

13^e année - N°70
Mai / Juin 2006

SOMMAIRE

Flash infos	p 2
Formation	P 2
Conseils de saison	p 3
Question/Réponse	p 3
Fiche cuisine	p 4
Historique	p 4
Dossier	
La filière oléicole	p 5
Fête départementale de l'olivier	p 6
Fiche technique	
La restructuration	p 7/8

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

D.P.U. Sous ce sigle mystérieux se cache la nouvelle version de la déclaration d'oliviers réservée bien sûr, aux oléiculteurs qui les déclarent. Il faut comprendre par ces initiales : Droits à Paiement Unique.

Rappelons-nous qu'au cours des 20 dernières années, le mode de calcul de cette prime a déjà varié plusieurs fois et sans rentrer dans les détails, son historique peut se résumer ainsi : Le calcul a d'abord été effectué suivant le nombre d'oliviers que possédait l'oléiculteur, et sans trop tenir compte de leur entretien ; Puis, en fonction de la production du verger et donc de son entretien ; Aujourd'hui, est pris en compte uniquement la surface oléicole de l'exploitant, ayant une antériorité de prime, et encore faut-il que cette surface, soit supérieure à 3000 m². Exit donc la prime pour les petits oléiculteurs, jardiniers de ces collines qui ne brûlent plus depuis qu'elles sont de nouveau cultivées. Exit donc les belles photos de nos parcelles prises du ciel, avec plan cadastral superposé et légèrement décalé pour nos olivettes en coteaux. Exit, les visites de charmantes personnes attentionnées, comptant nos oliviers pour savoir s'il ne nous en manquait pas, et s'apercevant que vu du ciel, oliviers et chênes verts se ressemblent étrangement. On ne se posera pas la question de savoir, à quoi cela a-t-il servi, ni combien cela a-t-il dû coûter, puisque les règles sont désormais changées. Exit aussi les modifications que nous avons consciencieusement apportées à nos déclarations depuis janvier 2000, puisqu'il faut re-déclarer ces modifications depuis cette date.

Vraisemblablement c'était moins compliqué en l'an Mil, puisqu'en octobre 1006, Azalaïs, Comtesse de Provence, veuve du Comte Guillaume II dit le Libérateur, donne une manse (exploitation agricole) dans la ville de Manosque, avec ses champs, vignes, prés, jardins, oliveraies, sources et l'eau qui s'en écoule... au Monastère St Victor de Marseille. Aucune trace de transfert de D.P.U. retrouvée dans cette transaction ! Chanceuse Comtesse ! pas toutes ces paperasses à remplir...



Si je vous parle de ce bon vieux temps, c'est que c'est la plus ancienne trace d'oliveraies retrouvée à ce jour dans les archives de Manosque et que cela nous a servi de point de départ à la 12^e fête départementale de l'Olivier. Elle se déroulera donc dans cette ville de vieille tradition oléicole, le jeudi de l'ascension 25 mai 2006 et aura pour thème : 1006-2006, mille ans d'Histoire de l'olivier à Manosque.

La préparation de cette Fête a nécessité et nécessitera encore jusqu'au 25 mai de longues heures de bénévolat. Je ne citerai pas dans cet éditorial, pour des raisons évidentes de place, tous ceux qui se sont investis dans cette manifestation, mais que ces travailleurs de l'ombre soient ici tous chaleureusement remerciés. Votre présence enthousiaste le jour de la fête sera pour nous un symbole de réussite et de soutien, et sera le meilleur des remerciements que nous pourrions attendre. Merci par avance d'en diffuser l'information et d'y apporter par ce geste votre contribution.

Le Président, Laurent RAMU



ERRATUM :

► En page 7 du précédent numéro d'Olivette Infos, les titres des 2 dessins représentant le pulvérisateur et l'atomiseur ont été inversés. Il fallait donc lire ATOMISEUR à la place de PULVERISATEUR et vice-versa.

► En page 9 dans EXEMPLE, à la 15^e ligne lire : 387 g au lieu de 580 g

Site Internet

www.oleiculteurs.com

ATTENTION !

Certains membres nous ont fait la remarque qu'en visitant notre site ils tombaient sur le site des Oléiculteurs Niçois "http://www.oleiculteur.com". N'oubliez donc pas d'ajouter un S à OLEICULTEUR pour visiter notre site : www.oleiculteurs.com.

FORUM

Nous avons mis en place un nouvel outil de communication sous la forme d'un FORUM sur notre site Internet. Ce forum vous permet de contacter et de poser des questions aux Administrateurs et aux techniciens, mais aussi à tous les membres inscrits

Petites annonces

Nous vous rappelons que les colonnes d'olivettes infos sont ouvertes et gratuites 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.

