

# Olivette **infos**

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

## EDITO

La récolte 2023 / 2024 vient de se terminer. Elle fut de qualité avec un tonnage record, le déroulement s'est fait avec un temps plus que clément, les moulins ont pu faire face à la demande. Je dois faire partie, comme beaucoup de personnes, à terminer l'année à cueillir entre Noël et le jour de l'an, et à ce jour les olives restées sur l'arbre n'ont pas gelé, elles m'interpellent pour me dire : tu nous as oubliées.

Concernant le renouvellement des adhésions pour 2024, vous avez répondu massivement, cela fait plaisir, les administrateurs vous remercient et cela nous encourage. Chaque année, c'est bien dix pour cent qui ne renouvellent pas leurs adhésions après deux relances et c'est au cours de l'année par nos différentes manifestations que progressivement nous comblons ces pertes.

Lors du dimanche 11 février nous étions présents pour la nouvelle fête « Fête des Olives et de la Truffe » organisée par « Sainte-Tulle Festivité ». Nous avons été reçus, je dirais comme des rois, une organisation sans faille, un groupe très motivé qui avait préparé cette manifestation bien rodée dans tous ses détails, le Groupement pour ses manifestations les pratiquant depuis des années, mais là je tire mon chapeau, à tous ces bénévoles, merci.

Il y a quelques jours le Centre Technique de l'Olivier nous a fait parvenir un nouvel acte de nommage, découverte dans la région de Draguignan et aussi dans le petit village de Montagnac-Montpezat, plus connu pour ses truffes que pour ses oliviers. Cette variété porte le nom de Selvatal. Cet arbre de plus se trouve à l'entrée du village. Je ne vous cache pas la joie et la surprise de son maire.

Beaucoup de personnes me demandent des renseignements sur l'Olive Blanche, surtout depuis que le maire du village de La Brillanne en a commandé quelques plants pour les planter. Cette variété Toscane ancienne s'appelle « Olea leucocarpa », olivier vigoureux, il produit de petites olives. Il se caractérise par une olive blanche. Il est cultivé afin de faire une huile d'olive d'un blanc laiteux, utilisée dans les cérémonies religieuses. On l'appelle aussi l'huile des papes. Je ne vous cache pas qu'il faut le planter avec parcimonie, très loin des caractéristiques de nos oliviers ancestraux, qui sont bien acclimatés à notre terroir.

Au cours du mois de décembre, le propriétaire du moulin de Gréoux m'a interpellé en me disant : Alain je voudrais offrir un olivier à toute personne de la commune qui fera la demande d'un permis de construire au cours de l'année 2024 pour la construction d'une nouvelle maison. J'étais, je ne vous cache pas, surpris et déconcerté. Avec le recul je le suis toujours. Le monde de l'olive peut être généreux et surprenant.

Alain Roux



## LA TAILLE - LA RÉITÉRATION



## Assemblée générale

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

**Samedi 27 avril 2024 à 14 h 30**

Ecomusée de l'Olivier  
Ancienne route de Forcalquier  
04130 Volx

### Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2023
- Rapport financier 2023
- Renouvellement du tiers sortant
- Prévisionnel d'activité 2024
- Budget prévisionnel 2024
- Questions diverses

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

### Pouvoir

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

Je soussigné(e).....

Donne pouvoir à.....

Pour me représenter lors de l'Assemblée Générale du 27 avril 2024 du Groupement des Oléiculteurs.

