



Maison des Agriculteurs

62 Av. Augustin Bouscarle

84300 CAVAILLON

Tél : 07.89.69.64.16

Email : oliviersenvaucluse@gmail.com

GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS DE VAUCLUSE



Facebook

Comment bien entretenir son olivier en

2026



Faire parti d'un réseau d'oléiculteurs passionnés, mieux connaître la culture de l'olivier, s'investir à nos côtés pour la promotion de notre territoire, découvrir le savoir-faire des mouliniers...
Plein de belles raisons de participer et d'adhérer au Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse



Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse

- agit pour vous **aider à obtenir des olives** de qualité en quantité
- participe à la **promotion des huiles d'olive** typiques de notre terroir
- sensibilise aux paysages et à l'**environnement**

Qui peut en être membre ?

Tous les propriétaires d'oliviers peuvent nous rejoindre.

En effet, au sein du Groupement, les propriétaires de quelques oliviers, les oléiculteurs détenteurs de centaines d'arbres ou les agriculteurs avec des hectares d'oliviers se côtoient.

Pourquoi nous rejoindre ?



Pour faire partie d'un réseau

Parfois quand on est seul devant son olivier, on se questionne et c'est là qu'intervient le Groupement et son réseau d'oléiculteurs passionnés.

Si vous avez une question ou besoin d'informations, il vous suffit de nous contacter au **07.89.69.64.16** ou par email [**oliviersenvaucluse@gmail.com**](mailto:oliviersenvaucluse@gmail.com).

Si vous êtes adhérent, une réponse vous sera donnée ou une orientation vers les personnes compétentes vous sera proposée.



Pour rester informé grâce à "l'Oléiculteur Vauclusien"

Au cours de l'année, les adhérents reçoivent, par voie électronique, entre 4 et 6 numéros de notre bulletin de liaison "**l'Oléiculteur Vauclusien**" ainsi que plusieurs emails.

Ces communications :

- renseignent sur les maladies et ravageurs de l'olivier selon la période,
- traitent de sujets techniques liés à l'olivier,
- illustrent les actions passées du Groupement et rappellent celles à venir,
- véhiculent diverses informations de la filière oléicole.

Nous encourageons la diffusion dématérialisée car elle est plus économique, plus rapide et plus réactive.

Alors communiquez nous votre email !!



Pour notre programme de formations et d'actions

Tout olivier détient un potentiel de production, dès lors qu'un minimum de soin lui est prodigué, il acquière la capacité de le réaliser. C'est pour cela que la fertilisation, la taille, la protection contre les maladies et ravageurs,... sont au cœur du programme de formations du Groupement.

Ce programme est mis en place et animé toute l'année par **Cécile DESPIN**, la coordinatrice du Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse. Mais sa réalisation dépend aussi de la présence d'**intervenants extérieurs** et surtout de celle des **oléiculteurs bénévoles** du Groupement.

Avec ces lignes, nous remercions grandement toutes ces personnes.

Profil Sensoriel des huiles d'olive

Jeudi
08
Janvier

AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs - Bât. Garlaban - Salle de dégustation

Profil Fruité Vert et Mûr

de 09h00 à 12h00 Covoiturage possible à convenir

Jeudi
15
Janvier

AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs - Bât. Garlaban - Salle de dégustation

Profil Fruité Olives Maturées

de 09h00 à 12h00 Covoiturage possible à convenir

Intervenant : Christian PINATEL - FRANCE Olive Process.

Objectifs : Faire déguster, dans des conditions de dégustations officielles (pas d'identification, à température identique...), des échantillons d'huile d'olive afin d'échanger et de déterminer collectivement leur typicité.

Déroulement : Il est proposé aux moulins et aux oléiculteurs commercialisant leur huile d'olive d'apporter un échantillon (~1/4 de litre) de leur production 2025-2026. Ce sont 12 échantillons au maximum qui seront dégustés et chacun obtiendra ainsi son profil sensoriel utilisable pour les démarches de présentation et de commercialisation.



Coût : Pris en charge par l'interprofession FRANCE Olive Production.

Inscription obligatoire au plus tard les 05 et 12 janvier - Réserver aux adhérents 2026 (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com) - 18 personnes maximum par séance



Fertilisation et Irrigation

Samedi
24
Janvier

MAZAN

de 09h00 à 12h00

Rdv 08h45 : Parking de la cave "Clauvallis"

Mardi
31
Mars

MAZAN

de 09h00 à 12h00

Rdv 08h45 : Parking de la cave "Clauvallis"

Intervenant : missionné par FRANCE Olive Production.

