



GUIDE DU PLANTEUR D'OLIVIERS

En Languedoc-Roussillon

Rédigé en été 2004 par Jean-Michel DURIEZ (ASSOCIATION FRANCAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE - AFIDOL).

Avec l'aide des membres du réseau technique oléicole du Languedoc-Roussillon :

Christine AGOGUE (Chambre d'Agriculture de l'Aude)
Bernard ASSENAT (Chambre d'Agriculture du Gard)
Eric HOSTALNOU (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)
Emmanuelle TERRIEN (Chambre d'Agriculture de l'Hérault)

Avec le soutien de l'Office National Interprofessionnel des Oléagineux et des Productions Textiles et de la Région Languedoc-Roussillon.

AVERTISSEMENT

Toute personne désireuse de planter des oliviers doit **impérativement** se poser comme **premières questions** :

Quelle destination vais-je donner aux olives que je vais produire?

Comment vais-je valoriser cette production d'olives?

Durant la période 1990 – 2002, ces questions avaient de nombreuses réponses et n'étaient donc pas prédéterminantes. Les coopératives et les moulins ou confiseries privés cherchaient tous des olives.

Aujourd'hui, le contexte a changé. De nombreuses plantations ont été réalisées depuis 1997, la plupart en accord avec les coopératives et les moulins privés. Elles commencent à entrer en production maintenant. Cette augmentation de la production était prévue, et voulue.

La production est actuellement toujours écoulee sans trop de difficultés, mais il serait irresponsable de continuer les plantations avant d'avoir fini de conquérir les nouveaux marchés indispensables.

Ce travail est en cours. Nous avons bon espoir d'atteindre les objectifs que nous nous étions fixés en 1996.

Cependant une production trop importante risquerait de mettre à mal le développement de notre filière en créant une surproduction.

Il existe plusieurs possibilités pour écouler les produits oléicoles :

- Par des coopératives,
- Par des moulins ou confiseries privés,
- Par ses propres circuits de vente.

Si vous ne comptez pas vendre vous-même vos produits oléicoles, contactez la coopérative ou les ateliers privés auprès de qui vous souhaiteriez écouler vos olives, préalablement à toute plantation. Vérifiez auprès d'eux la possibilité d'adhérer ou de devenir client.

Si vous comptez écouler, et éventuellement transformer, vos produits oléicoles vous-même, n'hésitez pas à contacter les syndicats d'oléiculteurs, les Chambres d'Agriculture et l'AFIDOL pour recueillir des informations sur le marché et des conseils pour la faisabilité de votre projet.



AVANT LA PLANTATION.

LES POINTS A ETUDIER

RISQUE DE GEL.

La zone oléicole régionale se situe à l'extrême Nord de la zone méditerranéenne de l'olivier. Le risque de températures basses y est relativement élevé. Ces gels intenses (de -15° à -20°C) se sont produits en 1956 et en 1985/1986 au cours du siècle dernier. Ils provoquent la mortalité de tous les oliviers de moins de 8 ans et tuent la plupart des arbres plus anciens. Ce risque de destruction des oliviers par le froid est réel et imprévisible. Il faut ensuite près de 7 à 10 ans avant de retrouver le niveau de production de l'olivette détruite (si le froid ne frappe pas à nouveau, comme en 1963 après le gel de 1956).

C'est pour cette raison que les responsables de la filière oléicole régionale ne souhaitent pas que des agriculteurs s'installent uniquement sur une production oléicole.

Par contre, l'oléiculture peut être une culture de diversification très intéressante. Elle a sa place dans une exploitation de polyculture méditerranéenne.

PERIODE IMPRODUCTIVE.

La première récolte significative (au moins 1 kg par arbre) n'arrive qu'à partir de la 3^e année de plantation dans le meilleur des cas : culture irriguée et variétés à mise à fruit précoce. Il faut attendre la 7^e année pour ces mêmes variétés cultivées en sec. Dans la plupart des cahiers des charges AOC, les oliviers doivent avoir au moins 5 ans de plantation pour que leur production puisse être agréée.

DUREE DE VIE DE L'OLIVERAIE.

L'olivier atteint progressivement son potentiel maximal de production entre 10 et 15 ans. Une oliveraie peut durer ensuite plusieurs siècles...tout en restant productive!

ALTERNANCE DE PRODUCTION.

L'olivier produit sur le bois qui a poussé l'année précédente. S'il est mal alimenté ou s'il est taillé sévèrement tous les 2 ans, il consacre une année à faire essentiellement des pousses à bois, puis, l'année suivante ces pousses se mettent à fruit, la pousse à bois étant très faible et ainsi de suite. Il ne produit donc qu'une année sur deux. C'est ce phénomène que l'on appelle alternance. Les oliviers correctement entretenus et taillés annuellement, produisent tous les ans, sauf accident climatique.

BESOINS EN TEMPS DE TRAVAUX.

Deux chantiers nécessitent de la main d'œuvre en oléiculture:

- la taille : mi-mars à mi-mai, sur la base de 70 à 80 heures par hectare.
- les récoltes :
 - septembre pour la récolte de l'olive verte "Lucques", sur la base de 100 heures par tonne d'olives.
 - octobre pour la récolte de l'olive verte "Picholine", sur la base de 100 heures par tonne d'olives.
 - de novembre à mi-janvier pour les olives à huile, selon la variété et l'altitude, sur la base de 20 à 50 heures par tonne selon le mode de récolte.

Une personne seule peut cultiver (hors récolte) 500 oliviers, soit 2,5 ha. Au-delà, il faut impérativement de la main d'œuvre supplémentaire.



LES MACHINES AGRICOLES NECESSAIRES.

Au-delà d'une centaine d'oliviers et obligatoirement à partir d'un hectare, l'oléiculteur doit disposer au minimum des machines et équipements suivants :

- **tracteur** d'une puissance de 50 à 60 cv,
- **broyeur de branches** le plus large possible,
- **pulvérisateur / applicateur de désherbant** adapté à l'arboriculture, sachant que le volume maximal pulvérisé est de 800 à 1000 litres de bouillie par hectare,
- **cultivateur, ou cover-crop ou disques** pour l'entretien du sol,
- **épandeur d'engrais**
- **remorque** pour porter les sacs d'engrais, les caisses de récolte, etc.

LES FORMATIONS

Il existe actuellement plusieurs possibilités de formation en oléiculture. Les programmes détaillés sont en ligne sur le site www.afidol.org. Ces formations sont destinées aux adultes et peuvent être financées par les fonds de formation.

Elles se déroulent en 3 à 15 jours répartis au cours de l'année.

