

Du bio bien huilé

Armel Moutiez, oléiculteur bio, a organisé une fête champêtre dans une de ses oliveraies au quartier Cauvet. Une vingtaine de ses clients ont répondu à cette invitation sapide. Armel a voulu, d'une façon humoristique, honorer quelques personnes méritantes dont Bernard Sené, moulinier de l'entité coopérative du village.

Le programme se composait d'un apéritif, d'une auberge espagnole, une conférence sur la biodynamie, un atelier de peinture sur l'olivier. Et un pastiche d'intronisations dans l'ordre

des Chevaliers de la goutte d'huile, auquel Bernard Sené a bien voulu se prêter. Selon Armel, c'est une manière de le remercier pour la qualité de son travail. Car le moulin a obtenu, cette année, une médaille d'argent au salon de l'agriculture à Paris, idem à la foire de Brignoles et une d'or à Draguignan. « *Le terroir y est pour beaucoup, les qualités d'olives et la rigueur des oléiculteurs complètent l'exigence à apporter aux fruits. Toutefois le PH est de 0,13 et l'indice de peroxyde de 4,8* », concluait Bernard.

N. S.



De gauche à droite : le maître de cérémonie, le conférencier, Bernard Sené, et Armel.

(Photo N. S.)