

14<sup>e</sup> année - N°79  
Novembre/Décembre 2007

## SOMMAIRE

Flash infos ..... p 2

Recette de cuisine ..... p 3

Conseils de saison ..... p 3

Question/Réponse ..... p 4

Résultat sondage ..... p 5

Dossier technique ..... p 6/7

Récolte : maturité et rendement

Fiche technique

La Verticilliose et le

dépérissement des oliviers ..... p 8

Imprimé sur papier recyclé



Groupement des  
oléiculteurs  
de Haute Provence  
et du Luberon

Association CIVAM

Attention changement  
d'adresse

209, boulevard de Temps Perdu  
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

**Monique - Méolans** : « Vraiment très bien vos fiches techniques sur les variétés et comment les reconnaître. Très bien aussi les fiches culinaires et les conseils de saison. Merci pour ce bulletin que je retrouve avec plaisir dans ma boîte aux lettres. »

**André - Digne** : « Rien à dire, autrement, très bien. »

**Denis - Oraison** : « Je viens juste de prendre connaissance de votre existence. Je suis porte-parole des oléiculteurs du 04 pour la Tour Eiffel. Je suis passionné (c'est même une addiction) par les oliviers. »

**François - Sainte Tulle** : « Continuez comme actuellement. C'est très bien. »

**Jacqueline - Moustiers** : « Tout est parfait pour l'instant. »

**Pierre - Montpellier** : « Félicitations pour la qualité du bulletin qui correspond à mes attentes. Bonne continuation. »

**David - Manosque** : « J'ai l'impression (peut être fausse) que le particulier qui a une dizaine d'oliviers n'est plus trop pris en compte au niveau du Groupement (cf. 2<sup>e</sup> ligne du bulletin d'adhésion 2007). Je reprends quand même ma carte malgré ce petit mouvement d'humeur. »

**Louis - Estoublon** : « Pour moi tous les sujets, peuvent être intéressants et votre journal est important. »

**Frederic - Toulouse** : « Merci et bravo pour votre revue que j'apprécie beaucoup. Continuez les fiches techniques, les essais comparatifs, les techniques de fertilisation. »

**Daniel - Volx** : « Etant donné que je n'ai qu'un seul olivier dans mon jardin, je l'aime beaucoup, pas pour faire de l'huile d'olive, mais pour faire les olives vertes pour l'apéro. Et j'ai pas mal de succès. »

**Dominique - Aiglon** : « Je suis un petit oléiculteur tardif. Mon adhésion est une forme de solidarité à votre action. Continuez. »

N'ayant pas trouvé d'anecdotes critiques lors du dépouillement de notre sondage 2007, nous vous présentons donc cet échantillonnage de louanges qui fait chaud au cœur et motive notre équipe de bénévoles participant à la bonne marche de notre Groupement.

Néanmoins une organisation comme la nôtre ne fonctionne pas qu'avec de bonnes volontés, et nous faisons appel, comme chaque année en cette période, à chacun d'entre-vous pour nous renouveler votre confiance, en s'acquittant de l'adhésion 2008.



Sous la neige.

Pour 20 €, ou plus pour les membres bien-faiteurs, cette adhésion vous donne droit principalement à :

- Olivette infos, notre bulletin bimestriel (6 numéros par an) ;
- prendre part aux festivités que nous organisons ou auxquelles nous participons comme la fête de l'huile nouvelle ;
- participer gratuitement à la plupart de nos formations techniques, telles les démonstrations de tailles, et à un tarif préférentiel pour les formations payantes (exemple : stage Bio en 2007) ;
- des informations oléicoles par Internet si vous avez une adresse électronique ;
- s'inscrire sur le Forum de notre site Internet : [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com) afin de poser des questions, consulter le bulletin technique du mois, le vol de la Mouche de l'Olive, de la Teigne, etc.

● une carte d'adhérent à présenter lors des formations techniques, ou lors de vos achats chez certains de nos partenaires annonceurs qui vous feront une réduction.

Votre carte de membre 2008 vous sera envoyée avec Olivette infos de Janvier Février seulement si nous recevons votre cotisation avant la Noël 2007. De même pour toute adhésion avant cette date, le calendrier des travaux 2008 sera gratuit. Les retardataires (après la Noël) recevront leur carte avec le numéro 81 de mars-avril et devront s'acquitter de 3 € supplémentaires pour recevoir ce calendrier.

Je vous incite donc à nous renvoyer le bulletin d'adhésion 2008 (et votre chèque !) le plus tôt possible afin de profiter de cette offre.

En attendant, je vous souhaite une bonne récolte, de bonnes fêtes de fin d'année et comme on dit chez nous : a l'an que vèn !

Le Président, Laurent RAMU



## Empire romain et mondialisation

La 8<sup>e</sup> colline de Rome, le Testaccio, est constituée de débris d'amphores. Jusqu'à ces dernières années plusieurs hypothèses se confrontaient quant à l'origine de ces amphores. Aujourd'hui il est établi qu'elles venaient, pour 85 % d'entre-elles, de la région de Bétique en Espagne, et qu'elles servaient exclusivement au transport d'huile d'olive. Ainsi, pendant 250 ans au début de notre ère les romains ont entassé 25 millions d'amphores à huile (brisées pour tenir moins de place) en une gigantesque décharge. Les romains à cette période ne consommaient donc presque que de l'huile d'olive Espagnole à raison de 12 litres par habitant et par an. Cette mine d'or pour les archéologues nous montre également qu'il y a 2000 ans, l'empire romain à son apogée, organisait déjà une extrême spécialisation de ses provinces : le blé en Egypte, l'huile en Espagne, les vins en Languedoc... L'union Européenne et la mondialisation dont on nous parle tant, ne seraient donc que de grands retours en arrière.

## SONDAGE 2008

Vous trouverez en page intérieure les résultats du sondage 2007 auquel vous avez été nombreux à répondre : 65 % des adhérents soit 10 % de plus que l'an dernier. Ces données nous sont particulièrement utiles aussi nous vous remercions par avance de répondre au sondage 2008, que vous trouverez au dos de la feuille d'adhésion pour la nouvelle année.

## Renouvellement des adhésions

Pour faciliter la conduite de l'association nous vous serions reconnaissant de ré-adhérer le plus tôt possible. Certains d'entre vous le font plus tard, ce qui induit des frais postaux plus importants et complique la tâche des bénévoles chargés de la mise sous plis. Le montant de l'adhésion 2008 n'est pas

changé, elle reste à 20 € et le calendrier des travaux est gratuit pour ceux qui envoient leurs bulletins d'adhésion avant le 25 décembre 2007. Passée cette date il sera vendu 3 €.