Pour tous renseignements :

*** CFPPA (Centre de Formation Professionnelle de Promotion Agricole)**

Av. Yves Cazeaux 30230 Rodilhan

Tél : **04 66 20 33 09**

fax : **04 66 20 45 56**

Mail : cfppa.nimes@educagri.fr

*** CFPPA (Centre de Formation Professionnelle de Promotion Agricole)**

3224 rte Mende 34090 MONTPELLIER

Tél : **04 99 23 25 50**

fax : **04 99 23 25 59**

Mail : cfppa.montpellier@educagri.fr

11001 CARCASSONNE

Tél : 04 68 25 24 95

Contact : Christine AGOGUE

Tél : **04 68 41 88 86**

Fax : 04 68 41 88 88

← CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE

70, rue Aimé Ramon

LES CHOIX A FAIRE

AGRICULTURE RAISONNEE.

La filière oléicole française pratique l'agriculture raisonnée et la lutte intégrée, depuis plus d'une vingtaine d'années.

5 traitements annuels en moyenne suffisent pour protéger l'olivier et sa production, dans le cadre de l'agriculture raisonnée.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

La conduite des oliviers est possible en agriculture biologique. Cette conduite est plus facile à mettre en œuvre au dessus de 200 m d'altitude. Elle est très difficile à appliquer avec efficacité en dessous de 50 m d'altitude.

Vous trouverez en annexe les coordonnées des organismes qui peuvent vous accompagner dans ce type d'agriculture.

OLIVES DE TABLE OU OLIVES A HUILE ?

	OLIVES DE TABLE	OLIVES A HUILE
Irrigation	Indispensable	Facultative
Besoin en personnel pour la récolte	100 h par tonne d'olives	10 à 50 h par tonne d'olives
Période de récolte	Septembre (Lucques) et octobre (Picholine)	De novembre à janvier selon les variétés et l'altitude

La rentabilité est plus élevée en olives de table qu'en olives à huile, cependant les soins culturaux et de récolte sont plus rigoureux.

MODES DE VALORISATIONS DE LA PRODUCTION.

Les oléiculteurs ont le choix entre :

- La vente des olives fraîches :
 - Olives à huile : Certains moulins achètent des olives à huile directement aux producteurs.
 - Olives de table : La plupart des confiseries achètent les olives de table directement aux producteurs.
- L'apport des olives à huile dans un moulin, le paiement de la trituration¹, et la vente de l'huile obtenue à ce même moulin.
- La transformation (et éventuellement le conditionnement) à façon des olives dans un ou plusieurs ateliers (moulins et confiseries d'olives) puis vente des huiles ou des olives de table sous sa propre étiquette,
- La transformation et le conditionnement sur l'exploitation, puis la commercialisation sous sa propre étiquette.

LE LIEU D'IMPLANTATION.

✓ ZONE CLIMATIQUE.

La culture de l'olivier n'est possible, à des fins de production, que dans la zone climatique du type méditerranéen.

✓ MICRO-CLIMAT.

Attention aux zones gélives : il s'agit souvent de bas-fonds, bordures de rivière. En Languedoc-Roussillon, l'olivier ne se cultive plus, sauf situation très particulière, au-dessus de 350 m.

Les zones où la vigne gèle fréquemment sont à proscrire pour l'olivier.

¹ Trituration : ensemble des opérations réalisées par un moulin à huile pour extraire l'huile des olives.



✓ CHOIX DU TERRAIN.

Dans le Languedoc-Roussillon, certains secteurs, pourtant inclus dans la zone climatique méditerranéenne, ne conviennent pas à l'olivier. Citons par exemple, la Camargue, la vallée du Lez, les rives de l'Hérault.

✓ EAU DANS LE SOL.

Ce sont des sols dans lesquels l'eau stagne et s'évacue très lentement. L'olivier est très sensible à l'asphyxie racinaire. Les sols comportant des graviers ou des cailloux (sols filtrants) seront préférables à des sols trop argileux (sols asphyxiants).

✓ IRRIGATION.

L'olivier triple sa production lorsqu'il est irrigué. Cependant, il est tout à fait viable de le cultiver sans irrigation, en s'orientant vers la production d'olives à huile exclusivement. Les besoins en eau sont de 1500 à 2000 m³ /ha pour des oliviers d'au moins une dizaine d'années.

✓ ACIDITE DU SOL.

L'olivier n'est pas particulièrement sensible au pH (acidité) du sol. Cependant en cas de sols nettement acides ou basiques, il faudra tenir compte de ce critère dans le choix des variétés en privilégiant les variétés traditionnelles locales (Olivière dans les sols acides du Roussillon par exemple).

✓ FERTILITE DU SOL.

L'olivier préfère des sols relativement pauvres à des sols très fertiles. Il est préférable de ne pas l'installer dans les terrains très fertiles et profonds, du type "terre à maraîchage".

✓ PROFONDEUR DU SOL.

Bien que disposant d'un système racinaire traçant, l'olivier a besoin d'au moins un mètre de profondeur de terre exploitable par ses racines.

✓ EXPOSITION.

L'olivier a besoin du maximum d'ensoleillement. Il ne faut pas planter à l'ubac, en cas de pente supérieure à 25°.

✓ POURRIDIE.

Il ne faut pas planter d'oliviers sur les terrains dans lesquels le pourridié s'est déjà manifesté auparavant sur vigne ou sur arbres fruitiers.

✓ BROUILLARD ET EMBRUNS.

Il ne faut pas planter d'oliviers dans les zones où surviennent fréquemment des brouillards ou des embruns en période de floraison (mai, juin). En effet, cette hygrométrie importante perturbe fortement le transport du pollen entraînant une réduction sensible de la production d'olives.

✓ TERRAINS IDEAUX.

Les terrains idéaux se situent sur les faibles pentes orientées au sud des coteaux et piémonts, avec des sols légers et caillouteux. Dans ces secteurs, il n'est pas rare de trouver des oliviers qui poussent spontanément dans la garrigue et les talus à partir de noyaux disséminés par les oiseaux. La présence de ces oliviers est toujours un signe favorable pour une future plantation.



✓ LE PRECEDENT CULTURAL.

⇒ SOLANACEES, CUCURBITACEES, LUZERNE.

Il ne faut pas planter d'oliviers immédiatement après une culture de :
solanacées (tomate, poivron, aubergine, pomme de terre, ...)
cucurbitacées (melon, courgette, ...)
luzerne.

Ces plantes favorisent en effet le développement de la verticilliose. Il est conseillé de cultiver pendant 2 à 3 ans des céréales avant de planter des oliviers sur ces terrains.

⇒ VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FRICHE.

En cas de plantation après arrachage de vigne ou d'arbres fruitiers ou après démaquisage, éliminez le maximum de racines avant de planter des oliviers.

LE CHOIX DES VARIETES.

Nous avons la chance d'hériter d'un patrimoine de variétés régionales, issues d'une longue sélection depuis plus de 10 000 ans. Ces variétés, uniques au monde, sont aujourd'hui multipliées par des pépiniéristes spécialisés. Elles sont la base des démarches actuelles de reconnaissance en A.O.C.. Elles offrent des olives et des huiles extraordinaires et typiques. Ce sont ces variétés qu'il faut planter.



