

Oléole

Projet associatif



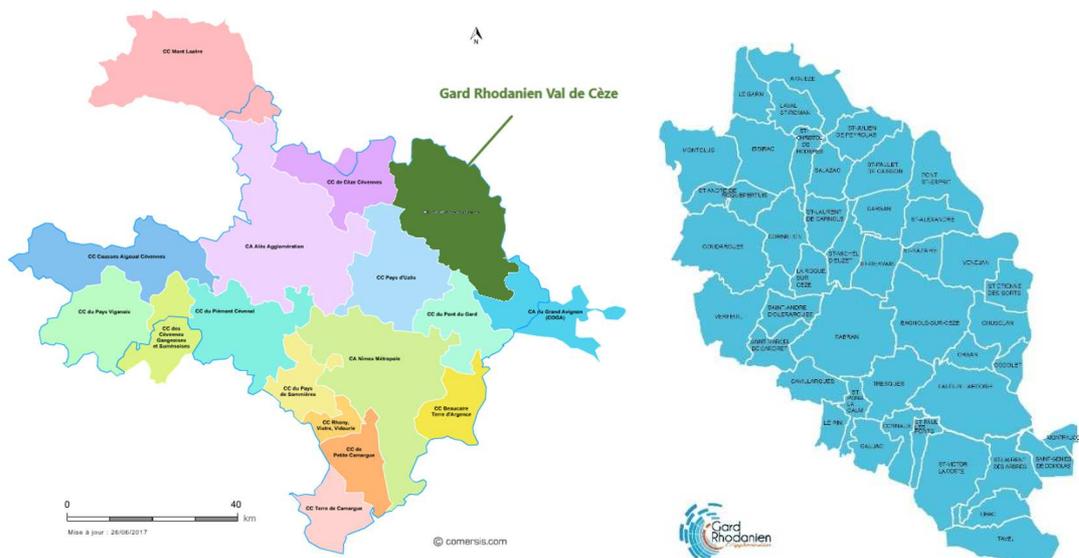
Mots clés :

patrimonialisation de l'oléiculture / territoire Gard Rhodanien Val de Cèze /terroir oléicole / développement durable de la filière oléicole / méthodes agroécologiques / recyclage et valorisation des déchets / qualité d'une alimentation durable/ éducation au goût / produits alimentaires oléicoles/ autonomie alimentaire locale / alimentation équitable / ...

Objet :

Valoriser le patrimoine oléicole gardois, la diversité des variétés et des produits de l'olivier, en particulier sur le territoire du GARD RHODANIEN VAL DE CEZE

- en préservant l'esthétique du paysage, la qualité du cadre de vie, en favorisant la patrimonialisation de l'environnement oléicole en particulier
- en promouvant l'excellence de l'oléiculture locale en particulier par le soutien des modes de productions (méthodes agroécologiques), de consommation (qualité des produits, accès à tous, alimentation durable,...), de commercialisation (circuits courts...) par l'innovation, la recherche et l'expérimentation
- en développant des échanges et des actions éducatives et pédagogiques, l'animation et la formation des acteurs, des consommateurs et du grand public
- et pouvant réaliser des activités économiques concourant à son objet



Genèse du projet associatif :

A l'origine un groupe de personnes, d'origines professionnelles diverses, mais qui identifient les mêmes thématiques prioritaires pour leur avenir et celui de leurs enfants et veulent agir pour développer :

- la transition écologique
- les méthodes agroécologiques
- les circuits courts de commercialisation
- l'accès à tous aux produits de qualité
- la gestion et la valorisation des déchets
- ...

Les membres d' *oléole* souhaitent agir pour ces thématiques et l'olivier est le vecteur de ces préoccupations.

L'olivier est fédérateur pour le projet commun et les membres souhaitent préserver son image, attachée à des traditions et à un patrimoine, mais sans nostalgie ou images surannées qui pourraient figer l'image des territoires méditerranéens dans un cadre passéiste. Ce qui constitue son attrait actuel ne l'empêche pas d'être un gage de modernité et de projection dans l'avenir. On privilégiera donc l'innovation, la créativité, et les perspectives de viabilité économique des actions.

