



GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS DE VAUCLUSE



Formation technique



Santé du végétal



Maintien d'un réseau



Actualité de la saison

62 av. Augustin Bouscarle 84300 CAVAILLON

07 89 69 64 16 - oliviersenvaucluse@gmail.com

Facebook : <https://www.facebook.com/GroupementOleiculteursVaucluse>

Instagram : <https://instagram.com/oleiculteursvauclusiens>

Internet : <https://www.civampaca.org/Groupement-des-oleiculteurs-du-Vaucluse>



QUI PEUT ÊTRE MEMBRE DU GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS ?

Tous les propriétaires d'oliviers peuvent participer à ce programme d'actions.

Fertiliser, protéger le feuillage, tailler avec discernement, irriguer chaque fois que c'est possible, sont les tâches que nous vous encourageons à réaliser en suivant ce calendrier de travail.

Au sein du groupement des oléiculteurs de Vaucluse les propriétaires de quelques oliviers, les oléiculteurs détenteurs d'hectares d'oliviers, les agriculteurs avec quelques centaines d'oliviers se côtoient.

CONSEIL INDIVIDUEL :

Renseignements téléphoniques pour les adhérents.

Pour obtenir des informations générales, contactez le siège par téléphone au 04 90 78 21 61 ou au 07 89 69 64 16, ou par email : oliviersenvaucluse@gmail.com. Une réponse vous sera donnée ou une orientation vers les personnes compétentes sera proposée.

Conseils en déplacement :

Coût : Adhérent: 30 €/heure + déplacement. Non adhérent nous consulter.

UN PROGRAMME DE FORMATION DIVERSIFIÉ

La réalisation des actions du groupement des oléiculteurs s'effectue avec le concours de consultants et la participation bénévole d'oléiculteurs professionnels. La contribution de nombreux oléiculteurs permet d'assurer de bonnes conditions d'accueil des groupes. En ces lignes toutes ces personnes ressources trouveront notre reconnaissance.

Programme animé par Cécile DESPIN coordinatrice technicienne du Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse

LE BULLETIN DE LIAISON "L'OLÉICULTEUR VAUCLUSIEN"

Les adhérents recevront 6 à 10 bulletins par an.

Le nombre variera selon l'actualité, selon la pression parasitaire de la saison. Il comporte 2 à 8 pages.

Le bulletin :

Renseigne sur les traitements à faire selon les périodes, émet des comptes-rendus : fertilisation, irrigation....

Il traite de sujets techniques et intègre "les conseils de saison". véhicule diverses informations de la filière.

Il est diffusé préférentiellement par voie électronique ou à défaut par voie postale.

Des informations par voie électronique :

En complément au bulletin "l'oléiculteur vauclusien" une vingtaine de courriers électroniques est adressée aux adhérents.

Ils portent sur l'actualité, ils illustrent des actions, ils rappellent la tenue de rendez-vous, ils maintiennent le lien dans la filière.

Nous encourageons la diffusion dématérialisée.

Elle est plus économique, plus rapide, plus réactive et plus interactive.

Communiquez-nous votre email. Nous veillerons à ne pas le diffuser.



PROFIL SENSORIEL DES HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE

Jeudi 9 janvier (fruité vert et mûr) - Jeudi 16 janvier (goût à l'ancienne) de 9h à 12h - Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture
Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban

Il est proposé aux moulins et aux domaines réalisant la commercialisation de leur huile de participer à une action de définition des caractéristiques olfactives et gustatives de leur production 2024.

Intervenant : Christian PINATEL - Chargé de la qualité des huiles - CTO (Centre Technique de l'Olivier).

Méthode

12 huiles au maximum seront dégustées.

A partir de l'échantillon d'1/4 litre d'huile apporté par chacun. 9 personnes dégustent, analysent, décrivent l'huile présentée de façon anonyme, disposée dans un verre opaque porté à température constante de 28°.

L'expression de chacun permet d'établir le profil moyen avec arômes et saveurs dominants.

Chaque échantillon détiendra alors sa fiche descriptive utilisable pour les démarches de présentation des huiles et de commercialisation par les moulins et les domaines.

Covoiturage possible à convenir.

