



## Assemblée générale, 1er avril 2017, Fayence

À fin 2016, l'association comptait 47 adhérents, entretenant un total de 2600 oliviers. La convention d'adhésion du collège Léonard de Vinci a été finalisée. Les activités ont été les suivantes :

–**Sessions de formation** : avec l'appui indéfectible de l'Afidol, cinq sessions de formation ont été organisées :

27 février : maladie des oliviers  
21 mars: taille des oliviers  
17 mai : qualité des huiles d'olive  
3 octobre : lutte contre la mouche de l'olive  
14 novembre: fertilisation des oliviers

- Le 15 mai, nous participions à la **foire agricole de Mons** , et renouvelerons notre participation les 13 & 14 mai 2017, ce sera sur le terrain de l'aérodrome de Fayence.

- Le 26 novembre, nous étions une vingtaine reçus au restaurant « le Castellaras » chez notre collègue adhérente Hermance Carro-Joplet, et avons pu **déguster différents plats à base d'olive**, que chacun avait préparés à sa façon, et dont Var Matin a rendu compte

- Et, en décembre, le technicien de la chambre d'agriculture Rémi PECOUT a identifié 22 variétés chez 25 adhérents qui étaient intéressés : **la biodiversité** oléicole du pays de Fayence se confirme, nous avons eu une réunion tout récemment (28 III) pour en débattre. Jean Christophe GAL, que nous remercions, a édité en format A3 des cartes des propriétés des adhérents intéressés: Ils ont reporté sur cette carte les arbres, et leur variété.

- Un **groupe d'entraide** a été lancé, et Caroline Onofri l'anime, pour la cueillette des olives : la météo de la fin de l'automne a toutefois fortement contrarié les activités.

Compte rendu de Mme Onofri:

La cueillette a débuté à la mi novembre au collège de Montauroux pendant deux fois 3/4 d'heure par les élèves de l'atelier environnement, leur récolte (120kg) a été associée à celle de Mme Kendera au pied de Callian (env. 60 kg) où les oliviers avaient subi la mouche de façon importante; nous étions trois aidantes à récolter.

Mr Gault a cueilli avec des ami(e)s chez Monsieur Ledoux à Fayence (70 kg).

Nous étions trois chez Mme Pera à Fayence durant 4 ou 5 journées , là nous avons trouvé des olives très variées, peu piquées, en bonne quantité (150 kg). Enfin nous sommes allées cueillir chez Mme Siri à Fayence (80 kg) où nous avons trouvé de nombreux oliviers (une centaine) qui portaient ou non, mais beaucoup d'olives étaient au sol .



élèves du collège (photo Onofri)

Nous avons réalisé un rendement meilleur en décembre (6kg/l) alors qu'au début des cueillettes mi novembre il était de (8kg/l).

Nous avons été majoritairement trois dans le groupe d'entraide: en effet il a été difficile parfois de coordonner de nouveaux aidants avec les propriétaires, à cause de la météo, de la disponibilité des uns et des autres, et de l'état des vergers qui n'a pas incité certains aidants à s'engager.

Je propose de réfléchir ensemble à des solutions pour une meilleure offre et organisation des partenaires aidants/aidés.

\_ Nous avons emprunté à plusieurs reprises le broyeur de la communauté de communes, servi par M. Mathieu Moreau:

Tout cela n'a été possible que grâce au soutien de la communauté de communes, et de la commune de Callian, que nous remercions encore. : 3300 € de subventions. Et prise en charge, en sus, de 1.500 € pour l'inventaire variétal

L'année a cependant été catastrophique, à nouveau, en matière de récolte, et le défi qui apparaît clairement à l'association est la lutte contre la mouche de l'olive d'une part, et (cela est toutefois moins spectaculaire) la lutte contre l'œil de paon d'autre part. Ce problème est partagé par tous les oléiculteurs français, qui sont toutefois confrontés à une réglementation phytosanitaire très restrictive



En 2017, l'association a déjà:

- Organisé une session de 2 jours de formation à la taille
- Bénéficié d'une session de dégustation de diverses huiles au domaine Stalenq
- Participé à la fête du printemps le 19 mars à Montauroux

Elle vous propose de :

