

14<sup>e</sup> année - N°77  
Juillet/Août 2007

## SOMMAIRE

Flash infos ..... p 2

Historique ..... p 3

Recette de cuisine p 3

Question/Réponse p 3

Conseils de saison ... p 4

Dossier technique

AOC huile d'olive  
de Haute Provence ..... p 5/6

Fiche technique

La Mouche de l'olive ..... p 7/8

Imprimé sur papier recyclé



Groupement des  
oléiculteurs  
de Haute Provence  
et du Luberon

Association CIVAM  
2298, chemin de la Thomassine  
04100 MANOSQUE

E-mail : [gohpl@oleiculteurs.com](mailto:gohpl@oleiculteurs.com)

Tél./fax : 04 92 71 00 70

adresse du site :

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

Abonnement / Adhésion : 20 € / 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

Par un décret du 14 mars 2007 publié au journal officiel 3 jours plus tard, l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive de Provence » est née. C'est la huitième huile d'olive en France à bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée, mais elle est la première en terme de superficie.

En effet, principalement étalée en région PACA sur 85 communes des Alpes de Haute Provence, 106 des Bouches du Rhône, 142 du Var, 114 du Vaucluse, plus 6 communes des Alpes Maritimes, elle déborde sur 2 autres régions, avec 9 communes dans le Gard et 1 dans la Drôme. Elle fait doublon sur certaines communes avec 3 autres huiles d'olives AOC : celles «de la Vallée des Baux de Provence», «d'Aix en Provence» et «de Haute Provence».

On peut donc se demander quelles orientations vont prendre ces 3 dernières huiles d'olive AOC, pour se démarquer de cette AOC géante ? Vont-elles entre autre, jouer la carte du produit haut de gamme tel les crus de Bourgogne pour le vin ? Toutefois pour se démarquer, mis à part le nom, il faut aussi que les goûts et arômes des huiles présentées aux consommateurs acheteurs soient distincts : le seront-ils par exemple suffisamment, pour un moulin qui ne triture seulement que des olives issues de communes à son proche alentour ?

Autres interrogations, que vont faire les producteurs communs à deux AOC quand on sait qu'il faut s'engager pour 3 ans en AOC Provence ? Vont-ils choisir de diviser ou pas leur exploitation en deux, voire en trois, avec ne l'oublions pas l'option non AOC dont les huiles issues prennent la dénomination "de France" ? Le choix de privilégier une AOC se fera t-il en fonction du prix



d'achat de la récolte qui est en relation avec le supposé futur prestige de telle ou telle Appellation ? Ou de sa facilité à vendre toute son huile rapidement mais un peu moins chère, grâce à un réseau commercial plus important ? En Provence, une guerre fratricide des huiles d'olives AOC aura-t-elle lieu ?

Beaucoup de questions qui, il faut l'espérer, trouveront réponses en bonne intelligence, pour le bien de toute la profession. Quoiqu'il en soit, cette nouvelle appellation a déjà le mérite de ne laisser pratiquement aucun oléiculteur provençal de côté, et doit satisfaire plus particulièrement les producteurs du Var et du Vaucluse qui étaient jusqu'à présent dans leur grande majorité, sans huile d'olive AOC. Ils peuvent désormais y prétendre dans la mesure où leurs oliveraies requièrent les conditions nécessaires pour en faire partie, car comme dans chaque AOC il y a des règles bien précises qui la régissent.

Vous pourrez donc dans ce numéro estival d'Olivette infos, en connaître l'essentiel grâce à un dossier condensé sur sa législation, afin de vous en faire une idée et savoir si vous pouvez y prétendre. Ce qui entre nous, ne devrait pas poser de problème pour la grande majorité des oléiculteurs provençaux.

Le Président, Laurent RAMU



Site internet du Groupement  
[www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com)

Les données de piégeage de la Mouche de l'olive en Haute Provence seront en ligne sur le Forum dès juillet, comme celles de la Teigne depuis avril dernier.

## Le Forum

### ● Qu'est-ce que c'est ?

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 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 questions techniques.

### ● Comment accéder au forum ?

Pour accéder au FORUM, il faut bien sûr vous rendre sur notre site [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com), puis cliquer sur FORUM dans la barre MENU de la page d'accueil. Vous arrivez sur la page du FORUM.

### ● Comment s'inscrire ?

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

Vous accédez 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 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.

### ● La connexion ?

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

N'oubliez pas le «s» à oléiculteurs pour visiter notre site : [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com)

## Infos oléicoles par E-mail

Les oléiculteurs de notre Groupement ayant inscrit leur adresse électronique sur le bulletin d'adhésion 2007, 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 300 de nos membres (50 %) qui bénéficient de ce service.

