

13^e année - N°74
Janvier / Février 2007

SOMMAIRE

Flash infos p 2

Les associations
oléicoles de Haute-
Provence p 3

Conseils de saison ... p 3

Historique p 4

Calendrier 2007 p 4

Question/Réponse p 5

Fiche cuisine p 5

Dossier technique
Fertilisation Le phosphore ... p 6/7

Fiche technique
Reconnaissance des variétés :
la Rosée du Mont d'Or 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

Les années se suivent
et ne se ressemblent
pas...

Avec peu d'attaques
de maladies et rava-
geurs et une récolte
mémorable, la cam-
pagne 2005/2006 fut
placée sous de bons
auspices, voire très
bons, si le manque de
précipitation ne s'était
fait sentir. La cam-
pagne 2006/2007 elle,
restera malheureusement dans les
mémoires pour sa récolte déplorable,
ses attaques de mouches consé-
quentes, un brunissement des olives
encore important dans certains vergers
et des précipitations, comme l'année
précédente, très en deçà des normes.
Je parle bien sûr pour la majorité des
oléiculteurs, car peu d'entre-vous s'en
sortent favorablement cette année.

Au vu de cette médiocre récolte, les
moulins et autres producteurs reven-
deurs de Haute Provence, ne devraient
pas avoir de difficultés pour écouler en
2007 leur huile. Mais pour les plus im-
portants d'entre eux et je pense plus par-
ticulièrement aux moulins coopératifs,
le problème, si leurs stocks d'huile tom-
bent à zéro en cours d'année, va être
de pouvoir conserver leur clientèle de
négociants et particuliers, fidélisée
depuis quelques années. Et oui, n'ou-
blions pas que produire est une chose,
vendre en est une autre...

Cette campagne oléicole est encore
naturellement très présente dans les
esprits, et vous êtes nombreux par vos
réponses au sondage, que nous vous
demandons de remplir avec votre bul-
letin d'adhésion 2007 au Groupement,
à nous interroger sur les moyens de pro-
tection contre la mouche de l'olive et
le brunissement. Croyez bien que vos
préoccupations sont les nôtres, et que
nous ne manquerons pas d'y apporter
des réponses dans les Olivette infos à
paraître au cours de cette nouvelle
année. Je vous rappelle à ce sujet et
pour ceux qui ne nous ont pas encore
adressé leur renouvellement d'adhé-
sion, qu'il est grand temps de le faire,



sans attendre de nous rencontrer lors
des futures démonstrations de tailles
ou autres manifestations. Ces retards
dans les adhésions, hormis le fait qu'ils
nous coûtent du temps de bénévolat,
nous entraînent des frais supplémen-
taires. Dans mon précédent éditorial,
je vous informais que nous avions fait
notre possible pour n'augmenter la
cotisation 2007 que d'1 euro, mais que
cela impliquait de la part de nos adhé-
rents, qu'ils soient aussi nombreux que
l'année précédente à nous apporter
leur soutien par leur adhésion. Donc,
merci d'avance aux retardataires de
ne plus tarder à nous adresser cette
dernière.

Et, si malgré notre dévouement à la
cause de l'olivier, certains d'entre vous
hésitent encore à ré adhérer, nous les
invitons avec tous les adhérents 2006,
à prendre connaissance de nos acti-
vités prévues pour l'année 2007, lors
de notre Assemblée générale, où nous
dresserons également et comme il se
doit, le bilan moral et financier de
l'année écoulée. Rendez-vous donc à
Volx, le samedi 20 janvier prochain à
15 h, à l'Ecomusée de l'Olivier. A l'issue
de notre Assemblée Générale, la visite
de cet écomusée déjà réputé, sera
offerte à nos adhérents présents, avec
notre traditionnel et convivial apéritif.
Bono annado, bèn granado pèr l'an
que vèn e se sian pas mai que noun
fuguen pas mens*

Le Président, Laurent RAMU

*Bonne année, bien de récolte pour l'an qui vient
et si l'on est pas plus que nous ne soyons pas moins



Assemblée générale 2006

Vous êtes convoqués à l'assemblée générale ordinaire 2006 du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon qui se tiendra le : Samedi 20 janvier 2007 à 15 h à Volx à l'Ecomusée de l'olivier, ancienne route de Forcalquier.

