



Verticilliose 1



Chancre 2



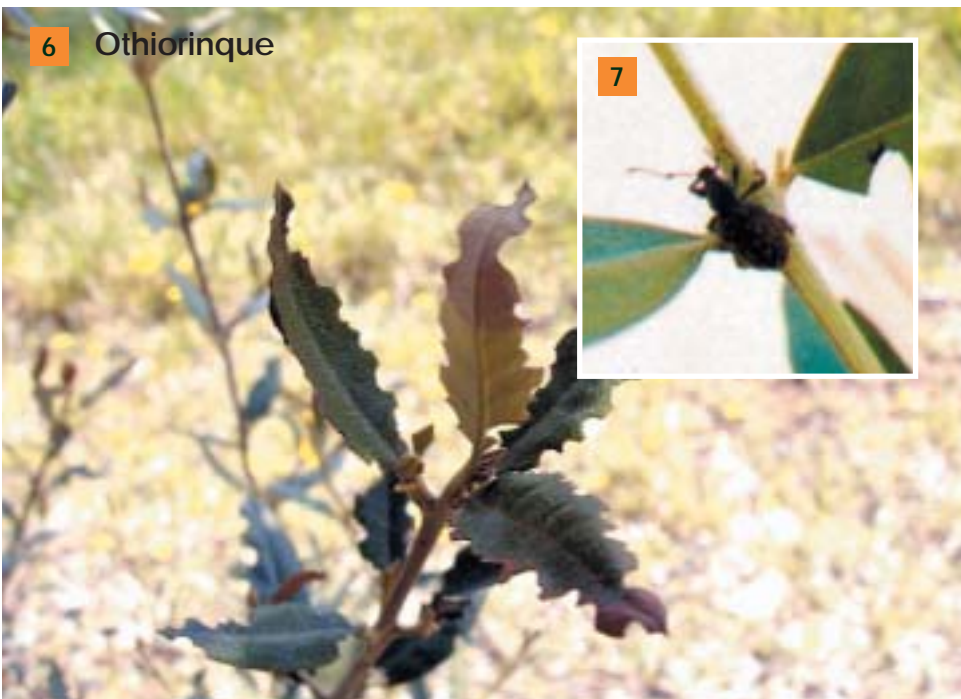
Hylésine 4



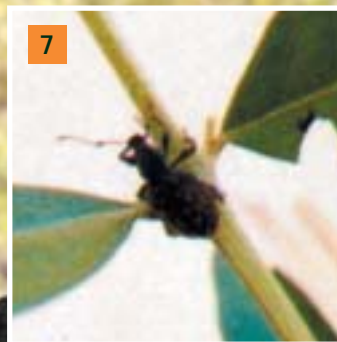
Neiroun 3



5 Psylle



6 Othiorinque



7



Pyrale 9



8

12^e année - N°66
Septembre / Octobre 2005

SOMMAIRE

Flash-infos	p 2
• Rencontres du Groupement	
• 4 ^e Fête de l'olivier à Corbières	
Question réponse	p 2
Fiche cuisine	p 3
Formations	p 3
Fiche bricolage	p 4
Historique	p 5
Conseils de saison	p 5
Dossier La trituration des olives	p 6
Fiche technique	p 7/8
<i>Les ravageurs secondaires</i>	

Nouvelle adresse du site Internet
www.oleiculteurs.com
Nouvelle adresse mail
gohpl@oleiculteurs.com

Imprimé sur papier recyclé



Groupement des
oléiculteurs
de Haute Provence
et du Luberon

2298, chemin de la Thomassine
04100 MANOSQUE

E-mail : gohpl@oleiculteurs.com

Tél./fax : 04 92 71 00 70

adresse du site :

www.oleiculteurs.com

Abonnement / Adhésion : 19 € / an

Olivette Infos - 6 numéros / an -
Reproductions autorisées sous réserve de
mentionner l'origine

Conception et réalisation : IAP Manosque
04 92 87 05 45

Avec le concours de



ÉDITORIAL

Cette année 2005 voit enfin se concrétiser divers projets portés par les acteurs de la filière oléicole de Haute Provence.

Tout d'abord celui des Chemins de l'Olivier qui a débuté avec la pose d'un premier panneau signalétique lors de la fête départementale de l'Olivier, le 5 mai dernier à Riez. Cette ville chargée d'histoire invite désormais les touristes friands des vestiges antiques qui reposent dans la vallée du Colostre, à gagner les hauteurs du plateau, afin de découvrir un autre patrimoine hérité assurément des romains, mais lui en très bon état grâce aux soins dévoués des oléiculteurs de l'Association Pour le Renouveau de l'Olivier de Riez (APROR).

La mise en place de nouveaux panneaux sur d'autres communes est en cours comme à Corbières, mais c'est l'année prochaine que devrait véritablement émerger tous ces cheminements dans notre terroir oléicole, riche d'une diversité de sites produisant, étonnant contraste, une huile d'olive aux accents aromatiques homogènes.