Objectifs : Apprendre à connaître son sol et à choisir les meilleures façons d'améliorer la fertilité de son terrain (choisir ses engrais, les doses et dates d'apport, avec ou sans enfouissement, avec ou sans irrigation...) pour que les oliviers poussent bien et fassent des olives régulièrement.

Déroulement : Un de nos oléiculteurs offre son verger en support pédagogique en creusant un trou dans son terrain. L'intervenant explique comment analyser la répartition des racines, les couches de terre et leur texture. Il aborde ensuite la fertilisation et l'irrigation dans les grandes lignes.



Coût : Intégré dans l'adhésion 2026 OU **15€ par personne par matinée** pour les non-adhérents. (à régler sur place le jour même)

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)

Taille des Fruitiers

Jeudi
05
Février

CABRIÈRES D'AVIGNON

de 09h00 à 12h00

Rdv 08h45 : Parking du Cimetière

Fin vers 12h00 avec Dégustation d'huiles d'olive à la parcelle

Intervenants : Agriculteurs spécialisés dont Félix BOREL

Objectifs : Expliquer les principes de taille de plusieurs espèces fruitières que l'on retrouve, en plus des oliviers, dans le jardin de nos oléiculteurs.

Déroulement : Dans un verger multi-espèces contenant Chênes Truffier, Cerisier, Noyer, Amandier, Pommier, Poirier, Grenadier, Cognassier, Prunier, Jujubier, Abricotier et Figuier. Les intervenants rappellent les principes de la taille, les erreurs à ne pas commettre et le rythme de taille avant de réaliser une démonstration en commentant leurs gestes pour chaque espèce.



Coût : Intégré dans l'adhésion 2026 OU **15€ par personne** pour les non-adhérents.
(à régler sur place le jour même)

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)



Salon International de l'Agriculture

Comité de Promotion
des Produits de Vaucluse

DU Samedi
21
Février

AU Lundi
23
Février

PARIS

Paris Expo - Porte de Versailles - Pavillon 7
de 09h00 à 19h00

Concours Général Agricole - Dimanche 22/02



Intervenants : Cécile DESPIN et des bénévoles du Groupement.

Objectifs : Discuter avec les visiteurs des huiles d'olive du Vaucluse, leur apprendre qu'il existe plusieurs types de fruité et leur faire découvrir comment les reconnaître grâce à une dégustation.

Déroulement : Grâce au Comité de Promotion des Produits de Vaucluse, le Groupement tient un stand d'initiation à la dégustation d'huile d'olive. Ce moment amène aussi l'occasion d'un échange autour de la fabrication de l'huile d'olive ainsi que l'explication des différentes typicités de l'huile d'olive : fruité vert, fruité mûr, olives mûrées. Les huiles d'olive de nos moulins adhérents servant à la dégustation sont aussi proposées à la vente.



Le saviez-vous ? Il existe 4 grands concours oléicoles : le Concours de la Région SUD, le Concours de la Foire de Brignoles, le Concours national des huiles d'olive en AOP et le Concours Général Agricole du SIA. Le Groupement y participe régulièrement en tant que jury et 12 médailles ont été attribuées aux moulins et aux oléiculteurs adhérents du Groupement en 2025.

Démonstrations de Taille

Intervenants : Oléiculteurs du Groupement ou missionnés par FRANCE Olive (grâce aux Cotisations Volontaires Étendues et à un co-financement apporté par la Région SUD).

Objectifs : Rappeler que ce sont les rameaux de 2025 qui portent les fruits de 2026 et que c'est la taille qui permettra le renouvellement du bois et l'aération de la frondaison en 2026 pour assurer une bonne production en 2027 (amélioration de la fructification et limitation du phénomène d'alternance).

Déroulement : Plusieurs oléiculteurs offrent leurs vergers en support pédagogique aux intervenants qui rappellent les principes de la taille, les équilibres à respecter, les erreurs à ne pas commettre et le rythme de taille avant de réaliser une démonstration en commentant leurs gestes.