Beaux oliviers à choisir dans une olivette des environs des Chabrans (Valensole). 150 € pièce. Possibilité de chargement.

Téléphone : 04 92 78 27 37 (en cas d'absence, laissez un message)

Pour raison de santé, vend Atomiseur à dos, moteur thermique. Marque DINAMAC, type DM 50, année 2003, servi 3 fois. Prix 390 € ; Téléphone : 04 92 87 48 21 (en cas d'absence, laissez un message)

Oléiculteur recherche fermage ou travail à façon sur oliviers contre récolte sur Pierrevert, Beaumont de Pertuis, Mirabeau, Grambois.

Tél. 06 22 97 90 54 - M. Patrick OCHS

et de ce fait, vous pouvez communiquer entre membres du Groupement. Vous pouvez formuler sur ce FORUM, plusieurs types de questions classées en 6 rubriques : Groupement, adhésion, animations/festivités, Site Internet, Olivette infos et techniques.

Pour accéder au FORUM, il faut bien sûr vous rendre sur notre site www.oleiculteurs.com, puis cliquer sur FORUM dans la barre MENU de la page d'Accueil. Vous arrivez sur la page du FORUM.

Pour vous y inscrire, il suffit de cliquer en haut à droite de l'écran, sur : S'inscrire.

Vous accédez alors à une page où est rédigé le règlement d'enregistrement au FORUM.

Cliquez alors sur J'accepte le règlement et j'ai exactement ou plus de 13 ans.

Vous arrivez alors à la page correspondant à votre profil. Nous vous demandons alors de remplir obligatoirement les cases indiquées comme suit (les autres cases sont facultatives), afin que votre inscription au forum soit validée et en respectant rigoureusement l'ordre suivant :

- Nom d'utilisateur : inscrivez-y votre nom de famille, suivi d'un espace, puis votre prénom ;

- Adresse E-mail : indiquez votre adresse email et faites attention à ce qu'elle soit valide ;

- Mot de passe : inscrivez-y ici un mot de passe de votre choix, qui vous permettra de vous connecter sur notre forum. Attention retenez bien ce mot de passe et ne le divulguez pas. Sachez que le Groupement des Oléiculteurs n'a pas accès à ce mot de passe et qu'en aucun cas vous devez le transmettre à quelqu'un, même si ce dernier se dit être un Administrateur du Groupement ;

- Confirmer le mot de passe : réinscrivez votre mot de passe pour confirmation ;

- Localisation (un peu plus bas dans la page) : veuillez remplir cette case en inscrivant votre adresse, avec le code postal et la ville.

- Cliquez alors en bas de la page sur : Envoyer.

Sachez qu'il vous faudra encore attendre quelques temps avant de pouvoir vous connecter : temps nécessaire pour valider votre inscription, afin d'être sûr qu'aucune personne étrangère à l'association ne s'infiltrerait dans ce FORUM.

Nous vous demandons de bien vouloir respecter ces recommandations, afin de faciliter la tâche des personnes gérant ce FORUM.

Mathieu RAMU

Infos oléicoles par Internet

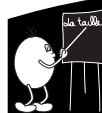
Les oléiculteurs de notre Groupement ayant inscrit leur adresse électronique sur le bulletin d'adhésion 2006, reçoivent les Infos oléicoles du Groupement par Internet. Mise en place depuis Juin 2005, ces Infos oléicoles n'ont pas de calendrier précis de diffusion : elles sont données en fonction de l'actualité oléicole ou si la présence d'un ravageur le nécessite. Ainsi, c'est aujourd'hui 220 de nos membres qui bénéficient de ce service.

Cependant, une douzaine d'entre vous, ont inscrit une mauvaise adresse électronique sur le bulletin d'adhésion 2006 et les infos oléicoles envoyées depuis le début de l'année, nous ont été retournées non délivrées.

Donc, si vous possédez une adresse électronique et que vous désirez recevoir ces infos oléicoles (réservées aux membres du Groupement), envoyez à mon adresse électronique personnelle :

laurentamu@hotmail.com, un Email de demande, en précisant votre Nom et prénom, ainsi que votre adresse postale.

Laurent RAMU



FORMATIONS

► Restructuration d'oliviers

RIEZ – Samedi 13 mai 2006

Taille de restructuration

Rendez vous à 14 h au Vallon de Prayon. L'itinéraire sera fléché à partir de Riez. Prendre la route qui mène de Riez à Valensole.

