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

Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

Olivette infos

N° 168
SEPT/OCT 2022

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

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

Les mois de juillet et d'août 2022 viennent de s'écouler, avec une sécheresse exceptionnelle. Cela nous a plongés dans le désarroi pour la prochaine récolte. Nous allons avoir la plus misérable récolte depuis des années. Pour obtenir un tel résultat il faut se rapprocher du gel de 1956 où une partie des oliviers avait gelé. Le mal certainement n'est pas le même, pas de perte dans nos chers arbres, mais les conséquences peuvent nous marquer sur les années à venir : manque de nouvelles pousses, faiblesse et stress des arbres. L'oléiculteur lui aussi ne sait plus comment réagir. Si je devais vivre financièrement de mes récoltes d'olives, pour cette année, je « mangerais des pierres », expression très imagée, où des pierrettes, comme dit un ami trufficulteur quand un terrain est plus léger et propice à la plantation de chênes truffiers et aussi d'oliviers, cela va de pair. Il va falloir s'organiser pour économiser l'eau. Notre technicien va vous en parler dans cette « Olivette Infos ». Le monde agricole depuis des siècles a su combattre et s'organiser pour vaincre ces calamités naturelles. A nous de nous organiser et montrer comment réagir. Quand l'olivier pleure, nous pleurons avec lui.

Notre AOP vient de prendre un nouvel envol avec son Président Paolo Chabot, et aussi une nouvelle équipe pour l'épauler. Nous retrouverons une rubrique spéciale dans chaque bulletin Olivette Infos. Notre AOP de Haute-Provence est une petite appellation, il faut la soutenir. Nos adhésions permettront d'assurer son fonctionnement et sa pérennité.

Ces jours-ci, mon voisin proche que je saluais souvent, vint à moi pour m'interpeller sur son travail de bouture aérienne qu'il pratiquait sur l'olivier depuis des années. Quelles furent mon étonnement et ma surprise, à la vue des résultats obtenus sur les plantations et les boutures en cours. Il m'expliqua que cela se pratique en Afrique sur des plantes tropicales comme les bananiers et bien d'autres plantes de ces contrées lointaines, où le manque d'eau est de rigueur. Pourquoi ne pas le pratiquer dans notre terroir ? Il a fait par sa démarche partager ses connaissances, transmette et léguer une partie de son savoir. J'en profite pour le féliciter, et pour solliciter d'autres oléiculteurs qui peuvent eux aussi faire partager leurs connaissances qu'ils ont pu acquérir depuis des années de travail. Merci pour le monde oléicole.

Nous avons participé à la nouvelle fête organisée par les amis de Valensole : L'Olivier, l'Amandier, le Pistachier. On vous racontera ce déplacement qui devrait être plein de surprises, vu le programme et aussi l'organisateur, personnage célèbre dans ce village entouré par une vague bleue de fleurs de lavandin, et peut-être aussi un éblouissement à la vue des petits hommes verts qui débarquent d'un vaisseau avec certainement des olives vertes Aglandau dans leurs paniers, surprise et discrétion.

Alain Roux

AFFRONTER LES SÉCHERESSES À VENIR

Interview d'un olivier

Dans le précédent numéro nous avions laissé notre olivier au tournant du XXème siècle, entre exode rural et les premiers germes d'une agriculture moderne. Après un brave moulinier qui lui apportait du grignon, il avait dû s'habituer aux premiers engrais chimiques d'un « oléiculteur de la ville ». La première guerre mondiale approchait.

Olivette infos : Vous aviez donc reçu des engrais modernes, chimiques, ils devaient être rares à l'époque ?

Olivier : C'est sûr, avec les copains sur le verger nous étions des sortes de curiosités. Les gens venaient nous voir exprès. Alors, évidemment, après quelques années ils ont vu que ces engrais modernes ne faisaient pas de miracles et qu'ils coûtaient cher, les choses se sont calmées. Mon petit oléiculteur a commencé à se lasser, il voyait bien que ça ne marchait pas comme dans ses livres.

A cette époque vous avez eu votre grande guerre il y avait de moins en moins de monde pour s'occuper des oliviers (1) et il avait du mal à trouver des gars pour biner nos pieds. Parce que ça, il faut reconnaître qu'engrais chimique ou pas, le binage des pieds ça a toujours été important pour moi.

Olivette infos : Le binage vous plaît plus que la taille par exemple ?

Olivier : Ah mais ça n'a rien à voir. Quand les oléiculteurs ou leurs employés binent à mon pied, ils sont courbés, ils peinent, on sent bien qu'ils nous rendent hommage. Je vois bien que c'est difficile pour eux. Alors moi je me fais un devoir de leur faire des olives, en échange. C'est parce que je vois leur respect que j'ai envie de produire.

Olivette infos : Mais c'est que ça ressemble un peu à de la tyrannie ce que vous me dites là.

Olivier : Tout de suite, vos grands mots. Moi, je suis là tranquille sur mon terrain ; je ne demande rien à personne, je pousse tranquillement, une racine par là, un rameau par ci. Pas de problème. Vous, vous me réclamez des olives. Je trouve ça bien naturel que vous y mettiez un peu les formes. Et quelques courbettes à mon pied avec une binette, ça n'est quand même pas la mer à boire. Surtout qu'avec moi, c'est clair. Alors qu'avec Amalric , c'est une autre affaire.

