39, rue Grande - 04100 Manosque
Tél. : 04 92 71 00 70

Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

Olivette infos

N° 167
JUILLET/AOÛT 2022

Abonnement / Adhésion :
28 € - 6 numéros / an
ISSN : 2273-3817

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

Cet éditorial s'écrit dans la chaleur et la douleur. Dans la pièce où je me trouve la température est de 28°, et l'horloge marque 21h30. C'est samedi, je viens de recevoir le B.A.T. pour « Olivette Infos ». Demain mes obligations d'élu vont m'occuper toute la journée à tenir un bureau de vote, pour les élections de nos députés. Pour les informations météo qui s'égrènent à la télévision : j'entends 11 départements sont en vigilance rouge et 27 autres en vigilance orange. Il faut rendre l'éditorial pour mardi soir, j'en souris et puis les idées viennent, surtout que Florianne Motch nous a concocté une de ses recettes pleine de saveur et de surprise sur les tomates confites, lesquelles, je n'en doute pas seront tendres et fondantes en bouche.

La fête Provençale des 8, 9 et 10 juillet va se dérouler à Gréoux. Nous serons présents avec nos amis trufficulteurs. Le dimanche 10 va se dérouler une messe en Provençal en plein air. Je ne peux que remercier le vicaire général de Digne-les-Bains, Christophe Disdier-Chave, qui nous a répondu positivement pour la célébration de la messe en Provençal. Je ne peux parler de miracle mais il faut savoir qu'une toute petite poignée d'ecclésiastiques sont aptes à faire cette cérémonie en langue Provençale. Et les oliviers au milieu de ce mesclun, ils ont bien soif.

La floraison a été importante, mais pour les terrains au sec, ce déficit de pluie est catastrophique, même les mouches doivent tirer la langue. Enfin là, on peut dire que c'est un point positif. Il y a quelques jours avec le bureau de notre AOP de Haute-Provence lors d'une réunion sous l'égide du Président, il nous a fait goûter une huile produite avec des oliviers plus que centenaires et plus. Pour moi, un olivier qui dépasse les 100 ans rentre à peine dans sa période, je dirais, « adulte ». Huile difficile à produire car olives récoltées à la main avec les méthodes anciennes. Souvent ces arbres sont difficiles d'accès, abandonnés, sur des terrains ingrats, mais des lieux qui reflètent cette Provence chère à Mistral. Cette production peut faire revivre ces arbres et donner un point supplémentaire à notre AOP, je ne vous parle pas du goût, à vous de le découvrir.

Cette année, la teigne a pu provoquer des dégâts très préoccupants, surtout dans notre département, voir nos alertes par mail. Pour la teigne, trois générations se succèdent sur différentes parties de l'arbre, difficiles à éradiquer. Le traitement peut se faire avec un insecticide biologique peu nocif en tout début de floraison. Dans le dossier culture des oliviers dans les années 1830, avec les moyens de l'époque, on est bien obligé de reconnaître que nos anciens étaient dégourdis, observateurs, patients, et courageux, une bonne école de vie. L'Olivier, c'est l'arbre de la clarté, il ne filtre pas la lumière, il la fait.

Alain Roux

Deux floraisons la même année ! Changement climatique ou nature déréglée ?

RÉUSSITE ET ÉCHEC DE LA FLORAISON

Formations

Mouche de l'olive : Jeudi 1er septembre à Corbières RDV parking de la salle polyvalente. La mouche cause des dégâts parfois graves. Cette peste abîme nos olives, il y a pourtant des moyens de s'en débarrasser : pièges, argiles, insecticides bio, filets... comment les choisir en fonction de son verger !

Grignons d'olives

Les grignons, ce sont les résidus de pulpes et de noyaux broyés qui sortent des moulins à huile. En France la plupart des grignons d'olives sont épandus dans les champs pour en faire des amendements. C'est de la matière organique utile, qui évolue en humus. Une autre partie est séchée pour être brûlée dans des chaudières à grignons. C'est tellement efficace que certains moulins ne se chauffent qu'avec ça et pour cause, il reste dans les grignons 2-3 % d'huile !

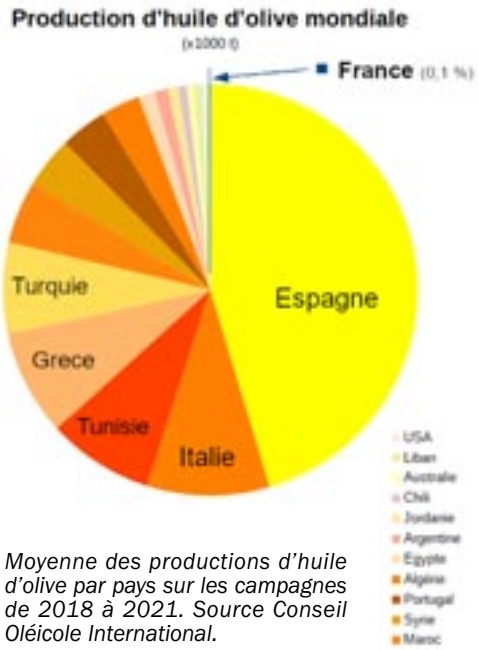
Problème, cette huile ne peut pas être extraite par pression, dans un moulin. Il faut raffiner les grignons, y mettre des solvants puis séparer la partie huileuse. Pour ça, il faut des installations de raffinage lourdes et il n'y en a pas en France. L'huile obtenue est une matière grasse sans goût, puisque les arômes s'en vont avec les solvants, tout à fait comparable aux autres huiles de cuisine raffinées (comme l'huile de tournesol) : pas de goût, pas de piquant, pas d'arômes, pas d'amertume non plus.

