

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

infos

Le 1^{er} décembre 1993 sortait le premier numéro « Olivette Infos ». Cela fait 30 ans. Quel chemin parcouru depuis. Quand je feuillette cette « Olivette Infos » il ne comportait que quatre pages en noir et blanc. Des dessins faits à la main souvent par notre ami Serge qui représentait le Mont d'Or, avec ses oliviers et la ville de Manosque, surplombée par un soleil radieux et bienveillant. Son Président de l'époque, Yves, faisait le souhait que tous les Présidents et Présidentes ont fait au cours de leur existence : une longue vie au Groupement. A l'époque on constituait les bases du Groupement, les statuts, la SAFER qui mettait en vente des vergers sur le Mont d'Or. On trouve la date d'ouverture du moulin qui se faisait à cette époque le 6 décembre. Quelques conseils de saison et de recettes. Dès le N°2 les 100 adhésions furent dépassées. C'est avec beaucoup de plaisir que j'aime parler de cette époque révolue mais heureuse, et plein d'enthousiasme.

J'en profite pour faire appel à des oléiculteurs jeunes et anciens pour nous rejoindre, car nous traversons une période où le volontariat associatif est en chute libre. Nous manquons de bras pour répondre à de nombreuses demandes, faire vivre l'association.

Les semaines écoulées nous avons participé à la 2^{ème} fête de la pistache de l'olivier, et de l'amande à Valensole. Cette fête, vu les intempéries, a été décalée à la fin septembre, temps magnifique, public nombreux tout au cours de la journée, une réussite. Quel plaisir de participer avec toute l'équipe « Mémoire vivante de Valensole » et son infatigable Président Maurice, qui a déjà commencé à travailler sur la prochaine fête. Nous devons nous déplacer au cours du mois de novembre dans la commune du Val, et la maison de la Thomassine à Manosque.

Des projets dans les prochains mois, la préparation de plusieurs fêtes. Notre camionnette a fait peau neuve, il nous reste la décoration extérieure. Nous travaillons sur la parution d'un livre de qualité sur les recettes de Florianne Motch qui devrait paraître en début d'année. La Confrérie vient de fêter ses dix ans, là aussi cela mérite d'en parler, si je ne le fais pas je risque de me faire tirer les oreilles par son Grand Maître, mais si l'éditorial est trop long, la censure sera appliquée.

Et les olives cette année pour la récolte : elles sont belles, peu ou pas de piqûres, certaines un peu fripées suite au manque d'eau, mais la quantité et la qualité sont là.

Un article qui peut changer la vie des oléiculteurs pour lutter contre la mouche de l'olive. Parti d'une constatation que la mouche ne pique qu'une fois les olives et dépose un répulsif qui éloigne les autres mouches pour éviter une autre ponte, lire la suite plus détaillée en page 4.

Merci de renouveler votre adhésion, le prix est inchangé : 29 euros pour l'année 2024. Bonne récolte à tous.

Alain Roux

APRÈS LA RÉCOLTE... LA FERTILISATION



Alternative au desherbage chimique

Les désherbants chimiques sont interdits en oléiculture amateur car trop dangereux pour la santé des applicateurs et l'environnement.

Pour les professionnels avec certiphyto (formés et équipés), quelques produits sont encore disponibles ; mais entre le glyphosate, les flazasulfurons (classés « dangereux pour l'environnement ») et les fluzifop (classés « cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques »)... on préfère vous conseiller d'autres solutions.

C'est ce qu'a fait le SIDOC (interprofession oléicole Corse) avec un petit guide en 4 pages des solutions alternatives : paillage, enherbement maîtrisé, travail du sol, méthode sandwich... une synthèse des méthodes les plus efficaces pour entretenir le sol de nos vergers d'oliviers.

Le petit guide à télécharger gratuitement ici : www.oliudicorsica.fr/documents/130_file.pdf ainsi qu'une petite vidéo de retour d'expériences.

https://drive.google.com/file/d/10yBGI4JwfkGuwTIT7NWpJYEsdMcow02o9/view?usp=share_link

Du froid cet hiver pour plus de fleurs en 2024

Pour lever la dormance hivernale des bourgeons floraux, tous les arbres ont des « besoins en froid ». L'olivier a de faibles besoins en froid pourtant dans un contexte de réchauffement climatique où les hivers sont de plus en plus doux en Méditerranée, la floraison de l'olivier pourrait être perturbée. Le projet ClimOliveMed se penche sur la question, dans le cadre d'un partenariat Franco-

Marocain. Des essais sont en cours, pour évaluer les besoins en froid des différentes variétés actuellement cultivées et d'envisager les évolutions possibles, ou nécessaires : la floraison des pollinisateurs ne risque-t-elle pas de se dé-synchroniser de la floraison des variétés principales ? Faudra-t-il adopter des variétés qui ont des besoins en froid moins importants que nos aglandaus ? Des modifications par greffage sont-elles suffisantes ? Ou faut-il envisager des modifications des arbres entiers ? Des questions qui méritent d'être posées pour l'avenir à long terme de nos filières.

Insectes, animaux et plantes envahissantes

Rien ne va plus ! On vous le dit dans les journaux tous les jours, et certains n'y croient toujours pas.

Même dans les vergers c'est la catastrophe : de mignons écureuils deviennent « des espèces invasives » (avec plan national de lutte, stratégie de surveillance et piégeage), les insouciantes cigales deviennent des menaces pour les oliviers... Même les plantes s'y mettent : avant il était question d'une ambrosie des dieux de l'Olympe, un truc formidable qui rendait immortel, aujourd'hui l'ambrosie est une plante dangereuse pour la santé humaine et les premiers plants ont été repérés dans les Basses-Alpes.