[L'olivier désigne du bout du rameau un autre olivier dans le coin du verger.] Lui, il a décrété qu'il ne ferait des olives que quand ça lui chante. L'oléiculteur peut bien faire ce qu'il veut : courbettes et binage ou taille ou engrais… peu importe, il a décidé que les olives c'était sa partie. Une année il décide d'en faire et crac il est plein d'olives. Puis pendant 3-4 ans il boude. Il ne fait pas un fruit. Il paraît qu'il y a un arbre comme ça dans chaque verger.

Olivette infos : Cet arbre-là, c'est un arbre de la variété que nous appelons Filaire, Filaire rouge pour être précis. C'est une variété ancienne qui doit sûrement servir à la pollinisation de toutes les fleurs du verger.

Olivier : Pollinisation, pollinisation…. Si on veut. Moi je me débrouille bien avec mon pollen et celui des copains là autour.

Olivette infos : Mais avec le pollen de cet arbre vos olives doivent être plus régulières, plus grosses.

Olivier : … Bon… peut-être… enfin, peu importe. Bon allez, je vous laisse retourner à vos occupations.

Et voilà notre olivier qui se referme et semble s'endormir comme une souche.

Il est probable que notre journaliste en abordant le sujet complexe de la fructification chez les oliviers ait touché un point sensible : le partage entre un instinct de survie qui privilégie ses pousses végétatives et les encouragements des oléiculteurs à lui faire porter des fruits.

(1) la population des Basses Alpes, est passée sous la barre des 100 000 habitants pendant la première guerre mondiale.

L'école de la 2ème chance des Alpes de Haute-Provence s'engage sur son territoire

L'E2C des Alpes de Haute-Provence s'engage sur son territoire et recherche pour son projet éco-citoyen de cueillettes des olives, un partenaire qui mettrait à disposition une parcelle d'oliviers, afin de mener à bien ce projet à la fois pédagogique pour les stagiaires de l'E2C et citoyen pour venir en aide à une association faisant la promotion de l'éducation au Burkina Faso (Burkina Education).

Ce projet consiste à vendre l'huile d'olive récoltée afin de contribuer à soutenir la promotion de l'éducation par l'intermédiaire de l'association Burkina Education et de mettre en avant le savoir-faire de nos producteurs / récoltants locaux !

Si vous êtes intéressés pour en savoir plus, merci de nous contacter au : 06 33 22 93 47

RECETTE

DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

RECETTE POUR L'APÉRITIF SOLEIL PROVENÇAL AUX OLIVES NOIRES

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rondes
- 6 tomates séchées (voir recette OI n°167)

Pour la purée d'olives :

- 300g d'olives noires (ex : Tanche)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de poudre d'amandes (facultatif)

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf • 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre

Préparation :

- Dénoyauter les olives et les mixer avec 1 c. à soupe d'huile d'olive + de poudre d'amandes pour obtenir une pâte homogène. Il est possible aussi d'utiliser une tapenade toute prête.
- Dérouler une pâte feuilletée et étaler la pâte d'olive dessus.
- Couper les tomates en petits morceaux et les disperser sur la préparation.
- Poser la seconde pâte feuilletée par-dessus.
- Poser un verre retourné (ou autre contenant rond) au centre de la pâte.
- Découper aux ciseaux des rayons réguliers tout autour de la pâte. Torsader délicatement les lamelles de pâte.
- Mélanger 1 jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et badigeonner le soleil. Poivrer.
- Cuire au four 15min à 180°C.

Bon appétit !

Groupement des Oléiculteurs 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/

Conseils de Saison : septembre/octobre 2022

Feuillage et frondaison

Mouche, y-es-tu ?

Soyez vigilants : l'été chaud et sec a été difficile pour les mouches mais elles y sont habituées. En Tunisie ou en Andalousie , les dégâts de mouches sont observés à partir du mois de septembre. Cette année c'est donc en septembre que la saison mouche commence.

- surveillez le piégeage sur gestolive
- abonnez-vous à mailing-list du groupement (en remplissant votre bulletin d'adhésion ou en faisant un mail à Claudette à l'adresse : michelclairet@sfr.fr)
- si vous ne voulez pas être pris au dépourvu : faites une argile blanche par précaution (5 kg d'argile pour 100 l d'eau, pression à 6-8 bars et comptez 2 à 4 litres par arbre)

Maladies des feuilles : la saison des champignons

Si les pluies reviennent (on croise les doigts) une petite application de cuivre sera utile aux arbres qui n'ont pas été très vigoureux cette année.

Vous pouvez utiliser des engrais foliaires enrichis en cuivre (suivre la dose indiquée sur l'emballage, chaque fabricant à son dosage à lui).

