

13<sup>e</sup> année - N°68  
Janvier / Février 2006

## SOMMAIRE

Flash infos .....	p 2
Dates à retenir .....	P 3
Conseils de saison .....	p 4
Question/Réponse .....	p 4
index	
des sujets parus .....	p 5
Fiche cuisine .....	p 6
Historique .....	p 6
Fiche technique .....	p 7/8

Plantation d'une olivette

Adhésion..... page volante

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](mailto:gohpl@oleiculteurs.com)

Tél./fax : 04 92 71 00 70

adresse du site :

[www.oleiculteurs.com](http://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

Le chiffre treize est chargé d'une symbolique assez controversée selon les personnes. Pour certains, il est signe de mauvais augures, pour d'autres, il porte chance. Associé au vendredi, c'est encore plus complexe. Fixer alors **l'Assemblée générale du Groupement des oléiculteurs le vendredi 13 janvier 2006**, et ce dans la treizième année de notre association paraîtra à certains suicidaire, mais

d'autres nous diront que l'on ne peut rêver meilleure date. Vous appréciez l'action du Groupement et son organe de communication qu'est Olivette infos ?! Venez donc participer à l'Assemblée générale qui résumera les actions effectuées en 2005 et vous présentera celles, déjà nombreuses, envisagées en 2006. Elle sera suivie par un apéritif, prémices de celui plus important où vous êtes aussi convié traditionnellement chaque année, celui de **la Fête de l'Huile nouvelle du Moulin de l'Olivette, le samedi 28 janvier 2006**.

Pour continuer avec la symbolique du chiffre 13, au Tarot le treizième arcane majeur est la Mort. Pourtant elle ne signifie pas la fin, mais un recommencement après l'achèvement d'un cycle. Incontestablement un cycle s'achèvera avec le départ probable de notre Technicien Alex SICILIANO vers d'autres horizons agricoles fin 2006. Mais que certains se rassurent, nous profiterons de ce départ programmé pour assurer une transition en douceur tout au long de cette nouvelle année, avec son successeur.

L'embauche d'Alex en 1997 avait été pour moi un bol d'air, car j'avais assuré pendant de longs mois toutes les formations oléicoles ainsi qu'en grande partie plusieurs numéros d'Olivette infos. Aujourd'hui, cette transition en douceur me permettra d'assumer en même temps la fonction de Président, bien que je prévois un surcroît de travail. Mais je fais confiance à mes dévoués adminis-



Alex : Partira ? Partira pas ?

trateurs qui, préoccupés par cette situation et espérant que je tiens le cap, ne manqueront pas de m'épauler un peu plus que d'habitude. D'autant que **la Fête départementale de l'Olivier 2006 se déroulant à Manosque le 25 mai**, nous aurons jusqu'à cette date une charge de travail importante. C'est pour cela que vous apprendrez en pages intérieures que nous lançons un appel aux bonnes volontés pour nous aider dans ce challenge. En nous rejoignant pour ces quelques mois de cheminement commun, vous découvrirez que la convivialité affichée du Groupement, se décline en son sein en une fraternelle camaraderie.

Pour terminer, et dans le but de **réveiller les retardataires dans le renouvellement de leur adhésion**, nous leur faisons une dernière fleur en proposant le calendrier des travaux 2006 à 3 € au lieu de 4 €, s'ils adhèrent avant le 31 janvier. Ce calendrier s'améliore cette année en doublant de volume afin de vous permettre d'y inscrire plus facilement vos travaux effectués dans vos oliviers. Car vous apprendrez dans un prochain Olivette infos, qu'il vous faudra bientôt présenter un suivi annuel de vos travaux oléicoles dans le cadre de la Traçabilité. Nous vous en tiendrons informés, si vous réadhérez en 2006, bien entendu !

Bonne Année 2006 et bonne santé à tous.

**Le Président, Laurent RAMU**



## Sondage 2006

Les 1<sup>ers</sup> résultats du sondage 2006 que l'on vous demande de remplir avec votre réabonnement arrivent. Nous vous dévoilerons, comme chaque année, les résultats finaux dans Olivette Infos de novembre / décembre 2006, mais avant cela, vos remarques nous aident déjà à nous améliorer :

■ **Notre site** : [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com) : le petit conseil du mois qui s'affiche en page d'accueil reste inscrit. La partie dates des animations et festivités est refondue avec un calendrier plus lisible. Des photos seront ajoutées dans les pages du site qui s'améliorera en cours d'année. Relativement à vos réponses sur cette partie du sondage, il serait logique que ceux qui ont Internet aillent visiter le site pour le noter, au lieu de cocher NON à la visite.

■ **Festivités** : le trio de tête est pour l'instant : L'huile nouvelle à Manosque, la Fête départementale de l'Olivier et la Journée du Goût à Volx.

■ **Publications** :

• le calendrier des travaux 2006 : ceux qui nous ont répondu avant le 18/12/05, découvrent gratuitement son nouveau format A3 (4 pages). Ceux qui ont adhéré avant le 18/12/2005 le découvrent avec ce numéro (ainsi que leur nouvelle carte d'adhérent 2006). Il a évolué en doublant de volume, la colonne centrale est réservée à vos notes et nous avons rajouté, pour ceux qui en tiennent compte un calendrier lunaire avec des indications pratiques sur les travaux à effectuer en fonction de l'astre.

