

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

infos

Bonjour nous voilà au mois de décembre, cette fin d'année 2022 qui a été morose, la récolte d'olives qui vient de se dérouler correspond à l'expression « une peau de chagrin », beaucoup de personnes me confirment des volumes les plus bas depuis des années. L'autre jour au moulin, je n'ai porté qu'une caisse d'olives en un seul voyage. J'avais honte de présenter aussi peu d'olives, lesquelles, heureusement, étaient de qualité.

J'en profite pour vous rappeler de ne pas oublier votre réabonnement pour l'année 2023. Votre journal depuis quelques années a évolué, nous essayons d'avoir d'autres sujets complémentaires comme le pistachier, le safran sous les oliviers, des recettes de Florianne MOTCH qui colle aux saisons, depuis le premier numéro qui était en noir et blanc, il me semble que c'était avant hier. Tout cela n'est pas toujours simple pour se renouveler, éditer dans les temps, vous le faire parvenir.

Une pensée à notre ami Pierre REYNIER que nous avons accompagné dans son dernier voyage au cours du mois de juillet. Pierre a tenu pendant plusieurs années la trésorerie du Groupement et celle du CIVAM. Il possédait une olivette sur le Mont d'Or, adieu Pierre.

On a inséré dans la revue une feuille avec les formations pour l'année 2023. Elle essaie de coller au mieux au terrain, venez nombreux, surtout ne manquez pas le bouquet final qui est la formation du 22 avril sur Volx.

En écrivant cet éditorial et en lisant le prochain « Olivette infos », j'ai parcouru le dernier poème de notre ami Dédé Combe, qui reflète tout son amour pour l'olivier et surtout à la vie, ce poème peut être interprété comme son héritage. J'en ai les larmes aux yeux : Dédé on ne veut pas rester seul, pas maintenant, nous sommes avec toi dans ces pénibles moments.

Ce dimanche 27 novembre nous nous sommes déplacés dans la commune du Val dans le département du Var. Là nous avons été reçus pour animer la première fête oléicole. Son maire et le conseil municipal nous ont fait un accueil des plus chaleureux. Son maire, le plus jeune du département du Var, Mr Jérémie Giuliano, nous a fait découvrir le patrimoine oléicole de ce joli village, sa maison de l'olivier : la collection de vieux outils liés à l'activité oléicole, son moulin. Sa variété endémique, dénommée la Boussarlu. Le courant est très bien passé. Pour cette journée tout s'est enchaîné avec simplicité, joie, et plaisir. La Confrérie a fait le tour du village avec celle du Val « De Sant Antoni », démonstration du mini-moulin, les gens qui ont assisté à la démonstration du moulinier « au fait il parle Parisien » ont été captivés par ses explications. Pour la formation de taille elle fut suivie par un nombreux public, concours d'aïoli, cours de provençal pour certains, danse et musique du groupe Provençal et repas partagé. Une vraie réussite.

J'en profite pour remercier tous les administrateurs qui chacun dans leurs différents domaines font avancer le Groupement et sont preneurs de tous ces déplacements et les différents challenges où l'association répond présent.

Aujourd'hui la neige est tombée sur les montagnes qui bordent le fond du plateau de Valensole, surtout sur Cheval Blanc qui domine le pays de mes ancêtres, l'hiver est là, 2023 frappe à notre porte.

C'est tout le conseil d'administration qui vous souhaite une bonne et heureuse année 2023.

Alain Roux

MULTIPLICATION - TAILLE - GEL



Assemblée générale ordinaire

Vous êtes invité(e) à l'Assemblée Générale Ordinaire du Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon qui se tiendra

le Samedi 11 février 2023 à 14 h 30,

Salle des Tilleuls à Manosque

Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2022
- Rapport financier 2022
- Renouvellement du tiers sortant
- Prévisionnel d'activité 2023
- Budget prévisionnel 2023
- Questions diverses

Si vous ne pouvez pas être présent(e) à cette Assemblée Générale, merci de donner votre pouvoir à un autre oléiculteur en découpant ou en recopiant le texte ci-dessous

Pouvoir

Assemblée Générale du Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

Je soussigné(e).....

Signature

Donne pouvoir à.....

Pour me représenter lors de l'Assemblée Générale du 11 février 2023 du Groupement des Oléiculteurs

Cet avis tient lieu de convocation

Au comptoir des variétés

Chacun défend avec vigueur la variété d'olive qu'il préfère, et si parfois la discussion s'envenime, chacun est content de parler de ses fruits préférés, petit extrait d'une discussion de comptoir à la dernière foire de l'olive.

X : On dira ce qu'on voudra c'est l'aglandau la meilleure !

Y : Ah c'est sûr que c'est pas une olive compliquée, même toi, qui n'a pas taillé depuis trois ou quatre ans tu en as ramassé, tu sais pourquoi on l'appelle comme ça ? C'est parce que « ta glande haut » elle fait des olives même quand tu ne fous rien.

X : Tu peux faire le malin avec ta picholine, va ! Ici on l'appelle la « picheauline », l'olive qui fait plus d'eau que d'huile.

