

12^e année - N°67
Novembre / Décembre 2005

SOMMAIRE

Conseils de saison ... p 2

Historique ... p 2

Infos moulins ... p 2

Production d'huile
d'olive en France ... p 3

Fiche cuisine ... p 3

Résultat sondage ... p 4

Technique ... p 5

Les peignes de récolte

Moulins à huile ... p 6

Dossier Étiquettes d'huile ... p 7

Fiche technique ... p 8

Les accidents

Vous appréciez Olivette Infos
Pensez à votre adhésion 2006
Adhérez et faites adhérer voisins et amis

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

Par un péché de jeunesse, nous ne faisons guère cas dans les 10 années qui ont suivi la création du groupement, d'indiquer à nos membres le fait de renouveler leur adhésion chaque année. Cela nous semblait logique, et nous estimions qu'un bulletin d'adhésion intercalé dans le dernier Olivette infos de l'année puis un autre dans le premier de la suivante suffisait pour les retardataires. Trop sûr du succès de notre revue, c'est de bonne foi que nous nous persuadions que ceux qui n'adhéraient plus en étaient conscients et qu'il ne fallait pas les relancer.

Mais le nombre d'adhérents n'étant pas à la mesure de nos attentes en février de chaque année, nous décidions alors d'envoyer gratuitement Olivette infos de mars/avril, accompagné bien sûr du bulletin d'adhésion. Cette période correspondant à celle des démonstrations de tailles, nous en profitons aussi pour interpellier les oléiculteurs qui, penauds, concédaient cet oubli, bien que beaucoup nous faisaient remarquer que ce n'était pas volontaire de leur part et qu'il fallait améliorer la communication de ce côté-là.

Partis de 50 adhérents en 1993, nous étions presque 400 une dizaine d'années plus tard et fort de ce bilan, nous ne changions pas cette manière de faire, bien qu'elle soit la cause, faute de cohérence, d'incompréhension mutuelle. Cependant, nous remarquons depuis quelques temps une stagnation du nombre de nos membres, car l'arrivée de nouveaux adhérents ne faisait que combler le départ d'anciens. Il nous fallait impérativement endiguer ce flux de partance car le budget investi dans Olivette infos au fur et à mesure de ses améliorations devenait trop important pour nos finances. Deux éventualités alors s'imposèrent : soit augmenter les cotisations, au risque de perdre des adhérents ce que nous ne pouvions nous permettre ; soit augmenter le nombre de nos membres par une politique plus accrocheuse et notamment au niveau du



renouvellement d'adhésion ainsi que du contrôle des oléiculteurs venant aux démonstrations de tailles. Mis en place fin 2004, ce choix judicieux a porté ces fruits puisque c'est plus de 90 adhérents de mieux enregistrés en 2005.

Vous comprendrez donc à la lecture de cet éditorial, que nous faisons notre possible pour que le Groupement puisse se développer tout en ménageant nos finances respectives.

Si je parle de ces dernières, c'est qu'en cette fin d'année, vient pour vous le moment de nous témoigner une fois de plus votre confiance **en renouvelant votre adhésion pour 2006**. Grâce à notre gestion, je vous l'ai expliqué plus haut, son coût reste inchangé à **19 €**. Et comme l'année dernière, pour remercier ceux qui nous l'enverront rapidement (au plus tard le 18 décembre 2005), ce qui nous permettra d'obtenir des prix sur les envois groupés d'un même poids, nous leur adresserons avec le bulletin de janvier/février, le **Calendrier 2006 des travaux dans les Oliviers** gratuitement (4 € après cette date), accompagné de leur carte d'adhérent. De plus, et pour mieux saisir vos attentes afin de les réaliser prochainement, n'oubliez pas de **remplir le sondage 2006**. Cela ne vous prendra pas plus d'une dizaine de minutes, laps de temps très court relativement à celui donné par l'équipe de bénévoles oeuvrant dans l'association. Je les remercie à cette occasion pour le travail accompli avec dévotion tout au long de cette année.

Merci de mériter votre confiance. **Bonnes fêtes de fin d'année et à l'an que ven.**

Le Président, Laurent RAMU

Informations Moulins

Moulin ST VINCENT

Jouques - Tél. : 06 25 04 87 98

Le moulin ouvrira à partir du lundi 21 novembre 2005.

