

13^e année - N°73
Novembre / Décembre 2006

SOMMAIRE

Flash infos	p 2
Formations	p 2
Conseils de saison	p 2
Question/Réponse	p 3
Fiche cuisine	p 3
Historique	p 4
Résultats du sondage	p 4
Dossier technique Les engrais - L'azote	p 5 à 7
Fiche technique Reconnaissance des variétés : le Grappié	p 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

La dernière augmentation de l'adhésion à notre Groupement datait de 2003 et s'était traduite par un supplément de 0,70 €, passant de 18,30 à 19 €, 1 an après le passage du franc à l'euro.

Vous vous doutez bien, que si en introduction de cet éditorial j'aborde un très léger historique de nos cotisations passées, c'est que nous avons décidé au sein du Conseil d'administration du groupement d'augmenter le prix de l'adhésion en 2007. Celle-ci passe donc de 19 à 20 €, et vous conviendrez je pense, que ce surcoût de 1 € reste dans la mesure du raisonnable en ces temps où beaucoup de choses augmentent. C'est bien sûr relativement à ces frais grandissant, que nous avons dû prendre cette mesure. Personnellement, j'étais partisan d'une hausse plus importante, mais la majorité des administrateurs du groupement a préféré miser sur votre fidélité en 2007. Nous espérons donc que sur les 592 cotisants 2006, peu d'entre-vous nous feront faux-bond l'année prochaine. Je vous rappelle aussi que vous avez la possibilité de marquer plus nettement votre soutien à nos actions, en prenant une adhésion membre bienfaiteur à 40 €. Je profite d'ailleurs de cette occasion pour remercier cette douzaine de mécènes (seulement !), pratiquement les mêmes personnes chaque année, pour leur générosité.

Loin de moi l'idée de vouloir quémander, mais vos cotisations annuelles sont extrêmement importantes pour une association « sans but lucratif » telle que la nôtre, car elles sont le gage d'une rentrée d'argent sûre. Cette assurance financière nous permet d'envisager plus sereinement les actions à venir, ainsi que la poursuite de la publication d'Olivette infos. Hormis le soutien de fonctionnement versé annuellement par la mairie de Manosque depuis quelques années, l'aide financière par des subventions, telles celles espérées en 2006 du Conseil général 04 et du Conseil régional PACA pour notre revue, sont plus aléatoires.

C'est pourquoi, nous cherchons d'autres solutions pour joindre les 2 bouts. La dernière qui s'est présentée vient du fait de l'entreprise Jardinerie Claude à Oraison, qui nous a proposé un encart publicitaire sous forme d'une page entière consacrée à des produits oléicoles qu'elle vend. Vous découvrirez donc en page centrale, cette publicité qui nous permet de réduire de manière significative les frais de cet Olivette infos. Nous remercions La jardi-



nerie Claude de cette initiative et de sa confiance pour ce premier essai, ainsi que pour la remise de 5 % sur les produits cités, accordée à nos membres sur présentation de leur carte d'adhérent. Nous espérons que cette publicité portera ses fruits et donnera des idées à nos autres partenaires habituellement présents dans nos colonnes qui, rappelons-le aussi, font des remises à nos adhérents. Précisons tout de même à nos « partenaires annonceurs » que c'est près de 1800 personnes qui lisent Olivette infos, car en moyenne nos adhérents font lire à plus de 2 personnes de leur connaissance, notre revue. Ce chiffre résulte du sondage 2006 que nous vous divulguons dans ce bulletin.

La récolte s'annonçant peu abondante cette année, nous comptons sur ce temps libre pour que vous soyez plus nombreux que l'année dernière (près de 55 %) à remplir le nouveau sondage 2007 adossé à la feuille d'adhésion. Vos réponses nous permettront de vous connaître un peu mieux afin d'aller dans le sens de vos aspirations. Les miennes et celles du Conseil d'administration de votre groupement, sont en cette fin d'année de vous souhaiter un joyeux Noël et vous retrouver l'an que ven...

Le Président, Laurent RAMU

Assemblée générale du Moulin de l'Olivette.

6 novembre 2006 à 18 h
Salle polyvalente de l'OMPA, 44, boulevard des Tilleuls à Manosque.

