

15<sup>e</sup> année - N°80  
Janvier/Février 2008

## SOMMAIRE

Flash infos .....	p 2
Recette de cuisine .....	p 2
Assemblée générale .....	p 2
Question/Réponse .....	p 3
Calendrier .....	p 4
Index sujets parus .....	p 5
Conseils de saison .....	p 6
Dossier .....	p 6/7/8

La taille des oliviers :  
taille de production

Imprimé sur papier recyclé



Groupement des  
oléiculteurs  
de Haute Provence  
et du Luberon

Association CIVAM

Attention changement  
d'adresse :  
209, bd 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

Chaque année, une centaine de nos membres ne ré adhère pas à notre Groupement oléicole. Heureusement jusqu'à présent, nous avons réussi à compenser ces départs par de nouveaux adhérents un peu plus nombreux chaque année depuis 1993, date de notre création il y a déjà 15 ans.

En 2007, nous avons avec 598 cotisations payantes, flirté avec les 600 membres. C'est ce seuil des 600 que nous espérons franchir depuis 3 ans lors de la présentation de notre prévisionnel d'activités à nos Assemblées générales, mais tel l'Eldorado des conquistadors, nous devinons le but proche mais il demeure encore inaccessible.

Pourtant, que d'heures de bénévolat concédées pour vous fidéliser et essayer de vous satisfaire, que ce soit pour l'organisation des démonstrations techniques comme celles des tailles exécutées de février à avril de chaque année, que ce soit par notre présence sur diverses manifestations comme la Fête départementale de l'Olivier ou la semaine du goût, ou que ce soit par le choix et la rédaction d'articles dans Olivette Infos.

Bien sûr, nous ne sommes pas dupes, c'est en majeure partie grâce à notre bulletin de liaison Olivette infos que vous adhérez essentiellement. Mais, j'aimerais tout de même vous faire comprendre qu'au delà de votre simple adhésion, qu'elle soit dans le but de pouvoir lire notre revue afin de vous tenir au courant des techniques oléicoles, ou autre, elle sert aussi les intérêts de notre si belle région.

Reportez vous quelques 15 ans en arrière quand les oliveraies étaient encore embroussaillées et souvent la proie des incendies. Rappelez-vous ces collines, vallons et plateaux désertés sauf par les randonneurs du dimanche. Remémorez-vous votre souhait de cultiver ces oliviers en friche mais que vous ne saviez plus ou peu entretenir.

Aujourd'hui, avec toutes ces oliveraies de Haute Provence et d'ailleurs remises en état, que d'incendies évités ou



Tailler ou pas... Quelques passionnés s'interrogent.

limités ! Quelle satisfaction alors de pouvoir admirer ce mélange de bleu-vert-gris insaisissable pour les peintres, qui teinte de nouveau nos collines avec cette impression de mer déchaînée que sont les oliviers battus par les rafales de vent les jours de Mistral. Quelle satisfaction de voir renaître cette culture ancestrale, legs de nos aïeux et que nous transmettons à notre tour à nos enfants. Quelle satisfaction d'enseigner à ces derniers, notre civilisation de l'Olivier, cette « Vraie Richesse » comme l'a si bien décrite Jean Giono. Enfin, quelle satisfaction de produire aussi de la richesse par les emplois impactés par cette oléiculture vivante de nouveau, que ce soit dans les moulins, l'environnement ou le tourisme. Alors, merci à ceux qui ont déjà ré adhéré, et pour les retardataires ou pour ceux qui se posent encore la question de savoir si pour 20 € ils vont le faire, pensez, si cela peut vous aider à vous décider, que cette adhésion à notre Groupement oléicole, au-delà de votre propre intérêt personnel, sert l'intérêt général de votre région.

Et pour en rajouter une tartine (grillée avec un filet d'huile nouvelle dessus !), pensez à la satisfaction de tous les bénévoles du Groupement qui oeuvrent toute l'année, et qui grâce à votre adhésion auront la certitude que toutes ces heures passées servent à tous.

C'est avec ces bénévoles que je vous souhaite à tous une Bonne et heureuse année 2008 durant laquelle, vous l'aurez compris à la lecture de cet éditorial, nous souhaitons vivement vous compter encore parmi nous et qui sait ?... atteindre enfin les 600 membres !?

Le Président, Laurent RAMU



## Dernier avis de ré-adhésion

Si vous avez trouvé collée sur la première page une affichette fluo vous indiquant que c'est le dernier Olivette infos que vous recevrez, et si vous désirez continuer à recevoir Olivette infos tous les 2 mois, faites nous parvenir au plus vite votre cotisation 2008 avec le bulletin d'adhésion inséré dans ce numéro.