Sur ces mots, arrive un collègue avec un verre de pastis et un bol d'olives :

- Allez, vous disputez pas et reconnaissez que pour l'apéro y en a qu'une c'est la Lucques.

Et il pose un bol de belles olives vertes sur la table.

X : Après un instant de réflexion : la Lucques ! Celle-là c'est sûrement les Anglais qui lui ont donné son nom.

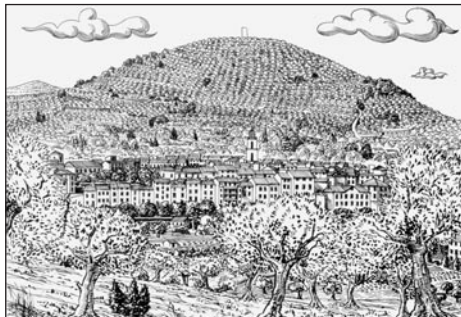
Y : Pourquoi tu dis ça ?

X : Parce que quand les mouches t'en ont laissé quelques-unes, c'est que tu as de la chance (1).

Les trois oléiculteurs anglophones réconciliés trinquent avant de retourner à leurs olives.

(1) NDLR rappelons que « chance » en anglais se dit « luck »

Nous avons perdu Pierre



Pierre Reynier entretenait une des plus belles olivettes du Mont d'Or, ceux qui ont participé aux démonstrations de taille dans ce verger s'en souviennent forcément. Après une carrière consacrée à l'accompagnement et l'orientation des jeunes, il s'était passionné pour l'olivier, il avait acheté ce terrain et l'avait remis en état, dans la foulée il était entré au conseil d'administration. Fervent défenseur de la vie

RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

RECETTE HIVERNALE À BASE DE LENTILLES

Ingédients pour 4 personnes :

- 300g de lentilles
- la moitié d'une courge butternut
- 2 carottes
- Un oignon
- Une gousse d'ail
- Quelques tranches de chorizo
- Quelques graines de courges et de tournesol
- Huile d'olive
- Persil
- Sel, poivre

Préparation :

- Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
- Peler et éplucher la butternut et les carottes. Les couper en petits morceaux de la même taille.
- Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et y verser l'oignon, l'ail, puis les dés de carottes et de courge.
- Bien remuer pendant quelques minutes, puis verser les lentilles, saler et poivrer. Recouvrir la préparation d'eau et laisser sur feu vif jusqu'au premier bouillon, puis baisser et prolonger la cuisson à couvert environ 30min en remuant de temps en temps.
- Après cuisson, dresser dans un plat, couper le chorizo en petits morceaux, ciseler le persil et parsemer de graines de courges et de tournesol.

Bon appétit



Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

39 rue Grande, 04100 Manosque
04 92 71 00 70
gohpl@oleiculteurs.com
www.oleiculteurs.com

Directeurs de publication : A. Roux et A. Bersegol
Rédacteur : A. Siciliano - alex@oleiculteurs.com
Impression : IRC Manosque - 04 92 75 25 38

Reproduction autorisée sous réserve de mentionner l'origine. Imprimé sur papier recyclé

Association membre du réseau CIVAM.

Tirage à 600 exemplaires

Diffusion par courrier aux membres de l'association.

Abonnement / adhésion : 29€ - 6 numéros/an








MOTOCULTURE IRRIGATION OUTILS DE COUPE OUTILS DE TAILLE CLOTURE


 ZI St Joseph - 04100 MANOSQUE
 04.92.87.32.66-jardipro@abram-sas.fr

Formations 2023 du Groupement

Retrouvez sur le programme détaillé des formations 2023 sur la feuille volante (jointe à Olivette infos) ou le site internet du Groupement : www.oleiculteurs.com

Toutes les séances sont en extérieur, dans des vergers d'oliviers sur des cas concrets.

Améliorer la vigueur de mes oliviers

Fertilisation, amendement, broyage ou binage de l'herbe... etc :

Jeudi 9 février 2023 : Valensole,
9 h – 12 h. RDV à 9 h

Mardi 11 avril 2023 : Volx,
9 h – 12h. RDV 9 h
Séance France Olive

Réussir la taille de mes oliviers

Méthodes de taille, erreurs à éviter, les consignes pour avoir des arbres en bonne santé et des olives.

Samedi 25 février 2023 : Sisteron,
9 h-12 h ;

Samedi 25 février 2023 : Les Mées,
14 h-17 h ;

Samedi 4 mars 2023 : Manosque,
9 h -12 h,

Samedi 4 mars 2023 : Oraison,
14 h-17 h

Samedi 18 mars 2023 :
Gréoux les bains, RDV 14 h 30

Taille, greffe et concours

C'est une tradition, une journée à ne pas manquer avec la taille des oliviers en production, taille de restructuration, greffe, concours de taille.

Samedi 22 avril 2023 : Volx, toute la matinée, remise des prix du concours de taille vers 12 h 30, suivie du repas champêtre.