► Pierre sèche

Les journées Chantier Ouverts, pierre sèches et paysages oléicoles, se poursuivent jusqu'en septembre.

Toutes les personnes qui n'ont pas participé aux premiers modules peuvent encore s'inscrire.

- Au programme : Les bases (assise, drain, fruit, lit de pose...) ; reprises de murs ; courbes et têtes de mur ; arcs de décharge ; angles, arrêts de murs, escaliers

- Détails, renseignements, inscriptions,

Module	VOLX	LURS
3	19 - 20 mai	3 - 4 mai
4	2 - 3 juin	7 - 8 juin
5	1 - 2 sept	7 - 8 sept.



Taille tardive

La taille tardive en mai devrait être réservée uniquement aux oliviers susceptibles d'être arrosés, pour les autres, il vaut mieux faire l'impasse cette année.

Traitement

Attention Teigne : par endroit la présence de teigne était forte l'an dernier. Si vous êtes dans ce cas prévoyez un traitement avec Bacillus Thuringiensis (ex. Dipel) juste avant la floraison ; en général durant la dernière décade de Mai.

Attention : Pas de cuivre sur les fleurs.

Coton de l'olivier : les petits amas cotonneux sur les rameaux sont des traces de psyles, tout à fait inoffensifs pour l'olivier bien que spectaculaires.

Fertilisation

Pour les arbres jeunes ou très productif, une fertilisation de soutien est encore possible en fin de printemps. Au sol pour les vergers irrigués, avec un engrais azoté, sans dépasser 1 kg par arbre. En foliaire pour les vergers au sec avec un engrais foliaire enrichi en Bore (voir à ce sujet « question-réponse »)

QUESTION RÉPONSE

On trouve dans le commerce de nombreux engrais foliaires à base de Bore destinés à améliorer la pollinisation de nos oliviers. Faut-il absolument que j'applique du Bore sur mes arbres ?

Le Bore est un oligo-élément nécessaire à la croissance des plantes, mais qui intervient aussi dans plusieurs phénomènes physiologiques de l'arbre, tel que son développement végétatif, mais surtout dans la pollinisation. Les carences légères en Bore se manifestent par une diminution de la vigueur et de la production. Si la carence s'accroît, le feuillage de l'arbre prend une coloration générale d'un vert plus pâle et dans les cas graves, peut conduire à une chlorose nette de la moitié supérieure des feuilles. Toutefois ces symptômes peuvent être confondus avec d'autres carences. Il convient donc de rester prudent et de ne pas attribuer au Bore tous les malheurs de nos oliviers.

Ainsi, si vos arbres bénéficient de tous les soins nécessaires (taille de qualité, fertilisation complète) et qu'ils ne présentent pas de maladies et que malgré tout vous notez une « certaine langueur », ou 2 années consécutives de production faible, vous pouvez envisager l'apport de Bore.

Comme le bore est un élément peu mobile dans l'arbre, les applications foliaires sont préférables aux apports au sol. Pour améliorer l'absorption du bore par les feuilles, choisissez un engrais à base d'algues. Pour avoir une action significative le produit doit avoir une concentration supérieure à 0,5 % pour les engrais complets, et supérieure à 2 % pour les correcteurs de carence.

Questioun responso : Trouvan dins li negòci mant un engrais fuïen à baso de bore pèr amelioura la poulenisacioun de nòstis óulivié. Deve-ti assouludamen n'en empega sus mis aubre ?

Lou bore es un ouligou-elemen necite pèr la creïssènyo dóu plantun, maï que s'endeven utilo tambèn dins mant un fenoumène fisioulougi tau soun desvouloupamen vegetatiéu, maï subretout dins la poulenisacioun. Li carènci lougiero en bore se manifeston pèr un descrèis de la vigour e de la prouducioun. Se la carènci vai creïssènt, lou fueiun de l'aubre se capito d'un verd palinèu, e dins li cas gravo, pòu mena a'no clourose franco de la mita superiouro di fueio. Pamens, aquéli endevenènyo se podon counfoundre emé d'autri carènci.

Vèn à biais de resta prudènt e de pas carga lou bore de tóuti li magagno de nòstis óulivié.

Autambèn, se vòstis aubre soun sougna coume se deù (taio de qualita, endrudimen coumplèt), que s'endevenon pas malaut e que, maugrat tout vous semblon pulèu ablasiga, o se dous an à-de-rèng la recordo es semenado claro, aqui poudès prevèire d'adurre de bore.