L'écureuil de Pallas, venu d'Asie (à croire que tout ce qui nous envahit viendrait de là), c'est un écureuil au pelage gris et au ventre roux (au contraire de notre bon vieil écureuil roux qui a le dos roux et le ventre blanc). Celui-là a été introduit en France une première fois dans les années 60 à Antibes, où une colonie s'y est installée mais, bloquée par l'urbanisation elle ne s'étend guère... puis dans les années 2000 du côté d'Istres où il se développe mais là aussi, ralenti par l'urbanisation. Et en 2023 un individu a été observé à Montagnac-Montpezat dans les Alpes de Haute-Provence.

Dans les 3 cas il s'agit d'introduction humaine, suite à des captures pour en faire des animaux de « compagnie » puis l'évasion des animaux. Notons au passage que tout commerce ou élevage de ces écureuils est interdit à l'échelle européenne.

C'est une espèce invasive préoccupante parce qu'elle cause des dégâts importants aux arbres et aux cultures. Cet écureuil-là ne se contente pas de chiper des fruits ou des graines, il écorce les arbres qui meurent ou rejettent du pied. En zone urbaine il peut même causer des dégâts aux infrastructures en bois des habitations, aux câbles électriques... En outre il entraîne la disparition de l'écureuil roux. En Grande Bretagne, l'introduction d'un écureuil du même type a causé la quasi disparition des écureuils roux historiques (il n'en reste aujourd'hui plus que dans le nord de l'Ecosse).

RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

SALADE DE FRUITS D'HIVER RELEVÉE À L'HUILE D'OLIVE ET À LA VANILLE

Osez le mélange fruits frais – huile d'olive ! L'huile d'olive se marie très bien avec la pêche, l'abricot, le miel, le thym, la figue, les fruits à coque et les agrumes.

Ingédients :

- 1 banane • 1 mangue
- 2 kiwis • 1 orange • 1 poire
- Quelques raisins secs (Sultanine ou Blond)
- 1 poignée d'amandes effilées pour le dressage
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¼ de gousse de vanille ou 2 pincées de vanille en poudre
- 1 cuillère à soupe de concentré de vanille

Préparation :

Dans une casserole, faire chauffer à feu très doux l'huile d'olive avec la vanille (gratter la gousse ou utiliser de la vanille en poudre) et l'extrait de vanille.

Bien mélanger durant 2 minutes et retirer la casserole du feu pour laisser refroidir.

Préparer les fruits (banane, mangue, kiwis, orange, poire) : les éplucher, les couper en forme homogène et les mettre dans un saladier.

Rajouter les raisins secs et l'huile aromatisée à la vanille.

Mélanger et mettre au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Dresser dans des petits bols et parsemer d'amandes effilées avant de déguster.

Bon appétit et bon hiver !



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



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 : 28€ - 6 numéros/an



Pensez-y, si vous voyez des écureuils de Pallas à proximité de vos oliviers. Si vous en apercevez, signalez-le : [ecureuils.mnhn.fr/ecureuil-de-pallas](mailto:ecureuils.mnhn.fr)



Écureuil de Pallas, ventre roux et dos gris, il a une allure plus massive que notre écureuil roux

Et la cigale brune ! Voilà une mini-cigale qui inquiète encore plus les autorités. C'est une petite cigale de 1 à 1,5 cm de long, brune, presque noire, originaire de... Chine (ça, je suis sûr que vous l'auriez deviné tout(e) seul(e)). C'est une cigale qui se nourrit de toutes sortes de végétaux en causant des dégâts importants. Elle inquiète donc pour toutes nos productions agricoles méditerranéennes. En Corée elle a présenté un caractère invasif et sa détection en 2022 préoccupe fort les autorités. La France l'a classée en organisme de quarantaine (c'est-à-dire avec obligation de destruction). Pour le moment elle n'a été repérée qu'en Languedoc (à Montpellier) mais l'extension de son aire pourrait être rapide en 2024.



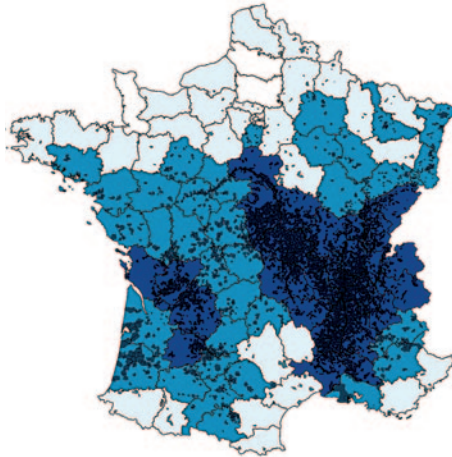
Cette cigale noire (*pochazia*) est toute petite (1,5 cm)

Si vous la repérez l'été prochain, essayez de la capturer et prévenez la Fredon Occitanie : fredon@fredon-occitanie.fr

Et un problème croissant : L'Ambroisie.

En France, depuis une trentaine d'années, elle a commencé à s'installer dans la vallée du Rhône, et depuis elle s'étend. Elle produit un pollen très allergisant à tel point que c'est aujourd'hui un sujet de santé publique. La région Auvergne Rhône Alpes est la plus tou-

chée mais des secteurs en zone oléicole apparaissent : vallée du Rhône, Occitanie, et récemment la Haute-Provence. Les préfetures lancent des campagnes de lutte. Il faut l'arracher dès que vous en reconnaissez un plant.