Coût de participation : pris en charge par l'interprofession France Olive

Inscription nécessaire à sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou 07 89 69 64 16



FERTILISATION ET PROFIL DE SOL

Jeudi 30 janvier 2025

8h45- 12h - Gordes

Moulins du Clos des Jeannons, 1729 Rte de Saint-Pantaléon, 84220 Gordes

Intervenant : Alex SICILIANO - Consultant privé missionné par France Olive

Sujets qui donneront corps au contenu de la réunion

Pour que les oliviers poussent bien et fassent des olives il faut que leurs racines trouvent une terre fertile. La vôtre est-elle assez fertile ? Que faire pour l'améliorer ? Faut-il la travailler ou laisser faire les vers de terre ? Faut-il y mettre des engrais ou des fumiers ? À quelle distance du tronc sont les racines et à quelle profondeur ?

Le groupement des oléiculteurs vous propose une séance pratique sur le terrain pour 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...

Une observation attentive des différentes couches de terre et de leurs textures apporte des informations importantes. Cette observation informe sur la répartition des racines des oliviers et renseigne sur la localisation des engrais.

Cette séance est organisée sur le terrain, autour d'un profil de sol creusé en matinée. Ce trou permettra d'observer les racines et les couches de terre.

Coût : intégré dans l'adhésion 2025

Ou 15 € pour non-adhérent du groupement (à régler le jour même).

Pas d'inscription au préalable, conseillé cependant en cas de modifications.



TAILLE DES FRUITIERS

Pour la 9^{ème} année consécutive la conduite de la taille des arbres fruitiers de jardin sera présentée en démonstration

Judi 6 février 2025

9h à 12h - Cabrières d'Avignon

Rendez-vous parking du cimetière

Trois agriculteurs spécialisés dans leur domaine de production assureront les présentations :

Félix BOREL et Daniel DEVAUX (multi fruits) et Eric Mathieu (multi fruits).

Sur pommier les anticipés doivent être encouragés, le figuier doit être conduit en cépée, le poirier ne s'épointe pas, les charpentières du prunier doivent être arquées, le brugnol produit sur les rameaux mixtes, le bouquet de mai du cerisier est productif à vie, l'amandier se conduit en gobelet...

Dans un verger d'accueil détenant pommier, poirier, cerisier, figuier, amandier, cognassier, prunier, nectarinier, jujubier, abricotier, truffier, fuyu et grenadier. Les travaux initiés voici un an se poursuivront pour chacune des espèces.

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2025. Ou 15 € non-adhérent (à régler le jour même)

Inscription non obligatoire mais conseillée.



FORMATION À L'ANALYSE SENSORIELLE

Cycle de 3 séances dissociables

Lundi 10 mars niveau initiation (réglementation et défauts...) - Mardi 8 avril niveau confirmation (huiles de France et AOP...) - Mardi 13 mai niveau perfectionnement (huiles françaises et étrangères), de 9h à 12h - Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban



Grâce à ce cycle de une progression permet de définir les contours de la méthode de dégustation des huiles d'olives

Objectifs

- Développer vos compétences de dégustateur
- Accroître son référentiel organoleptique pour les huiles d'olive : découvrir la diversité des huiles en appellation AOP, AOC et de quelques monovariétales
- Apprendre à évaluer la qualité des huiles d'olive selon les critères réglementaires S'entraîner sur la reconnaissance des défauts
- Comprendre comment améliorer la qualité des huiles d'olive, connaître les critères de qualité des huiles d'olive haut de gamme, les facteurs qui influencent la qualité
- Identifier les bonnes pratiques de conservation des huiles d'olive
- Développer une culture autour des huiles d'olive pour savoir en parler
- Savoir valoriser ses produits (Concours, communiquer sur les bonnes pratiques d'utilisation des huiles d'olive)

Intervenante : Corinne PETIT - Consultante en mission pour France Olive

Moyens techniques et pédagogiques : Les méthodes pédagogiques sont basées sur le développement théorique des différents thèmes (exposé oral appuyé d'un diaporama) et sur une mise en application avec la dégustation d'huiles d'olive soigneusement sélectionnées pour illustrer chaque thème.

Pour ceux qui le souhaitent un covoiturage sera mis en place au départ du péage de l'autoroute de Cavaillon.

Coût des séances : pris en charge par France Olive

Condition : réunir 9 personnes

Inscription au plus tard le 27 janvier à : oliviersenvaucluse@gmail.com ou 07 89 69 64 16

DEMONSTRATIONS DE TAILLE FEVRIER - MARS 2025

Dès la fin FEVRIER puis en MARS

14 oléiculteurs mettront leur verger à la disposition de 9 intervenants :

4 agriculteurs, 2 oléiculteurs, 3 techniciens interviendront au cours des 14 démonstrations. Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2023 portera les fruits en 2024 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2025. Les arbres adultes mono ou multi troncs sont issus des gels de 1956 ou 1985, ils sont parfois plus anciens. Il s'agit de la variété « AGLANDAU ».