Vous pouvez également utiliser un produit de traitement à base de cuivre comme les bouillies bordelaises (dans ce cas travaillez à la moitié de la dose indiquée sur l'étiquette, par exemple pour une bouillie bordelaise il est indiqué 1,2 kg/hl, pour nos oliviers, à l'automne, vous mettrez 0,6 kg/hl)

En septembre économisez votre travail en mélangeant dans la même cuve, une argile blanche calcinée et un cuivre, vous ne ferez le travail qu'une seule fois.

Le traitement de septembre qui mélange à la fois l'argile contre la mouche et le cuivre contre les champignons est peut-être le plus important de la saison

Sol et racines

Les racines redémarrent

Les températures qui baissent redeviennent favorables à l'olivier. S'il y a de l'eau aux racines, la sève va circuler à nouveau et l'oléogénèse va commencer (la fabrication de l'huile dans l'olive).

Pour que l'eau arrive aux racines de l'olivier il faut au minimum 30 mm sur un terrain enherbé et au minimum 15 mm sur un sol travaillé (voir dossier dans ce même numéro). Les réserves totales en eau du sol ne seront reconstituées qu'après 100 mm.

S'il n'y a qu'une petite pluie en septembre : pensez à passer un coup de motoculteur ou apporter une irrigation complémentaire.

Engrais

Inutile d'apporter des engrais ou des amendements en septembre ou octobre, sauf si vos arbres ont fortement souffert de la

sécheresse estivale, qu'ils n'ont pas d'olives et qu'il pleut généreusement dès début septembre. Si ces 3 conditions sont remplies, une petite fertilisation complémentaire avec phosphore et potasse pourra aider vos arbres à mieux aborder l'hiver. Choisissez des engrais complets peu dosés en azote.

Herbe et rejets

Il a fait trop chaud cet été pour couper l'herbe et supprimer les rejets de souche ? Profitez de septembre pour le faire.

Bilan mouche de l'olive 2022

Rendez-vous mardi 18 octobre 2022 pour tirer un bilan de l'année 2022 « Mouche de l'olive ». Au programme :

- des piégeages et des dégâts juste avant la récolte
- Comparaison verger irrigué, verger au sec.
- Quelles mesures prendre pour 2023 ?

RDV à 9 h devant le moulin Domaine Salvator aux Mées. Participation gratuite, ouverte à tous. Inscription conseillée par SMS au 06 79 05 22 49 (Alex)

Séance proposée par France Olive en partenariat avec le Groupement des Oléiculteurs

Participez aux formations « Dégustation des huiles »

Si vous lisez Olivette infos c'est que vous êtes passionnés par vos oliviers et vous êtes nombreux à penser que l'huile tirée de vos oliviers est forcément la meilleure du monde. C'est peut-être le cas, mais peut-être pas. Tout passionné devrait participer à au moins une séance d'initiation. C'est facile, c'est gratuit et ça va changer définitivement votre regard sur les huiles d'olives.

Dégustation ou analyse

Le terme juste pour les formations est analyse organoleptique. La nuance est importante. Il ne s'agit pas de « déguster un bon produit », il s'agit ici d'analyser avec ses sens, les caractéristiques des huiles, de les classer et les noter selon une méthode officielle et reconnue internationalement.

Comment se déroule une formation

Les formations se déroulent généralement de 9 h à 12 h. Un formateur professionnel organise et prépare des échantillons d'huiles à l'avance, dans des récipients neutres et identiques en fonction des objectifs de la séance.

Plusieurs temps d'explication vont s'enchaîner dans la matinée : la méthode d'analyse, sentir l'huile, la mettre en bouche, les caractéristiques positives et négatives, remplir la fiche d'analyse… chaque explication est illustrée par la dégustation d'un échantillon. En général 6 à 10 huiles sont analysées dans la matinée.

Perfectionnement

Une fois formé aux techniques de base, il faut entraîner son nez et son palais. Il est facile de s'entraîner chez soi à condition d'acheter régulièrement des huiles différentes (on ne progresse pas si on mange toujours sa propre huile) et de les analyser dans de bonnes conditions (des tartines d'anchoïade entre les cacahuètes et le pastis, ça ne compte pas). Pour se perfectionner, des séances spécifiques peuvent être organisées. Elles abordent des sujets comme : les principaux défauts, les différentes familles, les huiles étrangères, les huiles en fonction de la date de récolte, ou des conditions de stockage…

Inscrivez-vous

Les prochaines formations auront lieu en 2023.

Si vous êtes intéressés pour participer à une formation « analyse organoleptique des huiles d'olives » inscrivez-vous en envoyant un mail à :

contact@aophauteprovence.fr

Précisez si vous avez déjà participé à des séances de formation et de dégustation et si un ou des sujets vous intéressent tout particulièrement.

Séances ouvertes à tous et gratuites (1)

(1) Deux séances de formation gratuites sont proposées chaque année, dans la limite des places disponibles. Si la demande est plus forte nous proposerons d'autres séances pour lesquelles une participation pourra être demandée si nous n'obtenons pas les subventions nécessaires.