Attention à ne pas la confondre avec l'armoise commune. L'armoise a le dessous des feuilles blanchâtre alors que l'ambrosie est verte des 2 côtés. Et l'armoise dégage une odeur forte quand on froisse les feuilles tandis que l'ambrosie n'a pas d'odeur particulière.

Voir : <https://ambrosie-risque.info> et <https://fredon.fr/publications/ambrosie>

A noter :

Des vergers d'oliviers ont subi des attaques d'écureuils. Des écureuils roux, des traditionnels, qui, ne trouvant rien d'autre à proximité, se sont rabattus sur le verger d'oliviers pour... boire. Les écureuils perçaient les tuyaux d'arrosage. Évidemment, les oléiculteurs ne voyaient ni lapins, ni lièvres, ni sangliers... qui s'en prennent habituellement à nos tuyaux d'arrosage. En installant des abreuvoirs dans les arbres, il n'y a plus eu de dégâts.

Adhésion 2023

Pensez à votre adhésion 2024 dès maintenant. Le montant est de **29 euros** par an. En renvoyant le bulletin ci-joint avant le 24 décembre, vous bénéficierez d'un calendrier.

Cette adhésion vous donne accès à :

- Olivette Infos
- Formations gratuites
- Accès privilégiés au réseau CIVAM : www.civampaca.org
- Oléiculteurs infos (alerte mail)

Poème

Rêves flous

Je te sens arrivée
Suis dans mes Oliviers
Je te devine dans l'escalier
Te voici sur le palier
Mais ma porte est fermée

Mais je suis aux Oliviers
Viens donc m'y retrouver
Ou je viens te chercher
Si tu veux tu peux entrer
Tu sais où est ma clef

Je te vois hésiter
Faut pas te gêner
Le chez moi t'est donné
t'es pour toujours ma Moitié
Suis en train de tailler

Quelle belle journée
Le printemps s'est annoncé
Viens vers moi déjeuner
Nos repas sont prêts
Dans mon petit panier

Si je viens te chercher
Je n'irai plus tailler
Mes Oliviers ! je me connais
On va s' Aimer et s' Aimer !
Pour l'éternité ma Moitié !

Je me vois m' impatienter !
Dans mon Olivier aéré
Pourquoi ma Bien Aimée
Ne viens-tu pas ma Moitié !
Le temps passé est temps pressé

Je décide de venir te retrouver !
Je gravis mon escalier !
Inquiet et essoufflé !
Ma porte est fermée !
Ma moitié, pourquoi m'as-tu quitté !

Sentiments Apicoles DDL'H



**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

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

Start-up-nation dans les oliviers

L'histoire est formidable : Marion Canale et Solena Canale Parola sont deux cousines, un grand-père oléiculteur en Italie, des études en biologie pour l'une et la découverte d'une solution alternative de lutte contre la mouche de l'olive; des études en marketing pour l'autre ; la création d'une start-up ; des concours de jeunes entrepreneurs remportés, des articles dans la presse grand public... Voilà de quoi intéresser les oléiculteurs ! Olivette Infos est donc parti à la rencontre de la société Céaritis à Aix-en-Provence.

C'est par une belle matinée d'octobre 2023 que Solena, co-fondatrice de CEARITIS, nous accueille dans les locaux à Aix-en-Provence de sa société : salle de réunion immaculée, open-space, murs blancs, laboratoire tout neuf... Ça change de nos vergers.

Pour commencer, Solena nous explique dans un discours bien rodé l'émergence de l'idée « dans la nature les mouches déposent sur les olives une substance, au moment où elles pendent, qui éloigne les autres mouches et évite qu'il n'y ait d'autres pontes sur la même olive. Cette molécule est un répulsif ».

Une stratégie alliant répulsif et attractif

En même temps les oliviers produisent des odeurs que les mouches repèrent. Ces molécules sont des attractifs. Nous travaillons sur une solution complète qui intègre à la fois la diffusion du répulsif sur le verger et de l'attractif dans des pièges à l'extérieur du verger ». Des demandes d'autorisations sont en cours et « nous souhaitons obtenir une autorisation d'utilisation en agriculture biologique ».

Voilà qui promet : c'est parti pour la visite. Dans un labo, le technicien manipule des fioles remplies... de mouches « c'est notre élevage, c'est indispensable, pour étudier le comportement des mouches ». Effectivement c'est tout simple mais il faut bien avoir des mouches-cobayes.

Malheureusement, aujourd'hui pas de mouches de l'olive dans les locaux mais seulement des mouches méditerranéennes des fruits.



Le laboratoire où sont recherchées les molécules produites par les olives qui attirent les mouches femelles © Cearitis / Flavien Brun

La jeune femme nous montre ensuite une toute petite pièce : une table, une chaise et un néon pendu au plafond. Sur la table un tube à essai en Y « On met les mouches d'un côté, et aux deux autres extrémités les solutions que l'on veut tester, puis l'on observe le comportement des mouches, si elles sont attirées ou pas d'un côté » nous explique-t-elle. Dans la pièce voisine, Solena nous annonce « on a un tunnel d'observation, mais je ne peux pas vous le montrer ». Dommage.

Quels sont les résultats ?

La jeune femme nous annonce des résultats enthousiasmants « nous avons 90 % d'efficacité sur des vergers en Espagne et au Portugal, un peu moins bons en France ».

Quelle fréquence de pulvérisation du répulsif, quelle dose, quels coûts, le piège sera-t-il vendu ou loué ? « rien n'est défini, on est encore en recherche et développement ».