Voici les caractéristiques principales de ces variétés (celles qui ne figurent pas ci-dessous sont des variétés encore peu connues). Beaucoup d'informations sont extraites du livre "Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France (tome 1)".

	OLIVIÈRE	PICHOLINE DU LANGUEDOC	VERDALE DE L'HÉRAULT	LUCQUES	NEGRETTE	CLERMONTAISE	MENUDEL	ROUGETTE DE PIGNAN
Zone historique de culture	P.O., Aude, Hérault	Gard	Hérault, Aude, Ouest Gard, Est des P.O.	Hérault, Aude, Est des P.O.	Gard, Ardèche	Clermontais, Lac du Salagou	Lodévois, Piémonts sud de la Montagne Noire	Montpelliérain
Zone conseillée de plantation	P.O., Aude, Hérault	Gard, P.O., Aude, Hérault	Hérault, Aude, Est des P.O.	Hérault, Aude, Est des P.O.	Gard, Ardèche	Clermontais, Lac du Salagou	Lodévois, Piémonts sud de la Montagne Noire	Montpelliérain
Huile	H-1	H-1	H-1	H-2	H-1	H-1	H-1	H-1
Olive de table	Possible	V-1	Possible	V-1 N-2	Non	Non	Non	Non
Distance minimum entre arbres	7 m	6 m	5	6 m	6 m	6 m	5 m	6 m
Vitesse de croissance	Élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Élevée	Moyenne	Moyenne	Élevée
Age de mise en production	3 ans 3 kg	3 ans 2 kg	5 ans 5 kg	6 ans 10 kg	?	3 ans ?	?	3 ans ?
Vigueur de l'arbre adulte	Très forte	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne à forte	Forte	Forte	Moyenne	Moyenne
Productivité	Élevée	Élevée	Bonne	Élevée	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
Alternance	Faible	Faible	Faible	Forte	Faible	Faible	Faible	Faible
Verticilliose	Résistant	Peu sensible	Sensible	Sensible	?	?	?	?
Froid	Bon	Moyen	Bon	Moyen	Bon	Bon	Bon	Bon
Mouche	Sensible	Assez sensible	Sensible	Très sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	Sensible
Cochenille	Sensible	Assez sensible	Peu sensible	Très sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	?
Ceïl de Paon	Peu sensible	Peu sensible	Sensible	Hyper sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	?
Récolte olives de table verte	Septembre à Argelès	Octobre à Nîmes	Octobre à Aniane	Septembre à Béziers				
Récolte olives à huile	Novembre (Argelès)	Dév janv (Nîmes)	Novembre (Aniane)	Novembre (Béziers)	Mi nov à mi déc (Sommières)	Mi nov à fin déc (Clermont l'Hérault)	Mi déc – mi janv (Lodève)	Mi nov à mi déc (Pignan)
Type d'huile	Fruité vert/mûr médium	Fruité vert intense	Fruité mûr médium	Fruité mûr léger	Fruité vert/mûr médium	Fruité mûr léger	Fruité mûr léger à médium	Fruité mûr léger
Amertume	1,5	5	0	0	Présente	1,5	Faible	0
Ardence	3	4	1	0,5	Présente	3,8	Faible	0,5
Onctuosité	Normale	Plutôt élevée	Assez faible	Normale	?	Très élevée	?	Normale
Arômes	Plante de tomate, amande fraîche, tomate mûre	Prune, fruits exotiques, verdure, vanille	Verdure, noix fraîche, pomme	Pomme, amande, tomate	Fruits secs	Peu d'arômes	Noisette, amande, cacao	Pomme mûre, coing, noisette fraîche, amande verte
Litres d'huile pour 100 kg d'olives	8,1 à 16,7	13,2 à 23,3	10,9 à 21,1	8,2 à 17,9	15 à 18	14,5 à 17,6	12 à 15	8,6 à 11,1
Kg d'olives pour 1 litre	13,5 à 6,5	8,3 à 4,7	10 à 5,2	13,3 à 6,1	6,7 à 5,6	7,5 à 6,2	7,7 à 6,7	12,7 à 9,8
Pollinisateur	Picholine Cayon	Verdale de l'Hérault Aglandau, Bouteillan	Picholine, Grossane	Amellau Cayon Cornicabra	?	?	?	?

Variétés principales

Variétés secondaires



Légende du tableau de la page précédente:

? : Cette information n'est pas ou peu connue.

Huile : Possibilité d'utiliser cette variété pour l'extraction de l'huile.

- "H-1" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'extraction de l'huile,
- "H-2" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'olive de table.

Olive de table : Possibilité d'utiliser cette variété pour l'olive de table.

- "V-1" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'olive de table verte,
- "N-2" signifie que la valorisation de cette variété en olive de table noire, est possible.

Distance minimum entre arbres : Fonction de la vigueur et du port naturel de la variété, cette distance est celle qu'il faut conserver au minimum entre les arbres. Rappelons que la distance minimale entre rangs est toujours de 6 m quelque soit la variété.

Age de mise en production : Nombre d'années après la plantation (considérée comme année zéro) où il est possible de récolter au moins 1 kg d'olives par arbre. Le nombre de kilogrammes indiqué en dessous de cet âge, est la moyenne de ceux que nous avons relevé dans des vergers irrigués.

Productivité : Cette notion décrit la capacité de la variété à fournir une quantité d'olives importante. Une *bonne* productivité correspond à une production moyenne de 3 à 5 tonnes d'olives par hectare irrigué ou 2 à 3 tonnes en sec. Une productivité *élevée* est supérieure à la précédente (de 5 à 10 tonnes en irrigué et 3 à 5 tonnes en sec).

Alternance : il s'agit de la *tendance à l'alternance*. L'alternance est une particularité de l'olivier qui peut se traduire par une très forte chute de la production une année sur deux. Les variétés à forte tendance à l'alternance nécessitent des soins (taille, fertilisation, irrigation) attentifs pour maintenir une bonne régularité de production.

Verticilliose : Maladie provoquée par un cryptogame (*Verticillium Dahliae*). Il existe une forte variabilité de la sensibilité à ce ravageur, en fonction de la variété.

Froid : La résistance au gel est décrite. "Bon" correspond à une variété plutôt résistante. Attention il ne s'agit ici que de la comparaison entre variétés d'oliviers qui sont toutes sensibles au froid.

Mouche, Cochenille, Œil de paon : la sensibilité de la variété aux attaques de ces ravageurs est décrite.

Type d'huile : Le type de fruité caractéristique de la variété est donné.

Amertume et ardenance² : Le chiffre est la note moyenne des dégustateurs sur une échelle qui va de 0 à 8 selon l'intensité de la perception.

✓ CHOIX DE VARIETES PAR DEPARTEMENT

⇒ PYRENEES-ORIENTALES

Variété principale : **Olivière**

Variétés secondaires : Picholine, Verdale de Millas, Poumal et d'autres variétés en cours de détermination. Les pépinières BACHES à Eus multiplient ces variétés très locales.

