



Conseil d'administration, 24 XI 2023

Le conseil d'administration, réuni en formation partielle (absents excusés : trésorière Laurence Commeccy, Alain REBOUX...) est convenu des points suivants :

–le site Web connaît un succès qui dépasse largement le nombre d'adhérents (200 personnes) : sur 30 jours, 1000 visiteurs différents en moyenne pour 12 000 pages lues. L'association est face à un défi de forte croissance. Beaucoup de gens commencent à s'intéresser à leurs oliviers, ils veulent les faire produire, mais ne savent comment s'y prendre. Ce ne sont aucunement agriculteurs professionnels, ils payent l'eau d'arrosage au prix de la consommation potable.

–nous devons revoir notre site Web, qui est aujourd'hui trop lourd: les propositions d'Anne-Marie Franon sont intéressantes, nous allons discuter avec elle et les soumettre à notre webmestre, Yann Dufay.

–les demandes ne cessent pas, pour une formation à la taille, à l'entretien des oliviers, à la plantation... Des groupes de formation sont décidés: un groupe Fayence, animé par Philippe Mauclere, un groupe Tourrettes animé par Claude Gal. Restent à constituer des groupes Montauroux, Seillans, Mons.

–beaucoup de gens ne sont plus en mesure de cueillir eux-mêmes leurs olives, voire d'entretenir leurs propres Oliviers : il y a un problème réel, qui appelle une solution structurelle, pour laquelle nous sollicitons la communauté de communes.

–l'Association des Oléiculteurs du Pays de Fayence constate que la capacité de trituration des Olives en pays de Fayence est cette année très inférieure à la production : il y a un problème offre demande

–nous réaliserons un film d'une demi-heure, présentant les différents aspects de l'oléiculture en pays de Fayence : variétés, productions, producteurs, changement climatique, arrosage, fertilisation, taille, pathologies, gastronomie, santé, paysage et patrimoine... chacun de ces paragraphes (nécessairement court) se conclura par une rubrique « pour en savoir plus ». Ce film sera placé sur le site Web de l'association, et largement diffusé.

– l'association effectuera une enquête légère auprès des adhérents : combien d'huile ont-ils produite, avec quelles variétés ?

–nous essaierons d'effectuer un achat groupé d'engrais, auprès de l'un ou l'autre des fournisseurs : Gamm Vert, Bergon...

–une visite sera organisée au nouveau moulin de Saint Césaire, 2 t/h

–nous organiserons une réunion pour déguster nos nouvelles huiles:, verte, mure , variétale... chez Philippe Mauclere (chemin du puits de la Grette, Fayence). Date à sa convenance.

–l'assemblée générale annuelle se tiendra le 17 février prochain à Callian, 10 heures, salle Bourgain. Nous attendons le directeur de France Olive.

–Les comptes de l'association sont excellents.