Dossier : Huile d'olive AOP Haute-Provence

Par A. SICILIANO

Les oliviers de Haute Provence permettent de produire des olives et une huile de première qualité grâce aux qualités aromatiques de l'Aglandau, aux contrastes de températures à l'automne qui améliorent encore l'expression des arômes et la faible pression des mouches. Ces qualités, reconnues par les mouliniers, en font des olives recherchées par les connaisseurs. De tous temps, et aujourd'hui encore, nos olives ont été trop souvent « exportées » hors du département (1). Et ce trésor reste méconnu du grand public. L'AOP Huile d'olive de Haute-Provence est là pour faire reconnaître cette qualité et rendre au terroir de Haute-Provence tout le mérite de ses huiles.

Votre verger en AOP

Vos olives peuvent être classées en AOP Haute-Provence si le verger est majoritairement composé d'Aglandau et s'il est sur le territoire de Haute-Provence.

Inscrivez votre verger en AOP

- Si vous voulez vendre de l'huile : Les cotisations à l'AOP Haute-Provence représentent un coût supplémentaire mais il est vite remboursé si vous vendez de l'huile. Il vous en coûtera une cotisation de 0,2 € par kilo d'huile obtenu en AOP (si vous faites 200 l d'huile en AOP votre cotisation sera de 40 €.)
- Choisissez de soutenir le terroir oléicole de Haute-Provence : l'AOP Haute-Provence est une petite appellation, elle n'a pas de subvention, seules les adhésions permettent d'assurer son fonctionnement.

En inscrivant votre verger dans l'AOP, vous soutenez le territoire oléicole de Haute-Provence, vous devenez membre et vous pouvez participer aux actions du syndicat.

contact@aophauteprovence.fr
Séverine TRON : 06 73 38 73 15
Adresse courrier : Moulin Bonaventure
Route d'Oraison 0410 Valensole
Siège social : Chambre d'Agriculture
04700 Oraison

Tous les vergers dans le territoire à majorité Aglandau et dont les arbres sont à plus de 5-6 m peuvent être classés en AOP.

Mieux vendre notre huile.

Paolo Chabot est le nouveau Président de l'AOP Haute-Provence, nous l'avons rencontré.

Olivette infos : Tu as pris la Présidence du syndicat de l'AOP cette année, il y a maintenant quelques mois, dis-nous ce qui s'est passé.

Paolo : Il nous a fallu d'abord faire le point sur les statuts, l'organisation, la gouvernance. On a aujourd'hui un Conseil d'administration complet avec 50 % de mouliniers et 50 % de producteurs, avec autant d'hommes que de femmes, de grandes exploitations professionnelles et des représentants de l'oléiculture amateur, mais aussi des anciens membres du Syndicat comme Jean-Richard Brochier [NDLR : agriculteur retraité aux Mées] et des nouveaux comme Mathieu Mimran [NDLR : jeune agriculteur à Montfuron]. C'était important pour moi d'être entouré d'une équipe motivée et dynamique et que l'on soit d'accord sur nos objectifs et les moyens. [NDLR : voir les portraits ci-après].

Olivette infos : Justement, quels sont vos objectifs ?

Paolo : Pour nous, l'objectif principal essentiel est de garder sur la Haute-Provence nos olives aglandau, pour les triturer et les valoriser sur place.

C'est une richesse pour notre territoire, parce que l'aglandau est une variété améliioratrice, de haute qualité, notre terroir est favorable à l'expression d'un maximum d'arômes et nous sommes moins exposés à la mouche que d'autres bassins de production. Nos olives sont les meilleures et aujourd'hui il y en a 30 à 50 % (selon les années) qui servent à améliorer les huiles des départements voisins ! C'est rageant et c'est le point essentiel auquel nous sommes tous attachés.

« Nos olives Aglandau sont les meilleures, c'est rageant de les voir partir sur d'autres départements »

Pour ça il faut que l'on arrive à payer mieux les olives où l'huile produite sur place. On travaille à des actions sur trois niveaux.

Au niveau des consommateurs : c'est de là que ça part, afin qu'ils acceptent de payer

un peu plus cher leur huile parce qu'elle est AOP de Haute-Provence. Pour les convaincre il faut communiquer, être plus présent et plus visible partout : réseaux sociaux, presse, télé, salons professionnels et grand public… On veut faire ça bien, aussi on prend le temps de s'appliquer et s'entourer de professionnels, pour le moment en coulisse. La finalité c'est que l'huile de Haute-Provence soit vendue à plus de 25 €/l.

Au niveau des moulins : ceux qui font l'effort de gestion des lots en AOP, doivent pouvoir en tirer profit. Il faut qu'ils payent les olives plus cher, sans que ça leur coûte plus cher ! Pour garder ces marges, nous travaillons à mutualiser des moyens et à aider à vendre mieux avec un nouveau site internet, un travail sur le logo, sur des achats groupés de matériel…

Au niveau des producteurs enfin, il faut que lorsqu'un oléiculteur adhère à l'AOP et respecte le cahier des charges, ses olives (ou son huile) soient achetées plus cher. Certains moulins jouent le jeu avec des écarts de prix d'achat de 20 centimes le kg d'olives AOP, nous travaillons à sensibiliser tous les moulins.

Nous retrouverons une rubrique Spécial AOP dans chaque bulletin Olivette infos.