## En direct du Sénat

Nous apprenons avec plaisir la nomination de Claude DOMEIZEL, Sénateur des Alpes de Haute Provence au poste de Vice-président de la section Oléicole du Sénat.

Toutes nos félicitations à notre Sénateur-oléiculteur, membre actif et fidèle de notre Groupement oléicole qui nous fait régulièrement le plaisir d'assister non seulement à nos démonstrations techniques mais aussi aux festivités que nous organisons.

Nous reproduisons ci-dessous la lettre de nomination du Sénateur DOMEIZEL à ce poste, que lui a adressé en date du 31 mai 2007, Monsieur Jean BESSON, Sénateur de la Drôme, Président de la section oléiculture au Sénat.

*"Monsieur le Sénateur, Cher collègue,*

*J'ai le plaisir de confirmer par ce courrier votre élection au poste de Vice-président de la section « Oléiculture » du groupe d'études « Economie agricole et alimentaire ».*

*Je me réjouis, en tant que Président de cette structure à laquelle je suis très attaché, de pouvoir travailler à vos côtés. Comme vous le savez, je souhaite impulser un nouveau programme d'actions qui pourrait prendre notamment la forme d'un colloque, début 2008, sur l'huile d'olives à travers ses aspects agricoles, environnementaux, sanitaires et culturels.*

*J'ai aussi pour projet de développer les relations entre les producteurs d'huile d'olives de la France et du Maghreb.*

*Cette partie nord de l'Afrique, en particulier la Tunisie, offre des opportunités en termes de nouveaux marchés et d'échanges de savoir-faire qui me semblent très prometteurs pour la filière.*

*Je vous invite donc à venir discuter de ces sujets ou d'autres à l'occasion de la réunion de la section « Oléicole » qui aura lieu au mois d'octobre prochain.*

*Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer et restant à votre disposition..."*

## Changement d'adresse du Groupement

Le Groupement, vous vous en souvenez peut-être avait quitté la Thomassine, Maison de la biodiversité, gérée par le Parc naturel régional du Luberon, durant la phase de travaux de restauration / aménagement du site. Pour cette période, la mairie de Manosque avait bien voulu nous mettre à disposition un local à la Maison des associations en centre ville. Aujourd'hui les travaux à la Thomassine sont terminés, mais le Groupement des oléiculteurs gardera finalement le local en ville pour des raisons pratiques. Nous proposerons certainement des animations avec le Parc du Luberon sur le domaine de la Thomassine, qui accueille un verger conservatoire d'oliviers et de nombreuses autres espèces, un potager, une exposition permanente...

Vous pouvez donc prendre note de notre nouvelle adresse :

<p align="center"> <b>Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon</b>            209 bd de temps perdu            04100 MANOSQUE            Tél. 04 92 71 00 70 (le vendredi matin)         </p>
--

## A la Sainte Catherine...

« Pour la Sainte Catherine, l'huile est dans l'olive ». Les frileux, ceux qui se croient prévoyants parce qu'ils cueillent les fruits à peine mûrs ; ceux qui appréhendent les olivades sous la pluie, le mistral ou la neige, ceux-là -et c'était tous- sautaient sur la Sainte Catherine comme sur un lièvre au gîte. Après le 1<sup>er</sup> décembre au plus tard, ils étaient déjà là avec leurs sacs. Ils attendaient l'huile avec des yeux soupçonneux d'inventeurs de trésor. Ils l'auraient pompé à la sortie des scourtins si on les avait laissé faire. (...) Après bateau ! on se remisait dans les maisons, portes claquées ; à regarder sadiquement les autres courbés en deux sur leurs chevalets, qui souffraient dans les olivades. »

Pierre MAGNAN, in « La Maison assassinée »



## Novembre / Décembre 2007

Le retard des pluies en fin d'été, début d'automne pénalise fortement nos oliviers qui d'une part ont perdu des olives et d'autre part, n'ont pas pu pousser normalement cet automne ni faire des réserves. Les pluies de l'hiver ne changeront guère cette situation qui risque d'avoir des conséquences négatives sur la production d'olives de l'an prochain et par effet de ricochet sur les 2 années qui suivront.

### Fertilisation

Pas de stimulation de l'arbre par des fertilisations au sol ou en foliaire au moment où il doit rentrer en dormance.

### Amendement

Ceux qui veulent apporter des amendements à décomposition lente : compost fini, tourteau, grignons... peuvent le faire juste après la récolte. Ces amendements doivent être enfouis légèrement dans le sol.

Il est important de faire la différence entre les amendements qui enrichissent la terre et les engrais ou fertilisants qui nourrissent les plantes sans effet sur la terre. Reportez-vous aux dossiers et fiches fertilisations des précédents numéros.

Soyez particulièrement attentif à ne pas apporter en novembre des « matières » fertilisantes qui risqueraient de rendre vos arbres plus sensibles aux froids de l'hiver.

### Taille

A la récolte certaines branches peuvent être coupées à condition de ne représenter qu'une faible partie de la frondaison et que ce soit sur des arbres adultes sur des coteaux peu sensibles aux gels. En général mieux vaut attendre Février/ Mars pour commencer réellement la taille.

### Travail du sol

Le travail du sol, par un griffonnage de surface (5 cm) dans les périodes froides et humides permet d'exposer les pupes de mouches aux froids de l'hiver et d'en réduire le nombre pour l'année prochaine.

### Récolte

La maturité des olives est en avance d'une quinzaine de jours d'après les premières analyses faites en octobre.

La décision d'une date pour les olivades devrait donc prendre en compte ce critère.

### Traitement

Avant la récolte pas de traitement. Si vous cassez beaucoup de branches lors de la récolte, effectuez un traitement à base de cuivre pour cicatriser.

N'oubliez pas que pour chaque produit que vous avez pu utiliser cet automne il existe des délais avant récolte (voir tableau ci-dessous).

### Liste de quelques produit et leurs délais avant récolte

Matière active	Ravageur visé	Produits	Délais avant récolte
Cuivre	Oeil de paon, fumagine...	Bouillie bordelaise, Kocide...	ND*
Fenoxycarbe	Cochenille	Inségar	14 j
Deltaméthrine	Mouche	Décis...	15 j
Diméthoates	Mouche	Chimac, Dimézyl...	21 j
Lambda cyhalothrine	Mouche, teigne	Karaté, Lambda C...	60 j
Flazasulfuron	Desherbant	Katana	150 j
Oxyfluorène	Desherbant	Goal 2E	90 j

### Petite annonce

Cherche olives à cueillir dans le secteur sud du département, étudie toutes propositions  
Tel. 06 22 97 90 54

## FICHE CUISINE



### Pompes à huile ou Gibassier

La « dure » (Recette de M. MAZOULLIER)

400 g de farine, 200 g de sucre en poudre, 1 verre d'huile d'olive (préférer la variété Bouteillan), 1/2 verre d'eau, 1 pincée de sel, le zeste d'une 1/2 orange non traitée.