## Huile Nouvelle

La fête de l'Huile nouvelle du Moulin de l'Olivette, organisée au Moulin en partenariat avec le Groupement des oléiculteurs, le dernier samedi de jan-

## Assemblée Générale 2007

Vous êtes convoqués à l'Assemblée générale ordinaire 2007 du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon qui se tiendra le **Vendredi 18 janvier 2008** à 18 h à Manosque, Foyer Quintrand, boulevard des Tilleuls.

Votre participation est importante ! Dans le cas où le quorum ne serait pas atteint, une Assemblée générale extraordinaire débutera à 18 h 15.

Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2007
- Rapport financier 2007
- Renouvellement du tiers du Conseil d'Administration. Les membres sortant sont :

GASTALDIN Yvette, GOYER Jacques, PIERRISNARD Gilbert, REYNIER Pierre, VERMALLE Georges

\*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<sup>es</sup> jeudis du mois à Manosque, Maison des Associations, 209 bd de Temps Perdu.

vier, est une tradition que vous êtes nombreux à apprécier. Ce sera donc le samedi 26 janvier 2008 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 Pierrevert

### Huile d'olive en Haute Provence

Présentation et validation des résultats de l'étude de Jérôme CLAVE le Samedi 2 février 2007, à 10 h à l'éco-musée de l'Olivier à VOLX. Entrée gratuite - Ouvert à tous. Apéritif offert par le Syndicat de l'AOC Haute Provence.

Yvette GASTALDIN ainsi que Gilbert PIERRISNARD ne se représentent pas. 2 postes d'administrateurs sont donc à pourvoir\*

- Ratification du changemnet de lieu du siège social
- Prévisionnel d'activité 2008
- Budget prévisionnel 2008
- Changement de siège social
- Questions diverses

A l'issue de l'Assemblée générale, une collation vous sera offerte.

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*



## Biscuit tiède

2 citrons non traités, 240 g de farine, 140 g de sucre, 50 g de miel, 45 g de beurre doux, 4 oeufs + 1 jaune, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de bicarbonate de soude, 180 g d'huile d'olive de variété Négrette (Gard) ou une huile au fruité mûr léger.

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6). Dans une petite casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette (2 - 3 min). Lavez les citrons, prélevez les zestes et le jus, réservez. Dans un saladier, fouettez les oeufs, le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (2 - 3 min). Incorporez la farine, la levure et le bicarbonate au mélange. Dès que le tout est homogène, y ajouter le miel, le beurre, l'huile d'olive, les zestes et le jus des deux citrons. Chemiser un moule à cake et y verser la préparation, placez au four et laissez cuire environ 45 min (ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau piquée à cœur ressorte sèche).

Déguster tiède.

Source : M. DUROI Albert - Forum de l'Afidol - www.afidol.org

### 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

Pouvoir pour l'Assemblée Générale 2007 du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon

je soussigné(e) .....

donne pouvoir à .....

pour me représenter lors de l'Assemblée générale 2007 du Groupement des Oléiculteurs

de Haute Provence et du Luberon, le vendredi 18 janvier 2008 à Manosque.

Signature

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

## Question

Pour quelle raison vous ne parlez pas plutôt d'"OLIVAISON" qui est couramment employé partout et vous employez souvent "OLIVADE" ?

## Réponses :

• *GOURJON Pierre* :

Personnellement je n'ai jamais entendu parler d'olivaison mais toujours d'olivade dans ma famille, mot provençal encore largement usité dans les Basses Alpes pour désigner la cueillette des olives. Mais bon n'étant pas félibre je ne peux pas écrire un long discours à ce sujet.

• *RAMU Laurent* :

Le mot exact en provençal est "Óulivado".

Si l'on s'en réfère à la traduction du dictionnaire Franco-provençal "Lou pichot tresor" de X. de Fourvières, il traduit ce mot en français par Olivaison.

Donc Edy, tu as là ta réponse : Olivaison est un mot français, Óulivado un mot Provençal, et Olivade un mot provençal-français, un hybride quoi !

De plus, je suis comme M. Gourjon, je n'ai jamais entendu parler dans ma famille d'olivaison, mais toujours d'olivade. D'ailleurs je trouve notre mot hybride Bas Alpin bien plus joli à entendre et cela dit, sans faire de chauvinisme.