En Espagne, l'huile de grignons d'olives, en revanche, est un marché important qui connaît une étonnante progression. En 2021, 16 millions de litres d'huile de grignons d'olives ont été vendus, soit 30 % de plus qu'en 2020. Et en 2022 l'augmentation se confirme avec + 41 % sur les premiers mois de l'année. Pour M. Sánchez-Cano, Président de l'interprofession des huiles de grignons d'olives espagnols (ORIVA), « le secteur de l'hôtellerie et de la restauration continue d'être le principal moteur. Nous commençons également à voir des signes positifs dans la distribution commerciale aux ménages, en raison d'une meilleure connaissance du produit causée par la réduction de l'importation d'huile de tournesol d'Ukraine. »

Si la guerre en Ukraine a bon dos, il faut peut-être s'interroger sur l'augmentation des ventes de cette huile « issue des olives » vendue à moins de 2 €/l (marché international en vrac). Certes, on ne peut que se féliciter de voir ce résidu d'huile valorisé dans les cuisines pour la friture, elle est en concurrence avec les autres huiles de friture. Mais que penser de la pratique de certains, qui ajoutent quelques litres d'huile vierge extra dans une cuve d'huile de grignons pour lui donner un peu de goût, qui complètent leurs étiquettes avec les termes « huile vierge extra », emballent ça dans de jolies bouteilles et viennent la vendre à côté d'huiles vierges extra...

Production mondiale

La France n'est pas un grand pays producteur d'huile en quantité, mais heureusement, il nous reste la qualité.



Moyenne des productions d'huile d'olive par pays sur les campagnes de 2018 à 2021. Source Conseil Oléicole International.

Groupement des Oleiculteurs de Haute-Provence et du Luberon
39 rue Grande, 04100 Manosque
04 92 71 00 70
gohpl@oleiculteurs.com
www.oleiculteurs.com

Directeurs de publication : A. Roux et A. Bersegol
Rédacteur : A. Siciliano - alex@oleiculteurs.com
Impression : IRC Manosque - 04 92 75 25 38

Reproduction autorisée sous réserve de mentionner l'origine.
Imprimé sur papier recyclé

Association membre du réseau CIVAM.
Tirage à 600 exemplaires
Diffusion par courrier aux membres de l'association.

Abonnement / adhésion : 28€ - 6 numéros/an

Syndicat de l'AOP Haute-Provence.
www.aochuiledolive-hauteprovence.com/

GROUPE PROVENCE SERVICES

APPROVISIONNEMENT POUR L'AGRICULTURE

Manosque : 04 92 70 13 30
Oraison : 04 92 78 60 13
Valensole : 04 92 74 80 40

RECETTE

DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

RECETTE DE TOMATES CONFITES

Ingrédients :

- Plusieurs tomates de variétés diverses
- Huile d'olive (bien sûr)
- Sel, poivre
- Herbes de Provence

Préparation :

- Monder les tomates (enlever la peau en les plongeant dans l'eau bouillante 1 min environ).
- Couper les tomates en 4 et les épépiner.
- Disposer les quartiers sur une plaque de four, assaisonner généreusement d'huile d'olive, sel, poivre, et de diverses herbes de Provence (thym, romarin..). Les cuire au moins 3-4 heures dans un four à 90°C en les retournant régulièrement.

Elles seront très tendres et fondantes en bouche.

Se conservent au réfrigérateur pendant une quinzaine de jours, en les recouvrant d'huile d'olive, d'aromates et d'ail haché. Suivant la qualité de la tomate, il faudra cuire plus ou moins longtemps. Il est préférable de prendre des tomates qui contiennent le moins d'eau possible, donc peu juteuses, avec peu de graines et qui ont une chair dense et épaisse (Money maker, Roma, Rio Grande...)

- Si vous réalisez cette recette avec des tomates cerises : les couper uniquement en deux et laisser la peau et les pépins.
- S'utilise dans des recettes comme des cakes salés, des quiches, pour accompagner des pâtes, une salade, ou même du fromage.
- N'hésitez pas à utiliser l'huile de conservation pour assaisonner une salade.

Que faire avec la peau des tomates ?

Des chips de tomates : Faire frire la peau des tomates que vous avez mondées dans l'huile de friture, puis les laisser égoutter sur du papier absorbant. Cela peut servir de décoration. Cela est également possible au four : Disposer les peaux de tomates sur la plaque. Enfourner à 80°/90°, porte du four entrouverte pour évacuer l'humidité dégagée par les peaux. Laisser sécher pendant 1h environ, en retournant de temps en temps.

Différence avec les tomates séchées

Les tomates « séchées » sont séchées des heures ou des jours au soleil et finissent complètement déshydratées (comme les abricots, les raisins secs). Elles sont ensuite conservées en conserve, au naturel ou dans de l'huile d'olive.

Variante :

Faire la même chose avec des poivrons ou des aubergines.

Bon appétit et bel été ensoleillé !

Poème

La Cauco à Manosco
Remembranço de Pichoutiè

Fai de bèn de parla dèi cavo de l'enfanço ;
En vesènt rousseja lèi bèu blad coulour d'or,
Me vèn dins lou cervèu la douço remembranço
Dèi càuco, des eiròu... cò rejouis lou couor.

