

15^e année - N°81
Mars/Avril 2008

SOMMAIRE

Flash infos	p 2
Recette de cuisine	p 2
Formations	p 3
Conseils de saison	p 4
Dossier : La Taille	
Le choix des outils	p 4/5
Taille de formation	p 6 à 8
Assemblée générale	p 9 et 10

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

Tél./fax : 04 92 71 00 70

adresse du site :

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

L'expérience des uns et des autres mise en commun fait que nous pouvons progresser sur les chemins de la connaissance. C'est fort de cet adage, que nous vous invitons à participer aux démonstrations de tailles et autres stages techniques, dont nous avons édité le calendrier du premier semestre dans le précédent numéro d'Olivette infos avec un rappel dans celui-ci. Certaines démonstrations de tailles comme celles de Lurs, Riez ou Volx permettent également aux apprentis tailleurs de s'exercer sur le terrain sous la vigilance de l'oléiculteur propriétaire et l'œil critique du Technicien. Je crois que c'est là, une excellente façon de pouvoir progresser. Ce nouvel Olivette infos est donc, période printanière obligeant, consacré en grande partie à la taille de l'olivier. Vous trouverez également un dossier sur les différents sécateurs, qu'ils soient manuels, pneumatiques ou électroniques. C'est une donnée à prendre sérieusement en compte à partir d'un certain nombre d'olivier, car tailler quelques arbres autour de sa maison et en tailler déjà une bonne cinquantaine, ou plus dans une olive, ce n'est pas pareil. Le choix d'un sécateur est sérieux et doit être réfléchi afin d'éviter des tendinites à répétition, de gagner du temps ou de simplement conserver le plaisir de la taille. Mais le Groupement des oléiculteurs ce n'est pas qu'Olivette infos ou des démonstrations techniques, mais aussi des projets à venir comme Recherche des variétés anciennes d'olivier, ou ceux à poursuivre comme Réseau de piégeage de la Mouche. Ces projets, nous en avons dévoilé la teneur lors de notre Assemblée générale 2007 où environ 70 oléiculteurs avaient fait l'effort de se déplacer ; je les en remercie. Si je vous en parle, c'est que j'ai un peu en travers ce peu d'affluence et donc d'intérêt, pour un moment fort dans la vie d'une association. Georges VERMALLE notre Responsable de



En Toscane, une autre méthode de taille.

Section à Volx a résumé philosophiquement la situation en me disant : « Le Groupement, ça marche trop bien ! Les gens sont tranquilles et ne viennent pas ! ». Je ne pense pas que les oléiculteurs devraient être aussi tranquilles que ça, car nous avons expliqué lors de notre Assemblée générale que nous avons un gros souci pour les formations et démonstrations techniques, car leur financement par le Conseil Régional PACA au travers du Réseau CIVAM auquel nous adhérons, a diminué de presque 50 % en 2007, suite à un nouveau mode de calcul.

Le problème étant qu'il faut que nous fassions l'avance de trésorerie pour ces formations qui sont un gros budget, sans savoir si la subvention tombera...

Nous essayons donc, de trouver des modes de financement supplémentaires, outre celui d'une vigilance accrue lors des démonstrations de tailles afin de faire payer 5 € à ceux qui ne sont pas membres du Groupement ou d'associations oléicoles locales partenaires. La présentation de la carte d'adhérent vous y sera donc demandée et je vous serai gré de nous faciliter la tâche en vous munissant de celle-ci.

Pour ceux qui ont adhéré après la Noël, cette dernière est insérée à ce numéro.

Comptant sur votre compréhension lors de votre venue...

Le Président, Laurent RAMU



Production d'huile

La France, avec 4,3 millions d'oliviers représente 0,3 % du verger mondial. Ils ont produits en 2006/07 : 3 350 tonnes d'huile et 1 500 tonnes d'olives de tables. La production d'huile s'inscrit donc en retrait de 500 tonnes par rapport à la moyenne des 7 dernières années. L'objectif de la filière oléicole Française depuis quelques années est de dépasser les 5000 tonnes alors que la consommation approche les 100 000 tonnes.

