

Les oléiculteurs locaux choisent leur or vert

oléiculteurs du Pays de
Fayence, précisait à son
tour « Après quatre ans
d'existence, notre associa-
tion compte aujourd'hui 90
adhérents/cotisans et une
cinquantaine de sympathi-
sants. Son rôle consiste à re-
mettre en production des oli-
viers, grâce à de la forma-
tion avec l'Association
française interprofession-
nelle de l'olive (Afrido), à
l'entraide pour la cueillette
par des bénévoles et l'identi-
fication des variétés. Sur
notre site, vous pouvez trou-
ver toutes sortes d'informa-
tions techniques comme la
taille, la greffe, la ferti-
lisation, économiques et statu-
taires. »

C. G.



(Photo C. G.)

Les oléiculteurs protègent le patrimoine et leur trésor.

d'origine (AO) et avec une
pour faire de l'olive, un pro-
duit phare du Pays de
Fayence. »
René Ugo, président de la
ComCom a rappelé qu'« il y

Réunis en assemblée géné-
rale, dans la salle polyval-
lente de Seillans, les oléicul-
teurs du Pays de Fayence
ont présenté l'énorme tra-
vail fourni et le chemin par-
cours depuis quatre ans.
Marie Guitard, directrice
de l'Institut national de l'ori-
gine et de la qualité, était
présente, prouvant ainsi la
reconnaissance en haut lieu
du patrimoine oléicole du
Pays de Fayence.
« Votre terroir représente
une vraie richesse avec les
plantes à parfum et son huile
d'olive, a-t-elle déclaré. Nous
devons protéger ce patri-
moine et le ministère de la
Culture a voulu, très tôt, s'oc-
cuper des produits agricoles
de base comme l'olive. De-

VAR MATIN 19 IV 19