

les Amis de l'Olive Pugétoise

N° 1 - Septembre 2023

edito

Réhabilitateurs d'oliveraies !

« La petite noire de Puget », variété d'olives endémique du secteur de Puget-Thénières et des communes avoisinantes, est menacée de disparition, alors même qu'elle donne une huile de très grande qualité et aux arômes subtils.

Le Syndicat Agricole de la Haute Vallée du Var (SAHVV) a lancé en 2014 un projet de restauration de ces oliveraies en concertation avec une équipe de bénévoles.

C'est ainsi que l'association « les Amis de l'Olive Pugétoise » (AOP) a vu le jour en décembre 2016. Elle a pour objet de gérer les parcelles d'oliveraies en réhabilitation, exclusivement de la variété « La petite noire de Puget », et pour lesquelles les conventions ont été établies entre le SAHVV et les propriétaires.

Les moyens prévus pour répondre à cet objet sont :

- d'entreprendre et organiser des chantiers de réhabilitation ;
- de mobiliser et former des bénévoles pour mettre en œuvre les travaux ;
- de participer à la communication et aux animations avec nos partenaires : SAHVV, SéV (Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars), etc... ;
- de contribuer à la recherche de parcelles méritant d'être réhabilitées, en corrélation avec le SAHVV.

Des conventions d'utilisation sont signées entre les propriétaires des parcelles et le SAHVV qui dispose de l'usufruit pour une durée de 8 ans renouvelable. Une convention est également signée lors du transfert de chaque oliveraie entre le SAHVV et le repreneur.

Depuis 2015 :

- 10 hectares d'oliveraies ont été défrichés, amendés et taillés,
- 5 oliveraies ont été cédées à des repreneurs,
- 2,1 tonnes d'olives ont été récoltées et transformées en huile.

La taille est menée au cas par cas en fonction de l'âge et de l'état de l'arbre afin de les restructurer et d'augmenter leur production future.

Le train des olives : le 8 octobre



Le dimanche 8 octobre 2023, le Train des Pignes à vapeur du GECP et les Amis de l'Olive Pugétoise (AOP) organisent une seconde édition de la journée à thème : « Le Train des olives » au départ de la gare de Puget-Théniers. Ce qui permet à près de 400 passagers de découvrir l'oléiculture dans le Moyen Pays du Var et le travail de réhabilitation d'oliveraies de la variété « la petite noire de Puget » qu'effectue AOP.

Une expo photos ainsi qu'une animation dans les wagons auront lieu lors de ce voyage entre Puget-Théniers et Annot. Nos bénévoles auront tout loisir de répondre aux nombreuses questions des voyageurs sur la culture de l'olivier et de leur travail de rénovation.

Une dégustation permettra à un grand nombre de découvrir et d'apprécier la qualité de produits d'oléiculteurs locaux qu'ils pourront acquérir au point de vente à bord même du train à vapeur !

Une baignette* sera un des points forts de cette rencontre ainsi qu'une dégustation de pâte d'olive et d'olives.

Ne manquez pas de réserver votre place au plus tôt auprès du GECP :

www.traindespignes.fr/les-trains-a-themes

** La baignette ou encore appelée brissaouda : une des meilleures façons de savourer une très bonne huile d'olive extra vierge : tranche de pain grillée, frottée avec de l'ail, arrosée d'un filet d'huile et juste ce qu'il faut de fleur de sel.*



La convivialité comme maître mot



Une prise de conscience collective de la valeur paysagère accordée aux oliveraies, la volonté de préserver un patrimoine et de remettre en culture une variété locale en voie de disparition sur notre territoire, voici ce qu'animent chacun des participants des Amis de l'Olive Pugétoise.

L'organisation des tâches dans nos chantiers participatifs est collective dans ce cadre de bénévolat et la convivialité, la bonne humeur et le partage sont de mise.

Participer, c'est « prendre part », mais aussi « contribuer » (apporter une part) et « bénéficier » (recevoir une part). Ce savant mélange permet à chacun de nous de s'associer collectivement tout en se réalisant librement.

Ces chantiers se font généralement en matinée et se closent par un repas sorti du sac et où chacun peut proposer au groupe une de ses confections culinaires pour le plus grand plaisir des papilles.