PRODUCTION D'HUILE (2006/2007)

% sur prod. Totale Française	
PACA	62 %
Rhone Alpes	11 %
Languedoc Roussillon	23 %
Corse	4 %
Alpes de Haute Provence	6 %

Huile AOC en France

Avec 54 tonnes d'huile agréés en AOC, la Haute Provence arrive en 5^{ème} position, après celles des Baux de provence (446 t) de Nyons (196 t), d'Aix en Provence (139 t) et de Corse (86 t)

Oléiculteurs Français

La France compte officiellement : 29 400 oléiculteurs.

Surfaces	< 2 ha	2 à 5 ha	5 ha
Nombre d'oléiculteurs	24850 (85 %)	2900 (10 %)	1650 (5 %)

PRODUCTION D'HUILE EN FRANCE

Département	Huile totale (en tonnes)	AOC de	Huile AOC (en tonnes)	% d'huile AOC *
Bouches du Rhône	1215	Baux de Pvce et Aix en Pvce	584	48
Gard	563	Nîmes	39	7
Drome	318	Nyons	196	62
Var	300			
Vaucluse	204			
Alpes de Haute Provence	198	Haute provence	54	27
Alpes Maritimes	180	Nice	19	11
Corse (2 départ.)	127	Corse	86	68
Aude	48			
Ardèche	44			
Hérault	18			
Pyrénées O.	32			

* certaines communes de zone AOC ne sont pas sur le département principal de production. Faute d'outils statistiques, leur production n'est pas reportées dans ce tableau mais les apports ne sont pas significatifs à l'échelle du bassin de production.

Desherbage chimique

A propos d'une expérimentation sur le désherbage chimique en 1985, 86 et 87, on pouvait lire dans une revue technique consacrée à l'olivier que les essais avec des produits : Clairsol, Végépron, leur « action a été parfaite dans le programme de desherbage ». Depuis 2003, ces produits ont été retirés de la vente compte tenu de leur toxicité, leur dangerosité pour les utilisateurs et l'environnement et la réduction de leur efficacité (résistance des herbes).

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
Sécatteurs,
matériel d'arrosage,
traitement, amendement...

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

Traduction de l'encart jaune en page 8 du précédent n° d'Olivette infos « Quand doit on tailler ? »

Quouro fau-ti taia ?

La taio a d'èstre realisado après li gròssi fre e davans que lis óulivié siegon en tano.

Trop lèu, lou raport fueio/racino es desequilibra ço que fai veni lis aubre mai sensible ei gròssi fre e li blessaduro impourtanto s'assanon mau s'an jala. Au rebous, la taio non dèu èstre trop tardiero pèr pas « desbrounda l'aubre » au moument de la tano. Pèr d'aubre en prouducioun, faudrié pas taia après la mié-mai.

Dins la pratico fai mestié de taia entre la mié-febrié e la fin d'abriéu.

Sus li pendis sud o sud-est, forço se e oute li temperaturo calon jamai en dessouto li -10°C, la taio, s'es lóugiero, se pòu pratica tout l'iver e memo dóu tèm de la recordo. Li taio de regeneracioun o de fourmacioun se podon faire enjusqu'en jun dóu tèm que s'esperon gès d'óulivo dins l'annado que cours. Mèfi, aquéli que brulon si branco (en plaço de li brega) an de lou faire avans lou 15 de mars ; après auran de demanda uno autourisacioun à sa coumuno.

Reviraduro : Gibert Touvat e Anio Sauvat

FICHE CUISINE



Recette de la Cade

(La Seyne sur Mer)

250 grammes de farine de pois chiches ; 65 cl d'eau ; Sel, Poivre et Huile d'olive.

Cette recette se prépare idéalement dans un four à bois.

Délayer au fouet la farine de pois chiches dans l'eau froide. Saler, poivrer et laisser reposer douze heures. Huiler (avec un papier absorbant) le fond d'un plat assez bas (type plat à tarte). Mettre de la préparation dans le plat (1 cm d'épaisseur) et arroser légèrement d'huile d'olive.

Enfourner directement sur la pierre dans un four à 250 ° dans lequel on aura laissé un peu de braise et très peu de flammes. Une légère croute doit se former et la préparation va se solidifier. En principe avec un four à bonne température, c'est prêt en moins de 5 minutes.