• Olivette Infos : la couleur des caractères d'imprimerie passe du vert clair au vert sombre, afin de rendre votre revue plus lisible aux daltoniens.

■ **Formations** : nous allons faire un effort sur la signalisation des lieux de rendez-vous. Parfois, il arrive que certaines formations soient annulées, c'est par manque de candidats, ou que certaines associations locales changent les dates après la parution. Consultez si vous avez un doute, notre Site sur Internet qui est mis à jour régulièrement ou le correspondant local de l'Association.

■ **Remarques diverses** : vous demandez de nouveau des petites annonces ; mais si vous ne nous en adressez pas, il est évident que l'on ne va pas en inventer ! Nous vous rappelons que les colonnes d'Olivettes infos sont ouvertes et gratui-

tes à tout adhérent à jour de sa cotisation voulant passer une annonce à caractère oléicole. Faites nous parvenir cette dernière soit par Email ou par courrier, au plus tôt et avant la fin des mois de janvier, mars, mai, juin, septembre et novembre pour une parution dans le numéro suivant d'Olivette Infos.

Laurent Ramu

## Bandes fleuries dans les oliviers

Des essais sont en cours pour l'implantation de bandes de fleurs variées dans les oliviers afin de favoriser l'installation d'insectes auxiliaires (ceux qui attaquent, mouches, teigne et cochenille de l'olivier). Sur l'olivier les résultats ne sont pas encore disponibles mais des travaux sur d'autres cultures arbo montrent qu'en semant un mélange de Lotier corniculé, d'achillée millefeuille, de soucis et de carotte sauvage, on augmente à la fois le nombre d'espèces et le nombre total d'individus d'auxiliaires.

Source : article du Groupe de Recherche en Agriculture Biologique - 04 90 84 01 70 ; dans Arbo bio infos n° 54 - tel : 04 92 78 53 19 (11 n° par an toutes productions arbo, 50 €)

## Etude sur les mycorhizes

Les trufficulteurs connaissent ce mot mais les autres peut-être pas.

**Définition** : Les mycorhizes sont des associations microscopiques entre les racines et certains types de champignons dans le sol. Ces associations sont dites symbiotiques parce qu'elles apportent un bénéfice aux deux parties : la plante (l'olivier dans notre cas) bénéficie de la capacité du champignon à coloniser le sol et à y capter des éléments minéraux en plus, le champignon de son côté profite des nutriments fabriqués par la plante (photosynthèse au niveau de la feuille et transport jusqu'aux racines).

Un olivier peut se développer qu'il soit mycorhizé ou pas. S'il l'est, il tirera un meilleur parti des éléments minéraux du sol, sera plus vigoureux, résistera plus facilement aux champignons pathogènes du sol... S'il ne l'est pas il aura plus de mal à se développer.

Dans ce cas il nous suffit à tous d'avoir des oliviers mycorhizés... et c'est là que le bât blesse car aujourd'hui on connaît

## Petite annonce

Cherche oléiculteur pour entretenir une trentaine d'olivier au Mont d'Or à Manosque. La parcelle est exposée Sud/Sud-est, cadastrée Section C, N°1808, lieu-dit La tour du Château. Contacter M<sup>me</sup> BAGATIN-PELESTOR Michèle - 18 rue Etienne Milan - 13008 MARSEILLE - Téléphone : 04 91 77 56 68

bien le fonctionnement des mycorhizes en laboratoire, mais, voilà on connaît mal leur comportement « in situ », au verger. Et on le connaît particulièrement mal en verger Méditerranéen. Pour le moment on ne dispose que de quelques mesures permettant de favoriser leur installation comme :

■ Réduire les apports de phosphores et d'azote minéral (privilégier les matières organiques)

■ Limiter les périodes de sécheresse excessive (arroser quand c'est possible)

■ Sols trop alcalins ou calcaires (apport d'engrais sulfatés, travail du sol...)

■ Labour trop profond (préférer des griffons, cultivateurs... qui ne retournent pas la terre)

■ Excès de traitements au cuivre, qui ruisselle au sol, s'accumule et inhibe les mycorhizes (limiter à 3 traitements par an maximum).

Mais de nombreuses questions subsistent : faut-il garder l'enherbement pour favoriser la diversité des champignons mycorhisiens ou au contraire travailler le sol pour sélectionner des champignons spécifiques des racines de l'olivier ? Faut-il aérer le sol au risque de perturber les mycorhizes ? Comment forcer la mycorhisation ? Comment sélectionner un champignon mycorhizien ?...

Bref, nous avons plus de questions que des réponses. Ce dont on est sûr est que les mycorhizes ont un effet qui peut expliquer que, à conditions égales (exposition, travail, fertilisation), certains terrains portent mieux les oliviers que d'autres. Nous faisons donc appel à vous : si vous avez 2 parcelles aux caractéristiques proches, sur lesquelles vous faites le même travail mais pour lesquelles vous constatez une différence de comportement importante entre les arbres, faites le nous savoir. Nous essayerons de mettre en place une étude comparative.

