

FICHE TECHNIQUE : **Pyrale de l'olivier (Euzophera pinguis)**



La Pyrale de l'olivier est un ravageur, considéré comme très secondaire en France où elle n'avait été observée que quelques fois. Mais depuis quelques années les observations se font plus fréquentes et la larve peut entraîner la mort des arbres; il est donc important de pouvoir l'identifier rapidement.

Description

La Pyrale de l'olivier est un papillon gris beige de 2 cm à 2,5 cm d'envergure et autant de long. Son allure générale est proche de la teigne de l'olivier que vous connaissez mais en plus gros. Ses ailes présentent généralement une forme de Z. La femelle pond des œufs dans les infractuosités de l'écorce généralement au point de départ de branches (3 cm de ø au moins) après une douzaine de jours une larve naît et creuse immédiatement une galerie dans l'écorce, elle est blanchâtre légèrement vert avec la partie avant brune. Le développement de cette larve dure de 2 à 6 mois, jusqu'à atteindre la taille de 2 cm de long. Elle se transforme en chrysalide, puis en papillon. Elles se développent toute l'année, mais les pontes ont lieu généralement au printemps en avril-mai et en fin d'été août-septembre (moment où l'on peut voir les papillons).

Dégâts

Les dégâts sont dans un premier temps discrets, un petit trou au départ de la branche. Ils vont être de plus en plus visibles au fur et à mesure que la larve crée sa galerie et coupe la circulation de sève. La branche touchée jaunit, sèche et peut mourir ; si la larve a progressé dans le tronc, pour les arbres jeunes, c'est l'ensemble de la frondaison qui peut être perdue. Au point de départ de la galerie, l'écorce se décolle et l'arbre forme des boursoufflures.

Lutte

Il n'existe pas de produit insecticide homologué sur la Pyrale de l'olivier, il faut donc être vigilant et agir manuellement en cas d'attaque sur un arbre et en préventif sur les arbres voisins.

Si vous repérez une galerie rapidement, vous pouvez simplement détruire la larve en suivant la galerie, un couteau suffit. Si plusieurs galeries sont visibles sur un arbre ou si l'attaque est déjà ancienne, mieux vaut être radical : coupez et brûlez rapidement les branches.

En préventif, sur les arbres voisins, il est probable que les badigeons de troncs freinent les pontes : utilisez des laits de chaux achetés dans le commerce ou préparés simplement à la maison (chaux blanche éteinte, environ 100 g / litre d'eau) ou des badigeons plus évolués : argile verte ré-hydratée (1 part) + huile (1/4 de part) + silicate de soude (2 %). Le badigeon doit être suffisamment liquide pour bien couvrir l'écorce, sans pour autant couler au sol. Appliquez le au pulvérisateur si vous êtes équipés de buses adaptées, sinon au pinceau de tapissier.

Les badigeons doivent être appliqués de façon à couvrir les périodes de pontes, soit, en avril - mai - juin et août - septembre - octobre.

Des essais de badigeons associant de la deltaméthrine sont en cours mais le dosage, les conditions d'application et les périodes de traitement sont encore à définir.

Nous contacter : Alex SICILIANO 06 79 05 22 49.



larve d'Euzophéra

Dans tous les cas alertez vos voisins et contactez nous afin de nous signaler un foyer et voir avec notre technicien les mesures à prendre.

REMERCIEMENTS

Ce numéro spécial Franco-provençal d'Olivette infos n'aurait pu se réaliser sans l'aide précieuse des personnes citées ci-dessous :

René LIMOUZIN, Any SAUVAT, et Gilbert TOUVAT pour leurs traductions provençales ; Edmond PIERRAZZI dit "Edmond des collines" ou plus familièrement "Momon", pour ses poèmes en français et/ou en provençal ; Le Rode Osco Manosco et sa Présidente Jeanine MOLLET ; Le Comité Sant-Estellen de Gréoux les bains et son Président Michel BENEDETTO ; Alain ROUX oléiculteur à Gréoux les bains qui a fait la liaison entre les Administrateurs du Groupement des oléiculteurs, le Comité Sant-Estellen et les traducteurs ; Alex SICILIANO, le sénateur Claude DOMEIZEL, Claude LAURENT, Francis RUGGIU, Georges VERMALLE et Jacques GOYER pour leurs articles oléicoles en français ; Catherine GEORGARAKIS et l'équipe de l'imprimerie I.A.P. de Manosque. Sans oublier : Geneviève, Gérard, Guy, Henri, Jacky, Jean-Pierre, Jérôme, Julien, Patrick, les 2 Pierre, Roger, etc., bénévoles du Groupement des oléiculteurs.

Je leur adresse à tous un chaleureux Grand Merci

Laurent RAMU,

Président du Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon
(qui a assuré la coordination malgré les heures de sommeil en moins !)

GRAMACI

Aqueste numerò especiau franco-provençau d'Óuliveto Info aurié pas poussu espeli sènso l'ajudo requisto di persouno çai-souto : Reinié LIMOUZIN, Anio SAUVAT e Gibert TOUVAT pèr si reviraduro au provençau ; Eimound PIERRAZZI di "Momon di Colo" o amistousamen "Momon" pèr si pouèm en francés e/o en provençau ; Lou Rode Osco Manosco e sa cabiscolo Janino MOLLET ; Lou Coumita Sant-Estellen de Gréus li Ban e soun presidènt Miquèu BENEDETTO ; Alan ROUX ouleïcultur à Gréus li Ban qu'a assegura lou liame entre lis amenistratour dóu Groupamen dis ouleïcultur, lou Coumita Sant-Estellen e li reviraire ; Alex SICILIANO, lou senatour Glaude DOMEIZEL, Glaude LAURENT, Francis RUGGIU, Jòrgi VERMALLE e Jaume GOYER pèr si article ouleïcole en francés ; Catarino GEORGARAKIS e la chourmo de l'estamparié I.A.P. de Manosco. Sènso òubrida Genevivo, Gérard, Gui, Enri, Jacky, Jan-Pèire, Girome, Julian, Patrick, li dous Pèire, Rougié, etc..., bountous dóu Groupamen dis ouleïcultur. L'é semounde en tóuti un calourènt gramaci.

Laurens RAMU,

Cabiscòu dóu Groupamen dis ouleïcultur de n'Auto-Prouvènço e dóu Leberoun
(qu'a assegura la couourdinacioun maugrat li ouro de som de manco !)

15^e année - N°82
Mai/Juin 2008

SOMMAIRE

Flash infos p 2/3
Recette de cuisine . . . p 4/5
Festivités p 4/5
Petites Annonces p 6/7
Conseils de saison p 6/7
Chansons et poésie p 8
Dossier : *Le dosage des produits* p 9/10
Fiche Technique: *La Pyrale de l'olivier* p 12

Imprimé sur papier recyclé



Groupement des oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon

Association CIVAM

Bulletin Special FRANCO-PROVENÇAL

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

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



ÉDITORIAL

Il y a un an de cela en cette même période, vous pouviez lire dans Olivette infos un courrier d'avertissement que nous avait adressé le Chef du Service de la Protection des Végétaux suite à un article, dans lequel nous donnions l'emploi d'argile comme moyen de lutte alternatif contre la mouche de l'Olive, alors que ce produit naturel n'est pas (encore) homologué pour ce ravageur. L'histoire aurait pu s'arrêter là, mais en fait elle a fait réagir pas mal de personnes dans le milieu oléicole mais également dans d'autres milieux, comme celui de la politique. Ainsi, Claude DOMEIZEL Sénateur des Alpes de Haute Provence, nous avait témoigné de son soutien et avait souvent évoqué ce sujet lors de ses interventions dans les manifestations oléicoles et, logique pour cet oléiculteur passionné Membre de notre Groupement, au Sénat. Vous pourrez donc lire en page intérieure la Question Ecrite qu'il a adressé au Ministère de l'Agriculture (et de la pêche) sur ce sujet et la réponse de ce dernier. Je remercie notre oléiculteur-Sénateur, Vice Président de la section oléicole au Sénat, de ses diverses interventions et nous, nous ne sommes pas peu fier d'avoir à notre humble niveau, contribué à faire avancer la législation sur les produits phytosanitaires naturels.