Cette recette très utilisée dans le sud du Var est aussi appréciée dans les Alpes Maritimes et même en Italie.

A Nice, on l'appelle la Socca, mais elle est plus fine en épaisseur.

On peut utiliser la Cade en apéritif ou en accompagnement de certains plats.

Francis RUGGIU

FORMATIONS ET DÉMONSTRATIONS

Démonstrations de taille en MARS

1 Mars	Lurs	Taille de production	10 h parking face au cimetière
8 Mars	Manosque	Taille de production	9 h 15 parking Raymond (Mont d'Or)
8 Mars	Corbières	Formation et restructuration	14 h 15 salle polyvalente
15 Mars	Forcalquier	Formation et production	9 h 15 place Martial Sicard
15 Mars	L'Escale	Formation et production	14 h 15 sortie du village vers Volonne
19 Mars	Lurs	Taille du verger de l'association	contact : 04 92 78 79 02
22 Mars	Riez	Taille de production	9 h 15 grand parking (collège)
22 Mars	Valensole	Formation et production	14 h 15 Les Marges, route de Manosque
29 Mars	Gréoux les bains	Taille de production	14 h 15 parking du château

Démonstrations de taille en AVRIL

5 Avril	Entrevennes	Entretien et lutte contre la sécherres	9 h 15 place du village
9 Avril	Lurs	restructuration et transplantation de souquets	9 h 15 parking en face du cimetière
19 Avril	Volx	Taille, entretien, greffe	9 h 15 place de la mairie
26 Avril	Riez	Restructuration	9 h 15 grand parking (collège)

Oléiculture bio

Taille, traitements et fertilisation des oliviers en bio.

Choix de produits naturels, cohérence globale du verger...*

Dates au choix : 17 Mars et 21 avril

Journées théoriques et pratiques, distribution de compte rendus

Inscription obligatoire : 06 79 05 22 49

et www.arbobio.com

30 € pour les adhérents - 40 € pour les non-adhérents.

Pierre sèche

Des journées de formation pierre sèches seront programmées en septembre, si vous êtes intéressés, faites vous connaître dès à présent.

Fête de l'olivier • Dimanche 4 Mai 2008 à VOLX

10 H	Ouverture de la fête sur la place des Félibres Inauguration des panneaux du "chemin de l'olivier"
10 H 45	Démonstration de taille
11 H	Concours d'aïoli Visite du moulin du Lubéron (navettes) Visite du Musée de l'Olivier (navettes)
12 H	Apéritif pour tous dans la cour de l'école primaire
12 H 30	Repas dans les restaurants ou aïoli monstre à l'école primaire
14 H 30	Visite du moulin du Lubéron (navettes) Visite du Musée de l'Olivier (navettes)
15 H	Démonstration de taille suivie d'une discussion sur l'olivier Comment taster les huiles d'olive en Provence
16 H	Lâcher de ballons

IN MEMORIAM

Le 13 février 2008 à l'âge de 66 ans après une longue maladie, Nicole CHAUSSEMY nous a quittés.

Elle fut stagiaire au Groupement à partir de l'année 2000, puis Trésorière adjointe dès son élection au Conseil d'Administration en octobre 2001 et ce jusqu'à son départ en janvier 2006. Nicole se chargeait plus particulièrement des adhésions et participait pratiquement à toutes les festivités. Femme de convictions, passionnée, battante, elle gardait, malgré sa maladie, un optimisme constant et un courage incroyable. Ses oliviers, elle les choyait sur la colline du Mont d'or à Manosque sans chercher le profit d'une récolte abondante, mais simplement la satisfaction d'avoir son huile pour l'année et quelques olives noires pour agrémenter l'apéritif avec ses nombreux amis. Pour ceux là, elle gardait aussi entre ses pieds d'oliviers quelques plantes de badasses, afin de nous préparer une tapenade dont elle se faisait un plaisir de nous régaler. La Tapenade de Nicole, c'était quelque chose !!

Elle affirmait avec persuasion qu'elle n'y était pour rien et que c'était seulement grâce au Mont d'or qui magnifiait les arômes des olives et du thym.

