



JANVIER 2018

RAPPORT D'ACTIVITES 2017

La convention de partenariat du 12 décembre 2015 liant la ville, propriétaire du Domaine d'Escattes, et l'association, arrivera à son terme en 2018.

Ce Bilan reprend l'activité menée au cours de l'année 2017.

Au cours de ce bilan, nous développerons cinq thèmes :

I - LE C.I.O.

II - ACTIONS CONDUITES

III - REPRESENTATIONS

IV - VIE DE L'ASSOCIATION

V - RELATIONS AVEC LES INSTITUTIONS OU ORGANISMES EXTERIEURS

I - LE C.I.O. :

❖ **Suivi scientifique**

- **Combe de Roland** : sur cette parcelle réalisée en 4 densités et 3 variétés (picholine, bouteillan et arbequine), l'objectif est d'étudier scientifiquement la croissance, la production et la qualité transmises aux 2 structures professionnelles (INRA-AFIDOL). Répétées chaque année, elles permettent d'évaluer et de classer les ratios production/variété/densité et ainsi éclairer la profession.

Les mesures du diamètre à 10 cm du sol ont été réalisées le 9 mai 2017 par Claude THOMAS et Gilbert VIVIET.

Notre observation s'est poursuivie par une récolte méthodique des olives : par variété et densité, et par arbre

Moyenne par arbre en 2017 : Poids récolté en kg

DENSITE	Arbequine	Bouteillan	Picholine
4m x 2m	2.210	2.370	1.190
5m x 3m	5.270	6.120	5.760
6m x 5m	5.660	5.930	5.380
8m x 8m	5.380	5.060	5.330

12 arbres morts sont à remplacer dans le cadre de la garantie prévue dans le cahier des charges de l'appel d'offre. Il appartient à la ville de le faire respecter. Les 11 arbres ne correspondant pas à la variété ont été surgreffés partiellement en mai 2016.

Le tout correspond à 5% de la plantation.

Comme chaque année depuis 2013, nous avons fait analyser les huiles provenant de la récolte de cette année par le Centre Technique de l'Olivier d'Aix en Provence (cette structure est une composante de l'AFIDOL et a un agrément et certification européenne) en voici les résultats :

Variété olives	acidité	Indice de Peroxyde	K232	K 270	K
BOUTEILLAN	0.22	7.7	1.82	0.14	< 0.01
ARBEQUINE	0.13	9.7	2.1	0.14	< 0.01
PICHOLINE	0.22	4.8	1.85	0.17	< 0.01

Références caractéristiques des huiles selon le règlement en vigueur.

Catégorie	acidité	Indice de Peroxyde	K232	K 270	K	Médiane du défaut organoleptique	Médiane du fruité
Huile d'olive vierge extra	\leq 0.80	\leq 20.00	\leq 2.50	\leq 0.22	\leq 0.01	= 0	> 0
Huile d'olive vierge	\leq 2	\leq 20.00	\leq 2.60	\leq 0.25	\leq 0.010	\leq 3.5	> 0

Les huiles produites répondent à tous ces critères, elles sont classées dans la catégorie HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

➤ **La Manuelle** : Participation à la base de données du réseau « RESGEN » (Ressources génétiques de l'olivier).

1- **Observation début et fin de floraison** : sur 6 arbres (3 négrettes-3 picholines). Il s'agit d'observer chaque sujet, et d'évaluer l'évolution de la floraison à différentes étapes : début de floraison (5% de fleurs ouvertes), pleine floraison (90 % de fleurs ouvertes) et fin de floraison (90% de fleurs chutées)

Cette observation a pu être réalisée, au rythme de 2 jours d'une intervention sur le terrain tous les 2 jours, grâce à la participation de Michel SYLVESTRE et Claude THOMAS. Le début de l'éclosion des fleurs a été constaté le 19 mai 2017 pour les Négrettes et le 20 mai pour les Picholines. 13 jours ont été nécessaire pour voir les différents stades de la floraison.

2. **Observation mesures et production**

Après une sélection de 28 arbres (14 variété «Négrette»et 14 variété «Picholine») faite depuis le début de l'observation, le tronc de chaque arbre est mesuré, et la récolte pesée.

Le 3 novembre 2017 : récolte de 179.00 kgs de négrette, soit une moyenne de 12,81 kgs par arbre et une production de 30 l d'huile, soit un rendement de 16.72%.

Le 9 décembre : récolte de 226.800 kgs de picholine, soit une moyenne de 16,2 kgs par arbre, et une production de **22.8** l d'huile, soit un rendement de **10.05%**

➤ **La terrasse des BAYLE et de la Montagne (oliviers ambassadeurs)** :

La récolte d'olives sur ces parcelles a été de 639.100 kgs et a produit 51 l d'huile.