Contact : Alex Siciliano : 06 79 05 22 49



**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

# DATES À RETENIR

## Fête départementale de l'Olivier

La 12<sup>e</sup> fête départementale de l'Olivier se déroulera à Manosque, Parc de Drouille le **Jeu**di de l'**Ascension 2006**, soit le 25 mai. Depuis septembre 2005, les Administrateurs du Groupement aidés par des associations locales comme le Rode Osco Manosco ou le Comité du Patrimoine Manosquin, les établissements scolaires et la municipalité de Manosque œuvrent à sa réussite. Certains oléiculteurs sont déjà venus grossir nos rangs, mais nous cherchons encore quelques bénévoles pour nous assister dans cette organisation et s'occuper d'un point précis le jour de la Fête. Si vous êtes volontaire, vous pouvez venir à nos réunions à 18 h 15 tous les 2<sup>e</sup> jeudi du mois à Manosque, Maison des Associations, 3 bd du Temps Perdu. Merci de prévenir de votre venue par courriel : laurenramu@hotmail.com ou en téléphonant au 04 92 72 27 65.

## Huile Nouvelle

La fête de l'Huile nouvelle du Moulin de l'Olivette, organisée le dernier samedi de janvier, est une tradition que vous êtes nombreux à apprécier. Ce sera donc le **samedi 28 janvier 2006 à 18 h 30** au son des fifres et tambourins qu'elle débutera.

### Au programme :

- Aubades des tambourinaires du Rode Osco Manosco
- Dégustation de l'Huile d'olive nouvelle de Haute Provence
- Anchoïade

Vins AOC Coteaux de Pierrevert  
*Attention ! Les travaux du carrefour de la place de l'Olivette devant commencer en janvier, les problèmes de stationnement risquent de s'accroître.*

## Fête des Olivades à Lurs

La fête des Olivades de Lurs version 2006 se déroulera le **4 mars** toute la journée.

### Au programme :

- 9 h 30 : démonstration de taille ;
- 11 h 30 : les goûts de l'huile ou comment les reconnaître ;
- 12 h 00 : apéritif offert ;
- Repas + loterie dont les gagnants auront le repas remboursé ;
- L'après-midi, pour digérer : promenade sur le thème « L'Olivier dans l'œuvre de Giono » animée par J-L Caribou ou Lecture en salle sur le même thème s'il pleut.

**Réservation pour le repas à l'Agence Groupama d'Oraison.**

## Assemblée Générale 2005

Votre participation est importante !

Vous êtes convoqués à l'Assemblée Générale Ordinaire du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon qui se tiendra le :

**Vendredi 13 janvier 2006 à 18 h 15 au Foyer Quintrand à Manosque.**

Dans le cas où le quorum ne serait pas atteint, une Assemblée Générale Extraordinaire débutera à 18 h 30.

### Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2004
- Rapport financier 2004
- Renouvellement du tiers du Conseil d'Administration\* : les Membres sortant sont : Eliane ANGELVIN, Nicole CHAUSSEMY, Henri ROUVIERE, Pierre REYNIER. Joseph TINELLI est démissionnaire.
- Prévisionnel d'activité 2005
- Budget prévisionnel 2005

- Questions diverses

Un apéritif sera offert à l'issue de l'Assemblée générale.

Cet avis tient lieu de convocation. Si vous ne pouvez pas être présent à cette Assemblée générale merci de donner votre pouvoir à un autre oléiculteur en découpant ou en recopiant le texte ci-dessous.

\*Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues au Conseil d'Administration où aucune compétence préalable n'est nécessaire. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître à l'avance en envoyant une lettre de motivation avec leurs coordonnées ou se présenter le jour de l'Assemblée générale. Dans le cas où le candidat ne serait pas élu, il a la possibilité d'être stagiaire et de participer aux réunions du Conseil d'Administration. Ainsi MM. Pierre MICHEL et Francis RUGGIU sont, depuis l'AG 2004, stagiaires. Le Conseil d'Administration se réunit à 18 h 15 tous les 2<sup>e</sup> jeudi du mois à Manosque, Maison des Associations, 3 bd du Temps Perdu.

**Le Président Laurent Ramu**

## POUVOIR Assemblée Générale 2005

je soussigné(e) .....  
donne pouvoir à .....  
pour me représenter lors de l'Assemblée générale 2005 ..... *Signature*  
du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et  
du Luberon, le **13 janvier 2006 à Manosque.**

## Programme des démonstrations de taille 2006

Attention : Les tailles sont payantes pour les non adhérents : 10 €/personne. N'oubliez pas de vous munir de votre carte d'adhérent. Pour ceux qui ont adhéré trop tard (fin décembre) et qui ne recevront leur carte qu'avec le numéro de mars, un membre du Groupement sera muni du fichier adhérent à jour. Possibilité d'adhérer au Groupement sur place (19 €).