Elle est aujourd'hui au Paradis des Oliviers, et si elle y a rencontré un Dieu, elle n'aura certainement pas manqué de lui dire ses 4 vérités, et de lui demander d'aller résoudre le conflit israélo-palestinien.

Je pense d'ailleurs que le seul regret de Nicole au sein du Groupement, fut notre refus de nous investir sur ce sujet avec l'association France/ Palestine dont elle était aussi Membre. C'est avec cette structure qu'elle avait participé à plusieurs voyages en Israël et établi des liens avec des oléiculteurs palestiniens.

Le Président et les Administrateurs du Groupement adressent leurs sincères condoléances à ses enfants et petits-enfants et penseront très fortement à Nicole lors de leurs prochains conseils.

Laurent RAMU



✎ Taille

Reportez vous au dossier
Si vous le pouvez broyez les branches plutôt que de les brûler. Votre sol résistera mieux à la sécheresse l'été prochain.

✎ Fertilisation organique

Vous avez dû apporter vos matières organiques. Si ce n'est pas déjà fait il est encore temps mais ne tardez pas. Choisissez plutôt des fumiers partiellement compostés qui libéreront plus rapidement leurs éléments minéraux. 5 à 20 kg par pied selon l'humidité du produit et la taille des arbres.
Griffonnez ou piochez le sol pour bien

mélanger l'apport organique à la terre.

✎ Fertilisation minérale

Si vous n'avez pas pu apporter suffisamment de matière organique vous pouvez compléter la fertilisation avec un engrais. Reportez vous au tableau de fertilisation d'Olivette Infos n° 78. Depuis 3 ans les conditions climatiques du printemps sont telles que les engrais épandus trop tard et sans enfouissement ne sont pas utilisables par les oliviers.

✎ Protection

Après la taille appliquez un traitement au cuivre (bouillie bordelaise, kocide...) si vous remarquez des taches d'œil de paon sur les feuilles ou de la fumagine. Si vos arbres sont sains vous pouvez appliquer un engrais foliaire enrichi en cuivre (cuivrol, ferticuire...), plus doux ils aident les arbres à mieux se défendre.

✎ Huile

Si vous ne l'avez pas encore fait, soufrez votre huile pour séparer l'huile claire du dépôt en fond de cuve, fûts ou bidon.

Alex SICILIANO

DOSSIER



La taille des oliviers : Choix des outils

Le sécateur à main.

Le sécateur est un outil précieux. Un mauvais sécateur conduit toujours à des défauts de taille : parce qu'il coupe mal, qu'il fait mal aux mains, qu'il s'accroche dans les branches... Il existe un choix incroyable de sécateur sur le marché dont les prix vont de 2 € à 70 €.

AFFUTAGE

Les sécateurs doivent rester parfaitement affûtés. Pour cela vous pouvez utiliser les traditionnelles pierres d'affûtages, mais vous trouverez également chez les bons revendeurs des affûtoirs. Ces petits outils, à peine plus gros qu'un briquets permettent un affûtage de qualité et précis à sec, leur lame au carbure de tungstène est inusable. Ils ne s'encrassent pas, se rangent dans la poche... Seule leur prise en mains, pour les premières manipulations est délicate.



Sécateur à 1 main - Tranche de prix

20 - 35 €	35 à 50 €	50 à 70 €
jardins	semi-pro	Pro
Mal adaptée pour les oliviers.	Jusqu'à 100 oliviers	Plus de 100 oliviers
Les matières plastiques dominant, certains ont des poignées encombrantes, des lames qui ne se changent pas, des formes plus ou moins farfelues et des contre lames sans racloir antisève. Ces sécateurs efficaces et suffisant pour du jardinage, ils ne sont pas adaptés à la taille des branches d'oliviers.	Fermeture d'une main, contre-lame forgée avec racloir, inclinaison des têtes de coupe, ces sécateurs ne pêchent souvent que par la qualité de leurs aciers, et par conséquent sur leur durée de vie. Attention aux marketings attractifs : poignées en bois, coffret « tradition »...	Cette catégorie se partage en quasi totalité entre les marques Pradines (gamme PX) et Felco. Les Pradines sont plus avancés sur l'ergonomie (l'adaptation à la main, l'architecture de l'outil...), tandis que les Felco, restent une référence pour leur réglage et la qualité de leurs aciers.