Encart Jardinerie Claude

Vous trouverez ci-joint à ce bulletin un encart de la jardinerie CLAUDE à Oraison.

Sur présentation de la carte d'adhérent 2007 vous bénéficierez d'une remise de 5 %.

Des questions / Forum

N'attendez pas d'avoir une question à poser pour vous inscrire sur le forum du Groupement. Les questions des autres peuvent aussi vous aider.
www.oleiculteurs.com/forum

Inscrivez vous sur le FORUM des Oléiculteurs
www.oleiculteurs.com/forum

Collecte d'emballages vides de produits phytosanitaires

21 et 22 novembre 2006 chez la plupart des revendeurs de produits. Les bidons, sacs, emballages de produits phytos doivent être rapportés lors de ces collectes. Il ne doivent pas être jetés dans les poubelles, ni brûlés.

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



Conduite d'un verger en arboriculture biologique.

La formation n'est pas spécifique sur l'olivier, mais, compte tenu de la qualité des intervenants nous vous encourageons vivement à y participer.

- 28 novembre : fertilisation et désherbage (non chimique).
- 29 novembre : protection du verger (maladies et ravageurs, matières actives utilisables en bio...)
- 30 novembre : protection du verger (phytothérapie, résultats expérimentaux, perspectives...)

Déroulement : 28 au 30 novembre au centre Le chant des arbres - Chemin de Pimayon - Manosque

Frais : 210 € (possibilités de prise en charge pour les agriculteurs)

Inscription :

Jean-Luc PETIT - 04 92 78 53 19

Site : www.arbobio.com

La formation s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs, mais les participants doivent bien maîtriser les bases de l'agronomie et de la conduite d'un verger.

CONSEILS DE SAISON

Novembre
Décembre 2006



Il fait maintenant trop froid pour que les champignons se développent. Il est donc inutile de traiter, ni avant la récolte (risques de résidus), ni après (trop froid). La récolte doit se faire par temps sec, et les olives traitées avec délicatesse si l'on veut les conserver quelques jours avant la trituration. Vous pouvez utiliser les grignons d'olives comme matière organique, s'ils sont bien mélangés au sol (voir avec votre moulinier).

Les moulins

- Coopérative moulin de l'olivette - Manosque
- Lot individuel à partir de 300 kg. En communauté dès 15 kg (3 ans pour retirer l'huile).
- Agréé non-AOC, AOC, Bio (Qualité France).

Si vous le souhaitez, olives ou huile intégralement achetées et payées dès votre livraison.

Contact : 04 92 72 00 99

- Moulin Paschetta Henry - Oraison et Peyruis
- Lots particuliers à partir de 150 kg
- Agrément bio possible
Contact : ORAISON : 04 92 78 61 02
PEYRUIS : 04 92 68 04 12

- Moulin du Luberon - Volx
- Lots particuliers à partir de 200 kg d'olives
- Agrément bio et AOC.
Contact : 04 92 73 22 82

- Moulin Arizzi - Les Mées
- Ouverture le 20/11/06
- Trituration pour des lots de 300 kg

et plus, sur rendez-vous uniquement
Contact : 04 92 34 04 80.

- Coop Les Pénitents - Les Mées
- Lots particuliers à partir de 300 kg
- Certification bio, olives AOC et non-AOC
Les Mées : 04 92 34 16 09 (moulin)
ou 04 92 34 07 67 (magasin)

- Moulin Bonaventure - Valensole
- Ouverture à partir du 15/11/06.
- Lots particuliers à partir de 100 kg d'olives. La capacité des machines est de 200 kg / heure
- Agrément bio. Visite possibles.
G. Chabot - 06 83 45 32 22.
Valensole : 04 92 74 94 85

- Saint-Vincent - Jouques (13)
- Ouverture le 6/11/06
- Lots particuliers à partir de 100 kg
- Agrément Bio
Éric Garcin - 06 25 04 87 98

- Moulin du Terroir - Manosque
- Ouverture le 4/12/06
- Lots particuliers à partir de 100 kg sur rendez-vous
- Agrément AOC
Contact : 04 92 76 43 25

Désormais, tous les 2 mois nous choisirons pour cette rubrique une question parmi celles que vous nous posez sur le Forum du site du groupement :
www.oleiculteurs.com/forum

« J'ai effectué un premier traitement contre la mouche le 19 septembre dernier avec un produit appelé Dimézyl 40 EC. En découvrant ce produit à utiliser pour la mouche à la dose de 7,5 cl / 100 l d'eau ou 12,5 cl / 100 l d'eau contre la teigne, je me pose plusieurs questions »

1) *Peut-on se permettre de faire une moyenne de dosage (10 cl / 100 l) en souhaitant agir sur la mouche + la teigne ?*

• Réponse : non, les traitements contre la mouche et la teigne ne se font pas au même moment.