J'aurai certainement l'occasion de reparler du suivi de ce sujet avec le Sénateur DOMEIZEL lors de la fête départementale de l'Olivier qui se tiendra cette année dans son village de Volx, le dimanche 04 mai 2008. Et oui, une fois n'est pas coutume, nous avons déplacé le traditionnel jeudi de l'Ascension dédié à cette manifestation, pour le dimanche suivant en raison de problèmes techniques liés au 1er mai. C'est notre Responsable du secteur de Volx Georges VERMALLE, qui s'occupe pour la 2^{ème} fois de la préparation de cette fête après un premier essai réussi en 1998. Bien que Georges soit plutôt un adepte du ballon rond, je ne doute pas qu'il transformera également ce deuxième "essai", même si la météo nous fait encore cette fois-ci le caprice en fin de journée d'un orage, qui est resté mémorable depuis ce 21 mai 1998.



VOLX fête de l'Olivier
Dimanche 4 MAI 2008
ENTRÉE GRATUITE

Autre manifestation moins oléicole mais plus provençale, la Santo Estello, qui est en fait le congrès du félibrige. Il se déroulera du 09 au 13 mai à Gréoux les Bains. Nous y serons présent le 11, pour répondre à l'invitation de nos amis du Rode Osco Manosco grâce auxquels, entre autre, nous publions la traduction d'articles oléicoles en provençal dans notre revue. Afin de célébrer l'évènement, nous avons donc fait de cet Olivette infos un spécial "Traduction Provençale" avec 4 pages traduites sur le thème de l'olivier bien entendu. D'autres festivités comme la fête de l'Agneau à Sisteron le 17 mai ou la fête locale de l'Olivier à Corbières le 18 mai occuperont également en cette fin de printemps début d'été, les Administrateurs du Groupement. Je les remercie de cette intense activité, impossible sans leur dévouement. Elle est le reflet de notre oléiculture : vivante et tournée vers l'avenir, sans oublier nos racines qui nous sont précieuses.

Le Président, Laurent RAMU



Le revenu des oléiculteurs.

Depuis longtemps des spécialistes évaluent les coûts d'entretien d'un verger d'oliviers. Le tableau ci-dessous met en parallèle deux études sur les coûts d'entretien d'une olivette. La première en 1988, avant que ne démarre la « mode de l'olivier » et que l'huile était vendue à moins de 60 F le litre, bref une époque où il n'était guère encourageant de faire de l'huile d'olive. La seconde en 2004, après que des centaines d'oléiculteurs aient planté, avec les encouragements des fonds publics dans une tendance de développement de la filière.

Dans les deux cas il s'agit d'un verger de 1 ha, mécanisable, à l'irrigation et d'arbres adultes restructurés (c'est à dire avec du bois jeune) et produisant 4000 kg d'olives destinées à l'huile. Les valeurs retenues correspondent aux ordres de grandeur communément admis à chaque époque.

Ces données montrent d'une part que la répartition des dépenses a fortement évolué en 20 ans et d'autre part que

l'augmentation du prix d'achat des olives n'a pas suivi l'augmentation des coûts de production si bien que le résultat dégagé par une olivette a **diminué de 33 %, c'est à dire que les oliviers aujourd'hui rapportent moins qu'il y a 20 ans.**

On pourrait croire que c'est au bénéfice du consommateur, mais ce n'est pas le cas : le pouvoir d'achat d'un litre d'huile n'a pas évolué. Pour avoir un élément de comparaison si on ramène le prix du litre d'huile au montant du SMIC horaire : en 1988 pour acheter 1 litre d'huile d'olive de pays il fallait 1,9 heures au SMIC et il en faut 2 en 2004 (1988 : taux horaire SMIC 28,50 F prix moyen de l'huile de pays : 55 F et en 2004 SMIC : 7,6 € et huile à 15 €).

Question : sachant que le consommateur fait le même effort financier depuis 20 ans, pour acheter de l'huile de pays comment se fait il que le producteur gagne moins ? Toutes vos réponses sont les bienvenues...

COÛT D'ENTRETIEN D'UNE OLIVETTE	1988 ⁽¹⁾	2004 ⁽²⁾	
CHARGES	3 386 €	4 400 €	
Taille	216 €	750 €	
Fumure	216 €	300 €	
Traitements	173 €	500 €	
Travail du sol	865 €	350 €	
Irrigation	216 €	500 €	
Récolte	1 700 €	2 000 €	
RECETTES	5 188 €	5 600 €	
Vente des olives, 4 000 kg	à 6 F	à 1,4 €	
RESULTAT	+ 1 820 €	+ 1 200 €	-33%

⁽¹⁾ Comité économique et agricole de l'olivier, note « oléiculture en France : situation et perspective ». Valeurs converties en euros ajustée sur l'inflation.

⁽²⁾ AFIDOL, Coûts d'entretien d'une olivette.

En direct du Sénat

Question écrite n° 01221 de M. Claude Domeizel (Alpes de Haute-Provence - SOC) publiée dans le JO Sénat du 02/08/2007 - page 1362

« M. Claude Domeizel attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'application des articles L. 253-1 du code rural, confirmé par l'article 70 de la loi d'orientation agricole n° 2006-11 du 5 janvier 2006 qui entraîne l'interdiction de toute publicité commerciale et toute recommandation pour les produits phytopharmaceutiques contenant une ou plusieurs substances actives destinées au traitement des végétaux. Ainsi le simple conseil dans un journal spécialisé d'un traitement alternatif de la mouche de l'olivier à base d'argile a été

relevé par le service régional de la protection des végétaux et a fait l'objet d'un courrier d'avertissement. Pourtant, les préparations naturelles traditionnelles sont à la base des agricultures biologiques et bio dynamiques et reconnues par la réglementation européenne. Il lui demande quelles mesures il compte prendre pour ne pas entraver la libre information sur les produits phytosanitaires traditionnels utilisés dans l'intérêt de notre environnement et de notre santé. »

Réponse du Ministère de l'agriculture et de la pêche publiée dans le JO Sénat du 27/09/2007 - page 1709

« La mise sur le marché des produits antiparasitaires à usage agricole est strictement réglementée depuis 1943. Cette réglementation a fait l'objet d'une harmonisation communautaire par la voie de la directive 91/414/CEE du 15 juillet 1991. Suivant cette réglementation,

les produits phytopharmaceutiques, quelle que soit leur nature, doivent faire l'objet d'une évaluation des risques et de leur efficacité, et d'une autorisation préalablement à leur mise sur le marché. L'objectif de ce dispositif est d'assurer un haut niveau de sécurité aux citoyens de l'Union européenne, aux applicateurs de ces produits et à l'environnement. Il vise aussi à garantir la loyauté des transactions entre le metteur en marché et l'utilisateur des produits considérés, notamment du fait de l'évaluation de leur efficacité. La loi d'orientation agricole n° 2006-11 du 5 janvier 2006 n'a pas introduit de réforme sur les objectifs généraux de la législation en vigueur. Elle améliore la séparation entre évaluation et gestion des risques relatifs à ces produits à travers son article 70. Sur cette base, il est interdit de recommander l'utilisation pour des traitements phytosanitaires de produits commercialisés non autorisés à cet effet. Cette interdiction vise à préserver les intérêts des utilisateurs de produits phytopharmaceutiques qui s'exposeraient à des sanctions pénales en utilisant des produits phytopharmaceutiques non autorisés. Cette nouvelle disposition, qui complète celle relative à la publicité commerciale sur des produits de même nature, n'est pas restreinte à une catégorie de produits. Elle s'applique à tout produit phytopharmaceutique qui fait l'objet d'une mise sur le marché. La mise sur le marché est une transaction (onéreuse ou gratuite) entre deux parties. Le fait de préparer, en vue d'une utilisation à titre personnel, un produit phytopharmaceutique comme du purin d'ortie ne constitue pas une mise sur le marché. L'interdiction en matière de recommandations ne s'applique pas lorsqu'elles se rapportent à des procédés de fabrication ou d'élaboration de produits naturels qui peuvent être mis en oeuvre par le particulier sans commercialisation ou mise sur marché desdits produits. De même, l'élaboration par l'utilisateur final à la ferme ou au jardin des préparations considérées ne nécessite pas d'autorisation préalable. En application de l'article 36 de la loi sur l'eau et les milieux aquatiques, adoptée le 26 décembre 2006, les préparations naturelles phytopharmaceutiques peu préoccupantes relèvent d'une procédure simplifiée qui sera précisée par décret. Le décret précisera, en outre, la définition des préparations qui relèvent de cette procédure simplifiée. Un groupe de travail traite actuellement de cette question afin de permettre l'adoption de ce décret dans les meilleurs délais. »