Critères éliminatoires : sécateurs à enclume, contre-lame sans racloir

ÉBRANCHEUR OU SECATEURS A DEUX MAINS.

Le sécateur à deux mains, peut sur certains arbres et selon la méthode de taille choisie remplacer les sécateurs à 1 mains mais ils sont plus lourds

et plus encombrants. Les points à observer sont les mêmes que précédemment. Nous y reviendrons dans un prochain numéro.

Le couteau scie.

Pendant des siècles les oliviers ont été taillés uniquement à la scie (et à la serpe de type hachette). Si vous ne devez garder qu'un seul outil pour la taille de vos oliviers ce devrait être celui là.

Si vous avez le même couteau scie depuis plus de quelques années, offrez vous un outil neuf, pour 20 à 30 € vous gagnerez beaucoup d'efforts. Que vous choisissiez un couteau scie à lame pliante ou fixe, optez pour une denture moderne (dite japonaise) et privilégiez les poignées ergonomiques.

Le couteau scie doit être nettoyé tous les jours de taille, avec une brosse et un produit nettoyant classique. Vous trouvez des produits spécifiques chez vos marchands, souvent en bombes ils sont pratiques mais plus coûteux.

 *Truc* : En coupant une branche mouillée vous faciliterez le décrochage des impuretés dans les dents.



Sécateurs assistés.

Le sécateur assisté est un outils pratique dont la technologie maintenant bien au point permet de tailler efficacement les oliviers. Ils représentent un investissement de l'ordre de 1500 €.

Ils permettent d'enchaîner des journées de tailles sans risques de troubles musculo-squelettiques (TMS). Un tel investissement se justifie si vous devez passer plus de 10 jours à tailler et / ou si vous êtes sujet aux TMS. Dans ces cas les sécateurs assistés vous permettront de travailler plus longtemps à un rythme régulier.

On considère généralement que leur acquisition se justifie à partir de 500 arbres taillés par an.

SECATEURS ELECTRIQUES.

Démarrage facile, simplicité d'utilisation et fermeture progressive de la lame sont les atouts majeurs des sécateurs électriques. Un peu plus lourd et plus chers que les pneumatiques, c'est vers eux que se tournent les oléiculteurs non professionnels, taillant eux même et généralement seul. Ceux qui cherchent à s'équiper d'un sécateur mais veulent aussi une perche de récolte, se tourneront vers Coima et son Scissor (en premier prix) ou Infaco avec son Electrocoup (complet et performant).

Ceux qui cherchent un « pur » sécateur choisirons le Lixion de Pellenc (léger et très efficace), ou le Felco 800 (qualité Felco mais plus cher).

SECATEUR PNEUMATIQUES.

Plus légers et tout aussi efficaces, les sécateurs pneumatiques sont aussi moins chers, d'autant que l'ensemble pneumatique, suivant sa puissance, peut être aussi utilisé pour plusieurs sécateurs à la fois, des tronçonneuses, scies ou plusieurs gaules pour la récolte. L'équipement pneumatique est donc plutôt adapté aux exploitations agricoles tournant avec des équipes de taille ou de récolte.

Attention les sécateurs pneumatiques fonctionnent par impulsion, une fois déclenchée, la lame se ferme, qu'il y est un doigt au milieu ou pas.

Quelques fabricants proposent de petites unités pour les particuliers comme Campagnola avec son hobbykit (chez Jerphanion), qui propose pour 1300 € seulement un ensemble pneumatique efficace (moto - compresseur + sécateur + gaulle de récolte). Toutefois, la contrainte de l'alimentation en air (longueur de tuyau et condensation) et surtout le bruit généré par le compresseur font perdre beaucoup de charme au travail de taille.