Mélanger la farine et le sucre en y ajoutant la pincée de sel. Puis incorporer le 1/2 verre d'eau et l'huile d'olive, ajouter le 1/2 zeste d'orange et malaxer le tout. Aplatir la pâte au rouleau pour obtenir une galette ronde. Faire profondément 5 entailles. Mettre la Pompe au four thermostat 6, et surveiller la cuisson : entre 20 et 30 minutes.

La « tendre » (Recette de M. ALIVON)

1 kg de farine, 250 g de sucre en poudre, 20 g de levure de boulanger, 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger, 1 verre d'huile d'olive (préférer la variété Bouteillan), le zeste de 2 oranges non traitées.

Mélanger et pétrir le tout. Si c'est sec rajouter un peu d'eau (de fleur d'oranger). Déposer la pâte en boule dans un saladier couvert d'un linge. Laisser reposer 3 heures de temps au bout duquel la pâte aura doublé de volume. Former une galette ronde et y faire profondément 5 entailles. Mettre au four à 180° C et surveiller la cuisson.

\*ND = non déterminé. Un délais de 3 jours minimum doit être respecté selon la législation ; mais par précaution, nous vous conseillons de compter plutôt une quinzaine de jours.

Question extraite du Forum du Groupement des oléiculteurs sur [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com)

## Question

Bonjour,  
mon projet de plantation d'une nouvelle olive d'une centaine de jeunes Aglandau suit son cours (actuellement sous-solage + labour + fumure d'automne + hersage + piquetage + HIVER ) puis plantation en février/mars 2008.

Je désire savoir quelles graines je pourrais semer entre les rangs pour ne pas laisser venir les graminées ou autres chardons sauvages. Merci pour votre réponse précise en plantes faciles à se procurer.

Le hersage annuel ne pourrait-il pas être remplacé par un broyage moins éprouvant pour les racines ?

## Réponse

L'enherbement d'une olive est un sujet plus complexe qu'il n'y paraît souvent.

Si l'herbe améliore la richesse biologique du terrain, sa portance, sa structure, si elle est une source de matière organique économique... elle est aussi une concurrente importante pour l'olivier : concurrence en eau et en éléments minéraux. Selon la nature du terrain elle peut accélérer les problèmes de tassement et d'asphyxie des racines.

Aussi, afin de profiter des atouts de l'herbe sans gêner les arbres on conseille, dans l'idéal, de laisser de l'herbe entre les rangs et de travailler le sol autour des troncs. Mais selon la configuration de la parcelle et l'équipement disponible ce compromis n'est pas toujours possible. Aussi en pratique il est souvent préférable, s'il n'y a pas d'irrigation, de travailler le sol sur toute la surface et ne pas laisser s'installer l'herbe. Le risque de blesser des racines n'est pas un souci dans la mesure où il s'agit d'un travail du sol superficiel (10-12 cm).

En revanche si vous avez de l'eau pour l'irrigation (et un dispositif d'aspersion), le problème de concurrence ne se pose pas. Il "suffit" donc de choisir entre l'enherbement naturel, spontané ou un enherbement artificiel. Retenez que l'enherbement artificiel permet d'étouffer rapidement les adventices et d'obtenir un couvert régulier de la parcelle; A CONDITION de disposer des outils nécessaires. En effet, pour être efficace, le sol doit être parfaitement préparé (bon émiettement, pas de semelle de labour, enfouissement des pierres, semi régulier, bonne humidité le mois suivant le semis, éventuellement faux semis préalable...). Si le semis n'est pas parfaitement bien réalisé, mieux vaut laisser s'installer l'enherbement naturel et couper régulièrement.

Enfin, pour le choix des espèces à semer, on conseille généralement un mélange : graminée / légumineuse (par exemple une classique vesce /avoine ou trèfle/ fétuque) et éventuellement un complément avec une crucifère (moutarde / colza) pour la structuration du terrain. Mais, je répète qu'il s'agit là des olivettes à l'aspersion, et disposant d'un matériel de semis de qualité.

## PROVENÇAU



## Question

Bon-jour

Moun proujèt de plantamen d'un'òuliveto d'un centenau de jounis aglandau vai soun trin (atualamen founsierage + laurado + femaduro d'autouno + erpiage + piquetage + ivèr) puèi plantamen en febrí/mars 2008.

Voudriéu saché queto meno de grano farié mestié de semena entre li renguiero pèr pas leissa s'istala li gramenouso o àutri caussido. Gramaci de m'assabenta precisamen sus de varieta eisado de se proucura.

L'erpiage annau se pourrié-ti pas remplaça pèr un bregage qu'a-garris pas li racino ?

## Responso

L'enerbamen d'un'òuliveto es pas tant eisa qu'acò.

Se l'erbo abouni lou drudige bioulougi d'uno terro, sa pourtanço, soun estruturo, s'es uno font de matèri ourganico ecounoumico... es tambèn uno concurrènto impourtanto pèr l'òulivié : concurrènto en aigo e en elemen minerau.

Pòu acelera li problèmo d'ensacaduro di terro e d'anequelimen di racino segound la naturo dóu terren.

Tambèn, pèr fin de prouficha dis avantage de l'erbo senso faire d'empache eis aubre, counseian, pèr lou miés, de leissa trachi l'erbo entre li renguiero e de travaia la terro à l'entour dis tronc. Mai segound la counfiguracioun de la parcello e l'equipamen dispouniblo, acò's pas toujours poussible.

Tambèn, dins la pratico, se lou terren es pas eigable à l'aspersioun, fai mestié de travaia touto la terro senso leissa l'erbo s'istala.

Dóu tèms que lou travai reste superficiau (10-12 cm) lou risque de plaga li racino porte pas cas.

Au contre, s'avès d'aigo (e lou necite pèr eiga à l'aspersioun) i'a plus ges de problemo.

Basto adounc de se decida pèr un enerbage naturau espountaniéu o un artificiau. Perdés pas de visto que l'enerbage artificiau a d'acò qu'estoufo rapidamen li racino aventisso e douno un cubert regulié ; soutu coudicioun d'agué lou materiau necite.