Estènt que lou bore noun es gaire moubile dins l'aubre, farié mestié de chausi li aplicacioun fueienco. Pèr amelioura l'assourbimen dóu bore pèr li fueio, soun lis engrais à baso d'augo que venon lou maï à biais.

Lou proudu, pèr agué un'acioun significativa, deù agué'no councentracioun superiouro à 0,5 % pèr lis engrais coumplèt e superiouro à 2 % pèr lis emendaire de carènci.

Traduction : Gibert TOUVAT et Anio SAUVAT

Dernière minute

Vous pouvez acheter du Bacillus thuringiensis pour lutter contre la Teigne en petits flacons à Gamm Vert Manosque, mais aussi en quantité plus importante.

JARDINERIE



Mille & Fils

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

Gamm vert

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

Effets nocifs de quelques pesticides pour l'olivier

(selon les normes officielles)

- Lambda cyalothrine (Karaté...) homologué sur Mouche de l'olive, Teigne et Pyrale : produit nocif, dangereux pour les organismes aquatiques, nocif par ingestion, irritant pour les yeux, peut entraîner une réaction de la peau. Pas testé pour le cancer.
- Carbaryl (Cavalier...) homologué sur Cochenille : nocif, dangereux pour les abeilles, les insectes pollinisateurs et les organismes aquatiques, nocif par ingestion et possibilité d'effets irréversibles. Pas testé pour le cancer.
- Mancozèbe (Dithane) homologué sur oeil de Paon : irritant pour la peau et les voies respiratoires, peut entraîner une sensibilisation par contact. Pas testé pour le cancer.

SERVIMAT
LOCATIONS

Vente et réparation de matériel

ZI Les Prés Combaux
Av. de la Libération - 04100 Manosque
Tel. 04 92 72 12 22



**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

► 1944

• 10 juin 1944

Le président fait part de la demande faite par la coopérative « La Manosquine » dont les locaux sont réquisitionnés par les troupes d'occupation, de location temporaire du grenier de la coopérative oléicole pour le logement des céréales.

Par esprit de confraternité, le Conseil décide à l'unanimité de céder le local jusqu'au 1^{er} novembre.

Pour le loyer, il sera calculé proportionnellement à celui que la Manosquine retirera de ses locaux.

• 2 décembre 1944

Réunion au Siège du Comité local de la Défense Agricole sous la Présidence de M. Gillet.

Dès l'ouverture de la séance, le Président rappelle l'événement douloureux dû à une explosion, qui est survenue à Manosque le 29 novembre à 15 h 30 à la coopérative, ensevelissant quatre victimes chargées du déménagement et du transport du matériel appartenant à cette formation militaire.

De la coopérative, dont l'installation moderne était une juste fierté pour la région, il n'en existe plus rien. Un amas de décombres, c'est tout.

Les vieux moulins ne subsistent plus, la récolte qui s'avère assez abondante, que va-t-on en faire ?

Les délégués des localités de Peyruis, Lurs, Villeneuve et celui de Valensole iront s'entretenir avec les propriétaires des moulins de ces diverses régions. Quant à Manosque, Volx, Sainte Tulle, Pierrevert et Corbieres, des délégués vont se mettre en rapport avec les diverses coopératives oléicoles de la région.

Un petit laps de temps est demandé pour l'échange de toutes ces démarches.

D'ores et déjà, nous rassurons les coopérateurs en leur faisant connaître que le local de la « Manosquine » nous est offert pour la réception ; réception qui sera fixée ultérieurement et communiquée aux journaux régionaux.

Le Conseil insiste auprès de tous les

coopérateurs pour que le plus grand soin soit apporté à la conservation des olives. La mise en sacs est vivement déconseillée.

A la réception, les olives défectueuses seront refusées.

Pour le transport, on fera appel au service du camionnage de la Coopérative Agricole.

Une demande de bons d'essence de 100 litres est faite à M. l'Ingénieur en chef du Génie Rural, pour permettre des déplacements éventuels des délégués.

Une déclaration de perte de 100%, en qualité de sinistrés, va être déposée.

Une expertise des lieux étant obligatoire, le choix d'un ou deux experts sera fait.

Le Conseil remercie tous ceux qui ont contribué au sauvetage des victimes et au déblaiement des décombres notamment tous les volontaires, les sapeurs pompiers, les mineurs, les ouvriers des Grands Travaux, le personnel de l'Electricité, les F.F.I., la police et la gendarmerie.

• 9 décembre 1944

M. Daumas, délégué, met au courant le Conseil de toutes ses démarches qui ont été faites depuis la dernière réunion.

Après le déplacement dans le Var, il avait été envisagé de faire traiter les olives à Tavernes et à Varages, mais ce projet n'a pu être retenu en raison de certaines difficultés matérielles.