Formation : taille des oliviers

La taille est avant tout nécessaire pour augmenter le rendement de l'olivier en olives. Car pour mûrir, les olives auront besoin de soleil

Les Amis de l'Olive Pugétoise ont organisé, en partenariat avec le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars, plusieurs stages de formation sur la taille des oliviers.

La taille de l'olivier est indispensable pour optimiser la production des olives, au même titre que la fertilisation, les traitements phytosanitaires ou l'irrigation. Ces 4 postes, mis en oeuvre d'une façon complémentaire et raisonné, conditionnent la future récolte.

Les oliviers se taillent à la fin de la période de gel et avant le début de la floraison. Selon les régions, cette période se situe entre le début du mois de mars et la mi avril.

On taille les oliviers pour plusieurs raisons :

- La taille de formation
- La taille de fructification
- La taille de reprise

Au printemps et automne dernier, le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars (SéV) et les Amis de l'Olive Pugétoise (AOP) ont organisé divers ateliers et en particulier cinq sur la taille des oliviers (comprendre l'olivier, l'entretenir, le nourrir, l'amender, observer et traiter les maladies) avec comme intervenant Davide Fabbri ou Dominique Molle, formateurs talentueux :

- le 28 avril à La Croix-sur-Roudoule ;
- le 1^{er} octobre à Villars sur Var ;
- le 2 octobre à Massoins ;
- le 26 novembre à Puget-Théniers ;
- le 27 novembre à La Croix-sur-Roudoule.



Nos actions de réhabilitation

Nos diverses interventions concernant la réhabilitation des oliveraies



Débroussaillage



Amendement



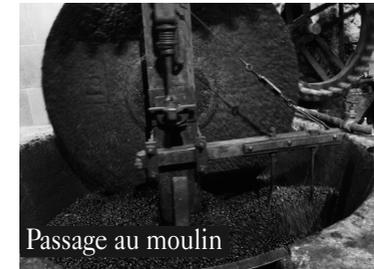
Taille



Broyage



Récolte



Passage au moulin



Repas partagé après chacun de nos chantiers

Le SéV et le moulin à huile Pierre Carletti



Le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars a restauré le moulin Pierre Carletti de Villars-sur-Var datant du 19^{ème} siècle. Il est l'un des derniers moulins de la région fonctionnant encore exclusivement de manière mécanique. On y utilise uniquement des énergies naturelles et les principes physiques de gravité et de décantation pour extraire et séparer l'huile. Rien n'est motorisé et l'électricité sert uniquement à l'éclairage et au chauffage.

La roue à augets est alimentée par l'eau du canal captée à presque deux kilomètres du moulin dans le vallon de l'Espignole. Elle actionne la meule par un système d'engrenages et le temps fait le reste : les olives sont triturées pendant au moins 3 heures pour un

volume d'environ 150 kg.

Lorsque la pâte d'olive obtenue a la consistance souhaitée et que les noyaux ont été éclatés, elle est placée dans les scourtins pour passer ensuite sous la presse.

Le moulin possède deux presses qui sont également actionnées à la main de manière naturelle.

La gravité commence le travail, et avant même que la presse n'entre en jeu, le poids seul de la pile de scourtins suffit à démarrer l'extraction de l'huile.

On passe ensuite au serrage à l'aide du grand levier.

Une fois récoltée dans des seaux, l'huile est délicatement séparée de son eau et versée dans le décanteur afin de permettre au processus de se poursuivre toute la nuit.

A la sortie du décanteur, le produit fini est différent à chaque fois,

avec des couleurs et des goûts marqués, reflets de son terroir d'origine.

Un nombre croissant de producteurs de la vallée du Var et de la zone côtière se laissent séduire par l'esprit et le mode de fonctionnement du moulin. A la différence des moulins modernes, le moulin de Villars peut fonctionner avec de très petits volumes (30 kg minimum) et permet d'offrir à chacun sa récolte propre, sans mélanges.

Avec le support de financements européens, des aménagements sont prévus dans le but d'améliorer le processus de fabrication, d'affiner la qualité du produit et de faire du moulin un véritable moulin-pilote visant une production d'excellence dans le respect des méthodes ancestrales et naturelles.

par Olivier Baudoin
Moulinier à Villars-sur-Var

« C'est en termes de relations humaines que le moulin de Villars s'est révélé. Il n'était pas rare que les clients soient venus avec du vin, du saucisson, du pain et des spécialités familiales, parfois même de la truffe afin de partager un moment de convivialité et de refaire le monde au bruit de la rotation de la pierre du moulin. »

Coin cuisine : olives apéro !