Donc, si vous possédez une adresse électronique et que vous désirez recevoir ces infos oléicoles (réservées aux membres du Groupement), envoyez un Email de demande à l'adresse électronique suivante : [laurentramu@oleiculteurs.com](mailto:laurentramu@oleiculteurs.com), en précisant vos nom et prénom, ainsi que votre adresse postale.

Laurent RAMU

## Permanence

Une permanence est assurée tous les vendredis matin de 9 h 15 à 11 h 45 au local du Groupement : 3, bd du Temps-Perdu - Maison des associations - Tél. 04 92 71 00 70 (sauf au mois d'août)

## Quelle belle journée !

En effet, c'est sous un soleil radieux en ce samedi 21 avril à Volx, que quelques 50 personnes passionnées des oliviers sont venues se perfectionner à la taille sous les explications de Robert UFREN en ce qui concerne la taille d'entretien et Alex SICILIANO pour la restructuration.

Les « élèves » ont été très attentifs aux explications et ont posé beaucoup de questions pertinentes.

Après toutes ces explications 17 courageux ont fait le concours de taille dans le verger de Georges VERMALLE qui n'a pas peur de « sacrifier » quelques arbres, mais cela n'a pas été le cas puisque tout le monde a bien ou assez bien taillé, ne faisant pas de grosses fautes de taille.

Le champion a été le même que l'an dernier puisque c'est Jérôme Plestin digne fils de son père qui a été le meilleur tailleur suivi cependant de très près par Prave fils.

Tous les participants ont été récompensés par les dons de généreux donateurs : Le Conseil général, la mairie de Volx, le sénateur Claude Domeizel, les établissements Gillibert, Prodia, Biotec, Julien Motocultures, AGF, le Crédit Agricole, la Maison aux huiles essentielles à Volx.

La démonstration de greffe faite par Georges a également intéressé beaucoup de monde comme chaque année d'ailleurs.

Mais ce qui est étonnant c'est que nous nous sommes retrouvés 70 à table et plus de 100 à l'apéritif, certainement qu'un grand nombre n'avait pas besoin de cours de taille ! Le repas copieux préparé chaque année par les familles Bizot et Vermalle s'est déroulé dans une excellente ambiance et a duré plus longtemps que la démonstration de taille puisque nous avons enlevé les pieds de dessous la table à 16h30 après les chansons en provençal de Roger.

Encore une fois Merci à tous et à l'année prochaine.

Georges Vermalle

Question : Daniel BOUCHON - Réponse : Laurent RAMU  
Traduction : Any SAUVAT et Gilbert TOUVAT

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.oleiculteur.com/forum](http://www.oleiculteur.com/forum).

Question :

je souhaiterais savoir si on peut mélanger lors d'un même sulfatage un produit pour la teigne (dipel) et la cochenille.

Réponse :

Non, il ne faut pas mélanger ces 2 produits d'autant plus que la lutte contre ces 2 insectes ne se fait pas à la même période !

Pour la teigne le traitement au DIPEL se fait au stade "Bouton Blanc" puis 8 jours plus tard en cas de mauvais temps : donc début juin.

Pour la Cochenille, il est préférable d'employer un traitement à base de FENOXYCARBE (Insegar) qui se fait en Haute Provence (suivant l'altitude) généralement fin juillet et un deuxième suivant l'infestation fin août/début septembre.

Question :

Voudriéu saché s'ei poussible de mescla dins un soulet pouveraje un proudu pèr l'arno (dipel) e la coucheniho (o graneto)

Responso :

Noun, fau pas mescla aquéli dous proudu dóu tèms que la lucho pèr s'apara d'aquèsti dous insèite se fai pas à la memo periodo !

Pèr l'arno, lou tratamen au DIPEL se fai à l'estàdi « boutoun blanc » puèi 8 jour après pèr cas de marrit tèms : adounc à la debuto de jun.

Pèr la graneto, vèn à biais d'emplega un tratamen à baso de « FENOXY-CARBE » (insegar) qu'a d'être aplica en n'auto Prouvènço (segound l'auture) aperaqui à la fin de juliet e un autre segound l'enfecimen à la fin d'avoust/debuto de setèmbre.



## Pêches poellées à la pistache

- 4 belles pêches jaunes
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillerées à soupe de pistaches concassées
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 4 yaourts grecs
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- cuillerée à café d'extrait d'amande

Plongez les pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis aussitôt sous l'eau froide. Otez la peau délicatement.

Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Faites dorer les pêches sur toutes les faces et roulez-les dans la cassonade.

Dans chaque bol, mélangez un yaourt, une cuillerée à soupe de sucre et l'extrait d'amande.

Posez les pêches encore tièdes sur le yaourt bien froid. Saupoudrez de pistache et servez.