Souto lèi rai de fuè que les escandihavo,
Vese encaro, au mitan dèi garbo tout en l'èr
Lèi coublo de chivau que lou fouit empourtavo
E, qu'entre-caussana, viravon trin d'infèr.
Entendias crasina souto sèi bâto duro
Les espigo de blad roustido dou Soulèu.
Lou baile, dins sa man, vesiè s'èron maduro
E disiè, souloumbrous : qu saup se faren bèu !
Faire bèu ! n'èro pas, souvent, cavo facilo ;
Arribavo, proun fes, que fasiè gis de vent ;
D'autrèi cop, lou Mistrau tabasavo la vilo.
Mai, que bouonur, ami, quand veniè lou Seguen !
Alor, vesias en l'èr, s'aussa toutèi lèi fourco,
La paiho 'me lou gran se triavon tout soulet ;
Aquelèi qu'avien set trouvavon plus la dourgo
Que lou poussièu cuèrbie de sèi blound pèu foulet.
Sus lou vèspre vesias arriba lèi famiho :
Les ouncle, lèi nebou, lèi fraire, lèi cousin ;
Bèu-fraire, bellèi-souorre e de poulidèi fiho
Que sus tèsto toursien lou moucadou de lin.
Coumprenès que faliè pas gasta lèi friseto !
Mai qu'acò li fasié ? Dessus lou roundelet,
Tant Tounin à Goutoun fasiè faire cambeto ...
E nous fasiè aluca dous poulid boutelet.
E lou Baile cridavo : Ho là, marridèi tèsto !
Laissès lou cavalet ! Sabès bèn qu'es sacra
Se plòu, aquèsto nuè, lou vent de la tempèsto
Nous l'empourtara tout, nous lou sacrejara !
Vèse encaro d'èici moun bouon e brave rèire,
Drai en man, lèi pèd nus e la fourco au souliè,
Draiant en sourrisent que vous n'es pas de crèire,
Quand, sus lou mièi dou van, se triavo lou crapiè.

Qunte plesi lou vèspre, après longo journado,
De vèire s'aligna dessouto les autin
Lèi taulo, de lapin e de poulet cargado
E dins la fouont, au fres, lou flascou dòu bouon vin.
La jòio èro pertout, sus toutèi lèi figuro ;
Se blagavo à la Douano e se beviè 'nca mièis,
Quand lou rèire disiè que la flamo faturo
Dòu bèn, per aquel an, aviè rendu lou dès.

Avès bèu, mes ami, faire ana de machino,
Emplega de moulin, vous servi de roulèu ;
Es, bessai, pu requist ... mai la flamo divino
De la douço Amista, s'en vai 'me lou Nouvèu !

La Foulaison à Manosque
Souvenirs d'enfance

On éprouve du bonheur à parler des choses de l'enfance ;
En voyant les jolis blés passer du jaune à l'or
Il me revient le doux souvenir
Des foulaisons, des airées ; cela réjouit le cœur.

Sous les rayons de feu qui les rôtissaient,
Je vois encore, au milieu des gerbes en éventail,
Les chevaux accouplés que le fouet faisait bondir
Et qui, attachés par le licol, tournoyaient avec un entrain d'enfer,
L'on entendait craquer, sous leurs durs sabots,
Les épis de blé brûlés de Soleil.
Le Maître, dans sa main, s'assurait qu'ils étaient bien mûrs
Et disait, soucieux : Qui sait si nous ferons beau !
Faire beau ! n'était pas chose si facile ;
Il arrivait souvent que le vent ne soufflait pas ;
Quelquefois le Mistral ébranlait la ville.
Mais quel bonheur, amis, quand se levait le vent du Couchant !
Alors, l'on voyait, en l'air, se dresser toutes les fourches,
La paille et le grain se séparaient facilement.
Ceux qui avaient soif n'arrivaient plus à trouver la cruche,
Que la paille folle recouvrait de ses blonds débris.
A la vesprée, l'on voyait arriver des familles entières :
Les oncles, les neveux, les frères, les cousins ;
Beaux-frères, belles-sœurs, et des charmantes filles,
Qui, sur leur tête, nouaient un mouchoir de lin.
Vous comprenez qu'il ne fallait pas détruire les frisures !
Mais qu'importait cela ? Sur le rond de paille,
Tonin ne se gênait pas pour faire le croc-en-jambe à Gothon,
Et nous faisait ainsi reluquer deux jolis mollets,
Et le Maître criait : Holà ! mauvaises têtes,
Laissez donc le tas de paille ! vous savez bien qu'il est sacré,
S'il pleut, cette nuit, le vent de l'orage
Nous l'emportera, nous le détruira !
Je vois encore, en souvenir, mon bon et brave aïeul,
Le crible en main, les pieds nus, la fourche placée dans un soulier
Tamisant en souriant plus que vous ne pourriez le croire,
Quand, sur le centre du crible, se triait le résidu.

Quel plaisir, le soir, après une longue journée,
De voir, alignées sous la treille,
Les tables chargées de lapins et de poulets,
Et sous la fontaine, bien au frais, la bouteille (paillée) du bon vin.
On voyait la joie partout, sur tous les visages ;
On causait beaucoup à ce repas de famille, et l'on buvait encore plus
Quand l'aïeul nous disait que le travail intelligent
Des propriétés avaient, pour cette année, produit le Dix.

Vous avez beau, mes amis, mouvoir des machines,
Employer les moulins, vous servir de rouleaux ;
C'est, peut-être plus distingué... Mais la flamme divine,
De la douce Amitié disparaît avec le Progrés !

Nous profitons de l'été pour vous offrir ce poème d'Albert Honde (1856 - 1912)

Bilan climatique : 2022

En mai, les températures ont été très supérieures aux normales: + 3 à + 4° de moyenne sur le mois avec une journée à plus de 32 °C (alors que la normale est de 25°C) et avec 17 % d'ensoleillement en plus.

A la mi-juin, l'état de sécheresse des sols est catastrophique pour les terrains au sec cette année.

Déficit de pluie par rapport aux normales

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
-87%	-34%	-81%	-39%	-58%

Le mois d'avril avec 41 mm de pluie a provisoirement atténué l'ampleur de la catastrophe. Pourvu que quelques orages viennent nous arroser cet été.

Festi Gréoux

Fête Provençale
8, 9 et 10 juillet 2022

Vendredi 8 juillet/Ouverture

18 h : Balade théâtrale « Souvenir des collines » d'après Marcel Pagnol par « La Cour des Grands » au parc Morelon – gratuit,

Marché nocturne dans les rues du village, maquilleuse pour les enfants,

21h/23h : Balèti avec le groupe musical folk de Sébastien Bourrelly "Class'trad", placette Pauline (gratuit).