Inscription au repas (15 €) :
07 66 24 91 16

Limiter les maladies et ravageurs de mes oliviers

Les maladies des feuilles et les ravageurs

Samedi 13 mai 2023 : Sainte-Tulle,
9 h-12 h - Séance France Olive
Spécial : Maladies de printemps

Samedi 2 septembre 2023 : Peyruis,
9 h-12 h – Spécial : Mouche de l'olive

Participation GRATUITE pour les membres du Groupement & inscription vivement conseillée par SMS au :
06 79 05 22 49 ou par mail à :
alex@oleiculteurs.com



Apprenez à déguster les huiles

Le syndicat de l'AOP Huile d'olive de Haute-Provence propose à tous les oléiculteurs des séances de formation ou de perfectionnement à la dégustation des huiles. Il ne s'agit pas de dire si « c'est bon » ou « pas bon » mais de savoir reconnaître les types d'huiles, leurs caractéristiques, leurs qualités et leurs défauts.

Inscrivez-vous, c'est gratuit pour les oléiculteurs de Haute-Provence (dans la limite des places disponibles).

Si vous n'avez jamais participé à une formation, inscrivez-vous.

Séance n°1 : Débuter dans la dégustation des huiles. Vous allez apprendre à reconnaître les types de fruités et leurs intensités, connaître les principaux défauts, mais aussi les bases de la réglementation sur les huiles d'olive.

Si vous êtes déjà familiarisé avec ces éléments, inscrivez-vous.

Séance n°2 : Se perfectionner dans la dégustation des huiles. Vous découvrirez comment la dégustation vous aidera à choisir votre date de récolte, comment faire des assemblages (complémentarité des variétés, gérer son stock, s'adapter à la demande...), comprendre les subtilités des huiles en fruité noir (à la recherche de l'équilibre, maîtriser la réglementation).

Si vous avez l'habitude des dégustations d'huile et que vous voulez participer aux jurys officiels de dégustation, inscrivez-vous à la séance n°3.

Inscription indispensable à :
contact@aophauteprovence.fr

- **Séance n°1** : Débuter dans la dégustation des huiles, le 31 mars 2023
- **Séance n°2** : Se perfectionner dans la dégustation des huiles, les 3 avril et 24 avril 2023
- **Séance n°3** : Se perfectionner encore, le 15 mai 2023

Les séances de formations auront lieu dans des moulins du secteur val de Durance, le lieu exact sera précisé lors de l'inscription. Elles se déroulent de 9 h à 12 h, la formatrice est une experte dans l'analyse organoleptique, directrice de jury de dégustation, entre 6 et 10 échantillons sont généralement évalués dans une séance.

Séances organisées par le Syndicat de l'AOP de Haute-Provence, prise en charge par France Olive

Poème

À mes Oliviers...

Chers lecteurs
Mes chers oliviers
Me revoici à cette heure
Après une longue lutte acharnée

Durant mon absence
D'autres proses et poèmes écrits
Je n'étais point indispensable
Vous m'en voyez ravi

J'ai eu le temps
De prendre le temps
Durant tout ce temps
De réfléchir de temps en temps

Ce passage sûrement éphémère
Sur notre planète Terre Mère
La vie est parfois amère
Mais souvent se régénère

Certains se prennent pour Dieu
Diaboliques envieux
Tristes ambitieux
Je vous dis à jamais adieu

Prête tes sentiments
Mais ne donne jamais ton cœur
Aime tout simplement
Avec ardeur et ferveur

Certes, peu de Planètes
En l'Univers sont habitées
Certains tyrans malhonnêtes
Risquent bien de la stériliser

M'ont bien aidé mes animaux
Vous ! Et mes Oliviers
Amis, parents, c'est beau
Croyez-moi, j'ai apprécié

Merci à vous tous à la revue
Vous m'avez soutenu
A perte de vue
Amis connus et inconnus

Gramaci !
Coyote

« L'olivier est l'arbre invincible
qui renaît toujours de lui-même »

SOPHOCLE

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**

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

Conseils de Saison : janvier février 2023

Racines prêtes au départ

Choisissez votre fertilisation en janvier et apportez-la en février.

Choisissez **des engrais organiques**, il en existe des dizaines de références : choisissez-en un avec les trois éléments N,P et K, avec des pourcentages d'au-moins 5 % chacun. Il faudra compter 1 à 5 kg par arbre. Les besoins variant selon vos arbres et votre terrain, venez aux formations pour plus de détails.

Dès le début février, si la météo annonce une pluie : épandez le premier tiers de l'engrais prévu. Puis profitez d'une pluie de fin février (ou début mars) pour mettre le second tiers d'engrais. Le dernier tiers ne sera apporté qu'en avril et uniquement s'il pleut.

Taille de production

En 2023, prévoyez une taille légère pour préserver le potentiel de production.

N'hésitez pas à pratiquer des incisions annulaires.

Venez aux démonstrations de taille (liste en page 2 et sur le programme ci-joint)

Feuillage au repos

Les insectes sont en hibernation, les températures trop basses pour l'olivier, le feuillage est au point mort. Tout va bien.