Une entrevue avec M. Bonnet Président de la Fédération, marqua la journée du 8 décembre à Marseille.

Il fut conseillé de nous mettre au plus tôt en rapport avec les diverses coopératives des Bouches du Rhône, ce qui permettrait un centre de ramassage peu éloigné de Marseille, la Société Marseillaise du Sulfure de Carbone s'engageant à nous prêter la « sacherie et la futaille »

A la préfecture régionale, M. Daumas, demanda que diligence soit faite pour la délivrance « d'un coupe-file, de bons d'essence, de bons de priorité » et dans le cas échéant, des bons de réquisition de

camions.

En outre M. Daumas signale à M. le Préfet qu'il y aurait lieu d'envisager un approvisionnement en charbon supplémentaire à la Coopérative qui traitera nos olives.

M. Gillet donne lecture d'une lettre de M. le Président de la coopérative d'Aups qui adresse aux familles en deuil ses condoléances émues. Il fait en outre des propositions pour la trituration de nos olives.

Serge Royère

FICHE CUISINE

Aubergines farcies aux sardines

- 6 aubergines moyennes
- 12 sardines fraîches
- 12 anchois dessalés
- 60 grammes de riz
- 3 tomates
- 1 branche de basilic
- 60 olives noires dénoyautées
- 150 grammes de parmesan rapé
- 1 verre d'huile d'olive de Haute Provence

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et les évider. Les disposer dans un tian côte à côte.

Lever les filets des sardines et les éponger.

Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante salée.

Peler et égrainer les tomates (après les avoir trempées quelques secondes dans de l'eau bouillante), puis les couper en petits dés.

Mixer grossièrement (ne pas faire une purée) la chair des aubergines, les tomates, le basilic, les filets d'anchois et de sardines.

Egoutter le riz, et le mélanger à la préparation mixée (le riz aura été préalablement passé à l'eau froide). Remplir les demi-aubergines et y enfoncer 5 olives dans chacune. Saupoudrer de parmesan, arroser d'huile d'olive et faire cuire 35 minutes au four (th 7).

Ce plat se sert aussi bien chaud que froid.

Accompagner d'un rosé fruité de Pierrevert.

Francis RUGGIU



Afidol

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive représente les producteurs d'olives, d'huile, les moulins et les revendeurs d'huile. Elle dispose d'une assemblée de 48 délégués, désignés par les familles professionnelles : producteurs, coopératives, moulins, industriels conditionneurs d'huile d'olive, confiseurs d'olives de table, et pépiniéristes, qui élit un conseil d'adminis-

tration de 24 membres.

Les ressources de l'AFIDOL proviennent d'une cotisation de 14 centimes par kilo d'huile, à la charge du producteur (collectée par les ateliers de transformation), de 1 centime par kilo d'huile obtenu à la charge des ateliers de transformation, de subventions spécifiques de l'Etat au travers de l'ONIOIL et des Régions ainsi que d'une dotation des industriels conditionneurs, affectée

notamment aux actions de promotion. L'Afidol a pour vocation le développement de la filière oléicole Française.

Un office national ONIOIL

C'est la structure qui assure pour l'état, les contrôles de surfaces, le paiement des aides à la production et, quand elles existaient les aides à la relance de l'oléiculture (prime à la plantation et ou au débroussaillage.

En Haute Provence

On compte environ 3000 oléiculteurs (personnes menant des olives dans un moulin quel que soit la quantité) en Haute Provence. Sur ce total, environ 300 sont agriculteurs.

Fédération des acteurs de l'oléiculture de la Haute Provence

C'est une association d'associations, moulins et syndicats oléicoles, constituée à la demande des financeurs afin qu'ils n'aient qu'un seul interlocuteur pour la filière oléicole de Haute Provence. La Fédération assure depuis 3 ans la maîtrise d'ouvrage de la fête de l'olivier et à réalisée la première version du projet « Les chemins de l'olivier », avec la réalisation d'un livret guide. Ce projet doit se poursuivre et se décliner en panneaux... dans la mesure où les financeurs l'acceptent.

Syndicat de l'huile d'olive AOC.

C'est un syndicat « de défense d'un produit », il n'a pas vocation à défendre les intérêts des producteurs. Il assure les contrôles, le suivi et la promotion de l'huile d'olive AOC.

10 associations se répartissent l'animation des bassins de production (actions en 2005)

Association pour le Renouveau de l'olivier du canton de RIEZ
Président : Jean Veyan.
Journées taille, restructuration d'oliviers, Fête de l'olivier en 2005, accueil touristique l'été...