Date	Ville	Rendez-vous	Horaire
25 février	Manosque	Mont d'Or, parking Raymondo	14 h 15
4 mars	Lurs	Place de la Fontaine	9 h 30
11 mars	Peyruis	Moulin du Mardaric	9 h 15
	Corbières	Salle multiactivité	14 h 15
18 mars	Riez	Chapelle St Maxime	9 h 15
25 mars	Moustiers-Ste-Marie	Devant la mairie	10 h 00
	Gréoux-les-Bains	Parking du Château	14 h 15
8 avril	Valensole	Parking à côté Peugeot/Renault	14 h 15
22 avril	Volx	Place de la Mairie	9 h 15

JARDINERIE



**Gamm vert**

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

*Mille & Fils*

ZI Saint-Joseph  
04100 Manosque  
Tél. 04 92 87 74 63

**PRODIA** agrofournitures

ZI Saint-Joseph  
04100 MANOSQUE

*Engrais et produits phyto*  
**04 92 72 41 85**

## Mes olives pourrissent sur l'arbre puis tombent prématurément, qu'est ce que c'est ?

Le brunissement des olives est une maladie qui, jusqu'à présent était peu répandue dans nos olivettes, du moins en Haute-Provence. Cette année, il semblerait qu'elle ait pris des proportions assez importantes dans certains de nos vergers car de nombreux oléiculteurs nous en ont fait l'écho. Le problème, comme toute nouvelle maladie, c'est qu'il faut comprendre comment elle fonctionne pour trouver une solution.

Visuellement, ce brunissement se manifeste d'abord par une tache légèrement brunâtre, comme si l'olive verte avait pris un coup, puis la coloration augmente en intensité au fur et à mesure quelle se dissémine à l'olive entière. Au stade final, l'olive est marron foncé extérieurement comme intérieurement où sa consistance est presque spongieuse, puis elle tombe de l'arbre.

Des analyses d'olives atteintes ont révélé un déséquilibre Azote (excès)/Calcium (carence). La dégradation, faiblesse des parois cellulaires de l'olive, serait due à cette carence en calcium au moment de la maturation et sur laquelle se développeraient certains champignons. Bien-sûr les pluies importantes et températures douces de cet automne ont favorisé également la prolifération de ces champignons.

Certaines variétés d'oliviers seraient plus propices au brunissement et par manque de chance, notre Aglandau en fait partie.

De même, les arbres ayant trop de vigueur, ceux faiblement chargés, la stagnation de l'eau dans le sol à l'approche de la maturité, ainsi que l'irrigation, seraient des facteurs aggravant.

Des apports au sol ou foliaires à base de calcium ne se sont pas révélés efficaces dans la lutte contre cette maladie, mais l'accentuation de l'alternance naturelle de l'olivier par une taille sévère une année sur deux, serait une solution, car les arbres fortement chargés la deuxième année, ne seraient pas atteints par le brunissement des olives. Mais l'année suivante avec une faible charge et des olives plus grosses ils y seront à nouveaux sensibles.



## Mis óulivo s'apourridon sus l'aubre puèi toumbon davans ouro, qu'es acò ?

Lou brunimen dis óulivo es uno malautié que, enjusqu'aro, èro raro dins nòsti óuliveto, dóu mens de n'auto Provènço. Aquest'an, semblarié qu'aguèsse pres de proupourcioun proun impourtanto dins nòsti plantado, d'abord que n'en avèn agu de resson de mant'un ouleicultour. Lou problèmo, coumo pèr touto malautié nouvello, vèn que fau coumprene soun biais d'ana pèr trouba'no soulcioniou.

Visualamen, aquéu brunimen se manifesto d'en proumié pèr uno pichoto taco un brisoun brunello, coumo se l'óulivo verdo fuguèsse estado picado, puèi la coulouracioun vai creissen à cha mesuro que gagno lou reste de l'óulivo. A la fin, l'óulivo s'endevens proun moureto en deforo coumo en dedins ounte sa counsistènci es quasi espoungouso, puèi toumbo de l'aubre.

D'analiso d'óulivo malauto an fa vèire un desequilibre azote (en demai)/caucion (carènci). La desgradacioun di paret celulàri vendrié dóu manco de caucion dóu tèms de la maduresoun e aqui s'expandrien d'uni champignons que i'a. De segur, li plueio impourtanto e li temperaturo leno d'aquéu autouno an favourisa soun trachimen.

De varieta d'óulivié sarien mai sensiblo au brunimen e, pèr desfourtuno, se capito que noste Aglandau es d'aquéli. Parieramen, lis aubre trop verturios, aquéli eis óulivo semenado claro, l'estagnacioun dis aigo dins lou tèms de la maduracioun e l'aseigage sarien redibitòri.

D'aport de caucioniou, que siguèsson au sòu o fuien an ren fa pèr s'apara d'aquesto malautié, mai l'accentuacioun de l'alternanço naturalo de l'óulivié pèr uno taio sevèro un an sus dous sarié'no soulcioniou, que lis aubre bèn carga en óulivo la segoundo annado devrien pas èstre greva pèr lou brunimen.

*Reviraduro : Gibert Touvat, Anio Sauvat*

## CONSEILS DE SAISON



Le début d'année est la période de repos végétatif pour l'olivier et ... pour l'oléiculteur. Mais en climat méditerranéen, les températures plus douces peuvent arriver tôt, il faut donc préparer le sol en conséquence dès février.