Il devrait avoir la certification Agriculture Biologique à partir de cette campagne.

Pour la trituration à façon le lot minimum est de 100 kg d'olive.

A bientôt et bonne récolte.

Le moulinier : Eric GARCIN.

Moulin du MARDARIC

Peyruis - Tél. : 04 92 68 04 12

et Moulin PASCHETTA

Oraison - Tél. : 04 92 78 61 02

Ouverture vers le 30 novembre 2005. Les olives ramassées avant le 25 novembre pour être apportées en commun ou à l'achat ne seront pas acceptées. Pour la mouture à façon : 150 kg minimum

Moulin Fortuné ARRIZI

Les Mées - Tél. : 04 92 34 04 80

Trituration pour des lots de 300 kg et plus, sur rendez-vous uniquement à partir du 20 novembre.

Moulin de l'OLIVETTE

Manosque - Tél. : 04 92 72 00 99

Lots individuels à partir de 300 kg. Trituration d'olives en bio.

Assemblée Générale de la coopérative le 5 novembre à 17 h à Manosque, au Foyer Quintrand.

Moulin des PENITENTS

Les Mées - Tél. : 04 92 34 07 67

Trituration d'olives en bio.

Moulin ne triturant que leurs propres olives :

Moulin de MONESSARGE

Lurs - Tél. : 04 92 79 95 03

Moulin de PIETOUROUZE

Sainte-Tulle.

CONSEILS DE SAISON

Novembre
Décembre



Traitements

Aucun traitement à prévoir. Après la récolte, quelques passages de griffons peuvent limiter les émergences de mouches l'an prochain.

Fertilisation

Les températures trop froides limitent le développement racinaire. Ne rien apporter : ni engrais, ni amendement.

Divers

Les actions de taille au moment de la récolte doivent être réservées exclusivement aux vergers exposés plein sud, au sol travaillé, drainants et secs.

Bonne récolte à tous
Alex Siciliano

HISTORIQUE

La coopérative oléicole de Manosque (suite)

1938

• 12 février

Le rendement est de 19 %, le prix au détail est fixé à 14 francs le litre.

Le Conseil donne pouvoir au Président de se renseigner, aux besoins de faire installer des presses afin de réaliser la repasse et si nécessaire se servir en cas de panne des presses existantes.

• 3 septembre

Le Président donne lecture de la lettre reçue de l'avocat de M. Guéridon, qui demande à être soldé immédiatement de la créance qui restait due pour la fourniture des presses. Le Conseil est d'accord de verser au plus tôt la somme de 8500 francs, somme convenu entre le feu Président Devaux et M. Guéridon.

Le Conseil décide de payer aux sociétaires, l'huile laissée à la vente au prix de 13,50 francs le litre.

• 13 novembre

Assemblée générale au cinéma le Rex. Sur 720 adhérents, 206 sont présents ou représentés. Les rapports moral et financier sont adoptés à l'unanimité. Le Président donne connaissance à l'assemblée de la demande des Contributions Indirectes de payer une taxe à la production. Le Président donne son avis, en indiquant que la vente directe du propriétaire au consommateur ne correspond nullement à un commerce. C'est la corporation des récoltants d'olives qui vend son produit (Huile.)

1939

• 11 février

Le Président rend compte des difficultés rencontrées lors de la trituration de la récolte 38-39 avec des olives gelées et les problèmes de fonctionnement des presses.

Il a été apporté 225 tonnes d'olives, le rendement est de 18 %, le prix de l'huile est fixé à 16 francs le litre.

• 11 mars

Le conseil accepte le devis de la maison Lobin-Druge et Brun pour l'installation de quatre presses verticales.

• 7 octobre

Le Conseil décide de payer l'huile aux coopérateurs à 14 francs le litre. La date de réception des olives est fixée au 3 décembre.

Le Président fait l'éloge de Monsieur Redordier membre décédé.

• 3 décembre

Assemblée générale au cinéma le Rex. Sur les 720 sociétaires, 225 sont présents ou représentés. Les rapports financier et moral sont adoptés à l'unanimité.