Votre participation est importante ! Dans le cas où le quorum ne serait pas atteint, une assemblée générale extraordinaire débutera à 15 h 15.

Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2005
- Rapport financier 2005
- Renouvellement du tiers du Conseil d'Administration

Les Membres sortant sont : Patrick JULIEN, Patrick LOZIER, Gérard PASCAL, Laurent RAMU, Pierre MICHEL. M. Patrick LOZIER est démissionnaire ainsi que Eliane ANGELVIN et Nicole CHAUSSEMY.

Trois postes d'administrateurs sont donc à pourvoir*

- Prévisionnel d'activité 2006
- Budget prévisionnel 2006
- Questions diverses

*Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues au Conseil d'Administration où aucune compétence préalable n'est nécessaire. Les personnes intéressées peuvent se faire connaître à l'avance en envoyant une lettre de motivation avec leurs coordonnées ou se présenter le jour de l'Assemblée générale. Dans le cas où le candidat ne serait pas élu, il a la possibilité d'être stagiaire et de participer aux réunions du Conseil d'Administration. Le Conseil d'Administration se réunit à 18 h 15 tous les 2^{es} jeudis du mois à Manosque, Maison des Associations, 3 bd du Temps Perdu.

A l'issue de l'Assemblée générale, une collation ainsi qu'une visite gratuite de l'Ecomusée de l'Olivier vous seront offertes.

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

Cet avis tient lieu de convocation

Le Président, Laurent RAMU

Ce jour là le Syndicat de l'AOC de l'huile d'olive de Haute Provence proposera une dégustation des huiles nouvelles AOC.

POUVOIR Assemblée Générale 2006 (à recopier ou photocopier et nous renvoyer)

je soussigné(e) donne pouvoir à
pour me représenter lors de l'Assemblée générale 2006 du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon, le samedi 20 janvier 2007 à Volx. Signature

L'enherbement

On le dit assez souvent, il permet de lutter contre l'érosion et le ruissellement, améliore la structure et le fonctionnement du sol, augmente le taux de matière organique, favorise le maintien des bons insectes au verger, facilite la circulation dans le verger... pourtant, la présence d'herbe les printemps secs et surtout en été concurrence parfois sévèrement nos oliviers.

Sur certains sols le stock de graines s'élève à 800 millions à l'hectare (soit 80 000 graines par mètre carré !!!). Seulement 5 à 20 % d'entre elles germent chaque année et certaines peuvent encore germer après 20 ans passé dans le sol.

La production d'huile d'olive

En France la campagne 2005/06 à vu une production de 4400 tonnes d'huile d'olive. Les Alpes de Haute Provence quant à elles ont produit 356 tonnes soit 8 % de la production française.

En Mai les producteurs avaient repris 47 % de cette huile (vente directe ou autoconsommation) et les moulins en avaient vendu environ 19 %. En

comptant les reports de stock de l'année dernière et les achats, le stock d'huile dans les moulins avant l'été représentait donc 40 % de l'huile disponible pour la campagne. Pour les Alpes de Haute Provence ces valeurs sont sensiblement plus préoccupantes avec 26 % de l'huile reprise par les oléiculteurs et 10 % vendue par les moulins, le stock dans les moulins représentait : 44 % de l'huile disponible. (sce ONIGC juillet 2006)

Pesticides, tous responsables ?

97 % des stations de surveillance de la qualité des eaux révèlent des traces de pesticides. 50 % des cours d'eau et 30 % des eaux souterraines en contiennent tellement qu'elles ne sont plus potables. Elles nécessitent un traitement coûteux pour en extraire les pesticides.

Irrigation et qualité de l'huile

Une étude Espagnole vient de montrer que des olives issues de vergers irrigués contenaient 4 à 5 fois moins de composés phénoliques simples que des olives issues de vergers au secs (variété, maturité, conduite du

Huile Nouvelle

La fête de l'huile nouvelle du Moulin de l'Olivette, organisée le dernier samedi de janvier, est une tradition que vous êtes nombreux à apprécier. Ce sera donc le : samedi 27 janvier 2006 à 18 h 30 aux sons des fifres et tambourins qu'elle débutera.