⇒ AUDE

Variétés principales : **Olivière, Lucques**

Variétés secondaires : Picholine, Verdale de l'Hérault, Ménudel.

² Sensation de "piquant" en fond de gorge après l'ingestion de l'huile.

⇒ HERAULT

Variétés principales : **Verdale de l'Hérault, Lucques, Olivière, Picholine.**

Variétés secondaires : Rougette de Pignan (dans le secteur de Pignan), Clermontaise (autour de Clermont l'Hérault), Ménudel (dans le Lodévois).

Attention : Une trentaine de communes limitrophes avec le Gard, sont incluses dans les zones AOC "Huile d'olive de Nîmes" et "Olives de Nîmes". Contactez le Syndicat des Oléiculteurs du Gard (adresse en fin de document).

⇒ GARD

⇒ ZONES AOC "HUILE D'OLIVE DE NIMES" ET "OLIVES DE NIMES"

Les variétés principales sont Picholine, Négrette et Noirette. Elles doivent représenter ensemble au moins 85% du verger A.O.C. avec un minimum de 70% de Picholine.

Contactez le Syndicat des Oléiculteurs du Gard pour obtenir la liste des communes classées en AOC, ainsi que le cahier des charges de l'AOC.

⇒ ZONE CEVENOLE

Négrette du Gard, Rougette du Gard, Sauzen vert, Rougette de l'Ardèche. La Picholine peut être plantée avec une orientation "olive verte". En effet, la maturité tardive de la Picholine pour l'huilerie, accroît les risques de gel des olives sur l'arbre.

LA DENSITE

Une distance minimale de 6 m doit être conservée entre les rangs. Elle est portée à 7 m pour l'Olivière.

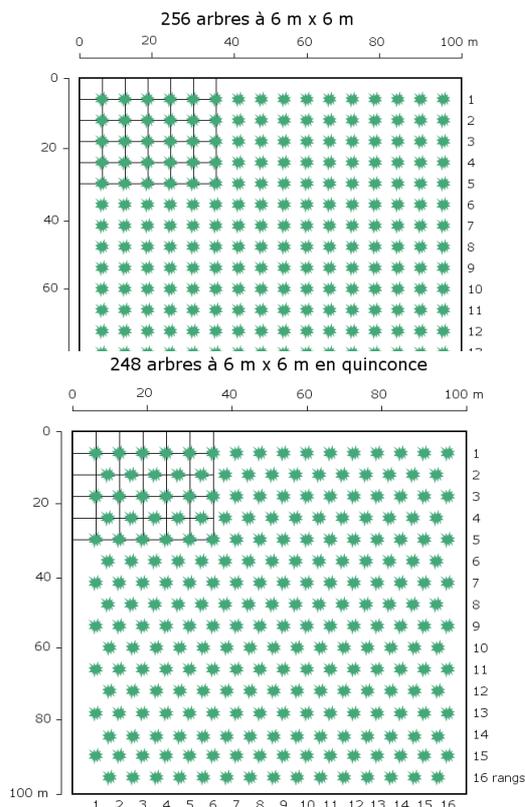
La distance entre arbres sur le rang est modulable selon les variétés entre 5 et 7 m (cf. description des variétés ci-dessus).

LE PLAN DE PLANTATION

Il faut conserver une distance d'au moins 6 m entre le dernier arbre du rang et le bord du champ. Cette distance s'appelle la *tournière*. Elle sera utilisée pour pouvoir tourner en bout de rang avec un tracteur et une remorque.

Entre le bord du champ et le premier rang, il faut conserver une distance d'au moins un demi inter-rang.

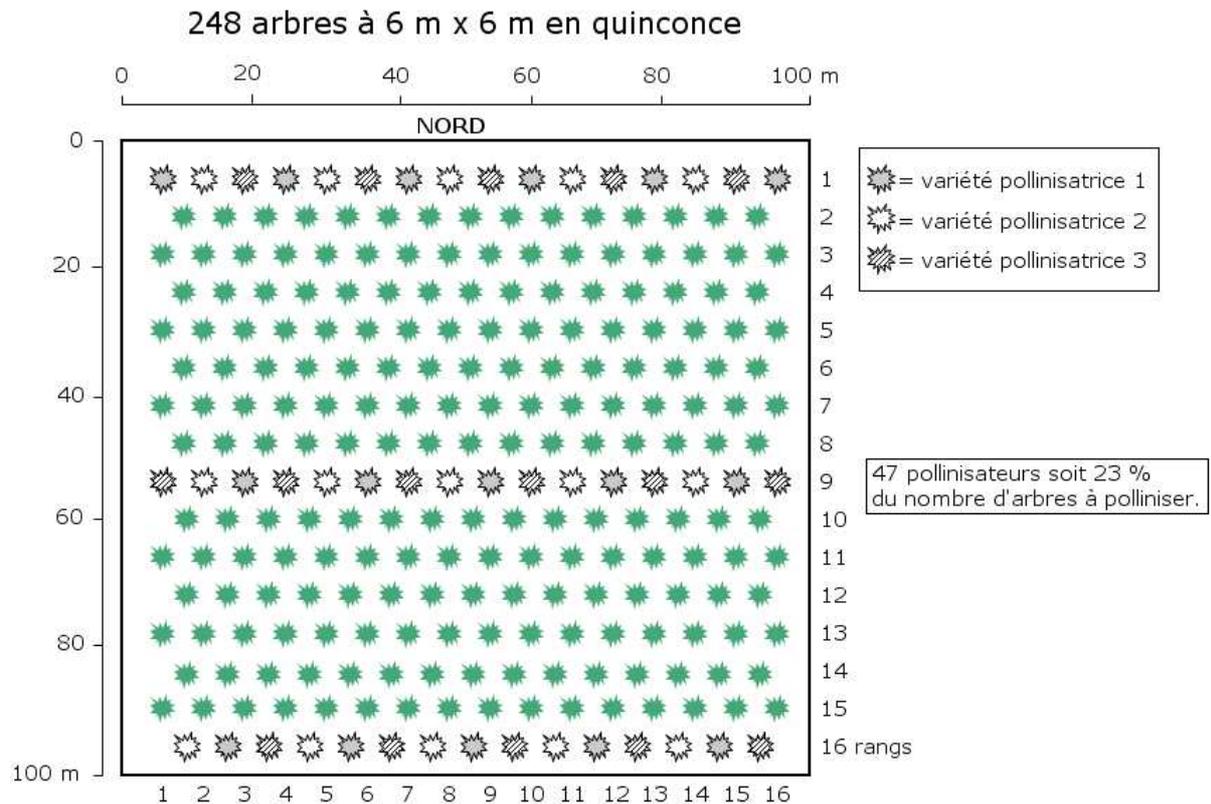
Les deux implantations suivantes sont les plus utilisées.



La disposition en carré est simple à mettre en œuvre.

La disposition en quinconce est celle qui permet à la lumière de bien circuler, quelle que soit l'orientation des rangs.