• *MILLIERE Jean-Louis* :

LE ROBERT, dictionnaire historique de la langue française nous apprend : OLIVE a d'abord le sens de OLIVIER jusqu'en 1200 puis signifiera LE FRUIT. OLIVETTE a d'abord le sens de PETIT OLIVIER avant de devenir PETITE OLIVE EN 1611. Son sens particulier TERRAIN PLANTÉ D'OLIVIERS en 1600 est un emprunt au latin OLIVETUM. OLIVERAIE : le lieu planté d'oliviers. OLIVERIE : (en 1290) lieu où l'on fabrique l'huile d'olive, est devenue HUILERIE. OLIVAIRE : en forme d'olive, qui est comme une olive. (terme médical). OLIVAISON : (en 1636) cueillette des olives et saison de cette cueillette (en 1660). OLIVADE : en Provence (1869, A. Daudet, Lettres de mon moulin), emprunt au provençal OULIVADO (récolte des olives) de ouliva (ramasser, cueillir les olives). OLIVER : cueillir les olives 1874. OLIVEUR, VEUSE (1874) francisation de OULIVAIRE (celui qui cueille ou ramasse les olives) MISTRAL, dérivé de OULIVA. Et pour finir : HUILE et OLIVE ont la même origine grecque (elaiwon) donc sont de la même famille. HUILE représentait un liquide gras, épais, seulement donné à l'origine par l'OLIVE. Par extension HUILE d'ARACHIDE, de TOURNESOL, etc.

Donc quand on parle d'HUILE D'OLIVE on en a une double bouchée car cela pourrait être un pléonasme.

## PROUVENÇAU



## Questioun

Pèr qunte resoun parlas pas pulèu d' OLIVAISON qu'es courrentamen emplega d'en pertout dóu tèms qu'emplegas souvèntifès "OLIVADE" ?

## Responso :

• *GOURJON Pèire* :

Persounalamen, ai jamai ausi parla d'"OLIVAISON" mai de longo d'óulivado dins ma famiho, mot prouvençau encaro proun usita dins li Bassis Aup pèr designa la culido dis óulivo. Mai bon, coumo siéu pas felibre, pode pas escriéure uno longo dicho sus d'aquéu prepaus.

• *RAMU Laurèns* :

Lou mot juste en prouvençau es óulivado.

Se se referèn à la reviraduro dóu diciounàri Franco-Prouvençau "Lou Pichot Tresor" de Savié de Fourviero, es lou mot que reviro en Francés pèr "olivaison".

Adounc Edy, as aquí ta responso : "Olivaison" es lou mot francés, Óulivado lou prouvençau, e "Olivade" un mot Prouvençau-Francés, un ibride que !

En mai d'acò, siéu coumo Moussu Gourjon, dins ma famiho ai jamai ausi parla d'"olivaison", mais tambèn d'"Olivade". De tout biais, trobe noste mot ibride Bas Aupen bèn mai agradiéu à l'auro, e acò sènso faire de patrioutassarié.

• *MILLIERE Jan-Louis* :

Lou ROBERT, diciounàri istouri de la lengo franceso nous douno : ÓULIVO a d'en proumié la significacioun d'ÓULIVIÉ fin qu'en 1200, pièi devendra la dóu fru.

ÓULIVETO sus l'en-proumié designavo un pichot óulivié pièi devengùe pichoto óulivo en 1611. Soun sènns particulié de terren planta d'óulivié en 1600 es un emprunt au latin OLIVETUM. ÓULIVEIREDO : rode planta d'óulivié.

"OLIVERIE" : (en 1290) aquí ounte se fargo l'òli d'óulivo, es devengudo ouliarié. ÓULIVEN : en formo d'óulivo, qu'es coumo un'óulivo. (terme medicau). "OLIVAISON" : (en 1636) culido dis óulivo e pountannado d'aquesto culido (en 1660). "OLIVADE" : en Prouvènço (1869, A. Daudet, Letro de moun moulin), emprunt au prouvençau. ÓULIVADO (recordo dis óulivo) de óuliva (acampa, culi lis óulivo). ÓULIVA : culi lis óulivo (1874). "OLIVEUR, VEUSE" (1874) francisacioun de ÓULIVAIRE (aquéu que culis o acampo lis óulivo) MISTRAL, deriva de ÓULIVA. E pèr acaba : ÒLI e ÓULIVO an la memo óurigino greco (elaiwon) adounc soun de la memo famiho. Òli representavo un liquide gras, espés, soulamen douna à l'óurigino pèr l'óulivo.

Pèr estencioun òli d'arachido, de viro-soulèu, etc.

Adounc quouro se parlo d'òli d'óulivo, n'en avèn double mourdudo qu'acò se pourrié èstre un pleounasme.