Entrevennes le village des oliviers;
Journées techniques : oléiculture biologique...

Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon
Président : Laurent Ramu.
Olivette infos, accueil touristique. Elle s'organise en « sections » à Manosque, Volx, Gréoux les Bains, et Valensole. Chaque section organise au moins une démonstration de taille chaque année et selon les cas des journées d'animation ou de formation (Chantiers pierre sèche, journée du Goût, formation : Traitement des oliviers....)

Lei Olivaire Corbieren ;
Président : Jacques Goyer ;
Démonstration de taille, journée de Saint Brice...

Li Bancan d'olivetto de Lurs
Président : Claude Laurent.
Journée des olivades de Lurs, le premier samedi de Mars, chantiers pierre sèche, journées techniques...

Oliveraies Estoublonaises et de la Vallée de l'Asse
Président : Remy Brochard.
Journée de l'olivier et de la vallée de l'Asse, en partenariat avec le Syndicat intercommunal de l'olivier de la vallée de l'Asse : projet de moulin à huile à Bras d'Asse, verger conservatoire de variété d'oliviers...

Olivier et paysages de Moustier;
Présidente : Maryse Paul
Journée Taille « et aïoli », réhabilitation des coteaux oléicoles, ouverture de chemins...

Faute d'oléiculteurs suffisamment motivés ou disponibles quelques associations sont en « sommeil ». elles attendent le prince charmant qui les aidera à reprendre des activités, alors si le cœur vous en dit.

Les terrasses Duranciennes
Président : Jean Louis Sauvy ;

L'olivieraie de Joucques

Olivier 2000 en Pays Sisteronnais
Président : Claude Maurel

Syndicat des oléiculteurs d'Entrevaux ; René Brun

Les moulins coopératifs :
• Les Pénitents, Les Mées ;
• L'olivette, Manosque ;

Ou moulins privés
• La Cascade ; Lurs ; Jérôme Masse
• Le Mardaric ; Peyruis ; Michel Henry ;

• Le Luberon ; Volx ; Max Coupier ;
• Fortuné Arizzi ; Les Mées ; Jeanne Arizzi

• Paschetta - Henry ; Oraison ; Michel Henry

• Saint Vincent ; Joucques ; E. Garcin

D'autres moulins privés se sont montés ou sont en cours de l'être. Ils ne triturent que leurs olives.

Faites de tous les connaître nous ne préférons pas les citer.

Carnet de deuil

Nous avons appris avec consternation et tristesse le décès de Marc WEIRICH, Président d'Entrevennes le village des oliviers. Nous tenons à lui rendre, par ces quelques lignes, un hommage pour le travail qu'il a accompli pour le développement de l'olivier en Haute Provence et plus particulièrement sur le secteur d'Entrevennes.

Fête départementale de l'olivier



La fête départementale de l'olivier se déroule le 25 mai, jeudi de l'Ascension, comme le veut désormais la coutume. Elle a lieu cette année à Manosque, essentiellement sur la place du Terreau mais aussi place de l'Hôtel de ville, place du Docteur Joubert et un peu partout dans la ville.

Programme Général :

8 h 30	Procession de l'Olivier - Départ Place D' Joubert
9 h 00	Messe Provençale - Eglise Saint-sauveur
10 h 00	Bénédictio de l'Olivier - Parvis de Saint Sauveur
10 h 15	Ouverture de la Fête - Place de l'Hôtel de ville
10 h 20	Démonstration de taille - RDV Stand du Groupement
10 h 30	Discours officiels - Place de l'Hôtel de ville
	Balade dans les Oliviers - RDV Stand du Groupement
11 h 00	• Intronisation des Chevaliers de l'Olivier Place de l'Hôtel de ville
	• Concours d'Aïoli - Place du Terreau
12 h 30	Apéritif - Place du Terreau
15 h 00	• Danses Folkloriques - Places de la ville
	• Evocations de 1000 ans d'oléiculture à Manosque Place de l'Hôtel de ville
	• Inaugurations de plaques de rue en provençal
	• Inaugurations du panneau : Chemins de l'Olivier
17 h 00	• Plantation de l'Olivier Béni - Place du Terreau
	• Lâcher de ballons - Place du Terreau
17 h 30	Tirage au sort de la Loterie : Gagnez votre poids en Huile Place du Terreau
18 h 00	Balletti provençal - Place de l'Hôtel de ville

Stands du Groupement

Le Groupement sera bien sûr de la fête avec 2 stands sur la place du Terreau : un pour le Mini moulin, un autre pour la technique oléicole et Olivette Infos.