En support de la démarche projet, l'association peut compter sur un partenariat avec la SCI Quatre créée en 2008 pour conserver et entretenir un patrimoine familial dans le Gard Rhodanien Val de Cèze. Cette propriété est composée d'une bâtisse, ancienne magnanerie, de bois en garrigue et de terrains agricoles qui étaient plantés en vigne AOC Côtes du Rhône. Les vignes sont arrachées en octobre 2013 et la plantation d'oliviers date de mars 2015. En 2016 l'obtention de la « spécialisation pour la conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation » permet de professionnaliser l'approche en oléiculture et de l'intégrer dans le projet de valorisation du patrimoine oléicole local. L'objectif est de conserver et de valoriser les terres et leur vocation agricole et rurale. L'olivier est choisi pour symboliser l'attachement aux racines familiales. On souhaite préserver l'esthétique et la qualité du cadre de vie. Les oliviers et les produits de l'olive sont les produits supports pour des animations et prestations diverses qui seront proposées par l'association *oléole*

Statut : association loi 1901

Voir statuts

Un peu d'histoire et quelques chiffres sur le secteur oléicole dans le Gard :

L'histoire ancestrale de l'olivier dans le Gard : Dans le Gard, le terroir oléicole est riche et ancien. Mais suite au gel de 1956 peu d'oliviers ont survécus et la vigne a peu à peu supplanté cette production ancestrale. Historiquement la Picholine est la principale variété gardoise. Elle a son origine à COLLIAS (Gard). L'olive de table est traditionnellement consommée en cocktail à l'apéritif et l'huile d'olive de Picholine a les qualités organoleptiques d'une huile ardente et de caractère. Cependant on dénombre de très nombreuses autres variétés d'olives typiquement locales. Depuis une dizaine d'années, quelques propriétaires terriens replantent des oliviers, essentiellement sur de petites parcelles, et ceci transforme peu à peu le paysage environnant.

La vigne et l'olivier sont historiquement complémentaires, mais les territoires ont tendance aujourd'hui à se spécialiser.

L'identité méditerranéenne avec le soleil et le vent : Le Gard est fortement soumis au Mistral et à la Tramontane. L'olivier est anémophile c'est-à-dire que la pollinisation s'effectue par le vent *éole*



Histoire :

En France, l'oléiculture enregistrait un fort déclin depuis le XIX^{ème} siècle et le nombre d'oliviers cultivés avait dramatiquement chuté. La concurrence des huiles de graine et des huiles d'olive importées d'Algérie ou de Tunisie avait fortement affecté l'oléiculture française et de nombreuses olivettes avaient été arrachées au profit d'activités plus rémunératrices (principalement la viticulture) ou étaient abandonnées en raison de leur faible rentabilité ou des difficultés pour les exploiter (olivettes en pente). En outre, des accidents climatiques (gelées de 1820 ou 1929) avaient accéléré ce déclin mais le coup fatal fut porté par la gelée catastrophique de février 1956 car des millions d'oliviers furent détruits et toute l'économie oléicole française en fut profondément affectée. Au milieu des années 1980, il ne restait guère plus de 3 millions d'oliviers cultivés en France et, malgré l'action de nombreux défenseurs, l'oléiculture apparaissait comme une activité d'un lointain passé glorieux mais destinée à une lente disparition.

Contrairement aux huileries andalouses qui ne cessent de s'agrandir, la filière oléicole française a enregistré une augmentation des petites structures privées dotées de matériels modernes et le nombre de moulins en France a cru de 155 en 1983 à 207 en 2010 (données AFIDOL). Ce phénomène s'apparente à l'essor des caves privées dans la viticulture et de nombreux producteurs oléicoles français cherchent désormais à se distinguer avec leur propre production de niche tout en assurant la chaîne complète de la transformation et de la commercialisation. Les moulins privés répondent aux besoins de leurs propriétaires mais triturent aussi les olives des autres producteurs et, en particulier, celles des oléiculteurs amateurs de plus en plus nombreux. Cela révèle la redynamisation d'un milieu oléicole français qui recherche des productions de très haute qualité au sein de niches commerciales bien spécifiques.

Quelques chiffres...

C'est l'Union Européenne qui produit plus de 60 % des olives mondialement, et surtout l'Espagne qui est le premier pays producteur (75% de la production mondiale). A ce titre, L'Espagne impulse ou oriente souvent les orientations de la filière (par exemple en refusant le « fruité noir » traditionnel de nombreuses régions françaises.) L'Andalousie est ainsi la première région européenne pour la

production d'huile d'olive bio. *Olé !*

Production en tonnes d'huiles :

Union Européenne : 1 500 500 tonnes d'huiles

Moyen Orient 403 500 t

Afrique 566 000 t

Amérique 30 500 t

Océanie 20 000 t

Autres 15 000 t

La France avec ses 4 500 tonnes d'olives par an ne représente que 5% de la production mondiale et sa production ne permet pas de satisfaire sa propre consommation.

Si la Région PACA reste la 1^{ère} région de production d'huile d'olive, la région Occitanie connaît depuis les années 2000 une progression en passant d'une part moyenne de 15% à une représentation de 17 % à 20 % de la production nationale.