**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

**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



**blanc  
rochebois**  
Matériels

Concessionnaire  
**INFACO**  
& **PELLENC**

Vente de matériel  
agricole et oléicole

 NEW HOLLAND

ZI Saint-Joseph - 04100 MANOSQUE  
Tél. 04 92 71 71 50 - Fax 04 92 72 17 07

# CALENDRIER des journées techniques 1<sup>er</sup> semestre 2008

Journées gratuites pour les adhérents du Groupement, 5 € pour les non-adhérents. Possibilité d'adhésion sur place

**Entretien des oliviers** : Journées complètes, permettant d'aborder : Taille de production (sur le terrain), fertilisation et traitements des oliviers (en salle).

				Repas sur réservation
16 février	ENTREVAUX	Arbres adultes en coteaux	10 h mairie	M. Brun : 04 93 05 43 47
23 février	MOUSTIERS	Arbres restructurés et en production	10 h mairie	M. PAUL 06 08 47 40 11
5 avril	ENTREVENNES	Arbres adultes, stratégie de lutte contre la sécheresse	9 h 15 mairie	M. Weirich 04 92 78 75 71
19 Avril	VOLX	Tailles de production, restructuration, greffe	9 h 15 mairie	G. Vermalle 04 92 78 44 19

## Démonstrations de taille

Explications et démonstrations de taille sur une demi-journée. Les démonstrations de Lurs, Riez et Volx vous permettent de vous exercer (n'oubliez pas de mener vos outils)

1 mars	LURS	Taille de production, exercices.	10 h, parking (face au cimetière)
8 mars	MANOSQUE	Taille de production + démonstration de matériel oléicole	9 h 15 parking Raymondo, Mont d'Or
8 mars	CORBIÈRES	Restructuration et taille de formation	14 h 15 Salle polyvalente
15 mars	FORCALQUIER	Taille de formation et de production	9 h 15, Place M. Sicard (derrière la mairie)
15 mars	L'ESCALE	Taille de formation et production	14 h 15, à la sortie de l'Escale vers Volonne (CD 4) à droite.
22 mars	RIEZ	Taille production, exercices	9 h 15, grand parking, devant le collège
22 mars	VALENSOLE	Taille de formation et production	14 h 15 Les Marges, route de Manosque (Jaubert)
29 mars	GRÉOUX LES BAINS	Taille d'entretien et de formation	14 h 15, parking du château
26 avril	RIEZ	Régénération de mattes, exercices	9 h 15, grand parking, devant le collège

## Conduite du verger Inscriptions obligatoires : 06 79 05 22 49

4 février	Manosque	Analyse de sol et choix des engrais	9 h 15, maison des associations, Boulevard de temps perdu
14 juin	Volx	Préparer la saison « Mouche »	9 h 15, lieu à préciser
21 juin	secteur, Peyruis	Préparer la saison « Mouche »	9 h 15, lieu à préciser

## Oléiculture biologique

(avec le centre de formation *Le Chant des Arbres*, MANOSQUE)  
Taille, traitement et fertilisation dans le respect de l'environnement. Choix de produits naturels.

Journées théoriques et pratiques, distribution de compte rendus.

25 février ou 17 mars ou 21 avril - Inscriptions obligatoires, nombre de places limité. 06 79 05 22 49 - 30 € pour les adhérents au Groupement (40 € pour les non-adhérents)

## Entretien des oliviers,

Formation « professionnels »  
(avec la *Chambre d'agriculture 04*, ORAISON)

Taille (formation, production, restructuration), traitements (produits homologués, conditions, d'applications...), fertilisation (amendements, engrais), approche globale du verger, bilan économique, définition de consignes, orientations de la production...

Formation sur 3 jours : 14, 21 et 28 février - Inscriptions obligatoires, nombre de places limitées 04 92 30 57 72.  
Frais de participation selon votre statut agricole.

### FÊTES

- 26 janvier : Manosque - *Huile nouvelle*  
Moulin de l'Olivette : 04 92 72 00 99
- 1 mars : *Olivades de Lurs*  
Claude LAURENT : 04 92 78 79 02
- 4 mai : VOLX - *Fête départementale de l'Olivier*

Renseignements divers, inscriptions :  
[www.oleiculteurs.com](http://www.oleiculteurs.com)  
ou Alex SICILIANO : 06 79 05 22 49

# Index des sujets parus en 2007

Le premier chiffre indique le numéro du bulletin ; il est séparé d'une barre transversale du second (ou plus) qui indique(nt) le numéro de(s) page(s).

\* Article traduit en Provençal.