A Manosque, c'est un projet vieux de plus de 10 ans qui, sous l'impulsion du Parc Naturel Régional du Luberon, refait surface et qui préfigurait à l'époque celui des Chemins de l'Olivier : c'est celui du sentier d'interprétation oléicole, imagé le long de son parcours sur la colline du Mont d'Or par des dessins de Michel Grenet sur des textes de Jean Giono.

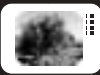
Autre projet, mais propre au Groupement des oléiculteurs et qui



à vu le jour le 2 juin dernier, celui des informations oléicoles via Internet que nous adressons aux 163 adhérents qui nous ont fourni leur adresse électronique. Pour que les quelques 400 autres membres ne se sentent pas délaissés, nous leur proposons toujours ces informations sous forme de messages sur le répondeur de notre ligne téléphonique.

Autre proposition, mais à l'ensemble de nos adhérents ainsi qu'à leur famille et amis, et pour la 2^e année, celle de participer aux **Rencontres du Groupement** qui se dérouleront le dimanche 18 septembre (reportées au dimanche suivant en cas de mauvais temps). Nous réhabiliterons de nouveau, quelques bancs sur le Mont d'Or et comme l'année dernière, le repas sera tiré des sacs après vous avoir offert en apéritif notre fameuse Marquissette. Les oléiculteurs présents ne manqueront pas à cette occasion d'échanger des propos sur la récolte qui approche, et pour la préparer au mieux, nous vous proposons, dans cet Olivette infos de **réaliser une effeuilleuse**, à étreindre sans modération lors de cette prochaine récolte que nous souhaitons tous abondante.

Le Président, Laurent RAMU



Rencontres du groupement Dimanche 18 septembre 2005

Reportées au dimanche suivant,
le 25, en cas de mauvais temps

Pour la 2^e année venez partager un pique nique convivial au Mont d'Or à l'occasion de l'anniversaire du groupement. Les plus courageux pourront venir dès 9 h pour le chantier du jour :

Bancau au Mont d'Or

(Prévoir des gants de travail)

Programme :

- A partir de 9 h : suivre le fléchage partant du parking Raymondo (en haut du Mont d'Or) pour monter des murs en pierre sèche.
- 12 h : apéritif offert par le groupement.
- 12 h 30 : pique-nique tiré des sacs
- 14 ou 15 h : (selon l'humeur) promenade, ou reprise du chantier

Corbières :

4^e fête de l'Olivier

Les oléiculteurs de Corbières ont fait leur 4^e fête de l'Olivier le 22 mai 2005 sur le lieu devenu traditionnel de la chapelle Saint-Brice. Malgré un budget restreint et un temps incertain, la fête s'est révélée être une réussite une fois de plus. On songe maintenant à l'an prochain.

Après le feu de forêt de 2002, l'interface de la colline dominant le village a été nettoyée par les services de l'ONF en collaboration avec le Parc du Luberon, et de nombreuses oliveraies jusque là abandonnées à leur sort, sont ainsi réapparues. Les oliviers dégagés des buissons et de la forêt reprennent des forces. Il ne reste plus qu'à les entretenir et les personnes intéressées pour s'en occuper peuvent se renseigner auprès de Jacques GOYER, Président de l'association *Leis Olivaire Corbieren*

au 04 92 78 37 44 ou Alex SICILIANO
au 06 79 05 22 49.

Comment reconnaître les différentes variétés d'oliviers en Haute Provence ?

L'espèce Olivier « olea europea » se divise en centaines de variétés dans le monde et plus d'une centaine en France. Joseph RUBY, qui avait écrit au début du XX^e siècle un ouvrage de référence en la matière en avait dénombré 140, ordre de grandeur confirmé par les méthodes modernes d'analyse de l'ADN. Si la Haute Provence se caractérise par 80 à 90 % des arbres Aglandau, il est toujours intéressant de connaître les noms des 10 ou 20 % restant. On trouve essentiellement :

Un peu partout car planté après le gel de 1956 pour faire de l'olive de table : la Picholine, dont les fruits sont gros, allongés et pointus, de même que leurs noyaux (Nota : le nom de Picholine viendrait d'un M. Picholin, qui proposa une méthode de préparation de ces olives pour la table).

Vers Sisteron, la Tanche, originaire de Nyons, un arbre au port dressé, aux feuilles courtes, au fruit gros et ronds ; très sensible à l'oeil de paon et à la mouche.

Plus au sud on rencontre la Colombale, reconnaissable à son « téton » et au noyau pointu aux 2 extrémités, plus grosse que l'aglandau, elle est sensible à la mouche.

La Rosée du Mont d'Or, sur Manosque fait des arbres résistant au froid et aux maladies, son port est plus étalé que l'Aglandau, le fruit est plutôt petit et prend une couleur rosée à la véraison.