Après avoir sorti de la saumure les olives qui y auront séjourné quelques mois, voici une préparation qui vous permettra de garnir vos salades, pizza ou encore les servir en apéritif.

par Yann Lauriou
Coordinateur d'AOP

Les olives sont toutes aussi belles sur un arbre que dans nos assiettes pour le plaisir de nos papilles. Faisons marcher nos cinq sens.

Ingrédients pour un bocal :

- 220 g d'olives (rincées et séchées après les avoir sorties de la saumure),
- 2 c. à soupe d'huile d'olive,
- 1 gousse d'ail,
- 1 c. à café de thym,
- 1 c. à café de fenouil,
- un peu de piment selon vos goûts...

Préparation :

Dans un grand bol ou saladier, versez les olives, poivrez légèrement, ajoutez l'ail (en prenant soin de retirer le germe vert à l'intérieur de la gousse) coupez-le finement, le thym, le fenouil et l'huile d'olive, remuez bien, couvrez et laissez macérer toute une nuit si vous le pouvez, les olives prendront ainsi toutes les saveurs de l'ail et du thym.

Vous pouvez sortir les olives de la saumure, au fur et à mesure selon vos besoins, réaliser cette préparation et la conserver au frais.

En ce qui concerne la désamérisation des olives, vous trouverez la recette sur la page de notre site www.aop06.fr/activites.



Notre compte-rendu d'activités 2022 !

Notre dernière Assemblée Générale a eu lieu en janvier 2023 et nous vous présentons notre compte-rendu d'activités pour l'année 2022 :

Durant cette année, il nous aura été permis :

- d'organiser une formation pour 15 de nos bénévoles, en avril 2022, sur la taille des oliviers à La Croix-sur-Roudoule en partenariat avec le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars (SéV). Davide Fabbri, formateur, a su nous inculquer les prémices de la taille. Et c'est avec ardeur que chacun a su mettre en œuvre ce savoir que Davide nous a transmis.
- d'intervenir sur les parcelles de Haute-Coste à Puget-Thénières, de Garageai et La Vigne à La Croix sur Roudoule, ce fut 74 bénévoles qui auront effectué taille, broyage, amendement, totalisant 421h.
- de récolter des olives sur une seule des 5 parcelles en réhabilitation, les conditions météorologiques inhabituelles après la floraison et pendant l'été ont affecté nos attentes pour la récolte 2022 (24 participations totalisant 139h). 128 kg de nos olives ont pu être pressées lors d'un concert de Lore Puech et Miquèu Montanaro au moulin traditionnel du Syndicat d'écodéveloppement de Villars.

Les Amis de l'Olive Pugétoise auront participé à différentes manifestations afin de sensibiliser un large public sur la sauvegarde de ce patrimoine que sont les oliveraies :

- Forum des associations, à Puget-Thénières en

septembre 2022 ;

- Valorisation des grignons d'olive pour le train à vapeur avec le GÉCP et les élus locaux en octobre dernier ;
- La fête de l'arbre et du fruit, en novembre à Puget-Thénières. En partenariat avec le SAHV, le Syndicat pour l'écodéveloppement de Villars (SéV) et les Amis de l'Olive Pugétoise (AOP) organisent un atelier sur la taille des oliviers dont l'intervenant est Dominique Molle.

Notre site aop06.fr réalise des scores de visite (103 315 pages vues) ainsi que notre page Facebook (facebook.fr/aop06.fr).

Du mois d'avril à décembre 2022, 13 chantiers ont été programmés, il y eu 98 participations de bénévoles pour un total de 560 heures effectuées.



Pour en savoir plus
sur notre association,
pour **connaître** les actions
que nous mettons en place,
pour **nous rejoindre** :
www.aop06.fr et
www.facebook.fr/aop06.fr



Syndicat
AGRICOLE
de la haute vallée du Var



FDVA
FONDS POUR LE
DÉVELOPPEMENT
DE LA VIE
ASSOCIATIVE