Au programme :

- Aubades des tambourinaires du Rode Osco Manosco
- Dégustation de l'huile d'olive nouvelle de Haute Provence
- Anchoïade
- Vins AOC Coteaux de Pierrevet.

verger et trituration équivalente) Sce Qualit'olive Artajo et al. (2006) transfert of phenolic compounds during olive oil extraction...

Une étude comparant l'évolution d'huile d'olive durant le stockage, dans un cas à l'obscurité et dans l'autre à la lumière (lumière diffuse « se rapprochant des conditions de supermarché »). Il en ressort qu'après 2 mois l'huile d'olive stockée à la lumière devrait être déclassé en huile lampante.

Les associations oléicoles de Haute Provence

La Haute Provence est riche de nombreuses associations oléicoles locales. Chacune oeuvre sur son secteur pour le développement et la promotion de l'olivier le soutien aux oléiculteurs.



Leurs actions complètent localement celle du Groupement. Si ce n'est pas déjà le cas nous vous encourageons à adhérer à celles qui est la plus proche de chez vous.

Si vous êtes sur un secteur où il n'y a pas d'association active, vous pouvez prendre contact avec nous afin d'en créer une ou un groupe informel rattaché au Groupement.

- 1 APRO canton de Riez, Jean VEYAN - 04 92 77 84 11
- 2 Entrevennes village des oliviers, Mathieu WEIRICH - 04 92 78 75 71
- 3 Lei Olivaire Corbieren, Jacques GOYER - 04 92 78 37 44
- 4 Les terrasses Duranciennes, J-L SAUVY - 04 92 34 05 91
- 5 Li Bancau d'oliveto de Lurs, Claude LAURENT - 04 92 78 79 02
- 6 Oliveraie de Jouques, Eric GARCIN - 04 42 63 75 35
- 7 Oliveraies Estoublonaise et de la Vallée de l'Asse Rémy BROCHARD - 04 92 34 49 14
- 8 Olivier et paysages de Moustiers, Maryse PAUL - 04 92 74 66 79



L'origine de l'huile

Communiqué du Moulin de l'Olivette L'huile d'olive, et qui plus est l'huile d'olive de « terroir », est un produit de qualité reconnue avec une très bonne image dont la notoriété grandissante auprès des consommateurs en fait maintenant un produit recherché mais souvent méconnu. Il existe pourtant autant d'huiles d'olive que de vins dans la diversité de ses goûts et de ses origines.

Il est donc très tentant, pour de nombreux vendeurs d'huile installés en Provence, principale région de production d'huile d'olive française, de bénéficier de la bonne image de l'huile d'olive de terroir auprès des nombreux touristes visitant notre région. Ils ne sont hélas pas tous très scrupuleux.

Mais la législation permet maintenant au consommateur d'identifier sur l'étiquetage, s'il le souhaite, l'origine française d'une huile d'olive. On entend par origine française l'huile fabriquée en France avec exclusivement des olives françaises. Une provenance française de l'huile d'olive se manifestera sur l'étiquette par les mentions d'une AOC (ex : AOC de Haute Provence, AOC Vallée des Baux) ou par une appellation facultative (mais que les producteurs français ont intérêt à indiquer pour se démarquer des huiles d'importation) indiquant le pays de provenance comme « produit français » ou « produit de France » avec le logo correspondant.

En l'absence d'indication de provenance sur l'étiquette que l'on ne doit pas confondre avec la raison sociale, l'huile vendue aura de fortes probabilités d'être une huile d'importation. Exemples de mentions et logos :

1^{er} exemple : « Huile d'olive vierge extra de Haute Provence Appellation d'Origine Contrôlée - Beau soleil - 04110 Vachères »

« Huile d'olive vierge extra - huile d'olive de France - Beau soleil - 04110 Vachères »

Une indication de provenance est mentionnée dans ces 2 cas : L'huile est obligatoirement d'origine française.

2^e exemple : « Huile d'olive vierge

extra - Beau soleil - 04110 Vachère » Aucune indication de provenance n'est mentionnée. Seule apparaît la raison sociale : rien ne permet d'identifier dans ce cas-là l'origine française de cette huile.

Christian TESTANIERE

Nous vous rappelons qu'Olivette Infos est votre bulletin de liaison. Tous les acteurs de la filière oléicole peuvent donc nous proposer leurs communiqués.