En s'éloignant du Val de Durance il est possible de rencontrer la Valensolaise ou l'Estoublaise et probablement d'autres variétés qui ne sont pas encore connues. Toutes vos remarques sur ce sujet nous intéressent.

Pour plus d'informations :

- Verger conservatoire de la Thomassine, Manosque.
- Verger conservatoire de la Vallée de l'Asse, à Estoublon.
- Bibliographie : Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France, Naturalia, 29 €

Alex Siciliano

Coume diferencia tóuti li meno d'ólivié de n'auto Prouvènço

L'espèci ólivié « olea europea » se despartis en centeno de varieta dins lou mounde e mai d'un centenau en Franço. Jòusè RUBY, qu'avié escri à la debuto dóu siecle vinten uno obro de referimen en la matèri n'en avié destria 140. Acò fuguè counfierma pèr li metodo mouderno d'analiso de l'ADN. Se de la n'auto Prouvènço, l'aglandau n'es la marco emé aperaqui 80 à 90 % dis aubre, es interesant de saupre lou noum di 10 o 20 % que soubron. Trouben pèr la majo-part :

Un pau d'en pertout, d'abord que fuguè planta après li grossi jalado de 1956 pèr faire d'ólivo de taulo, la Picholino, que si fru soun gros, alounga e pounchu, coume si meseioun. (Nota : Lou noum de Picholino vendrié d'un Moussu Picholin qu'aurié prepausa uno metodo d'alestimen d'aquestis ólivo pèr la taulo).

Dóu caire de Sisteroun, se capito la « Tanche » que vèn de Nyons : un aubre dóu port dre, di fueio courto, di fru gros e round, forço sensiblo à l'uei de pavoun e à la mousco.

Après, en calant de-vers lou miejour, rescoutren la « Colombale » que se couneis à soun « tetoun » em'à soun mevouioun pounchu dis dous coustat. Mai grosso que l'aglandau es sensible à la mousco.

E la rousenco dóu Mont d'Or à Manosco, subre-esto au fre em'i malautié ; soun port es pas tant dre qu'aquéu de l'aglandau, soun fru es di pichot e viro rousa à la veiresoun.

En s'aliunchant dóu vau de Durènço, es possible de capita la Valensoulèso o l'Estoublaisso, e de segur d'àutri varieta pancaro destriado.

Sian interessa pèr tout ço que poudrés apoundre à-n'aquéu prepaus.

èr mai d'entresigne :

- Vergié counservatòri de la Thomassine, Manosco.
- Vergié counservatòri de Vau d'Asso, à Estoublon.
- Bibliougrafiò : Identificacioun e destriage dis ólivié fatura en Franjò, Naturalia, 29 €

Reviraduro de
Anio SAUVAT e Gibert TOUVAT

Maladies d'importance secondaire

Verticilliose 1

Il s'agit d'un champignon du sol. Au printemps, des rameaux sèchent sans dégât apparent, les feuilles restent accrochées aux branches. Ce sont souvent les arbres les plus vigoureux qui sont touchés et plus particulièrement leur feuillage haut. On observe souvent des rejets nombreux au pied. Stoppez les fertilisations minérales, le

travail du sol et l'irrigation des arbres touchés.

Éliminez les branches atteintes.

Ne reprendre les travaux normaux qu'après 2 ou 3 ans.

Chancre bactérien 2

Il s'agit d'une bactérie qui pénètre dans le bois par une blessure : taille, grêle, gel... et entraîne la formation d'une sorte de gale : l'écorce, noire

et boursouflée se détache. Toutes les parties de l'arbre peuvent être touchées. Si l'attaque est importante des branches entières peuvent sécher.

Hormis l'arrachage des arbres aucun traitement n'existe. En cas de présence : nettoyez vos outils de tailles, évitez le travail du sol, traitez régulièrement au cuivre et limitez la fertilisation au minimum.

Insectes ravageurs d'importance secondaire

Neiroun 3

C'est un petit coleoptère, qui fore des galeries entre l'écorce et le bois, un petit amas de sciure apparaît à la sortie du trou. Le neiroun ne s'installe que sur des bois qui ont souffert et dont la sève a du mal à circuler : bois de taille, souquets, gel, blessures d'écorces, campagnols, asphyxie racinaire...

Éliminez les parties atteintes et résoudrez le problème qui est à l'origine.

Hylésine 4

« grand cousin » du neiroun, il s'attaque lui aux arbres vigoureux, fore un trou plus gros (2 mm) et induit une coloration brun rouge de l'écorce autour du trou.

Éliminez les parties atteintes et réduisez voire arrêtez les fertilisations et l'arrosage.

