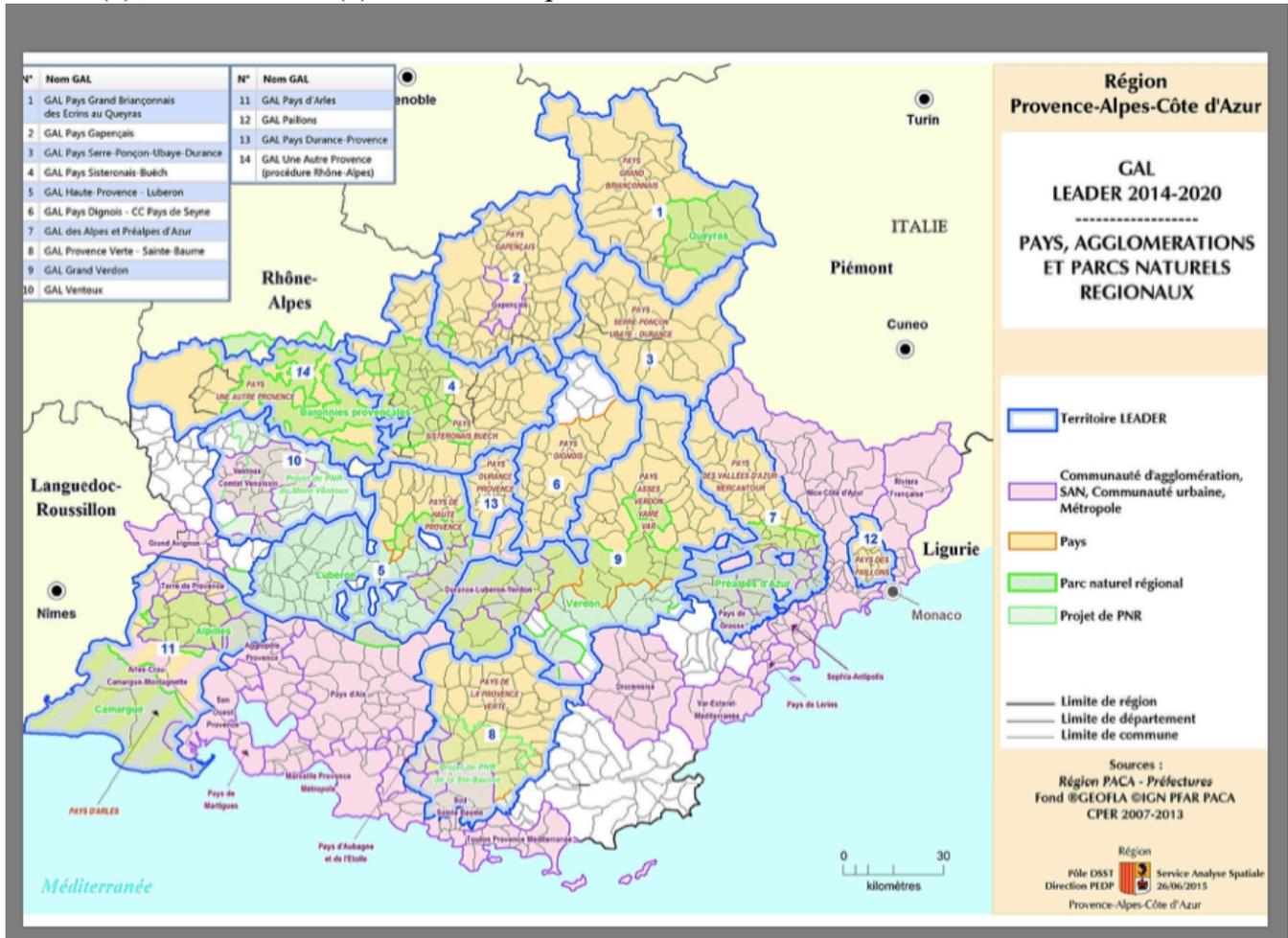
Le Propriétaire

La SAFER, représentée par
Bruno VIEUVILLE, Directeur Départemental

ANNEXE 6

14 Groupes d'Action Locale en PACA

Le pays de Fayence ne manque pas de points communs avec Provence Verte (8), Alpes et Préalpes d'Azur (7), Grand Verdon (9): mais il n'est pas encore reconnu comme un GAL.



Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence

Annexe 7 : personnes consultées

Association des Oléiculteurs
Fayence



du Pays de

C° Mairie de Callian

Adhérents

Mylène Christine

Patrick de Clarens

Jean Christophe Gal

Remi Pécout

Elie Rebuffel

Gilles Stalenq

Pierre Stalenq