D'efèt, pèr èstre efficace, la terro a d'èstre perfetamen alestido (bon brigoulage, ges de solo de laurage, aclapage di pèiro, semenage regulié, bono umideta, lou mès seguent lou semenage e, lou cas tombant, faus semenage pèr avans).

Se lou semenage es pas perfetamen realisa, tant vau miés leissa s'istala l'enerbage naturau e sega regulieramen.

Enfin, pèr la chausido dis espèci de semena, generalamen es counseia un mesclun : gramenouso /legumenouso (pèr eisemple un classico : pesoto/civado o trèule/petugo) e tant se poudrié i 'apoundre uno cruciferacèio (moustardo/colza) pèr l'estruturacioun dóu terren.

Mai, e lou tourne dise, acò vai unicamen pèr d'òuliveto à l'aspersioun e aguènt lou materiau necite pèr un semenage de qualita.

## 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

## PRODIA agrofournitures

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

## 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

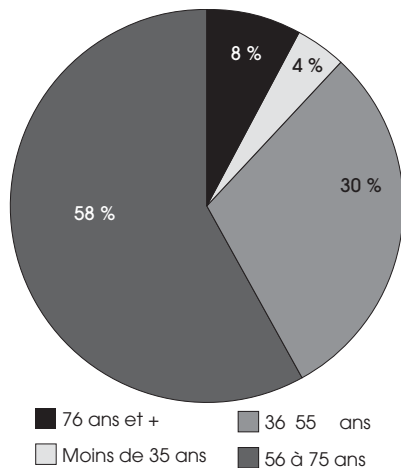
# Sondage : Les oléiculteurs de Haute Provence

Vous avez été nombreux à répondre à notre questionnaire 2007 (386 sur 600 soit 64 %) et nous vous en remercions. Nous vous présentons ci-dessous les résultats de cette enquête et dans la page volante ci-jointe, le questionnaire 2008.

## Tranches d'âges des oléiculteurs

Les jeunes retraités sont les plus nombreux parmi les oléiculteurs, 60 % des adhérents sont à la retraite.

9 % sont agriculteurs en activité. Ce qui est représentatif de la moyenne du bassin où l'on dénombre entre 5 et 10 % d'oléiculteurs qui sont exploitants agricoles.



## Conditions d'exploitation

Les deux tiers d'entre vous (69 %) entretiennent une olivette d'une seul tenant (même s'il y a plusieurs parcelles, elles sont réunies en îlots), les autres ont au moins 2 olivettes séparées l'une de l'autre.

### Distance du verger

65 % des oliviers sont à proximité de votre maison d'habitation

30 % exploitent des olivier qui sont à plus de 10 km de leur habitation

18 % à plus de 25 km

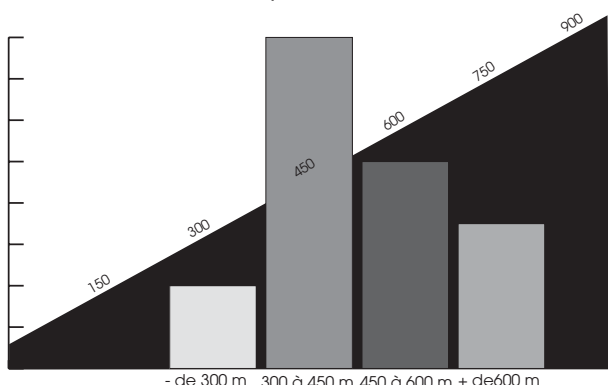
10 % à plus de 100 km

avec une très forte proportion de vergers autour de l'altitude 400 m (30 % sont entre 380 et 420 m).

**Irrigation** 34 % des oliviers sont arrosés

## Altitude des vergers

Nombre d'oléiculteurs / Tranche d'altitude des vergers



## Traitements phytosanitaires

Contre la mouche, les oléiculteurs ont appliqués en 2006 en moyenne : 2,2 traitements dans l'année.

Malgré cela les dégâts des mouches ont été importants en 2006 ce qui nous dénonce la vanité des firmes / fabricants de pesticides qui nous annoncent des destructions complètes de ravageurs.

Le choix des dates, des produits, des conditions d'applications... nous semblent donc un sujet important, c'est pour cela que nous avons insisté en 2007 sur les applications de produits, et nous continuerons en 2008.

## Accès internet

65 % ont un accès internet, dont l'immense majorité en haut débit. Mais seulement la moitié a visité ou utilisé le site du groupement. Sur ceux qui ont donné une appréciation sur le site, ses rubriques et son organisation, 96 % l'on trouvé bien ou très bien et le consultent en moyenne une fois par mois. Les infos oléicoles envoyées par mail sont réellement plébiscitées. Leur fréquence, actuellement adaptée à l'actualité satisfait 89 % des utilisateurs, les autres préférant une édition plus régulière. Si vous ne l'avez pas encore fait, connectez vous sur [www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com) et inscrivez-vous sur le forum.

## Vos demandes

En tête viennent les demandes pour développer encore les sujets sur les ravageurs et maladies (30 % des demandes) et en particulier les problèmes secondaires, ou considérés comme tels : brunissement, Verticilliose, millerandage, neiroun... Problèmes dont nous nous efforçons de parler plus souvent en commençant avec ce numéro dans lequel vous trouverez une fiche sur la verticilliose.

Sujets demandés	Fréquence
Ravageurs & maladies	30 %
Taille	15 %
Travail du sol & Amendements	14 %
Divers technique : oléiculture biologique, Conseils de saison, boutures, greffes...	11 %
<b>Total des sujets techniques</b>	<b>73 %</b>
Références de matériels & Petites annonces	9 %
Filière huile d'olive et productivité	15 %
Divers : gastronomie...	3 %

Avec le dossier fertilisation nous espérons avoir répondu à vos attentes. La taille est un sujet important surtout développé lors des démonstrations de taille mais nous proposerons un dossier spécial début 2008.

N'hésitez pas à inscrire sur la feuille du sondage 2008 les sujets que vous aimeriez voir aborder dans Olivettes Infos l'année prochaine.



Les olives sont des fruits qui viennent à maturité en hiver. Depuis que l'homme cultive des oliviers il s'interroge sur la bonne date pour récolter ses olives. Si la question peut paraître simple nous allons voir qu'il n'en est rien.