(source : site Internet AFIDOL)

## HISTORIQUE

### La coopérative oléicole de Manosque

(suite)

#### ► 1953

- 7 février

Le Président donne le compte-rendu des travaux d'extraction pour la campagne 1952/1953.

61 tonnes d'olives seulement, ont été apportées par les coopérateurs, et dans ce chiffre, il faut noter un lot de 7 tonnes d'olives provenant du ramassage à terre ou de lots refusés en 1<sup>ère</sup> qualité.

Malgré l'état précaire des olives qui ont été apportées le Conseil décide après discussion de donner 22 litres d'huile aux 100 kilos d'olives apportées, pour la 1<sup>ère</sup> catégorie.

Pour ce qui est des huiles provenant des olives de terre, le Conseil décide de ne point remettre ces huiles telles que aux coopérateurs, le degré d'acidité de ces dernières étant très élevé : 1,9°

Le Conseil décide donc de fixer le taux à remettre pour 100 kilos de ces olives, à 15 % et de remettre en

échange de cette huile, du savon d'excellente qualité dans une proportion de 1,2 kilo de savon par litre d'huile.

La récolte dans la région méditerranéenne étant déficitaire avec 600 tonnes contre 1200 l'année dernière, le Conseil décide à l'unanimité d'augmenter le prix de l'huile, qui sera porté à partir du 15 février à 360 francs le litre.

- 7 mars 1953

Assemblée générale à la mairie de Manosque.

Sur 1550 adhérents, 508 sont présents ou représentés.

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

#### ► 1954

- 13 février

Le Président donne le compte-rendu de la campagne 1953/1954 : 845 472 kilos d'olives, (Tonnage jamais atteint auparavant) et en moyenne 20,8 %

de rendement.

Compte tenu des frais occasionnés par cette récolte (olives très aqueuses en cette année de fortes périodes pluvieuses) et des remboursements à effectuer, le Conseil décide de remettre, pour 100 kilos d'olives, 18 litres d'huile sans autre frais pour les coopérateurs.

Les ventes au détail se feront par 5, 10 et 15 litres au cours de 340 francs le litre.

A partir de 50 litres le prix sera de 310 francs.

- 4 décembre 1954

A l'assemblée générale à la coopérative oléicole 609 adhérents sont présents ou représentés.

L'assemblée générale décide l'ouverture du moulin au 13 décembre, et il est accepté de faire établir des rendements divers échelonnés sur toute la durée de la cueillette.

Serge Royère



## Fertilisation

En juillet/août, il fait trop sec pour apporter des engrais au sol, mais si vous irriguez, et si vos arbres sont très chargés et si votre fertilisation de printemps était insuffisante vous pouvez compléter avec un engrais complet à faible dose.

## Engrais foliaires

Pour les arbres très chargés, prévoyez une fertilisation foliaire d'accompagnement courant juillet. Utilisez un engrais complet (voir tableau en page 7 de Olivette Infos n° 76)

## Phytoprotection

- La mouche : voir dossier spécial dans ce numéro.
- La Teigne : Elle a sévi par endroit mais globalement la pression est restée apparemment faible malgré un hiver peu rigoureux.
- La cochenille : en revanche semble avoir mieux profité de cet

hiver doux et il semblerait qu'elle se développe à nouveau. Si vous êtes touchés (plus de 1 cochenille par feuille) prévoyez un traitement d'été avec un fénoxy-carbe. Si l'attaque est faible positionnez le traitement fin juillet / début août; si l'attaque est plus importante faites 2 applications; la première fin juillet et la seconde fin août/début septembre.

- Oeil de paon et fumagine : les champignons ne se développent pas s'il fait trop chaud. En revanche avec le retour des pluies en août ou septembre, vous devez protéger vos arbres avec un traitement à base de cuivre.

## Sol

Coupez l'herbe très ras, mais si vous le pouvez éliminez-la en l'enfouissant sur place. L'idéal est de couper l'herbe puis de l'enfouir quelques jours après.

Alex Siciliano

## ZOOM sur le Synéis Appât

Nouveau produit pour la lutte contre la Mouche de l'olive.

■ **Matière active** : SPINOSAD  
La matière active du Synéis appât, le spinosad est une toxine sécrétée par une bactérie du sol. Produit naturel donc avec une faible toxicité pour la faune sauvage et les mammifères, il présente une bonne efficacité par contact, identique à un produit de synthèse, et une très bonne efficacité par absorption. Il agit à la fois sur les œufs, les larves et les adultes de nombreux insectes (pyrale, tordeuse, thrips, carpocapse et mouches des fruits...). Ce tableau idyllique ternit par un effet toxique significatif sur les hyménoptères (insectes prédateurs entre autre des cochenilles).