Avec la forte chaleur de cette année 2017, nous constatons un rendement irrégulier en fonction des variétés et un très faible rendement en huile.

inférieur à l'année précédente, lié à des pluies dans les jours précédents la récolte.

Les olivades se sont déroulées du 27 octobre au 16 décembre 2017, au rythme de 2 jours par semaine.. Elles furent un moment de convivialité avec partage des repas pris en commun (112 repas ont été confectionnés).

Merci aux 27 personnes qui ont participé à ce travail.

L'ensemble de toutes ces cueillettes correspond à 112 journées de travail.

L'huile produite, avant sa mise en bidon de 5 l, a été décantée dans 3 cuves en inox de 300 l. (2 appartiennent à l'association, plus une mise à notre disposition par le moulinier, nous l'en remercions,

Les olives ont été triturées au moulin Les Jardins de l'Aqueduc de Collias, chez Monsieur PERRIER.

Le produit de la cession d'huile (réservée aux adhérents) revient à l'association et permettra de compléter l'investissement en matériel de récolte pour la prochaine saison et provisionner des fonds pour l'achat d'un moulin, ce projet n'est pas abandonné..

❖ **Mouche de l'Olivier :**

L'association s'est plus particulièrement investie dans cette action de piégeage de la mouche, et nous intervenons à 3 niveaux :

- Initié par l'AFIDOL et la CHAMBRE d'AGRICULTURE du GARD, l'association et reconnue comme piégeur, elle fait partie d'un réseau de 20 piégeurs sur le GARD.

L'observation 1 fois par semaine a été faite par Michel Roussillon de fin juin 2017 à fin janvier 2018. A réception des résultats transmis, la Chambre d'Agriculture définit et transmet aux oléiculteurs un plan d'action pour lutter contre cet insecte. Publication également sur le site de l'Afidol.

- Initié notamment par le **Conservatoire de DURBAN dans l'Aude**, avec des partenaires des Pyrénées Orientales, Alpes Maritimes, Alpes de Haute Provence, Corse, Aude une étude sur 5 ans a été lancée afin de connaître le comportement de cet insecte dévastateur pour l'olive. Nous nous sommes inscrits dans cette démarche en décembre 2015, et l'avons poursuivie cette année de janvier à septembre 2017.

22 Plaques engluées ont été réparties :

- 4 sur la Manuelle
- 18 sur la Combe de Roland

Le résultat de ces observations est transmis au Conservatoire et analysé par l'INRA et les différents ingénieurs agro des départements.

Claude THOMAS, Claude DEFARCY, Patrick GARCIA et Emile FRAYSSE assurent le suivi de cette opération, un relevé par quinzaine est effectué.

- Initié par ACCION, l'association a décidé de procéder à la mise en place de bouteilles pour tenter de piéger cette mouche sur les parcelles Terrasse des BAYLE-la Montagne, la Combe de Roland, et la Manuelle. 950 bouteilles ont été placées.

La préparation des bouteilles, le remplissage ont nécessité environ : 60 heures.

A cette évaluation il convient d'ajouter le temps passé pour le remplissage évalué à 4 ½ journées

Le produit sulfate d'ammoniaque a été fourni par le service Environnement.

Pierre GUINVARCH a piloté cette action avec l'aide de Jean-Paul BENAZET, Jean-Pierre CHARAIX, Michel ROUSSILLON, Bernard SALES et Gilbert VIVIET.

Ce procédé nous apparaît efficace, mais doit être confirmé et poursuivi en 2018.

❖ **Extension des Oratoires et reconnaissance variétale :**

L'extension des Oratoires (111 oliviers) est une parcelle riche en variétés d'oliviers, aussi au cours de l'année 2016 la régénération de cette parcelle a été entreprise. Ce travail a été poursuivi en 2017.

Un plan de la parcelle a été établi et chaque arbre fut identifié (photo et pose d'un bracelet).

Le 23 octobre 2017, avec l'aide de Christian PINATEL ce travail de reconnaissance variétale a été poursuivi. L'été très chaud et le manque d'eau n'ont pas facilité l'observation, la végétation était avancée, d'où la difficulté de comparer les variétés.

❖ **OLEA 2020 : Récolte d'échantillon d'olives pour évaluation de l'avancement de la maturité :**

En lien avec l'AFIDOL et le Syndicat des oléiculteurs du Gard l'association participe au réseau « déclenchement de la récolte ».