Le Psyle 5

L'insecte forme des nids juste avant

la floraison sous la forme d'amas cotonneux, sur les bourgeons et grappes florales. Quelquefois confondu avec la Teigne, son impact est négligeable. La seule nuisance est le miellat sécrété. Bien que spectaculaire par ses amas blancs souvent nombreux, un traitement est inutile. En oléiculture d'ornement on peut traiter avec un savon noir puis le lendemain avec un BT comme pour la Teigne.

L'Othiorinque 6 et 7

L'insecte passe la journée au sol et grimpe le long du tronc jusqu'aux bourgeons terminaux, où il dévore des feuilles en formant une échancrure en demi cercle. Ce sont les rameaux les plus bas qui sont touchés. Les dégâts ne sont significatifs que sur les jeunes plantations mais sont rares. Dans ces cas là, installez une barrière autour des troncs (bande engluée achetée dans le commerce ou à faire soi-même).

La Cantharide

Bel insecte aux reflets métalliques de 2 cm de long. Ils se déplacent au crépuscule en « essaim » et dégagent une odeur très forte. Ils broutent les pointes terminales des rameaux généralement les plus hauts.

Pas de traitement efficace, car les insectes sont très mobiles et polyphages ; quand on observe les dégâts (le lendemain) ils sont généralement partis. Si vous avez la « chance » de les voir, faites les fuir en vibrant les branches.

Pyrale du Jasmin 8 et 9

Petit papillon dont la chenille forme un cocon fin à la pointe des jeunes rameaux au printemps et dévore les feuilles terminales sans toucher aux nervures. Généralement présent sur les bouquets de rejets après une régénération. Traitez dès l'apparition des dégâts avec un BT en insistant sur les bourgeons.



**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

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



Mille & Fils
ZI Saint-Joseph
04100 Manosque
Tél. 04 92 87 74 63
Fax 04 92 87 74 64

Gamm vert

Tout le jardinage, les végétaux
l'alimentation animale,
l'engrais et les traitements



1 - Le broyage

Il s'effectue pour la méthode traditionnelle avec des meules en pierres et pour la méthode moderne avec des broyeurs métallique à disques ou à marteaux. Ces derniers, moins chers permettent un travail en continu et souvent plus rapide que les meules. Celles-ci, plus chères à l'achat, peuvent faire augmenter l'oxydation de l'huile, elles permettent un broyage plus « doux ».

2 - Extraction de l'huile

Dès le broyage, l'huile rentre en contact avec les eaux de végétation (jusque là elle en était séparée par de petites membranes); l'huile capte rapidement les odeurs il est donc important de réduire le temps de contact entre l'huile et l'eau au minimum.

Extraction traditionnelle :

La pâte obtenue des broyeurs est répartie sur des scourtins, eux-mêmes empilés, puis écrasés. Les morceaux de noyaux et la pulpe restent prisonniers des fibres tandis que l'huile et l'eau de végétation s'écoulent. Après quelques minutes de décantation (voire quelques heures), l'huile, plus légère vient à la surface où elle est « cueillie ».

Extraction moderne.

La pâte obtenue des broyeurs est malaxée afin de réunir les « gouttelettes » d'huile et en faciliter l'extraction. Puis elle est envoyée dans des centrifugeuses qui vont séparer : les grignons (les plus lourds), de l'eau et de l'huile (la plus légère)

NB : La différence entre traditionnel et moderne est ici théorique, de nombreux moulins ont des systèmes mixtes, alliant par exemple une meule en pierre à une centrifugeuse.

Moulin à 2 ou 3 phases : quand on parle de moulin à 3 phases, on entend la phase huileuse, la phase aqueuse (l'eau de végétation = margines) et la phase solide (pulpes et noyaux = grignons). Les moulins à 3 phases séparent ; l'huile d'un côté, les margines de l'autre et enfin, les grignons d'un 3^e côté. Les moulins à 2 phases séparent, eux, l'huile de l'ensemble margines + grignons.

Chaîne continue : ce sont les moulins qui fonctionnent sans discontinuer par opposition aux moulins à presses.

La trituration est une opération extrêmement simple mais faisant appel à des procédés de plus en plus complexes afin d'en réduire les coûts ou d'en augmenter le rendement et la qualité.

Les facteurs de qualité

On le voit, la trituration proprement dite, si elle est bien réalisée, et quel que soit le système, donnera une huile de qualité. Ce sont, dans le plupart des cas les opérations annexes qui auront le plus fort impact sur la qualité de l'huile.

► La récolte

Les olives doivent être ramassées sur l'arbre, elles ne doivent pas être trop humides et dans un bon état sanitaire. Les olives piquées par la mouche depuis septembre donneront une huile de moins bonne qualité. Elles doivent être triées : sans feuilles, sans terre... (voir plan d'une effeuilleuse p. 4).

► Le transport

Il doit être organisé de telle sorte que les olives ne soient ni écrasées, ni choquées. L'utilisation des caisses ajourées est à ce niveau un progrès incontestable.