### ► Fertilisation

Réalisez vos apports de matières organiques fin février, l'idéal étant de les enfouir immédiatement. Ceci peut gêner le travail lors de la taille, mais mieux vaut s'acheter une bonne paire de bottes plutôt que de rater sa fertilisation. Pour les arbres en production compter environ 20 kg par pied (valeurs à adapter selon les vergers et les apports des années précédentes). Toutes les matières organiques sont intéressantes si elles sont au moins en partie compostées et que le sol est dégelé.

*Nota : le travail du sol pourra contribuer à li-miter les risques de développement de mouche l'année prochaine.*

### ► Traitement

Pour les vergers particulièrement touchés par la fumagine et la cochenille vous pouvez réaliser un traitement avec une huile blanche (autorisé en bio).

*Alex Siciliano*

### Orientation du marché

L'Europe a cessé les encouragements à la plantation d'oliviers en 1999, en prévision de la saturation du marché. La France donnait encore des primes jusqu'en 2003, mais aujourd'hui la production européenne d'huile d'olive est excédentaire. Il est donc probable que les prix vont baisser sous l'influence des marchés internationaux où l'huile est négociée à 2 € le litre. Nous déconseillons donc depuis plusieurs années les projets de plantations à vocation économique si les débouchés ne sont pas recherchés à l'étranger et en particulier hors de l'Union Européenne.

## GILLIBERT SARL

### Motoculture

ZI Saint-Joseph  
04100 MANOSQUE  
04 92 72 37 27

## Éts GARCIN Frères

### Fertilisants - Phytoprotection

Avenue Majoral-Arnaud  
04100 Manosque  
04 92 72 03 62

# Index des sujets parus en 2005

Rappel :

- 62 : janvier /février
- 63 : mars/avril
- 64 : mai/juin
- 65 : juillet/août
- 66 : septembre/octobre
- 67 : novembre /décembre

Le premier chiffre indique le numéro du bulletin ; il est séparé d'une barre transversale du second (ou plus) qui indique(nt) le numéro de(s) page(s).

\* Article traduit en Provençal ou numéro de page de la traduction quand il est différent de celui en français.

## ■ Technique

**En gras** les dossiers, *en italique* les conseils de saisons, **en gras et italique** les fiches techniques

### Entretien général et techniques diverses

- Interventions techniques .....62/3
- **Besoin d'un coup de main pour vos oliviers** ...63/7
- Glyphosate, un produit qui tient au corps .....64/2
- Irrigation des oliviers .....64/3\*
- *Irrigation* .....64/4 - 65/3
- *Greffes* .....64/4
- Que faut-il faire en cas de grêle sur les oliviers ? .65/3
- **Les bancau** .....65/5\*-6\*-7\*
- **Les murs de pierres sèches** .....65/8
- **L'effeuilleuse** .....66/4
- *Divers conseils de saison en septembre/octobre* .....66/5
- Sondage 2005 .....67/4
- **Les peignes de récoltes** .....67/5

### Taille

- *Taille* .....62/3
- **De l'oléiculture antique à la moderne** .....62/4
- **Matériel pour la taille au XXI<sup>e</sup> siècle** .....62/5
- **La taille** .....63/8
- *Divers* .....67/2

### Fertilisation, entretien du sol

- *Fertilisation du sol* .....62/3 - 64/4 - 66/5 - 67/2
- **Amendement** .....62/7
- **Faire son compost : mode d'emploi** .....62/8
- Pourquoi il ne faut pas chauler nos oliviers ? ...63/2
- Préconisations de l'UFAB en 2005 .....63/3
- **Utilisation des matières organiques** .....63/6
- *Fertilisation foliaire* .....64/4 - 65/3
- **Connaître la terre de mon verger** .....64/5

### Traitements, maladies et parasites

- *Prophylaxie* .....62/3
- *Réglementation* .....64/2
- *Maladies : œil de paon* .....64/4 - 65/3 - 66/5
- *Teigne* .....64/4 - 65/3 - 66/5
- *Cochenille* .....64/4 - 65/3 - 66/5
- *Mouche* .....64/4 - 65/3 - 66/5
- **La teigne** .....64/7-8
- **Les ravageurs secondaires** .....66/7-8
- *Traitements* .....67/2
- **Les accidents** .....67/8

### Oliviers, olives et huile d'olive et moulins

- Dégustation : les bons mots .....63/2
- Des chiffres .....64/2
- Expériences .....64/2
- Bilan de campagne de trituration 2004 .....64/2
- L'olivier dans l'Antiquité .58/5 ~ 59/4-5 ~ 60/4 ~ 61/4
- Historique : la coopérative oléicole de Manosque .....64/6 - 65/4 - 66/5 - 67/2
- Reconnaître les différentes variétés d'oliviers en Haute-Provence .....66/2\*

- **La trituration des olives** .....66/6
- *Informations moulins (ouverture)* .....67/2
- Production et consommation d'huile en France et dans le monde .....67/3\*
- **Les petits moulins à huile** .....67/6
- **Faites vos étiquette d'huile** .....67/7

## ■ Divers

### Vie associative

- Assemblée générale .....62/3
- Conseil d'administration 2005 .....63/2
- Échos de la vallée de l'Asse .....63/4\*
- Compte rendu de l'assemblée générale du Groupement .....63/5
- Lei Olivaire Corbieren .....65/2
- Permanence du Groupement .....65/2
- 20<sup>e</sup> démonstration de Volx .....65/2
- Informations oléicoles par Internet .....65/2

