

13^e année - N°71
Juillet / Août 2006

SOMMAIRE

Flash infos	p 2
Historique	P 2
Fiche cuisine	p 2
Fête de l'olivier	p 3
Question/Réponse	p 3
Dossier technique La décision de la lutte phytosanitaire	p 4/5
Technique Les adjuvants	p 6
Conseils de saison	p 6
Fiche technique Carreces	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

Après plus de 8 mois de préparation intensive consacrée à la Fête départementale de l'olivier, les Administrateurs du Groupement ainsi que les bénévoles qui les ont accompagnés pendant la préparation de cette manifestation, goûtent enfin à un repos bien mérité au vu de la réussite de la journée du 25 mai 2006. Environ 10.000 personnes, d'après les Renseignements Généraux, ce sont déplacés à Manosque attirés par le programme que nous avons concocté pour cette fête. Les badauds sondés tout au long de la journée, puis les nombreuses personnes vues les jours suivants, nous ont fait l'écho d'une excellente organisation, et d'une fête réussie.

Seule ombre au tableau, certains commerçants du marché dressé sur la place du Terreau, n'ont pas vendu aussi bien qu'ils le prévoyaient, ainsi que plusieurs Moulins exposants.

Nous sommes désolés pour ces méventes, mais rappelons le, la finalité de cette manifestation n'est pas de vendre le plus possible, mais de faire mieux connaître notre Huile d'olive de Haute Provence. Au vu de la fréquentation, ce but primordial pour la filière oléicole de Haute Provence, fût donc atteint lors de cette journée.

Certains producteurs et mouliniers, nouveaux ou anciens, ont donc pu vérifier à cette occasion que produire est une chose, vendre en est une autre. Nous avons donc intérêt dans un futur proche à être attractif, afin que des déconvenues ne viennent pas plonger dans la dure réalité du commerce, certaines personnes néophytes ou pas dans la culture de l'olivier, qui ont fait des investissements à une époque pas si lointaine où l'oléiculture semblait d'un bon rapport. L'est-elle toujours ? Au risque de me



Effets de désherbant (accidentel) sur la frondaison.

répéter relativement à certains de mes éditoriaux antérieurs, et sans vouloir saper le moral de certains en ce début d'été, je vous rappelle une fois de plus, qu'environ 2/3 des nouvelles plantations ne sont pas encore en production...

Toute idée, initiative ou manifestation pour faire connaître notre production de Haute Provence et de ce fait, augmenter ses ventes, sera en conséquence la bienvenue.

A ce sujet, une initiative privée est à saluer : la création d'un Ecomusée de l'Olivier à Volx. Basé dans les anciens locaux de la société L'Occitane sur la route de Forcalquier, il doit ouvrir dès juillet. Georges VERMALLE responsable pour le Groupement du secteur de Volx et moi-même, avons eu la primeur d'une visite, et bien que lors de celle-ci cet écomusée soit alors en plein aménagement, nous avons été séduit par les explications de son initiateur Olivier BAUSSAN. Suite à quelques échanges d'idées que nous avons eu avant notre visite, une salle sera uniquement réservée à la présentation de notre bassin de production et des productions locales pourront être commercialisées.

Souhaitons donc pleine réussite à cet écomusée, et nos félicitations à Olivier Baussan au prénom prédestiné, qui malgré sa réussite professionnelle n'oublie pas son petit coin de Haute Provence.

Le Président, Laurent RAMU



Retour sur la démo de taille de Volx

Cette année le temps n'a pas été avec nous pour cette journée de Taille et de Greffe des Oliviers à Volx, le 15 avril 2006 dernier. Malgré cela 65 personnes y ont participé. La pluie nous ayant laissé tranquille jusqu'à 14 h, le repas s'est donc terminé au foyer rural et comme chaque année dans une très bonne ambiance. Ce repas préparé par la famille BIZOT et aussi par le chef de feu Fernand alias Tarzan, était excellent et copieux.

