

« L'olivier : Une richesse pour le Pays de Grasse »

Essentiel du **Conseil** de **Développement**



SOMMAIRE

TABLE DES MATIÈRES

I. Propos introductifs	2
II. Histoire de Saint-Cézaire-Sur-Siagne et ses oliviers	3
A. Histoire de la Coopérative oléicole de Saint-Cézaire-Sur-Siagne	4
B. Projet de (re) valorisation des oliviers de la commune	4
III. Présentation du Projet Sco'live	6
IV. L'économie circulaire appliquée à l'olive	8
V. Visite du Moulin de Saint-Cézaire-sur-Siagne et de l'Oliveraie en restanque de Monsieur Julien ANCEL	11
VI. Remerciements	12

I. Propos introductifs

Jean-Pierre Rozelot Président du Conseil de Développement du Pays de Grasse

Monsieur le Maire, cher Christian Zedet, Mesdames et Messieurs les élu.e.s ici présent.e.s, Mesdames et Messieurs les membres du Conseil de Développement, que je remercie chaleureusement pour leur présence, Mesdames et Messieurs les habitant.e.s,

Je suis particulièrement heureux d'être avec vous aujourd'hui, à l'occasion de ce nouveau séminaire d'été de notre Conseil de Développement, ici à Saint-Cézaire-Sur-Siagne.

L'année dernière, nous étions dans la commune de Le Mas. J'en garde un souvenir très fort : celui d'un moment de dialogue profond entre les habitant.e.s, les élu.e.s et notre assemblée. Cette formule du séminaire du solstice d'été nous permet, au-delà des séances plénières, d'ouvrir nos réflexions à d'autres voix, d'autres expériences, d'autres ancrages.

Aujourd'hui, c'est l'olivier qui nous rassemble. Un arbre humble mais essentiel. Un arbre qui porte l'histoire, l'alimentation, les paysages et l'identité de notre territoire. Un arbre qui, comme le monde rural, mérite d'être réinvesti, soigné, soutenu.

Nous avons voulu, à travers cette journée, montrer qu'il est possible de penser local et agir concrètement, à travers un projet porté par une commune, avec ses élu.e.s, ses agent.e.s, ses habitant.e.s et ses partenaires. Le travail engagé ici, à Saint-Cézaire-Sur-Siagne, autour de la revalorisation de l'olivier communal, est un exemple inspirant. Il parle d'agriculture, de patrimoine, d'économie locale, d'alimentation, d'innovation aussi.

Car oui, les défis sont là : morcellement foncier, coût du triturage, maladies, manque de main d'œuvre ou d'équipement... Mais les ressources existent : des coopératives actives, des dispositifs de valorisation comme l'AOP «Huile d'Olive de Nice», des outils numériques, des structures de recherche comme Innov'Alliance. Et surtout, il existe une volonté de faire, que nous saluons ici.

Je tiens à remercier très sincèrement Christian Zedet, le maire de Saint-Cézaire-Sur-Siagne pour son accueil dans ce lieu remarquable. Merci aussi aux équipes municipales et aux nombreux partenaires de ce projet. Merci à l'ensemble des membres du Conseil de Développement pour leur engagement.

Et bien sûr, je remercie Monsieur Jérôme Viaud, Président de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse et Maire de Grasse, pour sa confiance et son soutien renouvelé à nos travaux.

Je vous souhaite à toutes et tous une excellente journée d'échange et de découverte. Et j'espère que ce que nous allons entendre et observer aujourd'hui viendra, comme chaque année, nourrir nos publications, nos propositions et notre engagement collectif pour ce territoire.

Merci.

II. Histoire de Saint-Cézaire-Sur-Siagne et ses oliviers

Lors du séminaire de juin 2025 à Saint-Cézaire-sur-Siagne, le Conseil de Développement a mis en lumière une initiative exemplaire de (re)valorisation du patrimoine oléicole communal.

À travers un travail collectif impliquant élu.e.s, agent.e.s communaux, habitant.e.s et coopérative oléicole, la commune s'engage activement dans la préservation et l'exploitation durable de ses oliviers.

Les origines (15^e siècle – 1930)

L'olivier, arbre de vie et symbole de paix, est implanté à Saint-Cézaire-Sur-Siagne dès le 15^e siècle. Il devient rapidement une ressource majeure du terroir.

Au 19^e siècle, presque toute la population vit de la culture et de la récolte des olives. La variété dominante est le Cailletier (90 % des surfaces), servant à produire huile, olives de table et pâte d'olive.