L'assemblée accepte à l'unanimité de verser la somme de 1000 francs à la Croix Rouge et le même montant aux Alsaciens Lorrains réfugiés.

Serge Royère

Petite annonce

Vends caisses plastiques, spéciales olives, ajourées, poignées ouvertes, empilables. 5 € l'unité, prix dégressif selon la quantité.

JL Sauvy : 06 87 81 75 85

Comment se situe la production et la consommation d'huile d'olive en France et dans le monde ?

■ Production Mondiale (en milliers de tonnes d'huile – 2003/04)

• Espagne :	1 410	• Grèce :	367
• Pays non-Européens :	600	• Portugal :	35
• Italie :	575	• France :	4

■ Production en France (2004/05) :

	Huile (t)	% en stock	% reprise oléi
Alpes-de-Haute-Provence	270	59	56
Alpes-Maritimes	700	13	83
Bouches-du-Rhône	1290	71	49
Var	630	19	81
Vaucluse	290	34	70
Corse	270	42	59
Gard	540	50	46

Nota : la valeur des stock est à mettre en relation avec les reprises des oléiculteurs.

■ La consommation en France

52 millions (année 2003/2004) de litres ont été commercialisés, la production Française ne représente donc que 5 % environ de la consommation d'huile d'olive en France.

Jusqu'en 2003, la part de l'huile d'olive dans la consommation des ménages augmentait. Mais en 2004, dans un contexte de baisse des achats de matières grasses, la part de l'huile d'olive a diminué (10 % de baisse en 5 ans, toutes huiles confondues).

De plus, on constate que les ménages qui achètent de l'huile d'olive sont à 79 % des foyers de moins de 3 personnes et à 64 % issus de classes moyennes et modestes.

Ce qui ne laisse que de faibles marges de manoeuvre, d'autant que le prix moyen de 4,6 € / l est également en baisse.

A noter que l'huile d'olive biologique est vendue à un prix moyen de 7,5 €, mais que les ménages qui l'achètent en consomment 2 fois moins que ceux achetant de l'huile conventionnelle (1,6 l contre 3,3 l).

De ces valeurs il ressort que la consommation d'huile d'olive se stabilise, voire régresse alors qu'elle avait bénéficié à la fin des années 90 d'un engouement des consommateurs. Les organismes officiels s'emploient donc à créer de nouveaux marchés dans les pays qui ne consomment pas traditionnellement de l'huile d'olive. Mais l'approvisionnement de ces marchés bénéficie surtout aux grands bassins de production oléicole. L'huile d'olive de Haute Provence doit donc trouver rapidement sa place dans ce contexte ; différentes solutions peuvent être envisagées par les producteurs : AOC, logo « huile d'olive de France », agriculture biologique, vente directe...

Merci au Sénateur Claude Domeizel de nous avoir communiqué ces renseignements.

Spaghetti aux anchois

Pour 4 personnes : 24 filets d'anchois à l'huile d'olive, 5 gousses d'ail (sans germe), 1 belle tomate fraîche bien mure, pelée et épépinée, 15 cl d'huile d'olive de Haute Provence, Parmesan râpé, Poivre.

Pendant la cuisson des pâtes, (500 g de pâtes = 5 litres d'eau salée), faire chauffer l'huile dans une casserole. Ajouter l'ail grossièrement émincé et faire frire, au changement de couleur de l'ail, ajouter les filets d'anchois, laisser mijoter quelques minutes, le temps de réduire les anchois en purée.

Enlever la casserole du feu et ajouter la tomate finement concassée, égoutter les pâtes, ajouter la sauce et servir aussitôt.

Bien saupoudrer de parmesan.

Francis Ruggiu

PROVENÇAU



Coume soun plaça la prouducioun d'òli d'òulivo en Franço e dins lou mounde ?

Lou counsume en Franço

52 milioun de litre soun esta coumercialisa en 2003/2004, la prouducioun franceso ne vau adounc que 5 % dóu counsume d'òli d'òulivo naciounau.

Enjusqu'en 2003, la part de l'òli d'òulivo dins lou counsume di famiho creissié mai en 2004, dins un counteste de reducioun di croumpo de matèri grasso, la part de l'òli d'òulivo es anado en demens (10 % de baïso en 5 an pèr l'ensèn dis òli).