Au concours de taille, 15 participants sont venus prouver qu'ils avaient bien compris la leçon des Techniciens : Robert UFFREN et Alex SICILIANO. Preuve a été faite puisqu'ils ont tous eu plus de la moyenne, mais comme les 2 années précédentes, c'est la famille PLESTIN qui a dominé ce concours et c'est le fils Jérôme qui a remporté la coupe du Conseil Général 04 ; la deuxième place revenant à Gaston VERMALLE qui remporte lui la coupe du Sénateur DOMEIZEL. Tous les autres participants ont été récompensés par des lots offerts par les généreux donateurs : Mairie de Volx, Ets Gillibert, Julien Motoculture, Crédit Agricole, Crédit Municipal, Prodia, Biotec, Broderie Montagard, Moulin de l'Olivette, Moulin du Luberon, Décor Jardin (et Georges Vermalle pour les pilons en bois d'oliviers).

Georges Vermalle

L'écomusée l'Olivier : le don de la Méditerranée

En juillet prochain, un écomusée de l'olivier ouvrira ses portes à Volx sur l'ancienne route de Forcalquier.

La volonté du porteur du projet, Olivier Baussan, est de faire de ce lieu un véritable « centre d'expression culturelle de l'olivier ».

Cet écomusée propose d'aller à la rencontre des hommes qui oeuvrent sur l'olivier autour du bassin méditerranéen à travers une exposition muséographique interactive et ludique : une véritable invitation à la découverte de la civilisation de l'olivier.

Le site dispose également d'une salle d'expositions temporaires et d'une salle de conférence dans laquelle pourront être organisés des ateliers de dégustations, des rencontres et conférences autour du thème de l'olivier (artistes, scientifiques, historiens, mouliniers de la région et du bassin méditerranéen...)

Des animations à destination du public scolaire seront également proposées.

Un espace de vente présentera une sélection d'huiles d'olive de la Méditerranée à travers les produits

Oliviers & CO., ainsi que la production d'huile d'olive de Haute Provence.

Une carte retracera « les chemins de l'olivier » et permettra une localisation des différents lieux de production.

Le site sera accessible au public à mobilité réduite et l'exposition sera retranscrite en braille.

Ce projet a bénéficié d'une aide financière dans le cadre du programme Européen Leader+ à hauteur de 15% sur la muséographie ce qui représente 7% de l'investissement total.

Ce lieu unique permettra de valoriser une richesse de notre territoire : l'huile d'olive et favorisera un élargissement de l'offre du département en matière culturelle.

Céline Baussan

Encore et toujours les désherbants

Le glyphosate subit depuis le début de cette année une réduction de sa dose d'emploi autorisé. Les autorités reconnaissant la dangerosité du produit, il est désormais interdit d'appliquer plus de 2,2 kg par hectare et par an, soit 0,2 g / m² / an. Ce qui correspond généralement à 2 applications par an au même endroit. C'est à mon avis encore trop mais, cette évolution est caractéristique de l'évolution d'un produit qui nous était présenté comme parfaitement inoffensif et biodégradable et qui avec le recul s'avère de plus en plus néfaste.

Alex Siciliano

FICHE CUISINE



Tourte de poulet aux olives

Pour 6 personnes

12 escalopes de poulet, 2 disques de pâte brisée, 200 g d'olives vertes dénoyautées, 4 tomates, 1 gros oignon de Simiane, 2 gousses d'ail, 10 cl de vin blanc de Pierrevert, Huile d'olive de Haute Provence, Sel, poivre, basilic, persil

• Faire rissoler les escalopes de poulet coupées en morceau avec l'oignon émincé, les gousses d'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter les tomates préalablement pelées épépinées et coupées en quatre.

- Saler, poivrer et ajouter les herbes.
- Laisser cuire une dizaine de minutes.

• Ajouter les olives vertes hachées grossièrement, puis le vin blanc et un cuillère à soupe de farine.

• Etaler un disque de pâte brisée dans une tourtière.

• Répartir les ingrédients uniformément.

• Couvrir avec le second disque de pâte.

• Souder les bords et percer une cheminée au centre de la tourte.

• Appliquer du jaune d'oeuf (au pinceau) sur la tourte.

• Faire cuire à 180° pendant 35 à 40 minutes.