Rappel :

- 74 : janvier /février
- 75 : mars/avril
- 76 : mai/juin
- 77 : juillet/août
- 78 : septembre/octobre
- 79 : novembre /décembre

## ■ Technique

**En gras les dossiers, en italique les conseils de saisons, en gras et italique les fiches techniques**

### **Entretien général et techniques diverses**

- *Reconnaissance des variétés* :  
*Rosée du Mont d'Or* ..... 74/8
- Résultats expérimentations :  
taille et Haute densité ..... 75/2
- *La flore auxiliaire : Les bandes fleuries* ..... 75/8
- *La flore auxiliaire : Les haies arbustives* ..... 76/8
- Zoom sur le Synéis appât ..... 77/4
- Diméthoate, l'over-dose ..... 78/2
- Inule visqueuse : gardez les graines ..... 78/4
- Divers (conseils de saison) ..... 78/4 ~ 79/3
- La faune Auxiliaire ..... 78/7-8
- Récolte ..... 79/3
- Délais avant récolte de produits phytosanitaires ..... 79/3
- Que semer comment gérer  
l'herbe dans le verger ?\* ..... 79/4
- Sondage : les oléiculteurs de Haute Provence ..... 79/5

### **Taille**

- Taille ..... 74/3 ~ 75/4 ~ 79/3

### **Fertilisations, entretien du sol**

- L'enherbement ..... 74/2
- Fertilisation ..... 74/3 ~ 75/4 ~ 77/4 ~ 78/4 ~ 79/3
- Fertilisation : Le Phosphore ..... 74/6-7
- Fertilisation : Le Potassium ..... 75/6-7
- Fertilisation foliaire ..... 76/4 ~ 77/4 ~ 79/3
- Arrosage ..... 76/4
- La Fertilisation ..... 76/6-7 ~ 78/5-6
- Entretien du sol ..... 77/4 ~ 78/4
- Travail du sol ..... 79/3
- Amendement ..... 79/3

### **Traitements, maladies et parasites**

- Traitements ..... 74/3
- Peut-on traiter un souquet attaqué  
par le Neiroun ?\* ..... 74/5
- Teigne ..... 75/4 ~ 76/4 ~ 77/4 ~ 78/4
- Œil de Paon ..... 75/4 ~ 76/4 ~ 77/4 ~ 78/4
- Mouche ..... 75/4 ~ 76/4 ~ 77/4 ~ 78/4
- Pourquoi tant de mouche de l'olive en 2006 ? ..... 75/5
- Réseau de piégeage de la mouche ..... 76/3 ~ 78/2
- Mélange de 2 produits  
phytosanitaires ?\* ~ \* ..... 76/4 ~ 77/3
- Cochenille ..... 77/4 ~ 78/4
- Fumagine ..... 77/4
- *La mouche de l'Olive* ..... 77/7-8
- Le bout des feuilles se dessèche,  
qu'est ce que c'est ?\* ..... 78/2
- Traitement après récolte ..... 79/3
- *La verticilliose et le dépérissement des oliviers* ..... 79/8

## **Oliviers, olives, huiles d'olive et moulins**

- La production d'huile d'olive ..... 74/2
- Historique : La coopérative oléicole  
de Manosque ..... 74/4 ~ 75/4 ~ 76/2 ~ 77/3 ~ 78/3
- L'origine de l'huile ..... 74/4
- La nouvelle A. O. C. Provence ..... 77/5-6
- Oxydation de l'huile au moulin ..... 78/2
- Empire romain et mondialisation ..... 79/2
- A la sainte Catherine ..... 79/2
- Récolte : Maturité et rendement ..... 79/6-7
- Moulins en Hte-Pce : réceptions et ouvertures ..... 79/7

## ■ Divers

### **Vie associative**

- Ass. Générale 2006 du Groupement ..... 74/2 ~ 75/9
- Les associations oléicoles en Haute Provence ..... 74/3
- Nouveau Conseil d'Administration  
du Groupement ..... 75/3
- Départ de 3 Administrateurs ..... 75/3
- Site Internet du Groupement ..... 77/2
- Infos oléicoles par Internet ..... 77/2
- Permanence du Groupement ..... 77/2
- Quelle belle journée de taille à Volx ! ..... 77/2
- Renouvellement des adhésions ..... 79/2
- Changement d'adresse du Groupement ..... 79/2

### **Flash-infos (non techniques)**

- Erratum du calendrier des travaux 2007 ..... 75/2
- Jardiniers des Collines ..... 76/2
- Mea culpa ..... 76/2
- Petites annonces ..... 74/5 ~ 75/2 ~ 76/7 ~ 78/2 ~ 79/3
- Sondage 2008 ..... 79/2
- En direct du Sénat ..... 79/2