Une seule inquiétude avec le changement climatique :

S'il fait trop doux, il y aura des attaques de champignons, même en janvier. Si les températures dépassent 10 °C avec un taux d'humidité supérieur à 80 % pendant plusieurs heures, il y aura des contaminations par des champignons des feuilles. Selon les « normales saisonnières », ces conditions ne sont pas remplies en janvier et février. Mais le climat de 2022, avec 3, voire 4 °C de plus que ces fameuses « normales », doit nous alerter.

En pratique, s'il fait doux et humide en janvier ou février 2023, suivez les préconisations de France Olive et faites une application de produit à base de cuivre (bouillie bordelaise ou autre).

S'il fait froid, les bourgeons, rameaux ou branches peuvent geler.

Retrouvez les préconisations détaillées sur les bulletins de France Olive, le cahier de l'oléiculteur 2023 et le bulletin Infolive. Tous les deux sont gratuits et disponibles sur <https://afidol.org/oleiculteur/informations-oleicoles/>

Les oliviers face au froid

S'il fait très froid, les oliviers peuvent geler. On peut définir 4 niveaux de gel différents :

- **les gels légers**, qui entraînent la mortalité des bourgeons. Ils sont peu visibles, les arbres redémarrent au printemps mais avec des pousses qui se ramifient au lieu de s'allonger. Les bourgeons à fleurs dans ce cas sont abîmés et la production de l'année est mauvaise. Comme ce gel des bourgeons est discret, l'oléiculteur ne fait que constater que « cette année il n'y a pas eu de fleurs, et que les arbres sont très touffus ». Il n'y a rien à faire, on ne peut qu'anticiper que la taille de l'hiver prochain sera plus longue (à cause des ramifications).

- **les gels modérés** : Des rameaux sont « grillés ». Dans l'immense majorité des cas, seul un côté de l'arbre ou une partie des arbres est concernée. Le reste des frondaisons subit un gel léger. Dans ce cas, les rameaux sèchent par leurs bouts et des rejets se forment depuis l'intérieur. La production de l'année est impactée. Il n'y a rien à faire l'année des dégâts, mais il faudra prévoir une taille plus méticuleuse l'année suivante.



Niveau de gel léger : les pointes des rameaux sont gelées

- **les gels importants** : Des branches entières sont touchées, des écorces ont éclaté et toute la branche est comme brûlée. Évidemment aucune olive n'est à attendre de ces branches. Dès que les dégâts sont constatés il faut couper la branche le plus bas possible. En juin l'arbre va faire des rejets et le mois de juin suivant il faudra les sélectionner et ne pas laisser venir de rejets en groupes : un rejet, c'est un départ et un seul.



Le gel a fait éclater l'écorce, toute la branche va être impactée, il est plus raisonnable de songer dès la première année à restructurer en coupant cette branche à sa base.



Les rejets, dès la première année, témoignent bien de l'alimentation en sève des branches. Dans le paquet de rejets, il ne faudra garder que le plus vigoureux.

- **les gels catastrophiques** : Des troncs sont touchés, les écorces se décollent, des frondaisons entières sont sèches. Il faut restructurer les arbres, les couper au tronc. Parfois à ras de terre, pour faire repartir un olivier depuis la base. Il faudra 3-4 ans pour retrouver des olives.

Ce qui aggrave le risque de gel

Facteurs principaux

- **l'humidité de l'air et du sol** : Si votre verger est dans une plaine, et/ou entouré de grands arbres, l'air ne circule pas beaucoup, et, pire, si le sol est gorgé d'eau, le risque de gel augmente considérablement. En revanche, si votre verger est sur un coteau, l'air circule et l'air s'assèche, et un sol drainant où l'eau s'infiltré en profondeur, il est moins exposé au gel. Cette différence est très facile à observer tout le long de la Durance.

- **la dynamique du froid** : si le froid survient brutalement après une période douce (températures supérieures à 10 °C), les dégâts seront sévères. S'il s'installe progressivement, les arbres y sont comme « habitués » et en souffriront moins. La durée du froid



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



La quantité et le poids de neige puis les températures qui suivent les précipitations vont être déterminantes pour l'avenir des branches.

est également importante : un pic à -15 °C un seul matin causera moins de dommages qu'une semaine de températures négatives à 0 et -10 °C.

Facteurs secondaires

- **la charge des arbres l'année précédente** : les arbres ayant eu beaucoup d'olives l'automne passé seront plus exposés au gel que ceux qui ont eu peu d'olives. La différence est même notable à l'échelle d'un même arbre, la branche chargée en olives gèlera plus que la branche voisine qui portait moins de fruits.

- **la taille** : si vous avez taillé des arbres avant le grand gel, ils seront un peu plus sensibles au froid que les arbres non taillés.

- **la fertilisation** : un arbre ayant une alimentation en potasse équilibrée, bien adaptée à ses besoins, résiste toujours beaucoup mieux au gel. Si vos arbres ont gelé et que ceux du voisin semblent en pleine forme c'est peut-être que votre fertilisation était inadaptée.