Coût : Intégré dans l'adhésion 2026 OU **15€ par personne par démonstration** pour les non-adhérents. (à régler sur place le jour même)

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)

CAROMB

Intervenant du Groupement

Mercredi
18
Février
Taille de Formation et d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Parking du Cimetière
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au Moulin du Comtat

CRESTET

Intervenant du Groupement

Jeudi
19
Février
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Mairie du Crestet (84110)
Fin 11h45 : Dégustation d'huile à la parcelle

CAUMONT-SUR-DURANCE

Intervenant du Groupement

Jeudi
26
Février
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Parking Place du marché
Fin 11h45 : Dégustation d'huile à la parcelle

OPPÈDE

Intervenant du Groupement

Mardi
03
Mars
Taille d'Entretien et de Restructuration - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Moulin Saint Augustin
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au moulin

LAURIS

Intervenant du Groupement

Jeudi
05
Mars
Taille d'Entretien - Multi-troncs
Rdv 08h45 : Parking Les Régales
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au Moulin de Puyvert

RUSTREL

Intervenant FRANCE Olive

Samedi
07
Mars
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Moulin du Colorado
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au moulin

MALEMORT-DU-COMTAT

Intervenant FRANCE Olive

Jeudi
12
Mars
Taille d'Entretien et de Restructuration - Multi-troncs
Rdv 08h45 : Parking de la Malotière
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au Moulin la Colombe

MÉRINDOL

Intervenant du Groupement

Samedi
14
Mars
Taille de Formation et d'Entretien - Multi-troncs
Rdv 08h45 : Parking de la Salle des fêtes
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au Moulin du Vieux Château

SAINT-SATURNIN-LES-APT

Intervenant FRANCE Olive

Mardi
17
Mars
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Sur la parcelle Route des Thermes
(GPS : 43.932899, 5.395177)
Fin 11h45 : Dégustation d'huile à la parcelle par le Moulin l'Olivier d'Apt

CUCURON

Intervenant du Groupement

Mercredi
18
Mars
Taille de Formation et d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Parking du Cimetière Château Vieux
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au Moulin Oliversion

GORDES

Intervenant du Groupement - En Provençal

Samedi
21
Mars
Taille d'Entretien/Restructuration - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Moulin du Clos des Jeannons
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au moulin



BEAUMES-DE-VENISE

Intervenant FRANCE Olive

Lundi
23
Mars
Taille d'Entretien et de Restructuration - Multi-troncs
Rdv 08h45 : Parking de Notre-Dame d'Aubune
Fin 11h45 : Dégustation d'huile à la parcelle par le Moulin La Balménne

LA BASTIDONNE

Intervenant FRANCE Olive

Jeudi
26
Mars
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Parking du Restaurant ESAT Le Grand Réal
Fin 11h45 : Dégustation d'huile au moulin
Réservation RESTAURANT jusqu'au 20/03/25

MORNAS

Intervenant FRANCE Olive

Vendredi
27
Mars
Taille d'Entretien - Mono-tronc
Rdv 08h45 : Parking de la Salle des Fêtes
Fin 11h45 : Dégustation d'huile à la parcelle

Jeudi
02
Avril

ARBORETUM DÉPARTEMENTAL DE BEAUREGARD - JONQUIÈRES

de 09h00 à 16h30

Rdv 08h45 : Parking de l'Arboretum

Repas : Dégustation d'huile et Pique-Nique partagé (chacun apporte son assiette et un petit quelque chose à partager)

Intervenants : Oléiculteurs du Groupement.

Objectifs : Mettre en pratique les explications reçues lors des démonstrations de taille et tailler les 132 oliviers de ce verger conservatoire (28 variétés différentes).

Déroulement : Cette action se distingue des démonstrations de taille par le fait que les participants sont acteurs. Les grands principes de la taille sont rappelés par les intervenants avant que chaque participant **doté de ses propres outils** (sécateur, scie, gants, lunettes de protection,...) ne s'engage dans la taille.

Coût : Hormis une active participation aucune contribution financière n'est demandée.

Inscription obligatoire au plus tard le 30 mars (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)



Formations à l'Analyse Sensorielle



Mardi
10
Mars

AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs - Bât. Garlaban - Salle de dégustation

Niveau Initiation

de 09h00 à 12h30 Covoiturage possible à convenir

Mardi
14
Avril

AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs - Bât. Garlaban - Salle de dégustation

Niveau Confirmation

de 09h00 à 12h30 Covoiturage possible à convenir

Jeudi
28
Mai

AIX-EN-PROVENCE

Maison des Agriculteurs - Bât. Garlaban - Salle de dégustation

Niveau Perfectionnement

de 09h00 à 12h30 Covoiturage possible à convenir

Intervenants : Marine BAHATI & Corinne PETIT - missionnées par FRANCE Olive Process.

Objectifs : Augmenter les compétences organoleptiques des dégustateurs et développer un vocabulaire approprié autour des huiles d'olive pour savoir en parler aux consommateurs.