PRODUIT	Poids	Batterie spécifique	Coupe max (mm)	Autonomie	Perches Jusqu'à	Electronique	Batterie compatible	Tarifs constatés	
Coima Scissor 500	930 g	5 kg	35	1 j	2,60	Oui	Pick - Machine	1000 € env.	
Infaco électro-coup F 3005 *	860 g	2,9 kg	40	1 j	3,50	Oui	Electro'liv	1 650 € TTC	Blanc et Rochebois
Felco 800	820 g	1,8 kg	30	1 j	Non	Oui (indicateur)	Non	1580 € TTC	Jardinerie Claude
Pellenc Lixion	780 g	1,1 kg	35	1 j	Non	Oui (indicateur)	Non	1 500 € TTC	04 Motoculture Blanc et Rochebois

* Il existe un modèle plus puissant (coupe max : 55 mm) mais avec 1,350 kg il est lourd et « encombrant » pour nos oliviers



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



Concessionnaire PELLENC ÉLECTROCOUP
Vente de matériel agricole et oléicole



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

CHOISISSEZ DES OUTILS COMPLÉMENTAIRES

Plages d'utilisation optimale des outils de taille								
diamètre du rameau (mm)	Rameaux			Branches			Charpentières	
	< 15	< 25	< 35	< 40	< 45	< 90	< 120	
Sécateur 1 main semi-pro	gris foncé							
Sécateur 1 main pro.	gris foncé							
Sécateurs assistés	gris foncé							
Sécateurs / ébrancheurs court		gris foncé	gris foncé	gris foncé	gris foncé			
Sécateur / ébrancheur long			gris foncé					
Couteaux scie				gris foncé	gris foncé	gris foncé	gris foncé	gris foncé
Tronçonneuse élageuse						gris foncé	gris foncé	gris foncé
Plage nécessaire (diam. de branches à tailler)								
Arbres jeunes	gris foncé							
Arbres moyens taille rapide			gris foncé					
Arbres anciens taille rapide				gris foncé	gris foncé	gris foncé	gris foncé	gris foncé

gris foncé = utilisation optimale, gris clair = utilisation possible

Exemples :

Avec un sécateur assisté vous n'avez plus besoin de sécateur à 1 main, ni d'un ébrancheur, mais le couteau scie restera nécessaire. Un sécateur semi-pro doit être complété par un ébrancheur à manche court et un couteau scie. Pour tailler de jeunes arbres un sécateur pro est souvent suffisant.

TAILLE DE FORMATION

L'olivier est un arbre au port naturellement buissonnant. Pour en faire un arbre fruitier, il est indispensable de le former rapidement. Dès l'année de sa plantation et tous les hivers le jeune olivier doit être taillé.

FORMATION OU ACCOMPAGNEMENT

Les tailles de formation fruitière, développées sur des centaines de pages dans les manuels d'horticulture présentent de nombreuses techniques consistant à couper un rameau, généralement juste au dessus d'un bourgeon pour donner une orientation au rameau de l'année suivante. Ces techniques de tailles très « directives » sont efficaces sur les arbres obéissants, mais ne s'adaptent pas à l'olivier. L'olivier est têtu, on ne peut pas lui imposer le choix d'un rameau et d'une branche, en revanche on peut l'aider à choisir une direction ; on parlera donc en général de taille d'accompagnement des oliviers plutôt que de taille de formation.

DEFINIR LA HAUTEUR DE TRONC.

Dès la première année vous devez définir la hauteur de tronc que vous souhaitez et supprimer tous les rameaux qui démarrent en dessous de ce point.

Le tronc de l'olivier, après ces premières années ne montera plus, aussi, les rameaux que vous aurez laissés à 20 cm du sol formeront bientôt des charpentières à... 20 cm du sol.

En général, pour faciliter la circulation autour de l'arbre, le travail au pied, le passage des outils... on conseille un tronc d'au moins 30 cm, bien entendu vous pouvez former un tronc de 60, 80, 120 ou 150 cm, mais plus le tronc est haut, plus les olives seront hautes et plus l'entrée en production se fera tardivement.