Les récoltes, autrefois menées à la main avec des gaules en bois, animaient tout le village. En 1907, après la mise en marche de l'usine électrique de la Siagne, un grand moulin moderne est construit. Le 23 octobre 1924, la société coopérative oléicole de Saint-Cézaire-Sur-Siagne est officiellement créée. Sa première saison (1924/1925) enregistre 154,8 tonnes d'olives triturées.

Crises et renaissances (1932 – 1956)

En 1930, la coopérative achète les bâtiments du moulin à huile et du moulin à farine (actuelle salle des Moulins) ainsi que 5 100 m² de terrain. Mais dès 1932 survient une crise de la vente d'huile, suivie d'années difficiles, notamment la campagne « déconcertante » de 1937/1938.

Après la guerre, la coopérative retrouve le sourire : en 1953/1954, elle triture 354,5 tonnes d'olives pour 58 000 litres d'huile. Cependant, la joie est de courte durée : en 1954/1955, la récolte est historiquement faible, et en 1956 un gel détruit une grande partie des oliviers, décourageant de nombreux producteurs.

Modernisation et transmission (1973 – 2017)

Après 50 ans de bons et loyaux services, le moulin vieillit. En 1973, le conseil d'administration cède les bâtiments et terrains à la commune pour le franc symbolique.

En contrepartie, la mairie finance de nouvelles machines à extraction continue. En 1999, une chaîne Rapanelli (600 kg/h) est installée, suivie en 2017 par une chaîne Peralisi (1 800 kg/h).

L'essor contemporain (2018 – 2025)

En 2018, la coopérative modifie sa zone géographique, permettant l'arrivée de nouveaux adhérents. La saison 2020/2021 établit un record des 60 dernières années avec 209,67 tonnes d'olives triturées.

En 2023, un nouveau moulin est construit avec une chaîne Peralisi (1,6 t/h). Montant de l'investissement : 840 000 € TTC, dont 205 041 € de subventions (Europe & Région) et 41 240 € du Département.

Cet équipement attire 140 nouveaux adhérents en 2023/2024 et 160 en 2024/2025.

La saison 2024/2025, close le 15 février 2025, bat tous les records : 363,43 tonnes d'olives triturées.

Excellence et reconnaissance

La qualité accompagne la quantité. Deux coopérateurs se distinguent :

- Concours Général Agricole (Paris) : Médaille d'or pour Étienne et Silouane Fixel (Saint-Cézaire-Sur-Siagne).
- Concours Régional de Brignoles : Médaille d'or pour Mélodie Lamotte d'Incamps (Grasse – Saint-Hilaire).

*L'olivier, arbre de lumière et de sagesse, demeure un symbole vivant de paix,
d'identité et d'avenir pour le Pays de Grasse.*

A. Histoire de la Coopérative oléicole de Saint-Cézaire-sur-Siagne



Créée le 23 octobre 1924, la coopérative oléicole de Saint-Cézaire-Sur-Siagne a permis aux oléiculteurs de mutualiser les moyens de production pour élaborer une huile d'olive de qualité.

Un siècle après sa création, la coopérative incarne la force du collectif et la vitalité de l'oléiculture dans le Pays de Grasse.

B. Projet de (re) valorisation des oliviers de la commune

Un projet local, un impact territorial :

Lors du séminaire de juin 2025 à Saint-Cézaire-Sur-Siagne, le Conseil de Développement a mis en lumière une initiative exemplaire de (re)valorisation du patrimoine oléicole communal.

À travers un travail collectif impliquant élu.e.s, agent.e.s communaux, habitant.e.s et coopérative oléicole, la commune s'engage activement dans la préservation et l'exploitation durable de ses oliviers.

Objectifs affichés :

- Redonner vie aux oliviers communaux laissés en jachère
- Reconnecter les habitants à cette culture identitaire
- Soutenir la production locale d'huile d'olive de qualité
- Encourager une filière coopérative et labellisée

De l'inventaire à l'action

L'élan est parti d'un recensement minutieux des oliviers communaux, mené par Christine Rius et Françoise Camatte. Ce travail de terrain a permis de cibler les zones prioritaires d'intervention (jardin public, place du village, ronds-points, cimetière...).

En chiffres :

- 32 arbres taillés au printemps 2025
- 13 arbres en régénération autour du cimetière

Matériel acquis : peignes, sérateurs électriques, bidons inox...



Une première récolte réussie

À l'automne 2024, un terrain privé, complété par quelques arbres communaux mis à disposition via convention a permis une première récolte expérimentale, menée par une équipe mixte agent.e.s/élu.e.s.

