



# Connaissez-vous les A.O.P. ?

par Le Nouvel Olivier.



Photo 1 : les Amis de l'Olive Pugétoise en pleine révision sur les principes de reprise de ces vergers anciens. L'enthousiasme est de la fête !

**J'** imagine votre sourire et par avance vos réponses ! Les A.O.P., mais bien sûr que nous les connaissons ... et l'oléiculture française n'est pas en reste puisqu'elle en gère pas moins de 14, toutes productions oléicoles confondues.

Oui, bien sûr ! Mais, à part qu'en l'occurrence, il ne s'agit nullement d'une Appellation d'Origine Protégée mais tout simplement de l'association « Les Amis de l'Olive Pugétoise ». Des communes arborant le nom de Puget, il en existe un certain nombre dans le sud de la France : Puget en Vaucluse, Puget Ville, Puget sur Argens dans le Var, Puget Rostang et Puget Théniers dans les Alpes-Maritimes. Cette dernière est installée le long de la rivière Var en bordure du département des Alpes de Haute Provence.

Puget tirerait son nom de « puits ».

Les 1800 habitants du village vivent au milieu d'un écrin de verdure de qualité. L'olivier y est multi présent. Malheureusement, la typologie du relief constitue un handicap sérieux à une exploitation agricole productiviste. Pendant longtemps cette agriculture a manqué de bras, les jeunes ayant préféré vivre une aventure plus bas dans la vallée où l'économie Niçoise a procuré des emplois bien rémunérés. L'espace était entrain de se fermer, la forêt sauvage faisant valoir ses droits occupant de façon désordonnée des parcelles cultivées il y a encore quelques années.

Redonner bonne figure à ces lieux de façon aveugle est certes utile, mais cela pose toujours le problème de l'accès et de l'intervention sur la propriété privée.

Proposer un thème à la reconquête de ces parcelles est toujours préférable.



Sur ces terrains, justement, l'olivier y est présent mais abandonné de tout entretien. Les broussailles l'envahissent et lui font perdre de sa superbe, les quelques olives qu'ils veulent bien encore produire ne sont même plus récoltées.

Tout cela fait désordre et pose même un problème de conscience à certains, sans ignorer les risques d'incendie accrus à proximité des habitations.

## S'UNIR POUR RECONQUÉRIR CES ESPACES OLÉICOLES DEVIENT UNE IDÉE PERSISTANTE ... ET MÊME URGENTE !

En 2015, un certain nombre de rencontres, de réunions sont organisées sous l'initiative du Syndicat Agricole de la Haute Vallée du Var autour du thème de la restauration des oliveraies. Il en ressort l'idée d'une mutualisation des moyens et surtout des bras pour espérer redonner une certaine jeunesse à ces sujets multi centenaires pour certains.

En 2016, sous forme associative, se crée « les Amis de l'Olive Pugétoise – A.O.P. » qui réunit des bénévoles désireux de participer à ce programme, propriétaires ou non de parcelles d'oliviers à Puget Thénier. Pour ne pas aller dans tous les sens, les membres fondateurs de l'AOP se focalisent sur une variété locale très typique, « La petite noire de Puget » qui domine dans le paysage.

Cette olive est parfois, historiquement utilisée de la façon suivante pour la production d'huile d'olive. Une fois récoltées les olives sont placées en couches très fines sur les greniers, régulièrement retournées, et au bout de quelques semaines livrées au moulin pour y être triturées.

L'huile d'olive obtenue a un goût subtil qui sort des standards habituels, certes mais qui est très agréable au palais.

Dès sa création des conventions ont été établies par l'intermédiaire du Syndicat Agricole de la Haute Vallée du Var, les parcelles concernées ont fait l'objet de nettoyage, de taille de régénération et d'entretien par les bénévoles membres de l'A.O.C.



Photo 2 : un premier travail du bûcheron forestier pour stopper l'envahissement des vergers ancien par des essences sans valeur.