CONSEILS DE SAISON

Janvier
Février 2007



Traitements

Pas de traitement ni contre les champignons, ni contre les insectes. Les dégâts de mouches ont été considérables cette année mais en hivers elles sont dans les premiers cm du sol, sous forme de pupes, en hibernation. Il n'y pas de traitement à appliquer. En revanche vous pouvez essayer aux jours les plus froids de griffer le sol pour exposer les pupes aux gels. Mais, comme pour toutes les techniques de lutte contre la mouche, il faut une surface assez importante pour espérer obtenir un résultat.

Dans le prochain numéro : un article spécial sur le bilan « Mouche en 2006 » et les mesure à prendre pour 2007.

Fertilisation

Apportez en février vos amendements organiques compostés, et griffonnez le sol pour les mélanger à la terre.

Taille

Pour les arbres adultes, en production, les tailles peuvent commencer en février, mais pour les jeunes et les arbres à restructurer mieux vaut attendre Avril.

• 27 novembre 1948

A l'assemblée générale au cinéma Le Rex à Manosque, sur 10401 adhérents, 702 sont présents ou représentés.

Compte-rendu de la campagne 1947-1948 :

Les coopérateurs ont livré 175 700 kilos d'olives qui ont été triturés à la Fare les Oliviers. Les olives étant véreuses, la qualité de l'huile laissera sûrement à désirer. Le rendement a été de 26 %. Il a été distribué aux coopérateurs 22 litres d'huile.

Sur la part du Ravitaillement Général (15 % de la production), après avoir prélevé tous les frais généraux, il a été payé aux récoltants 3 kg d'huile à 370 francs le kilo par 100 kg d'olives. Le Président annonce que le Ministère de la Reconstruction a enfin décidé du déblaiement de la Coopérative. Les nouveaux statuts, modifiés conformément à l'Ordonnance du 12 octobre 1945, sont approuvés à l'unanimité.

► 1949

• 19 février

Compte-rendu de la campagne 1948-1949 : Il a été apporté 113 913 kilos d'olives donnant 20% de rendement.

• 29 octobre

Il est décidé de triturer cette année encore les olives à la coopérative de la Fare les Oliviers.

Vu l'impossibilité de loger l'huile, à la livraison des olives il sera demandé aux coopérateurs la quantité d'huile qu'ils laisseront à la vente, cette huile sera confiée à un courtier.

Les nombreuses démarches faites auprès des Ponts et Chaussées et de l'Urbanisme pour que le projet de route traversant la Coopérative soit abandonné n'ayant pas abouti, les architectes proposent la reconstruction de la Coopérative sur la surface restante, estimant qu'elle est suffisante. De ce fait, les plans peuvent être terminés et on peut prévoir la mise en adjudication pour la fin novembre.

• 26 novembre

Assemblée générale dans la salle de cinéma le Rex à Manosque, le Président signale que le Conseiller avait décidé, dans sa dernière réunion, de traiter avec un courtier pour la vente de l'huile que les coopérateurs laisseraient à la Coopérative. Mais, vu l'arrivée des huiles de Tunisie, il ne faut pas envisager de vente à l'heure actuelle.

Les coopérateurs devront donc prendre livraison de la totalité de leur récolte.

► 1950

• 30 janvier

Le Président et son Conseil, demandent à M. Masson architecte que pour la future coopérative le quai de débarquement soit couvert, le magasin à olives devra être le plus spacieux possible, la cave à l'huile devra prévoir un logement de 100 000 litres d'huile.

De prévoir à l'entrée un bureau entièrement vitré et une salle de vente, d'emballage et d'expédition.

Le matériel de fabrication comprendra : 2 meules en granit avec pré-broyeur ; 3 presses à colonnes avec pompes ; 2 séparateurs et filtres.

• 4 novembre

A l'assemblée générale dans la salle de cinéma le Rex à Manosque, sur 1153 adhérents, 743 sont présents ou représentés.

Il a été traité 305 200 kilos d'olives, donnant 20 % de rendement.

Cette année, la fabrication se fera encore à la Fare les Oliviers.

