

CALLIAN

# Les oléiculteurs sont prêts pour la récolte

Lors de la dernière assemblée générale, les professionnels ont dressé le bilan de l'année et défini les stratégies à venir



Les oléiculteurs calliannais préparent la récolte 2020, qui s'annonce bonne.

(Photo C. G.)

Réunis en assemblée générale à l'espace Bourgain, les oléiculteurs de Callian ont défini leur stratégie et réalisé un bilan sur cette année particulière.

Le président Jean Gault a tout d'abord rappelé deux événements importants. « Nous n'avons pas ouvert le moulin pour la saison 2019/2020 et à la fin du mois d'août, des malfrats sont entrés dans le moulin communal et ont pris des pièces en inox, notamment sur la centrifugeuse, a-t-il regretté. Nous avons donc cherché des centrifugeuses neuves et d'occasion, sachant qu'une machine neuve pour notre petite capacité de production coûte plus de 30 000 euros. »

L'association a finalement trouvé son bonheur du côté d'Aups pour un montant de 12 000 euros.

## Création d'un site dédié au moulin

Jean Gault a également précisé : « Suite à l'appel lancé après ce vol, quelques personnes nous ont fait des dons et la mairie s'est proposée de prendre cette dépense intégralement à sa charge. » La machine est déjà à sa place au moulin, il reste à la fixer solidement, à tester sa marche. De ce fait, le moulin communal ouvrira ses portes le lundi 16 novembre. Les tarifs de trituration ont été fixés à 50 centimes par

kg, l'adhésion de base est à 5 euros pour moins de 50 kg et à 10 euros pour un poids supérieur. Deux bonnes nouvelles ont aussi été annoncées par le président. Notamment la création d'un site web – à l'adresse : [moulincommunaldecallian.fr](http://moulincommunaldecallian.fr) – et la mise en place par la mairie d'un panneau sur la façade du moulin.

Jean Gault a rappelé que « les mesures de lutte contre le virus conduiront sans doute à restreindre l'accès à l'intérieur du moulin ». Pour l'année à venir, la modernisation du moulin se poursuivra, tout en conservant la technique de trituration traditionnelle.

C. G.