Le BIO en plein essor en France et surtout dans le Gard :

En France, on constate un fort engouement des oléiculteurs pour l'AB :

- augmentation des surfaces oléicoles en bio de 48,8% en 1 an (entre 2008 et 2009)
- augmentation de 43 % des oléiculteurs en BIO

Plus d'un tiers de l'olivieraie régionale est conduite en AB.

Parmi les 400 oléiculteurs bio recensés, possédant en moyenne 3 ha par exploitation, les 2/3 sont situés dans le Gard et l'Hérault. Cependant, le secteur oléicole bio français ne représente guère qu'un peu plus de 1% du potentiel recensé en Europe. La marge de progression possible reste considérable.

Le territoire du Languedoc Roussillon est le 2^{ème} territoire français en surfaces oléicoles : 28 % soit 1018 ha (après PACA 58%). On recense en Languedoc-Roussillon une trentaine de moulins oléicoles ayant une activité bio certifiée, dont 15 sont spécialisés en bio.

Enjeux du projet : Le développement territorial par un développement durable de la filière oléicole

Le territoire :

- développer les relations avec le secteur viti et vinicole pour inventer et tester de nouvelles formes de gouvernance et un modèle de développement alternatif et complémentaire viticole/oléicole

L'agriculture familiale :

- mesurer la prégnance de l'olivier qui depuis plusieurs années se développe soit par une remise en production d'olivettes anciennes, soit par la plantation dans des propriétés familiales ou agricole. Une mise à jour de cette cartographie est à envisager.

La biodiversité et l'agroécologie :

- rechercher, expérimenter, essayer par exemple en contribuant à recréer un écosystème avec les plantes de garrigues locales et d'adventices propres à reconstituer la faune et la flore locale et lutter contre les parasites et ravageurs ; par une gestion de l'eau responsable etc...

Innovation alimentaire :

- mener des actions par exemple pour sensibiliser à la consommation de l'huile d'olive pur jus de fruit, par des actions d'éducation au goût et la sensibilisation à de nouvelles pratiques alimentaires ; faire découvrir ou proposer de nouveaux produits à base d'olive ; mener des actions collectives de commercialisation des produits...

Quels Enjeux pour le Gard Rhodanien Val de Cèze ?

Préserver la bio diversité

- **Valoriser Olivier / Vigne**

La vigne et l'olivier ont des fonctionnalités écologiques complémentaires. La richesse floristique est deux fois plus élevée dans les olivettes que dans les parcelles de vigne et même légèrement supérieure à celles des lopins agricoles abandonnés. L'importance de la flore locale relevée dans les parcelles (40,2% des espèces sont méditerranéennes) montre que les oliveraies contribuent activement au maintien voire au développement de la biodiversité locale. Les agroécosystèmes oléicoles pourraient ainsi contribuer à la préservation de la biodiversité en favorisant les continuités écologiques. Des schémas régionaux de cohérence écologique sont aujourd'hui dressés afin de prendre en compte cette trame dans les documents d'urbanisme comme les PLU et les SCOT.

Lutter contre les incendies

→ Utiliser les olivettes comme pare feu

Les incendies de forêts demeurent un risque récurrent sur notre territoire. Pour répondre à ce péril, les oliveraies constituent d'excellents pare-feu et l'entretien d'anciennes olivettes, souvent abandonnées, situées aux abords des zones construites permettrait de réduire l'extension des incendies dans des secteurs désormais urbanisés tout en revivifiant le patrimoine oléicole.

Soutenir et renforcer l'identité oléicole locale

→ Communiquer sur la production et les produits issus des variétés spécifiquement locales

Si on recense plus de 200 variétés françaises d'oliviers, de nombreuses variétés sont originaire du Gard (la Picholine en particulier) et certaines ont leur origine spécifiquement sur notre terroir (par exemple la Negrette, la Cul blanc etc...). Ces variétés particulièrement bien adaptées permettent la diversification des produits issus de l'olive. Or le développement de la production *haute densité* en haies fruitières est réalisé avec des variétés allogènes et pas les variétés traditionnelles et locales.

Protéger l'environnement

→ Encourager les pratiques culturelles durables en oléiculture

Face aux demandes sociétales dans le domaine de la protection de l'environnement, l'oléiculture comme les autres pratiques agricoles, est aujourd'hui confrontée à des questionnements majeurs qui influencent profondément son devenir. Sur notre territoire, la pollution des sols est aggravée par des décennies de traitements chimiques, la teneur en cuivre des sols réduit ou anéanti le capital vivant des sols et la gestion de l'eau devient une préoccupation.