2) *Combien de traitements à faire et à quelle fréquence ?*

• Réponse : dans le cas de la lutte curative (traitement en plein), le premier traitement se décidera aux premières mouches capturées. Le renouvellement de ce dernier, ne se fera que si d'autres captures ont lieu après 3 semaines.

3) *Combien de temps doit-on rester à pulvériser le feuillage*

• Réponse : il faut arrêter juste avant le point de ruissellement (formation d'une goutte sur la pointe de la feuille).

4) *Doit-on se contenter de pulvériser les branches qui portent des olives et éviter les parties seulement feuillues ou les arbres qui ne portent manifestement aucune olive ?*

• Réponse : oui, quand cela est possible, mais il faut être sûr de ne pas oublier d'olives.

5) *Comment "marche" un traitement ?*

• Réponse : tout dépend de la matière active, or dans le cas du Dimézyl 40 EC, celle-ci est le Diméthoate qui pénètre dans le fruit et agit par contact sur le ravageur.

6) *La mouche adulte, visible sur des olives va-t-elle aspirer, sucer le produit ?*

• Réponse : oui.

7) *La larve déjà installée, va-t-elle faire de même, ou va-t-elle manger de la pulpe polluée, mourir et nous laisser un fruit pollué à triturer ?*

• Réponse : oui, mais si le délai avant récolte et le dosage sont respectés il ne devrait pas y avoir de résidu de l'insecticide dans l'huile.

8) *Est-il possible d'utiliser seulement des pièges sexuels pour éliminer les adultes et préserver les fruits ?*

• Réponse : non, le piégeage sexuel n'a qu'une fonction indicatrice.

« Ai trata à la lesto lou 19 de setembre em'un proudu nouma Dimezyl 40 EC.

En descurbant aquéu proudu (de segur dangierous pèr lis ome) à utilisa pèr la mousco à la doso de 7,5 cl/100 l d'aigo o 12,5 cl/100 l d'aigo pèr l'arno, me siéu pausa quauqui questioun :

1) *Poudèn-ti se permettre de faire un dousage mejan (10 cl/100 l) sout escàmbi d'agi sus la mousco + l'arno ?*

• **Responso** : noun ; la mousco e l'arno an d'èstre tratado dins de periodo diferènto.

2) *Quant de tratamen e à qunte frequènci ?*

• **Responso** : dins lou cas de la lucho curativo (tratamen coumplet) lou proumié pouverage se decidera très li proumièro mousco agantado. Sara necite de tourna trata soulamen se de mousco soun agantado après 3 semana.

3) *Quant de tèms devèn resta à pouvereja lou fuiun ?*

• **Responso** : fau aresta justo avans que l'aigo regoulesse

4) *Devèn-ti s'acountenta de pouvereja li branco qu'an d'oulivo à despart di branco soulamen fuiouso o dis aubre qu'an ges d'oulivo ?*

• **Responso** : o, quouro acò's poussible, basto èstre segur de pas óubrida d'oulivo.

5) *Coumo « founciouno » un tratamen ?*

• **Responso** : vai segound la matèri ativo, aqui dins lou cas dóu Dimezyl 40 EC, es lou « Dimethoate », que penetra dins lou fru e agis au toco-toco sus lou desfruchaire.

6) *La mousco adulto, visible sus lis óulivo vai-ti pipa, chucha lou proudu ?*

• **Responso** : o.

7) *Lou visoun qu'es en plaço vai-ti faire parié o vai-ti manja la poupo pouluado, creba e nous leissa un fru embruti à trissa.*

• **Responso** : o, mai se lou delai avans la recordo e lou dousage soun esta respeta, devrié pas soubra d'insecticide dins l'òli.