Résultat :

- 127 litres d'huile d'olive pressées à la coopérative (qui fêtait ses 100 ans !)
- Conditionnement en bouteilles de 50 cl avec étiquettes et sachets cadeaux
- Une huile offerte à des visiteurs, partenaires et bénévoles

Grâce à l'appui de la technicienne Françoise Camatte et de l'organisme Qualisud, la commune a obtenu la certification AOP «Huile d'olive de Nice» le 19 mai 2025, pour :

- L'huile
- Les olives de table
- La pâte d'olive

Cette reconnaissance engage la commune dans une démarche de qualité, soumise à contrôles, et renforce la fierté locale autour de ce produit d'exception.

Et demain ?

Le projet ne s'arrête pas là. Dans le cadre du programme «Inviter la nature au village», 50 nouveaux oliviers caillietiers vont être plantés sous l'école.

De quoi renforcer durablement le parc arboré communal et affirmer l'identité oléicole du territoire.



Une source d'inspiration pour le territoire

Ce projet illustre parfaitement ce que le Conseil de Développement souhaite promouvoir :

- Une action concrète, locale et répliquable
- Une mobilisation citoyenne et coopérative
- Un lien fort entre paysage, patrimoine et alimentation durable

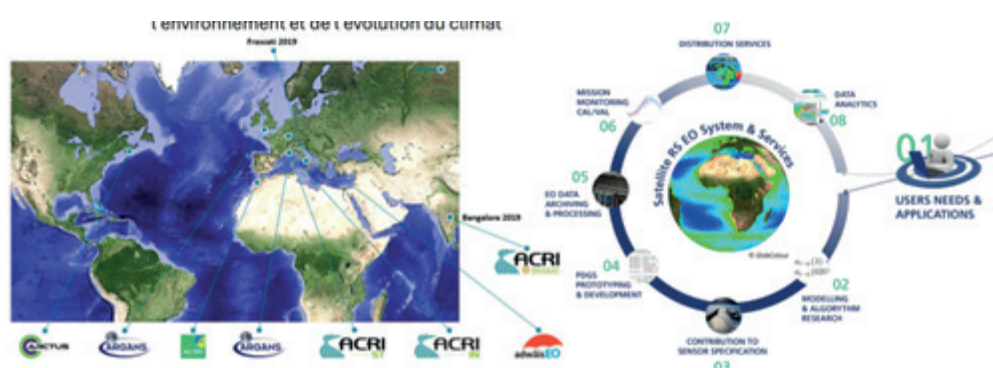
*«L'arbre, de paix et de lumière retrouve sa place au cœur de notre territoire.
L'olivier n'est pas seulement un arbre du passé, c'est un arbre d'avenir».*

III. Présentation du Projet Sco'live



Un projet d'observatoire du climat fondé sur le suivi des oliviers
Quelques mots sur la société ACRI-ST, au sein du groupe ACRI

- Fondée en 1989
- 220 collaborateurs (groupe)



SCO'Live : Surveillance participative des maladies de l'olivier

- Activité principale : Recherche et développement en Observation de la Terre pour l'étude de l'environnement et de l'évolution du climat.

SCOLive est une initiative portée par ACRI-ST en collaboration avec la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (CAPG), des laboratoires scientifiques et des acteurs de la filière oléicole.

Ce projet vise à surveiller et analyser les maladies de l'olivier en utilisant des données issues de l'observation de la Terre, des technologies mobiles et de la science participative.

Objectifs principaux :

- Collecte de données : Permettre aux citoyens, oléiculteurs et pépiniéristes de signaler les symptômes de maladies via une application mobile.
- Analyse environnementale : Contextualiser les observations avec des données environnementales (vent, pluie, végétation) grâce à des liens avec des données Copernicus et Sentinel-2/3.
- Modélisation écologique : Utiliser l'intelligence artificielle pour définir les niches écologiques des maladies de l'olivier.
- Alerte et conseils : Informer les utilisateurs sur l'évolution géographique des maladies et fournir des notifications et des conseils en cas de risque.

Portée et impact :

- Territoire : Initialement centré sur le Pays de Grasse, avec une possibilité d'extension à d'autres départements et pays du bassin méditerranéen.
- Partenaires : Collaboration avec des municipalités, des scientifiques et des professionnels de l'oléiculture.
- Réglementation : S'inscrit dans le cadre du «Contrat de Transition Écologique du Pays de Grasse, biodiversité et changement climatique».

Objectifs de l'application smartphone :



1. Support scientifique : cartographie fine des oliviers et collecte de données de terrain.
2. Participation citoyenne : compléter l'observatoire grâce aux contributions du public.