(1) : La Haute-Provence a toujours été considérée comme fournisseur d'huile, huile particulièrement fine et recherchée, et les oléiculteurs Bas-Alpins ont longtemps vendu leurs olives dès la récolte aux moulins des départements voisins. Un bon moyen de faire rentrer de la trésorerie pas toujours déclarée.

Paolo est installé sur l'exploitation familiale à Valensole avec son père. Toute l'exploitation est au sec avec des abeilles, des plantes aromatiques et bien sûr des oliviers et le moulin Bonaventure.

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**

Formation : Dégustation des huiles

Le syndicat AOP organise des formations.

La prochaine aura lieu le mardi 6 septembre 2022 à Oraison, à l'antenne de la chambre d'agriculture.

La participation est gratuite, dans la limite des places disponibles.

Un nouveau visage à l'accueil

Séverine est la nouvelle assistante de gestion du syndicat de l'AOP.

Séverine Tron est la nouvelle assistante de gestion du Syndicat de l'AOP, elle prend la suite de Guyleine. Née à Sisteron, épouse d'agriculteur/exploitant forestier, elle est très attachée à notre Haute-Provence.

Désormais c'est à elle que vous aurez affaire pour les déclarations de récolte et les modifications « j'ai commencé cet été ! Alors pour cette première campagne, j'ai dû me plonger dans le bain rapidement » dit-elle souriante, avant d'ajouter « il y a beaucoup de choses à faire pour gérer cet ODG, c'est passionnant, les relations avec Qualisud, la communication, les formations, les nouveaux producteurs…». Dynamique et accueillante, Séverine est là pour vous accompagner dans vos démarches, n'hésitez pas à la contacter.

Coopération à cœur

Grégory Lémé, Directeur de la coopérative de Manosque, Moulin de l'Olivette, insiste pour mettre l'AOP Haute-Provence en avant « l'AOP c'est notre carte d'identité ! » dit-il.

La coopérative de Manosque reçoit des olives qui viennent uniquement du local , dans un petit rayon d'à peine 30 km autour de Manosque « Ce qui nous définit c'est ce terroir : Manosque, la Haute-Provence. Et notre richesse oléicole, ici c'est l'Aglandau.

Grégory, Directeur de la coopérative de Manosque, met l'AOP Haute-Provence sur le devant de la scène.

Le lien coopérative-terroir-aglandau, il est naturel, il nous définit, c'est tout le message que porte l'AOP, c'est lui qu'il faut valoriser. En défendant l'AOP ancrée dans notre terroir, on se tient aux antipodes de la mondialisation. »

Grégory est un passionné, mais il garde les pieds sur terre « Pour que ça marche, il faut que l'on soit cohérent : le cœur de la coopérative, c'est les coopérateurs ! Sans eux, rien ne marche. Il faut donc les rémunérer au mieux ». Aujourd'hui la coopérative rachète l'huile AOP 2 € le litre plus cher que l'huile normale. « C'est déjà un gros écart mais je voudrais l'augmenter encore, et pour ça il faut optimiser la structure partout où cela est possible. La vente, c'est notre job au magasin, et l'AOP Haute-Provence est notre fleuron. »

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

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

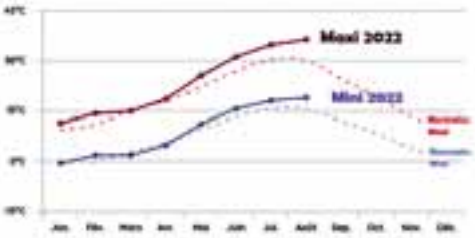
La sécheresse 2022 annonce-t-elle les sécheresses ?

Alors que l'on subit encore les excès de la chaleur de cet été, les prévisions à long terme nous annoncent un automne plus chaud que la normale. La situation est critique pour bon nombre de végétaux, y compris pour nos oliviers. Pourtant les oliviers sont capables de vivre avec seulement 300-400 mm de pluie par an, en condition semi-désertique. Pourquoi souffrent-ils tant ? C'est ce que nous allons voir ici et les moyens d'affronter les sécheresses à venir.

Un constat alarmant

Du côté des températures

Tous les mois de l'année 2022 ont été plus chauds que les normales saisonnières. Les mois de mai, juin et juillet ont tous enregistré des records avec des températures moyennes maximales, 4 à 5 °C au-dessus des normales. Et ces quelques degrés sont importants, nous l'avons tous bien senti : un après-midi à 37 °C est très différent d'un gentil 33°C.



Température 2022 et températures normales (source météofrance – station Château-Arnoux-Saint Auban)

Du côté de la pluviométrie, la situation est encore pire.

De janvier à juillet 2022 il manque 220 litres d'eau de pluie par mètre carré ! Les normales saisonnières prévoient un total de 350 mm de pluie de janvier à fin juillet mais en 2022 nous n'avons eu que 130mm, le déficit de pluviométrie fin juillet était de plus de 60 %. Les oliviers n'ont donc reçu qu'un tiers des pluies auxquelles ils sont habitués.