8) *Es-ti poussible d'utilisa li piège seissuau pèr elimina lis adulto e apara li fru ?*

• **Responso** : noun ; L'achapadou seissuau noun a qu'uno founcioun endicarello.

Reviraduro :

Anio SAUVAT e Gibert TOUVAT

FICHE CUISINE



Pour quatre personnes : 4 belles tranches épaisses de faux filet, 80 grammes de câpres au vinaigre, 4 filets d'anchois (déssalés) 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, 2 clous de girofle, 2 oignons, 3 gousses d'ail (dégermées), 1 cuiller à soupe de farine, 15 cl d'huile d'olive de Haute Provence, 5 cl de vinaigre, gros sel (de Camargue), poivre du moulin.

Mélanger l'huile d'olive, avec le laurier, les clous de girofle, les gousses d'ail et y faire mariner les tranches de faux filet pendant une nuit.

Bœuf en Broufado

Dans une cocotte, disposer un lit d'oignons et d'ail émincés, puis poser une ou deux tranches de faux filet, ensuite recommencer. Saler, poivrer et ajouter le vinaigre. Faire cuire la marmite couverte (couvercle rempli d'eau) dans un four pendant deux heures. Ajouter les câpres et lier la sauce avec la farine. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser mijoter quelques minutes. Ensuite ajouter les anchois et une bonne rasade d'huile d'olive. Servir avec des pommes vapeur.

Francis Ruggiu

Résultats du sondage 2006

Nous remercions les près de 55 % de nos adhérents 2006 qui ont rempli le sondage annuel. Cela nous permet d'avoir des données importantes et fiables afin de mieux saisir vos attentes. Nous vous encourageons donc à répondre au sondage 2007, ce qui ne devrait guère vous prendre plus de 10 minutes.

Internet

58 % ont un accès Internet dont 36 % sont équipés en bas débit et 64 ont l'ADSL.

38 % ont visité notre site Internet www.oleiculteurs.com et sont satisfaits de sa présentation (note moyenne de 15,8 /20).

Nouvelle présentation du site depuis septembre 2006.

Fêtes

22 % d'entre vous fréquentent la Fête départementale de l'olivier. La Fête de l'huile nouvelle du Moulin de l'Olivette suit, en seconde position (21 %). Puis vient, avec 9 % la fête du Goût à Volx en octobre et la San Brancaï à Manosque (à laquelle malheureusement en 2006 nous n'avons pas été conviés). Viennent ensuite « en tir groupé » les fêtes locales

d'Estoublon (6 %), Corbières (6 %), Moustiers (5 %). Les Rencontres du groupement que nous avons essayé de mettre en place en septembre n'ont pas suscité votre engouement (moins de 5 %). Nous réfléchissons pour 2007 à une formule plus attirante.

A noter que près de 42 % d'entre vous ne prennent pas part à l'une ou l'autre de ces manifestations. S'il est vrai que la plupart sont destinées au grand public, elles sont aussi souvent un espace de rencontre et de discussion entre oléiculteurs.

Olivette infos et publications

97 % plébiscitent le papier recyclé, nous garderont donc cette formule.

70 % d'entre-vous prêtent Olivette Infos (famille et amis). En moyenne

vous êtes donc plus de 3 personnes à lire chaque bulletin, soit 1800 lecteurs.

C'est pour nous une fierté, aussi nous vous encourageons encore plus à faire connaître notre bulletin autour de vous et à encourager ceux qui l'apprécient à adhérer, car ce sont les cotisations qui nous permettent d'exister.

70 % sont intéressés par l'édition de nos fiches techniques sous forme cartonnée et vous nous avez attribué une note de 16,6/20 pour notre calendrier des travaux 2006.

Formation et démonstrations

65 % d'entre vous participent aux démos de taille, dont 60 % qui assistent à plus d'une chaque année (1,5).