Du 3 octobre au 4 décembre 2016, 2 personnes chaque semaine ont prélevé un échantillon de 600 olives sur 20 arbres variété Négrette et 480 olives sur 20 arbres variété Picholine, et transmis au C.T.O. à Aix en Provence. Les éléments d'analyse permettent de diffuser une information pertinente aux oléiculteurs sur la date de début de récolte pour une zone, une variété déterminée. Cette prestation a été effectuée par Jean Pierre CHARAIX, Pierre GUINVARCH, Michel ROUSSILLON, Gilbert VIVIET, et Claude THOMAS

C. Pinatel du Centre Technique de l'Olivier à Aix nous a confirmé que nous étions les seuls sur le Gard à effectuer de façon constante ces relevés.

II – ACTIONS CONDUITES :

❖ **Formation :**

❖ **ATELIER TAILLE :** 18 et 25 mars 2017

2 types de taille furent abordés : taille de fructification, et taille de régénération.

Cet atelier fut animé par Michel ROUSSILLON

15 personnes y ont participé.

❖ **ATELIER GREFFE :** 20 mai 2017

Cet atelier fut animé par Michel ROUSSILLON

7 personnes y ont participé.

❖ **Formation AFIDOL :** 31 mars 2017 sur le thème : **INITIATION QUALITE DANS LES MOULINS** animée par Camille AVALONNE du C.T.O. d'Aix

Le but de cette journée était de sensibiliser les apporteurs et de les impliquer dans le processus de la qualité des huiles.

15 personnes ont participé à cette formation.

❖ **COMITE DE PILOTAGE DU DOMAINE D' ESCATTES :** 3 rencontres ont été planifiées

- Le 26 janvier 2017 : échanges à partir de réserves émises par les associations (Accion et Le Menhir)

- Le 23 mars 2017 : visites sur le terrain des modifications envisagées sur la transplantation d'oliviers ,

- Avec le MENHIR nous participons aux comités de pilotage initié par la ville pour une manifestation en juin 2018 La ville souhaite fêter les 20 ans de l'achat du Domaine d'Escattes.

❖ **COMITE DE QUARTIER :** participation avec le Menhir de Courbessac au vide grenier du 14 mai 2017.

❖ **LE 4 NOVEMBRE 2017 : 20 ANS DE L'ASSOCIATION :** Une journée de fête, moment privilégié pour faire connaître à une centaine de personnes présentes l'association, son projet et le travail réalisé depuis sa création. Une exposition, un diaporama ont servi de support à cette manifestation.

L'animation réalisée par « *l'anerit* » a comblée les enfants, et son arrivée dans la cour du groupe scolaire avec le charroi d'olives a été remarquable.

Le contenu de la conférence sur le *Devenir de l'Oléiculture* a permis de poser les questions de fond posées à cette branche de l'agriculture.

❖ **SITE REMARQUABLE DU GOUT :**

Les associations porteuses de projets sur le Domaine d'Escattes (A.C.C.I.O.N. et le M.E.N.H.I.R.) ont participé à la mise en place de ce LABEL. Sur le site du Domaine d'Escattes se trouvent rassemblés à la fois le patrimoine, l'originalité des différentes plantations d'oliviers et le suivi scientifique.

Au cours de ces travaux, il a pu être démontré à la fois la différence et la complémentarité entre la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier de Marguerittes et le projet de C.I.O. porté par A.C.C.I.O.N. et la Ville de Nîmes.

IV - VIE DE L'ASSOCIATION :

- le Conseil d'Administration s'est réuni 9 fois
- **Communication**
 - Parution de 4 numéros du bulletin «L'Olivier en ACCION », dont un numéro spécial pour les 20 ans de l'association.
 - Articles dans la presse : MIDI LIBRE et la GAZETTE

V - RELATIONS AVEC LES INSTITUTIONS OU ORGANISMES EXTERIEURS :

- ❖ **VILLE DE NIMES et LE SERVICE ENVIRONNEMENT :**
- ❖ **L'AFIDOL :** Association Française Interprofessionnel de l'Olive.
- ❖ **C.T.O** Centre Technique de l'Olivier à AIX
- ❖ **CONSERVATOIRE DE DURBAN DANS L'AUDE**
- ❖ **SYNDICAT de l'AOP Huile et olives de NIMES**
- ❖ **LYCEE AGRICOLE DE RODILHAN :** les plantations du Domaine d'Escattes sont des supports à des actions de formation.
- ❖ **LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD :** ACCION étant reconnu comme acteur du réseau de 20 piègeurs sur le Gard.
- ❖ **LES OLIVETTES DU PAYS DE NIMES :** Classée site remarquable du goût
- ❖ **Le MENHIR de Courbessac**
- ❖ **COMITE DE QUARTIER de Courbessac**

La Vice-Présidente
Marie Claire FRAYSSE