Quand paraîtra ce bulletin, peut-être seront déjà passés dans la presse ou dans les journaux télévisés ces traditionnels reportages qui reviennent chaque année en novembre sous les titres : « la récolte des olives est lancée » ; « les olivades démarrent » ; « l'huile coule déjà »... Et la réaction de l'oléiculteur normal à ces images est chaque année la même, d'abord il se dit : « ça y est, je vais pouvoir aller oliver » ; puis, regardant les olives pendues aux arbres il les trouve quand même bien vertes.

Commence alors une dure période d'interrogations, l'oléiculteur est tiraillé entre deux positions, « j'y vais ou j'y vais pas ». Enfin n'y tenant plus il fini par s'y mettre, en se reprochant chaque soir d'avoir trop tardé (quand il se fait surprendre par la tombée de la nuit) ou de pas avoir assez attendu (quand le moulinier lui annonce un petit 19 %).

Nous n'allons certes pas vous dire quand ramasser vos olives mais nous souhaitons avec ce petit dossier vous donner des éléments pour vous aider à choisir votre date de récolte en fonction de l'huile dont VOUS avez envie plutôt que de faire en fonction du voisin, du moulinier ou du journal. Nous vous proposons donc quelques graphiques illustrant l'évolution des différents caractères des huiles d'olives en fonction de la période de récolte.

Nota : ces illustrations sont schématiques, elles ont vocation à aider l'oléiculteur en pratique et n'ont pas un caractère scientifique. C'est pour cela que dans la plupart des cas il n'y a pas d'échelle de valeur en ordonnée des graphiques.

## Les maturités : définition

### • La maturité agronomique

C'est le stade où les olives ont changé de couleur, c'est la véraison. Toutes les olives ne sont pas mûres en même temps sur un arbre mais on peut définir une période où la majorité des olives ont atteint leur maturité agronomique. Avec l'Aglandau en Haute Provence, la maturité agronomique est généralement atteinte après la mi-décembre, quelques fois il faut attendre janvier.

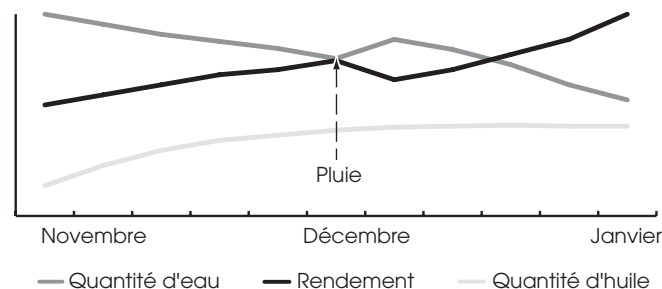
### • La maturité aromatique

Quelle que soit la variété et le terroir, si les olives sont ramassées très vertes, elles donneront toujours des huiles très proches, de même que des olives ramassés trop tard, d'où qu'elles viennent donneront des huiles quasiment identiques. Les spécialistes ont donc défini le concept de maturité aromatique qui pour une variété donnée et un terroir donné est le stade qui permet de tirer une huile offrant le maximum d'arômes spécifiques ; d'arômes capable de différencier cette huile d'une autre. La maturité aromatique peut donc, selon les caractères de l'huile, tomber à une date assez éloignée de la maturité agronomique.

### • La maturité de structure

C'est celle qui correspond au meilleur équilibre entre la structure (ardence et amertume) et l'ensemble aromatique.

## Évolution du rendement

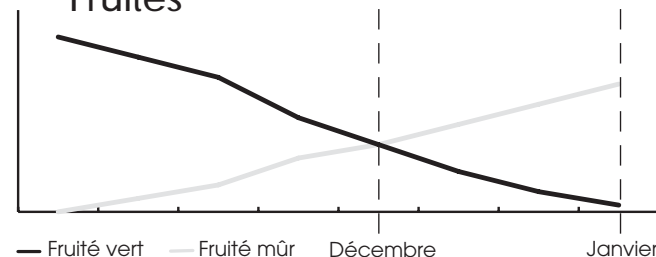


Le rendement augmente avec le temps sous l'influence de 2 facteurs : l'oléogénèse et la déshydratation des olives. L'oléogénèse (la fabrication d'huile par le fruit) est réelle tant que l'arbre se développe, qu'il y a une activité physiologique, c'est à dire en Haute Provence, jusque vers la mi-novembre. Après la fin de l'oléogénèse, il n'y aura pas d'huile en plus, mais les olives vont perdre de l'eau (évaporation, transpiration...) ce qui fera augmenter le pourcentage d'huile. Pour avoir le maximum d'huile il est inutile d'attendre trop mais pour payer des frais de trituration les plus bas possibles, mieux vaut attendre que les olives aient perdu un maximum d'eau.

Rappel : les olives stockées dans un grenier quelques jours, au frais, et aérées, perdent aussi de l'eau, ce qui permet d'augmenter le rendement ; mais les olives étant des fruits, toute conservation peut entraîner une dégradation rapide par fermentation.

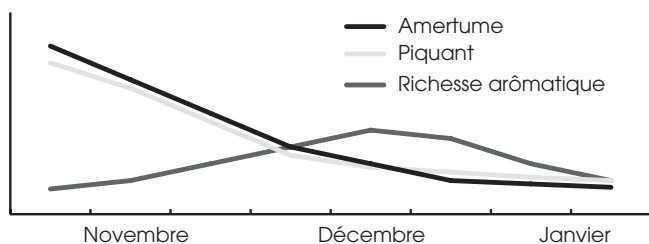
Pour les olives destinées à de l'huile AOC le temps de stockage maximum est de 4 jours.

## Fruités



Les huiles aux fruités verts sont obtenues avec des olives avant la maturité agronomique. Leurs arômes évoquent, les végétaux, l'herbe, l'artichaut, les foins... Les huiles aux fruités mûrs (donc d'olives mûres) rappellent plutôt les fruits secs, la paille, les olives noires. Avec la diminution du fruité vert les arômes volatils disparaissent. Ainsi une huile au fruité vert est souvent plus « parfumée », qu'une huile au fruité mûr, alors que cette dernière évoquera plus les arômes des huiles traditionnelles. Mais un fruité « trop » vert est peu original d'autant que l'huile est généralement dominée par une amertume et un piquant pouvant la rendre à peine consommable. Ce risque est particulièrement présent avec l'aglandau en Haute Provence pour des récoltes trop précoces. Les fruités verts avec de l'aglandau en Haute Provence se récoltent en novembre, les fruités mûrs à partir de la mi décembre.

## Structure et richesse aromatique



La richesse aromatique d'une huile augmente jusqu'à la date de la maturité aromatique, puis diminue. Dans le même temps, sa structure, c'est-à-dire son piquant et son amertume, diminue. La période de croisement de ces deux courbes est la période optimale de récolte pour obtenir une huile typée. Pour une huile franchement ardente, amère, récoltez avant le 25 novembre.