54 % n'ont jamais participé aux autres formations, mais 40 % d'entre eux souhaitent s'y rendre. Les thèmes favoris de formations auxquelles vous souhaitez participer sont dans l'ordre : le sol (63 %), les maladies (39 %), la restructuration (32 %), la pierre sèche (28 %), les outils de récolte (26 %) et les techniques bio (24 %). S'il faut choisir le jour, la majorité d'entre vous préfère le samedi. Nous faisons le maximum pour que ce soit ce jour là, mais ce n'est pas toujours possible.

Découvrez dans le prochain numéro le programme des formations 2007.

HISTORIQUE

La coopérative oléicole de Manosque (suite)

1948

• 23 octobre

Le président rend compte de la campagne 1947-1948.

Il a été apporté 175,5 tonnes d'olives, il a été livré aux producteurs 22 litres d'huile par 100 kilos d'olives.

Sur la part livrée au Ravitaillement Général, 15 % de la production, après déduction des frais généraux, il a été payé aux récoltants 3 kilos d'huile à 370 francs le kilo par 100 kilos d'olives.

Le Conseil décide de porter les olives à la Coopérative de la Fare les Oliviers, comme les années précédentes.

M. Daumas fait connaître aux administrateurs que le Ministère de la Reconstruction a décidé du règle-

ment du sinistre de la Coopérative sur le Plan départemental.

Le Génie Rural de Digne a été chargé de la mise en adjudication et de la surveillance des travaux de déblaiement des décombres qui ont été confiés à l'entreprise Lazard de Manosque.

La reconstruction est prévue pour 1949.

M. Masson, architecte à Manosque, est chargé du devis d'identique.

Sur proposition de Monsieur Daumas, le Conseil décide d'adjoindre dans la nouvelle Coopérative les machines nécessaires au traitement des grignons.

A l'unanimité, il est décidé de porter le traitement de M^{me} Gaubert, gérante à 5000 francs par mois.

Serge Royere



Les 3 chiffres que l'on retrouve sur toutes les notices des engrais complets donnent le pourcentage en éléments majeurs de cet engrais. Comme les glucides, les lipides et les protides pour l'alimentation humaine le rôle de l'azote, du phosphore et de la potasse est fondamental dans le développement des plantes et dans notre cas de l'olivier.

Ce que l'on apporte n'est pas ce qui est absorbé

On peut apporter tous les engrais qu'il faut, si les conditions d'absorption ne sont pas réunies, l'olivier ne pourra pas les utiliser. Comme à la cantine, les menus pour les enfants peuvent être équilibrés, dosés par un diététicien, mais si l'enfant ne mange que les frites et le gâteau qu'il gardait dans son cartable, tous les beaux calculs n'auront servi à rien.

L'absorption racinaire est un mécanisme complexe ; mais on peut retenir que l'eau y joue le rôle de « véhicule » pour faire rentrer les éléments minéraux (dissous dans l'eau du sol) dans les tissus vivants de la plante. Il faut donc de l'eau pour que les racines puissent absorber les éléments minéraux du sol. Sans l'eau les oliviers peuvent survivre, mais alors ils ne se développent pas.

L'azote N.

- Symbole N (pour nitrogenium en latin)
- Le di-azote (forme gazeuse de l'azote) représente près de 80 % de l'air atmosphérique.
- Il est à la base de toutes les protéines, il est donc indissociable du monde vivant : depuis les bactéries, les virus et jusqu'aux mammifères évolués que nous sommes.

- On l'extrait à partir de roches (nitrate de potassium et nitrate de sodium) du Guano ou par synthèse chimique (à partir du di-azote de l'air).

- Les plantes ne peuvent absorber l'azote par leurs racines **que sous forme de nitrate** dissous dans l'eau.

Cycle de l'azote

- 1 L'azote de l'air est fixé par les bactéries.
- 2 Il est utilisé par celles-ci puis libéré sous forme d'ammoniaque dans le sol.
- 3 Sous l'action d'autres bactéries et grâce à l'oxygène de l'air cet azote est transformé en nitrites puis en nitrates.
- 4 Les racines absorbent ces nitrates
- 5 Les végétaux utilisent cet azote pour former des protéines, qui après un éventuel passage dans le règne animal réintégreront le cycle à des endroits différents selon les bactéries qui se chargeront de leur recyclage.