■ **Formulation spécial oliviers**  
Pour la lutte contre la mouche de l'olive il est proposé un mélange avec un attractif, pour une pulvérisation localisée. Ce choix permet de ne traiter que la partie Sud des arbres et ainsi de conserver les atouts du produit tout en limitant ses effets négatifs sur les hyménoptères. Au final c'est un produit, qui s'avère particulièrement intéressant pour la lutte contre la Mouche de l'olive. Nous espérons qu'il recevra rapidement une homologation pour la lutte biologique.

■ **Application économe en eau**  
Au début du vol, appliquez le produit à la dose de 5 % par grosses gouttes sur la face Sud des arbres. Une très faible quantité suffit : 100 à 150 ml / arbre. Renouveler le traitement en cas de pluie ou au début du vol suivant. Quatre passages sont autorisés au maximum sur les oliviers. Comme pour tous les autres produits il est parfaitement inutile de traiter s'il n'y a pas de mouches.

**PRODIA** agrofournitures

ZI Saint-Joseph  
04100 MANOSQUE  
Engrais et produits phyto  
**04 92 72 41 85**



**GROUPE  
PROVENCE  
SERVICES**

APPROVISIONNEMENT POUR L'AGRICULTURE

Manosque : 04 92 70 13 30  
Oraison : 04 92 78 60 13  
VALENSOLE : 04 92 74 80 40

**BIOTEC sarl**

Amendement organique  
Fumier de mouton

04300 Saint-Martin-les-Eaux  
Tél. / Fax : 04 92 72 62 34  
Portable : 06 08 06 38 13

**GILLIBERT SARL**

**Motoculture**

ZI Saint-Joseph  
04100 MANOSQUE  
04 92 72 37 27

**Jardinerie Claude**



Tout pour l'entretien et  
la récolte de vos oliviers  
Sécateurs,  
matériel d'arrosage,  
traitement, amendement...

04700 Oraison - Tél. **04 92 79 89 30**

**SERVIMAT**  
**LOCATIONS**

Vente et réparation de matériel  
ZI Les Prés Combaux  
Av. de la Libération - 04100 Manosque  
Tél. **04 92 72 12 22**



Avec l'huile AOC de Provence la filière oléicole s'est dotée d'un outil de communication, permettant à la fois de recouvrir les AOC existantes de la région (Baux de Provence, Aix en Provence et Haute Provence) et les territoires pas encore couverts. Cette appellation est à la fois souple : elle permet d'intégrer les différentes variétés cultivées en Provence, les récoltes précoces et tardives mais elle est aussi rigide en excluant les huiles trop ardentes ou vraiment trop typées. Elle

s'inscrit dans une stratégie de filière permettant de communiquer hors bassin de production sur l'appellation générique Provence tout en conservant pour la vente sur des créneaux étroits ou la vente directe les appellations locales.

Nous proposons ici, une retranscription partielle du décret d'application assortie de quelques commentaires afin de vous aider à décider si vous souhaitez ou non vous engager dans cette appellation.

## Extrait du décret du 14 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence »

« **Article 1<sup>er</sup>** - Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » suivie ou non de la mention « olives mûrées » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

L'« Huile d'olive de Provence » est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent.

L'amertume est présente et varie de 2 à 7 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

L'ardence est présente et varie de 2 à 6 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

La teneur en acide libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûrées » est caractérisée par un nez intense, marqué par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être associées au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine. Le fruité est intense, caractérisé par le pain grillé, l'olive noire, le sous-bois et l'artichaut violet cuit.

L'amertume est inférieure ou égale à 1 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

L'ardence est inférieure ou égale à 2 sur une échelle organoleptique linéaire de 0 à 10.

La teneur en acide libre, exprimée en acide oléique, est inférieure ou égale à 1,5 gramme pour 100 grammes. »

« **Article 2** - Les olives sont récoltées et transformées dans l'aire géographique de production qui s'étend au [...] »

« **Article 4** - Tout producteur qui souhaite produire des olives destinées à l'élaboration d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » doit souscrire une déclaration d'affectation des vergers destinés à la production de cette appellation pour trois années consécutives auprès des services de l'INAO, au plus tard le 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte. »

« **Article 5** - Les olives proviennent des variétés suivantes :

– variétés principales : aglandau, bouteillan, cayon, salonenque et les variétés dénommées localement brun, cayets, ribiers, belgentiéroise.

L'ensemble de ces variétés représente 80 % minimum des arbres des vergers de l'exploitation, dont 50 % minimum constitué de l'ensemble des variétés aglandau, bouteillan, cayon et salonenque.

[...]