### **Bibliographie**

- Index des sujets parus en 2006 ..... 75/10

### **Dates de stages et de démonstrations techniques**

- Tailles ..... 74/3 ~ 75/2
- Pierre sèche ..... 75/2
- Oléiculture biologique ..... 78/2

### **Festivités et voyages**

- Célébration de l'Huile nouvelle Haute Provence ..... 74/2
- Huile nouvelle du Moulin de l'Olivette ..... 74/2
- Fête départementale de l'Olivier à  
Moustiers Ste Marie ..... 76/5

### **Recettes de cuisine**

- Tadjine d'agneau aux olives ..... 74/5
- Poulpe en escabèche ..... 75/2
- Lapin au fenouil ..... 76/2
- Pêches poêlées à la pistache ..... 77/3
- Les olives vertes ..... 78/3
- Pompes à l'huile ..... 79/3



### ☞ Réflexions et...

Les olivettes en coteaux, ont souffert cet été de la sécheresse : productions faibles, olives minuscules, pas de pousses pour 2008... La sécheresse est un risque important dont la fréquence semble augmenter. Si l'arrosage est la première solution qui vient à l'esprit, il en existe aussi une autre, trop souvent oubliée : l'amendement.

L'arrosage est une solution curative, qui permet de limiter le « stress hydrique », mais impose des investissements importants (en moyen ou en temps) et dont l'efficacité est parfois limitée.

L'amendement consiste à améliorer la capacité du sol à retenir l'humidité, c'est une solution préventive, qui doit être envisagée suffisamment tôt. Pour des olivettes traditionnelles, les coûts (ou les efforts) pour un bon amendement ne sont généralement pas plus élevés que pour des arrosages.

Si vous ne voulez pas prendre de risque pour l'été prochain, apportez un amendement massif cet hiver à vos oliviers, vous y gagnerez un arrosage et une fertilisation plus équilibrés.

### ☞ ... amendements

Pas d'engrais chimique en hiver. Pour les amendements, comptez au moins 20 kg / arbre adulte d'un fumier bien composté pour avoir un effet significatif sur votre sol.

Vous pouvez en acheter chez votre revendeur ou vous approvisionner chez un éleveur local, qui sera généralement ravi de se débarrasser de son fumier.

Les amendements de janvier / février doivent être bien compostés (humus) et enfouis (griffon ou motoculteur). Si le fumier dont vous disposez est relativement « frais », conservez-le en tas pour un épandage en mars.

### ☞ Entretien du sol

Si vous ne faites pas d'amendement, laissez l'enherbement naturel pour l'hiver.

### ☞ Maladies

Inutile de traiter après la taille, il fait trop froid pour que les champignons se développent et le produit sera lessivé avant le retour de conditions plus favorables.

### ☞ Ravageurs

Les insectes sont en « dormance » inutile de traiter.

Pour les vergers ayant eut de fortes attaques de Mouche, un labour léger (10 cm) sous les arbres en période de grand froid et sur terrain humide, permet d'augmenter la mortalité des pupes de mouches.

## DOSSIER



## La taille des oliviers : taille de production

par Alex Siciliano

### Taille de production : Objectifs et réalisation

La taille s'intègre dans tout le processus de culture de vos oliviers (l'itinéraire technique), il faut tenir compte non seulement sur l'année en cours mais aussi des années précédentes. Il n'y a donc jamais une seule et bonne façon de tailler, mais plusieurs solutions qui pourront être toutes aussi bonnes les unes que les autres à condition d'y adapter l'itinéraire technique.

Ainsi, on ne taille pas de la même façon des arbres selon qu'ils sont irrigués ou au sec, qu'ils ont produit 60 kg ou 10 kg ou s'ils bénéficient d'une fertilisation minérale ou organique...

Nous vous proposons donc une méthode de taille globale et non pas une technique précise.

#### ☛ Définissez vos critères

Avant de commencer définissez vos

critères de taille :

- La « stratégie » : taille de production, formation ou de rajeunissement (nous verrons dans le prochain olivette info ces deux dernières)
- Le volume de frondaison à enlever : en moyenne on considère qu'il ne faut pas enlever plus de 30 % de frondaison. En 2008, ce maximum ne devra dépasser 20 % (sauf cas particuliers). Si vous souhaitez préserver la production à venir réduisez à 10 %.
- Le temps dont on dispose : cette valeur est importante en vergers professionnels, nous verrons qu'elle peut

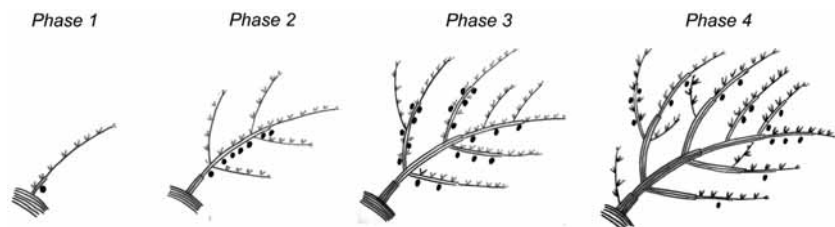
être précieuse aussi pour les amateurs, même s'ils ne comptent pas leur temps. Pour tailler un arbre adulte, en production (moyenne de 20 kg), la taille ne devrait pas dépasser 20 - 25 minutes.