Mais quelles sont donc ces solutions ?

Pour la partie pratique, la start-upeuse, nous emmène alors sur leur verger expérimental « c'est un espace que la mairie d'Aix a mis à notre disposition ». Nous voilà au beau milieu du technopole de l'Arbois, un espace vert de moins de 2000 m² où quelques oliviers ont été replantés au printemps 2023... Les oliviers sont de variétés inconnues, cernés d'arbres d'espèces ornementales (pour faire de l'ombre aux parkings voisins), quelques fruitiers et plantes aromatiques, un goutte-à-goutte de type espace vert... ça ne ressemble guère à un verger d'oliviers en production. Tant pis, il faut bien commencer à un moment ! Pour le moment, il n'y a pas d'olives à récolter. Et voilà le piège à mouche : il est tout neuf, il est tout propre, mais, pas de chance il n'y a aucune mouche à l'intérieur, dommage.

Le piège se présente sous la forme d'une borne surmontée d'un panneau photo-voltaïque et l'appareil diffusant des attractifs, les mouches devant être piégées à l'intérieur « nous avons travaillé la forme des trous pour que les mouches rentrent mais ne puissent pas sortir ».

En pratique pour les oléiculteurs, il s'agirait donc de pulvériser la solution répulsive avec un pulvérisateur comme un produit de traitement classique alors que le piège, avec son attractif, resterait positionné sur un coin de la parcelle.



Inauguration officielle du piège à mouche avec Paolina Canale-Parola © Cearitis / Flavien Brun

Et du conseil agronomique : 360

La société doit également proposer prochainement un service de « conseil agronomique : 360 », comme 360 °, comme un panorama complet, l'idée est d'aborder le verger dans son ensemble en regardant de tous les côtés. Leur site internet annonce vouloir vous aider à « concevoir un système durable à partir de solutions agroécologiques [...] d'évaluer votre production et vos résultats économiques [...] et analyser la durabilité de votre système ». Des objectifs louables mais pour le moment ce dispositif n'est pas encore en place.

Nous voilà à la fin de la visite, et de retour sur les Alpes de Haute-Provence avec un sentiment confus : quel plaisir de voir des travaux de recherche sur le territoire français sur un sujet comme la mouche de l'olive, quelle belle initiative de jeunes entrepreneuses qui veulent réussir, quelle idée séduisante... Mais que d'interrogations en suspens, de zones d'ombres et de doutes ! Impossible pour le moment de parler de solution, il s'agit ici d'un projet de recherche sur un modèle économique de start-up, il faut croiser les doigts et attendre.

Fertilisation : pourquoi on n'y comprend rien ?

Par A. SICILIANO

Vous pensez à la récolte de vos olives ? En cette saison, c'est normal, pourtant, la fertilisation de cet hiver va déterminer les olives de 2024. Ce que l'on regroupe sous le terme de fertilisation est bien vaste, parfois ambiguë et finalement pas si bien maîtrisé que l'on croit. En guise de support de réflexion pour vos soirées d'hiver ou vos longues après-midi de récolte, nous vous proposons une réflexion sur les éléments que l'on ne maîtrise pas bien dans nos programmes de fertilisation.

Dans la réalité, on le sait tous, deux vergers qui reçoivent la même quantité d'engrais ne produiront pas forcément la même quantité d'olives, parce qu'il y a un tas de raisons pour que la quantité d'engrais apportée, ne soit jamais la quantité d'engrais réellement utilisée par les oliviers.

1 La minéralisation retardée.

Quand vous apportez un engrais au pied de vos arbres ils ne peuvent rien en tirer directement. L'engrais doit d'abord être transformé pour que les éléments minéraux soient libérés, dissous dans l'eau du sol et disponibles pour les racines d'oliviers, c'est la minéralisation. En pratique, ça correspond à peu près à la fonte des granulés.

Cette minéralisation varie en fonction (surtout) des températures et de l'humidité de la terre. Par exemple avec un engrais chimique comme un sulfate d'ammoniaque et si le sol est mouillé, il va libérer son azote en quelques jours ; alors que si le sol est sec, il ne va rien libérer du tout. Avec un engrais organique, la minéralisation va prendre entre 1 et 6 mois.

✓ Quand vous allez choisir votre engrais cet hiver, pensez à ce délai de minéralisation.

Pour une minéralisation progressive tout le printemps (mais le risque qu'il ne donne rien s'il ne pleut pas) choisissez un engrais organique. Pour un apport plus rapide, plus sûr mais qui ne dure pas longtemps (et le risque qu'il disparaisse dans la nappe phréatique) choisissez un engrais minéral.

2 Le détournement herbacé.

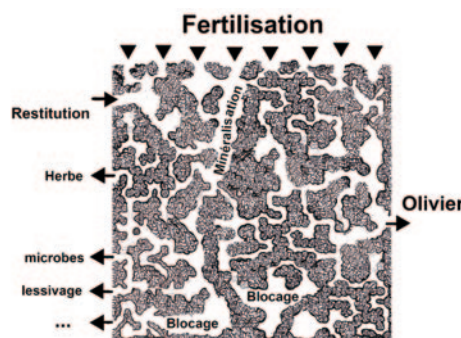
Les herbes ont des racines qui puisent dans le sol les mêmes éléments minéraux que nos oliviers. Elles se servent sans vergogne dans les engrais que l'on apporte. Prenons l'exemple fréquent d'oliviers sur gazon : un oléiculteur apporte son engrais sur un terrain sec et arrose avec 10 l/m². Dans ce cas seuls les premiers centimètres du sol sont humectés et seules les herbes profitent de l'engrais et de l'eau. Les racines des oliviers qui sont juste en-dessous n'ont rien ou presque. On dit que l'herbe a détourné l'engrais.