Objectifs de la taille :

Favoriser le renouvellement du bois. Aérer la frondaison.

Améliorer la fructification. Écrêter les phénomènes d'alternance.

Déroulement :

L'intervenant rappelle : les principes de la taille, les équilibres à respecter, les erreurs à ne pas commettre, le rythme de taille.

L'intervenant réalise une démonstration et commente ses gestes.

Coût : gratuit pour les adhérents (sur présentation de la carte 2025)

Non adhérent :

15 €/par démonstration (à régler sur place le jour même) Pas d'inscription au préalable

Intervenants :

Yves BOUDOIRE (Agriculteur) André et Guillaume HORARD (Agriculteurs)

Eric MATHIEU (Oléiculteur) Frédéric RATTO (Agriculteur) Robert UFFREN (Oléiculteur)

Et en mission pour France Olive Alex SICILIANO (Technicien) Hélène LASSERRE (Technicienne) Serge GRECH (Oléiculteur) Nicolas MARQUE (Technicien) Sébastien LEVERGE (Technicien).

Conclusion des matinées :

(selon les conditions sanitaires)

A l'issue des matinées de démonstrations, les participants seront accueillis dans quelques moulins, dans une cave, sur les parcelles, l'huile sera dégustée sur un bout de pain, un verre de vin l'accompagnera.

Dates	Communes – Intervenants	Horaires 8h45 – Lieux RDV
Type de vergers		Départ sur la parcelle à 9h
Judi 20 février	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres adultes	8h 45 : Place du marché aux raisins. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux.
Vendredi 28 février	LAURIS Éric MATHIEU Arbres multi troncs et oliviers de près de 15 ans	8h 45 : Lauris parking Régales (proche Peugeot) 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin de Puyvert avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 1er mars	OPPEDE Robert UFFREN Arbres adultes et jeunes arbres	8h 45 : Moulin Saint Augustin 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Judi 6 mars	RUSTREL Sébastien LEVERGE Oliviers multi troncs de 1956	8h 45 : Moulin du Colorado 11h 30 : Conclusion au moulin autour des huiles d'olive et les vins locaux.
Vendredi 7 mars	MALEMORT du COMTAT Éric MATHIEU Arbres adultes	8h 45 : Moulin de La Colombe. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 8 mars	SAINT SATURNIN les APT Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs de plus de 25 ans	8h 45 : rdv verger derrière le domaine des Andéols, route de Roussillon D2 1,5 km avant St Sat d'A venant de Gordes. 43.934035, 5.361408 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive du Moulin d'Apt et les vins locaux
Mardi 11 mars	CUCURON Frédéric RATTO	8h 45 : parking cimetière Château Vieux. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin Oliversion avec ses huiles et les vins locaux.
Mardi 18 mars	BEAUMES de VENISE Serge GRECH Arbres adultes	8h 45 : parking de la mairie. 11h 45 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin La Balméenne et les vins locaux...
Mercredi 19 mars	MERINDOL en LUBERON Yves BOUDOIRE Arbres adultes multi troncs.	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 45 : Conclusion dans le cadre du Moulin du Vieux Château avec ses huiles et les vins locaux
Judi 20 mars	GORDES André et Guillaume HORARD Arbres jeunes et adultes mono troncs.	8h 45 : moulin Clos des Jeannons. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 22 mars	LA BASTIDONNE Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs Réservation déjeuner : 07 89 69 64 16 Avant le 17/03.	8h 45 : Moulin du Pays d'Aigues. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et ses vins.
Mardi 25 mars	CAROMB Sébastien LEVERGE Arbres mono troncs de plus de 25 ans	8h 45 : Cave Saint Marc 11h30 : Conclusion dans le cadre du Moulin du Comtat avec ses huiles et les vins locaux
Judi 27 mars	LE CRESTET Serge GRECH Arbres mono troncs adultes et jeunes arbres Aglandau et Tanche.	8h 45 : Mairie du Crestet. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux
Vendredi 28 mars	MORNAS Nicolas MARQUE Arbres mono troncs adultes	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 45 : Conclusion avec ses huiles et les vins locaux

CHANTIER DE TAILLE AVEC DÉMONSTRATION

Le chantier de taille se distingue de la démonstration par le fait que les participants sont acteurs et non observateurs.