Déroulement : Ce cycle de 3 séances complémentaires repose sur l'alternance entre explications théoriques et dégustation d'échantillons illustrant les sujets suivants :

- Critères réglementaires et reconnaissance des défauts.
- Facteurs influençant la qualité des huiles d'olive
- Typicités des huiles d'olive AOP, AOC, monovariétales et mondiales.

Coût : Pris en charge par l'interprofession FRANCE Olive Production.

Inscription obligatoire au plus tard le 24 février, le 31 mars et le 13 mai - Réserver aux adhérents 2026 (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com) - 9 personnes maximum par séance



Restructuration de verger

Lundi
13
Avril

BEAUMES-DE-VENISE

de 09h00 à 16h30

Rdv 08h45 : Parking de Notre-Dame d'Aubune

Repas : Chacun apporte son pique-nique

Intervenants : Oléiculteurs du Groupement & Bénévoles de l'Association "Les Courens".

Objectifs : Réhabiliter d'anciennes terrasses de cultures abandonnées, disposant d'oliviers multitroncs, dans un souci paysager et avec pour terme des terrasses productives.

Déroulement : Après avoir écouté les principes de réalisation de la restructuration, les participants **dotés de leurs propres outils** (pioche, pelle, scie, sécateur, gants, lunettes de protection,...) travailleront manuellement à la démultiplication de mottes d'oliviers en souquets individuels pour ensuite les replanter sur une autre terrasse.



Coût : Hormis une active participation aucune contribution financière n'est demandée.

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)



Greffage

Vendredi
17
Avril

MAZAN

de 09h30 à 12h00

Rdv 09h15 : Parking de la cave "Clauvallis"

Mardi
21
Avril

ROUSSILLON

de 09h30 à 12h00

Rdv 09h15 : Parking co-voiturage du rond-point sur la D900 avant le Pont Julien

Intervenants : Isabelle CASAMAYOU & Éric MATHIEU.

Objectifs : Apprendre quels sont les intérêts du greffage pour un verger d'oliviers (pollinisation, changement de variété,...) et expliquer les différentes méthodes (bâtons, plaques,...) qui peuvent être mise en œuvre.

Déroulement : Deux de nos oléiculteurs offrent leur verger en support pédagogique afin que les intervenants fassent la démonstration des différentes méthodes de greffage en expliquant leurs gestes. Ils observeront et commenteront ensuite le résultat des greffes réalisées les années précédentes.



Coût : Intégré dans l'adhésion 2026 OU **15€ par personne par matinée** pour les non-adhérents.
(à régler sur place le jour même)

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)

Journée de l'Olivier

Samedi
30
Mai

ANSOUIIS - La Bastide Saint Maurin

316 chemin du Bastidon 84240 Ansoüis - Parking sur place

de 09h30 à 16h30

Rdv 09h15 : Accueil café

Repas : Pique-Nique partagé - chacun apporte son assiette, ses couverts et un petit quelque chose à partager

Intervenants : Oléiculteurs du Groupement et Dr. Jean-Michel TARLET, cardiologue.

Objectifs : Rassembler dans une ambiance conviviale les passionnés d'oléiculture amateurs comme professionnels pour répondre à toutes leurs questions autour de la culture de l'olivier.

Déroulement : Après la présentation et la visite sur le terrain du domaine et de l'oliveraie, le Dr. Jean-Michel TARLET présentera son travail sur les bienfaits de l'huile d'olive pour le cœur. Les huiles d'olive du domaine seront alors présentées et une dégustation sera proposée avant le repas. Puis intervenants et participants échangeront dans des discussions ouvertes autour de l'olivier : bilan de la saison, plantation, irrigation, bioagresseurs,...

Coût : Journée gratuite.

Inscription conseillée (07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)



Biodiversité et Oliveraie - les Bonnes "Mauvaises" Herbes



Samedi
06
Juin

ARBORETUM DÉPARTEMENTAL DE BEAUREGARD - JONQUIÈRES

de 09h30 à 12h00

Rdv 09h00 : Parking de l'Arboretum

Fin vers 12h00 avec Dégustation de boissons végétales et d'huiles d'olive

Intervenant : Anne-Sophie LEMAIRE - médecin naturaliste (www.phytopause.fr).

Objectifs : Souligner l'importance de maintenir ou de recréer de la biodiversité au sein des oliveraies en montrant les caractéristiques méconnues (médicinale, comestible, cosmétique...) des bonnes "mauvaises" herbes qui y poussent spontanément.