Juillet 2022 a été le mois le plus sec jamais enregistré en France depuis 1959

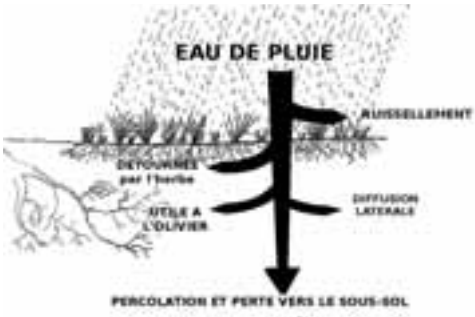
En plus de ce constat sur la quantité d'eau, il faut tenir compte de la perte d'efficacité de ces pluies. En effet, le nombre de jours de pluie de janvier à juillet 2022 a été de 25 jours au lieu des 40 jours attendus. Soit 2/3 de jours de pluie par rapport aux normales. Ces quelques jours de pluie ont donc été encore moins généreux que la normale : en 2022, nous avons reçu en moyenne 5 litres/m² par jour de pluie alors que la moyenne est de 9 litres/m² par jour de pluie.

Ce nombre de jours de pluie est une information souvent plus importante que la quantité pour mesurer l'efficacité des pluies.

Rappel
1 mm de pluie
=
1 l/m²

Des pluies pas toujours efficaces

L'eau qui tombe du ciel ne va pas directement dans les racines, elle ruisselle, elle percole, elle se diffuse, l'herbe en détourne une partie, elle finit même par s'évaporer… Seule une partie est efficace pour les oliviers. Chaque terrain a des caractéristiques qui vont déterminer le taux d'efficacité d'une pluie. Il est utile que vous sachiez quel est le taux d'efficacité de chaque pluie sur votre terrain.



Chemins de l'eau

L'eau qui ruisselle.

Sur un terrain sec, qui n'a pas été travaillé depuis 2-3 ans, en pente légère, on peut perdre plus de 90 % de l'eau de pluie par ruissellement.

C'est particulièrement vrai en septembre. Un orage de septembre de 40 mm en 3 h sur un sol sec… et c'est 35 mm qui ruissellent et finissent dans le caniveau.

En revanche, sur le même terrain, mais décompacté ou paillé, avec le même orage de 40 mm, il y aura peu de ruissellement et 30 l/m² utiles sur votre terrain.

▶ Pour éviter totalement le risque de ruissellement il n'y a qu'un seul moyen : avoir un terrain plat ! S'il est en pente il faut aménager des terrasses de culture.

Les bancau sont le seul moyen d'éviter réellement le risque d'érosion

Je vois d'ici vos yeux se lever au ciel, et poindre la pensée « faire des murets et remonter de la terre… ils sont fous ces techniciens ! Je ne vais pas me mettre à soulever des cailloux pour les oliviers…». Pourtant depuis 4000 ans que l'on cultive les oliviers c'est le meilleur moyen qui ait été trouvé. Des générations d'oléiculteurs y ont passé des heures, des journées, des années entières. Alors quoi ? Soit ils étaient aussi fous que les techniciens d'aujourd'hui soit ils avaient vu l'intérêt à faire ce travail.

▶ Pour les terrains avec une faible pente, marquez des ruptures de pente, tracez des petits caniveaux, des simples revers de terre, des petits talus et gardez quelques bandes d'herbe perpendiculaires à la pente (pour réduire le risque d'érosion).

▶ Si vous travaillez le sol, le travail doit être fait perpendiculairement à la pente et laissez un maximum de grosses mottes. Si vous laissez une surface trop régulière ou pire, des sillons dans le sens de la pente, vous risquez d'augmenter le ruissellement et l'érosion.

A tester chez vous

Évaluez la vitesse à laquelle l'eau rentre dans votre terrain. Si elle rentre lentement, le risque de ruissellement est important. Sur le terrain sec, décapez à la houe les premiers centimètres pour enlever les herbes et aplanir un espace de 1 m². Versez à l'arrosoir 10 l d'eau. Les 10 l doivent être absorbés en quelques secondes. S'il faut plus d'une minute pour que les 10 l pénètrent dans 1 m² c'est que votre sol est si compact et serré qu'il s'oppose à l'entrée de l'eau. Dans ces cas-là choisissez une méthode d'amélioration de la porosité : mulch/paillage, décompactage mécanique ou engrais vert.

1 m² de terre mouillée

Ruissellement ou érosion

Le ruissellement c'est l'eau qui coule en surface, elle ne s'infiltre pas mais ne cause pas de dégâts.

L'érosion, c'est l'eau qui coule en surface en emportant les particules de terre. L'érosion peut entraîner des pertes de terre importantes. Dans nos oliviers l'excès de travail du sol pendant des années à causé des pertes de terres et le déchaussement de certains oliviers.

Quand il pleut plus que ce qu'un sol peut absorber, d'abord, l'eau ruisselle, après un certain temps si la pluie continue, l'érosion débute.

Olivier déchaussé : ce n'est pas la matte de l'olivier qui « sort de terre », c'est la terre autour de l'olivier qui a été emportée par érosion.

L'herbe qui détourne l'eau.