Lou revengut dis ouleïcultour

Despièi long-tèms d'especialiste cubon sus li coust d'entre-tenemen dis òliveto. La taoulo çai-souto (Vèire lou tablèu en franchimand pajo 2 : cost de mantèn d'uno òliveto) n'en presènto dous estüdi en paralèle.

La proumièro en 1988, davans qu'aguèsse pres vanc la modo de l'òliviviè e que l'òli noun passavo li 60 F pèr litre, basto ! un tèms qu'en-courajavo pas de faire d'òli.

La segoundo en 2004, après que de centenau d'ouleïcultour aguèsson envergiera, emé lou coufourtamen di founs publi dins uno tendènci d'espandimen de la filiero.

Dins li dous cas s'agis d'un vergiè de 1 eitaro, mecanisable, que se pòu eiga, emé d'aubre fa restrutura (valènt-à-dire emé de bos jouine) e proudusènt 4000 kg d'òlivo pèr l'òli. Li valour retengudo soun en courrespoundènci emé lis ordre de valour coumunamen amés pèr cade epoco.

Aquèsti dounado fan vèire que la reparticioun di despènso a mai-que-mai evouluna en 20 an d'òu tèms

que lou crèis d'òu pres de croumpo dis òlivo a pas segui lou di coust de prouducioun. De tout acò s'enseguis que la resulto di benefice pèr uno òliveto a demeni de 33 %, valènt-à-dire que lis òliviviè encuei raporton mens que fai 20 an.

Se pourriè crèire qu'es au proufiè di counsumaire, mai memo pas, lou poudé de croumpo d'un litro d'òli a pas evouluna. Pèr agué un elemen de coumparaisoun, se radusèn lou pres d'òu litro d'òli au mountant d'òu SMIC ouràri : en 1988 pèr croumpa 1 litro d'òli d'òlivo de país falié 1.9 ouro d'òu SMIC d'òu tèms que n'en fau 2 en 2004. (1988 : taus ouràri d'òu SMIC = 28.50 F, pres mejan de l'òli de país : 55 F e en 2004 SMIC = 7.6 € e òli 15 €

Questioun :

Sachènt que lou counsumaire fai lou meme esfors financiè despièi 20 an pèr croumpa soun òli de país, coumo vai que lou gasan di proudour vague en demens ?

Tóuti vòsti responso saran li benven-gudo.

En dirèit d'òu Senat

Questioun escricho N° 01221 de M. Glaude Domeizel (Bassis-Aup) - SOC publicado dins lou JO Senat d'òu 02/08/2007 - pajo 1362

M. Glaude Domeizel retèn l'atencioun de M. le ministre de l'agriculturo e de la pesco sus l'aplicacioun dis article L.253-1 d'òu code rurau, counfierma pèr l'article 70 de la lèi d'òu orientacioun agrico N° 2006-11 d'òu 5 de janviè 2006 qu'adus l'enebicioun de touto publicita coumercialo e touto recoumandacioun pèr li proudou fitoufarmacéuti qu'an uno o mai d'uno sustànci ativo destinado au tratamen di vegetau. Adounc lou simple counsèu dins un journau especialisa d'un tratamen alternatièu de la mousco de l'òliviviè à baso d'argelo es esta nouta pèr lou service regionau de l'aparamen di vegetau e a fa la toco d'un courriè d'avertimen . Pamens li preparacioun naturalo tradiciounalo soun à la baso dis agriculturo bioulougico e bioudinamico e recouneigudo pèr la reglamenta-

cioun europenco. Lé demando quènti mesuro se tablo de prendre pèr pas entrepacha la libro enfourmacioun sus li proudou fitousanitari tradiciounau emplega dins l'interès de noste environamen e de nosto santa.

Respounso d'òu Menistèri de l'agriculturo e de la pesco publicado dins lou JO Senat d'òu 27/09/2007- pajo 1709

« Lou metamen sus lou marcat di proudou antiparasitaire que s'emplegon pèr l'agriculturo es escas-samen reglementa despièi 1943. Aquelo reglamentacioun a pèr toco uno armounisacioun de la coumunauta pèr lou biais de la direttivo 91/414/CEE d'òu 15 de juliet 1991. Segound aquelo reglamentacioun, li proudou fitoufarmacéuti, qunto que siegue sa naturo an de faire l'estimo di risque e de soun efficacita e d'uno autorizacioun peravans de soun metamen sus lou marcat.

La toco d'aquest dispousitièu es d'assegura un aut nivèu de segureta i cièutadan de l'Union Europenco, is utilisaire d'aquéli proudou e à l'en-

vironamen. A tambèn en miro de garanti la leiauta di transacioun entre lou metèire sus lou marcat e l'utilisaire d'aquéli proudou, d'en proumiè pèr l'estimo de soun efficacita. La lèi d'òu orientacioun agrico N° 2006-11 d'òu 5 de janviè 2006 a ges fai intra d'emendamen sus li toco generalo de la legislacioun regnanto. Ameiouro la partisoun entre estimo e gestioun di risque estigant à n'aqueli proudou pèr lou biais de soun article 70.

Sus aquesto baso, es enebi de recoumanda l'aproufichamen pèr de tratamen fitousanitari de proudou coumercialisa noun autourisa pèr acò. Aquelo enebicioun a per toco d'engarda lis interès dis utilisaire de proudou fitoufarmacéuti que riscarien de sancion penalo en utilisant de proudou fitoufarmacéuti noun autourisa . Aquelo novo dispousicioun que coupleto aquelo toucant à la publicita coumercialo sus de proudou de meme naturo, es pas limitado à uno meno de proudou. S'aplico à tout proudou fitoufarmacéuti qu'es esta mes sus lou marcat . Lou metamen sus lou marcat es uno transacioun (paganto o à gratis) entre dos partido. Lou fa d'alesti, pèr emplega persounalamen un proudou fitoufarmacéuti coume de sueio d'ourtigo es pas un metamen sus lou marcat. L'enebicioun pèr li recoumandacioun vau pas quouro s'endeven à de biais de fabricacioun o d'amagestramen de proudou naturau que podon èstre fa pèr lou particulié sènso coumercialisation o metamen sur lou marcat d'aqueli proudou. Peréu, l'amagestramen pèr l'utilisaire finau à la bastido o au jardin d'aquélis alestimen fai pas mestiè d'autorisacioun anteriouro . En aplicacioun de l'article 36 de la lèi sus l'aigo e l'environo eiguèstre, adótado lou 26 de desèmbe 2006, lis alestimen naturau fitoufarmacéuti gaire charpinous despèndon d'uno prouceduro simplificado que sara precisado pèr decret. Lou decret precisara, en mai d'acò la defini-cioun dis alestimen que dependon d'aquelo prouceduro simplificado. Uno chourmo de travai trato aro aquesto questioun perfin qu'aquest decret siegue adóta lou mai lèu possible.

