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

Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

# Olivette infos

N° 169
NOV/DEC 2022

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

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

## EDITO

Cette année je trouve que pour moi, le temps s'est écoulé trop rapidement. Nous voilà déjà à quelques jours de l'ouverture des moulins. Nous avons vécu une dramatique sécheresse et des chaleurs mémorables qui ont impacté notre production oléicole. Cette sécheresse, nous en avons parlé depuis plusieurs « Olivette infos » dés début janvier. La récolte devrait être le tiers de 2021, sauf pour ceux qui ont pu avoir accès à l'eau, où le rendement devrait être correct. Je vous conseille de lire nos conseils de saison et d'y trouver une stratégie pour améliorer nos récoltes dans les années futures.

Vous avez dû remarquer que la couverture « Olivette Infos » présente un arbre avec, pendues à ses branches, différentes variétés d'olives. C'est l'œuvre de Claire et Alain Bersegol. Je dirais même une idée de Claire qui a imaginé l'arbre pour son originalité. Sa conception est en fer pour mieux résister aux différents voyages prévus avec le mini-moulin, et de plus il est beau. Un grand merci à tous les deux pour ce chef-d'œuvre, qui devrait faire sa première sortie lors de la première fête de l'olivier qui doit se dérouler dans la commune du Val le 27 novembre, puis nous serons aussi présents à la fête de la Thomassine le dimanche suivant.

Je devais vous faire un compte-rendu de la fête « Olive, Amande, Pistache », organisée par l'association Mémoire Vivante de Valensole, qui s'est déroulée dans une ambiance fort agréable. Une très belle journée qui a marqué tous les participants. Ce fut l'occasion pour la Confrérie de mettre à l'honneur le nouveau Président de l'AOP de Haute-Provence, Paolo Chabaud. Nous avons pu aussi rencontrer les représentants de l'association Pistache en Provence dont Jean-Louis Joseph, un de ses membres, serait prêt à faire des articles dans « Olivette Infos ». Cela s'est traduit par un premier article rapidement mis dans notre journal, et que vous aurez plaisir à lire dans les pages suivantes. Je ne vous cache pas ma satisfaction et ma joie pour cette concrétisation, car depuis des années nous avons essayé de rapprocher ces trois arbres emblématiques qui sont pour moi des « Bessoun » des jumeaux en provençal. L'histoire maintenant ne fait que commencer. Je ne peux pas oublier le créateur de cette manifestation, Maurice Chaspoul, qui sans son idée, ne nous aurait pas permis de nous rencontrer. Si vous passez par Valensole, soyez un peu curieux, vous pouvez le rencontrer le matin dans son Cabinet des Curiosités, Boulevard Fréderic Mistral, proche de la mairie. Il aura beaucoup de plaisir à vous accueillir, et vous serez fort surpris.

J'allais oublier le principal : votre renouvellement de votre abonnement à « Olivette Infos », et en prime un agenda si vous adhérez avant la fin de l'année. Merci à vous tous de continuer à nous lire et à nous encourager et aussi bonne olivade, et pour certains, « les heureux », bonne récolte.

Alain Roux

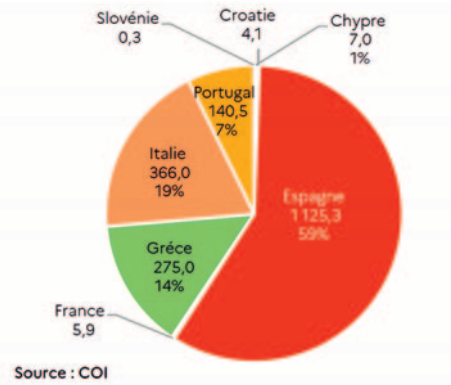
L'ARBRE DES VARIÉTÉS D'OLIVES

# GESTION DE LA SÉCHERESSE

# Sécheresse : L'oléiculture mondiale déstabilisée

C'est l'histoire d'un arbre adapté pour résister à la sécheresse, capable de faire des fruits même sous la canicule, même en région sub-désertique et qui, dans notre système moderne, est menacé par la sécheresse.

La Confédération des syndicats agricoles et des coopératives européens COPA-COGECA annonce une catastrophe pour le marché de l'huile d'olive en 2023 : La production attendue sera diminuée de 30 à 40 % par rapport à l'année dernière (qui était une année dans la moyenne) à l'échelle européenne, tous les pays sauf la Grèce sont touchés. Ces représentants des industries oléicoles européennes sont particulièrement inquiets (source : https://copa-cogeca.eu).




*Production européenne 2019*

Les vergers en régime pluvial (non irrigués) ont été sévèrement pénalisés par la sécheresse de l'hiver/printemps 2022, ils ont moins fleuri voire, pas fleuri du tout. Les arbres ont souffert et il est probable que l'an prochain ils consacrent leur énergie à refaire des feuilles plutôt que des olives.

## Même les vergers irrigués

La sécheresse qui s'est poursuivie tout l'été, a entraîné une forte chute des niveaux d'eau dans les nappes phréatiques et les réserves n'ont pas pu être réalimentées. Des provinces espagnoles et italiennes ont imposé des restrictions. Parfois c'est l'eau salée qui remonte dans les nappes, parfois il n'y a tout simplement plus d'eau. Les centaines d'hectares de vergers en irrigation intensive depuis des années ont souffert en 2022 et leur production a chuté. Une situation particulièrement difficile pour les arbres arrosés par des systèmes de goutte-à-goutte trop localisés qui rendent les arbres fragiles.