Sélection de 4 charpentières



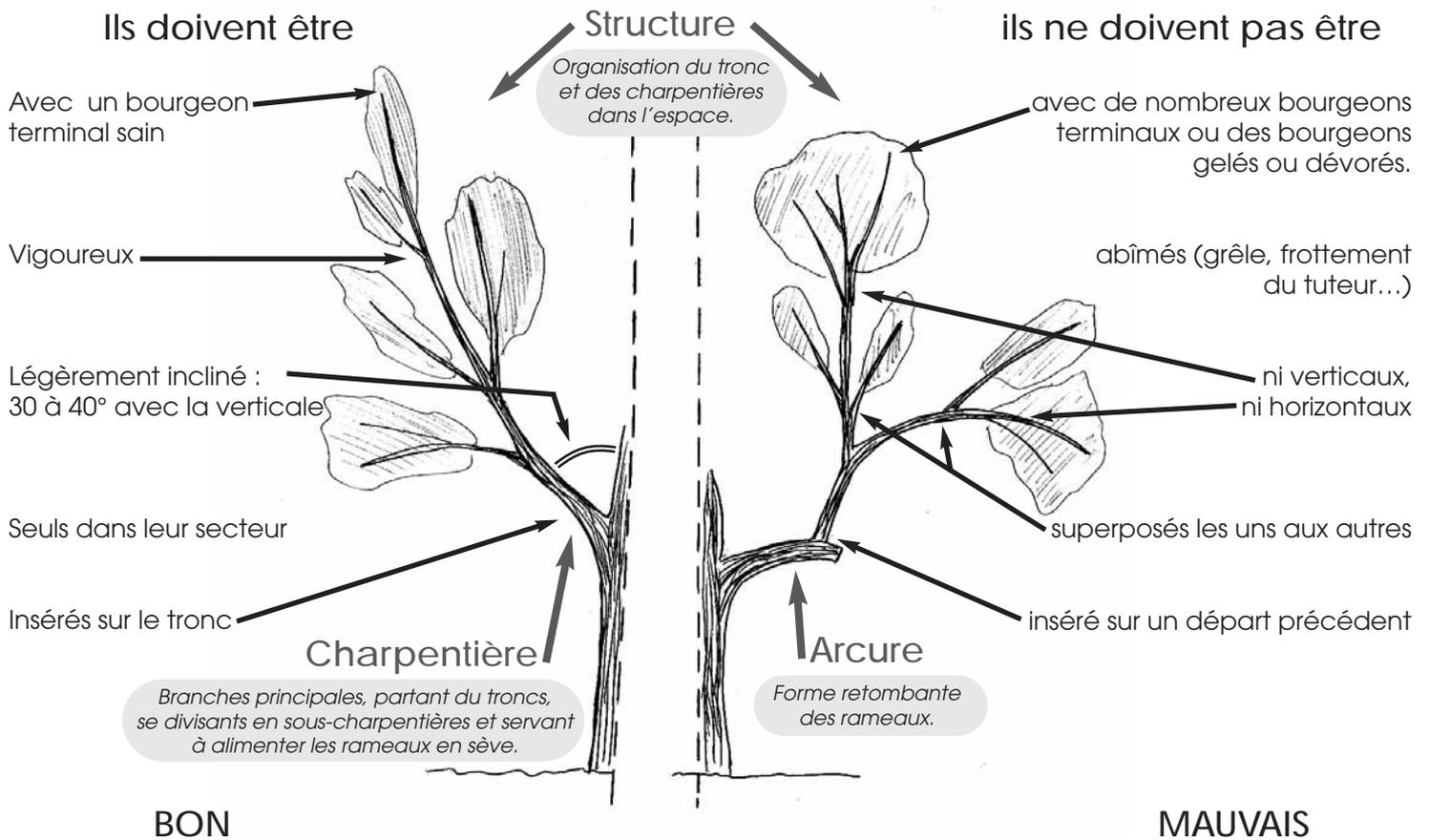
La sélection des charpentières doit être ferme dès les premières années sans toucher les terminaisons de branches.

04 MOTOCULTURE

Pellenc, Iseki, Jenserod, Echo
Produits Oleicoles,
Broyeurs de branches
Place St Roch - 04310 Peyruis
Tél/Fax : 04 92 68 08 29

SELECTIONNEZ LES CHARPENTIERES

Choisissez les rameaux susceptibles de devenir des charpentières.



Il est possible dans la phase juvénile des arbres, jusqu'à 5 - 10 ans selon la vigueur de garder quelques branches, « fausses charpentières ». Se sont des branches trop horizontales pour former de véritables charpentières, mais capables de rentrer en production rapidement. Dans ces cas il faut veiller à éliminer tous les rejets verticaux qui viennent sur ces fausses charpentières pour qu'ils ne gênent pas le développement de la véritable charpentière.