Ce plat original se sert aussi bien chaud que froid

Francis RUGGIU

HISTORIQUE

La coopérative oléicole de Manosque (suite)

1945

• 5 mai : le Conseil d'administration, constatant la lenteur apportée au règlement du sinistre dû à l'explosion du 29 novembre 1944 qui a détruit en totalité la coopérative réquisitionnée le 15 septembre 1944 par un groupe de F F I, décide à l'unanimité de confier leurs intérêts à maître Bouquier, avocat à Digne. Le Conseil, considérant qu'il est d'utilité publique que la Coopérative Oléicole, une des plus importantes du Midi, groupant plus de 900 coopérateurs et ayant traité jusqu'à 630 000 kilos d'olives par an, soit reconstruite dans les délais les plus rapides, demande :

1 - Qu'il soit établi d'abord et sans délai, quel est l'organisme responsable.

2 - Que cette démarche soit suivie d'une expertise des dommages.

• 4 novembre : pour la campagne 1943-1944, l'huile avait été payée en acompte 43 francs le kilo, il revient encore aux récoltants 15 francs par kilo ce qui ramène le prix de l'huile à 58 francs le

kilo. Pour la campagne 1944-1945, l'huile livrée au Ravitaillement Général est payée aux producteurs 90 francs le kilo, moins 10 francs de frais généraux, ce qui porte le prix net à 80 francs le kilo.

Le Président propose ensuite de faire traiter, comme l'an dernier, les olives de nos coopérateurs à la Coopérative de la Fare les Oliviers, ce qui est adopté à l'unanimité.

• 10 novembre : assemblée générale dans la salle de cinéma le Rex. Les rapports moral et financier sont adoptés à l'unanimité. Les membres sortants sont réélus à l'unanimité.

L'Assemblée regrette qu'aucune suite n'ait été donnée aux démarches faites pendant tout le cours de l'année par le Conseil d'Administration et reste étonnée qu'un procès doit être engagé envers l'Etat pour obtenir une réparation matérielle et morale légitime, procès pour faire valoir ses droits qui ne peut qu'aggraver la situation financière de la Coopérative.

Serge Royère

Fête départementale de l'olivier

Jeudi 25 mai, jour de l'Ascension, Manosque a vécu au rythme de la fête départementale de l'olivier. Grâce à un soleil omniprésent le centre ville ancien a été particulièrement animé dès 9 heures du matin jusqu'en début de soirée.

Après la messe et la bénédiction de l'olivier la fête a été ouverte par les discours du Maire, du Président du Groupement et d'un certain nombre d'élus. A l'issue, les Chevaliers de l'Olivier ont intronisé de nouveaux confrères : M Bernard Jeanmet-Peralta maire de Manosque, M Daniel Spagnou député et président de la commission oléiculture de l'Assemblée nationale, M Jean Pons ancien président de la coopérative du Moulin de l'Olivette et deux oléiculteurs émérites du Groupement : Julien Venzal et Patrick Julien. Pendant ce temps le marché et les animations (démonstration de taille, balade dans les oliviers du Mont d'Or, concours d'aïoli, fabrication d'huile...) battaient leur plein.

Comme à l'accoutumée l'espace oléicole, cœur de la fête, avec les mouliniers et les associations a rencontré un vif intérêt. A noter le stand du Groupement avec les informations oléicoles, Olivette Infos et la fabrication d'huile avec le mini moulin qui arborait de toutes nouvelles couleurs. La matinée a été ponctuée par un apéritif qui n'a pas manqué, gratuité et soleil obligeant, d'attirer un public record. Dans l'après midi l'évocation de mille ans de culture de l'o-

livier à Manosque par les élèves du collège du Mont d'Or a connu un très grand succès. L'exposition des textes qu'ils avaient montée en plus du spectacle a été aussi fort appréciée.

La fête s'est terminée par un bouquet d'activités : lâcher de ballons, tirage de la loterie gagnée par M. René DI NICOLA de Riez qui a emporté son poids en huile et ballet provençal exécuté par le Rode Osco Manosco qui a aussi rythmé toute la journée par ses danses folkloriques.