Deux au moins des variétés principales sont obligatoirement présentes au sein des vergers de l'exploitation. »

« **Article 6** - Densité de plantation

Pour les nouveaux vergers [...] chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 30 m<sup>2</sup>

[...] Pour les vergers implantés avant la parution du présent décret, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 m<sup>2</sup>. Toute culture intercalaire est interdite dans les vergers.

[...] »

## C O M M E N T A I R E S

La caractérisation des huiles de Provence permet d'y inclure toutes nos huiles Aglandau à l'exception de celles trop ardentes obtenues lors des récoltes trop précoces.

L'introduction d'une catégorie « olives mûrées » est en revanche un grand pas dans la reconnaissance des caractéristiques des huiles d'olives chômées qui peuvent ainsi (et enfin !) bénéficier d'une reconnaissance officielle.

L'aire géographique recouvre tout le territoire de l'AOC Haute Provence, le Vaucluse, les Bouches du Rhône, le Var et quelques communes des Alpes Maritimes.

L'article 3 concerne la procédure de déclaration du/ des vergers auprès de l'INAO.

L'engagement d'un verger devra se faire sur 3 années consécutives. Cette contrainte oblige les oléiculteurs à faire un choix à priori de l'affectation des olives de tel verger à l'AOC Provence ou pas. Etant entendu qu'une exploitation peut à la fois avoir un verger déclaré en AOC Provence, un autre déclaré en AOC Haute Provence et un troisième qui ne relève d'aucune AOC.

Si l'aglandau reste la variété reine, en toute logique pour cette appellation régionale les variétés traditionnelles locales sont réduites au rôle de figurantes, elles ne peuvent excéder 20 % des oliviers du verger.

Des tolérances sont acceptées pour les vergers déjà installés avec des taux de variétés principales de 60 % jusqu'en 2015 et 70 % jusqu'en 2025.

Les huiles mono-variétales sont exclues de l'appellation.

La densité proposée correspond bien aux densités moyennes déjà validées, en revanche le dernier alinéa exclut les vergers jeunes associés à des cultures de fourrage ou de lavande comme observé parfois.

L'article est complété par des alinéas sur la taille ou l'éclaircie qui doit être régulière, le sol travaillé ou enherbé et la fertilisation. Ils n'ont aucune incidence sur nos modes de culture habituels.

« **Article 7** - Les olives sont récoltées dans des vergers dont la production récoltée, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 8 tonnes d'olives par hectare [...]. Les olives proviennent d'arbres qui ont au minimum cinq ans de plantation en place.

« **Article 8** - Les olives sont récoltées entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 15 janvier. Les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées par secteurs de maturité par les services de l'INAO après avis du syndicat de défense intéressé.

« **Article 9** - Les olives sont récoltées avant complète maturité, au stade « olives tournantes ». Les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et doivent faire l'objet d'un ramassage quotidien. Il ne peut être élaboré d'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte. Ces olives doivent être conservées et comptabilisées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation. Les produits d'abscission sont interdits. Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » sont stockées et livrées au moulin dans des caisses ou pallox à claire-voie. »

« **Article 10** - Les olives livrées au moulin et mises en œuvre sont saines. La proportion d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées...) est inférieure à 10 % du nombre d'olives pour chaque lot livré et chaque lot mis en œuvre.

Pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à quatre jours.

Pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûrées », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est comprise entre quatre et dix jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives d'au moins deux des variétés telles que définies à l'article 5 du présent décret, dont au minimum une variété principale.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30°C. Les seuls procédés et traitements autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction centrifuge ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 mEq pour les huiles non conditionnées et avant leur mise à la consommation. »

« **Article 12** - Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Provence » suivie ou non de la mention « olives mûrées » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'olive de Provence » ;
- la mention « olives mûrées » immédiatement après le nom de l'appellation en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des caractères du nom de l'appellation ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le sigle « AOC ». Lorsque dans l'étiquetage figure indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots « appellation » et « contrôlée » ;
- le logo officiel AOC. »

## Conclusion

L'AOC Provence est un outil de plus mis à la disposition des producteurs qui souhaitent vendre leur huile. Elle permettra selon les besoins de diversifier nos offres mais aussi de vendre des olives AOC Provence à des moulins extérieurs à notre bassin habituel.

En revanche, les oléiculteurs qui ne vendent pas d'huile n'y trouveront pas beaucoup d'intérêts, d'autant que l'engagement sur 3 ans d'un verger est contraignant.

Au plan institutionnel il faut souhaiter que les différents organismes réussissent à s'entendre pour que l'engagement dans cette AOC ne rajoute pas plus de paperasse et de cotisations dans le système. La mise en œuvre concrète lors de la prochaine campagne devrait nous éclairer sur ce point.