- **La fertilisation azotée** : si vous avez apporté des matières organiques azotées trop tard en avril ou mai et que le printemps

a été sec, l'azote n'a pas été libéré au printemps. Avec le retour des pluies en septembre, ces matières risquent de relarguer tout leur azote à l'automne encourageant les oliviers à faire des pousses excessives qui seront plus sensibles au gel.

- **sol enherbé** : les sols enherbés rendent parfois les branches basses plus sensibles aux gels que si le sol est biné.

Tailler tôt ou tard ?

Tailler tôt en décembre ou janvier rend les arbres un peu plus sensibles au gel, nous venons de le voir. Mais en cas de neige abondante ou lourde les arbres taillés retiendront moins de neige et il y aura moins de casse. Les arbres non taillés vont retenir plus de neige, se charger, et les branches peuvent casser. Si vous craignez le risque de neige, taillez tôt. Si vous craignez le risque de gel, taillez tard.

**Qui craint le gel attend...
la saint Jonathan (1er mars)**

**Qui craint les flocons...
taille à la saint Raymond
(7 janvier)**

Les moyens de lutte contre le gel.

Aujourd'hui, les moyens de lutte contre le gel : chaufferettes, tour à vent, aspersion... ne se justifient pas pour les oliviers. Tous ces dispositifs sont coûteux et les olives ne rapportent pas assez. Par ailleurs, ils sont utiles pour protéger des fleurs en gagnant quelques degrés, mais sans intérêt pour protéger des branches d'oliviers pour lesquelles il faudrait gagner 5 à 10 °C.



Une neige trop lourde a cassé ces branches.

A retenir pour éviter le risque de gel

- fertiliser raisonnablement en potasse et éviter les relargages d'azote à l'automne
- drainer le terrain
- favoriser la circulation de l'air en taillant les arbres de bordure
- tailler en mars



L'arbre au premier plan a gelé dans sa totalité, alors que l'arbre suivant n'a subi qu'un gel léger (peu visible)

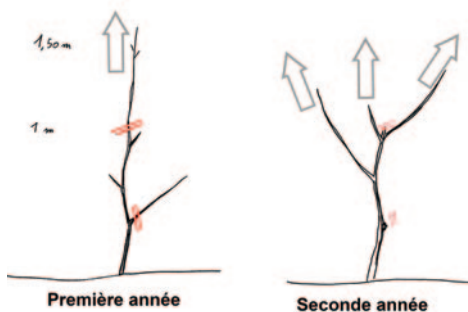
	GELS			
	LÉGERS	MODÉRÉS	IMPORTANTES	CATASTROPHIQUES
Températures / seuils ⁽¹⁾	-1°C à -5°C	-5°C – 10 °C	-10 °C - 15 °C	< -15°C
Exemples de situations	Gel d'avril alors que la sève circule et que les bourgeons ont démarré sur des arbres en fond de vallon	Fréquent sur des arbres ayant eu des branches « trop » chargées en olives l'automne précédent. Souvent aussi après une période de neige, ou une fertilisation trop azotée	Températures restées négatives pendant plusieurs jours. La situation est aggravée si elle survient après 1 ou 2 semaines de douceur.	Cas des grands gels historiques, où se cumulent : un mois de janvier doux avec des gels de février qui durent plusieurs semaines
	Expl : gel de début avril 2021, notamment sur le secteur Varois		Expl : gel de janvier 1985 avec -13°C le 10 janvier	

(1) valeurs indicatives pour des taux d'humidité importants supérieurs à 80 % et pour des arbres « chargés » en humidité soit parce que la sève a commencé à circuler soit parce que le froid arrive après plusieurs journées de pluie ou une neige qui a imbibé les branches. Pour des ambiances plus sèches, la résistance au gel est bien supérieure.

Nous poursuivons ici notre dossier sur la culture des pistachiers. Des arbres qui pourraient accompagner judicieusement vos plantations d'oliviers. Dans le numéro précédent nous avons évoqué tout ce qui concerne la plantation, voyons maintenant les travaux à prévoir les premières années de pousse.

Une vraie taille de formation

Les pistachiers doivent être conduits en gobelet. Pour les former, contrairement aux oliviers, il faut sectionner l'axe principal, c'est la première taille de formation. En mars-avril, quand l'arbre atteint 1,5 m de haut (si tout va bien la première année, sinon la seconde) il faut le rabattre à environ 1 m de haut en coupant l'axe juste au-dessus de départs de rameaux ou de bourgeons, pour laisser partir 3 ou 4 futures charpentières.



La première année le plant est rabattu entre 80 cm et 1,2 m et le rameau trop bas à 40 cm est supprimé. La seconde année l'arbre forme les trois futures charpentières

Attention : les pieds mâles doivent être plus hauts que les femelles pour mieux répartir le pollen, la première taille de formation doit donc être plus haute : pour les pieds mâles, attendez que les arbres fassent 2 m de haut pour les rabattre à 1,5 m.