Cette fête a été essentiellement organisée par le Groupement des oléiculteurs en liaison avec la Fédération des acteurs de l'oléiculture mais nous tenons à remercier d'une part, la Région PACA, le Conseil Général 04, le Crédit Agricole, Groupama, le moulin de l'Olivette, les Beaux jardins et les établissements Mille pour leur soutien financier et, d'autre part, le Rode Osco Manosco, le Comité du Patrimoine Manosquin et l'association des commerçants pour leur participation active à la fête. Mais surtout grand merci à la Mairie de Manosque pour son aide financière et la participation de plusieurs de ses services qui nous ont apporté une aide déterminante.

La 12^e fête a vécu, vive la 13^e à Moustiers peut être mais sûrement le jeudi de l'Ascension 2007.

Pierre MICHEL

QUESTION RÉPONSE

J'ai planté de jeunes oliviers à coté d'arbres déjà anciens, dois-je envisager de les irriguer ?

Comme toutes les plantes l'olivier a besoin d'eau. Avec un arrosage adapté il poussera plus vite et pourra produire plus de fruits. Mais il sera plus exposé aux ravageurs et aux maladies. Pour cela nous conseillons de limiter les arrosages.

Pour des arbres jeunes : l'année de la plantation apporter selon les sols, 20 à 40 l par décade, puis, les années suivantes autant pour chaque année d'âge (la deuxième année de 40 à 80 l par décade puis 60 à 120 l...)

A partir de 3 à 5 ans selon le développement des arbres, il n'est plus vital de les arroser.

De même des arbres adultes pourront profiter pleinement d'arrosages à 3 conditions :

- 1- que les arbres ne souffrent pas de sécheresse en avril - Mai
- 2- que les arrosages soient très abondants 150 à 500 l à la fois par arbre.
- 3- que les arrosages soient suffisamment espacés pour que le sol en surface ait pu se dessécher complètement.

Si ces conditions ne sont pas respec-

tées, les arrosages ne serviront au mieux qu'à limiter les chutes physiologiques d'olives ou faire pousser l'herbe ou bien.... à rien.

Les situations les pire étant celle où les oliviers sont maintenu constamment à l'humide et pour lesquels on observe à terme des pourrissement de racines, des asphyxies racinaires et finalement le dépérissement des arbres.

Alex Siciliano

Ai planta de jounis olivié proche d'aubre mai ancian. Deve-ti lis eiga ?

Coumo tóuti li planto, l' olivié a besoun d'aigo.

Emé un eigage sena, creissira charmant e dounara de mai de fru. Soulamen sara à mand d'èstre agarri pèr lis inseite ravajaire e li malautié.

D'aqui vèn que vous counseian de bèn countouroula lis eigage. Pèr d'aubre jouve, l'an de soun plantamen, adu seloun la naturo dóu sòu, 20 à 40 l pèr decado, puèi, lis annado seguènto, autant pèr cade an (la segoundo annado 40 à 80 l, la tresenco : 60 à 120 l...).

A coumta de 3 à 5 an, segound lou desvouloupamen dis aubre, sara plus necite de lis eiga.

Pareiramen, li aubre fa poudran tira proufié de l'arrosage à tres coundicioun :

1. que patissesson pas de la secaresso en abriéu-mai
2. que lis eigage siegon aboundous (150 à 500 l pèr viage e pèr aubre)
3. que lis eigage siegon proun espaça fin que lou sòu, en surfàci, se posque desseca coumpletamen.

S'aquéli coundicioun soun pas respetado lis eigage serviràn au miés à limita li toubaduro fisioulougico d' olulivo, à faire veni l'erbo o... à rèñ.

Lou plus grand malastre pèr un olivié es d'èstre de longo à l'umido ; dins aquelo endevenenço se vei, dins lou tèms qu'aganto lou pourridié, l'asfissio di racino e, à cha pau, s'anequeli.

Traduction :
Gibert TOUVAT et Anio SAUVAT



**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



L'utilisation des produits phytosanitaires ou pesticides est fortement ancrée dans notre culture. Les notions de « parcelle propre », « absence de maladies » ou la tendance à utiliser des produits « forts » quitte à « charger un peu plus au cas où »... induisent des séries de petits abus. Pris individuellement les conséquences semblent peu significatives mais réunies à l'échelle d'un territoire ou d'une filière elles peuvent être conséquentes. Ce dossier a pour objectif de vous présenter quelques éléments, afin de compléter les fiches techniques et des dossiers précédents, notamment ceux de l'avant dernier bulletin Olivette infos 69*.