Samedi 9 juillet
Journée du Terroir

10h00 : Ouverture de la manifestation en présence des Bravadaïre de Gréoux,

Visite des stands du Marché de produits provençaux et d'artisanat Stand de notre ville jumelle de ***Bad Krozingen***, invitée d'honneur Exposition des engins agricoles de l'association ***Alpes Antik Agri,***

L'animation des stands sera réalisée toute la journée par Chriss Alessandri,

Espace détente et buvette.

10h à 13h : Maquillage gratuit pour les enfants,

10h15 : démonstration de cavage,

10h30 à 18h30 : animations musicales au parc Morelon par le groupe Lou Roudelet dei Mielo des Milles avec entrainement du public vers les diverses activités,

10h30 à 18h30 : démonstration de bugade par La Bastido de Manosco 10h45 : démonstration de taille des oliviers,

11h15 : concours d'aïoli,

11h30 : démonstration de cavage,

12h00 : Interventions des représentants des associations de trufficulteurs et d'oléiculteurs,

15h30 : démonstration de cavage,

15h30 : Balades à poneys gratuites pour les enfants par les Écuries d'Aurabelle...

18h00/18h30 : fin du marché.

Dimanche 10 juillet
Journée de tradition provençale

À partir de 10h00 : Passo carriero - défilé des groupes : Lou Pelican de Pelissanne, Lei Farandoulaïre Sestian, encadrés par les Bravadaïre dans les rues du village (Parc Morelon, chapelle St Sébastien, Pont St Sébastien, La Poste, la Mairie, le Banquet et retour),

11h00 : Grand'messe célébrée par le père Christophe Disdier-Chave, vicaire général de Digne-les-Bains et curé de Forcalquier, en provençal et les groupes à l'Échiquier du Parc Morelon en présence des Bravadaïre de Gréoux,

15h/15h30 : Spectacle vivant - Cour d'amour (tradition datant de l'époque des Troubadours) à l'Échi- quier du Parc Morelon,

17h/17h30 : Fin du spectacle.

Conseils de Saison : juillet/août 2022

Par A. SICILIANO

La période de pousse printanière est terminée. Pour les oliviers les « jeux sont faits », les fleurs ont donné, ou pas, des olives. Ils vont maintenant passer en « dormance estivale ». C'est à l'oléiculteur maintenant de s'occuper de la protection des fruits contre la mouche.

Sol et racines

La sécheresse estivale est normale pour les oliviers,ne les irriguez pas en excès.

Pour les arbres au sec : Vous devez avoir broyé ou retourné l'herbe avant le début de l'été. Le sol va sécher, c'est normal… jusqu'à la prochaine pluie.

Pour les arbres à l'irrigation : évitez les excès ! Vos oliviers ne sont pas des cannes à sucre. Il suffit généralement de maintenir le même plan d'irrigation qu'au printemps (voir Olivette infos n°166)

Pas d'engrais au sol en été, ils sont inutiles.

Feuillage et frondaison

En été les écorces ne doivent pas être au soleil.

Si vos arbres n'ont pas bien poussé ce printemps et que des écorces sont encore exposées au plein soleil à l'entrée de l'été, c'est mauvais signe. Les écorces risquent de brûler au soleil. Vous pouvez les protéger avec un lait de chaux, un badigeon d'argile ou une peinture blanche écologique.

Si vos arbres sont trop touffus, pleins de rejets au centre, c'est que vous aviez trop arrosé-fertilisé ce printemps ou, que vous aviez taillé fort.

Vous pouvez les éclaircir en été, c'est la taille en vert. Elle vous fera gagner du temps pour l'an prochain et vos oliviers s'en porteront mieux. Mais attention à ne pas dénuder les branches. Pour la taille en vert, c'est simple : sur chaque paquet de rejets gardez-en un.

Sur chaque paquet de rejet il faut en garder un, généralement le plus vigoureux ou le mieux orienté

Les rejets de souche peuvent être coupés en été. Pour limiter les repousses : ne laissez pas de chicots (à gauche), coupez-les à ras (centre) puis frappez l'écorce par exemple avec le manche de la pioche pour écraser les tissus sans les déchirer.

Engrais foliaires : il n'est généralement pas utile de prévoir des engrais foliaires en été, sauf dans les cas de vergers très chargés en olives.

Mouche de l'olive

Piégeage

En juillet, il faut que vos pièges soient en place si vous avez choisi cette stratégie. En août, même si les pièges ne capturent plus rien, il faudra continuer à les entretenir.

Argile

Les pulvérisations d'argile sont efficaces quand l'application est soignée. Faites votre première application quand les olives font 1 cm de long en respectant les dosages préconisés (5 kg hl + au moins 3 l/arbre + fines gouttes + répartition uniforme). Ajoutez un mouillant (voir encadré ci-dessous) à votre premier passage pour que l'argile tienne mieux sur les olives.

Insecticides

Il n'est pas conseillé de faire des insecticides en été contre la mouche pour des olives destinées à l'huile, sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles.

Consultez le site internet : www.oleiculteurs.com et pensez à donner votre adresse mail pour recevoir les infos actualisées.

Les « mouillants »

Les mouillants sont des produits qui améliorent l'étalement des gouttes sur les feuilles. Les gouttes ne coulent pas, elles s'étalent et « mouillent » la surface des feuilles. Ils sont particulièrement utiles pour les premières applications d'argile qui tiennent difficilement sur la peau des olives. Les professionnels avec certi-phyto prendront un produit du type Hélioterpène-film, les amateurs sans certi-phyto pourront mettre soit un peu de savon liquide (1-2%), soit du lait (2%).