Commentaires et conclusion : Alex Siciliano

Si le point sur le rendement ne devrait pas poser trop de problèmes en Haute Provence, l'exclusion des vergers de moins de 5 ans peut en revanche être un handicap.

La période de récolte encadre bien notre période de récolte actuelle, il est seulement regrettable que qu'il n'ait pas été autorisé à récolter jusqu'à la fin janvier, pour renouer avec la tradition d'une récolte tardive en Haute Provence. Le stade « olives tournantes » n'est généralement pas un problème pour des aglandau jusqu'à la fin décembre mais il peut être gênant sur les autres variétés.

Il est entendu par « ramassage quotidien » que les olives ne doivent pas rester dans les filets plus d'une journée.

L'article 10 est probablement celui qui est le plus restrictif pour la plupart des oléiculteurs non professionnels en imposant une durée de stockage globalisée entre le producteurs et le moulin de 4 jours pour huile d'olives NON mûrées. Ainsi l'oléiculteurs qui souhaite ramasser une quantité suffisante pour faire sa passe, devra le faire en moins de 4 jours, et dans ce cas l'ensemble du lot d'olive sera considéré comme ayant 4 jours de conservation (puisque il aura mélangé des olives de 4, 3, 2 et 1 jours de conservation). On peut regretter que cette dispositions ne tienne pas compte des conditions de stockage, les olives n'évoluant pas de la même façon selon la température, l'humidité, leur état sanitaire... On pourrait également considérer que seul compte le résultat ; peu importe que l'oléiculteur ait conservé ses olives 4, 8 ou 15 jours du moment que l'huile qu'il en tire répond aux critères organoleptiques définis plus haut.

## LEXIQUE

• Olives mûrées : Il est entendu par olives mûrées, des olives ayant volontairement subi une fermentation et/ou une déshydratation de quelques jours avant d'être menées au moulin. Egalement appelées chômées, les huiles obtenues de ces olives développent des arômes caractéristiques.

• Echelle organoleptique : Les jurys de dégustation des huiles s'appuient sur une méthode d'analyse très rigoureuse définissant pour chaque critère une échelle de valeur permettant d'attribuer une note sur 10 de façon objective.

• Teneur en acide libre : Elle est exprimée en gramme d'acide oléique par litre d'huile, elle est le principal et le plus simple des indicateurs chimiques de la « fraîcheur » d'une huile d'olive.

### Un développement simple inséparable de l'olivier

Les premières mouches à prendre leur envol vont le faire au début de l'été (rarement avant le début juillet en Haute Provence) et partir à la recherche de nourriture et de partenaires sexuels. Leur alimentation se limite aux pollens, exsudats de plantes, miellats... les mouches adultes ne mangent pas d'olives. Dès les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> jours suivant leur envol les mouches sont capables de se reproduire. Elles sécrètent des phéromones leur permettant de se retrouver et selon les conditions climatiques, les accouplements pourront s'étaler sur plusieurs semaines. L'accouplement proprement dit dure tout de même 2 heures (en condition de laboratoire à 25 °C).

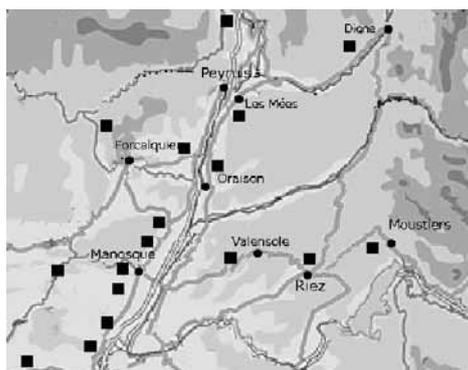
Puis la femelle va chercher un espace de ponte, elle repère, de loin, les oliviers à leur couleur et les olives au « toucher ». Elle incise la peau de l'olive, aspire du jus et y glisse un œuf. Ces opérations lui prennent quelques minutes, mais une seule mouche est capable de pondre plusieurs centaines d'œufs (pour un seul accouplement).

Réseau de piégeage 2007 du Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence

Liste des communes où devraient être installés les pièges

(sous réserve de modifications)

Champtercier ; Corbières ; Gréoux ; La Tour d'Aigues ; Les Mées ; Lurs ; Manosque ; Moustiers ; Ongles ; Oraison ; Pierrevert ; Riez ; Sainte Tulle ; Sisteron ; Valensole ; Volx



De la grande famille des diptères, notre Mouche de l'olive se caractérise de la façon suivante :

C'est une petite mouche longue de 5 mm environ. Ces ailes, nervurées, transparentes présentent chacune une petite tache brune à leur extrémité. Le thorax est brun, l'abdomen est jaunâtre ou fauve, taché de brun. La femelle a l'abdomen prolongé d'un ovipositeur (qui sert à poser les œufs).