La vie dans les oliviers

« Début décembre par une belle journée, à l'occasion des olivades, j'avais organisé un pique nique dans mes oliviers avec des membres de ma famille et des amis. Alors que nous venions juste de boire l'apéritif, un couple avec un dossier sous le bras arrive dans le verger. Je les invite à manger avec nous, mais ils refusent, et pour cause...

Sans se présenter, ils nous demandent s'ils ne nous dérangent pas et commencent à nous poser des questions, notant nos réponses au fur et à mesure : noms - prénoms - dates et lieux de naissance - lien de parenté avec le propriétaire du verger... Vient le tour de mes amis et là, ils me déclarent que je n'ai pas le droit de faire travailler des gens hors de la famille. Ils agissaient en fait au nom de la MSA, et m'ont fait savoir que, pour cette fois ce n'était qu'un avertissement, qui serait confirmé par courrier.

J'ai fini par leur demander poliment de bien vouloir nous laisser finir notre repas tranquille, que c'était la moindre des choses et que s'ils voulaient ramasser de l'argent ce n'était certainement pas dans les oliviers qu'il fallait en chercher.

En conclusion, la prochaine fois que vous voudrez pique niquer dans vos oliviers, demandez auparavant la permission à la MSA : la caisse du Manger Sans Autorisation. »

Georges Vermalle

GILLIBERT SARL MOTOCULTURE

ZI Saint-Joseph • 04100 MANOSQUE
04 92 72 37 27

FICHE CUISINE



Ragoût d'agneau aux olives

- Une belle épaule d'agneau de Sisteron
- Trois tranches épaisses de coppa,
- Trois échalotes, deux gousses d'ail, thym, laurier
- Un bouteille de vin rouge (côteaux de Pierrevert),
- Un petit verre de Garlaban,
- Trois anchois déssalés,
- Une cuiller à soupe de concentré

FESTIVITÉS



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
11 H 15	Animation par les élèves du collège de Volx
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*
15 H	Démonstration de taille suivie d'une discussion sur l'olivier Visite guidée du village
16 H	Lâcher de ballons et de colombes
Toute la journée	: Stand Technique du groupement, mini-moulin, initiation à la dégustation de l'huile d'olive, exposition d'anciens tracteurs, vente de produits régionaux, animation par des groupes folkloriques, visite du moulin du Lubéron et de l'Écomusée de l'Olivier (navettes)

* Les places étant limitées pensez à réserver : 04 92 70 18 00

Santo-Estello - Congrès du Félibrige à Gréoux-les-Bains

La Santo-Estello est le Congrès du Félibrige qui se tient chaque année dans une ville différente des pays d'oc. Dès sa fondation, le félibrige se plaça sous le patronage de cette sainte dont le nom signifiant étoile, amena les félibres à prendre pour symbole une étoile à sept rayons, en souvenir de ses sept fondateurs. La Santo-estello donne lieu toutes les années à d'importantes réunions de travail et à de grandes fêtes.

Pour sa 154ème édition, elle se déroulera à Gréoux les bains du 9 au 13 mai 2008.

Le Groupement des oléiculteurs y sera présent et organisera le dimanche 11 mai à 10 h 00, un concours d'aïoli dans *la Maison de Pauline* et tiendra un stand Olivette Info sur la place de la salle des fêtes.

Fête des oliviers de Corbières

Le dimanche 18 mai 2008 l'association oléicole *leis Olivaire Corbieren*, organise la fête de l'Olivier de Corbières.

Programme :

10 h	messe provençale dans l'église du village, puis montée vers la chapelle St Brice ;
11 H	concours d'aïoli et danses folkloriques ;
12 h 30	repas en plein air autour de la chapelle (sur réservation) ; Après-midi, danses folkloriques et le traditionnel jeu de boules carrées.

Renseignements et réservation du repas : jacques GOYER au 04 92 78 37 44

de tomate.

- 10 grains de genièvre
- 150 grammes d'olives noires dénoyautées
- Huile d'olive de Haute Provence

Découper l'épaule et la coppa en cubes et faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive, les échalotes et les gousses d'ail.

Lorsque le tout est bien coloré, flamber au Garlaban.

Ajouter la bouteille de vin rouge, le

thym, le laurier, les grains de genièvre et quelques grains de poivre noir.

Après une demi heure de cuisson à découvert, ajouter les filets d'anchois (6) déssalés ainsi que les olives soigneusement ciselées et le concentré de tomate.

Laisser encore mijoter demi heure à couvert.

A servir avec une polenta ou des gnocchi.

Francis Ruggiu

La vido dins lis ôulivié

« Pèr uno bello journado en debuto de desèmbe, dins l'escasènço dis ôulivado, aviéu engivana un rejauchoun sus l'erbo emé d'uni que i'a de ma famiho e d'ami. Venian tout-bèu-just de béure l'aperitiéu, un parèu em'un doursié souto lou bras arribon dins lou vergié. Li counvide de manja un moussèu emé nautre, mai dison de noun, e pèr encauso... Sènso se presenta, nous demandon se nous destourbon pas e se buton à nous pausa de questioun, noutant lis responso à flour e mesuro :

Noum - pichot noum - dato e endré de neissènço - liame de parentage emé lou proupièrari dóu vergié...

Quouro arribon à mis ami, me counton qu'ai pas lou dre de faire travaia de gènt en foro de ma famiho. En fa, eron aqui au noum de la MSA e m'an assabenta que, pèr aqeste cop, èro qu'un avertimen que sara counfierma pèr courrié.

Fin finalo lis ai prega poulidamen de bèn voulé nous leissa acaba noste mastegado tranquile qu'acò es la mèndre di causo e que se voulien acampa de dardeno, èro de segur pas dins lis ôulivié que li falié ana bousca.

Pèr acaba, se d'asar voules pourta la biasso dins vòstis ôulivié, demandas d'en proumié la permissioun à la MSA : la caisso dóu Manja Sènso Autourisacioun. »

Jörgi VERMALLE

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

RECETO DE COUSINO

Ragout d'agnèu is ôulivo

- Uno bello espalo d'agnèu de Sisteroun
- Tres leco espesso de « coppa »
- Tres escalugno, dos vèno d'aïet, badasso, lausié
- Uno boutiho de vin rouge (Pèiroverdo)
- Un pichot vèire de Garlaban
- Tres anchoïo dessalado
- Uno cuierado de councentra de

FESTIVETA



Fèsto de l'ôulivié . Dimencho 4 de mai 2008 à Vòus

10 ouro	Duberturo de la fèsto sus la plaço di felibre. Inaguracioun di panèu dóu "camin de l'ôulivié"
10 ouro 45	Demoustracioun de rebroundage.
11 ouro	Councours d'aiòli.
11 ouro 15	Animacioun pèr lis elèvo dóu coulège de Vòus.
12 ouro	Aperitiéu pèr tóuti dins la court de l'escolo primàri.
12 ouro 30	Repas dins li restaurant o aiòli gigant à l'escolo primàri .*
15 ouro	Demoustracioun de rebroundage seguido d'uno discussion sus l'ôulivié Vesito guidado dóu vilage
16 ouro	Bandimen de baloun e de couloumbo

Touto la journado : Estand teini dóu groupamen, mini-moulin d'òli, iniciacioun à la tasto de l'òli d'ôulivo, mostro de tratour ancian, animacioun pèr de group fòuclouri, vesito dóu moulin dóu Leberoun e de l'Ecumesèu de l'Ôulivié (naveto).

* Li plaço estènt limitado, pensas de reserva : 04 92 70 18 00.

Santo-Estello - Coungrès dóu Felibrige en Grèus li ban

La Santo-Estello es lou Coungrès dóu Felibrige que se tèn cado annado dins uno vilo diferènto di país d'O. Tre sa foundacioun, lou felibrige se meteguè souto lou patronage d'aquesto santo que soun noum aduguè li félibre à chausi pèr simbole uno estello di sèt rai, en souveni de si sèt foundaire. La Santo-Estello douno jo tóuti lis annado à d'impourtant acamp de travai e à de grandò fèsto.