Durcissement du noyau

En juillet l'olive grossit vite, elle puise sur les réserves de l'arbre pour assurer cette croissance. Si vos arbres ont bien été fertilisés au printemps le grossissement se passera bien. Si ce n'est pas le cas, les olives risquent de tomber, c'est la chute physiologique. C'est comme si l'arbre jugeant qu'il n'avait pas assez de réserves éliminait des fruits.

Trop bonne floraison ou réserves de l'arbre insuffisantes, les jeunes olives tombent prématurément.

Fin juillet, la croissance en volume du fruit ralentit, voire, s'arrête complètement, c'est le moment du durcissement du noyau.

L'oléogénèse, la fabrication de l'huile ne commencera que fin août ou début septembre.

Le 20 juillet 2021, ici le noyau n'était pas encore dur, la coupe est faite au sécateur), mais tous les tissus sont en place. Une semaine plus tard il devient difficile de le couper.

« Je me sentais pousser malgré moi »

Retrouvons la suite de l'interview de notre olivier.

Olivette infos : selon vous les primes pour les oléiculteurs c'est des couillonnades. Mais sans ces primes peut-être que vous auriez été laissés à l'abandon.

L'olivier : la bonne affaire, j'en ai connu des périodes d'abandon ! Et après ? Je me débrouille, va. Non, non, décidément c'est un truc que je ne comprends pas. Enfin si c'était la seule de couillonnade, on serait tranquille.

Olivette infos : vous dites ça comme si vous aviez une liste de nos couillonnades

L'olivier : exactement j'ai une liste et une liste longue comme la branche. Il y a la couillonnade de la taille, de la charrue, de la période de récolte, des outils, des engrais chimiques…

Olivette infos : pour vous les engrais chimiques aussi, c'est une couillonnade, comme vous dites ?

L'olivier : celle-là c'en est une belle. Et une couillonnade historique ! Je vais vous raconter comment elle a commencé ici. Je vous ai déjà parlé de l'époque du « fils du moulinier », celui qui venait une fois par an pour ramasser les quelques olives ? Bon, après quelques années, il avait vieilli, il en a eu assez, il a vendu le verger à un de la ville, un Monsieur : cravate, costume, petit carnet…

Avant la vente, quand ils sont venus visiter le verger j'ai tout de suite remarqué qu'il ne nous voyait pas comme des arbres. Il nous regardait comme si nous étions des machines. Il demandait « et il fait combien d'olives cet arbre-là ? », et « elles font quel rendement ? », « et de combien il pousse ? »…

Il croyait que nous faisions des olives comme une usine fabrique des boulons. C'était étonnant. Il ne voyait pas que nous étions vivants, avec des besoins, des désirs, des caractères.

Il faut vous dire que celui-là il avait lu des livres. Il répétait « l'académie des sciences a publié ceci et cela » , et avec les méthodes modernes il allait « doubler sa production »… Tu parles ! Il avait lu le traité de Justus Von Liebig, ça avait dû faire une drôle de soupe dans sa caboche, il n'en avait pas compris le quart d'une demi-feuille. Mais il était sûr de son coup. Moi, je suis patient, je l'ai laissé faire, mais c'est là que la couillonnade a commencé.

Olivette infos : le traité de quoi ?

L'olivier : le traité de Justus Von Liebig ! Vous ne voyez pas ?(1) Plus de 600 pages. Il me semble que c'est pourtant une référence pour votre agriculture moderne. Moi je ne fréquente pas trop vos bibliothèques, vous vous en doutez, mais ce livre-là je le connaîs parce qu'il venait le lire ici, dans le verger.

Olivette infos : et de quoi s'agit-il ?

L'olivier : en gros il dit que l'important c'est d'apporter aux plantes les sels minéraux qu'elles ont exporté, peu importe sous quelle forme : latrine, fumier, roche broyée, varech, cuir… la seule chose qui compte c'est la composition en azote, phosphore et carbone. Pour l'époque, c'était du beau boulot, mais mon oléiculteur ne comprenait pas tout ce qu'il lisait et avec son livre il ne voyait pas que le sol aussi, est vivant.

Enfin bref, notre nouvel agriculteur voulait faire de cette agriculture moderne là. Il s'est mis à nous apporter du salpêtre, de la cendre, un jour il a ramené des sacs de superphosphate, comme s'il avait ramené un trésor. Enfin il a été le premier d'une longue série à nous mettre des engrais chimiques.

Olivette infos : et ça a marché ? Je veux dire , vous avez fait plus d'olives ?

L'olivier : oui oui. Bien sûr ça m'a fait faire des olives, mais tous ces produits, j'avais pas l'habitude. Alors au début ça m'a fait bizarre.

Ces engrais du Monsieur-de-la-ville, c'était des shoots (2)! Il mettait son produit, et hop : absorbé par les racines. Ce n'était pas désagréable, c'était enivrant. Ça vous donnait un de ces coups de fouet ! Les racines se gonflaient d'éléments minéraux d'un coup, ça faisait monter la sève, ça faisait pousser, j'avais les bourgeons qui frémissaient. Je me sentais pousser malgré moi.

Mais 20 ou 30 jours plus tard, c'était le sevrage : plus rien dans le sol. Et il fallait attendre la saison suivante pour avoir une nouvelle dose. Au début apprendre à gérer ces moments d'euphorie intense suivis de moments d'apathie terrible, c'était dur.

Alors on faisait des olives, c'est vrai, mais des olives forcées.

Du temps où les sols étaient bien pourvus en matière organique, l'ajout d'un peu d'engrais suffisait à multiplier le rendement par 2. Aujourd'hui, les sols sans matière organique, exigent beaucoup d'engrais pour des résultats faibles.

Olivette infos : mais ce n'est pas tout le temps comme ça dans le sol ?