Comme tous les végétaux, l'herbe puise de l'eau dans le sol avec ses racines. Elle fait monter cette eau dans les feuilles, où 95 % de cette eau est évaporée. Pour assurer son développement l'herbe fait donc passer de l'eau du sol vers l'atmosphère. C'est aussi ce que fait l'olivier et ce que font toutes les autres plantes. C'est l'évapotranspiration, associée à la photosynthèse.

En clair, ***plus il y a de feuilles vertes sur un terrain, plus il y aura d'évaporation d'eau.***

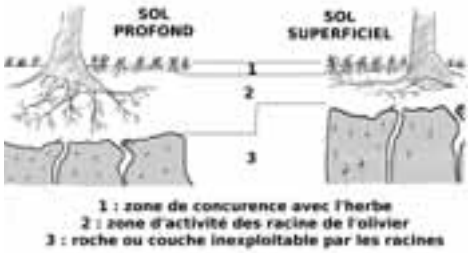
Photo 1 : prairie longues feuilles vertes. Evapotranspiration de 4 l/m² par jour d'été.

Photo 2 : prairie verte et rase. Evapotranspiration de 2 l/m² par jour d'été.

Et l'herbe jaune.

Quand l'herbe est jaune, elle ne photosynthétise plus. En général à ce moment-là le sol est sec, il ne peut donc plus y avoir de perte d'eau !

En revanche quand il pleut sur cette herbe jaune, c'est le cas en août ou septembre avec des pluies de fin d'été, les racines de l'herbe se réactivent et très rapidement, dans les heures qui suivent la pluie, elles puisent à nouveau de l'eau pour former de nouvelles feuilles. Nous avons tous observé que dès le lendemain d'une pluie, on commence à voir pointer de petits bourgeons verts, c'est ça. Les premières pluies d'automne ne servent qu'à l'herbe, il faut généralement 30 mm de pluies cumulées sur une semaine pour avoir un effet sur les racines d'oliviers.



Les pluies qui ré-humectent la terre à l'automne, servent d'abord l'herbe et ensuite les oliviers.

Sur un terrain enherbé, il faut une pluie d'au-moins 30 mm pour servir les oliviers

▶ Pour éviter la concurrence de l'herbe il faut… supprimer l'herbe ! La binette et le motoculteur, le griffon ou les disques nous permettent de détruire l'herbe mécaniquement. Il ne faut pas hésiter à y avoir recours chaque fois que l'on craint une sécheresse importante (généralement à la fin du printemps) ou quand on veut éviter la concurrence entre les herbes et les oliviers (comme en septembre si les pluies ne sont pas assez généreuses). Le paillage, s'il est assez épais, de plus de 15 cm en général, qui « étouffe l'herbe » est tout aussi efficace et permet aussi d'améliorer la vie du sol.

Votre verger est à plat : Apportez un fort paillage ou travaillez le sol avec un griffon à l'entrée de l'été, c'est généralement le plus efficace. Vous avez peur de « remonter des cailloux » et rendre le terrain « moins pratique » ? Faites-vous une raison ! Un champ d'oliviers n'est pas fait pour ressembler à un green de golf.

Un binage vaut (toujours) 2 arrosages

Votre verger est en pente légère : préférez le paillage généreux, avec de la paille de céréale ou de lavande, avec des copeaux, les restes du broyage, des déchets verts… l'important est d'en mettre une couche épaisse qui empêche l'herbe de pousser. Si l'herbe pousse c'est que votre paillage n'est pas assez épais.

Si vous ne pouvez pas ou voulez pas pailler, et que votre terrain est en pente, vous pouvez travailler le sol, mais sur une partie seulement de la surface. En général des passages au motoculteur en couronne autour des arbres est le plus adapté, mais vous pouvez aussi travailler en bande (voir page suivante terrain Type 2)

Votre verger est en pente forte : aménagez des restanques. Si les arbres sont suffisamment espacés vous pouvez simplement faire des terrasses en talus.

Auto-compacté

Si votre sol n'a pas été travaillé depuis plusieurs années, il se compacte sous son propre poids. Si vous envisagez de le travailler l'été prochain, vous devez réaliser un premier passage en janvier-février, quand le sol est humecté, pour l'assouplir une première fois. Vous en profiterez pour apporter du fumier. Au printemps l'herbe va pousser et l'été prochain vous pourrez intervenir sans trop de mal.

GPS
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

La pluie est-elle efficace sur votre terrain ?

Par A. SICILIANO

En 2022, de janvier à juillet, les pluies ont été trop faibles (1/3 des normales), trop dispersées (6 mm par épisode pluvieux en moyenne) et trés souvent suivies d'un épisode de vent et/ou de chaleur. Dans ces conditions, une grande partie de l'eau a été perdue pour les oliviers. Selon comment vous avez choisi d'entretenir le sol les pertes vont de 30 à 90 %. Pour vous aider nous prenons ici l'exemple de trois types de terrain sol biné/travaillé, sol mixte en partie biné, en partie enherbé et sol totalement enherbé. Il s'agit de terrains sans irrigation.

1. Terrain biné

Terrain 1 : le sol est griffonné en mars puis en mai et l'herbe tondue une fois à l'automne. Ici la pente est nulle. L'eau qui tombe ne ruisselle presque pas et il n'y a pas de concurrence avec l'herbe, il y a un peu d'évaporation. En 2022, sur ce terrain la perte est de 3-4 l/m² par épisode pluvieux. Les arbres ont profité de 80 l/m² de janvier à juillet.