Généralement le tronc du mâle est à 1,40 cm, celui de la femelle à 1,20 cm

Ebourgeonner les pieds

Dès la première année et chaque année ensuite, il faut supprimer avec précaution les rejets de souches. Ce sont des départs du porte-greffe qu'il faut tailler au sécateur régulièrement, au moins une fois chaque année et s'ils sont trop nombreux 2 fois par an. Coupez-les au sécateur proprement, bien à ras et évitez de mettre de la terre sur la plaie ou cicatrisez.

ETS
GILLIBERT
MOTOCULTURE DE PLAISANCE
DEPUIS 1946
VENTE - RÉPARATION - CONSEIL
PIÈCES DÉTACHÉES
PARTICULIERS & PRO
04 92 72 37 27
www.gillibert-motoculture.com

Profitez de ce travail pour vérifier les tuteurs (ils doivent être parfaitement fixes), leurs attaches (qui ne doivent pas étrangler les pistachiers) et les tubes de protection anti-rongeurs.

Aux petits soins pendant 3 ans

Olives, amandes, pistaches

Que de similitudes entre ces trois productions : 3 arbres ancrés profondément dans la culture et l'histoire des peuples méditerranéens ; 3 fruits riches, huileux, savoureux et gourmands et trois aliments-santé ; 3 productions qui avaient décliné face aux cultures industrielles du XIX^{ème} et XX^{ème} siècle ; 3 cultures qui redémarrent depuis 30 ans (plan de relance de l'olivier dans les années 90, de l'amande dans les années 2010, et de la pistache en réflexion).

Rien d'étonnant à ce que l'on retrouve les mêmes acteurs dans les trois filières.

Le Président de Pistache de Provence est Olivier Baussan, fondateur (entre autres) de l'ecomusée de l'olivier à Volx, des magasins Olivier&co... et fortement impliqué dans les projets amandes avec les Calissons du Roy René. André Pinatel est Vice-Président, à l'origine du syndicat des oléiculteurs du 04 et de notre AOP Huile d'olive de Haute-Provence, aujourd'hui chargé de la filière amande à la chambre régionale d'agriculture. Et second Vice-Président, Jean-Louis Joseph, ancien Président du Parc du Luberon du temps de la relance de l'olivier au Mont d'Or à Manosque, aujourd'hui à la tête de quelques hectares d'oliviers et de pistachiers.



Les trois premières années, vos plants de pistachiers doivent s'installer avec vigueur. Il ne faudrait pas qu'ils souffrent de sécheresse ou de faim, arrosage et fertilisation sont nécessaires.

Pour l'irrigation, attention, les pistachiers détestent l'eau stagnante. En général une irrigation toutes les 2 semaines est suffisante. Comptez 50 à 80 l par arrosage pour un plant de l'année sur un terrain moyen. Généralement au bout de 2 semaines toute l'eau a été consommée, et la terre a séché même en profondeur, il faut renouveler l'arrosage. Au printemps quand il ne fait pas très chaud ou que des rosées humectent

le sol, il peut être possible de laisser 3 semaines entre 2 arrosages. Inversement en été, quand tout sèche vite, un arrosage par semaine pourra être nécessaire. Le meilleur indicateur reste l'humidité de la terre à 30-40 cm de profondeur, tant que c'est humide à 40 cm il ne faut pas renouveler l'arrosage. Pour les engrais reportez-vous aux résultats de l'analyse de terre ou au conseil du technicien, les apports sont du même ordre que pour les autres plantations fruitières.

Pour déterminer les besoins précis de votre sol, participez aux formations sur la gestion de l'eau et la fertilisation des oliviers, il y a de nombreuses similitudes (voir le programme des formations du groupement des oléiculteurs ou des chambres d'agriculture)

Les trois premières années binez délicatement le tour du pied de vos arbres, il ne doit pas y avoir d'herbe qui s'installe à moins de 50 cm des troncs. Pensez à enlever les herbes qui se cachent parfois dans les tubes de protection.

La pistache aime aussi le froid

Le pistachier a besoin d'une quantité de froid pour fleurir et chaque variété a des besoins différents : par exemple Kerman a besoin de 900 h de froid dans l'hiver alors que Pontikis n'a besoin que de 400 h. C'est un critère important pour toutes les plantations. Par exemple dans les zones trop douces du bord de mer, les pistachiers ont du mal à fleurir. En Haute-Provence ce critère n'est pas une inquiétude, nous avons suffisamment de froid... en tout cas dans les normales saisonnières.

Concurrence espagnole

La culture de la pistache a redémarré depuis quelques années en Espagne. Les pistachiers y sont réputés plus sobres que les oliviers, et les pistaches se vendant plus cher au kilo que les olives, il y a eu des arrachages d'oliviers pour y mettre des pistachiers sur des dizaines d'hectares. Certains en France y voient une source d'inquiétude, et considèrent qu'il ne sert à rien de se lancer dans la culture des pistaches alors que l'on a déjà 10 ans de retard sur la production espagnole. Ce n'est pas notre position : si la France fait le choix d'une filière pistache ancrée sur le territoire, avec des productions douces, respectueuses de l'environnement, en agriculture biologique, valorisées localement, avec des hommes et des femmes attachés à la qualité de leurs produits, il y aura une place pour la pistache comme il y en a une pour l'huile d'olive.