L'olivier : pas du tout, avant, avec les matières organiques : fumiers, pailles, feuilles… c'était plus lent, mais c'était régulier. Un simple brin de paille était grignoté par des insectes, puis des champignons, puis des bactéries, ça prenait 3 mois, 6 mois parfois. Pendant ce temps les éléments minéraux étaient distribués régulièrement. On ne faisait pas des étincelles mais on était dans la régularité et ça, pour nous les oliviers, c'est important la régularité.

Et avec les « engrais modernes de Monsieur-de-la-ville » qui vont directement dans les racines, adieu les champignons et bactéries. Parce qu'il ne faut pas croire, mais les bactéries et champignons ça a aussi son petit caractère. S'ils n'ont pas leur matière organique ils s'en vont. Et s'ils ne sont plus là, nous on devient complètement accro aux engrais. Au début c'est une habitude à prendre mais ensuite ça devient vital.

Et bien celui-là de la ville, il a été notre premier dealer. Depuis j'en ai eu d'autres, certains m'ont aidé à me sevrer des engrais, d'autres m'y ont fait replonger. Avec l'âge, c'est devenu moins pénible, mais j'ai l'impression que cette couillonnade-là touche à sa fin. Je vois bien que ça leur coûte de plus en plus cher ces engrais: ils en mettent moins, certains reviennent aux apports de fumiers….

(1) Le traité de chimie organique de Justus Von Liebig, a été écrit en 1840. Il est en libre consultation sur le site de la bibliothèque nationale de France : https://gallica.bnf.fr

(2) shoot : je ne sais pas où notre olivier a appris ce mot, je lui poserai la question la prochaine fois.

ETS GILLIBERT
MOTOCULTURE DE PLAISANCE
DEPUIS 1946
VENTE - RÉPARATION - CONSEIL
PIÈCES DÉTACHÉES
PARTICULIERS & PRO
04 92 72 37 27
www.gillibert-motoculture.com

Jardinerie Claude
Tout pour l'entretien
et la récolte de vos oliviers
Sécateurs,
matériel d'arrosage,
traitement, amendement…
04700 Oraison - Tél. **04 92 79 89 30**

Dossiers : De la culture des oliviers

Par A. SICILIANO

Dans « Le traité complet de la culture de l'olivier » de 1830, rédigé par C.F.H. Barjavel d'après les observations de l'abbé Jamet, on trouve une multitude de choses intéressantes. Mais remettons-nous dans le contexte de l'époque : au XIXième siècle les oléiculteurs n'avaient ni tracteur, ni débroussailleuse, ni tondeuse, ni pulvérisateur, ni sécateur, ils ne posaient pas de pièges à mouches, ils n'avaient ni insecticides, ni argile, ils ne pouvaient pas aller acheter de sacs d'engrais, et les vergers irrigués étaient bien plus rares qu'aujourd'hui… pourtant leurs arbres faisaient la même quantité d'huile en moyenne que nos arbres aujourd'hui (1,5 l d'huile par arbre). Alors quoi ? Soit ils étaient très forts, soit nous ne sommes pas très dégourdis malgré toute notre technologie. Je vous propose ici de revenir sur le chapitre VI, Culture des oliviers, pour examiner ce que pouvait bien écrire un agronome de l'époque.

L'abbé n'y va pas par quatre chemins : *« La charrue, la bêche à bec, la houe, tels sont les instruments avec lesquels se fait la culture de l'olivier ».*

Cultiver, c'est donc travailler le sol. Il commence son chapitre par la liste des avantages au travail du sol, qu'il énumère dans le style charmant de l'époque :

1° Plus on divise les molécules de terre, plus on multiplie les pores intérieurs du sol.

*2° La culture ne divise pas seulement les molécules, elle les change de place et renverse le terrain : elle favorise ainsi les impressions atmosphériques qui sont si nécessaires à la vie végétale.**

3° La culture facilite les progrès des racines dans la terre [...]

4° Les labours [...] multiplient les points de contact des racines avec les molécules terreuses.

5° La culture détruit les mauvaises herbes.

6° [...]en labourant, on coupe ou l'on rompt beaucoup de racines et, partant, on multiplie les suçons

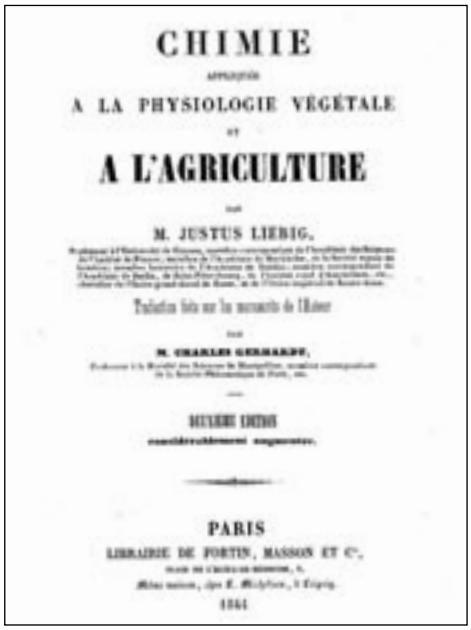
Tous ces arguments sont encore parfaitement justes aujourd'hui. Mais à notre époque on leur oppose deux inconvénients principaux : le risque d'érosion et le coût du travail (en carburant ou main d'œuvre).

Pour savoir comment ils abordaient ces problèmes il faut examiner ce qu'il entendait réellement par « labour » et « culture ». Pour l'abbé Jamet, *« La culture à la bêche à bec, ou à la houe, est sans doute la meilleure ; elle fait produire plus de fruit [...]. La charrue, dont on se sert pour les olivettes , ne coupe pas toutes les herbes ; elle laisse des portions de sol non ouvertes... »*

Mais il faisait l'observation un peu plus loin que : *« Malgré ses avantages, la culture à bras est employée dans peu d'olivettes, pour la raison que les bêtes de labour font ce travail, […] le labour est plus expéditif, plus facile, et moins dispendieux.*

Pour cet agronome, la culture idéale des oliviers reposait donc sur un travail à la main, ou « à bras », avec comme outil la houe ou la « bêche à bec ».