GAGNEZ VOTRE POIDS EN HUILE !

Une loterie est mise en place pour permettre de gagner votre poids en huile d'olive de Haute Provence. Un ticket à 2 € est à acheter tout au long de la journée au stand du Rode Osco Manosco, place du Terreau. Le tirage de cette loterie aura lieu à 17 h 30. Le gagnant sera alors pesé et gagnera son poids en huile (dans la limite de 100 Kg).

Mais aussi toute la journée

Danses folkloriques avec le Rode Osco Manosco et ses invités.

Dégustation d'huile d'olive.

Fabrication d'huile à l'aide du mini moulin du Groupement des oléiculteurs.

Visite du moulin de l'Olivette.

Espace oléicole avec les oléiculteurs, les moulins à huile, les fabricants et les vendeurs de matériel et produits pour l'oléiculture, les pépiniéristes...

Marché des produits du terroir et d'artisanat provençal

Balades à dos d'âne

Exposition de matériel agricole ancien

Pensez à réserver un menu autour de l'huile de Haute Provence
Les menus sont disponibles
à l'Office de tourisme de Manosque : 04 92 72 16 00

Menus de
17 à 29 €

LE MIRADOR - 1 boulevard Élémer Bourges - 04 92 72 00 70

LE GAVROCHE - 21 avenue Jean Giono - 04 92 72 03 36

CÔTÉ PLACE - 2 place de l'Hôtel de ville - 04 92 74 99 98

LE PETIT LAURAGAIS - 6 place du Terreau - 04 92 72 13 00

L AMBROISIE - 34 rue Soubeyran - 04 92 87 37 70

LE GLACIER - 1 promenade Aubert Millot - 04 92 72 13 15

LA BARBOTINE - 5 place de l'Hôtel de ville - 04 92 72 57 15

LA POSTE - Rue de la Reine Jeanne - 04 92 72 69 02

LE PRÉ Saint-MICHEL - Route de Dauphin - 04 92 72 12 79

LE CASSANDRA - 23 place du Terreau - 04 92 87 65 09

Le Groupement des oléiculteurs est la cheville ouvrière de l'organisation de la fête qui est conduite en liaison avec la Fédération des acteurs de l'oléiculture de Haute Provence et la Mairie de Manosque. Nous avons préparé un programme très complet, nous comptons sur votre participation.

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

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

Pourquoi taille-t-on ?

La taille des oliviers consiste entre autre chose à maintenir l'équilibre entre le développement des racines et le développement du feuillage.

En effet, les racines sont toujours limitées par les conditions naturelles (roche mère, concurrences des autres arbres...) alors que les rameaux, par leur nature, s'ils ne sont pas taillés, ne font que s'allonger tout au long de leur vie.

La taille est l'intervention qui permet donc de maintenir un bon rapport entre le volume des racines (et donc le potentiel du sol) et les volumes de feuilles (et donc la capacité de l'arbre à fabriquer ses constituants).

Et si l'on ne taille pas ?

Un arbre délaissé va subir une réduction de son absorption racinaire (plus de concurrence avec les autres végétaux, peu d'éléments disponibles...) et s'il n'est pas taillé ses rameaux vont s'allonger, son feuillage sera de plus en plus loin du tronc.

La circulation de sève devient difficile, l'approvisionnement des feuilles diminue alors que la consommation énergétique du bois augmente. In fine, l'olivier ne porte presque plus d'olives, son « cœur » se vide de feuille....

Quand faut-il restructurer ?

Ainsi, après quelques années de tailles insuffisamment rigoureuses ou inexistantes, il faut restructurer.

La restructuration consiste à éliminer des grosses branches qui formaient la structure de l'arbre (on parle souvent de charpentières). Ce sont les branches qui définissent l'organisation dans l'espace de l'arbre.

La restructuration peut être partielle ou totale, elle peut également être directe (en 1 fois) ou progressive (étalée sur plusieurs années).

La restructuration se déroule plutôt en Avril ou Mai.

Les souquets

L'enlèvement et la récupération de souquets est une opération souvent associée à la restructuration.

Les souquets sont des boutures ligneuses d'olivier. Ils sont formés d'un morceau de matre (le collet de l'arbre) et d'un départ qui formera le tronc.

Les souquets permettent de multiplier les oliviers très facilement.

Enlèvement d'un souquet

Prélever un souquet est une opération facile sur le principe mais souvent physique.