De mai s'avisan que li famiho que croumpou d'òli d'òulivo soun pèr 79 % de fougau de tres persouno pèr lou mai e pèr 64 % sourti di classo mejano e moudesto.

Li rèndo noun poudran gaire crèisse, d'autant mai que lou pres mejan de 4,6 €/l vai en demens.

Es de nouta que l'òli d'òulivo bioulougico es vendudo pèr un pres mejan de 7,5 €, mai li famiho que n'en croumpou n'en passou la mita qu'aquéli qu'uson de l'òli couvenciounalo (1,6 l pèr 3,3 l).

D'aquèsti valour se coumpren que lou counsume de l'òli s'estabilise e memo vai en demens, dóu tèms qu'avié, à la fin dis annado 90, aprouficha d'uno demando forto. Lis ourganisme óuficiau s'emplegon pèr crea de novèu marcat vers de païs que soun pas tradi-ciounalamen counsumaire d'òli d'òulivo. Soulamen, lou prouvesimen d'aquéli marcat toco subretout li païs de grosso prouducioun. L'òli d'òulivo de n'Auto-Prouvènço a dounc de faire lèu pèr se i'è plaça. Diferènto soulucioun podon èstre envisajado pèr li fasèire d'òli : AOC, « logo » òli d'òulivo de Franço, agriculturo bioulougico, vèndo dirèito...

Reviraduro : Anio Sauvat et Gibert Touvat



Vous avez été nombreux encore plus cette année à répondre au questionnaire (78 %) et nous vous en remercions très chaleureusement.

Vous êtes 33 % à avoir un accès Internet et, de ce fait, dès juin 2005, nous avons envoyé des infos oléicoles à ceux nous ayant communiqué leur adresse électronique.

Le nombre d'oliviers par oléiculteur en Haute Provence se stabilise avec une moyenne d'une centaine d'arbres par oléiculteurs, ce qui témoigne du ralentissement voire de l'arrêt des nouvelles plantations. Néanmoins, 36 % des oliviers sont en production, alors que 64 % sont de jeunes plantations encore improductives. Cela risque, et on commence à le vérifier dès cette campagne, de futures surproductions ayant pour conséquences un effondrement des cours de l'huile, qui risque, à terme, d'entraîner l'abandon ou l'arrachage des oliviers.

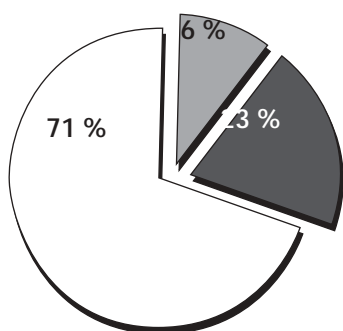
Les oléiculteurs adhérents au Groupement entretiennent donc environ 60 000 oliviers, soit un quart des oliviers du département, avec en moyenne 320 oliviers / ha.

■ La taille

Elle reste le principal poste de travail avec la récolte. Mais les différences entre oléiculteurs sont considérables pour des arbres de gabarit équivalent, la moyenne est de 30 minutes par olivier adulte mais les variations vont, par arbre, de 3 minutes pour les plus rapides à 2 heures pour ceux qui prennent leur temps... Sur le plan technico-économique, la taille devait, pour rester rentable, ne pas dépasser 1 minute par kilo d'olives produit (ex. : un arbre qui fait 20 kg d'olives ne doit pas nécessiter plus de 20 minutes pour la taille)

Les branches sont encore très souvent éliminées par brûlage. Le broyage est pourtant la meilleure solution agronomique, mais les difficultés pratiques qu'il soulève (matériel, équipement, temps, coût), ne sont pas encore toutes levées.

Élimination des branches de taille



▷ Brûlage ▷ Broyage ▷ Déchetterie

■ Traitement au cuivre

Si quelques uns d'entre vous ne traitent pas du tout (5%), la plupart utilise le Cuivre, majoritairement sous forme de sulfates (bouillie bordelaise) : 80 %. Les autres utilisent d'autres formules du cuivre. Il est important de noter à ce sujet que la bouillie bordelaise profite de sa notoriété mais que d'autres produits à base de cuivre sont tout aussi efficaces avec des doses plus faibles.