Par ailleurs, on comprend que ce qu'il appelait « labour » c'était le passage d'une araire, ou d'un petit soc, tirée par un cheval ou un mulet. La profondeur de ce travail était nécessairement limité aux premiers centimètres du sol et la terre n'était que partiellement retournée. Le terme « culture », quant à lui, était réservé au travail manuel, essentiellement sous la frondaison (là ou les animaux de trait ne pouvaient pas passer), avec une houe. Il s'agissait de retourner la terre sur 10-15 cm de profondeur, ou avec une bêche à bec (probablement une bêche à dents, la seule bien adaptée à nos oliveraies) il s'agissait d'un retournement partiel à 20 cm de profondeur avec émiettement.


CHIMIE

A LA PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE

A L'AGRICULTURE

M. JUSTUS LIEBIG,

PARIS

LIBRAIRIE DE FORTIN, MASSON ET Cie,

1841

Les années d'expériences leur permettaient d'être fermes sur ce point en ajoutant : *« Nous exigeons dans nos baux à ferme, que le rentier donne trois façons avec la charrue, la première dans le courant de février, la seconde pendant le mois de mars, et la troisième en mai ; c'est ce que nous appelons labourer les oliviers en bon père de famille. A chaque labour, on cultivera [à bras avec une houe] autour des arbres la partie de terrain que la charrue n'a pu atteindre. »*

L'araire qui ouvrait la terre, sans la retourner comme un soc, a assuré des siècles de culture de l'olivier. Aujourd'hui l'outil le plus proche est le griffon.

Ainsi on comprend que cette culture ou travail du sol était méticuleux pour l'hiver et le début du printemps, mais qu'ensuite la pousse de l'herbe était acceptée.

S'il pleuvait en été, tout le monde était d'accord pour faire un quatrième passage. Mais en cas de sécheresse estivale il y avait débat. L'auteur, pour sa part, militait pour un travail du sol en août : *« Je crois que 'qui laboure, arrose '. Ouvrir la terre par un temps sec et chaud,c'est la disposer à recevoir plus facilement l'influence des nuits qui commencent dès-lors à être longues et fraîches : d'ailleurs, les oliviers labourés pendant le mois d'août, travaillent mieux en automne; de plus, le labour faisant périr les herbes, le chiendent, entre autres, se trouve de beaucoup diminué l'année d'après. »*

Ici encore il nous faut remettre les propos dans leur contexte. L'abbé Jamet était du Vaucluse, secteur de Carpentras, où les vergers sont généralement au plat ou sur des pentes bien aménagées en restanques : le risque d'érosion était donc faible.

Par ailleurs, a cette époque, ils n'avaient aucun moyen de couper l'herbe une fois qu'elle était montée. Il fallait donc soit travailler le sol régulièrement, soit la faire pâturer. Mais faire pâturer oblige à se mettre d'accord avec un berger, à une époque ou les conflits entre cultivateurs et bergers étaient fréquents.

La culture, mieux que le fumier

Dans son traité l'abbé Jamet insiste sur l'aération du sol, en disant que ce travail (araire, charrue, bèche ou houe) est « plus profitable qu'un apport de fumier ». Mais à cette époque les sols étaient certainement très bien pourvus en matière organique et en mettre un peu plus ou un peu moins ne devait pas changer beaucoup leur fertilité à court terme.

La lecture de ces observations de bon sens, s'appuyant sur une forte expérience, marquée par une belle réussite doit nous aider à mieux travailler aujourd'hui. Certes les conditions n'étaient pas les mêmes et le climat était certainement différent. La conduite des arbres, et en particulier la gestion de la hauteur, étaient bien différentes (nous y reviendrons dans un prochain numéro d'Olivette infos). Mais avoir une idée de l'énergie qui a été déployée par nos ancêtres pour cultiver nos vergers, doit interroger nos pratiques actuelles et notre course à la technologie.

L'ouvrage est consultable sur le site de la Bibliothèque Nationale de France : Gallica, n'hésitez pas à en profiter, pour occuper vos après-midi d'été.

* aujourd'hui on dirait que les micro-organismes du sol ont besoin d'air et d'eau, pour minéraliser la matière organique.

Les fleurs qui brunissent ...

Par A. SICILIANO

Des paquets de fleurs brunies, sèches... c'est le cauchemar de tous les oléiculteurs et suite à la dernière couverture d'Olivette infos et au printemps que l'on vient de passer les discussions ont été nombreuses sur ce sujet. Souvent les débats de comptoir accusent la pluie ou le vent d'avoir fait chuter les fleurs, nous allons voir qu'il y a bien d'autres raisons à ces brunissements

Brunissement normal

Écartons tout d'abord les cas de brunissement normal : la pollinisation s'est bien passée, une fleur (ou plusieurs) a été fécondée pour chaque grappe, c'est le tout début de la nouaison et une petite olive (on pourrait dire un embryon d'olive) est en train de se former. Tout va bien. En même temps, les pétales de ces fleurs sèchent et, selon les conditions climatiques et la variété, restent plus ou moins attachées. Les tous premiers jours, l'olive nouée fait 2-3 mm de diamètre, elle est discrète, cachée dans cet amas de pétales séchés.

→ il faut attendre une semaine ou deux pour voir facilement la jeune olive en formation… 2 semaines de stress et d'inquiétude normale pour l'oléiculteur.

Début de nouaison normale, tout va bien

Lexique

Nouaison : après la fécondation de l'ovaire de la fleur par un grain de pollen, le pistil devient un fruit. La nouaison marque ce moment, c'est le début du développement du fruit.