Déroulement : L'intervenante vous emmène en balade à la découverte de la biodiversité végétale sauvage de l'arboretum de Beauregard. Un voyage ethnobotanique pour mieux connaître les plantes médicinales et comestibles spontanées qui poussent autour des oliviers de ce site naturel.

Coût : Pris en charge par le fond environnement du CD84.

Inscription obligatoire au plus tard le 04 juin - 20 personnes maximum
(07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)



Terroirs en Fête

DU **Samedi**
13
Juin AU

Dimanche
14
Juin

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Parc de l'Arbousière
de 14h00 à 00h00 // de 09h00 à 19h00
Restauration possible sur place



Intervenants : Cécile DESPIN et des bénévoles du Groupement.

Objectifs : Discuter avec les visiteurs des huiles d'olive du Vaucluse, leur apprendre qu'il existe plusieurs types de fruité et leur faire découvrir comment les reconnaître grâce à une dégustation.

Déroulement : Grâce au Comité de Promotion des Produits de Vaucluse, le Groupement tient un stand d'initiation à la dégustation d'huile d'olive. Ce moment amène aussi l'occasion d'un échange autour de la fabrication de l'huile d'olive ainsi que l'explication des différentes typicités de l'huile d'olive : fruité vert, fruité mûr, olives mûrées. Pour leurs achats, les visiteurs sont orientés vers les stands de nos moulins adhérents présents.



Le saviez-vous ? À cette occasion, la FD CIVAM 84 organise une action de vente à 5€ d'« assiettes producteurs » fabriquées sur place avec les produits achetés sur le marché. Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse participe à cette action en assaisonnant les assiettes avec les huiles d'olive d'un de ses moulins adhérents.



Marché des Terroirs*



Dimanche
02
Août

GORDES

Place de la Poste
de 10h00 à 20h00
Restauration du midi possible sur place



Intervenants : Cécile DESPIN et des bénévoles du Groupement.

Objectifs : Promouvoir les produits emblématiques de la Provence : huile d'olive, vin, miel, lavande et tant d'autres.

Déroulement : Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse et la commune de GORDES coorganisent ce marché où artisans locaux, caves, producteurs et moulins se retrouvent pour faire déguster et vendre nombre de leurs produits. De nombreuses autres animations liées au patrimoine provençal rythmeront cette journée.



Le saviez-vous ? D'abord "Fête de l'Olivier et des Moulins à huile d'olive de Vaucluse" puis "Fête du Vin et de l'Huile d'Olive" et enfin "Marché des Terroirs", cet événement est dans un premier temps itinérant avant de se fixer en 2017 à Gordes. Mais c'est bien depuis 1999 que le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse est en charge de son organisation. En 2026, nous en serons donc à sa 27e édition (un certain virus ayant empêché sa tenue en 2020).

Fête Gourmande de l'Huile d'Olive en Ventoux*



Dimanche
13
Septembre

VILLES-SUR-AUZON

Place de la Mairie - Cours le Cours
de 10h00 à 18h00

Restauration du midi possible sur place



Intervenants : Cécile DESPIN et des bénévoles du Groupement.

Objectifs : Discuter avec les visiteurs des huiles d'olive du Vaucluse, leur apprendre qu'il existe plusieurs types de fruité et leur faire découvrir comment les reconnaître grâce à une dégustation.

Déroulement : Le Groupement tient un stand d'initiation à la dégustation d'huile d'olive. Ce moment amène aussi l'occasion d'un échange autour de la fabrication de l'huile d'olive ainsi que l'explication des différentes typicités de l'huile d'olive : fruité vert, fruité mûr, olives mûrées. Pour leurs achats, les visiteurs sont orientés vers les stands de nos moulins adhérents présents. Une conférence autour de l'olivier est également animé par le Groupement.



Le saviez-vous ? Cette fête célébrant la reine du régime méditerranéen, l'huile d'olive, met chaque année en avant un autre produit local se mariant parfaitement avec celle-ci. Après l'Ail de Piolenc en 2024 et les Lentilles et Pois Chiches du Ventoux en 2025, quel aliment sera mis à l'honneur cette année ?

*Sous réserve des élections municipales



Balade Contée



Samedi
19
Septembre

MALEMORT-DU-COMTAT

de 09h30 à 12h00

Rdv 09h00 : Parking de la Malotière

Fin vers 12h00 avec Dégustation d'huiles d'olive - Pique-nique pour ceux qui le souhaitent (chacun apporte ses effets)

Intervenants : Cécile DESPIN et Isabelle CASAMAYOU du Groupement, les conteuses de l'association Romarine, Béatrice VEYRIER de l'association les Amis de Malemort et de l'Escandihado.

