



UNION EUROPÉENNE

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



INVITATION



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

VENDREDI
2 JUILLET
15H



VISITE
N°16

MES PRATIQUES FAVORABLES AU CLIMAT

16 VISITES DE FERMES ENGAGÉES & INNOVANTES EN RÉGION PACA



L'OLIVETTE
EYGALIÈRES (13)

PUITS PROVENÇAL EN
OLÉICULTURE



Programme

- Accueil à 15h
- Présentation de l'exploitation par Matthias Wimmer.
- Visite du bâtiment bioclimatique, présentation de ses caractéristiques avec un focus particulier sur le puits provençal par Matthias Wimmer : conception, matériaux, dimensionnement, performances...
- Visite de l'olivieraie
- Echanges avec les participants : si vous avez des questions sur le puits provençal, c'est le moment !

Arrivés sur la commune d'Eygalières pour prendre les rênes du vignoble du Domaine d'Eole en 1994, Marion et Matthias Schwarz-Wimmer ont rapidement été séduits par une autre espèce de ce terroir d'exception : l'olivier.

Ils se lancent alors dans le défrichage et la reprise d'olivieraies abandonnées qu'ils convertissent en agriculture biologique. Ils produisent alors pour la première fois de l'huile d'olive pour leur usage familial.

En 2005 les travaux de restructuration et de taille commencent à porter leurs fruits : devant l'augmentation des rendements des olivieraies reprises et avec la plantation de nouveaux arbres, les quantités d'huile produites sont en nette croissance. Ils décident de se professionnaliser et de commercialiser leur huile : l'Olivette est née. L'exploitation cultive 7,4

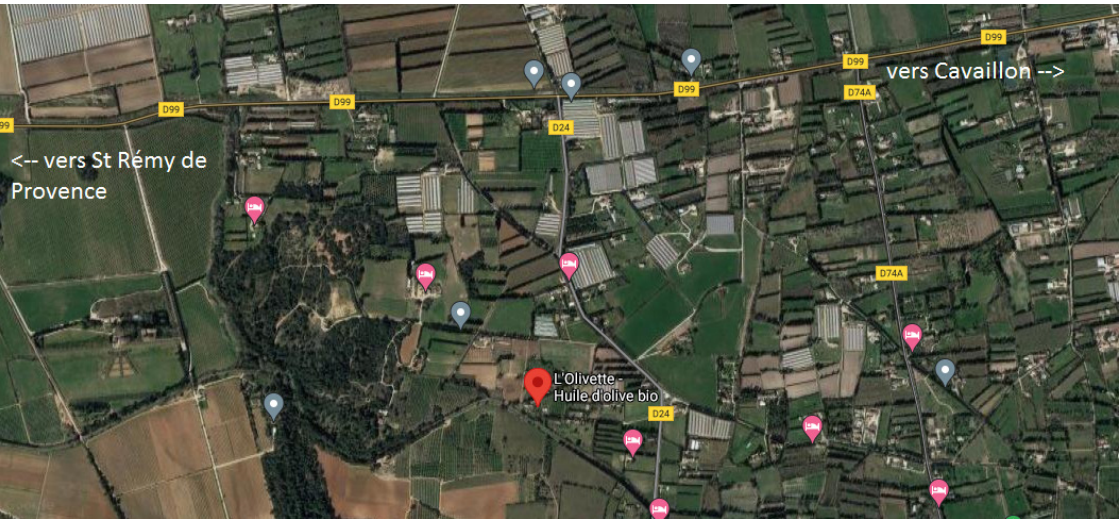
hectares d'oliviers en Agriculture Biologique avec des productions en AOC Les Baux de Provence et AOC huile de Provence. La production est en moyenne de 15 tonnes d'olives et 2500 litres d'huile soit une moyenne de 350 l/ha.

En 2012, l'Olivette se dote d'un bâtiment agricole de 100 m² avec un local de stockage de l'huile et un local de vente. S'inscrivant dans une démarche constante de recherche de solutions tournées vers l'avenir et le développement durable, celui-ci est pensé de façon bioclimatique. Le local de stockage est utilisé pour la décantation de l'huile dans les fûts et pour le conditionnement de l'huile en bouteilles. Le besoin thermique nécessite de maintenir 15°C toute l'année. La régulation thermique est assurée par un puits provençal de 2,6 kW utilisé essentiellement l'été. La ventilation est équipée d'un ventilateur électrique de 158 w à variation de puissance. La gaine est enterrée à 2m de profondeur sur 100m linéaires.

Plan d'accès :

Matthias Wimmer et Marion Schwarz
L'Olivette
401 chemin du Mas Reynaud
13810 Eygalières

Coordonnées GPS :
Latitude :43.77711901595239
Longitude : 4.930262985185909



Pour toute information :

Elena GARCIA

Chargée de mission

Pôle Agroenvironnement Biodiversité Climat

elena.garcia@bio-provence.org

Tél. 06 29 28 60 83