L'enlèvement d'un souquet ampute l'arbre d'une partie de sa matre et généralement d'une racine. Il est donc généralement réservés aux

actions de restructuration d'oliviers abandonnés. Ou quand on veut réduire le nombre de pieds d'une matre.

Enlever un souquet sur un arbres « bien portant » ne peut se faire que si le souquet est loin du tronc.

Il est possible de faire les souquets de Mars à Juin ou de septembre à Novembre, mais la période idéale reste le mois d'avril. En dehors de celle-ci je vous conseille de les mettre en jauge jusqu'au printemps suivant.

Les outils

Selon la taille des souquets vous utiliserez une pioche-hache assez lourde (ou destrau), ou une masse et des coins.

La préparation

Réalisez les trous de plantation (qu'ils soient en place ou en jauge) avant de commencer à prélever les souquets. En effet les racines, mises à nu sèchent vite.

L'enlèvement

1 coupez toutes les branches et rameaux pour ne garder qu'un baton.

2 Cassez la matre en essayant de sortir le plus possible de radicelles.

3 Humidifier et mettre le souquet à l'abri du soleil.

4 L'installer dans le trou comme pour une plantation d'arbre en pot, le plus rapidement possible.

1 Taille régulière
développement foliaire limité



2 Taille insuffisante
Développement foliaire excessif



3 Taille de restructuration
pour créer de nouvelles pousses



1 Rapport Feuilles / Racines = équilibre

2 Rapport Feuilles / Racines = trop élevé

3 Rapport Feuilles / Racines = réduit pour retrouver l'équilibre

Le développement des racines est toujours limité naturellement par les capacités du sol.

Quand faut-il restructurer ?

Dans la vie d'un olivier, il se trouve plusieurs situations qui nécessitent une restructuration. Elles se divisent en 2 grandes catégories :

1 La reprise d'une matre

Après abandon les oliviers ont la possibilité de survivre dans des conditions particulièrement difficiles. Pour cela ils luttent avec les broussailles, s'allongent et ne portent bientôt plus que des feuilles en « plumeaux » au bout de branches grêles, souvent trop souples.

Dans ces situations les oliviers, de nombreux rejets se sont installés autour du pied mère.

- Ce qu'il faut faire

Si les écorces sont saines et que vous gardez les jeunes tiges :

Restructuration directe et totale.

Couper toutes les tiges entre 60 cm et 1,20 m.

Arrachez à la pioche-hache tous les rejets en en laissant 5 au maximum.

Si les tiges viennent avec un morceau de matre, utilisez les pour en faire des souquets.

L'année suivante, sélectionnez les repousses les plus vigoureuses et réduisez au minimum le nombre de pieds, l'idéal étant de revenir à 1.

Si les écorces sont abîmées et que vous souhaitez garder le vieux tronc.

- Restructuration progressive mais totale

Tronçonnez 1 à 3 charpentières à moins de 1,2 de hauteur.

Laissez les autres branches entières.

Tronçonnez tous les rejets du pied.

L'année suivante (ou 2 ans après) supprimez les charpentières qui avaient été conservées.

- Fertilisation

Dans les 2 cas, fertilisez avec un apport d'azote important et très large autour des arbres. Pour un engrais chimique du type sulfate d'ammoniaque comptez 1 kg pour une surface de 10 à 15 m². Pour un amendement organique du type tourteau de ricin comptez 4 à 5 kg.

2 Le raccourcissement de charpentières

Après plusieurs années d'une taille d'entretien légère, on constate un



- a Arrachage de souquet
- b Plantation de souquets
- c Reprise d'une matre
- d Raccourcissement de charpentière - Avant
- e Raccourcissement de charpentière - Après



allongement excessif des charpentières. Les feuilles sont loin du tronc, gênent le passage. L'olivier le « signale » par l'augmentation du nombre de gîtelles (pousses vigoureuses au centre ou au pied de l'arbre). Ces signes doivent éveiller l'attention de l'oléiculteur sur la nécessité de quelques actions sévères.

- Ce qu'il faut faire

(Si vous souhaitez garder une production et que vous acceptez d'étaler la restructuration sur plusieurs années.)

Restructuration partielle et progressive :

- 1 - coupez 1 charpentière sur 3.
 - 2 - Soutenez l'arbre par une fertilisation azoté
 - 3 - Durant l'été éliminez la moitié des repousses et toutes celles du pied.
 - 4 - L'année suivante ne gardez que 1 à 3 rejets pour remplacer la charpentière.
 - 5 - L'année d'après éliminez encore les charpentières restantes.
- Si vous souhaitez un redémarrage rapide des arbres. Coupez toutes les charpentières en une seule fois.