Il y a un espace libre sur votre olivette et vous voulez y planter un olivier ? Vous aimeriez pouvoir donner quelques plants d'oliviers à vos amis ? Vous avez un arbre particulièrement vigoureux et productif, que vous voulez multiplier ? Avec l'olivier c'est (assez) facile, nous nous penchons ici sur les techniques de multiplication.

Boutures ligneuses : souquet

C'est la méthode la plus simple et la plus efficace pour multiplier des oliviers. On profite de la capacité de la souche à former à la fois des racines et des branches.

La méthode est simple : avec une pioche-hache, cassez un morceau de la matte et replantez ce morceau immédiatement dans le trou préparé à cet effet.

Mais pour éviter les catastrophes, quelques réflexions sont nécessaires.

Ne blessez pas (trop) le pied-mère

Chaque fois qu'un morceau vivant de la matte est supprimé, c'est une partie du pied-mère qui est perdue. Sa circulation de sève peut être perturbée et ce que vous avez l'impression de gagner avec le souquet vous le perdez sur le pied-mère que vous avez endommagé. Il convient donc de soigneusement choisir les morceaux de matte que l'on peut enlever et ceux que l'on ne peut pas. Dans tous les cas, le trou doit être soigneusement rebouché avec de la bonne terre, immédiatement.



L'écorce abîmée pénalise très fortement le souquet, ici il est raté !

Préparez le souquet à l'avance

Sur une matte qui se présente bien, laissez venir un rejeton pendant 2-3 ans permet d'obtenir une tige qui formera le tronc du nouvel olivier.

Laissez pousser librement ce rejeton et ne l'éteignez pas. Protégez-le des coups de débroussailluses et de dents de lapin.

Quand il est gros comme le doigt vous pouvez le prélever : coupez-le à la hauteur du tronc voulu (généralement 60-80 cm) et supprimez délicatement toutes les feuilles qu'il porte. Dégagez la terre autour, cassez la matte autour du rejeton sans l'abîmer évidemment.

Replantez-le rapidement en remettant en place les protections contre lapins et débroussailluses. Vous avez l'impression d'avoir planté un manche de pioche ? C'est normal, c'est en faisant comme ça que vous avez la meilleure chance de reprise. Idéalement mettez un peu de mastic cicatrisant sur la pointe coupée du rejeton. Laissez le faire toutes les feuilles qu'il peut la première année. La taille de formation ne débutera que la seconde année.

Souquets issus de dédoublement



La séparation de ce souquet (à droite) de l'arbre (à gauche) va causer des dégâts à l'arbre. Il faudra bien reboucher avec une bonne terre et arroser généreusement la première année.

Sur une matte d'olivier portant plus de 3-4 troncs, il est souvent préférable d'en supprimer.

Ces troncs, quelles que soient leur taille, peuvent former des souquets. La méthode reste très simple mais il faut parfois remplacer la pioche par un tractopelle.

Ici aussi il faudra couper le souquet à la hauteur du tronc prévu avant de commencer le chantier.

La bonne période : fin mars

Il faut intervenir pour les prélèvements de boutures au moment de la montée de sève du printemps : fin mars / début avril. Si vous tardez et ne pouvez intervenir que fin avril ou début mai, il vous faudra être encore plus attentif aux arrosages et éventuellement protéger le souquet du soleil par une peinture à la chaux du tronc ou un système d'ombrière.

Arrosage estival

Pour la reprise de la première année, tous les souquets, quelles que soient leur taille ont besoin d'avoir de l'eau au minimum sur trois mois (avril-juin) pour ceux qui ont une grosse souche et pendant les 7 premiers mois pour les plus petits (avril à septembre).

C'est un travail de pépiniériste il faut cette première année arroser sur 1 à 2 m² dès

que la terre sèche. En général un arrosage par semaine de 20 à 50 l est nécessaire selon votre terrain.

Le défaut d'arrosage la première année est la principale cause d'échec des souquets.

La terre

La terre où vous installez le souquet doit avoir été préalablement préparée : ouvrez un trou large de 1 m / 1 m et d'une profondeur supérieure à la taille prévue du souquet. Mélangez la terre sortie à un bon compost, bien dégradé ou du terreau de rempotage.

Le chantier

Pour être efficace le chantier doit être rapide, l'enlèvement du souquet et sa replantation doivent avoir lieu le même jour.

Si vous enlevez plusieurs souquets avant d'aller les replanter, prévoyez une bâche ou une vieille couverture que vous pourrez humifier pour les garder au frais et à l'abri du soleil : les racines ne supportent pas de rester au soleil.



L'enlèvement des souquets est un gros chantier. Pensez à couvrir les souquets pour ne pas les laisser en plein soleil trop longtemps.

Souquet raciné ou pas.