Heureusement ce détournement n'est pas complètement perdu puisque l'herbe reste sur la parcelle (à condition de la couper en la laissant sur place). Tous ces éléments vont donc être rendus au sol... Et disponibles pour les oliviers dans 1, 2 ou 3 mois, parfois l'année suivante.

✓ Beaucoup d'oléiculteurs fertilisent en mars, et s'étonnent de ne pas voir pousser leurs oliviers au printemps alors qu'ils font de belles pousses à l'automne. C'est que

l'herbe a détourné l'engrais au printemps et en se décomposant ne l'a « rendu » qu'en septembre.

✓ Pensez à couper l'herbe le plus tôt possible en mars ou avril pour qu'elle rende ce qu'elle a détourné rapidement. Si nécessaire binez pour enfouir cette herbe, pour une restitution encore plus rapide.



3 Le paradoxe microbien.

Les micro-organismes du sol pourraient se classer en deux catégories : certains d'entre eux consomment des éléments minéraux, et comme les herbes, ils détournent les minéraux et ne les rendent que plus tard.

D'autres micro-organismes à l'inverse, aident les oliviers à trouver plus d'éléments minéraux.

Prenons l'exemple d'un oléiculteur qui broie ses branches et les laisse en tas. Sous le tas, des micro-organismes du premier groupe vont digérer le broyat pour en faire de l'humus. Pour cette digestion, ils vont détourner les éléments minéraux et vont priver les oliviers de ces éléments pendant quelques mois. Ce phénomène s'appelle la faim d'azote, parce que ces micro-organismes détournent beaucoup d'azote, et que nos oliviers manquent de cet élément. D'ailleurs vous voyez qu'à l'endroit du broyage il ne pousse presque rien la première année. Par contre la saison suivante, quand tout le bois sera digéré, les éléments vont être re-largués dans le sol où l'olivier pourra en profiter. Là aussi, les oliviers n'ont accès à ces éléments qu'avec plusieurs mois de retard.

✓ Pensez à mettre un peu d'engrais sur le tas de branches broyées pour accélérer sa digestion et sa transformation en humus.

4 Le sol qui bloque ou largue .

Dans les sols calcaires en particulier, c'est le cas de 99 % des sols de Haute-Provence, le taux de calcium dans le sol et le pH sont souvent trop élevés. Le pH trop élevé empêche l'assimilation d'éléments par les

racines d'oliviers : ce sont des blocages chimiques, rien ne sert d'en mettre de trop, les racines ne pourront pas en profiter.

✓ Si votre terrain est argilo-calcaire avec un pH supérieur à 7,5 il bloque légèrement des éléments. Si le pH est supérieur à 8, il en bloque beaucoup. Dans ces cas-là des apports excessifs d'engrais minéraux ne servent à rien. Il faut stimuler son acidification par des apports d'engrais organiques, de fumiers (idéalement de fumiers de vache), de fientes, lisiers...etc.

✓ Inversement, dans les sols riches en matières organiques avec des pH équilibrés (autour de 7), la minéralisation naturelle peut être importante, les oliviers poussent alors bien sans que l'on n'apporte quoi que ce soit. Attention dans ces cas-là le sol se fatigue et il arrive toujours une année où le sol ne peut plus satisfaire aux besoins des oliviers.

5 La potasse rétrogradée

Si le pH est élevé, comme précédemment, la potasse peut être rétrogradée. Rien à voir avec une punition militaire, ici, la rétrogradation de la potasse c'est une réaction chimique qui fait que la potasse vient se fixer aux cailloux de votre sol, de telle façon que l'arbre ne pourra pas l'utiliser. Ce qui revient à avoir acheté un engrais qui s'est transformé en cailloux sur votre sol !

✓ Sur les terrains à pH élevés, n'apportez de la potasse qu'en petite quantité, ou toujours associée à un apport de fumier.

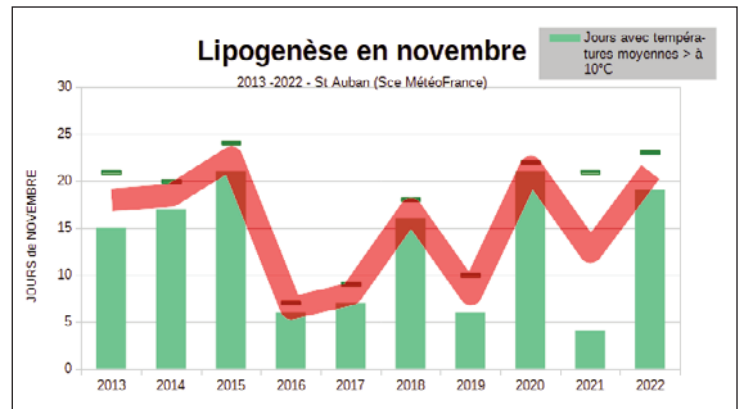
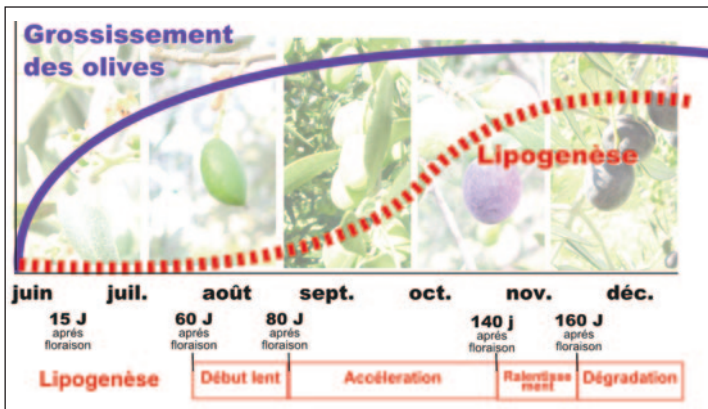
Et encore d'autres raisons : la volatilisation dans l'atmosphère pour les engrais qui ne sont pas enfouis, le taux d'humidité du sol trop bas qui empêche le délitement des granulés, un volume de terre réellement exploré par les racines trop faibles à cause d'une irrigation mal gérée, l'état des réserves de l'arbre....