Si l'hiver 2022/23 et le printemps 2023 ne sont pas très pluvieux et laissent les arbres sous régime pluvial en détresse et ne permettent pas de re-remplir les réserves pour les vergers à l'irrigation, c'est toute la filière oléicole européenne qui est menacée.

## Espagne, le géant aux pieds d'argile

Dans ce contexte, l'Espagne, premier producteur mondial fait figure de géant aux pieds d'argile... et l'argile qui sèche, s'effrite facilement. Ces 40 dernières années, des milliers d'hectares d'oliviers ont été plantés en Espagne dans une totale dépendance aux irrigations : retenues collinaires, forages, réseaux de goutte-à-goutte enterrés... L'Andalousie est particulièrement touchée. En 2022, des millions d'euros d'argent public ont été débloqués pour aider les exploitations agricoles et entreprises du secteur (source www.olimerca.com), mais ce n'est pas tenable à long terme. Sans eau, toute l'économie oléicole doit être repensée : les densités d'arbres, la main-d'œuvre pour la récolte, la taille des moulins, le chiffre d'affaires des entreprises de négoce, des huiles...

## « Prix » entre deux feux

Si du côté du système de production la situation est inquiétante, du côté des approvisionnements, ce n'est pas mieux. Les prix des engrais s'envolent, comme le prix des carburants et de l'électricité (pour les moulins et stations de pompage ça peut être un poste important). Le prix de l'huile d'olive augmente donc mécaniquement, ce qui va changer les habitudes d'achats : les achats d'huiles d'olives vont-ils se maintenir ? Les clients ne vont-ils pas se tourner vers les huiles moins chères ? Déjà le marché des huiles de grignons d'olives gagne des points. Aujourd'hui, les gros industriels européens s'inquiètent mais toute la chaîne de production est concernée, depuis le petit producteur au revendeur, en passant par les mouliniers.

## Se concentrer sur le local

Notre petite oléiculture française, à côté des mastodontes que sont l'Espagne et l'Italie, ressemble fort à une souris dans l'enclos des éléphants… elle pourrait bien tirer son épingle du jeu ou être balayée par le mouvement trop brusque d'un de ces voisins. Pour limiter ces menaces, une seule piste : se concentrer sur le local. Notre petite oléiculture française devrait se déconnecter le plus possible des tendances générales : valoriser les engrais et matières organiques locales (pensez au broyage de l'herbe et de vos branches), organiser des irrigations qui aident les arbres à faire des réserves au printemps plutôt que de faire des irrigations qui rendent les arbres dépendants, faire des mulchs, du binage, vendre l'huile localement et défendre le terroir et l'AOP… c'est notre ligne dans Olivette infos.

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/

## RECETTE

**DE FLORIANNE MOTCH**
**DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE**

### PETITS SABLÉS À LA CHÂTAIGNE

La châtaigne est souvent associée à l'automne. Ce n'est pas pour rien, ce fruit à coque, apporte de l'énergie et pallie aux désagréments et fatigue qu'apporte parfois la saison froide.
La farine de châtaigne offre de nombreuses propriétés bénéfiques pour l'organisme. Elle est source de vitamines, de fer, de manganèse, de magnésium, de calcium, de fibres, de glucides. N'hésitez pas à l'utiliser !

**Ingrédients :**

- 100g de farine de châtaigne
- 25g de Maizena (fécule de maïs)
- ½ c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 2 c. à café de cannelle moulue
- 2 c. à café de mélange 4 épices
- 1 pincée de sel
- 70g de sucre complet (muscovado ou rapadura)
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 1 à 2 c. à soupe d'eau

**Préparation :**

- Préchauffez votre four à 160°C.
- Dans un saladier, mélangez : la farine de châtaigne, la Maizena, le bicarbonate, les épices et le sel.
- Dans un autre saladier mélangez : le sucre, l'huile d'olive et la purée d'amande.
- Rassemblez les deux préparations et ajoutez un peu d'eau pour former une boule homogène.
- Etalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson afin que cela ne colle pas. Formez les biscuits à l'aide d'emporte pièces.
- Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 12-13min (160°C).
- Laissez refroidir complètement.
- Conservez dans des pots hermétiques en verre ou en métal.

Bon appétit et bon hiver !

# Interview d'un olivier

**Dans le précédent numéro nous avions laissé notre olivier passablement vexé après une question sur la pollinisation. Notre olivier n'avait guère apprécié que le journaliste d'Olivette infos dise qu'il avait besoin d'un pollinisateur. Après quelques jours notre journaliste est revenu prendre contact.**

***Olivette infos :*** Bonjour, je suis bien heureux de vous retrouver là.

***L'olivier :*** Où voulez-vous que je sois ? Je suis un arbre. Évidemment que vous allez me retrouver là, je suis planté.

***OI :*** Et bien, euh… oui… effectivement. Excusez-moi c'était juste une expression. Je voulais dire que j'étais content de vous retrouver et de bavarder avec vous, si vous le voulez bien.

***L'olivier :*** Si vous ne me reparlez pas de vos histoires de pollinisation je veux bien que nous continuions à bavarder.