✓ DISPOSITION DES POLLINISATEURS



La plupart des variétés nécessitent la présence de pollinisateurs³. Le pollen de l'olivier est transporté par le vent. Il faut donc placer les variétés pollinisatrices au nord et au sud du verger. Toutes les 9 à 10 rangées, intercalez une rangée de pollinisateurs.

✓ REPARTITION DES VARIETES

³ Toutes les variétés n'ont pas encore été étudiées. Cependant l'INRA de Montpellier a travaillé sur ce point et apporte sa collaboration à des études en cours réalisées sur les variétés régionales. Vous trouverez les résultats connus dans les fiches variétales en fin de document.



En dehors des aspects de pollinisation décrits ci-dessus, il est préférable de planter au moins deux variétés différentes dans une oliveraie. La meilleure solution est de planter les variétés par rangées entières. A l'exception des rangées de pollinisateurs, ne mélangez pas les variétés dans une rangée, la récolte y sera problématique.

LES PEPINIERISTES

Vous trouverez en annexe, la liste des pépiniéristes spécialisés dans l'olivier. La plupart peuvent livrer les plants.

N'achetez pas vos plants d'olivier chez des pépiniéristes ne figurant pas dans cette liste, vous n'auriez aucune garantie sur l'authenticité variétale. Cette liste est mise à jour en permanence sur le site www.afidol.org.

LES PLANTS

Les plants doivent faire 60 à 80 cm de haut, livrés en container de 3 litres.

LES AUTRES FOURNITURES

✓ TUTEURS

Ils doivent être de section circulaire, avec un diamètre d'au moins 5 cm. Choisissez les de 1,8 m de haut. Ils seront enfoncés d'une cinquantaine de centimètres.

✓ PROTECTION CONTRE LES LAPINS

Tubes en plastique, filets, grillage, bref tout ce qui peut empêcher les lapins de venir ronger l'écorce pendant les 3 premières années.

LES CONTACTS A PRENDRE

LES ATELIERS DE TRANSFORMATION.

Il existe deux types d'ateliers de transformations dans la région : les entreprises de type "coopérative" et celles de type "privé". Chacune a sa spécificité, ses objectifs, ses tarifs et son règlement intérieur. Avant de finaliser votre projet de plantation, contactez le ou les ateliers de transformation avec lesquels vous êtes susceptible de travailler.

LES SYNDICATS PROFESSIONNELS.

Chaque bassin de production est représenté et animé par un syndicat d'oléiculteurs qui pourra vous donner de précieux conseils. N'hésitez pas à le contacter

LES DEMARCHES ADMINISTRATIVES

En 2004, dans le Gard, l'oléiculture a un coefficient de 3,5 en culture irriguée et 2 en culture sèche. Dans le reste de la région, ce coefficient est de 1.

Il n'existe pas de droits de plantation pour une oliveraie. Chacun est donc libre de planter autant d'oliviers qu'il le souhaite. Cependant, dans le cadre de l'Organisation Commune de Marché (OCM) européenne, les plantations effectuées doivent être déclarées à l'ONIOIL.



LE DEROULEMENT DE LA PLANTATION.

COMPTE A REBOURS.

Pour une plantation prévue pour l'année n :

- Printemps n-1 : validation du lieu, choix des variétés, détermination du nombre de plants.
- Été n-1 : Rédaction de la déclaration d'intention de plantation d'oliviers et transmission à l'ONIOL, réservation des plants, décompactage, analyse de sol (voir adresses en fin de document).
- Automne n-1 : fumure de fond selon en fonction des résultats de l'analyse de sol.
- Avril mai n : plantation
- Information de la réalisation de la plantation par courrier à l'ONIOL.

TUTEURAGE.

Les jeunes oliviers doivent être tuteurés avec soin. Ces tuteurs sont conservés pendant 5 ans environ. Certains préfèrent enfoncer les tuteurs avant de planter les arbres. D'autres préconisent l'inverse! De même pour la position du tuteur : au sud du plant ou au nord. Par contre ne placez pas le tuteur à l'est ou à l'ouest du plant.

Les plants seront arrimés au tuteur par un lien assez lâche avec une attache "en huit".

PROTECTION CONTRE LES LAPINS.

Pendant les 4 à 5 premières années, les lapins sont susceptibles de ronger l'écorce du tronc. Une protection du tronc par des moyens physiques est recommandée.

LA PLANTATION.

Creusez un trou d'une cinquantaine de centimètres de largeur et profondeur. Retirez délicatement le pot en plastique sans défaire la motte.

Posez le plant. Rebouchez. Tassez la terre avec les pieds en formant une cuvette autour du plant. Apportez une vingtaine de litres d'eau dans la cuvette pour finir de tasser la terre. Placez la protection contre les lapins. Attachez l'olivier au tuteur.



ENTRETIEN DES ARBRES PENDANT LES PREMIERES ANNEES.

Ceci concerne les arbres inférieurs à 2 m de hauteur

DESHERBAGE.

Pendant les 3 premières années, le désherbage chimique est déconseillé. Les mauvaises herbes seront éliminées dans un rayon de 50 cm autour du tronc.

À partir de 4 ans, les désherbants chimiques sont utilisables :

Herbicides de contact (diquat, paraquat) appliqués sur les jeunes mauvaises herbes au printemps et en été en évitant absolument de projeter le produit sur les feuilles d'olivier.

Herbicides de post levée (glyphosate) appliqués sur les mauvaises herbes en mai, juin et sur les vivaces en sève descendante (septembre, octobre) en évitant absolument de projeter le produit sur les feuilles d'olivier.

ENHERBEMENT.

Dans les vergers irrigués, l'enherbement permanent de l'entre rang est conseillé à partir de la 3^e année. Il sera obtenu soit de manière spontanée soit par semis de graminées (fétuque ovine). Les oliviers seront désherbés sur une bande de 1 m de large de part et d'autre du tronc.

TRAVAIL DU SOL.

Le sol est travaillé dans sa couche superficielle (maximum 10 cm de profondeur) avec des griffes, disques ou côtes de melon. Il faut éviter de passer ces outils à moins de 50 cm du tronc. En moyenne, trois passages sont nécessaires : mars, juillet, octobre.

FERTILISATION.

Attention : dans le cas de sols particulièrement fertiles, les apports d'éléments fertilisants doivent être diminués ou même supprimés dans les premières années.

Les besoins principaux sont en phosphore et en azote. Le phosphate d'ammoniaque est généralement utilisé. Ces éléments peuvent être apportés sous forme organique.

Les apports de phosphate d'ammoniaque par arbre sont les suivants :

Plantation : 50 g.

1^e année : 100 g en mars.

2^e année : 100 g en mars et 100 g en mai.

3^e année : 100 g en mars, 100g en avril et 100 g en mai.

4^e année : 200 g en mars et 200 g fin mai.

L'engrais se positionne à 20 cm du tronc la 1^e année puis de plus en plus loin du tronc (à l'aplomb de la frondaison) par la suite.

AMENDEMENTS ORGANIQUES.