Vous le voyez, entre la fertilisation apportée, et la fertilisation utile aux oliviers, il y a de nombreux facteurs qui poussent dans un sens ou dans l'autre. Si vous ne connaissez pas très bien votre terrain il est difficile d'avoir une idée précise de ce qui est réellement absorbé par les oliviers.

L'agriculture dite moderne, celle de la chimie d'après-guerre, a résolu cette difficulté en ignorant simplement tous ces facteurs. Pour vendre des engrais, mieux vaut ne pas se compliquer la vie. Aujourd'hui nous savons qu'il est vital pour nos sols, notre environnement et l'avenir de nos arbres, d'en tenir compte. Dans Olivette infos nous essayons de faire passer ce message.

Conseils de Saison : novembre-décembre 2023

La charge des arbres est bonne à très bonne sur la Haute-Provence en octobre 2023 (lorsque nous mettons sous presse). Les dégâts de mouches sont faibles et parfois totalement absents, comme si les mouches avaient déserté certains vergers. Les chutes d'olives à cause de la teigne sont restées globalement faibles cette année, en comparaison des 2 années précédentes. Bref tout va bien, et il faut se préparer à une bonne récolte.



Sur les 10 dernières années les oliviers ont arrêté la fabrication d'huile au cours du mois de novembre (courbe rouge : date d'arrêt théorique de l'oléogénèse, températures de la station météo de Château-Arnoux, qui ne sont pas forcément les températures sur votre verger).

Les températures moyennes sont représentées avec les barres verticales : on voit que ces températures moyennes de novembre descendent en dessous de 10 °C entre le 4 et le 21 novembre et en moyenne le 13 novembre. Les premières gelées blanches, figurées avec les barres horizontales, surviennent entre le 7 et le 24, et en moyenne le 17 novembre.

Insectes et ravageurs

Aucun traitement contre les insectes en cette saison mais si la météo est douce et humide après la récolte il est possible de prévoir un traitement au cuivre. Voir les détails sur www.franceolive.fr

Fertilisation et amendement

Après la récolte c'est le moment de réfléchir aux amendements que vous voulez prévoir pour 2024. A la lumière du dossier des pages précédentes, définissez votre stratégie et commandez à votre fournisseur le nécessaire.

Rien de plus énervant que

- voir le filet s'accrocher et se déchirer parce qu'on a laissé des rejets de souche ou une petite ronce au pied d'un olivier : nettoyez bien le pied des arbres avant la récolte.
- trouver un gros trou au milieu du filet le premier matin de récolte (merci les souris). Vérifiez vos filets quelques jours avant la récolte et gardez sous la main quelques serflex pour des rafistolages d'urgence.
- ne pas avoir assez de peignes pour le nombre de récolteurs : les peignes ne coûtent pas cher, mieux vaut en avoir 2 ou 3 en rab.
- avoir récolté « trop vite » la première journée et se retrouver avec des olives dans les filets à 17 h 30 et pas suffisamment de caisses pour les charger.
- appeler le moulinier pour le prévenir qu'on lui mène les olives le lendemain et se

rendre compte que vous n'aviez pas pris de rendez-vous : vos olives chéries ne pourront pas être triturées avant plusieurs jours. Prenez rendez-vous avec votre moulinier !

- soigner les olives pendant la récolte et les mettre dans des caisses à olives sales (parce qu'elles ont servi à autre chose pendant l'année ou parce que des souris s'y sont installées) : nettoyez vos caisses au jet avant la récolte.
- s'apercevoir au moment d'aller au moulin que les cuves et bidons ne sont pas nettoyés : tous les contenants doivent être parfaitement propres, secs et sans odeur.

Mémo-récolte pour les récolteurs

Que les amis, familles et ouvriers qui viennent vous aider à ramasser les olives apprennent par cœur

- je regarde où je mets les pieds, je ne marche pas sur les olives
- je fais tomber les olives avec précaution sur les filets, et j'arrête de peigner comme une brute si les olives tombent à côté.
- je verse délicatement les olives dans des caisses propres et je mets les caisses à l'ombre pendant la journée.
- je ne tire pas sur une branche comme un bourrin, même les branches d'oliviers cassent.
- je ne monte pas sur une branche qui fait crac, mieux vaut laisser quelques olives aux grives que de se casser la figure.
- si je n'ai pas suivi les conseils précédents et que maintenant la branche a cassé, je la coupe proprement avec un couteau-scie.

Quand l'olivier arrête de faire de l'huile

L'olivier fait de l'huile dans ses olives tant que les températures sont favorables à sa photosynthèse.

On considère en général que le seuil correspond à la température moyenne de 10 °C. Quand les températures moyennes sont inférieures à 10 °C, l'olivier s'arrête pour l'hiver.