*[NDLR : Nous comprenons la frustration de nos lecteurs quant au sujet de la pollinisation qui semble être si délicat pour notre olivier. Pourquoi est-il vexé, pourquoi ne veut-il pas en parler ? Nous essayerons de revenir à ce sujet avec diplomatie et délicatesse un peu plus tard]*

***OI :*** Certainement, souvenez-vous, vous aviez arrêté le récit de votre histoire à la période de la première guerre mondiale et la difficulté de votre oléiculteur à trouver de la main d'œuvre pour vous biner le pied.

***L'olivier :*** Ah oui, ça me revient. C'était il y a un siècle et pourtant ça ressemble un peu à la période actuelle. Il y a de moins en moins d'arbres binés en ce moment aussi. Est-ce que la population des humains diminue à nouveau dans le département ?

***OI :*** Non, pas à ma connaissance, je crois même que la population des Alpes de Haute-Provence augmente depuis une vingtaine d'années.

***L'olivier :*** Comme c'est étrange alors, dans les vergers on voit de moins en moins de monde. En tout cas de moins en moins de monde qui travaille.

Notez qu'avec mon emplacement j'en vois passer : des chiens qui promènent leurs humains ou, parfois, des humains sur bicyclette ou à pied, mais ceux-là ne travaillent pas dans les oliviers.

Enfin, peu importe ! Je vous disais donc qu'à la période de votre grande guerre mon oléiculteur de la ville s'était lassé. Je voyais bien qu'il allait passer la main parce que à chaque fois que je change d'oléiculteur, il y a eu quelques années sans entretien et finalement il a vendu le terrain à Gustave.

Gustave c'était un sacré numéro, celui-là il a laissé des traces, sa passion c'était la greffe, à l'époque ils disaient enter les oliviers.

Au printemps de l'année 1920 ou peut-être 21, il a commencé des greffes. Chacun y a eu droit dans le verger. Sur moi il a essayé 3 greffes. Il y en a 2 qui ont raté mais voyez ma branche Ouest, c'est le troisième, elle n'est pas pareille que les autres.

***OI :*** Je la vois mais je n'avais pas remarqué de différences.

***L'olivier :*** Mais si, regardez mieux ! Avec le temps, c'est vrai qu'on ne voit plus le point de greffe, mais les feuilles, de ce côté, sont plus longues et plus étroites. Notez que les olives mûrissent un peu plus tôt et elles ne viennent pas aussi bien que sur les autres branches. Parfois cette branche reste sans olives plusieurs années. Et puis c'est une charpentière qui résiste mieux à la sécheresse j'en suis plutôt content, elle me va bien, vous ne trouvez pas ? Enfin, ça c'est le travail de Gustave.

***OI :*** Maintenant que vous le dites, je vois que cette branche charpentière est un peu différente des autres, mais je vois bien qu'elle n'a pas 100 ans, cette branche ne peut pas dater de 1920.

***L'olivier :*** Bien entendu, le premier rameau qui avait poussé, le greffon, a grandi et puis par la taille, les oléiculteurs l'ont rafraîchi, rajeuni. Il a même été restructuré 2 fois, mais toujours au-dessus du point de greffe. Si bien que ce qui a poussé de ce côté, même si la branche n'a qu'une trentaine d'années aujourd'hui, c'est bien le résultat de la greffe de Gustave en 1920.

Gustave, il a essayé toutes sortes de greffes, il y en a beaucoup qui ont raté ou qui ont disparu avec le temps. Et il y en a d'autres que vous ne pouvez pas deviner. Par exemple sur Jan à l'angle nord du verger, Gustave a pratiqué une greffe à ras de terre, un tronc déjà adulte, le pauvre, ça lui a fait un sacré choc à l'époque. Et puis il est reparti : nouvelles pousses, nouvelles olives, nouveau port. Mais il n'a plus jamais été le même. Lui qui poussait droit, et ferme, il est maintenant étalé et buissonnant et surtout il souffre d'un trouble dissociatif de l'identité.

***OI :*** Vous avez des arbres schizophrènes ?

***L'olivier :*** Ça n'a rien à voir, la schizophrénie et les troubles dissociatifs d'identité sont deux problèmes différents, renseignez-vous (1). Dans le cas de Jan, c'est un trouble de l'identité : pendant les périodes de montée de sève il vous parle comme un aglandau et aux descentes de sève comme s'il était d'une autre sorte, on n'a jamais bien compris de laquelle. C'est difficile de discuter avec lui parce que les alternances de montées et descentes de sève se succèdent à un rythme à la fois quotidien et saisonnier. Si bien que quand on l'aborde on ne sait jamais trop sur quelle radicelle danser.

Je ne suis pas « psychiarbre », hein, mais je pense que ça lui ferait du bien d'avoir au moins une branche qui corresponde à ses racines.

*Cette greffe haute au milieu du tronc reste visible après plusieurs dizaines d'années.*

***OI :*** Je ne savais pas que les arbres avaient aussi des problèmes psychologiques.

***L'olivier :*** Il me semble qu'il y a beaucoup de choses que vous ne saviez pas depuis que l'on discute ensemble.

*(1) NDLR : Effectivement notre journaliste n'ayant aucune compétence en psychologie il confondait schizophrénie et dédoublement de personnalité. Une confusion courante dans le langage courant, qui alimente des préjugés sur les malades souffrant de schizophrénie.*

## Adhésion 2023

Pensez à votre adhésion 2023 dès maintenant. Le montant est de 29 euros par an. En renvoyant le bulletin ci-joint avant le 24 décembre, vous bénéficierez d'un agenda.