■ Traitements insecticides

40 % d'entre vous n'en ont pas utilisés en 2004. C'est le témoignage d'une réelle responsabilisation. Notre leitmotiv : « ON NE TRAITE QUE SI C'EST NÉCESSAIRE » porte ses fruits. Nous faisons ainsi la preuve sur le terrain de la faisabilité à grande échelle d'une agriculture qui respecte l'environnement face à ceux qui croient encore que l'agriculture nécessite forcément l'usage des produits.

Les traitements sont réalisés pour les 2/3 avec un appareil porté sur le dos et 1/3 avec un tracteur. En effet, on considère généralement que l'investissement dans un petit tracteur ne peut se justifier qu'à partir de 200 arbres.

■ Entretien du sol : chacun sa méthode.

30 % entretiennent tout le verger de la même façon, sans faire de détail autour des pieds ; les 2/3 en coupant l'herbe et 1/3 en griffonnant.

70 % apportent un soin particulier autour des troncs avec 55 % qui binent à la main, 35 % au motoculteur et 15 % utilisent 1 fois par an un désherbant chimique en plus du binage.

Pour le travail sur le reste du verger (entre les arbres) : 80 % coupent simplement l'herbe ; 11 % alternent travail du sol et

coupe de l'herbe ; 10 % griffonnent.

0,6 % d'entre vous seulement gèrent le sol exclusivement avec des désherbants chimiques.

Outre la grande diversité des itinéraires techniques il convient de remarquer que presque plus personne n'utilise le désherbage chimique comme seule technique. C'est le gage d'une conservation à long terme de la qualité de nos sols en coteaux.

Ceux qui entretiennent différemment le tour des arbres du reste de la parcelle

Autour des troncs



▷ Binage manuel : 55 %
▷ Griffon ou motoculteur : 35 %
▷ Désherbant chimique : 15 %

Entre les arbres



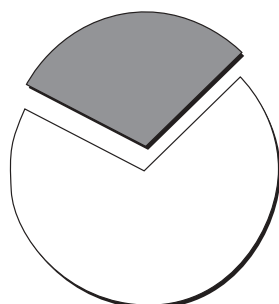
▷ Coupe de l'herbe : 80 %
▷ Griffon et coupe de l'herbe : 11 %
▷ Griffon seul : 9 %

■ Olivette Infos

Enfin nous vous remercions pour vos encouragements, avec une note moyenne de 16,6 / 20 pour Olivette infos, nous répondons, semble-il, à vos attentes.

Pour 2006, notre ambition est de maintenir, évidemment la qualité de votre bulletin et d'augmenter le nombre d'adhérents. En effet, nous nous sommes aperçus que chaque année nous gagnons une centaine d'oléiculteurs mais dans le même temps une cinquantaine ne renouvelle pas leur adhésion et cela plus par oubli que par refus volontaire.

Ceux qui entretiennent toute la surface de la même façon



▷ Coupe de l'herbe ▷ Griffonage



Les peignes de récoltes : vers la fin des échelles !?

Tous les outils d'assistance à la récolte permettent de récolter sans avoir recours aux échelles.

Selon les outils, la saison, la variété des olives, la charge des arbres... vous pourrez récolter de 1,5 à 4 fois plus vite.

Tous imposent l'utilisation de filets (les vergers doivent être suffisamment plats) et leurs prix varient de 800 € à 2000 €.

■ Systèmes pneumatiques

Même si on les appelle couramment des peignes il s'agit en fait d'outils qui gaulent les olives.

Ils sont économiques et efficaces, mais le récolteur pourra être gêné par le tuyau d'alimentation et le bruit du compresseur. Le chantier de récolte nécessite des filets très larges car les olives sont projetées (6/7 m minimum de part et d'autre des arbres) et une bonne organisation.

Les compresseurs peuvent également alimenter des sécateurs ou des scies pour la taille, ce qui améliore encore l'amortissement du produit. Les gammes de compresseurs sont très étendues, des plus petits qui n'alimentent qu'un « peigne » à ceux qui peuvent en alimenter 7 ou 8 en même temps.