Serge Royère

Calendrier 2007

JANVIER		
• 19 9 h 30	Manosque	Fertilisation organiser votre plan de fertilisation pour l'année ; matin : explications en salle ; après midi : étude de cas concrets (menez vos analyses de terre, étiquettes d'engrais, échantillons...)
• 20 15 h	Volx	Assemblée générale du Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon
• 27 18 h	Moulin de l'olivette Manosque	Huile nouvelle
FÉVRIER		
• 15, 19 et 22	Secteur d'Oraison	Taille Formation complète - toutes tailles : restructuration, , production, formation - lien fertilisation / traitement / taille - organisation des chantiers - Théorie, démonstration, pratique - formation orientée vers les professionnels en partenariat avec la Chambre d'agriculture
• 24 10 h	Moustiers - Devant la mairie	Taille - Restructuration et taille d'entretien
• 24 15 h	Moustiers - Devant la mairie	Fertilisation - Plan de fertilisation annuel - étude de cas concrets
MARS		
• 03 9 h 30	Lurs - Devant la salle Luria	Taille - Olivades de Lurs : taille, dégustation d'huile, repas
• 10 9 h 30	Manosque - Parking Raymondo (Mont d'Or)	Taille - Oliviers en production
• 17 9 h 30	Riez - Grand parking (collège)	Taille - Oliviers en coteaux secs, démonstration et exercices pratiques, menez vos outils
• 17 14 h 30	Corbières - Salle multi-activités	Taille - Oliviers en production et souquets
• 24 9 h 30	Oraison - En face du moulin, devant les anciens éts Richaud	Taille - Oliviers en production

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
Oramai, tóuti li 2 mes faren chausido, pèr aquesto rubrico, d'uno di questioun qu'aurés facho sus lou forum dóu site dóu groupamen

Question : J'ai planté il y a 1 mois et demi (début mars) un rejet d'olivier de 10 à 12 cm de diamètre et aujourd'hui (mi-avril) de petits trous avec de la sciure, sont visibles dans le bois au niveau des départs de rameaux et sur le tronc. J'ai réussi à identifier le malfaiteur, il s'agit du Neiroun !
Y a-t-il un traitement ou dois-je arracher et brûler ce rejet ?

Réponse : Effectivement, il s'agit du NEIROUN. Aucun traitement n'est envisageable sur cet insecte, car il est la conséquence d'un affaiblissement de l'arbre : il faut donc en rechercher la cause...

Dans votre cas (souquet planté d'environ 1 mois), on peut envisager que le souquet a dû mal à repartir car la partie racinaire de l'arbre est peut être moins importante que la partie aérienne. Il faut donc retrouver une égalité entre les 2 parties, voire une partie souterraine plus importante dans ce cas précis.

La solution serait de tailler fortement le souquet, en ne laissant que le tronc, et ce, au plus vite. Essayez, si l'arbre n'est pas trop percé par le Neiroun d'injecter dans chaque trou (à l'aide d'une seringue) un insecticide spécifique pour tuer l'insecte. Si le souquet est trop attaqué, je vous conseille de l'arracher et de le brûler.

Epilogue par le questionneur :

Je voulais vous tenir au courant du déroulement du problème du souquet attaqué par le Neiroun : lors de l'infestation j'ai suivi vos conseils et coupé tous les rameaux et branches pour ne laisser que le tronc.

J'ai également fait un traitement avec du KB total et recouvert à l'aide d'un cicatrisant tous les trous faits par le Neiroun de manière à étouffer l'insecte dans son trou. Ce travail était extrêmement fastidieux, mais au bout du compte, depuis la mi-mai, j'ai pu observer l'apparition de repousse sur le tronc et plus de trou ni de sciure.

Prouvençau

Questioun : Ai planta, fai d'acò un mes e miejo (debut de mars) un souquet d'oulivié de 10 à 12 cm de diamètre e encuei (mi-avrié), se ié vèi de trauquet emé de sarriho eis embrancamen e sus lou pège.

Ai destrauca lou maufatan, es lou neiroun ! Es-ti que i'a un tratamen o dève-ti derraba e crema aquéu souquet ?

Responso : Efetivamen, es bèn lou neiroun. I'a ges de tratamen à prevèire pèr aquéu insèite d'abord qu'es la counsequènci d'un anequeimen de l'aubre : vèn dounc à biais de n'en cerca l'encauso.