Cette adhésion vous donne accès à :
- Olivette Infos
- Formations gratuites
- Accès privilégiés au réseau CIVAM www.civampaca.org
- Oléiculteurs infos (alerte mail)


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**

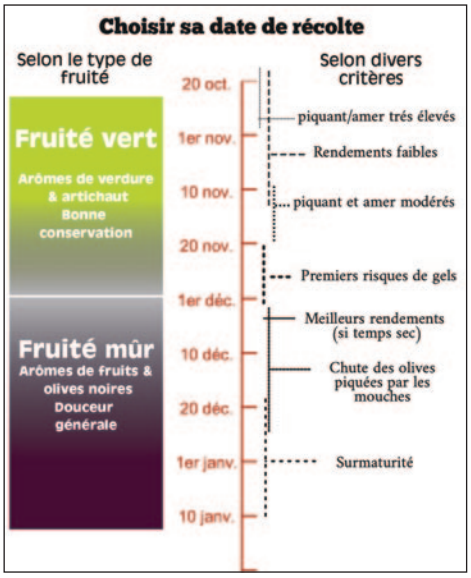


ETS GILLIBERT
MOTOCULTURE DE PLAISANCE
DEPUIS 1946
VENTE - RÉPARATION - CONSEIL
PIÈCES DÉTACHÉES
PARTICULIERS & PRO
04 92 72 37 27
www.gillibert-motoculture.com

# Conseils de Saison : novembre décembre 2022

## Récolte

Prenez rendez-vous avec votre moulin pour organiser les apports de vos olives.




***Pour faire de l'huile avec du piquant,*** un peu d'amertume et des arômes d'herbe verte et fraîche : récoltez début novembre, avant que les olives ne soient noires. Votre huile sera dans la catégorie « fruité vert ». Vous récoltez pendant des journées plus longues et souvent moins froides qu'en décembre. Vous évitez le risque de gel des olives. Mais votre rendement au moulin sera faible, et les olives avec des piqûres de mouches (s'il y en a) peuvent gâter le goût de l'huile.

***Pour faire de l'huile sans piquant,*** ni amertume, vous avez 2 possibilités :

- Naturellement vous pouvez attendre que les olives soient noires et récolter en décembre (ou fin novembre). Vous obtiendrez une huile dans la catégorie « fruité mûr » aux arômes d'olive noire au sel, c'est l'huile d'olive que l'on pourrait dire classique. Mais un gel de fin novembre peut abîmer vos olives et les journées courtes et froides de décembre sont parfois moins agréables pour la récolte.

- Vous pouvez aussi organiser une fermentation contrôlée des olives, pour obtenir un « fruité noir » ou « goût à l'ancienne », vous obtiendrez des arômes d'olive confite, de douceur et de sous-bois. C'est alors une huile qui fait penser aux huiles que faisaient les anciens. Attention, le suivi doit être rigoureux pour éviter les défauts venant d'une mauvaise fermentation (qui entraînent le déclassement de l'huile d'olive, elle n'est alors ni vierge, ni vierge extra). Le plus sûr est de faire appel à votre moulinier pour que ce soit lui qui surveille la fermentation. Si vous voulez le faire vous-même, reportez-vous au tableau mis à disposition par France Olive.

https://afidol.org/moulinier/elaboration-dhuiles-gout-a-lancienne/

## Feuillage et frondaison

Après la récolte normalement il fait froid, les arbres rentrent en dormance et les maladies (des champignons ou des bactéries) aussi. Il n'est donc généralement pas utile de prévoir un traitement après la récolte SAUF, s'il fait doux et humide.

Si la météo annonce plusieurs jours avec de l'humidité et des températures moyennes supérieures à 10 °C et si vous avez fait moins de 2 pulvérisations de cuivre en 2022, alors faites une pulvérisation avec un produit du type Bouillie bordelaise*.

* ou tout autre produit à base de cuivre

NB : les recommandations ci-dessous sont rédigées sur la base des préconisations de France Olive.

### Mouche 2022, bilan

Les mouches ont été présentes dans nos vergers tout l'été malgré la canicule. Heureusement les fortes chaleurs et la petite taille des olives ne leur ont pas permis de pondre et en Septembre nous n'avions quasiment aucun dégât à déplorer.

C'est la pluie et les températures plus douces de fin Septembre et début Octobre qui ont changé la donne : fin Septembre les mouches se sont activées et ont commencé à pondre dans les olives.

Si ce n'est pas un problème sérieux pour ceux qui veulent faire du fruité vert en récolte précoce, c'est en revanche un souci pour ceux qui veulent récolter les olives à maturité. Fin Nombre les dégâts de mouche seront visibles sur les olives des vergers non protégés

## Sol et racines

### Amendement

Dès la récolte terminée, vous devez vous interroger sur votre stratégie d'amendement et fertilisation pour 2023.

Rapprochez-vous de votre distributeur au plus vite pour savoir ce qu'il vous propose parce que les prix des engrais ont fortement augmenté et leur disponibilité n'est pas assurée partout.