Jeudi 3 avril 2025

9h à 16h30 - Jonquières

Le vergers de l'arboretum de Beaugard

Route D960 au rond-point au grand cœur en bordure de l'Ouvèze

Le verger d'oliviers de l'arboretum de Beaugard à Jonquières sera le support pédagogique de cette action.

Le chantier de taille se distingue de la démonstration par le fait que les participants sont acteurs et non observateurs. Les oliviers de l'arboretum seront taillés. Les participants seront encadrés notamment le matin par Hélène LASSERRE, Directrice du pôle Conservation et recherche, et technicienne à France Olive.

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie, lunette de protection, gants. Pause méridienne autour d'un casse-croûte partagé.

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

Inscription indispensable avant le 27 mars

en téléphonant au siège oliviersenvaucluse@gmail.com ou au 07 89 69 64 16



RESTRUCTURATION D'OLIVIERS ET RECOMPOSITION DE TERRASSES :

Lundi 14 avril 2025

9h00 - Beaumes-de-Venise

Rendez-vous au parking de la mairie

Intervenants.

Bénévoles de l'association « Les Courens » de Beaumes de Venise.

Cécile DESPIN - Groupement des oléiculteurs de Vaucluse.

Dans une terrasse de culture gérée par les bénévoles, des arbres multitroncs seront séparés en souquets individuels. Ce chantier aux buts paysagers et environnementaux permettra de s'initier à la remise en état d'un vieux verger.

Méthode

Intervention, présentation de la méthode autour des thèmes :

- Comment réduire la hauteur des arbres ?
- L'olivier est-il en capacité de se régénérer ?
- Combien de temps faudra-t-il pour obtenir une récolte ?
- Le mono tronc est-il à privilégier ?
- Comment sélectionner les troncs à conserver ?
- Que peut-on faire de ces nouveaux arbres ?



Repas : Pique-nique.

- Don des souquets.
- Discussions autour de la plantation : les pièges à éviter, les variétés etc...
- Initiation à l'analyse sensorielle

Mise en œuvre manuelle chantier participatif (les participants veilleront à porter des lunettes de protection, des gants, des outils : pioche, pelle, sécateur, scie).

Pique-nique sur site (chacun apporte ses effets) ou déjeuner dans un restaurant du village.

Inscription sans frais au plus tard le 10 avril sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou au 07 89 69 64 16



GREFFAGE : UN ATOUT POUR LA POLLINISATION

Le greffage permet d'introduire une variété pollinisatrice, de remplacer une variété par une autre, d'inverser la croissance juvénile d'un arbre. C'est en pratiquant à la nouvelle lune (30 avril) que le taux de réussite est le meilleur. C'est en fonction de celle-ci que les dates suivantes sont retenues. Le groupement vous propose 2 rendez-vous :

Lundi 28 avril 2025 - 9h30 - Saint-Didier

Parking de la cave "la Clauvalis" (ex Courtoise, Croisement de la D1 avec D4)

Mercredi 30 avril 2025- 9h30 - Roussillon

Rdv sur la D900 au rond-point du Pont Julien (Ouvrage romain du 3ème siècle avant JC)

Intervenants : Éric MATHIEU et Isabelle CASAMAYOU (méthode classique de la couronne sur fruitier avec insertion de bâtons et méthode de la couronne avec plaquage d'écorces).

Contenu : Mise en œuvre de chacune des deux méthodes (rabattage de charpentières – incision des écorces - insertion des greffons avec critères de choix et de préparation - protection). Commentaire sur la variété semblant la plus efficace pour Aglandau. Sur les deux sites observation des travaux réalisés les années précédentes.

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2025 Ou 15 € pour les non-adhérents (inscription conseillée).



L'AGRICULTURE AU SERVICE DE LA NATURE

UNE MATINÉE BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE

Samedi 17 mai 2025

9h-12h - Jonquières

Le vergers de l'arboretum de Beauregard

Route D960 au rond-point au grand cœur en bordure de l'Ouvèze

LES HAIES.

Intervenant : Florian CARLET, animateur coordinateur au Groupement Régional des CIVAM en PACA.

Quels sont les services rendus par la haie, méthodologie de conception, réflexion sur le choix des espèces, du paillage, des protections, gestion de la haie, arrosage d'appoint, financements possibles à la plantation, principes généraux d'entretien.