Pour que le souquet prenne il faut une bonne surface d'écorce, saine, sans blessures et adhérente au bois, c'est de là que vont partir les racines et les tiges. Et une quantité de bois suffisante, c'est là que sont les réserves en nutriments qui vont servir en attendant que les nouvelles racines se soient formées.

Si votre souquet a des radicelles, essayez de les conserver mais elles sèchent très vite, en quelques dizaines de minutes.

Si votre souquet a déjà une ébauche de tronc, c'est de l'écorce en plus qui améliore ses chances.

Tailler à la perche élaguese

Avec seulement une scie sur perche, essayez cette méthode de taille, plus rapide et plus facile, vous ne pourrez plus vous en passer.



L'ensemble A forme la "branche de départ". Je supprime la branche B qui la gêne



Deux rameaux se disputent la tête de la branche : je coupe celui qui monte droit et conserve celui qui va vers l'extérieur.



Sur la sous-charpentièrre horizontale je ne garde que les rameaux qui s'inclinent (♦), j'ai supprimé ceux qui étaient verticaux (♦).



1 Regardez.
Prenez le temps de comprendre l'organisation générale de votre arbre. Le tronc doit alimenter 3, 4 ou 5 charpentières et chaque charpentièrre alimenter 2 ou 3 sous-charpentières. Repérez-les.

2 La première coupe.
Du côté nord, identifiez la charpentièrre la plus utile, celle que vous voulez préserver absolument : ce sera votre "branche de départ" (ci-contre A). Elle doit avoir l'écorce saine et sans blessures, elle doit être inclinée de 10 à 30° avec la verticale, se ramifier en formant 2 ou 3 étages vers l'extérieur et porter un rameau qui forme sa "tête de branche". Observez les branches voisines : il y en a forcément une qui gêne votre "branche de départ", c'est cette branche qu'il faut couper en premier (B), elle peut être sévère et ouvrir une fenêtre dans votre arbre. Cette coupe est faite entre 1 et 2 m de haut.

3 Ajustez le haut.
Votre "branche de départ" est dégagée à droite et gauche, si elle est trop haute, rabattez-la mais en gardant toujours un rameau et un seul pour former la "tête de branche". Ce rabattage se fait entre 2 et 3 m de haut, toujours les pieds par terre grâce à la perche. S'il n'y a pas de tête la branche va former des dizaines de gourmands.

4 Formez les étages.
Sur les sous-charpentières il faut couper les rejets verticaux, uniquement s'il sont plus gros que le doigt, c'est facile avec la scie sur perche. Inutile de couper les rameaux fins ou ceux qui sont inclinés.

5 Recommencez.
Le secteur de votre "branche de départ" est terminé, recommencez pour les 3 ou 4 autres charpentières, chacune occupant un secteur de 1/4 ou 1/5^{ème} de votre arbre. Comme vous travaillez à la perche, vous gardez un regard "extérieur" plus efficace que si vous aviez la tête plongée dans le feuillage.

6 Peaufinez.
Si vous avez le temps et envie de fignoler vous pouvez poser la perche, et détailler au sécateur : supprimez les rameaux secs du bas, les départs en doublon, "nettoyez" les extérieures ... mais attention c'est là que vous risquez de perdre du temps.

Venez aux démonstrations de taille
www.oleiculteurs.com

La branche de départ est terminée : une tête bien identifiée, deux étages organisés, pas de branche voisine gênante, il n'y a plus qu'à passer à la suivante

Choisir son outil

Perche élaguese à bras

Pour 100 à 200 € vous trouvez de bonnes perches élagueseuses à bras. Elles permettent toutes les coupes à condition de ne pas avoir mal au bras ou aux épaules. Choisissez les modèles à tige fixe (les télescopiques prennent rapidement du jeu) et légères, préférez les marques connues dont les aciers sont de meilleure qualité (stihl, felco, wolf, Ars...), la lame doit être assez longue et épaisse. Changez la lame dès qu'elle est usée.



La simple scie à bras sur perche est légère et maniable, elle suffit largement pour la plupart des vergers.

La perche électrique

Pour 300 à 800 € vous pouvez travailler à la perche avec batterie embarquée. Le petit moteur électrique est en tête et la batterie en bas du côté de la poignée.



L'autonomie est limitée à 1 ou 2 h, il faut donc en avoir 2 ou 3. C'est le type de perche qu'il faut si vous voulez garder une liberté de déplacement, ou poser la perche pour fignoler au sécateur. Elles sont plus lourdes et moins confortables que les modèles pro.

Arvipo, Infaco, Stihl... proposent de bons outils dans cette catégorie.

Perche électrique pro

Pour plus de 1500 €, ce sont les modèles les plus puissants. La batterie généralement dans le dos permet d'avoir une perche légère et maniable. L'autonomie doit être d'une journée entière. C'est l'outil idéal pour les chantiers professionnels, ou celui qui travaille avec la perche ne la quitte plus. Vérifiez que la batterie est compatible avec un sécateur ou des peignes de récolte.

Pellenc et Infaco sont en tête sur ce marché avec des outils de très bonne qualité et performants