- Le niveau de finition : accepte-t-on de laisser quelques rameaux secs, des tiges hautes, des « trous » dans la frondaison ? Celui qui voudra un arbre esthétiquement parfait mettra plus de temps que celui qui ne cherche que la production. Ce point est peut-être le plus important, il va déterminer le type d'outils utilisés et l'organisation du travail de taille.

#### Critères à définir avant de commencer une taille de production

Volume de frondaison à enlever	< 10 % faire des fruits	25 %	30 - 35 % Faire du bois jeune
Temps disponible	< 5 minutes Pressé	10 - 15 mn Tranquille	20 - 30 minutes
Finitions	Rustique	Normale	Esthétique

## Vie d'une branche



Pour mieux comprendre comment une méthode peut donner différentes techniques de taille :  
**venez aux démonstrations**  
Programme en page 2

Départ de branche dressée	2-3 ans	Départ de branche incliné	1 an	Phase 1	vigueur et élongation	le rameau s'allonge il ne fait que des feuilles.
	3 à 5 ans		2 à 3 ans	Phase 2	Unité de production	Les rameaux latéraux s'installent et s'écartent de la tige centrale.
	Selon la taille (mais les olives risquent d'être très haut)		Selon la taille (mais les olives risquent à l'intérieur de la frondaison)	Phase 3	Porteuse d'unité de production	La tige centrale et les rameaux latéraux produisent des olives
				Phase 4	Vieillessement	Les rameaux se gênent, ils s'écartent trop les uns des autres, il y a plus de bois que de feuilles, la production diminue.

## 2 Passer à l'action

### a - Vérifier la structure de vos arbres

L'idéal est d'obtenir des oliviers aux troncs relativement courts avec le moins de charpentières possible : 3 à 5 pour de jeunes arbres, 7 maximum pour les très gros.

Chaque branche doit avoir un secteur donné et ne pas en sortir. (voir Schéma 1).

Dans son secteur, la branche doit se diviser en « sous-charpentières » puis en rameaux de manière progressive. Il ne doit pas y avoir de changement brutal de section.

Il ne faut pas laisser s'installer de branches vigoureuses susceptibles de devenir des charpentières sur numéraires.



SCHEMA 1 : Olivier vu de dessus  
Chaque branche occupe un secteur

#### CE QU'IL FAUT FAIRE

- Éliminez les rejets du pied.
- Limitez le nombre de charpentières.
- Pour des arbres jeunes bien formés cette étape n'est souvent qu'une vérification.
- Chaque branche doit avoir une direction et ne pas gêner sa voisine.

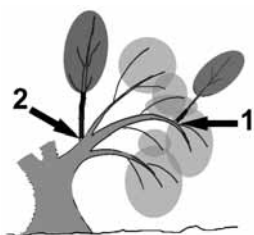
#### ERREURS À ÉVITER

- Laisser s'installer trop de charpentières et ne plus passer en supprimant.
- Former des têtes de platanes, avec des charpentières arrêtées brutalement en hauteur.

### b - Accompagner l'arcure des branches

Naturellement la sève cherche à monter et à faire des feuilles. Mais les bourgeons terminaux en se développant s'éloignent les uns des autres. C'est la phase essentielle de la taille : accompagner l'arcure des branches en favorisant les circulations de sève vers les rameaux capables de faire des fruits dans un espace libre de la frondaison.

Chaque branche doit garder une direction principale et ne doit pas croiser sa voisine : éliminez les fourches, les rameaux perpendiculaires à l'axe principal.



#### CE QU'IL FAUT FAIRE

- Supprimez à leur base les rameaux dressés, vigoureux au cœur de l'arbre, sauf s'il faut reformer une charpentièrre (voir le prochain dossier taille sur la restructuration).
- Préservez les rameaux formant le « rideau », en fonction de l'objectif initial.
- Supprimez les rameaux plus vigoureux que la branche qui les porte (schéma, flèche 1)

#### ERREURS À ÉVITER

- Couper une branche à mi-hauteur.
- Laisser se développer une branche trop vigoureuse en bout de charpentièrre.
- Laisser se développer des rameaux trop vigoureux au cœur de l'arbre, alors qu'il y a déjà toutes les charpentières (schéma, flèche 2).