Les haies offrent une multitude de services à l'échelle de la ferme et du paysage : brise-vent, biodiversité utile, protection contre l'érosion... La formation éclaircira les rôles de la haie, comment la concevoir, la planter, mais aussi la guider jusqu'à maturité. Il sera expliqué la nécessité de son renouvellement par la replantation mais aussi des pratiques d'entretien bocagères sur les haies existantes.



Inscription sans frais au plus tard le 12 mai sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou au 07 89 69 64 16

Le Groupement et la promotion du terroir.

Le Groupement défend la typicité d'une oléiculture locale de proximité. Il représente et présente le terroir Vauclusien.

SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS



Le groupement des oléiculteurs de Vaucluse occupera un espace porte de Versailles à l'occasion du salon de l'agriculture. Les huiles des moulins de Vaucluse partenaires du groupement des oléiculteurs de Vaucluse s'exposeront, se dégusteront et se vendront le : Samedi 22 et dimanche 23 février 2025 Hall 3 - Parc des Expositions de Paris Cette action de communication est pilotée par la chambre d'agriculture de Vaucluse et soutenue financièrement par le Conseil Départemental.



TERROIRS EN FÊTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS



Cette action est mise en place par le Conseil Départemental en faveur des productions vauclusiennes

Samedi 14 et Dimanche 15 juin 2025

Parc de l'Arboursière - Châteauneuf de Gadagne

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse sera présent. Une initiation à l'analyse sensorielle sera proposée avec les 11 huiles des moulins partenaires.



MARCHÉ DES TERROIRS À GORDES – 3ÈME ÉDITION

Le groupement et Gordes poursuivent leur alliance en 2025.

Dimanche 3 août 2025 - Gordes



Sur l'esplanade non loin du château, les moulins extracteurs d'huile d'olive et les vigneron proposent des dégustations. Autour d'eux des artisans apporteront de la diversité. Une visite guidée de "Gordes la rurale" sera offerte par l'agence Destination Luberon.

Le jeu "Sens et bouteille mystère" permettra de tenter de gagner une bouteille d'huile du marché lors d'une dégustation à l'aveugle. Succès garanti pour tous les âges.



LA JOURNÉE DE L'OLIVIER

Rencontre entre passionnés de l'olivier. Venez observer et échanger autour de l'olivier et de sa culture.

Samedi 24 mai, l'olivier en fleur. Protection contre la mouche.

Lieu : le domaine Lou Coulimbou, 100 - ancienne route de Lagnes 84220 CABRIÈRES D'AVIGNON

Intervenants : administrateurs du Groupement.

Déroulement de la journée.

9h30h-12h30 : accueil café. Point sur la saison précédente et présentation de l'exploitation. Questions réponses et visite de l'exploitation.

12h30 : fin de la matinée et début du repas. Pique-nique tiré du sac.

13H45 : fin du repas et mise en place des espaces de partage.

13h45-15h00 : formations des groupes d'échanges. Quels sont vos problèmes et vos interrogations oléicoles ?



15h00-16h30 : Protection contre la mouche. Les méthodes de lutte préventive par application de barrières minérales empêchent les pontes et doivent donc être positionnées très tôt en saison. Les barrières minérales sont tout autant utilisables par les professionnels que par les amateurs. L'application s'effectue par pulvérisateur tracté mais aussi à l'aide d'appareil à dos.

Démonstration d'application de barrières minérales de début de saison : Les argiles (blanches ou vertes), le talc sont des barrières physiques. La pellicule qu'elles créent gêne la mouche pour pondre. Ces protections ont un rôle d'insectifuge mais pas d'insecticide. Appliquées à des rythmes variant selon l'érosion faite par la pluie, le vent, et selon le grossissement du fruit, les argiles nécessitent un matériel et des buses adaptées.



16h30 : conclusion et fin de la réunion

La visite est gratuite et ouverte à tout public. L'inscription est cependant recommandée sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou au 07 89 69 64 16

BALADE CONTÉE : à MALEMORT DU COMTAT

Paysage et histoire se rencontrent

Samedi 27 septembre 2025

Malemort du Comtat à 09h30

Parking de la salle des fêtes de Malemort du Comtat



LES CONTES

Dans cette commune du Ventoux, le moulin à olives « La Colombe » est l'un des derniers moulins à pression de France. Dans tous ses alentours poussent les oliviers. Autour d'eux les Hommes n'ont cessé de travailler mais aussi de peindre, d'écrire admiratifs de son feuillage lumineux.