Attention, avec ces outils, les olives, frappées, ne supporteront pas le stockage. Elles doivent être menées au moulin le jour même de la récolte.

Comptez environ 2000 € pour un ensemble professionnel, avec une entrée de gamme à environ 1200 € chez *Campagnola*.

Jerphanion - Manosque



■ Systèmes électriques

Alimentés par une batterie, portée ou posée, ce sont de vrais peignes. Les olives ne sont pas frappées mais « tirées », elles tombent plus ou moins sous la frondaison. Les fabricants ont fait preuve de beaucoup d'imagination dans cette catégorie avec plus ou moins de réussite. Les appareils ont en commun : démarrage facile quel que soit la température, un fonctionnement peu bruyant.

- **L'Olivium** (de *Pellenc*), est le plus efficace et très confortable, il permet de conserver la technique actuelle de taille, la puissance délivrée par la batterie reste constante (grâce à l'électronique) mais c'est le plus cher à l'achat. Environ 2000 €.

Vous pouvez le louer chez *Servimat Locations* ou l'acheter chez *Motoculture 04* à Peyrus.

- **Le Pick Machine** présente une efficacité moyenne à bonne mais impose une taille importante. Il est le seul à proposer l'adaptation sur la même batterie de sécateurs et scies. Environ 1500 € selon les options (largeurs de peignes accessoires...)

- **Les gaules Olivado** : d'une efficacité médiocre sur aglandau surtout en début de saison mais leur prix est très bas. Environ 800 €.



■ Systèmes Thermiques

Il s'agit d'une part de vibreurs de branches portés par le récolteur. Ils ont des atouts : chute des olives verticale, pas de petits rameaux cassés et rapidité de récolte sur les arbres très chargés, mais ceux-ci ne suffisent pas à compenser leur faible efficacité sur Aglandau avant la mi-décembre. De plus, ils sont lourds et pénibles à manipuler. 1500 à 2000 €.

D'autre part il existe également chez *Sthil* : une gaule alimentée par un moteur thermique (type débroussaileuse). L'efficacité est satisfaisante et le prix très attractif (environ 800 €). Les olives sont projetées et frappées comme avec les gaules pneumatiques mais le moteur finit par être pénible pour les oreilles et les bras en fin de journée.

Gillibert - ZI Saint-Joseph à Manosque

Démonstration d'outils de récolte

Le samedi 19 novembre

- à **Volx** : Rendez-vous sur la place de la Mairie à 9 h

- à **Manosque** : Rendez-vous sur le parking de l'école du Colombier à 14 h.

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



Lors de l'enquête de l'an dernier vous avez été nombreux à nous suggérer de faire un article sur la trituration des olives et en particulier sur les nouveaux petits moulins à huile.

La trituration des olives est une opération simple qui consiste à extraire l'huile contenue dans les olives en la séparant des parties solides (noyau et pulpe) et de l'eau.

Tous les systèmes de trituration fonctionnent donc selon la séquence suivante :

Broyage des olives

pour obtenir une pâte homogène



Malaxage de la pâte

pour favoriser le regroupement de particules d'huile



Séparation des grignons

particules solides



Séparation des margines

l'eau de végétation



Mise en cuve de l'huile

Les Mini traditionnels

• Le Moulin de Momond

C'est la plus petite unité sur le marché : un broyeur, installé sur une presse à scourtins (env. 30 cm) actionnée par un cric ; la décantation est naturelle dans un récipient en verre. **Très** artisanal, cet outil n'a pas de malaxeur, une partie de l'huile se perd donc dans la pâte. Sa capacité de quelques kilos d'olives par heure, son rendement faible et son prix, proportionnellement élevé le réserve à ceux qui veulent « jouer » au moulinier mais ne cherchent pas à produire de l'huile d'olive.

Tarif : 2800 € HT avec presse manuelle.

COFIM - 04 42 79 73 50

• Le moulin Semi automatique de Fabbri

En deux éléments, comprenant broyeur métallique, malaxeur inox tempéré, pompe à pâte, puis plateau de préparation des scourtins et une presse ; c'est un moulin complet permettant d'atteindre des rendements normaux. Sa capacité permet de viser réellement 70 à 90 kg d'olives à l'heure (le fabricant annonce jusqu'à 150 kg/h). La décantation est naturelle en cuve inox.