Dins vosto cas (souquet planta d'à pau près 1 mes) se pau envisaja qu'a degu pati pèr regreia : belèu que la part de soun racinage èro mens impourtanto qu'aquelo dóu brancun.

Es dounc necite de reequilibra li dos partido e tant se pau, dins aquéu cas precis, que la partido souto-terro siguèsse la mai impourtanto.

La souluciou n'arié de rebrounda ferme lou souquet, en leissant soulamen lou pège e acò rapidamen. Se l'aubre es pas trop degaia pèr lou neiroun, seringa dins cade trau un inseiti-cide especifi.

Se lou souquet es trop agarri, vous counseie de lou derraba e lou crema.

Epilogue pèr lou questiounaire :

Vouliéu vous assabenta dóu debana dóu proublèmo pèr lou souquet agarri dóu neiroun : Ai segui vòsti counsèu e sagata tout lou brancun pèr garda que lou pège.

Ai tambèn trata emé de KB toutau e tapa li trau emé de proudu assanant pèr ié estoufa l'insèite.

Fuguè un travai fastigous, mai, à la fin, despuèi la mié-mai, ai poussu vèire que regreiaive e que i'avie plus ges de trau e de sarriho.

Reviraduro : Anio SAUVAT et Gibert TOUVAT

FICHE CUISINE *Tajine d'agneau aux olives*



- 1 épaule d'agneau désossée
- 4 oignons de belle taille
- 100 g d'olives noires (à la grecque)
- 100 g d'olives vertes
- 2 c à soupe de miel
- 20 cl de jus d'orange
- 2 c à soupe de graines de cumin
- 5 c à soupe d'huile d'olive

Découper l'épaule d'agneau en cubes de 2 cm de côté.

Faire dorer les morceaux d'agneau dans une cocotte avec l'huile d'olive.

Les retirer quand ils sont colorés.

Mettre les oignons émincés et les faire blondir en les remuant sans arrêt.

Remettre les morceaux d'agneau.

Ajouter les olives, le cumin et assaisonner (sel et poivre).

Mouiller avec le jus d'orange et le miel, puis laisser cuire à l'étouffée pendant 90 minutes.

Si nécessaire ajouter de l'eau en cours de cuisson.

Servir avec une semoule de couscous avec raisins secs.

Francis RUGGIU

PRODIA agrofournitures

ZI Saint-Joseph
04100 MANOSQUE

Engrais et produits phyto
04 92 72 41 85

SERVIMAT
LOCATIONS

Vente et réparation de matériel

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

CONSEILS PARTICULIERS

Pour tous problèmes ou questions concernant votre verger, faites appel à notre technicien :

Alex SICILIANO

- Expertise : programme de traitement, plan de fertilisation, diagnostic de maladies, suivi Mouche ...

- Travaux : taille (possibilité de broyage des branches), traitement, fertilisation de vos oliviers.

Tél. 06 79 05 22 49



Il est utilisé comme engrais sous la forme d'anhydride phosphorique de formule P_2O_5 , il est appelé, improprement, acide phosphorique.

Rôle du phosphore

Le phosphore est un élément important qui intervient dans 2 grands groupes de réactions :

La construction du végétal

Construction des membranes cellulaires et des molécules d'ADN, formation des tissus méristématiques (ceux qui sont à la pointe des rameaux et des racines et qui permettent l'élongation), mises en réserve dans la graine. Ce groupe de réactions domine chez les jeunes plants.

Equilibre

Transfert d'énergie, formation de composés intermédiaires, intervention dans les réactions de la photosynthèse. Il est un élément capital de la résistance de l'arbre aux maladies et incidents notamment le gel.

Ce groupe de réaction domine chez les plants adultes.