Techniques d'observation :

- Observation par satellite
 - o Sentinel-2A & 2B : résolution 10 m, 13 bandes spectrales, revisite tous les 1-5 jours, image 110x110 km.
 - o Pléiades : résolution 0,7 m, 4 bandes spectrales, revisite 30 jours, image 20x20 km.
 - o Utilisation pour : cartographie des oliviers, suivi phénologique, détection de parasites et maladies.
 - o Calcul d'indices de végétation : NDVI, RDVI, GNDVI, SAVI, EVI, TVI, AR11/2, CRI1/2.
- Données participatives
 - o Validation et enrichissement des observations satellites.
 - o Identification des oliviers et distinction avec la végétation sauvage.
 - o Plus de centaines d'observations dans les Alpes-Maritimes et à l'international (Italie, Crète, Portugal, Maroc, Algérie, Afrique du Sud).



Processus d'utilisation :

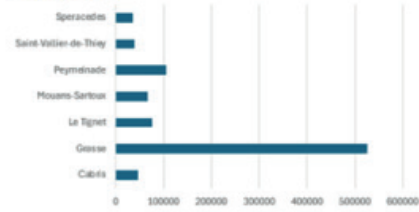
1. Phase liminaire : cartographie et cadastre des oliviers.
2. Phase routine : récupération des images satellites, calcul des indices de végétation.
3. Phase analyse : corrélation entre données satellites et observations terrain pour entraîner l'IA à mieux détecter les oliviers.

Résultats à ce jour :

- Cartographie de la CAPG et de Saint-Cézaire.
- Estimation : environ 1 210 000 oliviers sur la zone étudiée.
- Importance des données de validation : éviter les faux positifs et assurer la cohérence temporelle.

A l'échelle de la CAPG, quelques chiffres

Commune	% surface olivier	nombre d'arbres (4 olivier/100m2)
Cabris	21	46.000
Grasse	30	525.000
Le Tignet	16,5	75.000
Mouans-Sartoux	31,5	67.000
Peymeinade	26,5	105.000
Saint-Cezaire-sur-Siagn	11	130.000
Saint-Vallier-de-Thiery	2	38.000
Speracedes	25,5	35.000



Surface occupée par des oliviers, et nombre total d'oliviers estimé sur la base de 4 oliviers pour 100m²

Nombre d'oliviers total, sur une zone incomplète et avec la base de calcul de 4 oliviers pour 100m² : 1.210.000 arbres

Perspectives et enjeux :

- SCOLive combine High-Tech et participation citoyenne, renforçant :
 1. La participation des citoyens à la surveillance de l'environnement.
 2. La préservation et la transmission du patrimoine oléicole.
 3. Les avancées scientifiques sur climat, phénologie et bio-indication par l'olivier.
- Extensions prévues : nouvelles régions (Bargemon, autres zones méditerranéennes), suivi des nouvelles implantations liées au climat.

Vous voulez contribuer à SCOLIVE!!!

Utiliser l'application pour aider à valider les cadastres et à initier les travaux sur les évolutions phénologiques et suivi de parasites

1. **Télécharger l'application (voir poster ou chercher SCOLIVE dans les stores)**
2. **Réaliser vos premières observations (présence/absence) dès ce week-end lors des visites !!! Et n'oubliez pas : oliviers ET non-oliviers**

IV. L'économie circulaire appliquée à l'olive

Innov'Alliance – Le pôle du végétal et de la naturalité



Innov'Alliance
La Naturalité au cœur de votre développement



Innov'Alliance est le pôle de compétitivité français spécialisé dans les filières végétales et la naturalité.

Il fédère un écosystème territorial et national regroupant entreprises, laboratoires, centres techniques, organismes de formation et financeurs pour stimuler l'innovation et accompagner la valorisation des ressources naturelles.

Domaines ciblés :

- Agroalimentaire
- Compléments alimentaires & ingrédients santé
- Cosmétiques
- Parfums & arômes

Objectif : soutenir les acteurs de la filière végétale et accélérer des projets innovants, notamment autour des ressources locales comme l'olivier.