Pèr sa 154^{enno} edicioun, se debanara à Grèus li Ban dóu 9 au 13 de mai 2008.

L'Agroumamen dis ouleicultour ié sara presènt e engivanara lou dimenche 11 de mai à 10 h 00, un counceours d'aiòli à l'Oustau de Paulino e tendra un estand Ôuliveto Info sus la plaço de la salo di fèsto.

Fèsto dis ôulivié à Courbiero

Lou dimenche 18 de mai, la chourmo « Leis Ôulivaire Courbieren » engivano la fèsto de l'ôulivié de Courbiero.

Prougramo :

- 10 ouro : messo prouvençalo dins la gleiso dóu vilage pièi mountado vers la Capello St Brice.
- 11 ouro : counceours d'aiòli e danso tradiciounalo
- 12 ouro 30 : repas en plen èr à l'entour de la capello (sus reservacioun)

Lou tantost : danso terradourenco e lou tradiciounau jo i bocho car-rado.

Pèr mai d'indico e pèr li reservacioun dóu repas : Jaume GOYER au 04 92 78 37 44

- poumo d'amour
 - Dèss gran de genèbre
 - 150 gramo d'ôulivo negro à la grèco sènso meseioun
 - Ôli d'ôulivo de n'auto Prouvenço
- Chapoutas l'espalo e la « coppa » en taioun e fasès reveni dins uno glouto emé l'òli d'ôulivo, lis escalugno e li vèno d'aïet.

Quouro tout es bèn acoulouri, flamas emé lou Garlaban.

Apoundès la boutiho de vin rouge,

la badasso, lou lausié, li gran de genèbre e quàuqui gran de pebre negre.

Couina miechouro destapa, apoundre lis anchoïo dessalado emé lis ôulivo sougnousamen chaplado e lou councentra de poumo d'amour. Tapas e mitounas encaro miechouro tapa.

De servi em'uno pouleno o de gnòqui.

Francis RUGGIU



Taille

La taille des arbres en production doit être terminée. En revanche pour les arbres à restructurer ou les arbres jeunes, il est encore temps.

Sol

Le printemps est crucial pour le bon développement des racines. S'il y a de l'herbe au pied de vos oliviers, c'est bien pour la faune auxiliaire et le sol mais veillez à ce qu'elle soit coupée régulièrement. S'il fait très sec, arrosez sinon enfouissez l'herbe.

Mieux vaut un olivier qui souffre de sécheresse en Août qu'un olivier qui souffre en Mai.

Engrais et engrais foliaires

Il est trop tard pour apporter des engrais organiques. Et les engrais minéraux seront mal valorisés. Accompagner vos arbres avec un engrais foliaire enrichi en Bore peut les aider à mieux tenir leurs fleurs. De nombreuses spécialités sont disponibles sur le marché. Mais il s'agit toujours de pulvérisation sur le feuillage juste avant et/ou juste après la floraison.

Traitements

Les vergers présentant plus de 1 feuille sur 10 avec une galerie de Teigne devraient être traités avec un produit à base de Bacillus Thuringiensis, juste avant la floraison. En général entre le 20 et le 25 Mai. Attention pas de cuivre sur les fleurs. Aucun traitement contre la Mouche.

PETITES ANNONCES

Les colonnes d'Olivette infos sont ouvertes et gratuites à tout adhérent à jour de sa cotisation voulant passer une annonce à caractère oléicole. Faites nous parvenir cette dernière soit par Email ou par courrier, au plus tôt et avant la fin des mois de janvier, mars, mai, juin, septembre et novembre pour une parution dans le numéro suivant d'Olivette Infos.

Emploi

L'Ecomusée de l'Olivier à Volx recherche à compter du 1^{er} avril, une personne passionnée de l'olivier pour l'accueil et la boutique.

Mi-temps/saisonnier. Travail les week-ends à prévoir.

Téléphoner pour tout renseignement complémentaire au 04 92 72 66 91.

A louer

Olivette au Mont d'Or. Verger d'une centaine d'arbres, entretenus et cultivés malgré la pente. Accès chemin en haut de la parcelle.

Contact : CAUVIN Nadine
au 04 92 74 46 07 ou 06 75 70 51 90

A vendre

Verger de 68 oliviers aglandau en production. Surface de 2248 m² à 3 km du centre de Manosque. Cabanon avec terrasse et cuisinette aménagée, raccordée à l'eau de ville. Dépendance pour matériel agricole. Joli point de vue de Manosque et val de Durance.

Prix : 75 000 €. Contact : Bouveret / Blanc : 04 92 72 50 04 ou maurice.bouveret@orange.fr.

TOUS À VOS APPAREILS PHOTO !

“ LES QUATRE SAISONS DE L'OLIVIER ”

Concours photo proposé par l'association Li Bancau d'Ouliveto de Lurs, protection du patrimoine oléicole lursien

Compagnon de nos paysages, l'olivier caresse le regard de son feuillage argenté en toute saison. Sa présence est si familière qu'il peut nous sembler immuable et on le dit sobre à l'extrême. Mais depuis ses premiers ancêtres sauvages, oléastres piquants aux fruits minuscules, notre olivier civilisé a bien changé de visage. Le travail de l'homme l'a façonné attentivement durant des millénaires, et s'il se relâche trop longtemps, l'arbre retourne à son naturel touffu. En quoi consiste-t-il vraiment ?

La présence humaine se remarque surtout au moment de la récolte, au temps de l'hiver, quand les filets étendus, les mains gantées et les nez rougis par le froid animent les olivettes. Les gestes de la taille sont pratiqués tout au long du printemps, pour faire pénétrer la lumière et favoriser la fructification, mais il y a aussi ces moments plus discrets où le sol est travaillé, où l'olivier reçoit des soins, où il est nourri et abreuvé. Il y a aussi l'époque de sa floraison délicate, discrètement parfumée, annonciatrice de l'abondance future.

En vous proposant de photographier les quatre saisons de l'olivier, nous avons souhaité aiguïser les regards qui se porteront sur les oliviers de notre paysage, depuis ce printemps et jusqu'au 20 février 2009, date limite de remise des tirages. Les photos devront illustrer les moments de l'année oléicole, et seront exposées à la salle Luria à Lurs pendant une semaine, du 1^{er} au 7 mars 2009 à l'occasion du dixième anniversaire de l'association Li Bancau d'Ouliveto célébré lors de la grande fête des Olivades.

- Le concours est ouvert à tous les amateurs.
- La participation est gratuite.
- Toutes les techniques sont acceptées : argentique, numérique, couleur, noir et blanc
- chaque participant peut proposer 1 à 4 photos
- Le format des photos sera de 20 x 30 cm

Les lauréats seront désignés par un jury de photographes professionnels et de personnalités locales.

Prix du jury : 3 prix, valeurs de 300, 200 et 100 Euros.

Un prix du public, d'une valeur de 150 Euros.

Egalement prix en nature du 10^{ème} anniversaire des Olivades : 10 litres de l'huile des olives ramassées par l'association dans l'olivette mise à disposition par la commune de Lurs.

Règlement complet sur demande auprès de Li Bancau d'Ouliveto - M. Claude Laurent - Le petit Nice - 04700 Lurs. libancau@orange.fr



👁 Taio

Lou rebrandage dis aubre en prouducioun a d'èstre acaba. Au contre, es encaro tèms pèr lis aubre à restrutura o lis aubre enca jouine.

👁 Sòu

La primo es forço impourtanto dins lou desveloupamen di racino. Se li pèd de vòsti òulivié soun enerba, es uno bono causo pèr la faune ausiliàri e lou sòu, mai a d'èstre segado regulieramen. Pèr cas de secaresso faudra siegue

eiga siegue aclapa l'erbo.

Vau pulèu un òulivié que patis dóu secun au mes d'avoust qu'un au mes de mai.

👁 Engrais e engrais fuien

Es trop tard pèr adu d'engrais ourgani e lis engrais minerau saran mau valourisa.