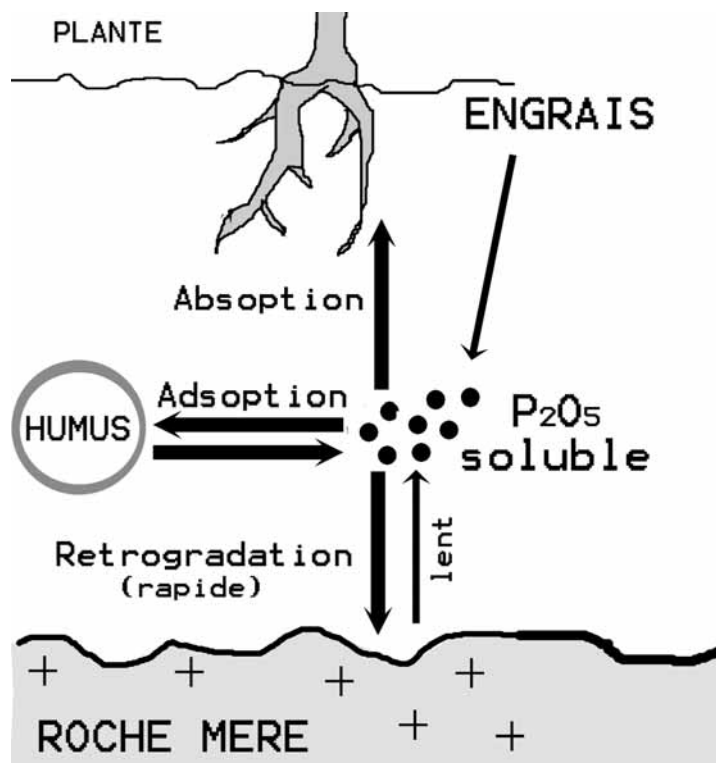
Le phosphore à ce titre peut être comparé à l'huile d'un moteur : il en faut pour que ça marche, mais c'est toujours le même qui est utilisé.

Carence de phosphore

Les carences s'expriment par un jaunissement de la pointe des feuilles accompagnée par une coloration plus foncée des autres feuilles.

L'arbre est plus sensible au gel, à la sécheresse (parois cellulaires plus fragiles) et probablement aux maladies pénétrantes comme l'oeil de Paon et le brunissement. Les carences peuvent également avancer la maturité. L'arbre pousse mal ou pas du tout (pas d'élongation, ni des racines, ni des tiges).

Et les excès : avec le phénomène de la rétrogradation évoqué ci-dessus, le phosphore ne se trouve quasiment jamais en excès pour l'olivier. Si vous en apportez trop vous aurez « juste » perdu votre temps.



La rétrogradation du Phosphore

Derrière ce terme barbare se cache un des secrets de la fertilisation de nos oliviers et en particulier des arbres jeunes. Qui peut faire s'écrouler un plan de fertilisation idéal sur le papier.

Le phosphore sur nos sols alcalins ne reste pas, comme on le croit souvent, disponible pour la plante, il va évoluer dans 3 directions.

Sur des sols calcaires avec des pH supérieur à 8 le phosphore peut être rétrogradé en moins d'un mois.

Plus un sol est riche en matière organique, plus il est aéré, plus l'activité microbienne est importante, au moins le phosphore sera rétrogradé.

	Conditions	résultat	Commentaire
Absorbé la plante	Le phosphore est dissous par l'eau du sol, l'arbre a besoin de phosphore à ce moment.	Il est absorbé par les racines.	C'est l'idéal.
Adsorbé par le sol (lire adsorber)	Le sol est sec, trop alcalin, l'apport de phosphore trop brutal, mais il y a suffisamment d'humus.	Il est adsorbé, c'est-à-dire fixé par les particules d'humus.	Partiellement disponible pour la plante ce phosphore pourra être utilisé plus tard.
Fixé par les micro-organismes	Le phosphore est partiellement dissous, les micro-organismes du sol sont actifs.	Les micro-organismes fixent le phosphore puis le libèrent à la fin de leur cycle.	Indisponible pour la plante, mais pas perdu.
Retrogradé	sol sec, alcalin, pas suffisamment de matière organique.	Le phosphore ré-intègre la roche mère, il n'est plus disponible pour la plante	Vous l'avez acheté, vous l'avez épandu et il n'a servi à rien !

Les besoins pour l'olivier

Le phosphore ne doit pas manquer à un jeune olivier (réactions du premier groupe), ce phosphore reste bloqué dans les tissus.

En revanche, une fois adulte l'olivier recycle son phosphore (réactions du second groupe) ces besoins proportionnellement sont donc moins importants.