Les arbres plantés dans les tubes doivent être suivis tous les ans, dès leur plantation, sans quoi vous vous exposez à ce type d'accident, quasiment irrécupérable.

Principales erreur à éviter :

Attendre que l'olivier ait fait ses premières olives avant de tailler. La taille se résumera à former le tronc.	Une fois atteint l'âge de 5 - 6 ans, supprimer des branches devenues grosses cause un choc violent à l'arbre, entraîne une perte de production et une perte d'énergie préjudiciable à l'arbre et à l'oléiculteur.
Laisser quelques branches basses en pensant qu'on les supprimera plus tard	La coupe des grosses branches nous contraindra à laisser de grosses cicatrices sur l'arbre, autour desquelles des rejets sortiront chaque année.
Laisser se développer le jeune arbre dans un tube de protection sans vérification	Quand le tube sera enlevé on risque d'avoir la surprise de trouver des branches emmêlées.

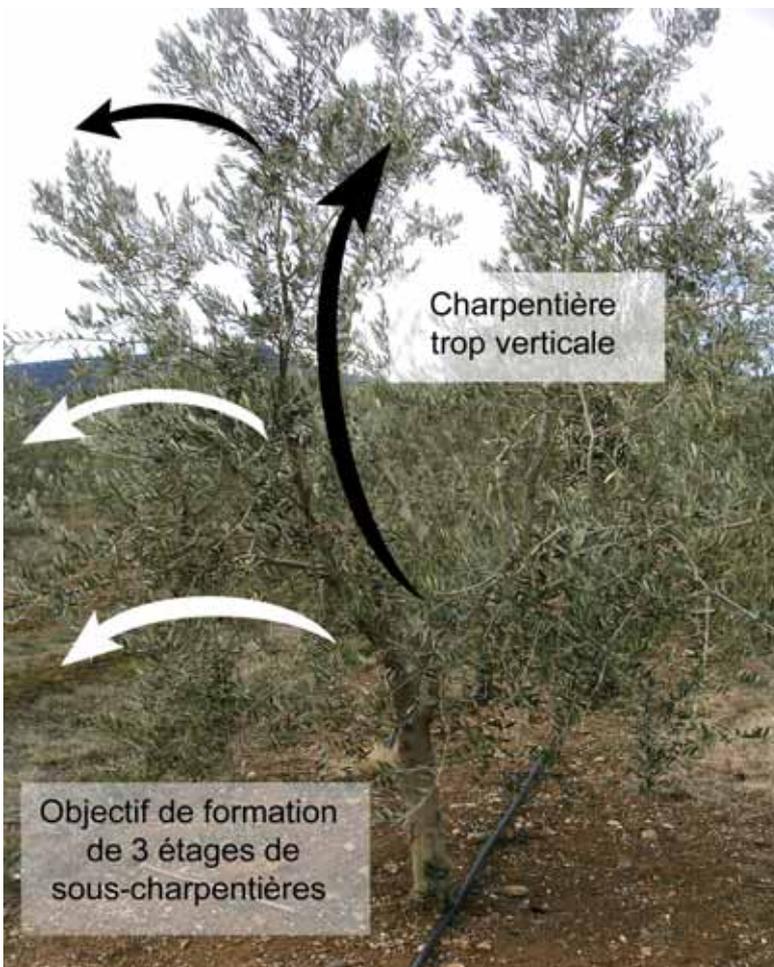


Le rameau sélectionné pour former la charpentière était trop horizontal, après quelques années la charpentière s'est allongée, elle est fragile, sensible au vent et aura toujours tendance à produire beaucoup de gifelles.

Participez
aux
démonstrations

Programme en page 3
(*gratuit pour les adhérents
du Groupement des
Oleiculteurs*)

Le tuteur a empêché le développement de rameau sur un côté, il faudra plusieurs années pour que les charpentières se développent dans cet espace. Le tuteur aurait dû être plus court ou changé de côté.



Le rameau sélectionné étant trop vertical il est possible de former comme un axe, les sous charpentières formant plusieurs étages.