Organisez-vous à l'avance pour broyer les branches de la taille de cet hiver : voir avec un voisin qui a un broyeur, ou achetez vous-même un équipement de broyage (dossier à venir dans Olivette infos)

Si vous choisissez de faire l'impasse sur l'apport d'engrais en 2023, prévoyez un binage au moins autour des pieds. Ça va relancer la minéralisation sur les sols trop compacts et« remplacer » tout ou partie d'un apport d'engrais classique.

Si vous pouvez vous approvisionner en fumier ou toute autre source de matière organique, n'hésitez pas à en accumuler le plus possible (mais évitez les matières polluées comme les résidus de stations d'épurations, les pailles traitées…). Si vous ne pouvez pas l'épandre immédiatement, stockez-là en tas, en haut de votre verger.

N'apportez pas d'engrais minéraux dans vos oliviers en hiver. Même si vous souhaitez « finir un vieux sac », attendez les mois de mars ou avril.

*Tas de fumier en attente de l'épandage*

# Les Pistaches dans l'huile

Par A. SICILIANO et J.L. Joseph

**Fin août a eu lieu la 1ère fête de l'olive, de l'amande et de la pistache. Une belle journée réussie. Bravo à l'association Mémoire vivante de Valensole et tous les participants. Le groupement des oléiculteurs y était, et quelle joie de trouver là une belle dynamique entre ces trois productions sœurs.**

*Le stand du groupement avec son mini-moulin à huile*

## Le même terrain que les oliviers

Pour planter quelques pistachiers vous devez avoir un terrain drainant, s'il est en pente c'est encore mieux et idéalement avec un faible taux d'argile.

Sur une analyse de sol, une texture limono-sableuse est correcte avec un taux d'argile ne dépassant pas 20-25 %. Vous pouvez accepter un taux un peu plus élevé, uniquement si le sous-sol est particulièrement drainant. Par exemple un terrain sur le plateau de Valensole avec 15 % d'argile en surface mais avec un poudingue de cailloux à 50-60 cm de profondeur pourra convenir. A l'inverse un terrain en plaine de Durance avec 15 % d'argile mais « fermé » par une couche à 50-60 cm de profondeur de pure argile doit être écarté.

L'aération est également importante, les terrains exposés aux vents sont favorables. A l'inverse les terrains trop abrités ou dans une cuvette sont à éviter. Il ne s'agit pas ici de terrains plus au Sud ou au Nord : un terrain du côté de Sisteron exposé au soleil sur un coteau sera plus favorable qu'un petit terrain dans les Bouches-du-Rhône cerné de grands pins où le froid humide s'accumule les matins d'hiver.

## Minimum 5 m entre les arbres

Pour la même raison les arbres doivent être plantés avec suffisamment d'espace : 5 m est la distance minimale entre deux pistachiers, 6 m est plus raisonnable, 7 m est encore plus confortable pour l'arbre quand il sera adulte.

Pour trouver un compromis entre le confort de l'arbre et la productivité : la distance de 6 m par 6 m est recommandée pour une plantation moyenne. Selon la configuration du terrain, vous pourrez l'ajuster dans un sens ou dans l'autre.

Comptez également une distance de 6 m entre vos oliviers et les pistachiers. Si vous avez des arbres de haute tige, des chênes ou des pins, comptez 10 m au moins avant de planter vos pistachiers.

## N'oubliez pas les mâles

Attention, pour avoir des pistaches, il faut des arbres femelles et des mâles. Lors de la commande prévoyez 10 % de mâles. Si vous ne commandez qu'une dizaine de plants, prévoyez 2 mâles pour plus de sécurité. De nombreux pépiniéristes proposent des plants de pistachiers, il s'agit généralement de revente. Pour quelques plants, mieux vaut vous adresser au pépiniériste le plus proche de chez vous (en évitant les grandes surfaces). Pour les plantations plus importantes, la pépinière du Soleil à Vénasque propose des plants greffés localement.

La production de plants de pistachiers est délicate, et les stocks des pépiniéristes plutôt bas, il ne faut donc pas tarder à faire les commandes.

## Le casse-tête variétal

Aujourd'hui nous manquons de références pour connaître les variétés les mieux adaptées à notre région et dans le contexte de changement climatique, bien malin qui pourra être sûr de son coup. Une seule certitude : mieux vaut panacher et choisir 2 ou 3 variétés pour votre verger, en vous assurant que les mâles sont compatibles avec chacune.

Par exemple, on choisira les variétés Kerman et Sirora avec le mâle Peter ; ou alors les variétés Pontikis, Larnaka, Mateur avec le mâle C-spécial.

Comme le pistachier est sensible aux maladies des racines, il est toujours greffé en plantation moderne. Pour les terrains calcaires et peu fertiles, vous choisirez les porte-greffes en Pistacia terebinthus (le pistachier térébinthe de nos collines) pour les terrains plus riches le Pistacia atlantica.

Attention, les plants de pistachiers sont chers, il est important de bien préparer la plantation et de prévoir des arrosages réguliers au moins la première année, ce sera l'objet du prochain numéro d'Olivette infos.