2



Photo 3 : un véritable travail de singe s'impose pour donner « bonne figure » à l'architecture des oliviers qui redécouvrent les outils de taille.

3



Photo 4 : seules les brouettes à moteur peuvent accéder à ces parcelles aux voies d'accès plus que sommaires.

4

Ainsi, 10 hectares d'oliviers ont été sortis des broussailles et remis en production. Il s'agit là d'une véritable performance qui a mobilisé beaucoup d'énergie. Les oliveraies ont été placées



entre les mains de 5 repreneurs. Les premières récoltes sont livrées au moulin à huile communal du village voisin Villars sur Var. Ce moulin est également mis en œuvre par une association communale, le Syndicat pour l'Écodéveloppement de Villars. Il s'agit d'un moulin datant du XIX<sup>ème</sup> siècle, dont l'énergie est l'eau pour l'entraînement des meules et la force humaine pour les presses. La décantation des huiles d'olives obtenues est naturelle.



Photo 5 : les meules du moulin de Villars retrouvent du service grâce à ces nouvelles productions.



Photo 6 : la récompense d'un travail bien organisé.

Les membres de l'A.O.P. sont de plus en plus nombreux à rejoindre l'association, laquelle, par le biais de deux formateurs avisés dispense des formations sur les différentes tailles d'oliviers : reprise, formation, fructification.

Les séances sur le terrain font régulièrement l'objet de repas partagés sur place, ce qui améliore sans aucun doute les bonnes relations entre les participants.

L'objet de l'A.O.P. prévoit également la promotion en faveur des produits issus de ces oliveraies en se basant sur l'information des visiteurs sur cette initiative originale de reconquête des espaces oléicoles.

Là aussi, les amis de l'olive Pugétoise ne manquent pas d'idée originale ! Ils se sont associés au Train des Pignes reliant Nice à Digne et qui a bien failli définitivement arrêter toute fonction

de transport dans les années 1980.

Ce train à vapeur, d'un autre temps, que certains n'hésitent pas à qualifier « TGV », comprenez Train à Grandes Vibrations, traverse de somptueux paysages le long du Var que les voyageurs ont tout le temps d'admirer compte tenu de sa vitesse réduite.

De ce travail commun est né « Le train des olives » où depuis Puget Thénier, jusqu'à Annot, il est possible d'admirer les paysages oléicoles subsistant et parmi ceux-ci ceux résultant du travail de rénovation ci-dessus décrits. Une exposition photo est proposée dans le train, les voyageurs auront la possibilité de rencontrer les membres de l'AOP pour des échanges, une « baignette », appelée également « Brissaouda », composée simplement de pain grillé frotté d'ail et imbibé d'huile d'olive locale est offerte durant le parcours, de même qu'une dégustation de pâte d'olive et d'huile d'olive obtenue à partir de cette « Petite noire de Puget ».



Photo 7 : la vapeur d'eau de la locomotive parfumée à la fumée du grignon d'olive inonde la vallée du Var. Il fallait y penser ...

Cerise sur le gâteau si je puis dire, au moment où les cours du baril de pétrole s'envolent et que nos dirigeants nous expliquent quotidiennement que nous devons nous estimer heureux, le train des pignes a su discrètement et sans « sifflet » assurer sa transition énergétique. Il utilise pour partie du grignon d'olives locales pour assurer sa vapeur. C'est à la fois écologique semble-t-il, mais cela présente aussi l'avantage d'une production de fumée encore plus blanche et épaisse pour la satisfaction des voyageurs venus là à la redécouverte d'un autre temps !

Nous adressons nos félicitations aux Amis de l'Olive Pugétoise pour tout leur travail en espérant que d'autres initiatives de ce type sauront naître afin que vivent et revivent nos territoires oléicoles.

Enfin, n'oublions pas que ce territoire oléicole sous la gestion de l'A.O.P. décrite est inclus au sein de l'aire d'Appellation d'Origine Protégée – AOP Provence.