► Le stockage

Qu'il s'agisse du stockage chez le producteur ou dans le moulin il doit être le plus court possible afin d'éviter les **processus de dégradations qui débutent dès l'instant de la récolte**.

Ces processus sont accélérés quand : la température et l'humidité ambiante augmentent, quand les olives ont subi des agressions (attaque de mouches, piétinement, grêle...), ou que les olives sont grosses...

Ainsi des olives ramassées correctement, stockées en couches de moins de 15 cm d'épaisseur dans un endroit froid et aéré pourront se conserver sans altération significative quelques jours. Inversement, des olives ramassées avec des gaules mécaniques, stockées en sacs de 40 kg, dans un garage fermé à une température supérieure à 15 °C vont fermenter dès les premières heures, elles donneront une huile qui ne sera plus vierge extra après 24 h dans ces

conditions.

Le local de stockage doit être exempt de toute odeur parasite, que l'huile ne manquerait pas de capter.

► Le lavage

Il est indispensable pour débarrasser les olives de la poussière et « lessiver » les résidus d'olives abimés ou écrasés.

► La température

La fluidité de l'huile augmente avec la température, tous les moulins sont donc chauffés et la pâte d'olive est portée à une température nécessairement supérieure à 15 °C (en dessous la fluidité de l'huile est insuffisante). Toutefois, passé 30 °C les premiers arômes volatils se perdent. Les moulins, pour avoir l'autorisation de mentionner « extraction à froid » doivent donc travailler à moins de 27 °C.

► La durée du malaxage

Quasiment tous les moulins sont maintenant équipés de malaxeurs, ils sont indispensables pour préparer la pâte avant la centrifugation. Le malaxage se faisant à l'air libre, il augmente le risque d'oxydation de l'huile et donc le déclassement de l'huile. Le malaxage dure donc généralement entre 30 et 60 minutes, selon les olives, le type de broyeur, la technique du moulinier et... la taille du malaxeur.

► Conservation de l'huile

L'huile est un jus de fruit. Il doit être conservé à l'abri de la lumière et de la chaleur. Ayant la capacité à capter les odeurs de son environnement l'huile doit être conservée dans des récipients soit en inox, soit en verre. Le plastique alimentaire (propre et sans odeur évidemment) ne peut être qu'une solution ponctuelle de dépannage. La première huile doit être soutirée après 1 ou 2 mois afin d'éliminer les impuretés qui se déposeront en fond de cuve.



► Corbières

Restructuration d'oliveraie

Dans le cadre du projet de réhabilitation des coteaux après l'incendie, la communauté de commune SUD 04 et le Parc du Luberon soutiennent l'oléiculture.

Ils organisent deux formations pour les oléiculteurs :

• Samedi 1^{er} octobre

Rendez-vous à 14 h devant la salle polyvalente.

Sur le terrain, débroussaillage et travail du sol en coteaux ; Taille de régénération et dessouchage.

• Mercredi 5 octobre

Rendez-vous salle polyvalente, en salle ; fertilisation et protection phyto.

Celles ci s'adressent à celles et ceux

qui ont ou qui souhaitent remettre en culture une olivette.

Intervenant : Alex SICILIANO

Participation gratuite pour les oléiculteurs du Groupement (prise en charge par le Parc du Luberon)

► Pierres sèches

Venez découvrir ou vous perfectionner dans la technique de la construction la plus adaptée à nos coteaux oléicoles (et peut-être aussi à nos jardins) traditionnelle et économe : sans liant, par simple empilement (voir fiche technique dans olivette Infos 65).

Déroulement de chaque journée

À partir de 9 h : accueil et présentations.

Les bases théoriques (principes, outils, techniques). Exercices pratiques. Repas

tiré des sacs. Fin de journée : 17 h.

Lors de chaque journée un thème particulier sera abordé.

Inscription et renseignements à partir du 1^{er} septembre au 06 79 05 22 49 (laisser un message).

Formation financée en partie par les fonds européens, le Conseil général 04 et le conseil régional PACA

Déjà programmée,
**démonstration d'outils
d'assistance à la récolte
19 novembre 2005**

• 9 h à Volx - Rendez-vous devant la mairie.

• 14 h à Manosque - Rendez-vous devant l'école du Colombier (verger 150 m plus sur la gauche)

FICHE CUISINE

La Cargolade

Pour quatre à cinq personnes.

8 douzaines de petits escargots (petits gris), 15 cl d'huile d'olive de Haute Provence, 4 tomates ou une boîte de tomates pelées (égouttées), 3 gousses d'ail, 1 oignon de Simiane, 1/2 bulbe de fenouil, 5 feuilles de laurier, 1 cuiller à soupe de persil plat haché, 1 cuiller à café de thym, 75 cl de vin blanc sec de PIERREVERT, sel et Poivre.

Facultatif mais tout de même conseillé : 1/2 cuiller à café de piment moulu ou un piment frais haché selon les goûts,

Faire jeûner les escargots une grosse semaine.