## Olives, amandes, pistaches

Que de similitudes entre ces trois productions : 3 arbres ancrés profondément dans la culture et l'histoire des peuples méditerranéens ; 3 fruits riches, huileux, savoureux et gourmands et trois aliments-santé ; 3 productions qui avaient décliné face aux cultures industrielles du XIXème et XXème siècle ; 3 cultures qui redémarrent depuis 30 ans (plan de relance de l'olivier dans les années 90, de l'amande dans les années 2010, et de la pistache en réflexion).

Rien d'étonnant à ce que l'on retrouve les mêmes acteurs dans les trois filières.

Le Président de Pistache de Provence est Olivier Baussan, fondateur (entre autres) de l'écomusée de l'olivier à Volx, des magasins Olivier&co... et fortement impliqué dans les projets amandes avec les Calissons du Roy René. André Pinatel est Vice-Président, à l'origine du syndicat des oléiculteurs du 04 et de notre AOP Huile d'olive de Haute-Provence , aujourd'hui chargé de la filière amande à la chambre régionale d'agriculture. Et second Vice-Président Jean-Louis Joseph, ancien Président du Parc du Luberon du temps de la relance de l'olivier au Mont d'Or à Manosque, aujourd'hui à la tête de quelques hectares d'oliviers et de pistachiers.

### Plus d'informations

L'association Pistache en Provence ;
https://www.pistacheenprovence.com/

Livre : "Le Pistachier" de Magali Amir
aux Editions Rustica
chez votre libraire préféré.

Professionnel :
Chambre agriculture de Vaucluse
Nicolas Vaysse
04 28 38 08 35

# Gestion de la sécheresse (suite du dossier de Olivette infos 168)

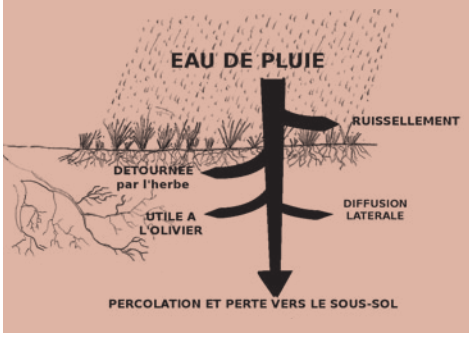
**Nous avons vu dans le numéro précédent que l'eau de pluie qui tombe sur nos vergers ne sert pas qu'aux oliviers, une bonne partie prend d'autres voies : l'eau peut ruisseler, être détournée par l'herbe, se diffuser en largeur, percoler ou s'évaporer en profondeur. Nous avons examiné les solutions pour éviter les deux principales pertes : le ruissellement et le détournement par l'herbe. Nous allons voir maintenant les 3 autres voies.**

**Rappels**

Pour limiter le ruissellement sur les terrains en pente (même légère) il faut faire des restanques, des revers d'eau, des replats… et décompacter la terre.

Pour éviter que l'herbe détourne l'eau de pluie il faut biner autour des arbres et pailler en surface.

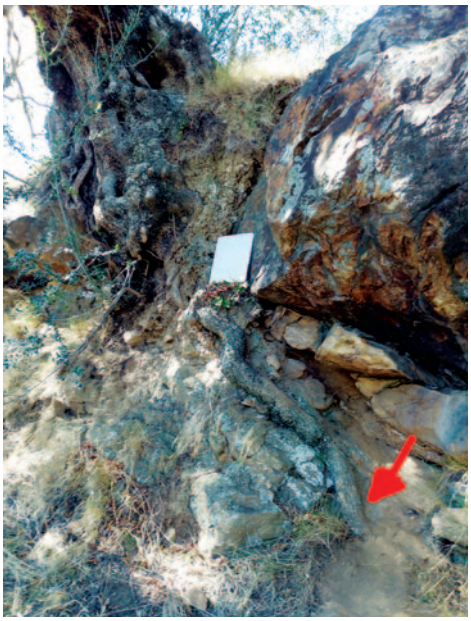
Les arbres des terrains en pente qui subissent à la fois le ruissellement et la concurrence de l'herbe, sont dans un état critique cette année.




## L'eau qui diffuse

L'eau qui tombe avec la pluie, ou celle que vous apportez par l'irrigation peut aussi se diffuser en largeur et ne pas être accessible aux racines de vos oliviers.

C'est le cas lorsque le système racinaire de vos oliviers est trop faible, limité à 1 ou 2 m du tronc. Dans ce cas-là, toute l'eau qui tombe à plus de 2 m du tronc n'est pas utilisable.



*Suite à un effondrement de terrain, cet olivier centenaire a une racine qui descend à plusieurs mètres de profondeur, (la feuile A4 donne l'échelle, il y a 3 mètres entre le tronc et la flèche).*

**Testez votre verger**

Maintenant que les pluies sont revenues, prenez votre courage à 2 mains et faites un trou à 2-3 m d'un tronc. En descendant à 50 cm de profondeur. Vous devriez retrouver des racines de vos oliviers. S'il n'y a pas de racines d'oliviers à 2 m du tronc et 40 cm de profondeur c'est que vos arbres sont insuffisamment enracinés.

▶ Pour encourager les racines à explorer toute la surface vous devez fertiliser et amender toute la surface du terrain. Seuls les arbres de moins de 10 ans peuvent recevoir une fertilisation localisée autour des troncs.