La filière oléicole en PACA et dans le Pays de Grasse

En PACA :

- 1^{ère} région productrice d'olives en France : 9 126 ha, 14 268 tonnes en 2023
- 40 000 oléiculteurs dont 10 000 professionnels
- 301 moulins (255 privés, 46 coopératifs)
- 6 AOP prestigieuses : Nyons, Vallée des Baux, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Provence
- Leader national en oléiculture biologique : 1 233 exploitations, 4 000 ha

Sur le territoire de la CAPG :

- 5 000 ha de zones agricoles et 26 000 ha de zones naturelles
- Environ 270 exploitants : maraîchage 26 %, PPAM 10 %, élevage 23 %, oléiculture 13 %

Valorisation du tourteau d'olive : cosmétique et nutraceutique

Compléments alimentaires / nutraceutique :

- Minéraux : potassium, calcium, magnésium
- Huile résiduelle : composition proche de l'huile d'olive extra vierge
- Polyphénols : hydroxytyrosol, puissant antioxydant (anti-inflammatoire, antiviral, neuroprotecteur)
- Extraction : résines échangeuses d'ions (XAD)
- Réglementation : fruit d'*Olea europaea* autorisé, extraits concentrés soumis à Novel Food

Cosmétique :

- Composants clés : squalène (hydratant), alcools gras (anti-inflammatoires)
- Applications : soins hydratants, anti-âge, apaisants, exfoliants (noyaux broyés)
- Réglementation : tourteau, huile et poudre autorisés en Europe et Chine

Marché et brevets :

- Brevets sur extraits enrichis en polyphénols et hydroxytyrosol
- Produits existants : huile de tourteau brut, cosmétiques exfoliants

Valorisation industrielle : matériaux et applications techniques

Matériaux composites :

- Grignon, noyaux, fibres intégrées dans des matrices polymères bio ou pétro-sourcées
- Fabrication de biocomposites pour emballage et plastiques durables



Panneaux et matériaux de construction :

- Noyaux et grignon comme charges végétales pour :
 - o Panneaux OSB et agglomérés
 - o Matériaux isolants thermiques/acoustiques
 - o Bétons biosourcés
- Avantages : légèreté, isolation, économie circulaire

Biochar (charbon d'olive) :

- Pyrolyse des noyaux ► biochar
- Applications : renforcement mécanique des polymères, encres conductrices, pigment naturel

Textiles et revêtements :

- Encres biosourcées à base de polyphénols
- Revêtements antibactériens et antioxydants pour textiles techniques et cosmétiques

L'olivier est un levier d'innovation et d'économie circulaire dans le Pays de Grasse.

Innov'Alliance joue un rôle clé pour connecter filières locales et innovations cosmétique, nutraceutique et matériaux.

La valorisation des sous-produits oléicoles (tourteau, grignon, noyaux) ouvre des marchés à haute valeur ajoutée, de la cosmétique aux matériaux biosourcés, tout en renforçant la durabilité des productions locales.

V. Visite du Moulin de Saint-Cézaire-sur-Siagne et de l'Oliveraie en restanque de Monsieur Julien ANCEL :

L'après-midi, les membres du Conseil de Développement ont pu effectuer la visite du tout nouveau moulin communal en présence de M. Franchi. Tous les participants ont été impressionnés par l'investissement réalisé et la technicité des appareils présentés.

La visite s'est poursuivie dans les terrains en restanques en contre bas du village (falaise) dont les oliviers sont exploités par Julien Ancel, jeune agriculteur de la commune. La difficulté d'accès par un chemin étroit sinueux et pentu nous a sidéré. Ici, tout se fait à main et dos d'homme ! A défaut d'ânes ou de mules, il faudrait envisager un système de treuil aérien pour espérer la reconquête agricole durable de ces espaces.

Les membres du Conseil de Développement remercient sincèrement Messieurs Franchi et Ancel pour leur disponibilité et le partage passionné de leur métier.



VI. Remerciements

Propos de conclusion et remerciements de la part de Jérôme Viaud

Au nom de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse, je tiens à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de ce séminaire du solstice d'été consacré à l'olivier, véritable richesse de notre territoire.

Je remercie tout particulièrement :

la commune de Saint-Cézaire-Sur-Siagne et Monsieur Christian Zedet pour leur accueil et la mise à disposition de ce lieu magnifique ;

le Président du Conseil de Développement du Pays de Grasse, Jean-Pierre Rozelot, ainsi que l'ensemble des membres du Conseil, pour leur engagement, leurs avis éclairés et leur contribution au dynamisme du Pays de Grasse ;

tous les intervenants et participants pour leur présence, leur expertise et leur intérêt pour la valorisation de l'olivier et de notre patrimoine local.

Merci à toutes et tous pour votre implication et votre énergie, qui rendent ces moments d'échange et de partage si précieux.

Conseil de Développement

de la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse

57 avenue Pierre Sémard - 06130 GRASSE

cdd@paysdegrasse.fr

cdd@paysdegrasse.fr



**Toute l'actualité du
Conseil de Développement
du Pays de Grasse**