Dans le cas où le taux de matière organique serait inférieur à 1,6% (cf. analyse de sol) et où aucun apport de matière organique n'a été fait avant la plantation, il faut apporter par arbre l'équivalent de 2 à 3 kg de fumier composté la 1^e année puis 5 à 6 kg la 3^e année.

IRRIGATION.

En goutte à goutte : un goutteur par arbre (20 cm du tronc) pendant les 2 premières années, puis 2 goutteurs par arbre (1 m du tronc) à partir de la 3^e année. Les goutteurs sont de 4 litres/heure.

Micro-jet : Ce système d'irrigation est préférable. Dès le départ, les micro-jets sont positionnés définitivement entre les arbres sur le rang.

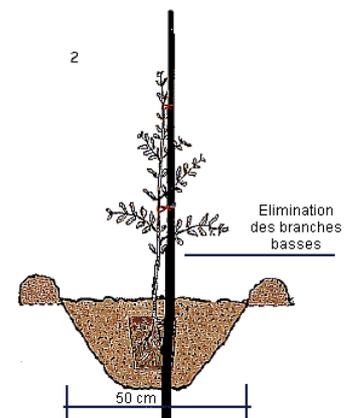
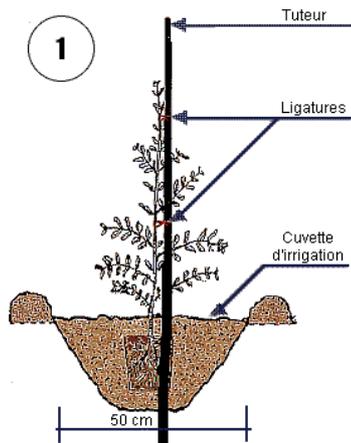
Les doses sont très variables selon le climat et le type de sol. En règle générale il faut surtout éviter de trop arroser et d'asphyxier les arbres. La période d'irrigation va de mars à septembre. La quantité maximale d'eau par jour et par arbre pendant les premières années est de 7 litres dans les conditions les plus desséchantes (chaleur + vent du nord). À partir de 10 ans, cette quantité maximale est de 40 litres.

PROTECTION PHYTOSANITAIRE.

Pyrale du Jasmin : feuilles grignotées à l'extrémité des nouvelles pousses d'avril à octobre. En cas de forte attaque, il faut traiter avec un insecticide à base de lambda-cyhalothrine soit en avril, soit fin août, dès l'apparition des premiers dégâts.

Oeil de Paon : réaliser un traitement préventif systématique en octobre et en février avec de la bouillie bordelaise à 1,25 kg pour 100 litres d'eau.

TAILLE.





ADRESSES UTILES

ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE. (AFIDOL)

Délégation en Languedoc-Roussillon
Adresse : Mas de Saporta -CS 10019 34973 LATTES cedex
Tel : **04 67 06 23 46** (Mobile : **06 82 85 65 46**) – Fax : 04 67 06 23 47
Responsable : Jean-Michel DURIEZ – Assistante : Thérèse BARBERA
Email : jean-michel.duriez@afidol.org et therese.barbera@afidol.org
Site internet : www.afidol.org

OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES GRANDES CULTURES (ONIGC)

Adresse : 13, Rue Trigance - 13626 - MARSEILLE CEDEX 3
Tél : **04 91 13 23 60** - Fax : 04 91 91 57 16

LABORATOIRES D'ANALYSES DE SOL ET DE FEUILLES D'OLIVIERS.

❖ Laboratoire d'Analyses Agricoles

77 Avenue Victor Dalbiez
66027 PERPIGNAN Cedex
Tél : 04 68 85 68 66
Fax : 04 68 85 56 02
E.mail : medit.labo@agrocentrale.com

❖ Europe Sols Laboratoire Régional

1120 Route de St Gilles
30900 Nîmes
Tél : 04 66 38 19 11
Fax : 04 66 38 07 06

CIVAM BIO

PEPINIERISTES SPECIALISES.

EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

❖ Pépinières BACHES
Bénédicte et Michel BACHES
Mas Bachès
66500 EUS
Tél : 04 68 96 42 91
Email : bachesbene@aol.com

❖ GAEC DES PEPINIERES FRANCES
M. FRANCES R.
Route de Nizas
34120 PEZENAS
Tél : 04 67 98 15 70
Fax : 04 67 98 28 58

❖ PEPINIERE ROUVIER

Chemin du Pontiou
34690 FABREGUES
Tél : 04 67 85 26 60

❖ PEPINIERES MARTRE ANDRE

194, Chemin de Montelvieil
30380 ST. CHRISTOL LES ALES
Tél : 04 66 60 88 80
Fax : 04 66 60 88 80

❖ BERNARD PICAL PRODUCTION

Rue du Canabou
30320 MARGUERITTES
Tél : 04 66 75 33 60
Fax : 04 66 75 08 04

AUTRES DEPARTEMENTS



- ❖ M. SINTES Charles
Mas des Alpilles - R.N. 538
13113 LAMANON
Tél : 04 90 59 54 44
Fax : 04 90 59 52 65

- ❖ EARL PEPINIERE OLEICOLE
DE LA VALLEE DES BAUX
M. ISRAELIAN
Georges Le Gour Blanc
13520 MAUSSANE LES ALPILLES
Tél : 04 90 54 53 01
Fax : 04 90 54 53 01

- ❖ SNC GAUTIER ET FILS PEPINIERISTES
M. GAUTIER
13670 SAINT ANDIOL EN PROVENCE
Tél : 04 90 95 14 33
Fax : 04 32 61 17 31

- ❖ PEPINIERE OLEICOLE
LE MAS D'AUGE
M. PENEL Olivier
13990 FONTVIEILLE
Tél : 04 90 54 62 95
Fax : 04 90 54 63 09

- ❖ PEPINIERE JEAN REY
M. BURGEVIN Jean-François
R.N. 98 83250
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél : 04 94 05 17 87
Mobile : 06 03 83 09 98
Fax : 04 94 35 00 31

- ❖ PEPINIERES MAURES ESTEREL
M. ZIMMER
Quartier les Planons - RN 7 - B.P. 10
83460 TARADEAU
Tél : 04 94 73 15 10
Fax : 04 94 99 93 44

- ❖ LA THUILLIERE PEPINIERES D'OLIVIERS
Mme VOIRIN Sylvie
Domaine de la Tuillière -
Rte de Tourtour
83630 AUPS
Tél : 04 94 70 01 10
Fax : 04 94 84 03 21

- ❖ PEPINIERES DU FLAYOSQUET
M. JIUGE
Route de Draguignan
83780 FLAYOSC
Tél : 04 94 70 47 41
Fax : 04 94 84 64 77

- ❖ PEPINIERES MACCABE Claude
M. MACCABE Claude
Route de Vaison
84110 SEGURET
Tél : 04 90 46 11 59
Fax : 04 90 46 13 94