## L'eau qui percole

L'eau qui percole, c'est de l'eau qui part vers la nappe phréatique. Elle est indispensable pour un territoire et pour les stocks d'eau profonde, mais c'est de l'eau qui ne sert pas à nos cultures.

L'eau percole chaque fois que la capacité de stockage d'eau de votre sol est saturée. Par exemple, si votre sol peut se charger de 50 l/m² et qu'il pleut 70 mm. Alors il y a 20 l d'eau « en trop » pour chaque m² de terrain. Cette eau va descendre à plusieurs mètres de profondeur, s'infiltrer dans la roche mère, inaccessible pour les racines de nos arbres.

La capacité de stockage de votre sol dépend de sa porosité, s'il y a beaucoup de « trous » dans votre sol, il pourra stocker plus d'eau. Les vers de terre, les insectes, les micro-organismes augmentent la porosité du sol. Les apports de matériaux pailleux ou les broyats de branches, les feuilles d'oliviers améliorent aussi la porosité. Un sol qui a reçu régulièrement du fumier peut souvent stocker plus de 60-70 l par m².

A l'inverse s'il est compacté, serré et sans espaces, il ne pourra pas stocker d'eau. Un sol sans ver de terre, qui n'a pas été biné depuis plus de 2-3 ans se compacte, et ne pourra généralement pas stocker plus de 20-30 l/m².

▶ Si vous irriguez et que vous apportez plus d'eau que ce que votre sol peut stocker, c'est comme si vous faisiez déborder le réservoir : vous perdez de l'argent et les oliviers n'y gagnent rien. Seul le marchand d'eau y gagne.

▶ Si vous êtes sans système d'irrigation, réduisez le risque de percolation par des binages réguliers et des apports de fumiers et compost. Et si à l'automne il pleut fort, faites-vous une raison, l'eau en excès ira alimenter les nappes phréatiques.

## Binez contre la sécheresse

*Les vers de terre participent activement à améliorer la porosité de votre sol. S'il y a beaucoup de turricules, c'est bon signe.*

Pour se préparer aux années de sécheresse, il faut cultiver nos oliviers et prévoir des binages réguliers.

Ceux qui paillent leurs arbres peuvent prévoir un binage tous les 5 ou 6 ans, uniquement autour des troncs.

Ceux qui apportent chaque année des composts ou des fumiers et qui ont un bon taux de matière organique, pourront biner 1 an sur 2.

Ceux qui ont des terrains en pente devront limiter leurs binages à de petites portions de terrain, généralement le tour des arbres uniquement, pour éviter l'érosion.

Seuls ceux qui peuvent arroser, et qui apportent des broyats/compost chaque année peuvent se passer sereinement du binage.

## L'ombre des arbres

*Oliveraie multicentenaire en Corse, les frondaisons de tous les oliviers se rejoignent et forment un « micro-climat » plus frais. C'est une véritable forêt oléicole.*

Les feuilles des oliviers font de l'ombre à son pied. Si cette ombre est suffisamment forte, elle réduit la température du sol, les brûlures de la terre et l'évaporation. Mais pour obtenir un effet significatif il faut des oliviers, soit très vigoureux, soit à très grand développement.

**Les apports de compost**

Les matières organiques qui forment de l'humus dans le sol ont de nombreuses fonctions et entre autres, celle d'augmenter le capacité de stockage d'eau du sol. C'est un effet « éponge ».

Si vous avez l'habitude de broyer vos branches et d'enfouir ce broyat dans le sol, c'est très bien, continuez. Si vous n'avez pas apporté de compost à votre terrain les 5 ou 10 dernières années, il va falloir s'y mettre.

*Cet apport de compost de paille de lavande ( 4-5 kg/m²) assure un effet "éponge" à ce sol, en plus de stimuler son activité biologique.*

Une idée : apportez un bon paillage cet hiver 2023, il protégera votre terre en limitant la pousse de l'herbe toute l'année et réduira les pertes d'eau en été 2023. En hiver 2024 vous l'enfouirez en guise de compost, pour profiter d'un effet « éponge » en été 2024.

## L'eau qui s'évapore

*Ici l'aspersion recouvre 50 % de la surface, c'est bien pour les oliviers (si ça mouille en profondeur) mais en été, 10 à 20 % de l'eau est perdue par évaporation.*

L'eau proche de la surface ou en contact avec l'air, s'évapore. Une fois évaporée, évidemment, elle est perdue pour votre terrain (même si vos oliviers peuvent profiter d'un ponctuel effet de fraîcheur). Sur les terrains où se forment des fentes de retraits, l'évaporation peut être accélérée.

▶ évitez les irrigations par aspersion en pleine journée.

▶ un binage léger casse les remontées d'eau par capillarité et réduit l'évaporation générale.

▶ paillez votre sol.

Annick Breger, oléicultrice à Lurs, fut la 1ère Présidente du syndicat AOC huile d'olive Haute-Provence dès sa création en décembre 1999. Elle fut très investie durant de nombreuses années dans la gestion du syndicat et dans la promotion de l'huile d'olive en participant à de nombreuses manifestations et salons.Elle participa activement à la création du syndicat AOC huile olive de Provence né en mars 2007. Annick fut promue Chevalier de l'Ordre National du Mérite en mai 2013. Elle s'est discrètement retirée du monde oléicole il y a quelques années pour se consacrer à sa famille, enfants et petits-enfants, mais elle a continué à s'impliquer dans la vie associative locale (bien-être animal et soutien scolaire). Annick nous a quittés en juillet 2022.