Après 2 à 10 jours (selon la température) l'œuf va éclore laissant la place à une larve qui, durant 2 semaines, va dévorer la chair de l'olive. Au terme de son développement, la larve va soit se nymphoser dans l'olive (quand elle est encore verte) soit se laisser tomber au sol pour une nymphose dans la terre si l'olive commence à mûrir. Durant l'été, il faudra 10 à 15 jours à la pupa pour donner naissance à une mouche de forme adulte prête à prendre son envol. En été le cycle dure donc environ 1 mois. En automne en revanche les pupes ne vont évoluer que très lentement pour passer l'hiver, les mouches adultes n'émergeant alors que l'été suivant. On considère qu'en France seulement 1 à 3 % des pupes survivent à un hiver.

Les mouches adulte ne se déplacent naturellement guère que d'un verger au voisin mais elles peuvent être entraînées par le vent sur de grandes distances, ou être contraintes à migrer, dans ces cas, quelques centaines de mètres, voire quelques kilomètres peuvent être parcourus.

### La régulation naturelle des populations de mouches

Plusieurs facteurs permettent de limiter naturellement le développement de la Mouche :

- ▶ Les insectes auxiliaires : ils attaquent généralement les pupes ou les larves.
- ▶ La technique des haies composites et des bandes fleuries abordée dans les précédents numéros d'Olivette infos en sont une illustration.
- ▶ Les prédateurs : il s'agit essen-

On entend par « vols de Mouche » la période à laquelle les mouches déjà présente dans le verger sous forme de pupa prennent leur envol.

tiellement des oiseaux, mais les chauve-souris peuvent aussi avoir un rôle.

▶ Les réactions de l'olive : la ponte d'un œuf est une agression pour l'olive à laquelle elle va répondre par une subérisation : l'œuf ou la larve sont étouffés ou écrasés dans le fruit. En fin de saison (octobre-novembre) les larves peuvent également être étouffées par l'huile contenue dans le fruit.

▶ Le climat : en été les températures élevées ralentissent le développement de la mouche au-delà de 30°C alors que leur mortalité devient importante au-delà de 35 °C. En hiver, les pupes hivernantes ne résistent pas aux gels surtout si le sol est très humide.

### Dégâts qualitatifs et quantitatifs

En consommant la pulpe des olives, et contribuant à la chute précoce des fruits les larves de Mouches sont la cause d'une perte en volume pour l'oléiculteur.

De plus leurs galeries dans la chair des olives est un facteur d'oxydation (taux d'acidité trop élevés) mais aussi de moindre conservation des olives. Ainsi des olives saines peuvent supporter un stockage de quelques jours alors que des olives piquées doivent être triturées dans les heures qui suivent leur récolte.

### Détecter la présence des mouches

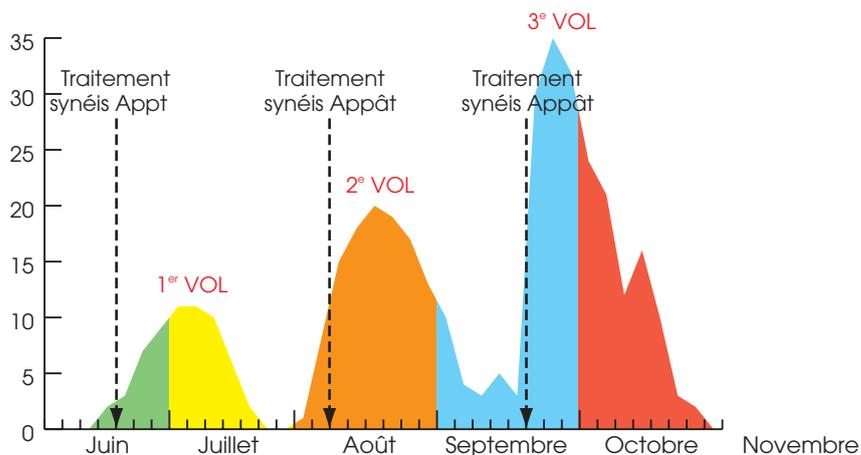
Installez des pièges chromatiques (voir chez vos revendeurs, coopératives...). Un piège peut généralement être représentatif pour 30 à 50 arbres. Vous pouvez également utiliser des pièges sexuels (voir précédent olivette Infos) mais ils sont onéreux pour de petites olivettes. Relevez-les 2 fois par semaine en notant sur un carnet le nombre de mouches de l'olive (sans oublier d'éliminer les mouches engluées).

### Deux traitements possibles

1 - Dans les jours qui suivent les premières captures de mouches appliquez un traitement sur la face Sud des arbres à base de Synéis Appât. La pulvérisation doit se faire à très grosses gouttes. Les mouches attirées par un attractif viendront consommer le produit qui contient également un insecticide naturel. Les insectes auxiliaires du verger seront préservés sur le reste de l'arbre.