Pour la Haute-Provence, les normales saisonnières donnent des températures moyennes pour octobre et novembre de, respectivement, 14,0°C et de 8,7°C. En outre il ne gèle normalement pas en octobre et nous avons 4 jours en novembre avec des gelées.

En considérant d'un côté la date où les températures moyennes descendent en-dessous de 10 °C et d'un autre côté la date des premières gelées blanches, on peut se faire une idée de la date à laquelle les oliviers arrêteront de fonctionner pour faire de l'huile.

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

Choisissez votre date de récolte

👁️ Récoltez en premier les arbres peu chargés.

Quand les arbres sont chargés en olives, la véraison (le mûrissement des olives) est globalement ralentie. On l'observe facilement quand on a deux arbres côte à côte de la même variété, si l'un est chargé et l'autre pas, vous verrez que le premier garde des olives vertes bien plus longtemps.

👁️ Récoltez tôt, pour écouler l'huile plus tard.

Cette année la production d'huile va être importante sur la Haute-Provence, il risque d'y en avoir peu l'an prochain.

Il sera donc parfois utile (ou inévitable) de stocker l'huile de 2023 jusqu'en 2025, ou tout au moins pour pouvoir l'assembler avec l'huile de 2024.

Souvenez-vous qu'une huile amère est une huile qui se conserve plus longtemps avant de rancir, il est donc conseillé de récolter tôt les olives que vous destinez à ce stockage. Vous obtiendrez alors une huile un peu trop amère et piquante mais elle aura tout le temps de s'adoucir avec le temps. Fin 2024 et début 2025, vous pourrez utiliser cette huile, elle aura perdu de l'amertume et du piquant, de la fraîcheur aussi (évidemment) mais n'aura pas de défauts de rancissement, sous réserve que vous l'ayez stockée dans de bonnes conditions.

👁️ Récoltez tard pour un maximum d'huile...

Si vous voulez un maximum d'huile, attendez les premiers froids.

En prévoyant une récolte après le 15 novembre, vous avez une chance d'avoir plus d'huile, en quantité brute, sauf si les olives tombent. Et en décembre le risque de gel humide existe encore.

A la Sainte Catherine, toute l'huile est dans l'olive

Le proverbe bien connu qui sous-entend que l'olivier ne fait plus d'huile après le 25 novembre, continue de se vérifier malgré le changement climatique.

👁️ Récoltez pour l'huile la plus fruitée

La maturité aromatique des huiles est plus complexe à définir, selon que l'on veut un fruité vert ou fruité mûr, selon qu'on le voudra intense ou moyen, les dates optimales varient.

En général on pourra considérer que pour des oliviers aglandau moyennement chargés et pour une année avec une pluviométrie normale, la récolte se fera selon le tableau ci-après :

◀ F. vert moyen ▶				◀◀ Fruité mûr ▶▶			
◀ Fruité vert intense ▶	◀ F. intermédiaire ▶						
	1	10	20	30	10	20	31
	NOVEMBRE				DECEMBRE		

Le rendement-moulin mesure le taux d'humidité de vos olives

C'est toujours un plaisir d'annoncer à la cantonade, ou à un apéro entre amis le rendement en huile de nos olives. Souvent la discussion prend la forme de « mes olives ont fait 21 % » et l'autre de répondre « moi j'ai fait 22,5 % », comme si l'oléiculteur par un effort tout particulier et un savoir-faire précis y était pour quelque chose ! Soyons réalistes, le rendement en huile du moulin, ne nous dit rien des capacités de l'oléiculteur, ce n'est que le rapport entre la quantité d'huile extraite et la quantité totale d'olives apportées. Et en pratique : c'est la quantité d'huile que j'ai dans mes bidons pour un coût de trituration.

Le seul rendement qui compte c'est le rendement agronomique : la quantité d'huile produite par olivier (ou par hectare). L'oléiculteur qui fait un rendement de 6 l/arbre a mieux travaillé que celui qui fait 2 l/arbre.

Le meilleur rendement

Vous voulez vraiment être celui qui aura le meilleur rendement-moulin ? Je vous donne le truc : ramassez vos olives et triezy-les pour enlever les véreuses, puis stockez-les dans un grenier bien ventilé, en couche de moins de 10-15 cm d'épaisseur. Retournez-les tous les matins avec une pelle, du genre pelle à neige. Après 2 ou 3 semaines les olives se sont bien déshydratées, après 4 ou 5 semaines elles ressemblent à de petits cailloux : il n'y a plus que de la pulpe et de l'huile, toute l'eau est évaporée. Là vous pouvez compter sur un rendement supérieur à 30-35 %, préparez vous à impressionner les copains... à condition que le moulin accepte ces olives. L'huile ne pourra pas passer en AOP, elle ne sera pas vierge (vis-à-vis de la réglementation elle sera probablement dans la catégorie des huiles lampantes), elle rancira en cours d'année 2024... mais quelle fierté d'avoir fait le meilleur rendement-moulin !