## Adhésion 2023

Pensez à votre adhésion 2023 dès maintenant. Le montant est de 29 euros par an. En renvoyant le bulletin ci-joint avant le 24 décembre, vous bénéficierez d'un agenda.

Cette adhésion vous donne accès à :
- Olivette Infos
- Formations gratuites
- Accès privilégiés au réseau CIVAM www.civampaca.org
- Oléiculteurs infos (alerte mail)

**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

MASTER PRO Ets ABRAM DISTRIBUTION
MOTOCULTURE
IRRIGATION
OUTILS DE COUPE
OUTILS DE TAILLE
CLOTURE
ZANON MACCHINE AGRICOLE
HONDA JARDIN
STIHL
JARDI PRO
ZI St Joseph – 04100 MANOSQUE
04.92.87.32.66-jardipro@abram-sas.fr

Plus loin dans l'agriculture
GPS Groupe Provence Services
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

# Affronter la sécheresse (suite du dossier : les pluies efficaces de Olivette infos 168)

Par A. SICILIANO

## Le profil racinaire

Le profil racinaire permet de savoir comment sont réparties les racines de vos oliviers dans votre terrain et d'évaluer le risque de diffusion et de percolation de l'eau. Maintenant que les pluies sont revenues, prenez votre courage à 2 mains et faites un trou à 2-3 m d'un tronc en descendant à 50 cm de profondeur. Notez la présence des racines épaisses et des radicelles. S'il n'y a pas de racines d'oliviers à 2 m du tronc c'est que vos arbres sont insuffisamment enracinés, il faut fertiliser plus large.

*Selon une idée reçue les oliviers n'ont "que des racines de surface proches du tronc", c'est faux, ils ont également des racines qui peuvent s'allonger de plusieurs mètres aussi bien en largeur qu'en profondeur, à condition de trouver un sol aéré, vivant et fertile.*

*Les racines épaisses des oliviers sont celles qui ont vocation à grossir et durer longtemps, elles forment les racines-charpentières de l'arbre.*

*Si vous pouvez intervenir avec un tracto-pelle, profitez-en pour faire plusieurs profils racinaires sur différentes parties.*

*Ici, à 3 m du tronc, aucune racine épaisse n'est présente, mais les racines fines occupent bien toute la zone entre 10 et 40 cm. L'enracinement est correct, il ne faut rien changer.*

*Ici à 3 m du tronc, aucune racine n'est visible à plus de 20 centimètres : le sol est trop compact. Il faut pailler et/ou biner en surface pour forcer les racines à se ramifier les années suivantes.*

## L'eau s'évapore

Avec de l'aspersion, 10 à 20% de l'eau que vous payez est évaporée. En plein été l'eau qui stagne et ne s'infiltre pas rapidement s'évapore aussi. C'est à chaque fois de l'eau perdue.

## L'eau doit s'infiltrer

Plus l'eau s'infiltre rapidement dans votre sol, au mieux ce sera, faites ce test d'infiltration.

*Sur terrain plat, dégagez l'herbe sur 1 m² et versez 10 l d'eau, s'il faut 1 minute pour que l'eau s'infiltre c'est que votre sol est trop compact, il faut griffonner. Au même endroit, décaissez 20 cm de plus et versez à nouveau 10 l . S'il faut encore plus d'une minute pour qu'elle s'infiltre, c'est que votre sol est là aussi trop compact, il faut sous-soler.*

Sur un sol compact, sec, "serré", l'infiltration est parfois très lente et vos oliviers en souffrent.

## Remplir la réserve

Comptez que votre sol peut stocker 1 litre/m² pour chaque centimètre d'épaisseur de terre utile.

Si le profil racinaire montre que vos racines explorent 50 cm , alors votre sol peut stocker 50 l/m² utiles.

Si vos racines n'explorent que 20 cm de terre, vous n'avez une réserve que de 20 l/m² .

Chaque irrigation doit remplir la réserve mais sans la dépasser. Une fois la réserve pleine, l'eau va percoler en profondeur, elle ne sera pas utile aux oliviers.

## L'eau qui percole est perdue

L'eau qui percole, c'est celle qui descend là où il n'y a plus de racines d'oliviers. Si vous avez fait quelques profils racinaires vous savez à quelle profondeur vont les racines de vos arbres : 20 , 40, 60 cm, peut-être 1 m ou plus.

Cette eau est perdue pour vos arbres, c'est pour ça qu'il faut aider les arbres à faire des racines profondes. Et pour ça il faut favoriser les vers de terre avec des paillages, ou faire des engrais verts, et parfois sous-soler.

*Ce terrain a une profondeur de 70 cm explorée par les racines, la capacité de sa réserve est de 70 l/m².*
*Ici l'agriculteur arrose pendant 12 h avec des asperseurs de 32 l/h. Les asperseurs répartissent l'eau sur 3 m² (rayon de 1 m). Ils apportent donc 120 l/m² . Soit 50 l/m² de plus que la capacité de la réserve. C'est un gaspillage de 50 l/m², soit 150 l par arbre à chaque arrosage.*

Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence - Olivette infos n° 169 Novembre / décembre 2022