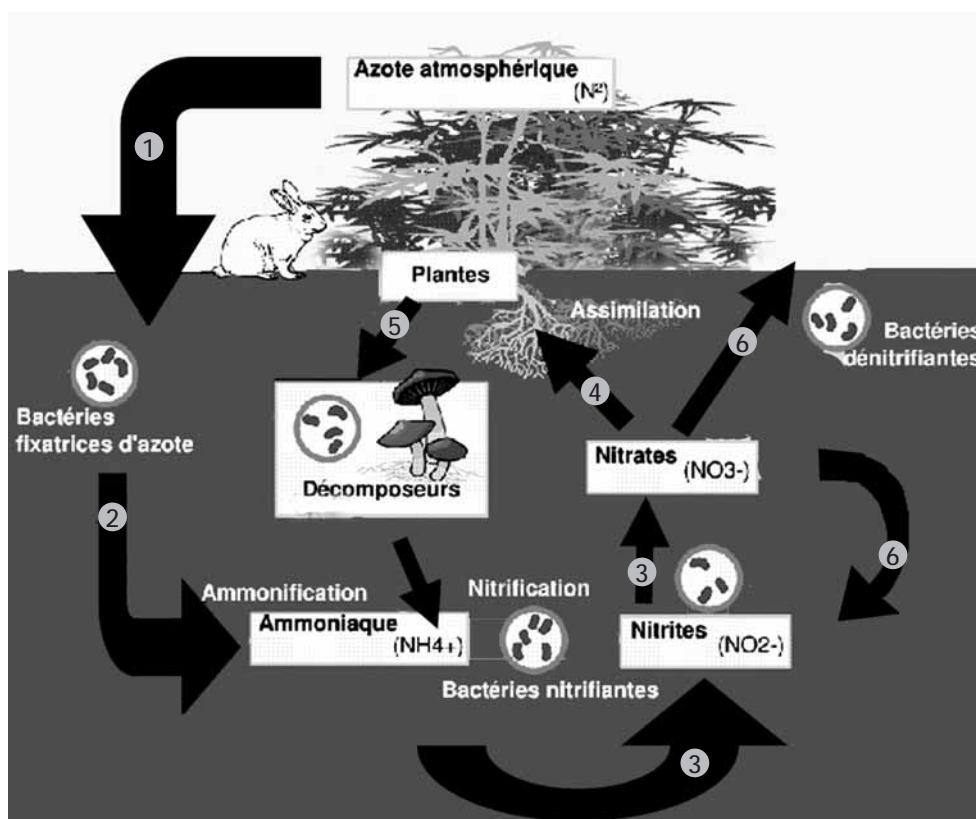
Expression des quantités

Sauf cas particulier nous donnons ici les quantité d'engrais en grammes d'éléments minéraux par arbre.

Par exemple : pour un engrais contenant 10 % d'azote, il faudra compter 2 kg d'engrais si vous souhaitez apporter 200 g d'azote.

mais s'ils sont en trop grande quantité il sont emportés vers le sous-sol où ils risquent de polluer les eaux ou perdus par volatilisation.

5 Les végétaux utilisent cet azote pour former des protéines, qui après un éventuel passage dans le règne animal réintégreront le cycle à des endroits différents selon les bactéries qui se chargeront de leur recyclage.



Les composés azotés

ion nitrate	Ion Nitrite	Ammoniaque	ion ammonium	azote gazeux
NO_3^-	NO_2^-	NH_3	NH_4^+	N_2

Les besoins théoriques de l'olivier en azote

Les inconvénients de l'azote

L'olivier, comme la plupart des plantes cultivées a des besoins relativement important en azote si l'on veut qu'il pousse.

Toutefois un excès d'engrais azoté peut entraîner une augmentation

des risques sanitaires : les tissus sont plus fragiles, c'est donc une véritable invitation pour les cochenilles qui piqueront plus facilement (et donc la fumagine), pour l'oeil de paon qui germera mieux sur les feuilles, mais aussi la mouche de l'olive et le pourrissement des olives.

L'excès d'azote (nitrate) en automne augmente également la sensibilité au gel.