En France, la dernière étude Européenne sur les résidus des produits phyto sanitaires, montre que 50 % des fruits et légumes contiennent des résidus de pesticides et 6,5 % en contiennent des doses supérieures aux limites maximales admises.

La France est le 1^{er} consommateur de produits phyto en Europe et le 3^e au monde.

Il est communément admis en France que 40 % des produits pulvérisés sont perdus dans l'atmosphère. Une étude officielle montre par ailleurs que les déplacements de ces produits après l'épandage (vent, ruissellements...) restent très limités. En conséquence, durant les périodes de traitements (printemps et été) et dans les zones agricoles, les eaux de pluies peuvent contenir des doses de produits phytosanitaires très importantes. Attention donc à la récupération des eaux de pluies pour l'arrosage ! (ref. colloque "Pesticides : comment réduire les risques associés ?", rencontres d'Avignon du 14 au 16 novembre 2005 ; programme "Évaluation et réduction des risques liés à l'utilisation des pesticides", Ministère de l'environnement.)

De la nécessité de traiter ou pas

Préalablement à toute intervention il vous faut :

1 - définir avec le plus d'objectivité possible l'état sanitaire de vos oliviers
2 - choisir le niveau d'attaque que vous pouvez tolérer.

1 - État sanitaire de votre verger

Pour définir et suivre l'état sanitaire de votre verger il vous faut définir un protocole. Il s'agit de la méthode de suivi que vous allez choisir et que vous

garderez au moins pour toute une année.

Ce protocole correspond à un cheminement dans le verger (1) de manière à observer un nombre d'arbres et de rameaux (2) représentatifs.

Schéma 1 : Exemple de cheminement dans un verger carré.

Dans la réalité, soyez particulièrement attentif aux arbres des bordures à ceux de variétés différentes et aux « points particuliers » (arbres dans un creux ou en bord de restanque...)

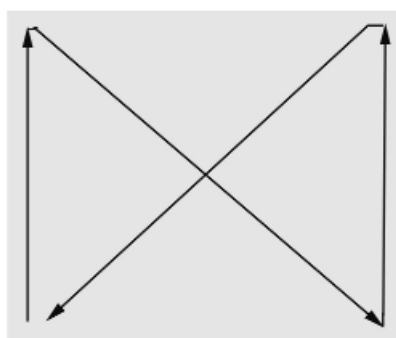
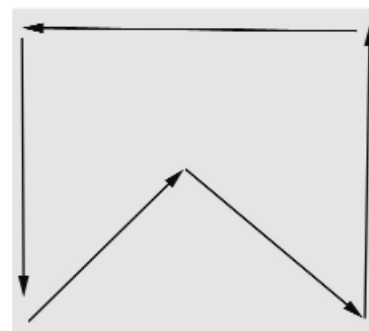


Schéma 1



Nombre d'observations

Verger	50 arbres	100 arbres	200 arbres	1 ha
Arbres observés	10	15	20	25

Pour chaque arbre examiné, observez plusieurs rameaux, 5 à 10 par arbres en alternant les positions des rameaux en fonction des 3 paramètres : hauteur de feuillage (bas, milieu, haut), profondeur (intérieur, extérieur) et exposition (Nord, Est, Sud, Ouest) schéma (2).

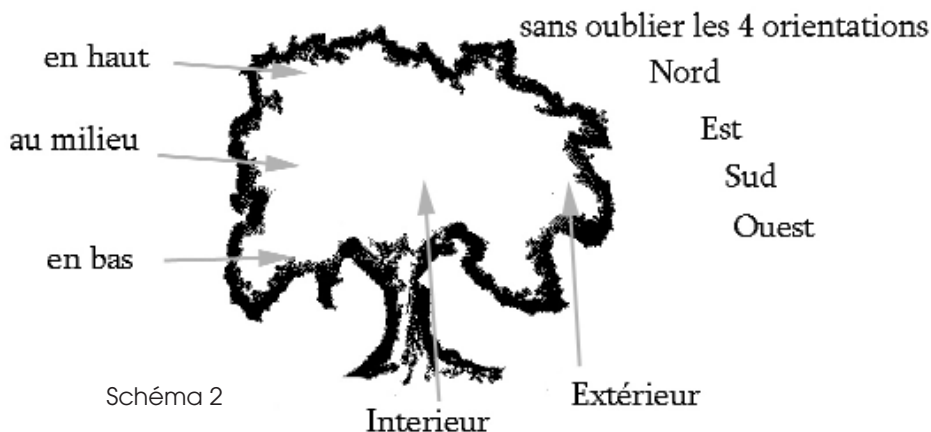


Schéma 2

* RAPPEL reportez vous à l'avant dernier numéro (69) :