- modifier légèrement nos statuts: Article 27: le bureau soumet les comptes annuels à un ou deux contrôleurs aux comptes.
  - Poursuivre les sessions de formation: le 15 mai (greffe et lute contre la mouche); 27 IX: fertilisation
  - Continuer l'inventaire de la biodiversité oléicole avec la chambre d'agriculture (Fanny Vernier) et si possible, si ses activités de dynamique retraité lui permettent, Rémi PECOUT
  - recenser les demandes de palets d'oliviers (commande groupée chez Delmotte)
  - Participer à nouveau à la foire agricole du pays de Fayence (13 et 14 Mai)
  - Renouveler la réunion gastronomique au restaurant du Castellaras
  - Editer un recueil de recettes à base d'olive
  - Encourager les oléiculteurs professionnels à adhérer à l'association, quitte à créer un collège particulier à leur bénéfice; nous gagnerons à bénéficier de leurs conseils notamment en matière phytosanitaire. Et de toute façon, le développement de la production d'huile d'olive dans le pays de Fayence est inconcevable sans que nous travaillions avec eux.
  - Développer le vivier de prestataires de service, notamment en matière de traitements phytosanitaires, car c'est vraiment la une question prioritaire
  - Élargir la possibilité d'utiliser le broyeur à végétaux, propriété de la communauté de communes (signature d'un avenant)
  - Développer le groupe d'entraide bénévole qu'anime Mme Caroline Onofri, et notamment le pourvoir en petit matériel de récolte : filets, peignes, cagettes, sacs.
  - Développer le site électronique, et notamment animer une plate-forme de discussion : questions générales, questions techniques, gastronomie, divers...
  - L'Afidol avait exprimé sa disponibilité à procéder à un audit de nos moulins : trois moulins communaux, deux moulins privés : cela ne sera toutefois possible que si chaque moulin en fait la demande écrite, expresse.
- L'objectif est : diagnostic de performance technique ; éléments contribuant à une éventuelle politique ultérieure de différenciation de la production (Huile d'olive générale, huile d'olive variétale, appellation d'origine ?)

L'association souhaite contribuer, à sa manière, et à son niveau, à la politique de développement économique du pays de Fayence, à côté des politiques de développement agro-sylvo-pastoral, ou des plantes à parfum...



Visite lundi 13/3/2017 à la pépinière de l'Olivette  
Compte rendu par Ph Triniolles

Rencontre avec M. Delmotte

Excellent accueil de sa mère à la boutique qui nous autorise à reprendre ses recettes sous le sigle du domaine de l'olivette, confirmation de l'accord reçu à te transmettre ultérieurement. Il pratique la multiplication par bouturage si bien qu'il ne peut proposer à la vente que des sujets de 80 cm de deux ans et quelques sujets en 1.50m de 3 ans. La pratique de la greffe n'est pas usitée par les professionnels.

Il a en vue la création d'un verger conservatoire régional et de concert avec R. Pécout a sélectionné environ 85 variétés dont une douzaine de notre région. Durant leur recherche ils ont découvert une variété de la région de Mons/ Fayence la Saleïre non répertoriée dans le livre de Pinatel. Ses arbres sont d'excellente qualité phytosanitaire, il propose des oliviers cailletier de 20 ans pour 500eur+ TVA 10%, ils sont superbes. (il propose également de très beaux palmiers), c'est lui qui a fourni les oliviers à replanter au château Dior à la Colle noire.

Il nous propose de regrouper nos commandes sur quelques variétés et d'établir un contrat de culture, acompte à la signature et remise des plants en containers 2 ans après avec règlement du solde. Il doit m'envoyer la liste des variétés qu' il a en collection.

Quel serait le nombre d'adhérents et un nombre approximatif de plants souhaités pour la variété Saleïre, le prix en pépinière serait de 8.80 actuellement il faudrait compter un peu plus vraisemblablement pour les frais d'expédition. Cette variété est vigoureuse et semble être résistante mais Pécout pourra vous donner un peu plus de détails.

Monsieur Delmotte vient de me faire parvenir les variétés à disposition :

Production en cours :

Cailletier Picholine

Bouteillan Aglandau

Cayon

En petite quantité mais originaire de la région d Fayence :

Montaurouenque Curnet

Roussete Cornalière

Fourachère Menu

Rouget Salaïre



Recettes :

Par ailleurs, je recherche les recettes des plats suivants :

Cake AUX OLIVES

MOUTARDE AUX OLIVES

Filet mignon aux olives et jambon serrano

Rillettes de sardines aux olives

Mousse d'olives noires

Purée aux olives noires

Sauté de veau Lisbonne

Il est indispensable que ces recettes ne soient pas copie d'Internet.

Je recherche une photo d'une mesure d'olives d'un ½ double. Et d'une pile.