Les faire dégorger la veille en les saupoudrant de farine et de sel, les remuer fréquemment et enfin bien les rincer, puis les égoutter.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et ajouter les escargots.

Assaisonner de sel, de poivre et ajouter ail pilé, oignon et fenouil finement émincés, le persil, les tomates concassées et épépinées, le thym, le laurier et le piment.

Ajouter le vin blanc couvrir et laisser mijoter doucement une demi heure. Servir aussitôt.

Francis RUGGIU

Préparez votre fertilisation 2006

(Pour éviter les délais importants de prise de rendez-vous du technicien en mars/avril, préparez vous-même, avec ces journées, votre fertilisation 2006)

► Fertilisation et entretien du sol

Demi-journée de formation en petit groupe consacrée au thème de la fertilisation des oliviers. L'objectif est de réaliser un plan de fertilisation individuel pour chaque participant.

• Intervention : A. Siciliano

• Groupe de 6 à 10 personnes

• Déroulement : rappels agronomiques ; rédaction des fiches descriptives de verger puis rédaction du plan de fertilisation 2006.

Avant de venir : notez les engrais et amendements apportés ces 2 dernières années, déterminez le type de végétation qui pousse spontanément sur le terrain et dans la mesure du possible menez quelques photos des arbres.

Déplacement sur le terrain possible en fonction du nombre de participants.

► Jardins et oliviers d'ornement

9 septembre 2005 de 14 h à 17 h à Manosque

Maison des associations, 3 boulevard du Temps Perdu

► Verger en colline

16 septembre 2005 de 14 h à 17 h Oraison

Participation 10 € pour les adhérents (20 € pour les non-adhérents).

Rendez-vous précisé au moment de l'inscription au 06 79 05 22 49 ou au 04 92 71 00 70.

► Approche des sol- Méthode Hérody

Formation à la méthode d'analyse des sols BRDA. Après les journées sur les bases de la fertilisation et le lien entre fertilisation et arômes de huile, nous vous proposons d'approfondir vos connaissances avec Yves HERODY, agronome de renommée internationale, pour une journée exceptionnelle sur la découverte des sols de nos coteaux oléicoles. Matinée en salle, après midi sur le terrain.

26 octobre 2005 de 9 h à 17 h - Entrevennes

• Inscription : Marc WEIRICH au 04 92 78 75 71 (HR)

• Journée : 15 € pour les adhérents - 25 € pour les non adhérents

En partenariat avec la Chambre d'agriculture 04 et l'association *Entrevennes le village des oliviers*.

FICHE BRICOLAGE - Réalisation d'une effeuilleuse

Après la récolte, il est fastidieux, voire pénible de trier ses olives, c'est à dire de séparer les feuilles des fruits. Nos anciens qui naturellement avaient rencontré ce même problème l'avaient résolu en utilisant un appareil très simple, mais d'une efficacité redoutable: « l'effeuilleuse ». Celle qui nous a servi de modèle a été construite par le grand père d'un membre du groupement.

Matériel

- 14 tiges inox de 3 mètres et de 4 mm de diamètre (on les coupera à 1,2 m), c'est le plus cher. Sur le modèle qui nous a inspirés, il s'agissait de ressorts de sommier préalablement soigneusement redressés; solution économique mais il faut avoir du temps.
- deux planches (120 cm de long x 10 ou 15 cm de haut x 1,5 cm d'épaisseur), deux de 36 cm de long (la première pour former le fond du cadre, la seconde qui sera coupée en diagonale formera les triangles qui supporteront la caisse).
- quelques tasseaux en 5 cm x 7 cm par exemple pour former les traverses de la caisse et les pieds.
- une caisse en plastique, la plus simple possible (environ 40 cm x 60 cm), vous pouvez également la construire en bois, c'est plus joli, mais plus long.

Prix indicatif : Les tige inox (à 3 € TTC pièce) soit 42 € (chez Abram - Manosque) + le bois 15 - 20 € (selon les sections et options choisies) + colle et quincaillerie.

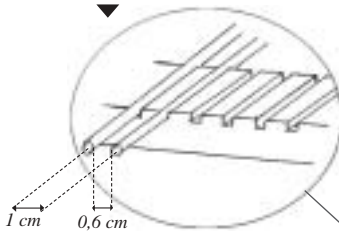
Réalisation

► Montez d'abord le cadre en bois. Les deux planches de 120 cm seront reliées par trois traverses, une en haut, une en bas et une au milieu de telle sorte que la largeur intérieure du cadre soit de 33,5 cm. (recoupez vos traverses à la dimension voulu en fonction de l'épaisseur de vos planches latérales).