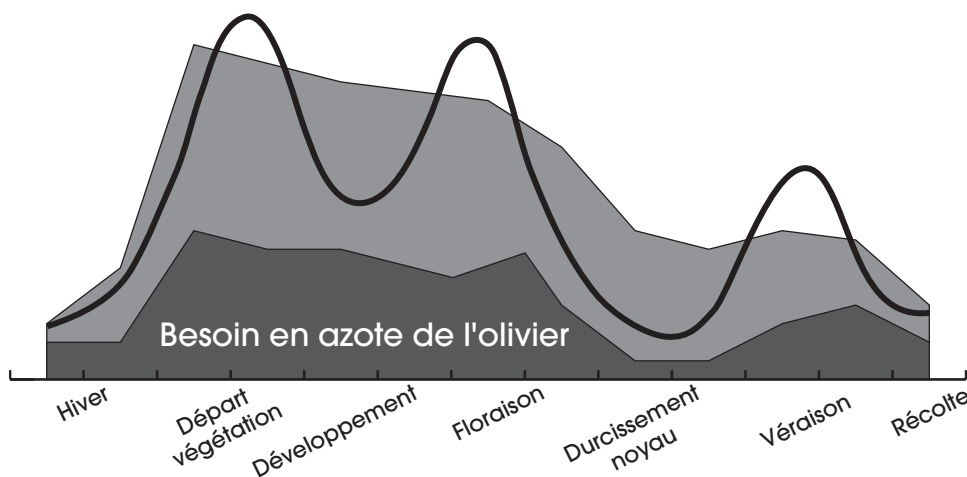
Besoins théorique de l'olivier (grammes par olivier)	Productivité en kg d'olive par arbre	
	10 kg	30 kg
Besoin en azote (g/arbre)	300	500

Source : L'olivier ed. CTIFL

Des bactéries fixatrices d'azote

Parmi les bactéries capables de fixer le diazote de l'air et de le transformer en ammoniac certaines se sont associées avec une famille de plantes : les légumineuses (trèfle, luzerne, pois...). Cette association visible sur les racines (petites nodosités) est une symbiose : les deux parties en tirent un bénéfice. L'association plante/bactérie peut (grâce aux bactéries) fixer l'azote de l'air et (grâce au végétal) utiliser l'énergie lumineuse. Les légumineuses n'ont donc pas besoin de recevoir d'engrais azotés, de plus, si elles sont broyées et mélangées à la terre, elles enrichissent le terrain en azote.

Disponibilité du sol en azote

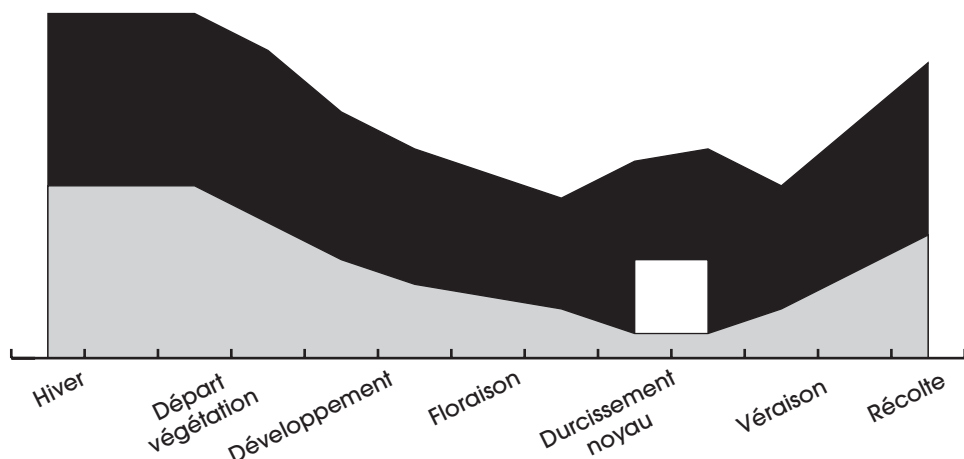


~ Cas d'un verger ayant reçu 3 apports d'azote chimique.

■ Cas d'un verger ayant reçu des engrais organiques à diffusion lente.

■ Besoins en azote de l'olivier
Tout le printemps, du départ de végétation à la floraison, et dans une moindre mesure au durcissement du noyau, les besoins en azote de l'olivier sont importants. Ils diminuent ensuite pour être très faibles voire nuls en hiver.