Le groupement des oléiculteurs de Vaucluse en partenariat avec le moulin et les conteurs réunis autour de l'association Romarine proposent un itinéraire pédestre aisé. Il se déroulera parmi les anciennes terrasses de culture, les oliviers, les bories. Les conteurs mettront en lumière les textes dédiés à l'olivier, arbre nourricier riche de symboles.

Puis dans le cadre du moulin « La Colombe », le circuit de l'olive sera expliqué, le fonctionnement des presses hydrauliques avec scourtins sera présenté. L'huile issue de la pression mais aussi de l'extraction sera dégustée et commentée.

Pique nique sur le pouce (pour ceux qui le souhaitent) tiré du sac dans le jardin de la mairie

Coût de participation : sans - action soutenue par le Conseil Départemental du Vaucluse

Inscription sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou au 07 89 69 64 16



BILANS

Les bilans de la 30^{ième} année d'activité seront présentés.

Salle polyvalente de la commune de Gargas

Lieu et date à définir : Samedi 4 octobre 2025.

Le bilan de la saison sera exposé en présence des adhérents, des administrateurs et des élus conviés à l'événement. À l'issue des travaux, des échanges avec les responsables auront lieu et la réunion se finira autour d'un apéritif convivial.

Un repas intégrant de l'huile d'olive du "Moulin du Chêne" sera proposé pour le déjeuner dans un restaurant local (réserver sur oliviersenvaucluse@gmail.com ou 07 89 69 64 16).

BLOC-NOTES ...

A large rectangular area with a yellow border and rounded corners, containing 20 horizontal grey lines for writing.

LES PRINCIPALES RESSOURCES DU GROUPEMENT :

Les adhésions
des membres



FRANCE
Olive



Travaux financés par l'Union Européenne,
FranceAgriMer, et l'Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive,



Dans le cadre règlement délégué (UE) n°2017/1962 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement délégué (UE) n°611/2014 et complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'Huile d'Olive et des Olives de Table, et du règlement d'exécution (UE) n°1963/2017 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement d'exécution (UE) n°615/2014 et portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement Européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.

France Olive nous demande d'insérer l'information suivante :

Les interventions du Centre Technique de l'Olivier sont réalisées à la demande de France Olive, qui les finance grâce aux Cotisations Volontaires Étendues (CVE) collectées auprès des producteurs et transformateurs d'huiles d'olive et olives de France par L'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL), et versées à l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (France Olive) pour lui permettre de réaliser les programmes en faveur de la filière oléicole française tels qu'adoptés en Assemblée Générale.

L'intervention étiquetage et démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVE et au co-financement apporté par la Région Provence Alpes Côte d'Azur et les autres séances d'information Irrigation, fertilisation, protection phytosanitaire, protection sanitaire sur la mouche et de profil des huiles, de maturité et d'analyse sensorielle grâce au programme d'opérateur oléicole.

Notre fichier : Nous nous engageons à ne communiquer aucun élément vous concernant. Nous protégeons notre fichier en ne le communiquant pas, en occultant les adresses électroniques de nos correspondants. N'hésitez donc pas à nous communiquer votre adresse électronique.

BULLETIN D'ADHÉSION PRODUCTEURS 2025 - janvier à décembre Adhésion à partir de 50 €*

Paiement par chèque ou par virement (IBAN : FR76 1130 6000 8493 6732 1305 049 / BIC : AGRIFRPP813)

Bulletin d'adhésion et paiement à envoyer au **Groupeement des Oléiculteurs du Vaucluse**,

Maison des Agriculteurs, 62 av. Augustin Bouscarle 84300 CAVAILLON - 04 90 78 21 61 - oliviersenvaucluse@gmail.com

NOM

Prénom

Adresse

Email Téléphone

Parcelle(s) sur la commune de : Dispositif d'irrigation : oui non

Pour nous aider à présenter le Groupeement des Oléiculteurs (à ne renseigner que si vous êtes un nouveau membre)

Nous nous engageons à ne diffuser aucun élément personnel

Variété : Variété secondaire : % sur l'ensemble du verger

Nombre d'arbres en production : jeune plantation :

Statut professionnel :

Agriculteur Pluri actif Retraité Retraité agricole Autre Cotisant solidaire MSA

*à partir de 50 € : suite au débat de l'assemblée générale du 10 octobre 2020 il était décidé de maintenir le montant de la cotisation à 50 € laissant libre à chacun la volonté d'en augmenter le montant.