- ❖ PEPINIERES SAUVAYRE DIDIER
M. SAUVAYRE Didier
Quartier Chamoing
84110 SAINT ROMAIN EN VIENNOIS
Tél : 04 60 46 45 94
Fax : 04 90 46 45 94

- ❖ PEPINIERES M. VALERO
M. VALERO
703 route de la Gasqui
84210 PERNES LES FONTAINES
Tél : 04 90 61 64 04
Fax : 04 90 61 64 04

- ❖ PEPINIERES BURTIN
BURTIN Vincent
42 quartier Haute Ferailles
84300 CAVAILLON
Tél : 04 90 78 04 59

- ❖ PEPINIERES LAFOND
Chemin de la Barthelasse
BP 126
84603 VALREAS CEDEX
Tél : 04 90 35 12 40
Fax : 04 90 37 45 06

- ❖ PEPINIERES CLOP
Domaine Ste Cécile des Pins
RD 950
84870 LORIOL DU COMTAT
Tél : 04 90 65 72 46
Fax : 04 90 65 74 72

FILIERE OLEICOLE



LANGUEDOC ROUSSILLON

❖ SYNDICAT DE DEFENSE DE L'OLIVE
LUCQUES DU LANGUEDOC
Chemin de Fonbonne
34700 LODEVE
Tél : 04 67 44 06 87
Président : Jean Luc DEDIEU
E.mail : cjl.dedieu@wanadoo.fr

❖ SYNDICAT HUILE D'OLIVE
LANGUEDOC-ROUSSILLON ET DE L'ARDECHE
Mas de Saporta
CS 10019
34973 LATTES CEDEX
tél : 04 67 06 23 46
Présidente : Nicole PASCAL

PYRENEES ORIENTALES

❖ SYNDICAT DES OLEICULTEURS DU
ROUSSILLON
Domaine Lacassagne
Rte d'Elne - Mas Balande
66100 PERPIGNAN
Tél : 04 68 50 25 32
Fax : 04 68 50 56 52
Président : Edouard RAYMOND
Email : raymond@lacassagne.net

❖ ASSOCIATION LES OLIVIERS DE LA COTE
VERMEILLE
Hôtel de Ville
66930 COLLIOURE
Tél : 04 68 82 05 06
Fax : 04 68 82 14 28

❖ ASSOCIATION L'OLIVIER DU ROUSSILLON
Mairie
66170 MILLAS
Tél : 04 68 57 35 08
Fax : 04 68 57 33 16

❖ ASSOCIATION LES OLIVIERS DE FORÇA
REAL
Mairie
66170 MILLAS
Tél : 04 68 57 35 08
Fax : 04 68 57 33 16

❖ ASSOCIATION DE L'OLIVIER DE ST JULIEN
Hôtel de Ville
66700 ARGELES SUR MER
Tél : 04 68 95 98 31
Fax : 04 68 95 98 31

❖ CHAMBRE D'AGRICULTURE
19, Avenue de Grande Bretagne
66025 PERPIGNAN Cédex
Tél : 04 68 35 74 00
Fax : 04 68 34 65 44
Contact : Eric HOSTALNOU
Email : e.hostalnou@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Moulins

❖ COOPERATIVE OLEICOLE LA CATALANE
4, Avenue Jean Jaurès
66170 MILLAS
Tél: 04 68 57 32 90
Fax : 04 68 67 11 29
Email : dirmah66@wanadoo.fr

Fax : 04 68 80 43 05
Email : christian.reyes@wanadoo.fr

❖ MOULIN DE MINERVE
64, Route Nationale
66550 CORNIELLA LA RIVIERE
Tél/Fax : 04 68 57 22 23
Email : moulindebenedittis@hotmail.fr

❖ MOULIN DU TECH
Chemin du Pas de l'Arbre Blanc
66700 ARGELES SUR MER
Tél/Fax : 04 68 95 91 06
Email : arbre.blanc@free.fr

❖ LE MOULIN DE L'ETANG
Costa de la Crema
Rose des Vents
66140 CANET EN ROUSSILLON
Tél : 06 84 76 12 49

❖ SCEA PAQUERETTE
Mas Casot
978, Chemin de St Génies de Tanyères
66000 PERPIGNAN
Tél/Fax : 04 68 61 09 09
Email : paquerette.sci@orange.fr

❖ MOULIN DU PARTICULIER
Plein Sud Entreprise



Av. Gustave Eiffel
66600 RIVESALTES
Tél : 06 27 20 35 70
Fax : 04 68 64 85 86
Email : lemoulinparticulier@hotmail.fr

❖ LE MOULN DE LA ROQUE
53 Av. du Roussillon
66740 L ROQUE LES ALBERES
Tél : 04 68 89 88 15
Email : r-tubert@voila.fr

❖ MOULIN A HUILE LA PAYSANNE
44, Bis Av. des Baléares
66740 LAROQUE LES ALBERES
Tél/Fax : 04 68 95 46 35
Email : aymardclaudine@aol.com

❖ SCEA LE MOULIN DE L'AGLY
Domaine Habana
66600 CASES DE PENE
Tél : 04 68 38 95 90
Email : lemouindelagly@orange.fr

AUDE

❖ SYNDICAT OLÉICOLE DU PAYS D'AUDE
2, rue des Tineries
11120 LAGRASSE
Tél : 04 68 43 13 90
Président : Hervé PASQUIER

❖ CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE
70, rue Aimé Ramon
11001 CARCASSONNE
Tél : 04 68 25 24 95
Contact : Christine AGOGUE
Tél : 04 68 41 88 86
Fax : 04 68 41 88 88

Moulins et Confiseries

❖ MOULIN A HUILE DE GEYSSIERE
Mas de Geyssière
11100 NARBONNE
Tél/Fax : 04 68 42 36 95
Email : moulin.geyssiere@free.fr

❖ COOPERATIVE OLEICOLE L'OULIBO
11120 BIZE MINERVOIS
Tél : 04 68 41 88 88
Fax : 04 68 41 88 86
Email : contact@loulibo.com
(moulin + confiserie)

❖ MOULIN DE ROC DE BARRY
Roc de Barry
11360 SAINT JEAN DE BARROU
Tél/Fax : 04 68 44 07 66

❖ MOULIN A HUILE DE LA RESTANQUE
Av. des Loisirs
11200 ROUBIA
Tél : 04 68 90 40 48
Fax : 04 68 91 26 03
Email : roubia11@aol.com

❖ LE MOULIN DE FABI
2, La Prade
11800 FLOURE
Tél : 04 68 79 15 55
Fax : 04 68 79 10 78



HERAULT

❖ UNION DES PRODUCTEURS ET
DES PROFESSIONNELS DE L'OLÉICULTURE
DE L'HÉRAULT - UPPO 34
Syndicat oléicole
Chemin de Fontbonne
34700 LODEVE
Tél : 04 67 44 06 87
Email : cjl.dedieu@wanadoo.fr
Président : Jean-Luc DEDIEU