### Flash-Infos (non techniques)

- Un moulin à huile à Volx .....62/2
- Les chemins de l'olivier (spécial producteur) ..62/2
- 1<sup>ers</sup> résultats du sondage 2005 .....62/3
- Le Groupement à la radio .....63/2 - 64/2
- Projet de parc d'éoliennes .....64/2
- Petite annonce .....64/2 - 67/2
- Le Mont d'Or : c'est reparti ! .....65/2

### Bibliographie

- Index des sujets parus en 2004 .....62/6

### Dates de stages et de démonstrations techniques

- Gestion du sol .....62/3
- Voyage en Ligurie .....62/3
- Démonstrations de taille .....62/3 - 63/3
- Oléiculture biologique .....64/4
- Restructuration d'oliveraie .....66/3
- Pierre sèche .....66/3
- Préparer votre fertilisation 2006 .....66/3
- Outils d'assistance à la récolte .....66/3 - 67/5

### Festivités et voyages

- Les Rencontres du Groupement 2004 .....62/2\*
- 11<sup>e</sup> fête départementale 2005 de l'olivier à Riez .....63/3 - 64/4 - 65/2
- 4<sup>e</sup> fête de l'olivier à Corbières ....63/3 - 64/4 - 66/2
- 10<sup>e</sup> journée de l'olivier en vallée de l'Asse ....64/4
- 5<sup>e</sup> rencontres de l'huile de Haute-Provence à Moustiers-Sainte-Marie .....65/2
- Les Rencontres du Groupement 2005 .....66/2

### Recettes de cuisine

- L'anchoïade d'Éliane .....62/3\*
- Morue à la Raïto .....63/4
- Sauté de veau aux olives .....64/3
- Macaroni au basilic .....64/4
- La cargolade .....66/3
- Spaghetti aux anchois .....67/3

### ► 1940

#### • 24 février

Le Président rend compte de la fabrication 39-40 qui vient de se terminer.

Il a été apporté 532 tonnes d'olives qui ont produit 97 000 litres. Le rendement a été faible compte tenu du gel. Le Président propose de donner 15, 30 litres par 100 kilos d'olives. Le prix de vente au détail est fixé à 16 francs le litre.

#### • 17 août

Le produit de la vente de l'huile s'étant élevé à 708 299 francs pour 49 041 litres vendus, la moyenne a été de 14,44 francs le litre. Le Conseil décide de payer 14,40 francs le litre aux coopérateurs de l'huile laissée à la coopérative.

La chambre d'agriculture demande un secours pour les évacués de la vallée de l'Ubaye. Le conseil décide à faire un don de 200 francs.

#### • 16 novembre

Assemblée générale dans la salle du cinéma le Rex. Sur 780 adhérents 212 sont présents ou représentés.

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

Le Président propose de voter un don de 1000 francs pour les secours d'hiver. Cette proposition est adoptée.

### ► 1941

#### • 15 février

Il a été apporté 48 tonnes d'olives qui ont produit 10 600 litres d'huile soit un rendement de 22 %.

Le conseil propose de donner aux coopérateurs 20 % et de prendre sur nos réserves de quoi couvrir le budget.

La distribution de l'huile sera faite sur présentation d'une autorisation de la mairie.

#### • 12 avril

Le président Gillet Henri donne la raison de cette réunion concernant la conduite du gérant Monsieur

Jules Grenier, « sur les manquements et erreurs, et la grande négligence dans l'entretien et la propreté du matériel et des cuves ».

Le président propose au conseil le remplacement de M. Granier par M. François Gaubert ex gérant des silos de la Manosquaine.

Cette motion est passée immédiatement au vote par bulletins secrets.

M. Gaubert ayant obtenu 10 voix sur 12 est nommé nouveau gérant à partir du 1<sup>er</sup> octobre de cette année.

#### • 6 décembre

Assemblée générale au cinéma le Rex. Sur 850 adhérents 185 sont présents ou représentés.

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

L'ouverture du moulin aura lieu le 2 janvier 1942.

### ► 1942

#### • 4 février

Il a été apporté 154 tonnes d'olives qui ont produit 32 000 litres d'huile soit un rendement de 21%.

Après avoir délibéré le Conseil décide de donner sur ce résultat obtenu le 18 % aux coopérateurs

Les 154 tonnes d'olives ont produit 80 tonnes de grignons qui seront payés environ 60 francs les 100 kilos.

La distribution d'huile est fixée au 9 février pour Manosque pendant la première semaine et par lettre alphabétique et pour les environs tous les jours suivants.

#### • 31 octobre

Le Président informe le Conseil que les olives d'huilerie doivent supporter une taxe de 4 francs par 100 kilos ;

A la fin de la campagne, le montant de cette taxe sera versée au compte courant indiqué par la Corporation Paysanne.

#### • 28 novembre

Assemblée générale dans la salle du cinéma le Rex.

Le Président Gillet Henri fait part à l'assemblée du décès du gérant, Monsieur Gaubert François.

Le Président donne lecture du rapport du Conseil d'administration qui est approuvé à l'unanimité.

Il donne ensuite le détail du bilan qui se solde par un actif de 36 104 francs.