Les principes de base - Le dosage - Le matériel de pulvérisation - La préparation des bouillies - Les conditions de traitement

2 - Définir le niveau d'attaque tolérable

Selon les objectifs que vous fixez à vos arbres, vous pourrez adapter les niveaux d'intervention selon le tableau ci-dessous. Pas de traitement si ces seuils ne sont pas dépassés.

OBSERVATIONS			SEUIL			SI LE SEUIL EST DÉPASSÉ	
QUAND ?	QUOI ?	OU ?	Objectif ornemental	Objectif mixte : ornemental production	Objectif production	en bio	en chimique
Cochenilles	Mars/Avril	Cochenilles vivantes	Rameau 15 cm (feuilles et tiges)	Seuil : 10 cochenilles par rameau	Huile blanche l'hiver suivant ou lâcher de métaphycus au printemps	Fenoxycarbe fin juillet	
Oeil de paon	Toute l'année	Taches rondes	Sur les feuilles	Seuil : 1 feuille sur 20	Seuil : 1 feuille sur 15	Seuil : 1 feuille sur 10	Renforcer la protection en prévoyant 3 ou 4 passages dans l'année.
	Fin septembre	Trou dans le noyau	Olivés tombées	Sans objet	Seuil : 75 %	Seuil : 40 %	Cuivre
Teigne	Mars/Avril	Galeries	Feuilles	Sans objet	Seuil : 25 %	Seuil : 10 %	Bacillus thuringiensis fin mai
	Début juin	Fils de soie et fleurs dévorées	Grappes florides	Sans objet	Seuil : 25 %	Seuil : 10 %	Rien Voir mesures préventives Olivette Info précédents
Mouche	Juillet à octobre**	Trous de piqures ou de sortie de mouches	Sur les olives	Sans objet	Seuil : 20 à 30 %	Seuil : 10 à 20 %	Rien Voir mesures préventives Olivette Info précédents
	Juillet à octobre***	Mouches adultes	Pièges spéciaux	Sans objet	Seuil : 1 à 2 mouches par piège et par jour	Seuil : 1 ^{ère} mouche capturée	Traitement chimique immédiatement après la capture avec un mélange d'insecticide et d'attractif uniquement sur la partie Sud / Sud Ouest des arbres

Si les seuils ne sont dépassés que sur une partie du verger, ne traitez que cette partie.

* à choisir selon la pression des autres ravageurs : Attention, ces familles d'insecticides sont toutes classées dans les nocifs (XN)

- Si présence de Teigne et de Cochenille : choisir une spécialité à base de Carbaryl

- Si présence de Teigne et risque d'attaques précoces de Mouches de l'olive : spécialité à base de Diméthoane ou de lambda cyhalothrine.

** En Haute Provence le risque maximal se situe en septembre et octobre.

*** Voir sur le site Internet du Groupement : www.oléiculteur.com ou sur le répondeur du 04 92 71 00 70 ou à l'affichage de votre moulin.

Cas de fumagine :
Son développement est lié à celui de la cochenille et les traitements sont les mêmes que pour l'œil de paon. Dans le cas où vous avez éliminé récemment la cochenille mais que vous avez encore des traces de fumagine sur les vieilles tiges voire sur les branches, prévoyez un traitement supplémentaire au cuivre dans l'année.



Les adjuvants aux produits phytosanitaires

Les adjuvants sont définis comme « des substance dépourvues d'activité biologique jugée suffisante dans la pratique, mais capables de modifier les propriétés physiques, chimiques ou biologiques de produits phytopharmaceutiques lorsqu'elle est ajouté au moment de la préparation de la bouillie. » (def. ACTA, index phyto 2003).

