



Je suis producteur d'huile d'olive à Tavernes (Haut Var) depuis les années 90.

En 2009, j'ai été nommé consultant Bio auprès de la collection d'olivier donation Jean REY du parc BORTOLY Marseille 9^{ème}.

Par conviction et m'étant assuré d'avoir des débouchés commerciaux fiables, je me suis mis fin 2007 en culture et production BIO.

Tout d'abord en « conversion BIO » jusqu'à la récolte 2010 avant de passer officiellement en A.B. (Agriculture biologique] dès 2011. Pour ce, je fais confiance à ECOCERT (organisme de certification) afin de mener à bien le cahier des charges de mon entreprise.

Des associations en structures comme AGRIBIOVAR, ALLIANCE PROVENCE, LES PANIERS MARSEILLAIS peuvent m'aider (contre cotisation) dans mes démarches.

Je suis affilié au niveau national à l'agence BIO de Montreuil.

En tant qu'exploitant agricole, je me suis inscrit comme « cotisant solidaire ».

Mes récoltes d'olives sont transformées au moulin « La Tavernaise» (coopérative villageoise). Pour le BIO mes fruits sont triturés séparément. Je distribue l'huile essentiellement dans les AMAP et les PAMA.

Mes oliveraies représentent actuellement une surface d'un peu plus de 3 hectares sur une base de 500 oliviers dont plus de 100 jeunes pieds plantés depuis 2005 et qui débutent en production.

La principale variété d'olivier locale est le SALONENQUE (olive de taille moyenne, bosselée).

Les autres variétés dominantes sont le BOUTEILLAN et l'AGLANDEAU (grosses olives), une variété comme le CAYON (petit fruit) aide à la pollinisation.

Dans le meilleur des cas les (repousse après les gels de 1956 ou 1986) sont de taille moyenne et peuvent produire jusqu'à 10 kilos de fruits par élément.

Le rapport (entre le solide fruit et le liquide huile) donne les bonnes années après transformation, 1 litre d'huile pour 5 kilos de fruits.

Les olives, suivant les années, sont ramassées de fin novembre à janvier et transformées en huile sans tarder après leur dépôt au moulin afin de garder leur qualité « fraîcheur » ce qui caractérise le fruité, la sensation de verdure avec une note d'artichaut de l'huile de Tavernes qui d'autre part est filtrée avant février et permet une conservation d'au moins 2 ans.

L'agriculture BIO c'est :	Période de l'année
Peu de labours les surfaces restent en enherbement	sur toute l'année avec broyage de l'herbe
la fumure à base d'engrais organique BIO	au début du printemps
la taille des arbres	Tous les 2 ans
la récolte à la main ou à la machine	de fin novembre à janvier
Les soins pour combattre les maladies	Mode d'application
le cuivre * (dose divisée par 2 depuis 2009) le bore * (aide à la pollinisation) le bacillus thuringiensis * (contre la teigne) le sineis * (contre la mouche)	1 à 2 fois en pulvérisation les 2 produits mélangés et pulvérisés en début de floraison 2 à 3 fois d'aout à septembre (si nécessaire) par pulvérisation partielles en grosses gouttes
* produit reconnu en agriculture biologique	