L'assemblée donne quitus.

Les 7 membres sortants sont élus à l'unanimité.

Le ramassage des olives est fixé au 1<sup>er</sup> décembre.

**Serge Royère**

## FICHE CUISINE

### Soupe paysanne

Cette soupe très consistante est un vrai plat complet pour une soirée conviviale entre amis devant un bon feu de bois.

#### Recette pour 6 personnes.

**Temps de préparation** : selon aptitude du cuisto à éplucher les légumes

**Temps de cuisson** : environ 2 heures.

- 400 g de pommes de terre,
- 350 g de vert de blettes blanchies à l'eau bouillante trois minutes puis refroidies rapidement dans de l'eau avec des glaçons,
- 350 de potiron coupé en cube,
- 250 g de haricots rouges (après trempage),
- 250 g de haricots verts frais ou surgelés,
- 250 g de carottes,
- 1 chou vert (pas trop gros),
- Une boîte 4/4 de tomates pelées,
- 1 gros oignon de Simiane,
- 5 gousses d'ail rose,
- 1 branche de céleri,
- 1 boîte de basilic surgelé, ou frais selon la saison,
- 1 petit bouquet de menthe,

- thym, laurier, romarin, grains de Poivre noir,
- 1 jarret de porc fumé,
- 350 g de poitrine de porc fumée,
- 250 g de macaronis
- Huile d'Olive de Haute-Provence bien entendu !

Cuire les haricots rouges dans de l'eau bouillante non salée (ils durciraient) pendant un dizaine de minutes, dans une grosse marmite.

Dans un faitout, verser un bon verre d'huile d'olive et tous les autres légumes. Faire suer pendant une dizaine de minutes.

Ensuite, compléter d'eau froide dans la marmite de cuisson des haricots rouges afin d'obtenir quatre litres.

Ajouter les légumes revenus dans l'huile d'olive, ainsi que l'oignon (coupé en quatre), l'ail, les tomates pelées avec leur jus, ainsi que les herbes grossièrement hachées.

Incorporer le jarret de porc ainsi que la poitrine fumée (coupée en dés)

Laisser cuire à feu doux pendant une heure. Ajouter les macaronis et laisser encore cuire vingt minutes,

Servir chaud dans des assiettes frottées à l'ail. Ajouter une bonne rasade d'huile d'olive crue.

**Francis Ruggiu**

# SERVIMAT

## LOCATIONS

**Vente et réparation de matériel**

ZI Les Prés Combaux

Av. de la Libération - 04100 Manosque

Tél. 04 92 72 12 22

*La plantation ne peut pas se résumer à la mise en terre d'un jeune plant elle doit être le fruit d'une réflexion globale, prenant en compte les caractéristiques de l'olivier, celles du terrain et les moyens dont dispose l'oléiculteur.*

## Caractéristiques de l'olivier

► Il s'agit d'un arbre méditerranéen rustique vis-à-vis de la sécheresse mais sensible au froid.

Il s'adapte à toutes les natures de sols mais il craint les excès d'eau et l'eau stagnante même en profondeur.

Sa *matte* : organe de réserve, lui permet de se régénérer « éternellement »

## Caractéristiques du terrain

### à examiner objectivement

► Exposition : elle ne doit pas être au nord. La végétation environnante doit être du type « garrigue ».

► Températures hivernales : elles ne doivent pas descendre sous - 14 °C.

► Humidité du sol : le sol doit être suffisamment filtrant.

► Humidité atmosphérique : les parcelles où stagnent, les matins d'hiver, des brouillards sont à proscrire.

► Pente : une pente légère est toujours préférable à un grand terrain plat.

► Environnement proche : aucun autre arbre ne peut être toléré à moins de 10 m. Ce point est le principal défaut des plantations dans les jardins.

► Possibilité d'irrigation : l'irrigation bien que non obligatoire est fortement conseillée les 2 ou 3 premières années.

► Accès : il doit être aisé pour des engins

► L'altitude : contrairement à une idée reçue, elle n'a pas d'incidence directe même si elle détermine souvent les températures hivernales. Ainsi on peut avoir des vergers à 400 m d'altitude qui gèlent chaque hiver et d'autres à 750 m où l'olivier pousse bien.

## Les moyens

### de l'oléiculteur

Nous n'avons pas la place ici d'aborder ce sujet en détails mais il faut à la fois examiner les moyens matériels et les moyens humains : le temps disponible. Le matériel est évidemment très différent selon le nombre d'oliviers plantés. Sachez toutefois que jusqu'à 150 à 200 arbres, un équipement léger peut être suffisant : motoculteur et/ou broyeur, débroussailluse... Mais au-delà l'investissement dans un petit tracteur devient nécessaire

► Le temps : il est inutile et aberrant de planter des oliviers si vous ne pouvez pas vous en occuper. Sachez que les premières années pour un verger de 50 à

100 arbres il vous faudra y passer 10 à 15 jours.

