

## Exploitation oléicole de l'EPL

***Au cœur des Alpilles,  
une exploitation au service du développement  
environnemental, social et économique du territoire***



### Production et valorisation

L'exploitation de l'EPL Les Alpilles compte aujourd'hui près de **3150 pieds d'oliviers** sur 15 hectares situés sur les communes de Saint-Rémy de Provence, Eyragues et Mouriers.

L'oliveraie est conduite en **agriculture biologique**.



Parcelle à Saint-Rémy, au pied des Alpilles

Notre production est transformée pour proposer une gamme de produits dont certains sont valorisés sous signe de qualité :

- Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence AOP
- Huile d'olive de Provence AOC
- Des cosmétiques, savons, baumes de massage, crèmes hydratantes, fabriqués avec notre huile d'olive par les élèves du Lycée Agricole de Saint-Flour (15)



Spray en verre, 25cl,  
Bouteille métal noir, 75 cl,

Huile d'olive AOP Vallée  
des Baux de Provence



Des produits dérivés de l'olive, tels que la tapenade ou les olives de bouche, viendront compléter la gamme dans un futur proche.

### Formation

L'exploitation oléicole est un outil pédagogique au service des formations de l'établissement. Ainsi, les apprenants participent au chantier de récolte et **trouvent sur l'exploitation les supports de leurs projets ou travaux pratiques selon leurs filières.**

Les stagiaires adultes du CFPPA en formation oléicole participent à la **conduite technique** de l'oliveraie. La **taille** est également assurée par les élèves et apprentis de la filière Aménagements Paysagers ainsi que par les élèves de la filière Productions Horticoles.



Récolte des olives avec le peigne électrique par une élève du lycée et une stagiaire du CFPPA



TP sur les parcelles : conduite du tracteur et travail du sol par un stagiaire du CFPPA et débroussaillage des abords de parcelles par un apprenti de l'UFA.



Les élèves de la filière Service Aux Personnes et Aux Territoires développent des projets autour de l'alimentation et de la santé.

L'exploitation participe à l'Observatoire Agricole de la Biodiversité et ce sont les élèves des filières GMNF, gestion des milieux naturels, et PH, productions Horticoles, qui assurent les relevés et comptages sur 4 parcelles.

## Animation du territoire et développement local

---

Au sein de l'exploitation et plus généralement de l'EPL, nous travaillons avec les différents acteurs professionnels et institutionnels pour maintenir et promouvoir l'agriculture du territoire, ses produits de qualité et son savoir-faire, pour promouvoir plus généralement notre territoire, ses paysages, son patrimoine.

Notre exploitation se donne pour objectifs d'être :

- Une exploitation agricole techniquement exemplaire, économiquement viable et bien intégrée dans son environnement ;
- Un lieu de pédagogie adapté aux filières de l'établissement ;
- Un lieu d'expérimentation et de démonstrations des principes de l'agro-écologie permettant de concilier performances économiques et environnementales ;
- Un lieu d'innovation en lien avec nos partenaires de la filière oléicole afin de proposer aux acteurs agricoles du territoire des pratiques leur permettant de maintenir et développer une agriculture en phase avec notre territoire et porteuse de qualité ;
- Un lieu d'échanges et d'ouverture où nous accueillons nos multiples partenaires français et étrangers.

## Contact

---

Patricia JOLY-BAILLY, directrice de l'exploitation  
EPLEFPA Les Alpilles – avenue Edouard HERRIOT – 13210 Saint-Rémy de Pce  
Tel. 04.90.92.03.20 – Fax. 04.90.92.51.30 - [patricia.joly-bailly@educagri.fr](mailto:patricia.joly-bailly@educagri.fr)