



## Récolte solidaire à Bagnols sur Cèze

### REGLEMENT et ORGANISATION

#### *A- Les initiateurs du projet :*

OLEOLE est une association de valorisation du patrimoine oléicole du Gard Rhodanien Val de Cèze. La MAS Maison des alternatives solidaires est un lieu de rencontres d'informations et d'échanges et elle anime une table solidaire. En 2019, la Mairie de Bagnols sur Cèze propose de récolter les olives des ronds points de la ville. L'idée est alors proposée de réaliser une cuvée d'huile de qualité pour les repas proposés par la MAS aux personnes démunies.

#### *B- Rôles des partenaires :*

L'association OLEOLE organise avec ses adhérents la coordination des équipes de bénévoles pour la récolte, la réception des olives au point de collecte des Jardins en Cèze de Bagnols, le transport des caisses d'olives au moulin, la réalisation de l'étiquette et le transport de l'huile à la MAS. Elle mobilise avec la MAS ses adhérents pour le don d'olives ou la participation aux équipes de récolte.

La MAS participe avec des bénévoles la mise en bouteille dans ses locaux, l'étiquetage, et elle mobilise avec OLEOLE ses adhérents pour le don d'olives ou la participation aux équipes de récolte.

Un ou des moulins en proximité de Bagnols sur Cèze réalisent la trituration des olives. Deux journées sont réservées pour réceptionner les olives de la récolte solidaire. Le nombre de trituration au moulin dépend de la quantité des olives récoltées. Les olives sont transportées par OLEOLE ou directement par les participants uniquement les jours réservés.

La Mairie de Bagnols sur Cèze met à disposition par décret les oliviers de la ville, et assure la sécurité lors des 2 jours de récolte. Elle met à disposition un espace aux jardins en Cèze pour le point de collecte, elle co-finance le coût de l'opération.

#### *C- Le don d'olives*

Les propriétaires d'oliviers peuvent récolter directement leurs olives et les apporter au point de collecte aux Jardins en Cèze, uniquement les jours indiqués.

Il est aussi possible de demander l'aide d'une équipe de bénévoles pour la récolte. En ce cas il faut indiquer à OLEOLE le nombre d'oliviers ou le nombre de kg prévisionnel de récolte d'olive à l'association OLEOLE (par mail [contact.oleole@gmail.com](mailto:contact.oleole@gmail.com) ou en ligne sur le site d'oléole [www.oleole.fr](http://www.oleole.fr)).

Important : Il s'agit pour le propriétaire de faire un don d'olive. Il n'y a pas d'échange commercial, il s'agit d'un don gratuit. Il ne s'agit pas d'une prestation commerciale, les équipes de récolte interviennent totalement bénévolement. Seuls les arbres indiqués par le propriétaire et avec leur accord seront récoltés. Toutes les olives récoltées par les équipes de bénévoles de la récolte solidaire sont destinées à la réalisation de la cuvée solidaire. L'utilisation et la répartition de l'huile d'olive réalisée lors de l'opération est détaillée au point I.

*Le 9 octobre 2021*



## Récolte solidaire à Bagnols sur Cèze

### *D- Zone géographique concernée par l'opération*

Les équipes de bénévoles interviendront prioritairement sur la commune de Bagnols sur Cèze. Les olives de toutes les communes de l'agglomération du Gard Rhodanien Val de Cèze seront acceptées au point de collecte des Jardins en Cèze à Bagnols.

### *E- Les équipes de bénévoles pour la récolte*

Les équipes de récolte sont constituées uniquement de bénévoles. OLEOLE coordonne la constitution des équipes à partir des volontaires inscrits, des déplacements à prévoir sur les lieux de récolte et du matériel disponible. Une information sur les techniques de récolte est proposée par Oléole les matins avant la récolte.

Les enfants et mineurs doivent être accompagnés et seront sous l'entière responsabilité de leurs parents ou accompagnateurs. Les déplacements sont réalisés à pied, ou en co-voiturage. Chaque participant doit être assuré par sa responsabilité civile individuelle. Les enfants, personnes mineures ou groupes participant à la récolte doivent être accompagnés et encadrés et ne sont PAS sous la responsabilité d'Oléole.

Il est demandé aux bénévoles de récolter des olives à la main uniquement. Les propriétaires peuvent mettre à disposition éventuellement des échelles ou des peignes manuels, mais en aucun cas les bénévoles non adhérents à Oléole ne sont autorisés à manier des peignes électriques ou autres matériels.

Chaque équipe de récolte dispose de caisses ajourées et si besoin d'un filet de récolte attribués par OLEOLE.

### *F- Types d'olives collectées et qualité*

Les olives récoltées sont vertes, tournantes ou noires. Toutes les variétés sont acceptées. Elles doivent être saines et débarrassées de leurs feuilles. Les olives doivent être apportées au point de collecte des jardins en Cèze le jour même de leur récolte.

Pour l'apport au point de collecte des Jardins en Cèze, OLEOLE peut mettre à disposition une effeuilleuse si nécessaire. Si nécessaire des bénévoles réalisent l'effeuillage au point de collecte des Jardins en Cèze, ainsi que la mise en caisse et le chargement pour l'apport au moulin.

### *G- Choix des dates de récolte solidaire*

On privilégie un vendredi et un samedi en novembre ou début décembre pour la récolte, selon maturité des olives et la météo. Les dates sont communiquées par mail et réseaux sociaux à tous les participants inscrits et sur le site internet d'OLEOLE.

### *H- Mise en bouteille et étiquetage*

La MAS et OLEOLE collecteront à compter du mois d'avril des bouteilles vides de récupération auprès de leurs adhérents. Les bouteilles récupérées sont de 25 cl ou 50 cl uniquement, en verre fumé de préférence, sans étiquette, avec un bouchon et propres.

Un atelier de réalisation d'étiquettes d'huile d'olive est proposé par Oléole dans le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année, et un atelier de mise en bouteille et étiquetage est organisé à la MAS après la récolte.

*Le 9 octobre 2021*



## Récolte solidaire à Bagnols sur Cèze

### *I- Répartition et utilisation des bouteilles d'huiles d'olives produites et convivialité*

Une collecte d'au moins 300 kg d'olives est nécessaire afin de réaliser au moins une trituration au moulin.

L'huile d'olive produite n'est pas commercialisée. Elle est répartie entre :

- la cuisine et le restaurant de la MAS de Bagnols
- les personnes bénévoles ayant donné des olives, ou ayant contribué à la récolte
- les animations de l'association Oléole (dégustations et découverte des produits oléicoles locaux) et la communication locale (Ville partenaire)

Les personnes ayant participé en donnant leurs olives ou en récoltant bénévolement reçoivent au choix une invitation à une dégustation découverte des huiles d'olives organisée par OLEOLE ou une bouteille d'huile produite. Un repas convivial est proposé par la MAS le vendredi midi à tous les bénévoles de l'opération de récolte solidaire (6€/personne sur réservation).

### *J- Financement de l'opération*

L'opération est réalisée grâce au bénévolat, à l'animation et à la logistique assurées par OLEOLE et la MAS, mais certaines dépenses nécessitent un financement. La MAS et OLEOLE sollicitent des donateurs et financeurs.

### *K- Communication*

La mobilisation de bénévoles et la communication sur l'opération sont réalisées par la MAS et OLEOLE, avec les supports à leur disposition (Presse, site internet, réseaux sociaux, tracts...), ainsi que par la Ville partenaire.

## **CONTACT**

[contact.oleole@gmail.com](mailto:contact.oleole@gmail.com)

[www.oleole.fr](http://www.oleole.fr)