## Conservations

Une huile de début de campagne se conservera mieux qu'une huile de fin de campagne car plus riche en antioxydants. Si vous avez beaucoup d'olives, mettez à part les huiles issues des premières passes, elles se conserveront mieux que celles des dernières passes.

## La date

La date de récolte peut également être influencée en pratique par la durée des journées que l'on peut consacrer à la récolte. Vous trouverez donc ci-dessous le tableau des durées de jour pour la période de récolte normale.

### Durée du jour

	Lever	Coucher	Durée du jour
1 novembre	6 :14	16 :31	10 :17
15 novembre	6 :32	16 :15	9 :43
30 novembre	6 :50	16 :05	9 :14
15 décembre	7 :04	16 :03	8 :59
30 décembre	7 :11	16 :11	9 :00
15 janvier	7 :08	16 :28	9 :20

## Conclusion

En synthèse, disons que pour obtenir des huiles vertes, ardentes, de bonne conservation obtenues quand les jours sont longs, mais avec un moins bon rendement, ramassez en novembre ; pour des huiles plus souples et douces avec de bons rendements vous attendrez la période de Noël. Entre les deux, c'est à vous de choisir.

## Les moulins de Haute Provence

### ■ JOUQUES

#### Moulin Saint-Vincent

Route départementale 561

13490 JOUQUES

Tél. 04 42 63 75 35 ou 06 25 04 87 98

Lot particulier à partir de : 100 kg

Ouverture : le 5 novembre sur RDV

### ■ LES MÉES

#### • Coopérative oléicole, Moulin des Pénitents

Zone artisanale - 04190 LES MÉES

Tél. 04 92 34 16 09 - R. ABRAM

Lot particulier à partir de : 300 kg

Ouverture :

1<sup>ère</sup> quinzaine de novembre sur RDV

#### • Moulin F. ARRIZI

Le pigeonier - 04190 LES MÉES

Tél. 04 92 34 04 80 - JC ARRIZI

Lot particulier à partir de : 400 kg

Ouverture : deuxième quinzaine de novembre sur RDV

### ■ MANOSQUE

#### • Coopérative oléicole, Moulin de l'Olivette

Place de l'olivette - 04100 MANOSQUE

M. Christian TESTANIERE

Ouverture : 5 novembre

Lot particulier à partir de 300 Kg

Tél. 04 92 72 00 99

#### • Moulin du Terroir

Route de Montfuron

04100 Manosque - Tél. 04 92 76 43 25

M. Jean-Pierre BRUNET

Lot particulier à partir de 500 Kg  
Ouverture vers le 3 décembre 2007  
sur RDV

### ■ ORAISON

Moulins à huile Paschetta-Henry

Moulin d'Oraison : 04 92 78 61 02

Michel HENRY

Lots particuliers à partir de 150 Kg

Ouverture vers le 25 novembre sur RDV

### ■ PEYRUIS

Moulins à huile Paschetta-Henry

Moulin de Peyruis : 04 92 68 04 12

Michel HENRY

Lots particuliers à partir de 150 Kg sur

RDV - Ouverture vers le 25 novembre sur RDV

### ■ VALENTOLE

Moulin Bonaventure

Bauquière -La Petite Colle

04210 VALENTOLE - Tél. 04 92 74 94 85

ou 06 83 45 32 22 - Guillaume CHABOT

Lot particulier à partir de : 100 kg

Ouverture : début novembre

### ■ VOLX

Moulin du Luberon

Route de Mane - 04130 VOLX

Tél. 04 92 73 22 82, Max COUPIER

Ouverture : 8 novembre sur RDV

Lot particuliers à partir à 200 kg



**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**

**SERVIMAT**  
**LOCATIONS**

*Vente et réparation de matériel*

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

**GILLIBERT SARL**

**Motoculture**

ZI Saint-Joseph  
04100 MANOSQUE  
04 92 72 37 27



# FICHE TECHNIQUE La Verticilliose et dépérissement des oliviers

## 👁 Biologie

La Verticilliose est une maladie, causée par un champignon (*verticillium dahliae*) qui se conserve dans le sol et se développe au contact des racines de très nombreuses espèces végétales. Il est un problème qui peut devenir majeur en maraîchage, cultures de graines et arboriculture... Comme tous les champignons il est favorisé par des températures douces et une humidité régulière. Toutefois il a un fort potentiel de conservation sous différentes formes (en passant par des plantes-hôtes, du bois ou même au sol), ce qui lui permet de « rentrer en dormance » pendant des mois ou des années pour ne se développer qu'une fois les bonnes conditions réunies.

## 👁 Dégâts

Le champignon pénètre donc par les racines, puis, profitant du flux de sève il va se développer vers la frondaison. Par le fait même de sa présence et par la sécrétion de toxines,



il entraîne la nécrose des tissus (vaisseaux de circulation de la sève). Quand, avec le rétrécissement des rameaux il occupe toute la circonférence de la branche, la sève ne circule plus et les feuilles sèchent et brunissent. Généralement elles restent accrochées à la branche et l'écorce à la base de la branche atteinte prend une teinte brun rougeâtre. La coupe des branches touchées laisse normalement voir une zone nécrosée caractéristique.

Les rameaux les plus touchés sont généralement les plus vigoureux, les premiers signes apparaissent donc plutôt sur le haut de la frondaison. Le dépérissement peut être très sectoriel, avec une charpentièrre entièrement desséchée et le reste de l'arbre apparemment sain. Souvent ce dépérissement s'accompagne de nombreux rejets de souches (mais pas toujours). Si les arbres adultes s'en remettent toujours, les arbres jeunes peuvent mourir d'une attaque brutale de verticilliose.

Les dégâts apparaissent après des périodes de fortes pousses des arbres, ainsi l'an dernier de nombreux oléiculteurs ont vu apparaître les dégâts en décembre 06 / janvier 07. L'automne ayant été favorable aux pousses jusqu'en novembre.

## 👁 Prévention et lutte

Il n'existe aucun moyen de lutte homologué sur olivier à ce jour, il est donc important de savoir reconnaître très tôt les symptômes de la verticilliose pour ne pas la laisser s'installer dans le verger. Il faut également savoir que ce

n'est pas la présence ou la quantité de champignons au sol qui va déterminer les risques mais la sensibilité des individus (variété, fertilisation équilibrée...).



Pour limiter les risques et en cas d'apparition de verticilliose, il faut réduire les facteurs favorables aux champignons :

Arrêter les arrosages ou tout au moins les limiter au strict minimum nécessaire à la survie de l'olivier.