Pluie efficace
60 %
des pluies de 2022

2. Terrain mixte

Terrain 2 : le sol est en pente trés légère, des bandes de 1 m de large, à droite à gauche des arbres, sont passées au motoculteur deux fois par an en mars et en mai. Autour l'herbe est broyée régulièrement. L'eau de pluie ne ruisselle presque pas, la concurrence de l'herbe est moyenne. Sur ce terrain, en 2022, les arbres ont profité d'environ 40 l/m².

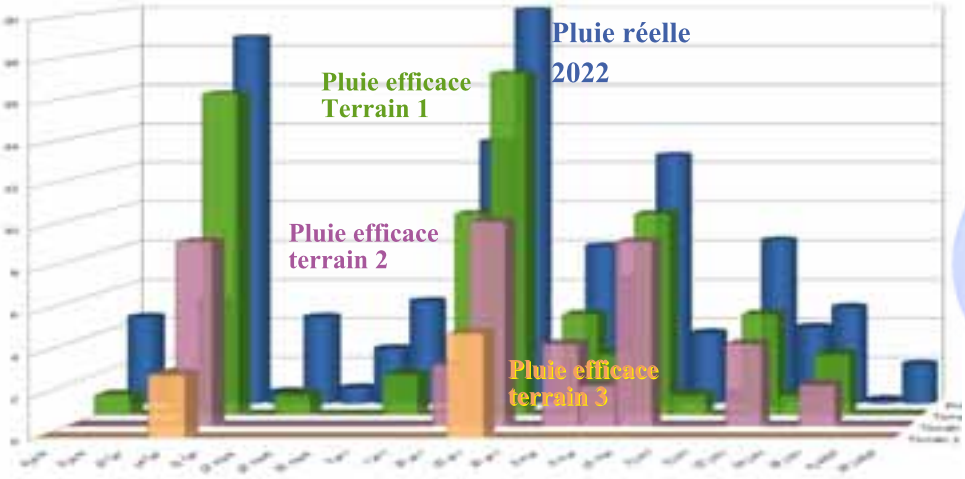
Pluie efficace
30 %
des pluies de 2022

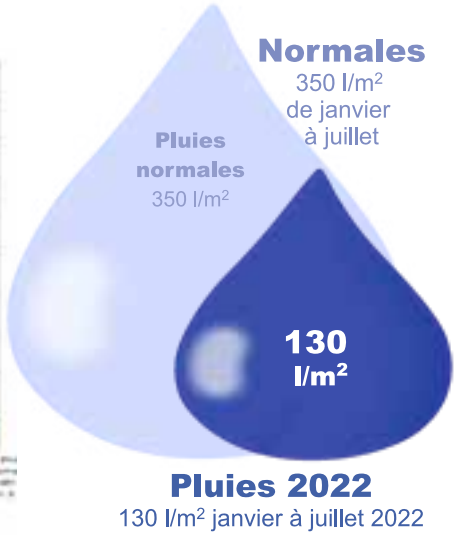
3. Herbe broyée

Terrain 3 : l'herbe est broyée 2 ou 3 fois par an, la pente est légère (<5%). La concurrence de l'herbe est forte, permanente et sur toute la surface. En 2022 l'herbe a détourné environ 15 l/m² à chaque épisode pluvieux. Même si le ruissellement et l'évaporation sont faibles, de janvier à juillet 2022, à peine 10 l/m² ont servi aux oliviers.

Pluie efficace
10 %
des pluies de 2022

Pluies réelles 2022 / pluies efficaces





En 2022, si votre terrain est de type 1, biné, il a valorisé environ 60 % de l'eau de pluie ce n'est pas terrible mais les arbres survivent.

Si vous avez un terrain de type 2 avec un entretien mixte, il a retenu environ 30% de l'eau de pluie. C'est inférieur aux besoins des oliviers, vos arbres ont donc puisé dans leurs réserves.

Enfin, si vous avez un verger entièrement enherbé de type 3, vos oliviers n'ont profité que de 2 pluies durant tout le printemps. Le reste a été détourné par l'herbe. Vos arbres n'ont réellement reçu qu'environ 10 l/m² . Ils ont consommé leurs réserves et abandonné toutes leurs olives.

Il va falloir un automne sérieusement pluvieux pour recharger ces arbres et il faudra accepter de les laisser refaire des réserves en 2023, avant d'espérer récolter des olives en 2024.

Nous avons retenu pour illustrer cette page les valeurs suivantes pour chaque épisode pluvieux : Enherbement = détournement de 10 mm, évaporation de terrain travaillé = 3 mm ; évaporation de terrain enherbé = 5 mm. Les totaux sont arrondis à la dizaine. La pluviométrie réelle est celle relevée par la station MétéoFrance de Château Arnoux St-Auban. De fortes variations sont possibles selon la nature de votre terrain et sa situation géographique.

Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence - Olivette infos n° 168 de septembre/ octobre 2022