Tratas vòstis aubre emé un engrais fuien endrudi emé de bore pèr ajuda si flour à miés teni.

De noumbrouso especialita soun dispounible sus lou marcat. Mai s'agis unicamen de pouverage sus li fueio just avans e/o just après la tano.

👁 Tratamen

Li vergié aguènt mai d'uno fueio arnado pèr dès déurien èstre trata em'un proudu à baso de BT just avans la tano - mai o mens entre lou 20 e lou 25 de mai.

Mèfi, subretout pas de couire sus li flour.

Ges de tratamen pèr la mousco.

TÓUTI À VÒSTIS ÒUJITIÉU !

" LI QUATRE SESOUN DE L'ÓULIVIÉ "

Councours foutò engivana pèr l'assouciacion "Li Bancau d'Óuliveto" de Lurs, aparamen dóu patrimòni Lursen'.

Coumpan de nosti païsage, l'òulivié aflato lou regard emé soun fuien de longo argentau. Talamen es famihiero sa presènci que nous pòu sembla inmutable e lou dison sobre à l'estrème. Mai, despièi si rèire ajòu bouissaren ; òulivastre pognènt ei fru primet, nost' òulivié civilisa a bèn tremuda. L'obro de l'ome l'a gaubeja atentivamen de milenàri à-de rèng.

E, se destourbo soun atencioun proun tèms, l'aubre a lèu fa de n'en reveni à soun naturau fougous. De qu'es-ti vertadieramen ?

Es subretout dóu tèms de la recordo, d'iver, quouro li fielat, li man gantado e li nas enrougi de la fre animon lis òuliveto que la presènci umano s'arremarco lou mai. Li geste de la taio soun practica tout de long de la primo pèr leissa passa lou soulèu e favourisa la frutificacioun. Mai i'a peréu d'aquèsti moumen mai cachous ounte lou sòu es fatura, ounte l'òulivié es sougna, ount'es nourri e abéura. Se devino tambèn lou moumen de sa flourisoun delicado, discretamen prefumado, anunciarello d'uno aboundànci avenouidiro.

En vous prepausan de foutougrafia li quatre sesoun de l'òulivié, avèn souveta d'afina la visioun, dis òulivié de noste parage, d'aro fin au 20 de febré de 2009, dato limito de la remesso di tirage. Li foutò auran d'ilustra li moumen de l'annado ouleïcolo e saran messo en mostro dins la salo Luria à Lurs uno semana à-de-rèng, dóu 11é au 7 de mars 2009 dins lou cadre dóu desen anniversàri de l'assouciacion "Li Bancau d'Óuliveto" celebra pèr la grandò fèsto dis Óulivado.

- Lou counours es dubert en tóuti lis amatour.
- La participacioun es à gràtis.
- Tóuti li teinico soun acetado : argentic, numerico, coulour, blanc e negre.
- Cade participant pòu prepausa de 1 à 4 foutò.
- Lou fourmat sara de 20 x 30 cm.

Li laureat saran designa pèr uno jurado de foutougrafe proufessionau e de catau de l'èndré.

Prèmi de la jurado : 3 pres, valour 300, 200 e 100 €.

Un pres dóu publi, valour 150 €.

En mai d'acò, pres en naturo dóu desen anniversàri dis Óulivado : 10 litro d'òli dis òulivo culido pèr l'assouciacion dins l'òuliveto messo à dispousicioun pèr la coumuno de Lurs.

Reglaman coumplet sus demando vers "Li Bancau d'Óuliveto" - M Glaude Laurent - le petit Nice - 04700 Lurs. Libancau@orange.fr

PICHOTO ANÓUNCIO

Li coulouno d'òuliveto info soun duberto e à gratis pèr tóuti si sòci, basto aguèsson paga soun escoutissoun, vouguènt faire insera un'anóuncio aguen tra emé l'ouleïculturo. Avès de nous li faire teni pèr courrié eleitrouni o poustau, lou plus lèu e avans la fin di mes de janvié, mars, mai, jun, setèmbre e novvèmbre pèr uno publicacioun dins òuliveto info lou mes seguènt.

Emplé.

L'ecoumusèu de l'òulivié à Vòus es en bousco pèr, à coumta dóu 1^{ie} d'abrièu, d'uno persouno afougado d'òulivié pèr l'acuiènço e la boutigo. Mié-tèms sesounié. Prevèire de travaia li dimenchado.

Pèr mai d'entresigne telefouna au 04 92 72 66 91.

Óuliveto en rèndo.

Situado au Mount d'Or. Vergié d'un centenau d'aubre fatura emai siegue pendoulous.

Intrado pèr un camin sus la partido n'auto de la parcello.

S'adreissa à : Nadino Cauvin 04 92 74 46 07 o 06 75 70 51 90

A vèndre.

Vergié de 68 òulivié aglandau en prouducioun. Surfàci 2248 m² à 3 km dóu cèntr de Manosco. Bastidoun emé terrasso e cousineto agensado, racourda à l'aigo de la vilo. Atenènci pèr lis atra. Bèu poun de visto sus Manosco e la vau de Durènço.

Pres : 75 000 €

S'adreissa à : Bouveret / Blanc 04 92 72 50 04 o

maurice.bouveret@orange.fr

LES ARBRES D'ARGENT

Ils se tiennent droits sur l'horizon
 Les beaux bouquets de verdure
 Le vent joue dans la ramure
 Et fait entendre un doux murmure.
 Le père Jean les taille bien
 L'olivado sera facile
 D'argent ils décorent le ciel
 Et nous offrent leurs olives
 Ici les oliviers sont rois
 Bénéficiant de notre estime
 Pour eux le paysan s'échine
 Afin d'obtenir de la bonne huile
 Les nuits d'hiver quand il gèle
 De peur que le froid les gèle
 Ils ne dorment que d'un œil
 Les femmes prient la Sainte Vierge
 Ceux qui n'ont pas d'arbres,
 Malgré le froid de décembre,
 Reposent en paix dans leurs chambres
 Ils ont au moins cette chance.
 Demain malgré la gelée blanche,
 Vont commencer les olivades,
 Dans le mistral qui glace.
 Tous seront sur place
 Les doigts rougis par l'onglée
 Perchés sur les grands chevalets.
 Il faudra pourtant les ramasser,
 Les belles olives mordorées.
 Durant des jours sans relâche
 Elles s'entasseront sur les bâches,
 Puis le soir dans de grands sacs,
 On les portera à la bastide.
 Le cœur joyeux, l'esprit léger
 On ira voir le moulinier,
 Qui a un pouvoir magique
 De faire couler l'huile d'olive.
 Mélange de soleil et d'or,
 Ce petit trésor de nos collines
 Sera apprécié par les gourmets
 Pour tous ceux aimant la cuisine
 Quand vous passerez, encore une fois
 Dans ma jolie olivette
 Vous penserez un peu à moi
 Et aux efforts que je déploie
 Pour votre aioli e vinaigrette
 Qui emplissent votre assiette.
 Alors bon appétit, je vous souhaite.

Momond des Collines

LIS AUBRE D'ARGÈNT

Se tenon dre, sus l'ourizount
 Li bêu bouquet de verduro.
 Lou vènt jougue dins sa ramiho
 Fasènt ausi un dous murmur.
 Lou paire Jan li taio bèn,
 L'òulivado sara facile
 D'argènt decouron lou cèu
 E nous baion sis òulivo.
 Eici lis òulivié soun rei
 Beneficioun de nost'estimo.
 Pèr éli, lou païsan s'esquino
 Afin d'òuteni de bon òli.

MON HUILE, JE L'AI REPANDUE !

Refrain
 Mon Dieu ! Mon Dieu !
 Pensez en quel souci je suis :
 Plus rien pour assaisonner mon repas :
 Je ne pourrai plus aller aux fêtes,
 Aux félibres me joindre :
 Mon huile, je l'ai répandue.