Stock d'azote dans les feuilles de l'olivier



■ Cas d'un printemps humide.

■ Cas d'un printemps sec.

□ Niveau minimum d'azote pour que l'olivier prépare des fleurs pour l'année.

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

Exemples d'apports azotés :

Olivier jeune (10 - 15 ans) irrigués, terrains profonds, produisant 5 à 10 kg d'olives en moyenne

Apport par arbre	Quantité	Date	Qté d'azote	
Enherbement broyés et enfouis	-	Mai	100 à 500 g	selon le type d'enherbement et son développement, Azote-nitrate disponible entre juin et octobre
Sulfate d'ammoniaque	0,5 kg	Mars	100 g	Azote nitrate disponible de fin mars à fin avril / début mai.
Sulfate d'ammoniaque	0,5 kg	Mai	100 g	Azote nitrate disponible de fin Mai à fin Juin.
Total mis à disposition			300 à 700 g	

Oliviers adultes en coteaux secs, produisant 10 à 12 kg d'olives en moyenne.

Apport par arbre	Quantité	Date	Qté d'azote	
Fumier composté	20 kg	février	400 g	Azote-nitrate disponible à partir de fin mars et tant que le taux d'humidité du sol est suffisant
Sulfate d'ammoniaque	1 kg	Mars	210 g	Azote nitrate disponible de fin mars à fin Avril / début mai.
Engrais foliaire (4% d'urée)	3 l de bouillie	Juillet	-	Azote absorbée par les feuilles directement dans les jours qui suivent l'application
Total mis à disposition			+ de 600 g	

Conséquences pratiques

A Comme il faut de l'oxygène pour passer de l'état d'ammoniacal à celui de nitrate, les engrais azotés (ou la matière organique) ne doivent pas être enfouis trop profondément, 5 cm suffisent. Inversement s'ils restent en surface, une partie de l'ammoniacal risque d'être perdue par volatilisation.

B Il faut des bactéries dans le sol pour que les engrais puissent être utilisés par les plantes. Le sol doit donc rester vivant, l'apport régulier de matière organique ou / et l'entretien d'un enherbement sont des facteurs favorables à la vie du sol. Les désherbages chimiques sont des facteurs défavorables.

C La forme nitrate de l'azote, la seule utilisable par les plantes est très soluble, elle peut donc être emportée rapidement en cas de pluie.

Il faut donc apporter peu d'azote soluble à la fois. Deux kilogrammes d'un engrais azoté contenant 20 % d'azote doivent être considérés comme un maximum pour des sols de bonne qualité. Au delà vous en perdrez et vous polluerez. Sur les terres pauvres, avec une capacité de mise en réserve réduite comme c'est souvent le cas pour les oliviers, cette valeur maximale doit être réduite à 1 kg.

D La capacité d'absorption racinaire étant inférieure aux besoins

durant la deuxième moitié du printemps et l'été il est important d'apporter de l'azote à l'olivier de telle sorte qu'il ait de l'azote nitrate à sa disposition et en quantité suffisante dès le mois de février.

Les apports d'azote sous forme d'ammoniacal en avril/ mai ne donneront des nitrates qu'en mai et à condition qu'il y ait suffisamment d'eau dans le sol, sinon ils seront perdus.



**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**

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

C'est une variété locale du secteur de Manosque qui est d'ailleurs également appelée la « Manosquaine ». De beaux spécimens sont visibles au Mont d'or et en particulier au sommet. On les trouve d'ailleurs souvent sur les vergers les plus ventés.

Ce sont des arbres vigoureux à port étalé.

Ils se caractérisent surtout par le port des olives en « grappes ». Celles-ci sont de taille moyenne mais avec un gros noyau (en proportion). Elles sont entremêlées avec les feuilles et mûrissent plus tôt que les aglandau.

Nous n'avons pas d'échantillons spécifiques d'huile issue de Grappié pour vous donner les caractéristique du produit fini.



Port de l'arbre



*Feuilles**



Olive en coupe et noyau



Olives sur rameaux



Différents stades de maturité

* Erratum : la feuille présentée sur la fiche « Colombale » dans le bulletin précédent d'Olivette infos (n° 72) était en réalité celle du Grappié reproduite ici.