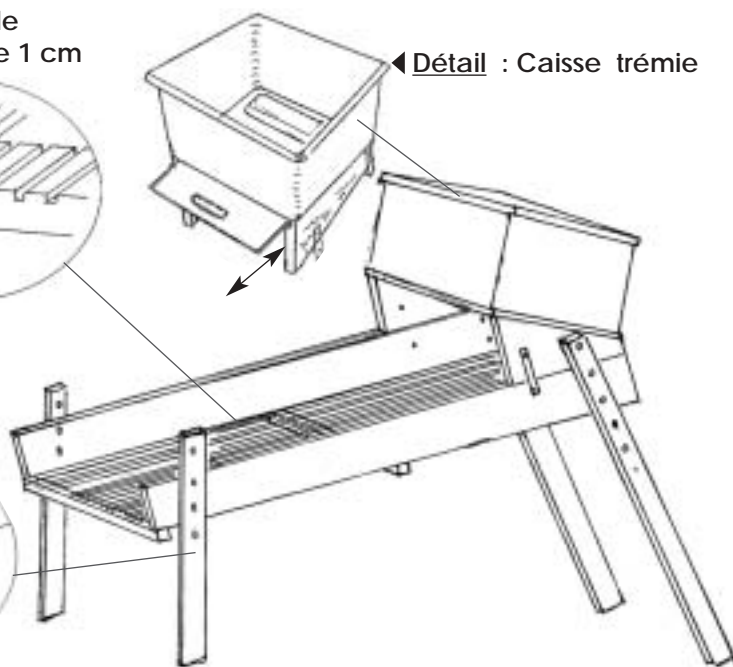
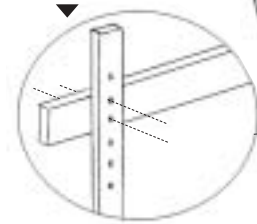
Fermez l'effeuilleuse du côté qui sera le plus haut et fixez deux triangles sur les bords. Ceux-ci serviront de support à la caisse / trémie.

► Installez les tiges qui formeront la grille. Sa réalisation devra être soignée, le bon fonctionnement en dépend. Cette grille est constituée de 33 tiges métalliques (120 cm, Ø 0,4 cm), pour une largeur de 33,5 cm. Après divers essais, il semble que l'intervalle qui donne les meilleurs résultats soit de 1 cm entre axes soit 6 mm d'espace entre chaque tige. Le plus simple pour maintenir les tiges est de rain-

Détail : Grille
Entre axe de 1 cm



Détail :
Pied réglable



urer (3 mm sur 3 mm) soigneusement les traverses et d'y encastrer ces tiges. Le fond du cadre (en partie haute sera percé pour faire passer les tiges et les fixer simplement avec un point de colle ou en les soudant sur une tige supplémentaire perpendiculaire aux autres.

► Fixez les pieds

Percez les pieds et les bords du cadre afin de les fixer comme indiqué sur le schéma à l'aide de 2 boulons et écrous par pied, utilisez des écrous papillons pour faciliter le démontage. Il est pratique de prévoir des pieds réglables en hauteur : en réalisant simplement une série de trous. Les pieds bas doivent permettre de maintenir la grille entre 25 cm et 50 cm ceux du haut entre 80 et 100 cm.

La caisse / trémie

Une simple caisse en plastique dont une bonne partie du fond aura été coupée fera l'affaire.

Selon les dimensions de la caisse et afin qu'elle soit bien calée il vous faudra la poser sur 1 ou 2 tasseaux fixés au cadre.

Réalisez une rainure soit dans les triangles soit dans les tasseaux de façon à pouvoir y faire coulisser une planchette (contreplaqué en 5 mm). Celle-ci en coulisant sous la caisse permet de régler l'ouverture et de contrôler le flux d'olives tombant sur la grille. Attention la caisse devra reposer sur les triangles ou les tasseaux et non pas sur la planchette (sinon elle ne coulissera pas).

Utilisation :

L'inclinaison de la grille doit être de l'ordre de 30° : si elle est trop

inclinée, les olives roulent trop vite, pas assez elles descendent difficilement. Si vous n'avez pas réalisé les pieds réglables vous pourrez jouer avec des cales sous les pieds selon les olives et leur état.

Les dimensions données ici nous semblent être le meilleur compromis entre le point bas, qui ne doit pas être trop bas afin que les caisses à olives puissent être glissées dessous (elles font 24 cm) ; et le point haut qui ne doit être trop haut, pour ne pas « s'escagasser » à soulever les caisses ou sacs trop haut.

Pour le rangement il suffira d'enlever une vis à chaque pied pour les faire pivoter et faciliter le rangement.

Vous pouvez fixer au bas de la grille et contre les bords, des planches de 15 - 20 cm formant un angle de 30 à 40° avec le bord afin de centrer les olives dans la caisse.

Plus la grille sera longue plus vous pourrez être nombreux à travailler, mais le point haut de la trémie sera important. il convient donc de ne pas dépasser 150 cm environ.