Avec l'olivier on peut éviter le désherbage chimique qui érode les sols par la tonte et/ou les cultures intermédiaires, on peut contribuer à la renaissance des sols avec les sous-produits issus des huileries (margines, grignons) par exemple, on peut avoir des pratiques culturelles adaptées dans la perspective du défi climatique avec une meilleure gestion de l'eau en particulier, on peut mieux valoriser la biomasse produite par les oliviers (les grignons et les résidus de taille), on peut utiliser des adventices et la faune auxiliaire (de la Garrigue) pour lutter contre les maladies et les ravageurs.

Valoriser le paysage

→ Accompagner la multiplication des oliviers sur notre territoire, chez les particuliers, et dans les secteurs urbanisés

Il y a de plus en plus d'oliviers dans les secteurs urbanisés depuis quelques décennies (preuve de l'attachement au symbole de l'olivier et à sa représentation de la culture provençale ?). Cela induit une mutation dans les paysages méditerranéens, et cela provoque un phénomène original car non seulement l'urbanisation ne fait pas reculer les espaces oléicoles mais, au contraire, une augmentation, parfois spectaculaire, des oliviers en secteur urbanisé est observée.

→ Lutter contre la standardisation morphologique et paysagère des vergers d'oliviers

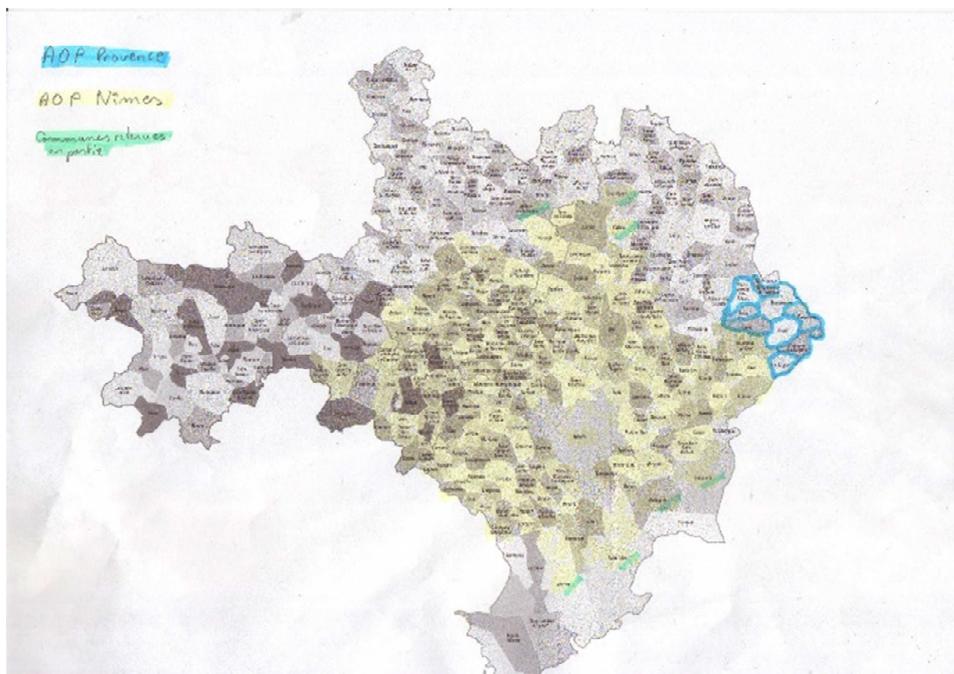
Les paysages de l'olivier ont subi d'importants changements : Certains *ports traditionnels*, périlleux pour les récoltes, tendent donc à disparaître comme les oliviers élancés en hauteur... Les *associations culturales*, mêlant les oliviers à la vigne ou à d'autres arbres fruitiers (amandiers, agrumes, cerisiers ou abricotiers), sont aussi en voie de disparition car cela gêne la mécanisation. Les *sols nus désherbés* donnent une impression d'éradication de tout élément naturel hormis les oliviers. Le *recours généralisé à l'irrigation* pose également le problème des ressources en eau tant au niveau de la quantité (les aquifères sont largement sollicités et leurs réserves diminuent) qu'au niveau de la qualité (les traces de *produits phytosanitaires* sont en forte augmentation). Avec les *haies fruitières* s'ajoutent les effets paysagers d'une monoculture de l'olivier étendue qui engendre un réel sentiment de monotonie et d'industrialisation. Aussi, l'image jusqu'ici valorisée des oliveraies risque-t-elle d'être largement brouillée par la modernisation de l'oléiculture et l'apparition des nouveaux *vergers intensifs*. C'est un élément important à retenir dans la perspective d'une valorisation des

productions oléicoles adossée à un processus de patrimonialisation et à la qualité des paysages. Ces situations reflètent bien la problématique centrale dans laquelle se place désormais l'oléiculture : celle qui oppose une activité insérée dans la globalisation contemporaine tout en cherchant des solutions locales pour mieux se préserver.