Je menais une charrette à bras
 Avec mon huile dans quatre bonbonnes :
 Lorsque j'arrive sur le chemin près
 De notre petite chapelle,
 Qui m'aurait dit : tu la renverseras ?

D'une huile blonde comme un fil d'or
 De savoir que je ne pourrai pas en vendre
 Aux troubadours qui ont de l'enthousiasme
 Et font l'aioli les vendredis,
 J'en ai le crève cœur !

Limpide, brillante, mise en bonbonnes
 Elle aurait teint les foulards de soie ;
 Maintenant je la vois au fond d'un ruisseau
 Avec les crottes de brebis :
 Si je ne me retenais pas, j'en pleurerais !

Aussitôt ma belle huile au sol,
 Quel triste souvenir me revient !
 Criant, je pars comme un fou :
 Le prêtre sort de sa chapelle ;
 Il y vient tâcher ses bas neufs.

Tellement je fais un laid tableau,
 Les gens ont peur, personne ne m'arrête ;
 Il s'est rapidement dit dans le pays
 Que j'avais complètement perdu la tête :
 Au Rhône j'aurais jeté mon bon sens !

Là où s'est passé l'événement
 De ma terrible émotion,
 Amis, je vous le demande humblement
 En me portant au cimetière
 Veuillez m'y arrêter un moment.

(Ce que firent vraiment ses amis le jour de son enterrement)

Li nue d'iver quand gelo
 De pòu que lou fred li pelo,
 Eli dourmon que d'un uei
 Si fremo pregon la Santo-Vierge
 Aquéli qu'an ges d'aubre,
 Maugrat lou fred de desèmbre,
 Repauson en pas dins si chambrò
 Éli, au mens, an aquelo chanço.
 Deman, mau-grat la blancado,
 Van coumença lis oulivado,
 Dins lou mistrau que glaço.
 Tóuti saran sus plaço
 Li det rougi pèr l'ounglado
 Quiha sus sis grand cavalet.
 Faudra pamèns li rabaia,
 Li bellis òulivo vermeiato.
 Durant de jour sènsò relacho
 S'amoulounaran sus li bourras,
 Pièi la sèro dins de grandò saco,

MOUN ÒLI, L'AI ESCAMPA !

Refrain
 Moun Diéu ! Moun Diéu !
 Pensas i peno que siéu :
 Plus rèn pèr vougne l'anchoïo :
 Poudrai plus courre li joïo,
 I felibre m'arramba :
 Moun òli, l'ai escampa !

Menave un carretoun à bras
 'Mé moun òli en quatre bounbouno :
 Quand siéu sus lou camin à ras
 De nosto capello pichouno,
 Qau m'aurié di : l'escamparas ?

D'un òli rous coume un fiéu d'or
 Saupre que n'en poudrai ges vèndre
 I troubaire qu'an d'estrambord
 E fan l'aiòli li divèndre,
 N'en ressènte li crèbo-cor !

Linde, lampant, mes en barriéu,
 Aurié ten li foulard de sedo ;
 Aro lou vese au founs d'un riéu
 Emé li petouloun de fedo :
 Se me teniéu pas, plourariéu !

Tant lèu moun bèl òli pèr sòu,
 Qu'un triste record me rapello !
 Bramant, m'emparte coume un fòu :
 Lou prèire sort de sa capello ;
 Lé vèn taca si debas nòu.

Talamen fau un laid tablèu,
 Li gènt an pòu, degun m'arrèsto ;
 Dins lou païs se diguè lèu
 Qu'en plen aviéu peta la tèsto :
 Au Rose auriéu tra moun calèu !

Ount s'es passa l'evenimen
 De moun terrible treboulèri,
 Ami, vous demande umblamen
 Qu'en me pourtant au cementèri
 Me i'entre-pausés un moumen.

Charloun RIEU

A la bastido, li pourtaran, eila.
 Lou cor galoi, l'esperit lóugié
 Anarèn vèire lou moulinié
 Qu'a un poudé magi
 De faire raja lou bon òli.
 Mesclun de soulèu e d'or,
 De nòsti colo, lou pichot tresor,
 Sara aprecia pèr li lipet
 Pèr tóutis aquéli amant la cousino
 Quand passarés, encaro un cop
 Dins ma poulido òuliveto
 Sounjarés un pau à iéu
 E is esfort qu'ai desplega
 Pèr vost'aioli e vinaigreto
 Qu'emplisson vosto sieto.
 Alor bon apétis, vous souvete.

Eimound



Le dosage des produits de traitement est une opération délicate ; la dose homologuée est normalement exprimée en kg ou l par hectare mais pour l'appliquer à vos oliviers il vous faut connaître votre surface réelle à traiter et la quantité d'eau que vous utilisez. Facile, vous avez dit facile ! ?

Les 3 valeurs que vous devez connaître...

Valeur 1 :

la surface à traiter.

Attention : la surface à traiter n'est pas la surface cadastrale de la parcelle (puisque les feuilles ne sont pas étalées au sol !)

Déterminez la surface à traiter à l'aide du tableau « Valeur 1 » page suivante.

N'oubliez pas de multiplier par le nombre d'arbre pour obtenir la surface totale à traiter que vous convertissez en hectare.

Rappel

1 hectare = 10 000 m²

Valeur 2 :

la quantité de produit à appliquer.

Lisez sur l'étiquette la dose de produit homologuée et convertissez la en dose par ha. Vous pouvez vous reporter au tableau « Valeur 2 » page suivante.

Deux cas de figure se présentent sur les étiquettes :

1- Le dosage est donné en kg ou l / hl
2- Le dosage est donné en kg ou l / ha
Par convention pour l'homologation des produits : on admet que l'on utilise 1000 l de bouillie à l'hectare (1 m³ / ha). Si la valeur donnée est exprimée en kg ou l par hectolitres il vous suffit de multiplier par 10 pour obtenir la valeur par hectare.

Valeur 3 :

le volume d'eau nécessaire pour traiter le verger.

La quantité d'eau utilisée dépend de votre appareil, de vos réglages et de vos habitudes d'utilisation.

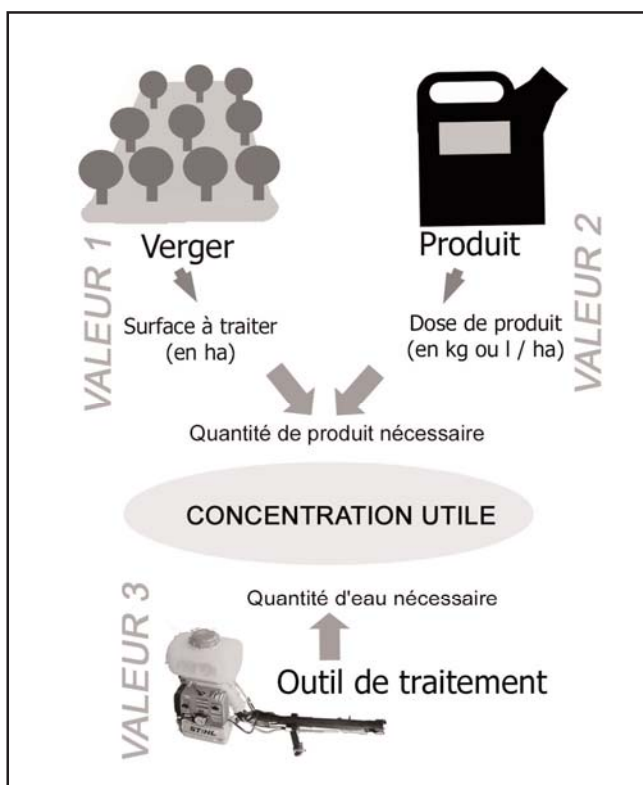
Généralement un pulvérisateur consomme entre 2 et 4 litres / arbre adulte et un atomiseur consomme lui entre 0,5 et 1,5 l. Dès lors que vous avez appliqué une fois un produit, vous connaissez la quantité d'eau qui vous est nécessaire et le nombre de remplissage de cuve.