Orage et tempête

Les fleurs et les jeunes olives sont fragiles, un coup de tempête peut entraîner leur chute massive mais dans ce cas ce n'est pas un brunissement de pétales.

Le coup de chaud

Il peut être dû à la chaleur, ou au cumul chaleur + sécheresse. C'est fréquent sur les vergers en coteaux sud quand le sol est maigre ou le printemps trop sec. Dans ces cas, les boutons floraux (avant leur ouverture) ou les fleurs épanouies, sèchent brutalement. Il n'y a pas de fécondation, pas de nouaison, l'arbre a « abandonné » ses fleurs pour se protéger. C'est le cas si les températures sont supérieures à 30-32 °C. Pendant la floraison le risque est important.

→ Cette année 2022, les températures ont été chaudes en mai, avant la floraison, mais pendant la floraison les conditions étaient idéales.

Les boutons ont séché avant même leur ouverture

" L'olivier s'adapte à la sécheresse en régulant sa production : s'il fait sec, il se protège et ne forme pas d'olives. Pouvoir irriguer ses oliviers est une chance qu'il faut utiliser chaque fois que le printemps est trop sec. "

La carence de pollen

Pour les variétés qui ne sont pas auto-fertiles, il faut des pollinisateurs. En l'absence de ces pollinisateurs, les fleurs qui se sont développées ne sont pas fécondées, elles sèchent et tombent alors rapidement sans donner d'olives. On observe alors une belle floraison mais pas de nouaison. Sur les vergers concernés, ça arrive chaque année. C'est le cas sur les vergers de Tanche par exemple. Il faut prévoir de greffer ou planter des pollinisateurs à proximité, pour les années suivantes.

→ Sur aglandau, nous n'avons généralement pas ce problème.

La carence alimentaire

C'est le cas le plus fréquent de perte de fleurs : les oliviers qui ont subi un stress alimentaire au printemps, n'ont formé que des fleurs incomplètes. C'est le cas, si les printemps sont trop secs sur les terrains qui n'ont pas eu d'amendement depuis longtemps. C'est le cas aussi des oliviers dont le sol est trop faiblement pourvu en Bore ou en potasse... Sur ces arbres, la floraison semble belle au premier coup d'œil mais les fleurs sont incomplètes : quand on les regarde de près elles sont petites, sans pollen, avec des pétales un peu secs...

Le Bore en particulier est indispensable pour la pollinisation, mais nos sols méditerranéens n'en ont pas beaucoup. Pour que les arbres le trouvent il faut soit, une bonne activité biologique du sol avec du fumier (les champignons du sol trouvent le bore plus facilement et le rendent disponible aux oliviers), sinon il faut l'apporter directement par des pulvérisations d'engrais foliaires enrichis au Bore.

Exemple d'un engrais foliaire, à pulvériser sur les feuillages avant la floraison, améliore la fécondation des fleurs.

BIOTEC sarl

Amendement organique
Fumier de mouton

04300 Saint-Martin-les-Eaux
Tél. / Fax : 04 92 72 62 34
Portable : 06 08 06 38 13

Les fleurs qui brunissent (suite)

Par A. SICILIANO

Ces fleurs incomplètes sont le résultat d'une alimentation déséquilibrée de l'arbre au printemps.

→ En 2022, la sécheresse du printemps a été fort pénalisante.

Si vous lisez Olivette infos régulièrement, vous avez apporté des fumiers régulièrement ou de l'eau pour compenser et aider vos arbres, et la floraison 2022 a généralement bien réussi. Félicitations. !

Si vous n'avez pas apporté de matière organique ces dernières années, que vous avez laissé l'herbe au pied des arbres et que vous n'avez pas arrosé : la floraison aura été décevante. Il faut prévoir un plan de fertilisation avec des fumiers ou des matières organiques pour mieux supporter les prochaines périodes sèches.

Attaque de teigne

La chenille de teigne du printemps dévore les boutons floraux. En général elle ne mange que "l'intérieur" des fleurs, laissant les pétales. En passant d'une fleur à l'autre, elle peut manger plus de 30 fleurs, elle laisse derrière elle un filament de soie qui relie tous les pétales. L'attaque est alors facilement reconnaissable : les restes de pétales sont accrochés ensemble par de fins fils de soies.

→ La Haute-Provence est un des territoires les plus touchés par la teigne. Depuis 2 ans en particulier, nous nous vous le répétons à longueur d'Olivette Infos. Dans ces cas-là il faut prévoir des traitements sur la teigne pour l'année prochaine.

Ici, les pétales secs sont retenus par de fins fils de soie. Ils marquent le passage de la teigne. Dans la plupart des cas ces teignes ne mangent pas toutes les fleurs et il en reste toujours quelques-unes pour donner des olives. NB Ce sont ces olives-là qui serviront à la prochaine génération de teigne

A ce stade il n'est plus possible de savoir pourquoi les fleurs ont avorté.

La pluie qui rince les fleurs

Les fleurs non fécondées qui sèchent à cause de la pluie est un cas très rare.

La pollinisation s'étale sur plusieurs jours et nos oliviers ne poussent généralement pas dans des coins où il pleut une semaine entière sans discontinuer. Ce qui laisse toujours des créneaux à quelques fleurs pour être fécondées. Il y a même eu certaines années, des pluies sur les fleurs, elles ont été marquées par une production exceptionnelle.

En 2020 par exemple, la première semaine de juin, c'était la pleine floraison. Sur 7 jours nous avions eu 5 jours de pluie et un total de 80 l/m² sur la semaine. Cette année-là, la récolte avait été bonne, et exceptionnelle pour certains. La "pluie qui fait couler la fleur" est donc généralement un mythe.

Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence - Olivettes Infos n°167 de juillet et août 2022