Objectifs : Proposer un itinéraire pédestre aisé mettant en lumière les typicités paysagères et gustatives du Vaucluse.

Déroulement : Animée par 3 associations, cette balade contée et commentée vous emportera entre oliviers et cabanes en pierres sèches pour finir par la découverte du Moulin à huile de la Colombe.

Coût : Pris en charge par le fond environnement du CD84.



Inscription obligatoire au plus tard le 17 septembre - 40 personnes maximum
(07.89.69.64.16 ou oliviersenvaucluse@gmail.com)

Assemblée Générale Ordinaire

Date à venir

**Début
Octobre**

CAROMB

De 09h30 à 12h00

Rdv 09h00 : Accueil café

Repas : un restaurant local intégrera l'huile d'olive du Moulin du Comtat (sur réservation)

Lieu précis à définir



Déroulement : Les bilans de la **31^{ième} année d'activité** seront exposés aux adhérents, administrateurs et élus conviés pour l'événement. À l'issue de l'ordre du jour, un échange avec la salle sera proposé puis la réunion se finira autour d'un apéritif convivial.

Le saviez-vous ? L'Assemblée Générale Ordinaire du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse est itinérante et se dirige chaque année vers les communes où sont actifs ses moulins partenaires.



Olivades Citoyennes*



Dimanche

15

Novembre

CAROMB - PRÉ FANTASTI

de 10h00 à 15h00

Rdv : Parking du Lac du Paty puis à pied suivre le chemin balisé jusqu'au site

Repas : Apéritif offert par la mairie + Pique-Nique (chacun apporte ses effets)

Intervenants : Oléiculteurs du Groupement et personnels de la Commune.

Objectifs : Faire découvrir les techniques de récolte de l'olivier.

Déroulement : Organisée par la commune, il s'agit d'une récolte participative dont les olives récoltées serviront à la fabrication d'huile d'olive pour les écoliers de Caromb.

Coût : Hormis une active participation aucune contribution financière n'est demandée.

Renseignement au 04.90.62.40.28



*Sous réserve des élections municipales



Au plaisir de vous rencontrer en tant qu'adhérent ou de manière ponctuelle lors de l'une de nos actions. Ce sera pour nous l'occasion de partager de bons moments de convivialité.



APPRENDRE comment bien entretenir son olivier et rejoindre un RÉSEAU de passionnés

Chère oléicultrice, cher oléiculteur,

C'est avec plaisir et encouragement que nous vous invitons à vous associer aux actions du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse pour cette année 2026.

Plus que jamais indispensable, votre soutien nous permet d'élaborer notre programme d'action et notre bulletin d'information dans le but de vous former, informer et rassembler autour de l'olivier dans des moments de grande convivialité.

Grâce à vous, nous pouvons aussi représenter et promouvoir les moulins vauclusiens et leurs huiles d'olive d'exception dans diverses manifestations.

C'est avec reconnaissance que nous enregistrons votre soutien.



LES PRINCIPALES RESSOURCES DU GROUPEMENT

Les adhésions
des membres



CONTACT

Éric MATHIEU, Président & Cécile DESPIN, Coordinatrice
Maison des Agriculteurs

62 Av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON

Tél : 07.89.69.64.16

Email : oliviersenvaucluse@gmail.com



BULLETIN D'ADHÉSION PRODUCTEUR

Janvier à décembre 2026



Coût de l'adhésion :

Lors de notre dernière Assemblée Générale, le 11 octobre 2025, l'adhésion Producteur est maintenue à **50€** avec **possibilité de majorer sous forme de don** le montant à qui le souhaite.

Le bulletin d'adhésion suivant est à renvoyer complété par email (oliviersenvaucluse@gmail.com) ou par courrier accompagné du règlement par virement ou par chèque.

(IBAN : FR76 1130 6000 8493 6732 1305 049 / Code BIC : AGRIFRPP813 / Intitulé du virement : votre nom / Facture possible sur demande)

NOM Prénom :

Email : Téléphone :

Adresse :

Commune(s) des parcelles : Nombre d'arbres :

Variétés principale : et secondaire(s) :

Irrigation : OUI ☐ NON ☐

Statut professionnel : Agriculteur ☐ Pluriactif ☐ Retraité ☐ Retraité Agricole ☐ Autre ☐