Besoins en Phosphore des oliviers P2 O5 (g/arbre)	
Avant l'entrée en production	50 à 150 g
Arbre en production	
< 10 kg d'olive	150 à 200 g
10 à 20 kg d'olive	200 à 250 g
> 20 kg d'olive	250 à 300 g

Quel phosphore pour vos oliviers ?

Généralement les fabricants précisent sur l'emballage l'origine du phosphore utilisé. Sur les sols oléicoles de Haute Provence : calcaires avec une activité biologique souvent réduite, vous devez y être attentif.

Intérêts pour nos sols calcaires	
Fort	Phosphore organique Phosphate d'ammoniaque Superphosphate
Faible à nul	Phosphate naturel Phospal Scories

Les phosphates chimiques ont l'avantage d'être très concentrés (moins de produit à transporter), sol-

GILLIBERT SARL

Motoculture

ZI Saint-Joseph
04100 MANOSQUE
04 92 72 37 27

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

Les formes de Phosphore

- Les naturels (minéraux)

La production principale se fait à partir de roches riches en phosphore et donne des phosphates naturels. Ceux-ci ne sont que peu utilisables tels quel par les plantes. Il leur faut subir une attaque acide pour que le phosphore devienne soluble dans l'eau du sol et donc absorbable par les plantes.

Si le sol est neutre à légèrement acide, riche en micro-organisme actifs, l'attaque acide peut se faire naturellement dans le sol. Mais le processus est lent. Il est en revanche impossible sur nos sols calcaires (donc alcalins) de Haute Provence quand le pH dépasse 8.

- Les solubles

Les fabricants font donc subir aux phosphates naturels une attaque par de l'acide sulfurique pour produire les super-phosphates normaux, triples ou concentrés (20 à 40 % de P2 O5), ou par de l'acide nitrique pour produire le phosphate d'ammoniaque.

Ainsi, la production d'engrais consomme d'énormes quantités d'acide entraînant des pollutions importantes sur le lieu de production : il faut 370 KG d'acide sulfurique pur pour produire 1 tonne de superphosphate.

- Les sous-produits

En France la production de phosphore est un sous produit de la sidérurgie, ce sont les scories de déphosphorisation (14 - 20 % de P2O5). Mais la plus grande partie du phosphate utilisé en France est importé.

- Les naturels organiques

Enfin, des produits organiques sont particulièrement riches en phosphore et en particulier : le guano, et les farines d'arêtes de poisson ou d'os.

uble donc à action immédiate ; mais ils n'apportent rien d'autre, doivent être fractionnés et peuvent être rétrogradés rapidement surtout si le terrain est sec. Les apports sous forme organique sont moins concentrés (donc plus lourds) mais enrichissent le sol à long terme,

apportent d'autres éléments active l'activité naturelle du sol et les risques de pertes du phosphore par rétrogradation sont minimales.

Plus vous apporterez de fumier, compost, tourteau... et plus vous aërez le sol, plus le phosphore sera disponible pour vos oliviers.

EXEMPLES DE FERTILISATION PHOSPHATE

Plantation	160 g de phosphate d'ammoniaque	80 g en 3 fois Mars, Avril et Mai
	4-5 kg de guano	en mars
Arbres jeunes	150 à 400 g de phosphate d'ammoniaque	Fractionnés en 2 ou 3 parts au printemps
	10 à 15 kg de guano	en mars
Arbre adulte	400 à 800 g de super phosphate (0 - 45 - 0)	en un ou deux apports Mars et avril
	20 kg compost ou 10 kg poudre d'os ou guano	en Mars

Corrigez ces préconisations selon votre situation

Sol riche en MO	- 10 %	Sol enherbé	+ 20 %
Sol pauvre en MO	+ 20 %	pH > à 8	fractionner les apports
Sol travaillé / aéré	- 10 %	pH < à 8	Apport en 1 fois



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

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

FICHE TECHNIQUE

Reconnaissance des variétés : la Rosée du mont d'Or

C'est une petite olive identifiée sur le Mont d'Or à Manosque aux couleurs légèrement rosées à la véraison. L'arbre est moyennement vigoureux, les feuilles courtes légèrement recourbées en gouttières souvent dressées. Les olives sont isolées ou en groupe, plus rondes et plus petites que les aglandau. Variété « confidentielle » on ne dispose pas de données précises quand à sa productivité ou son rendement en huile.