Tarif : un peu plus de 6000 € HT.

FABBRI - 04 90 83 18 59

www.fabbri.fr

Les Mini en chaîne continue

Ce sont des unités de trituration complètes comprenant les mêmes éléments que les grands moulins mais en taille réduite. Souvent montés sur roulettes ils peuvent être poussés dans un coin en fin de campagne. Dans tous les cas, les broyeurs sont à marteaux, les malaxeurs inox suivis par une centrifugeuse à axe horizontal appelée « décanteur » et dite à 2 phases, c'est à dire séparant d'un côté l'huile et de l'autre les particules solides mélangées à l'eau. L'huile est donc directement con-

sommable à la sortie de la machine mais il est conseillé pour une bonne conservation de la filtrer, ou tout au moins de la soutirer après décantation.

• Fabbri - Machine Oliomio

Gamme de 50 kg/h à env. 12 000 € HT à 150 kg/h à env. 24 000 € HT. Implanté depuis quelques années dans le secteur Huile d'olive, les entreprises Fabbri ont maintenant un parc de machines en France important. Ils assurent la maintenance et un marché de l'occasion se met en place.

• Jerphanion - Machines Campagnola

Gamme de 35 Kg/h jusqu'à des chaînes importantes de 700 kg/h. Les plus petits sont proposés à partir d'environ 11 000 € HT. Les unités d'une capacité de 120-150 kg à partir d'environ 19 000 € HT. Ils ne se positionnent seulement depuis 2004 en France.

Au delà de 150-200 kg/h, le marché de l'huile d'olive en France se partage essentiellement entre *Pieralisi* et *Rapannelli*. Les unités dans la catégorie 250 - 300 kg/h induisent un investissement de l'ordre de 60 000 € HT.

Si des fabricants proposent encore des meules en pierres pour le broyage, elles restent réservées aux grandes installations. En effet, leur prix est près de 10 fois supérieur à celui des broyeurs métalliques proposés avec les petites unités.

ATTENTION

Les prix sont donnés à titre indicatif et hors taxes. Ils peuvent varier en fonction des options choisies et n'incluent jamais les frais annexes : mise au norme du local, adaptations électriques et plomberie, matériel complémentaire (pompes, cuverie, balances, caisses, filtres...)



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

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



Vous allez vendre de l'huile cette année

Pour mettre en bouteille et vendre de l'huile il faut un **numéro** de conditionneur. Il suffit de le demander à l'ONIOI : 04 91 13 21 21 (M. Rivière). Une fois ce numéro acquis, il vous faudra :

■ tenir une comptabilité matière

C'est à dire enregistrer les mouvements d'huile ; préciser la quantité produite, et vendue, avec les dates, volumes, numéros de cuves et les références du client... le cas échéant mentionner les quantités achetées, le pays d'origine, le nom et l'adresse du conditionneur ;

■ stocker l'huile par lot

Il est possible de n'avoir qu'une seule cuve et donc un seul lot ; mais à partir de deux lots, les cuves doivent être clairement identifiées et la comptabilité matière précise à chaque enregistrement de quel lot il s'agit ;

■ l'emballage doit obligatoirement

- avoir une contenance maximale de 5 litres
- l'ouverture doit perdre son intégrité au premier usage.

Voici, en synthèse, les quelques points essentiels pour réaliser une étiquette aux normes.

Mentions obligatoires

Elles doivent figurer sur tout récipient destiné à la vente d'huile.

• **Nom ou raison sociale, et adresse** du transformateur - vendeur.

• **Dénomination et qualification** de l'huile d'olive :

- Vierge extra (acidité inférieure à 0,8°). La mention doit être accompagnée de la phrase suivante : « Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques »

- Vierge (acidité inférieure à 1,5°). Elle devra être accompagnée de la phrase : « Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques »

• **Conditions de conservation** : « À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. »

• **Quantité** nette en litres.

• **Date d'utilisation optimale** mentionnant au minimum le mois et l'année précédés de l'indication « À consommer de préférence avant le... » ou « À consommer avant la date mentionnée sur l'emballage. »

Mentions facultatives

Ces mentions ne sont pas obligatoires mais leur usage est soumis au respect des règles suivantes :

• **La mention d'origine**

Seul le pays d'origine des olives et du lieu de trituration (s'il est différent) peut être mentionné SAUF dans les cas particuliers de signe officiel d'origine comme les AOC.