Les tiges peuvent être en fer 2,30 € chez Abram (Manosque) pour des fer ronds lisses de 6 mm en 6 m, mais c'est plus lourd. Dans tous les cas elles doivent être parfaitement rondes afin de ne pas abîmer les olives.

Pierre REYNIER

HISTORIQUE - La coopérative oléicole de Manosque (suite)

1935

• 2 Février 1935

Il a été apporté 303 tonnes d'olives.

Le rendement est de 23 %.

La part d'entrée est portée de 50 à 100 francs.

• 23 Mars 1935

M. Gueridon constructeur des presses, réclame une somme de 8500 francs qui lui serait due par la coopérative pour fournitures de matériel.

Suite à l'avis de M. l'ingénieur en chef du génie rural, le conseil rejette la demande de M. Gueridon.

• 6 Août 1935

Le conseil rejette à l'unanimité la demande des Contributions Indirectes d'Avignon relative à l'application d'une taxe de 6 % sur toutes les ventes d'huile.

A la demande de M. Marsaud,

Directeur de la coopérative, le Président propose de porter le traitement annuel de cet employé de 8000 à 9000 francs. Le conseil donne son accord.

• 17 Novembre 1935

Assemblée générale dans une salle de l'hôtel du Terreau.

Sur les 703 adhérents, 149 sont présents ou représentés.

Les rapports moral et financier sont adoptés à l'unanimité.

Le président rend compte des démarches faites auprès des pouvoirs publics afin d'être exonéré de la taxe de 6 % que l'on veut appliquer sur toutes les ventes d'huile.

Le Président fait part de l'intervention du député Charles Baron au ministre de l'agriculture, au sujet de cette taxe.

La réception des olives se fera à partir du 23 décembre.

1936

• 8 Février 1936

Il a été apporté 140 tonnes d'olives. Le rendement est de 20 %.

• 9 Février 1936

Le Conseil autorise le Président à rembourser les parts à ceux qui n'ont plus d'oliveraies et qui en feront la demande. Ces parts pourront être attribuées à de nouveaux sociétaires après paiement du droit d'entrée fixé à 100 francs.

• 15 Novembre 1936

Assemblée générale dans une salle de l'hôtel Bonelli. Sur les 708 adhérents, 370 sont présents ou représentés. Les rapports moral et financier sont adoptés à l'unanimité. Il est décidé que la date de réception des olives sera communiquée par la voie de la presse.

Serge Royère

CONSEILS DE SAISON septembre / octobre 2005



Mouche *ATTENTION*

C'est maintenant que la présence de la mouche peut se faire sentir. Surveillez vos pièges, en cas de capture de mouche traitez la partie Sud des arbres avec le mélange attractif (Buminal) + Insecticide (par ex : Diméthoate).

Teigne *Croisez les doigts*

Nous ne pouvons plus rien faire contre la Teigne à cette période. Si vos traitements du printemps n'ont pas été efficaces vous observerez des chutes d'olives. Il est important d'évaluer la quantité d'olive tombées et parmi elles, celles dont l'amandon, dans le noyau est dévoré. Le pourcentage d'olives tombées vous permettra de prévoir (ou pas) le traitement l'année d'après.

Cochenille, *c'est trop tard*

En cas de forte attaque, les traitements ont dû être réalisés durant l'été. Si ce n'est pas le cas, un dernier traitement peut être effectué les premiers jours de septembre avec du Fénoxycarbe (ex. Inségar, Précision) ou attendez le plein hiver pour appliquer une huile blanche (ex. Ovipron).

Oeil de paon et Fumagine

Appliquez votre dernier traitement au cuivre de l'année courant septembre. Si les températures sont toujours douces et les pluies conséquentes complétez avec un engrais foliaire enrichi en cuivre en octobre.

Sol et engrais

En septembre le sol doit être prêt à recevoir les pluies d'automne. Pour les vergers peu sensibles au gel et avec une matière organique à décomposition lente (compost, pailles de lavandin...) vous pouvez apporter en septembre vos amendements et les enfouir, l'herbe aura un peu repoussé pour la récolte et les minéralisations commenceront en février. Si le verger est sensible au gel ou que vous prévoyez d'apportez un fumier plus riche attendez la fin d'hiver. Les arbres très chargés en olives peuvent être soutenus par un apport d'engrais foliaire.

Divers.

Profitez de cette période pour préparer votre matériel de récolte, et participer aux nombreuses journées organisées : fertilisation, pierre sèche, Rencontres du groupement...

Éts GARCIN Frères
Fertilisants - Phytoprotection

Avenue Majoral-Arnaud
04100 Manosque
04 92 72 03 62

GILLIBERT SARL
Motoculture

ZI Saint-Joseph
04100 MANOSQUE
04 92 72 37 27

PRODIA agrofournitures

ZI Saint-Joseph
04100 MANOSQUE
Engrais et produits phyto
04 92 72 41 85