Annuaire des moulins de Haute-Provence

Entrevaux - Moulin d'Entrevaux
04 93 05 46 73

Gréoux-les-Bains - Moulin
Chemin de la rivière
04 92 74 48 32
valensolive@orange.fr

Jouques - Moulin Saint-Vincent
04 42 63 75 35
moulin.st-vincent@orange.fr

Manosque - Moulin de l'Olivette
04 92 72 00 99 -
moulinolivette@orange.fr

Les Mées - Moulin des Varzelles
04 92 34 05 91
terroir.des.pénitents@wanadoo.fr

Les Mées - Moulin des Pénitents
La chauchière
04 92 34 16 09

Les Mées - Moulin Fortuné Arizzi
04 92 34 04 80 -
accueil@moulinarizzi.com

Les Mées - Domaine Salvator
06 29 40 68 03 ou 06 29 40 77 73
fred@domainesalvator.fr

Lurs - Moulin de la cascade
Route de signonce
04 92 79 95 03
lemoulinelacascade04@gmail.com

Oraison - Moulin Paschetta Henry
04 92 78 61 02
paschetta.henry@gmail.com

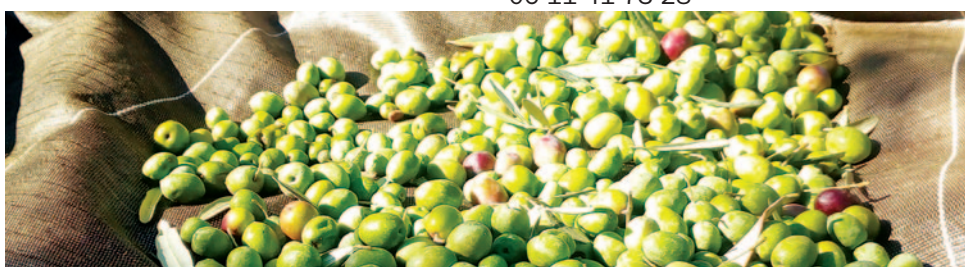
Peyruis - Moulin de Peyruis
Le mardaric - 04 92 68 04 12 -
paschetta.henry@gmail.com

Sourribes - Moulin de Peyrouse
Route de Volonne
04 92 62 19 11
msicard@boccard.fr

Valensole - Moulin Bonaventure
La petite colle - 06 27 11 52 48
contact@bonaventure.bio

Volx - Moulin du Luberon
Route de Forcalquier
04 92 73 22 82

Volx - Moulin Valero - Font de Lagier
06 11 41 73 28



Début novembre, évaluez le niveau de dégâts de la mouche pour décider de votre date de récolte. A l'aide des photos ci-dessous, estimez les proportions d'olives dans les 4 catégories : Olives saines, olives piquées, olives avec trou récent, olives avec trou ancien. Puis avec les exemples suivants décidez de votre date de récolte.

1. Olive piquée

Une olive piquée par la mouche il y a moins de 15 jours donne une huile qui reste de bonne qualité.



Olive piquée



Olive piquée, la larve n'a pas causé beaucoup de dégâts

2. Olive avec trou récent

Si l'olive présente un trou récent, la qualité de l'huile sera légèrement diminuée (si aucun délai avant trituration).



Trou récent



Trou récent, la larve a commencé à dégrader la chair

3. Olive avec trou ancien

Si l'olive présente un trou de sortie, avec dégradation, la qualité de l'huile sera nettement inférieure.



Trou ancien et pourrissement du fruit



Trou ancien, des moisissures sont installées

Si tout va bien

Il y a moins de 5 % d'olives piquées (1) et moins de 1 % avec des trous de sortie récents (2). Si vous êtes dans ce cas, tout va bien, les larves de mouches vont continuer de dégrader les olives mais lentement. Les piqûres de mouches ne vous imposent pas de date de récolte.

Attention si les piqûres sont bien présentes

Il y a entre 10 et 20 % d'olives piquées (1), ça devient inquiétant. Mais moins de 10 % d'olives avec des trous de sortie (2). La qualité est peut-être encore bonne mais un risque de dégradation rapide s'installe : si les températures de novembre sont douces, les mouches vont finir leurs cycles, 10 % des olives seront très abîmées avec des risques de chutes importants.

Si vous êtes dans ce cas récoltez dans les 2-3 semaines, autour de la mi-novembre. Si vous attendez décembre, la qualité sera peut-être perdue.

Récolte précoce, si les trous de sortie sont bien présents

Vous avez plus de 15-20 % d'olives piquées (1) et plus de 20 % d'olives trouées (2), dont certaines déjà abîmées (3). La qualité globale de votre huile commence à diminuer. Si novembre reste doux, les dégâts seront importants en qualité comme en quantité.

Si vous êtes dans ce cas, il faut faire une récolte précoce, au plus tôt : dès demain et dans les jours qui viennent pour sauver ce qui peut encore l'être.

Ou envisagez une récolte retardée

Vous avez des olives piquées et trouées (2 et 3) mais la météo annonce des froids avec des gelées dès le début novembre ou une semaine de fort mistral. Dans ce cas vous pouvez opter pour une récolte retardée : Laissez passer les gelées, les olives abîmées vont tomber et en récoltant en décembre vous ne récolterez que les olives saines qui seront restées sur l'arbre... à condition qu'il en reste encore.

Compter facilement les dégâts de mouche dans vos arbres.

Faites un bilan de l'état de vos olives, ça ne prend que 15 minutes. Prenez un rameau au hasard et observez attentivement les 20 olives les plus proches. Notez le nombre d'olives saines, piquées, trouées et très abîmées. Passez à un arbre voisin en prenant un rameau orienté différemment et comptez à nouveau 20 olives. Ajoutez ce comptage au précédent. Faites un comptage sur dix arbres (pour compter 200 olives) ou sur 20 arbres (pour compter 400 olives).

Pour faire le comptage, adoptez un compteur sur votre téléphone portable, vous en trouvez de nombreuses versions en tapant « compteurs multiples » ou « counters » dans votre app store. Vous pouvez aussi noter simplement sur un carnet papier.