Réduire la fertilisation azotée et phosphorée en préférant des apports sous forme organique.

Arrêter le travail du sol ou rester très superficiel (pour ne pas blesser les racines et transporter le champignon d'un arbre au voisin).

Éliminer et brûler les branches atteintes, mastiquer et désinfecter les outils de taille.

Enfin, en maintenant de la diversité dans la vie du sol, on favorise les « bons champignons »\* du sol au détriment des mauvais comme la verticilliose.

La variété Aglandau est considérée comme assez résistante à la Verticilliose, mais les conditions climatiques de ces dernières années nous laissent présager des changements qui pourraient favoriser ce type de maladies, soyez vigilants et tenez nous au courant.

Alex Siciliano



\* j'entends ici par « bons champignons » non pas les girolles et sanguins ... mais les champignons micorhyziens, dont nous avons déjà parlé dans ces colonnes, champignons microscopiques qui se développent en association avec les arbres, on parle de symbiose parce que les deux partenaires y trouvent un avantage.



5% de remise pour  
les Membres  
du Groupement  
des Oléiculteurs

# JARDINERIE CLAUDE

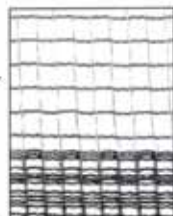
04700 ORAISON

Tél. 04 92 79 89 30



## Tout pour la récolte de vos olives

Les filets à la coupe en largeur de 6 mètres



Raschel double trame 50 g/m<sup>2</sup>



Nid d'abeille 56 g/m<sup>2</sup>

Les filets fendus prédecoupés (50 g/m<sup>2</sup>)

Disponibles en 6x6m – 6x8 – 8x8 – 10x10 – 12x12

Bache à la coupe



Bache polypropylène 100%  
Traité anti-UV. 130g/m<sup>2</sup>  
Largeur 5.20 m

## GAULE ELECTRIQUE



### Les peignes :



9 dents largeur 13.5 cm  
sans manche, manché 30  
cm, manché 1.30 m

### Futs inox

3-5-10-15-20-30-50  
et 100L.  
équipés de robinet  
nickel



### Les paniers :



PVC noir 10L



10 L. alimentaire et incassable  
15L. avec sangle ou harnais coton



En osier et sangle coton

Légère, maniable, douce  
(n'arrache ni branches ni  
feuilles). Adaptable sur  
batterie de voiture 12V.  
Fournie avec 12m. de fil  
électrique pinces et  
fusibles.

### Les caisses : polyéthylène haute densité (alimentaire)



40L. Superposable et insérable

### Les chevalets : (Conformes aux exigences de sécurité)

#### BOIS

5 éch. – 2m.  
6 éch. – 2.25m.  
7 éch. – 2.50m.  
8 éch. – 2.75m.  
9 éch. – 3m.



Montant en hemloch canadien  
1<sup>er</sup> choix – Marches en acacia

#### ALU

6 éch. – 2.30m.  
8 éch. – 2.90m.  
10 éch. – 3.40m.  
12 éch. – 4m.



Très appréciés pour leur faible poids

Pour vos plantations de printemps, penser à réserver vos  
oliviers Aglandau agés de 3 à 4 ans.  
Prix compétitifs. Nous consulter.

Heures d'ouverture d'hiver  
Lundi 8h-12h...15h-18h  
Mardi au samedi 8h-12h...14h-18h30

# BULLETIN D'ADHÉSION POUR L'ANNÉE 2008

Je soussigné, Nom : ..... Prénom : .....

① → EARL /GAEC /SCEA /S..... : ..... ② →  Désire une facture

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Portable : ..... Fax : .....

③ → Email : .....@.....

souhaite adhérer pour l'année 2008 à l'association Groupement des  
Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon en tant que :

② →  Membre Actif adhésion 20 €

② →  Membre Bienfaiteur adhésion 40 €

Signature :

## Offre spéciale : Le Calendrier des travaux 2008 GRATUIT (format A4, couleur, recto verso) :

Réservée aux adhésions reçues avant le 25/12/2007 (3 € après cette date) et dans la limite du stock disponible.

② →  J'envoie mon adhésion avant le 25/12/2007 et je recevrai GRATUITEMENT avec le bulletin Olivette Infos 80, *Le Calendrier 2008 des travaux dans les Oliviers*.

② →  J'achète 3 € le Calendrier des travaux 2008 car j'envoie mon adhésion après le 25/12/2007.

Je règle la somme de ..... € par un **chèque libellé à l'ordre de Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon** et je l'envoie avec cette page à l'adresse ci-dessous :

**ATTENTION NOUVELLE ADRESSE**  
Groupement des Oléiculteurs  
de Haute Provence et du Luberon  
209 bd de Temps Perdu  
04100 MANOSQUE

Votre carte de membre 2008 vous sera envoyée avec Olivette infos N° 80 de Janvier Février, seulement si nous recevons votre cotisation avant la Noël 2007. De même pour toute adhésion avant cette date, le calendrier des travaux 2008 sera gratuit. Les retardataires (après la Noël 2007) recevront leur carte de membre avec le numéro 81 de mars -avril et devront s'acquitter de 3 € supplémentaires pour recevoir ce calendrier.

### Information :

l'adhésion à l'association est valable pour une année civile. Le renouvellement pour l'année suivante s'effectue entre novembre et février. Le 1<sup>er</sup> bulletin (janvier/février) de l'année suivante vous est envoyé automatiquement ; aucune relance n'est faite après cette période.

Cette adhésion, vous permet :

- ▶ de recevoir une carte d'adhérent personnelle (à présenter lors des formations techniques) ;
- ▶ d'être abonné au bulletin bimestriel *Olivette infos* (6 numéros par an + le premier bulletin de l'année 2009) ;
- ▶ de prendre part aux festivités que l'association organise ;
- ▶ de participer gratuitement à la plupart de nos formations techniques et de bénéficier d'un tarif préférentiel pour les formations payantes ;
- ▶ de bénéficier de réductions chez certains de nos partenaires (voir encarts publicitaires dans Olivette Infos) ;
- ▶ de recevoir des informations oléicoles par e-mail (si vous nous donnez le vôtre ③) ;
- ▶ de demander les visites-conseils payantes de notre technicien animateur Alex Siciliano (portable : 06 79 05 22 49) ;

① Rayez la mention inutile et précisez à la ligne du dessus le nom et prénom du Responsable qui sera inscrit sur la carte d'adhérent.