Faire reconnaître la qualité des produits oléicoles de notre terroir

→ Interroger les IGP et AOP

Sur notre territoire, l'identité locale, la tradition historique, la qualité et la richesse culturelle se conjuguent pour octroyer un net surplus de valeur aux productions locales oléicoles. Cette orientation peut sembler être en opposition avec la globalisation du marché oléicole mais en fait, elle s'adresse à une clientèle soucieuse de la traçabilité et de l'origine des produits qu'elle consomme. La stratégie privilégiant le local se nourrit largement d'une demande généralisée en faveur d'indications géographiques qui garantissent la qualité, l'origine et la typicité des produits oléicoles du terroir. Dans le Gard, deux AOP, signe d'une production d'huile d'olive de qualité et ancrée sur son terroir, sont présentes dans le Gard : l'AOP Huile de Nîmes et l'AOP Provence qui caractérisent la qualité et la typicité de l'huile d'olive. Cependant le territoire du Gard Rhodanien est aujourd'hui largement exclu de ces territoires d'AOP.



Objectifs du projet :

- **Promouvoir l'action des oléiculteurs du Gard Rhodanien Val de Cèze pour un développement durable de la filière**
- **Développer la coopération entre les acteurs de la filière oléicole, mener des actions communes avec les producteurs et les particuliers, favoriser l'accès aux produits, agir collectivement et localement**
- **Proposer des actions innovantes pour la production (méthodes agroécologiques), la commercialisation (circuits courts, achats responsables...), la valorisation des déchets (biomasse de l'olivier etc...) l'alimentation durable (comportements alimentaires...)**

Approches des projets et des actions :

Innovation et créativité

Démarche scientifique et expertise

Perspective durable (sociale environnementale et économique)

Axes d'interventions :

Recherche et études actions

Education et découverte de l'environnement oléicole

Formation continue ou professionnelle

Edition

Partenaires identifiés d'oléole :

Fondateurs :

SCI Quatre, propriétaire d'une oliveraie à Bagnols sur Cèze

Sylvie GRANIER, certification de conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation et ingénierie de projet en économie sociale et solidaire

Bertrand DUMAS, éco-interprète, formateur environnement et développement durable

Corentin FRAYSSE, étudiant en informatique, sciences et technologies de l'industrie et du développement durable

Adhérents :

Toute personne physique ou morale, intéressée par l'olivier, ses produits, ses modes de production

Partenaires financeurs sollicités :

- Agglomération du Gard Rhodanien
- Ville de Bagnols sur Cèze
- Conseil départemental du Gard
- Conseil Régional
- ...

Autres partenaires :

Les professionnels de la filière oléicole

La Chambre d'agriculture du Gard

Les organismes de recherche ou de formation (INRA, Sup agro Montpellier, CIRAD, ADEFA du Gard, MFR Nîmes, Lycée agricole de Rodilhan, CFA Marguerittes

Les réseaux et groupements : Le GE des coopératives oléicoles du Gard et de l'Hérault, CIVAM, Amap(s) Gard, GRAINE, Promolive...

Les associations locales et services publics.

Fonctionnement associatif :

- Le conseil d'administration : organe de décision - définit la stratégie et la politique de l'association. Rôle de décision.
- Le bureau : organe exécutif - mise en œuvre opérationnelle des décisions du CA, et gère en particulier les aspects administratifs et financiers
- Les « commissions TAF » (Talents/Acteurs/Fondateurs) : organes de production associative (élaboration, animation et pilotage opérationnel des actions)

Rôle des commissions :

- Identifier et proposer aux adhérents des projets d'actions
- Identifier et mobiliser les partenaires/clients pour chaque action
- Mettre en œuvre concrètement les actions (ressources humaines, logistiques, financières...) et évaluer leur impact

Elles sont composées dans la mesure du possible d'au moins 1 représentant par collège, inscription et engagement des adhérents sur la base du volontariat.

Chaque commission désigne un « pilote » qui coordonne, anime, formalise la production de la commission.

Elles doivent produire des fiches projets (1 à 3 par an/ commission) en cohérence avec le projet associatif. Ces fiches projets (objectifs, contenus, calendrier, partenaires, budget) sont présentées à l'AG ou au CA qui décide de leur mise en œuvre.