## Les choix avant plantation

► Variétés : choisir la variété Aglandau en Haute-Provence pour au moins 80 % des plants et panacher le reste avec les variétés suivantes : Tanche, Picholine, Bouteillan, Cailletier, Frantoio, Colombale... (courant fin 2006 vous trouverez dans Olivette Infos une série de fiches descriptives des variétés d'oliviers)

► Distances de plantations : la base de calcul est de 6 m par 6 m. Plus les oliviers auront de la place au mieux ils se développeront. Sur terrain pauvre, les distances peuvent être ramenées à 5 m par 5 m et sur terrain riche on peut prévoir 7 m par 8 m.

## Choisir les plants

► Vérifier l'état des collets qui ne doivent pas présenter de chancres ou boursouflures.

► L'axe principal doit être indemne avec une jolie tige bien droite.

► Le feuillage doit être d'une couleur naturelle ni terne ni trop verte.

► Il ne doit pas y avoir d'olives.

► Les racines doivent être visibles mais ne pas avoir envahi toute la périphérie du pot.

## Les travaux

• **Hiver** : préparation des trous : ils doivent être réalisés au plus tôt dans l'hiver et être le plus grand possible : 50 cm x 50 cm x 50 cm semble un minimum)

• **Mars** : Fumure de fond : 10 à 20 kg de fumier partiellement composté mélangé à la terre de remplissage des trous.

Nettoyage du terrain et des abords des trous.

• **Avril** : Installation et parage des plants :

### Parer les plants

► Corriger au sécateur les départs doubles, rameaux mal insérés...

► Traiter pendant qu'ils sont encore rassemblés les uns contre les autres avec un produit à base de cuivre.

S'ils ne sont pas installés de suite ils doivent être stockés les uns contre les autres à l'abri du vent, être arrosés copieusement au moins les deux ou trois jours avant la plantation ; pas plus de 5 ou 6 jours.

### Installation (voir schéma)

► Quand cela est possible mettre 1 ou 2 pelletés de gravier au fond du trou.

► Planter le tuteur (bois en 3 cm par 3 cm, il doit être enfoncé profondément mais sa hauteur doit être à peine supérieure à celle du tronc désiré.

► Commencer à combler avec la terre mélangée au compost. Puis positionner le plant, dont le collet doit être au niveau de la terre, mais dans une cuvette.

► Prévoir enfin un grillage de protection contre les lapins et chevreuils (grillage à poule, plastique semi-rigide...), le grillage doit pouvoir se soulever.

► Tasser la terre sèche au pied, vérifiez la cuvette. Arroser.

### Et après

#### • Arrosage

Les 3 premières années un arrosage doit être prévu, sinon les arbres risquent de prendre du retard.

Les besoins théoriques sont les suivants :

- Année 1 : 50 l par plant par décade.

- Année 2 : 80 l par plant par décade

- Année 3 : 120 l par plant par décade

**Attention ces besoins peuvent être satisfaits naturellement par le sol, les arrosages doivent donc être modulés en fonction de l'humidité dans le sol.**

#### • Fertilisation

C'est la matière organique qui va permettre l'installation des racines et donc le développement de l'arbre, son installation et déterminera son potentiel sur plusieurs années.

► Prévoir quelques pelletées chaque année d'un bon fumier composté.

► Compléter éventuellement avec du Phosphate d'ammoniaque à raison de 100 g la première année.

#### • Entretien du sol

Le travail du sol, au moins autour des pieds, dans un rayon de 1 m est indispensable les premières années. Aucune mauvaise herbe ne doit concurrencer les jeunes racines.

#### • Traitements

► Prévoir 1 ou 2 traitements au cuivre au printemps et un autre en septembre.

#### • Taille

Voir illustrations ci-après.

► Vérifier chaque année qu'il n'y a pas de branches mal insérées qui se développent, mais il ne faut en aucun cas toucher aux rameaux susceptibles d'être intéressants avant leur 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> année. Les bons rameaux doivent avoir un angle de 30 à 45 ° et ne doivent pas se superposer. Il doit y en avoir 3 à 4 entre 60 et 80 cm de haut, ils doivent se ramifier naturellement et régulièrement.

avant



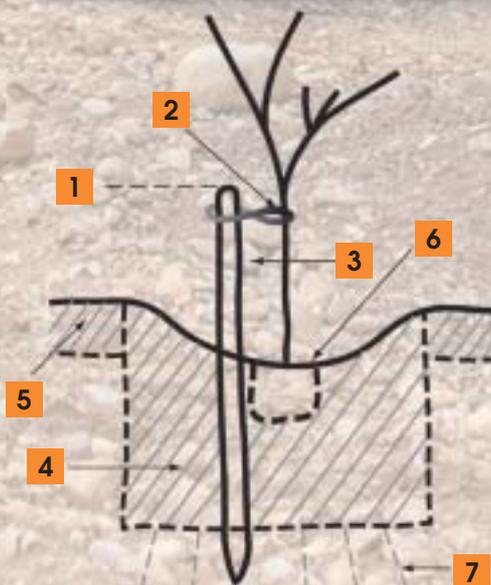
après



avant



après



- 1 Hauteur prévue pour le tronc
- 2 Lien arboricole élastique
- 3 Espace de quelques centimètres
- 4 Trou : 50 X 50 X 50 cm mini - Terre ameublie mélangée au compost
- 5 Terre travaillée autour du plant
- 6 Formation d'une cuvette
- 7 La terre du fond du trou doit être fissurée