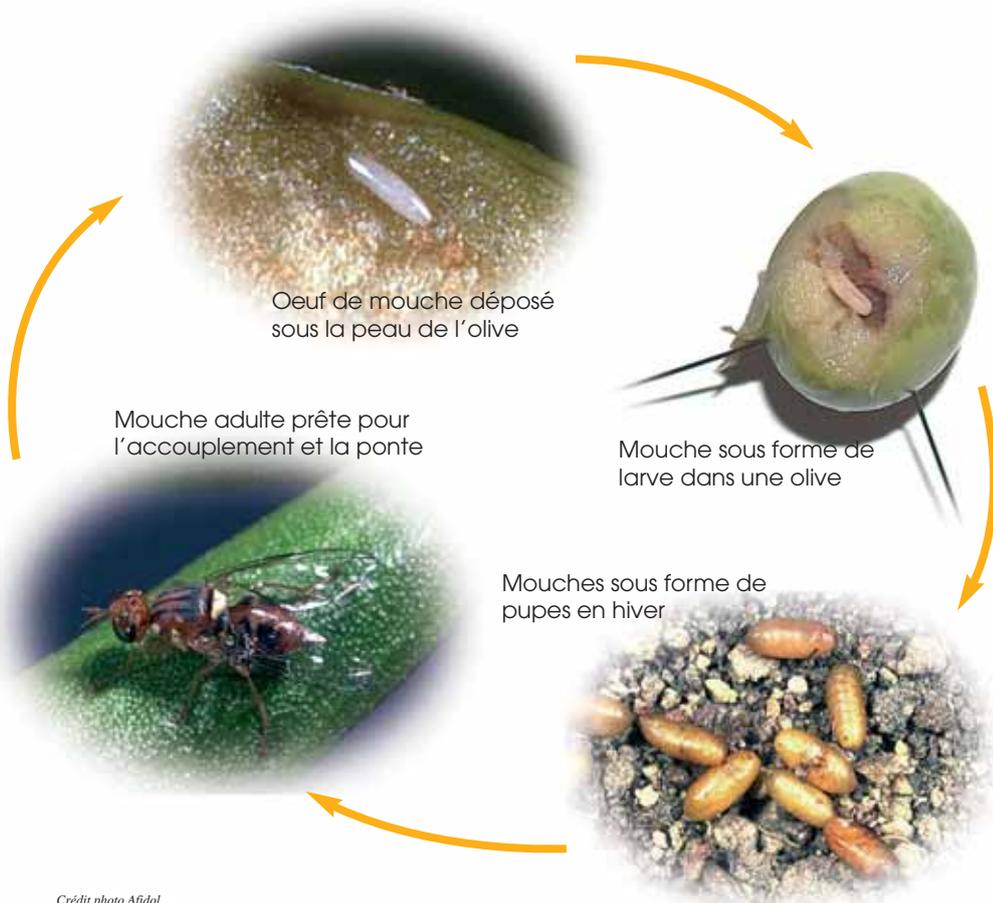
2 - En cas d'attaque rapide et/ou importante, vous pouvez également traiter l'ensemble de la frondaison avec un insecticide chimique (de très nombreuses spécialités existent). Mais ce sont des produits plus dangereux pour vous et pour la faune utile du verger.

### Exemple de courbe de piégeage de la Mouche de l'olive



1 <sup>ère</sup> génération	Pupes hivernantes dans le sol
	Émergence adultes / Accouplement / Ponte
2 <sup>e</sup> génération	Éclosion / Larves / Pupes
	Émergence adultes / Accouplement / Ponte
3 <sup>e</sup> génération	Éclosion / Larves / Pupes
	Émergence adultes / Accouplement / Ponte
4 <sup>e</sup> génération	Éclosion / Larves / Pupes
	Hibernation de la pupue ou émergence pour un 4 <sup>e</sup> vol

### Cycle de la Mouche de l'olive en Haute Provence (A. Sicilano)



### Pour limiter les attaques de mouche :

- Variétés à grosses olives tu éviteras
- Irriguer souvent tu t'abstiendras
- Fleurs et haies tu entretiendras
- Les vents tu favoriseras
- Les engrais tu limiteras
- Les points d'eau tu fermeras

### Pour lutter contre les mouches

- Des pièges tu installeras
- Que chaque soir tu relèveras
- Aux premières mouches que tu captureras
- Traitement aussitôt tu pulvériseras
- sur la face Sud tu te borneras
- ainsi les bons insectes tu protégeras
- ta santé tu conserveras
- et olives tu récolteras

A. S.