• « Première pression »

Il faudra justifier que le système d'extraction est bien une presse à scourtins (attestation du moulin).

• .. « à froid »

Il faudra justifier que le système d'extraction a fonctionné à moins de 27°C (attestation du moulin). Pour les moulins avec pressoir : « première pression à froid ». Pour les moulins avec centrifugeuse : « extrait à froid »

• **Caractéristiques organoleptiques**

Elles ne peuvent être mentionnées qu'uniquement sur la base des conclusions d'un jury de dégustation respectant la méthode officielle du COI (Comité Oléicole International).

• **Acidité**

Si vous tenez à mentionner l'acidité oléique il faudra impérativement l'assortir de l'indice de peroxyde (qui évalue les altérations par oxydation des olives), de la teneur en cires (qui évalue les risques de coupages) et de l'absorbance UV (mesure qui évalue l'oxydation et les coupages éventuels avec d'autres huiles).

• **Préparations et mélanges**

La mention *Huile d'olive* ne peut apparaître (en dehors de la liste des ingrédients) que si le produit contient plus de 50 % d'huile d'olive.

• **Numéro d'agrément du moulin :**

Facultatif sauf si vous percevez l'aide communautaire à la production.

L'huile d'olive de France

L'AFIDOL a déposé un logo *Huile d'Olive de France*, utilisable par tous les oléiculteurs et moulins adhérents à l'AFIDOL, et s'engageant à ne l'utiliser que sur des huiles ou olives produites en France.

Renseignements, demande du formulaire, commande d'étiquettes :
AFIDOL : 04 42 23 01 92



PRODIA agrofournitures

ZI Saint-Joseph
04100 MANOSQUE

Engrais et produits phyto
04 92 72 41 85



**GROUPE
PROVENCE
SERVICES**

APPROVISIONNEMENT POUR L'AGRICULTURE

Manosque : 04 92 70 13 30
Oraison : 04 92 78 60 13
VALENTOLE : 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

■ le gel

Les signes de gel sur oliviers peuvent se manifester dès -5 ou -6 °C quand les arbres sont jeunes, irrigués et vigoureux et que les arbres étaient en sève. Inversement des températures de -14 ; -15 °C peuvent être supportées par des arbres en repos hivernal et au sec. En cas de gel sévère les dégâts sont visibles dès 48 h. En cas de gel léger ils peuvent apparaître 15 j à 1 mois plus tard. Les feuilles prennent une couleur cuivrée, puis brunissent et sèchent à une vitesse variable selon les conditions climatiques après le gel. Dans les cas « légers », seuls quelques rameaux peuvent être touchés, voire un seul côté de l'arbre.

Attendre le redémarrage des arbres et couper les parties gelées.



Feuilles externes gelées et feuilles internes protégées.



Impact de grêlon sur rameau (3 mois après)

← La grêle

La grêle cause des dégâts sur toutes les parties jeunes. Dans un premier temps, ce sont les feuilles qui sont déchiquetées et les fruits frappés, si la grêle se fait plus forte, elle entraînera une chute de feuilles et de fruits et de petites blessures sur les rameaux.

Après une grêle il faut intervenir le plus rapidement possible ; dans l'idéal se devrait être dans les heures qui suivent la grêle. Appliquer un traitement au cuivre ou un engrais foliaire à vocation cicatrisante, comme ferticuire.

■ Le feu

Les incendies cet été ont encore été meurtriers. En cas de passage du feu dans les arbres, la principale difficulté consiste à savoir si les canaux de circulation de sève sont encore en état. Dans la plupart des cas on conseille d'arroser, de fertiliser avec 100 à 200 g d'azote et d'attendre les repousses d'automne pour évaluer les capacités de reprise des arbres. Les branches seront ainsi coupées à l'automne juste après les plus beaux rejets. Evidemment dans les cas où il ne fait pas de doute que les écorces sont brûlées, les arbres peuvent être rabattus rapidement après l'incendie.



Oliviers brûlés.