❖ ASSOCIATION DE DEFENSE
DE L'OLEICULTURE
Maison de l'Olivier
13, avenue Wilson
34800 CLERMONT L'HERAULT
Tél : 04 67 88 87 00

❖ CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'HERAULT
Rte de Vendres
34500 BEZIERS
Contact : Emmanuelle TERRIEN
Tél : 04 67 36 45 22
Email : terrien@herault.chambagri.fr

Moulins et Confiseries

❖ COOPERATIVE OLEICOLE
37, route de Murviel
34570 PIGNAN
Tél/Fax : 04 67 47 70 22
Email : coip@free.fr

❖ HUILERIE CONFISERIE COOPERATIVE
Avenue Wilson
34800 CLERMONT L'HERAULT
Tél : 04 67 96 10 36
Fax : 04 67 96 00 95
EMAIL : OLIDOC@WANADOO.FR

❖ MOULIN DE LA GARRIGUE
8, rue de la Lucques
Z.A.E.
34725 ST ANDRE DE SANGONIS
Tél : 04 67 57 65 66
Fax : 04 67 57 98 41
Email : moulin.garrigue@wanadoo.fr

❖ MOULIN L'OULIVIE
Mas de Fourques
34980 COMBAILLAUX
Tél + fax : 04 67 67 07 80
Email : domaineloulivie@wanadoo.fr

❖ LES OLIVIERS DU MAS DES VAUTES
Domaine des Vautes
34980 ST GELLY DU FESC
Tél : 04 67 02 12 30
Fax : 04 67 02 40 10
Email : arnihac@aol.com

❖ MOULIN A HUILE "LO MOULINET"
Chemin de Béziers
Rue Font Claire
34620 PUISSEGUIER
Tél/Fax : 04 67 01 64 28
Email : lomoulinet34@free.fr



GARD

❖ SYNDICAT DES OLÉICULTEURS
DU GARD (SOG)
1120 route de St Gilles
BP 4878
30932 NIMES CEDEX 9
Président : Jean Michel TEULADE
Contact : Laurence BISCAYLET
Tél : 04 66 04 50 34
Fax : 04 66 04 50 31
Email : olive.nimes@wanadoo.fr

❖ SYNDICAT DE PROMOTION DE
L'OLIVIER EN PAYS CÉVENOL
Mas Cavaillon
30360 ST HIPPOLYTE DE CATON
Tél/Fax : 04 66 83 54 45
Président : Edmond RICHARD

❖ CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD
1120 route de St Gilles
BP 48070
30932 NIMES CEDEX 9
Tél : 04 66 04 50 60
Fax : 04 66 04 50 61
Contact : Bernard ASSENAT

Associations

❖ ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
DE L'OLIVIER EN PAYS NIMOIS
1311, chemin de Russan
30000 NIMES
Tél : 04 66 21 86 85

❖ ASSOCIATION LES AMIS DE L'OLIVIER
5, Impasse Calendal
30320 MARGUERITES
Président : Michel TEISSIER
Tél : 04 66 75 34 81

Moulins et confiserie

❖ MOULIN A HUILE BRUNEL Paul
433 Route de Rouquairol
BP 2001
30000 NIMES CEDEX 9
Tél : 04 66 84 05 54
Fax : 04 66 64 61 80

❖ MOULIN A HUILE PARADIS
Domaine du Moulin de Portal
Route de St Cézaire de Gauzignan
30360 MARTIGNARGUES
Tél : 04 66 83 24 52
Fax : 04 66 60 17 73
Email : roger.paradis@libertysurf.fr

❖ MOULIN DE CANTE PERDRIX
1, Chemin du Sablas
30210 ST BONNET DU GARD
Tél : 04 66 37 34 89
Fax : 04 66 37 34 89
Email : moulincanteperdrix@hotmail.fr

❖ STE VITICOLE ET OLEICOLE
DES RIVES DU RHONE
Château de Montfrin
30490 MONTFRIN
Tél : 04 66 57 54 33
Fax : 04 66 57 54 33

❖ MOULIN DE VILLEVIEILLE
154 Av des Cévennes
30250 SOMMIERES
Tél : 04 66 80 03 69
Fax : 04 66 80 40 91
Email : moulindevillevieille@wanadoo.fr

❖ MOULIN A HUILE CAMPANI
165 Chemin de la Filature
30500 ST AMBROIX
Tél : 04 66 24 18 59
Fax : 04 66 24 18 59

❖ MOULIN DES OLIVETTES
Route de Nîmes
30270 SAINT JEAN DU GARD
Tél : 04 66 85 31 87
Fax : 04 66 85 31 87

❖ MOULIN DES BOUVIERS
Mas des Bouviers
RN 572
30600 GALLICIAN
Tél : 04 66 73 33 21
Fax : 04 66 73 32 44
Email : moulindesbouviers@yahoo.fr

❖ HUILERIE COOPERATIVE
Quartier Porte Rouge
30300 BEUCAIRE
Tél/Fax : 04 66 59 28 00
Email : huilerie@tiscalif.fr



❖ MOULIN DE BEAUFORT

Chemin des Canaux
30600 VESTRIC ET CANDIAC
Tél : 06 20 86 58 21
Fax : 04 66 88 20 22
Email : c-a.morillon@orange.fr

❖ MOULIN A HUILE THOMASSOT

Hameau de Montèze
30630 VERFEUIL
Tél : 04 66 72 92 74
Email : claire.thomassot@orange.fr

❖ MOULIN DES COSTIERES

Lieu dit Codonel
Route de Nîmes
30800 ST GILLES
Tél : 04 66 87 42 43
Fax : 04 66 87 45 09
Email : fabien@moulin-des-costieres.com

❖ COOPERATIVE L'OLIVIER CEVENOL

Cité des Rimes
30960 ST JEAN DE VALERISCLE
Tél : 04 66 25 81 24

❖ MOULIN A HUILE RODIER

30960 LES MAGES
Tél : 04 66 25 61 43

❖ MOULIN DES OMBRES

Lieu Dit Pazac
30840 MEYNES
Tél/fax : 04 66 57 69 36
Email : moulin-des-ombres@free.fr

❖ MOULIN A HUILE DE GERIN

Chemin de Bouzilhe
30129 REDESSAN
Tél : 04 66 20 41 04

❖ MOULIN A HUILE DE LA VOIE DOMITIENNE

Allée Sergius Respectus
Quartier les Milliaires
30300 BEAUCAIRE
Tél : 04 66 20 72 45
Fax : 04 66 74 40 46
Email :
moulin-delavoiedomitienne@wanadoo.fr

❖ MOULIN A HUILE DU DOMAINE DE
PIERREDON

Route de Domazan
30390 ESTEZARGUES
Tél : 04 66 04 05 89
Fax : 04 66 57 09 88
Email : moulinpierredon@aol.com

❖ G F A PATTUS

Place du Jeu de Ballon
30670 AIGUES VIVES
Tél : 06 63 05 18 76
Email : gfa-pattus@hotmail.fr