Ainsi l'efficacité de certains produit peut être amélioré par l'ajout d'adjuvant à votre bouillie. Toutefois, tous ne sont pas compatibles, certains peuvent même réduire l'efficacité de votre traitement. Ainsi, la plupart des adjuvants ont pour principales vocation d'améliorer l'efficacité des

herbicides, mais quelques uns peuvent être utilisé avec des bouillies fongicides ou insecticides.

Les adjuvants se divisent en 3 catégories :

1 - Les huiles, elles sont d'origine végétales ou minérales.

2 - Les alcools.

3 - Les autres molécules artificielles. Leurs actions sont d'ordres différents, selon les cas ils améliorent :

- L'efficacité du produit par un effet de synergie.
- L'étalement des gouttes de bouillie sur les feuilles.
- La résistance au lessivage ou à la volatilisation.
- La pénétration du produit dans le

végétal.

Ils peuvent également servir à limiter la dérive (gouttellettes de produit emportée par le vent au moment de la pulvérisation).

La plupart cumulent plusieurs de ces qualité mais dans des proportions différentes. Pour faire un choix entre plusieurs adjuvant vous devrez donc croiser « le faisceau » de qualité du produit avec vos besoins.

Toutefois, il convient d'être très vigilants lors de l'ajout d'un adjuvant à sa compatibilité avec le produit de base. De nombreux paramètres pouvant influencer ce mélange (concentrations, qualité de l'eau, végétal traité, période végétative, température et pluviométrie) il n'y a pas de règles absolues autre que de tester le mélange sur quelques arbres avant de l'utiliser systématiquement. Pour vous aider à faire un choix nous vous proposons le tableau suivant :

Tableau d'aide au choix d'un adjuvant

	La priorité doit être donnée aux qualités suivantes	Qualités à éviter
Traitement fongicide	Étalement sur la feuille et résistance à la pluie	pénétration dans le végétal
Traitement insecticide	Effet synergisant et pénétration dans le végétal	
Traitement insecticide localisé	Adjuvantation déconseillée	
Engrais foliaire	Pénétration dans le végétal	Étalement des gouttes, résistance à la pluie

ATTENTION les bouillies bordelaise ne peuvent pas être mélangées à des adjuvants huileux.

CONSEILS DE SAISON

Juillet / Août 2006



Fertilisation

Aucun engrais au sol en été, sauf pour les vergers irrigués, très productifs et très chargés cette année :

Engrais foliaires

Pour les vergers qui promettent une bonne récolte, vous pouvez les aider en apportant un engrais foliaire en juillet.

Phytoprotection

La mouche : pour la Haute Provence inutile de s'acharner en été, les vols sont généralement insignifiants. Soyez toutefois vigilant fin Août, les principales attaques seront attendus en septembre. Pour les vergers à risques et ceux à moins de 300 m d'altitude une surveillance dès juillet est nécessaire. Pour cela installez des pièges dans vos oliviers comme indiqué sur

la fiche technique « Mouche de l'olive » (type « piège à guêpe » à 30 g de phosphate mono-ammonique par litre d'eau ou piégeage sexuel avec des kits « phéromones »). Des bulletins d'alerte par mail, ou message sur le répondeur du groupement (04 92 71 00 70) seront disponible en cas d'attaque.

La Teigne : Si vous n'aviez pas pu traiter juste avant la floraison (pour cause de vent) et que vous avez observé fin juin plus de 10 % de grappes florales attaquées vous pouvez envisager un traitement insecticide vers le 10 - 15 juillet. Les produits à base de diméthoate conviennent mais ils sont également nocifs pour les bons insectes du vergers (et l'oléiculteur).

La cochenille : Globalement peu présente cette année. Si toutefois

vos verger est touché, vous pouvez prévoir un traitement d'été avec un fénoxycarbe fin juillet, produit chimique mais spécifique de la cochenille.

Oeil de paon et fumagine : il fait trop chaud pour que ces champignons se développent il est inutile de traiter tant que les températures ne baissent pas et que les pluies de fin d'été ne sont pas encore là. Généralement un traitement au cuivre courant septembre est suffisant.