Si votre appareil est neuf ou que vous ne vous en souvenez pas faites un test avec 10 litres sur quelques arbres

... pour calculer la concentration utile

Multipliez la Valeur 1 (surface réelle à traiter en ha) avec la Valeur 2 (dose homologuée en kg ou l / ha). Vous obtenez la quantité de produit nécessaire pour votre verger, celle qu'il vous faut acheter. Et terminez le calcul avec la méthode de votre choix :

- *Calcul simplifié* : (Valeur 1 X Valeur 2) / Valeur 3 en nombre de cuve = quantité de produit par cuve.
- *Calcul réel* : ((valeur 1 X Valeur 2) / valeur 3 en litre) X 100 = quantité de produit par hl.



Définitions

Spécialité ou produit : c'est le nom commercial de ce que vous achetez, par exemple : Bouillie bordelaise, Dimézyl...

Matière active : c'est le nom de la molécule active, par exemple : cuivre, diméthoate...

Bouillie : c'est le mélange de la spécialité dans l'eau.
Concentration : c'est la quantité de produit par litre d'eau exprimée en kilogramme ou litre par litre d'eau.

LES ENGRAIS FOLIAIRES.

Pour le dosage des engrais foliaires le système de calcul est le même mais il convient de régler son appareil de telle sorte qu'il apporte au moins 400 l de bouillie par hectare traité. Les équipements de protection sont similaires, sans le masque respiratoire.

blanc
rochebois
Matériels

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

EXEMPLE

M. Olive a un verger de 125 arbres adultes et souhaite faire un traitement au cuivre pour prévenir l'installation de l'œil de paon. Il sait qu'avec son appareil il consomme 70 litres d'eau et il a choisi une Bouillie bordelaise.

VALEUR 1	Surface à traiter	0,5 ha	125 arbres de 40 m ² chacun
VALEUR 2	Dose de produit	12,5 kg / ha	Sulfate de cuivre
VALEUR 3	Quantité d'eau consommée	100 l soit 10 cuves	cuves de 10 l
Quantité de produit nécessaire pour le verger		6,25 kg	12,5 X 0,5
Concentration utile (calcul simplifié)		0,625 kg par cuve	6,25 / 10 cuves
Concentration utile (calcul réel)		6,25 kg par hl	(6,25 / 100) x 100
Vous constatez que dans cet exemple la concentration utile est plus de 5 fois supérieure à la dose théorique donnée sur l'emballage ; dans d'autres cas de figure la concentration utile pourrait être plus faible.			

Si la première fois, le calcul semble un peu complexe, vous vous rendez compte que pour une parcelle et un appareil donnés, il est toujours identique, il suffit d'adapter la dose pour le produit.

A. Siciliano

TABLEAU VALEUR 1

Surfaces à traiter

Arbres	Surface à traiter	Valeurs indicatives	
		Diamètre	hauteur de feuillage
Arbres adultes anciens très gros	55 m ²	6 m	3 m
Arbres adultes anciens moyens à gros	40 m ²	5 m	2,5 m
Arbres adultes anciens normaux	30 m ²	5 m	2 m
Arbres jeunes adultes	25 m ²	4 m	2 m
Arbres jeunes adultes (10 - 15 ans)	20 m ²	3 m	2 m
Arbres jeunes (5 - 10 ans)	10 m ²	2 m	1,5 m
Arbres jeunes < 5 ans	5 m ²	1 m	1 m

TABLEAU VALEUR 2

Doses de quelques produits homologués

Matière active	Spécialités / Produits	Usage	Dose de produit homologuée	
			par hl	par ha
Diméthoate	Chimac DIM, Dimezyl 40 EC, Techn'ocate...	Mouche	0,075 l / hl	0,75 kg/ha
Deltaméthrine	Décis J, Pearl protech, Split protech	Mouche	0,083 l/hl	0,83 l/ha
Bacillus t.	Bactospeine Koppert ; insectobiol J ; Dipel poudre	Teigne	0,05 kg / hl	0,5 kg / ha
Fénoxycafe	Inségar ; Précision ; Trilogie +	Cochenille	0,04 kg /hl	0,4 kg/ha
Huile blanche et malathion	Bioterra antiochenille	Cochenille	0,5 l/hl	5 kg / ha
Cuivre (du sulfate)	Bouillie bordelaise	maladies	1,25 kg/hl	12,5 kg/ha
Cuivre (de l'oxychlorure)	Cupravit, Oxycure	maladies	0,5 kg/hl	5 kg / ha
Cuivre (de l'oxyde)	Nordox 50	maladies	0,5 kg/hl	5 kg / ha
Lambda cyhalothrine	Teigne Pyrale	Teigne Pyrale	0,03 l / hl	0,3 kg/ha

Quelques contenants usuels parfois pratiques

Cuillère à café rase :	5 ml
Cuillère à café bombée :	10 ml
Cuillère à dessert rase :	10 ml
Cuillère dessert bombée :	20 ml
Boîte de pellicule photo	33 ml
Verre de cuisine	200 ml
Boîte de conserve	425 ml
	ou 850 ml
Capuchon de boîte de granules homéopathiques	2,5 ml

Une seringue graduée (en pharmacie) peut également vous aider.

04 MOTOCULTURE

Pellenc, Iseki, Jensed, Echo
Produits Oleïcoles,
Broyeurs de branches

Place St Roch - 04310 Peyruis
 Tél/Fax : 04 92 68 08 29

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



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

Conversion et expression des volumes en litres et m³

Kilolitre (kl)	Hecto litres (hl)	Décalitres (dal)	Litres (l)	Décilitres (dl)	Centilitres (cl)	Millilitres (ml)
1	= 10 hl	= 100 dal	= 1 000 l	= 10 000 dl	= 100 000 cl	= 1 000 000 ml
Mètre cube (m ³)			Décimètres cubes (dm ³)			centimètres cubes (cm ³)

EQUIPEMENT POUR L'APPLICATION DES PRODUITS

Les produits phytos ont tous des effets toxiques (c'est pour cela qu'on les utilise !). Mais ils ont aussi, des effets toxiques appelés pudiquement « effets non intentionnels ». Selon le produit, ses conditions d'applications... ces effets s'exerceront sur les insectes auxiliaires (voir la fiche technique dans les précédents Olivette infos), la plante cultivée (avec parfois des problèmes de toxicité), les oiseaux et les mammifères au rang desquels on trouve l'applicateur du produit, bref **vous même**. La réglementation définit donc les équipements qu'il vous faut utiliser pour vous protéger.

Pour tous les produits suivants vous devez porter une combinaison, des gants, des lunettes et un masque respiratoire, réservés à l'utilisation des pesticides :

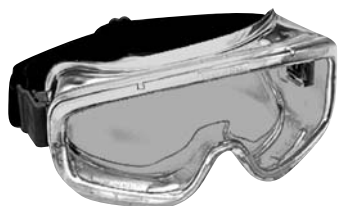
Spécialité commerciale	Ravageur visé	classement / commentaire
Décis micro, Pearl micro	Mouche, psylle	Nocif
Dimézyll 40 EC	Mouche, teigne	Nocif
Fusillade	Désherbant	Nocif
KARATE Xpress	Mouche, teigne, Pyrale	Nocif
KATANA	Désherbant	Dangereux pour l'environnement
Cavalier	Cochenille	Nocif
Nordox super 75	Oeil de paon	Toxique



Pour les produits suivants le masque respiratoire n'est pas indispensable mais le reste de l'équipement oui.

Bactospéine PM, Dipel PM,	Teigne	Sans classement
Bouillies bordelaises*	Oeil de Paon	Irritant
Inségar, Précision	Cochenille	Ss classement

Et dans tous les cas, ne mangez pas, ne buvez pas, ne fumez pas avant de vous être changé et lavé.



MASQUE RESPIRATOIRE à filtre

SANS CES ÉQUIPEMENTS LES FABRICANTS NE GARANTISSENT PAS VOTRE SÉCURITÉ.