### b - L'éclaircie

Dans la plupart des cas en 2008, le seul travail de structuration et d'accompagnement de l'arcure (a et b) sera nécessaire. L'éclaircie ne se justifie que pour les arbres bien formés, vigoureux, au feuillage dense, n'ayant pas produit beaucoup d'olives. Trop éclaircir, c'est enlever des olives.

#### CE QU'IL FAUT FAIRE

- Identifiez les zones trop touffues et, dans ces zones uniquement, vous éliminerez les rameaux trop retombant au profit de ceux légèrement inclinés.
- Sur les arcures sélectionnez les rameaux de telle sorte que chaque rameau restant soit nettement séparé de ses voisins.

#### ERREURS À ÉVITER

- Supprimer trop de rameaux
- Raccourcir trop sévèrement les rameaux retombant.
- Si vous voulez que la frondaison se développe, coupez les rameaux du dessous
- Si vous voulez rapprocher la frondaison du tronc, coupez les rameaux par dessus

### 3 Mastiquez les plaies de taille

le mastic sur les grosses coupes permet de limiter les risques de maladies, de pourrissement du bois. Choisissez dans le commerce un mastic (plutôt qu'un goudron) ou fabriquez-le vous même : 1 part d'argile verte concassée, légèrement humidifiée, 1/2 part de bouillie bordelaise. Ajoutez un peu d'eau jusqu'à obtention d'une texture de ciment. Complétez avec le l'huile végétale ou minérale, tant que la pâte peut l'absorber. Vous obtiendrez une texture de mastic lisse.



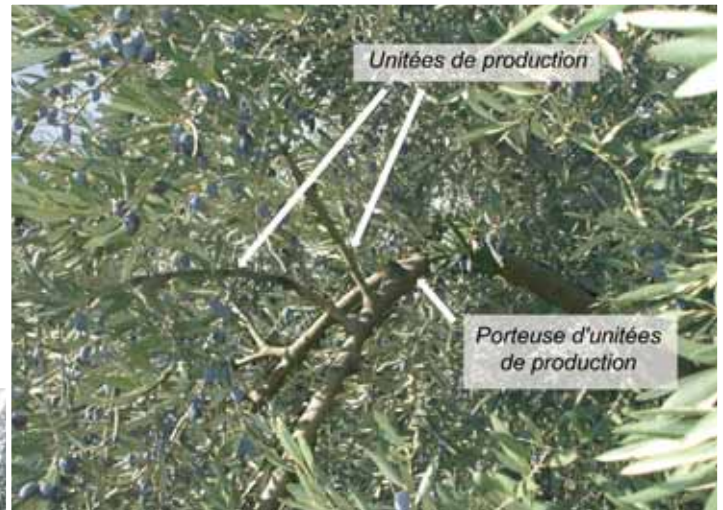
*Centre de l'arbre trop vidé, trop de ont été supprimées. L'arbre va compenser en faisant beaucoup de feuilles et peu d'olives et l'oléiculteur aura beaucoup de rameaux à tailler l'année suivante.*



*Branches arrêtées à mi-hauteur : la sève bloquée va entraîner le départ de nombreux rejets.*



*Pas de suivi pour la formation des charpentières : l'arbre déséquilibré fait des rejets, la sève circule mal, il est plus sensible au vent et à la neige.*



*Coupe trop loin du départ de branche.*

### Tailler en Mars

La taille doit être réalisée après les grands froids et avant la floraison.

En taillant trop tôt, on déséquilibre le rapport feuille / racine ce qui rend les arbres plus sensibles aux froids et les blessures importantes cicatriseront mal si elles gèlent. Inversement, la taille ne doit pas être trop tardive pour ne pas « choquer l'arbre » au moment de la floraison, pour des arbres en production, il ne faudrait pas tailler après la mi-mai.

Dans la pratique on taille généralement de mi-février à fin avril.

Sur les coteaux Sud ou Sud-Est, très secs où les températures ne descendent jamais sous les -10 °C, la taille si elle est légère peut se faire tout l'hiver, y compris au moment de la récolte. Pour les tailles de régénération ou de formation, les tailles peuvent se pratiquer jusqu'en juin, puisque l'on n'attend pas d'olives sur l'année en cours.

Attention, ceux qui brûlent leurs branches (au lieu de les broyer) doivent le faire avant le 15 mars, au-delà il faut demander une autorisation à leur mairie.