Sol

En été la concurrence de l'herbe ne doit pas se faire sentir. L'idéal est de pouvoir travailler le sol. Quand ce n'est pas possible, veillez à ce que l'herbe soit coupée très à ras.

Alex Siciliano

L'olivier est sensible aux carences. Attention, les préconisations d'apport ci-dessous ne doivent être utilisées qu'en cas de carence avérée. Réaliser ces apports en prévention serait soit inutile, soit dangereux (l'excès est parfois plus dangereux que la carence).

On peut ajouter au sol ce qui lui manque
Mais on ne peut pas lui enlever ce qu'il a en trop.

Engrais foliaires ?

Les engrais foliaires permettent de compenser la plupart des carences mais leur action reste ponctuelle. Quand cela est possible nous vous conseillons de corriger par des apports au sol et de réserver les engrais foliaires pour des apports préventifs ou les cas particuliers : terrains avec enherbement permanent, pente trop forte....

■ Carence en Bore

Les carences en bore sur l'olivier sont la principale origine des problèmes de production quand les arbres paraissent bien. Elles induisent des pertes de fertilité, des avortements des fruits, des coulures et dans les cas graves la chlorose du bout des feuilles jeunes et la formation de feuilles plus petites.... Apportez des engrais foliaires enrichis en Bore avant et après la floraison dans les cas graves apporter du Bore au sol.

■ Carence en Magnésium

Elle entraîne le jaunissement des jeunes feuilles au printemps (mais les nervures restent vertes), et une diminution de la vigueur générale. Il s'agit souvent d'une carence apparente ; le Mg est en fait présent mais

ne peut être capté par les racines (à cause d'un excès en engrais potassique ou un excès de calcium). Apportez 1 à 2 kg de sulfate de magnésium (Kiesérite) au printemps et privilégiez les engrais enrichis en magnésium, travaillez le sol.

■ Carence en azote

les arbres ne poussent guère, se ramifient beaucoup, les feuilles de 2 ans jaunissent et tombent rapidement, la production est médiocre... Attention l'azote apporté ou libéré par le sol peut être consommé par l'herbe ou certains microorganismes du sol. Réalisez entre Mars et mai 2 à 5 apports, selon la taille des arbres de 200 g d'engrais azoté (type sulfate d'ammoniaque) ou 1 apport d'un engrais organique azoté comme le tourteau de Ricin, 3 - 4 kg en février ou la farine de plume en Avril suivi rapidement d'un travail du sol.

■ Carence en Potassium

Le bout des feuilles se nécrose (de 1 à 2/3 de la feuille), les feuilles de 2 ans sont les plus touchées, la couleur générale de l'arbre est « plus terne ». C'est une carence fréquente. Les engrais potassiques ne manquent pas dans le commerce, pour des arbres adultes comptez 3 kg de patenkali par pied dans un rayon de 4 à 5 m ou mieux une vinasse de betterave.

■ Carence en Phosphore

très rare, elle se manifeste par une nécrose des bordures des feuilles

uniquement. Les arbres sont moins vigoureux, moins productifs, les feuilles plus foncées. 1 à 2 kg de phosphate d'ammoniaque suffisent à un olivier adulte.

■ Carence en Fer

Rares sur l'oliviers, elles se présente sous la forme d'un jaunissement des feuilles. Elle se compense par un apport de sulfate de fer, 500 g, 2 fois par an.

■ Carence en Calcium

Inexistante en Haute Provence, sauf pour des oliviers ...en pot, dans des terreaux de mauvaise qualité. Les feuilles sont souples, le chaulage est la solution la plus adaptée dans ces cas, des pulvérisation d'extraits d'algues sont aussi efficaces.

SERVIMAT LOCATIONS

Vente et réparation de matériel

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

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

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



■ Carence en Bore



Carence en bore : feuilles petites de type "sauvage".

■ Carence en Magnésium



Carence en magnésium : jaunissement des jeunes feuilles et nervures vertes.



■ Carence en Azote



Carence en azote : jaunissement prématuré des feuilles.

■ Carence en potassium



Carence en potasse : nécrose du bout des feuilles.

Ne pas confondre les carences avec :

- les effets du gel (photo ci-contre),
- les accidents de désherbant (photo p. 1).