② Cochez la case correspondante. ③ Attention : nous vous recommandons d'écrire le plus lisiblement possible votre Email.

Merci de remplir le Sondage 2007 au verso

# SONDAGE 2008

Nous vous remercions de bien vouloir répondre à ces questions, il ne vous en coûtera que quelques instants et nous pourrons ainsi tenter de répondre au mieux à vos attentes.

Nombre d'oliviers en production : .....  
 Nombre d'oliviers jeunes : .....  
 Irrigués .....  OUI  NON

## PROTECTION ALTERNATIVE

Êtes vous intéressé par les techniques de l'oléiculture biologique ? .....  OUI  NON  
 Seriez vous intéressés par un stage Oléiculture bio ? .....  OUI  NON  
 Si oui de quel type :  
 - Stage rapide (1 jour) .....  OUI  NON  
 - Stage complet (3 jours consécutifs) .....  OUI  NON  
 - Stage complet (3 samedis) .....  OUI  NON

## RESULTAT DES SEMIS D'INULE VISQUEUSE

• Avez-vous semé les graines d'Inules visqueuse distribuées l'an dernier ? .....  OUI  NON  
 • Avez-vous réussi le semi ? .....  OUI  NON  
 • Sont-ils installés dans le verger ? .....  OUI  NON  
 • Avez-vous récupéré des graines ? .....  OUI  NON  
 • Voulez vous que l'on renouvelle l'opération ? .....  OUI  NON  
 Seriez intéressés pour essayer d'autres semis pour des essais de phytothérapie (traitement des oliviers avec des préparations à base de plantes) ? .....  OUI  NON

## VISITES D'OLIVERAIES

Nous envisageons d'organiser un ou 2 voyages de découverte d'oliveraies et de rencontre avec d'autres oléiculteurs.

• Souhaiteriez vous participer à un voyage d'étude sur l'olivier ? .....  OUI  NON  
 • Vers quelle destination :  
 - En région PACA .....  OUI  NON  
 - En Languedoc Roussillon .....  OUI  NON  
 - En Corse .....  OUI  NON  
 - En Italie .....  OUI  NON  
 - En Espagne .....  OUI  NON  
 • Quelle formule vous conviendrait le mieux ?  
 - Sur un Week-End .....  OUI  NON  
 - Sur une semaine .....  OUI  NON

## MOUCHE DE L'OLIVE EN 2007

### Pièges

• Avez-vous installé des pièges ? .....  OUI  NON  
 Si oui remplissez le tableau « type de pièges » ci-contre ➔  
 • Avez-vous réalisé une courbe de piégeage ? .....  OUI  NON  
 • Avez-vous traité vos oliviers contre la mouche en 2007 ? .....  OUI  NON

Si oui remplissez le tableau « Contre la Mouche » ci-contre ➔

• Avez-vous constaté des dégâts dus à la mouche ? .....  OUI  NON  
 • Avec quel pourcentage de piqûres  
 - Plus de 80 % .....  OUI  NON  
 - 50 à 80 % .....  OUI  NON  
 - 20 à 50 % .....  OUI  NON  
 - Moins de 20 % .....  OUI  NON

## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE AOC

• Êtes vous adhérent au Syndicat AOC Huile d'olive de Haute Provence ? .....  OUI  NON  
 • Êtes vous adhérent au Syndicat AOC Huile d'olive de Provence ? .....  OUI  NON  
 • Sinon, envisagez vous d'adhérer au Syndicat AOC Huile d'olive de Provence .....  OUI  NON

## VESTIMENTAIRE

Seriez-vous intéressé par l'achat de vêtements marqués du logo du Groupement des oléiculteurs ? .....  OUI  NON  
 Si oui :  
 - Casquette .....  OUI  NON  
 - Gilet multi poches .....  OUI  NON  
 - Sweat-shirt / Tee-shirt .....  OUI  NON

## REMARQUES DIVERSES ET / OU SUJETS QUE VOUS AIMERIEZ VOIR ABORDER EN 2008

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

Type de piège	Nombre
• Alimentaire (avec liquide + phosphate d'ammoniaque ou solution nutritive)	
• Sexuel (avec capsule de phéromone)	

Contre la mouche Avec quel produit(s)	Combien de traitements
Synéis	
Diméthoate (Dimézyl , techn'oate...)	
Autres	



SA PRODIA  
ZI Saint-Joseph  
04100 Manosque  
Tél. 04 92 72 41 85 - Fax 04 92 72 17 32

## L'ANALYSE de TERRE : *je fertilise, je pérenise* Faites un **BILAN** de **FERTILITÉ** de **VOS SOLS**

*Et vous, connaissez-vous la fertilité de vos sols ?*

### ■ 1° LE BUT :

L'analyse de sol permet de connaître la réalité et la disponibilité des éléments fertilisants contenus dans le sol. Grâce à son interprétation, on peut ainsi ajuster la fumure aux besoins de l'arbre pour la campagne suivante et faire une fertilisation raisonnée

### ■ 2° LA PÉRIODE :

Généralement, la période se situe après la récolte, lorsque l'arbre a puisé le maximum d'éléments fertilisants nécessaire à sa production.

### ■ 3° LE PRÉLÈVEMENT :

- Utilisez une tarière ou une bêche
- Otez la couche superficielle du sol et prélevez entre 15 cm et 30 cm de profondeur
- Faire de 10 à 15 prélèvements dans une zone homogène représentative de la parcelle (maximum 2 hectares)
- Prélevez 40 g à 60 g chaque fois pour constituer au final un échantillon de 500 g à 1 kg maximum
- Mettre la terre dans un sachet plastique (éviter les pots de peinture vide ou en fer)
- Nous apporter l'échantillon pour remplir ensemble une fiche de renseignement culturale

**GERARD LONCLAS**

### TARIFICATION

- Analyse complète : Matière organique, N, P, K, Oligo-éléments, antagonismes, complexe argilo-humique : 100 € TTC
- Même analyse sans les oligo-éléments : 90 € TTC
- PROMO 3 analyses = 4 soit 1 analyse gratuite (coût de l'analyse 75 € TTC)
- Remise adhérent groupement oleiculteurs : 5 %

**OPÉRATION VALABLE SUR NOVEMBRE, DÉCEMBRE 2007 ET JANVIER 2008**

Raison sociale (GAEC, EARL, SCEA) .....

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Tél. 1 : ..... Tél. 2 : ..... Fax : .....

OUI, je désire réaliser des analyses de terre ;

Je choisis la PROMO « 3 = 4 »  Autres : .....

Période de prélèvement souhaitée : .....