Signature :

Cet avis tient lieu de convocation

## IN MEMORIAM



Michel. Toi passionné d'oliviers tu nous avais rejoints avec Claudette au Groupement des Oléiculteurs il y a 7 ans déjà. Personnage entier, tu avais pris ta place dans le groupe. Pilotant la camionnette avec son mini-moulin dans toutes les fêtes de la région. La Confrérie où tu n'étais pas le dernier pour l'organisation de ses nombreux déplacements et intronisation. Notre voyage à Paris pour le salon de l'Agriculture, moment fort et de partage pour le Groupement, il y a un an, jour pour jour, toujours accompagné de Claudette. Des souvenirs, des moments de joies on en a beaucoup partagé. Un moment important à Volx lors de notre journée dans les oliviers dominant le village, là par enchantement tu sortais ton harmonica et tu te mettais à jouer différents morceaux de musique pour nous c'était un plaisir. Dédé nous disait : c'est le cowboy qui joue. Cette image nous restera à jamais gravée, aussi quand vous entendrez lors de votre passage à Volx des sons d'harmonica, prétez l'oreille : c'est Michel qui joue dans ses oliviers. Une pensée pour Claudette et vos enfants.

Adesias Michel.

Alain ROUX



39 rue Grande, 04100 Manosque  
04 92 71 00 70  
goipl@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**



Syndicat de l'AOP Haute-Provence.  
www.aochuiledolive-hauteprovence.com



## Un arbre à greffer, ça se prépare

**Démo de greffe 20 avril à Volx et 5 mai à Mézel.**

Le 20 avril, auront lieu, à Volx, les dernières démonstrations des diverses tailles de l'olivier, (de restructuration et de production) ainsi qu'un concours amical pour les participants afin de montrer leurs compétences en la matière. Cette journée enrichissante est en général couronnée par « le banquet des Gaulois », moment amical d'échanges et de gaieté. Que les organisateurs bénévoles en soient remerciés.

A cette occasion la désormais traditionnelle démonstration de greffe en couronne sera aussi expliquée et appliquée.

« On greffe pour le plaisir, mais pas n'importe quel arbre. Ce sera bien sûr un arbre NON productif, qui ne donne pas satisfaction depuis plusieurs années qui servira de porte-greffe ».

Pour la greffe, il faut attendre la montée de sève, qui est nécessaire afin que l'écorce incisée se décolle sans arrachement, fin avril fera l'affaire pour VOLX. Il vaudra mieux attendre autour du 5 mai pour la vallée de l'Asse et les secteurs plus en retard.

Il sera déconseillé de greffer après le 10/15 mai car, dans le processus, trois semaines d'attente sont nécessaires avant que les yeux dormants ne se réveillent. Trois semaines pendant lesquelles la circulation de sève doit être optimale. Une greffe trop tardive, nous conduirait à une période où l'arbre sentant venir les chaleurs estivales subirait un stress préjudiciable au greffon.

Retrouvez la vidéo très pédagogique de greffe de Jean-Louis sur la chaîne youtube : **labeille04**. La vidéo « Greffe en couronne sur olivier » (playlist « oleiculture, greffe ») ou avec le QR code suivant :



Au travers de ce film vous seront expliquées les différentes étapes qui seront reprises « en live » ce 20 avril.

En attendant cette date, si vous avez un arbre à greffer, ne le taillez pas, entretenez-le avec soin : arrosages et avec engrangis pour qu'il soit en pleine forme et faites de même pour l'arbre porteur des greffons.

Jean-Louis Millière

## Couvre-sol insolite



Protection de la terre aux pieds des arbres, lutte contre l'érosion, tout en permettant à l'herbe de pousser... un couvre-sol original pour les oliviers (colline Saint Jacques à Cavaillon, 84).

## 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**

## Poème

### Des Oliviers en Paris

Il y a peu de temps  
Abruti collé dans mon taxi  
Bloqué et roulant en cadence  
Devant un immeuble immense  
Quoi --- deux Oliviers rabougris  
Tristounets et amaigris  
Je devine vite leur tristesse  
Ma compassion fit le reste  
Ô combien je vous plains  
Les deux émigrés ont vite compris  
Vibrant de tout leur feuillage  
Retrouvant un vrai langage  
Un dialogue virtuel s'établit  
Ô combien je vous plains déjà dit  
Si je croise celui qui vous a planté là  
Je lui dirais deux mots à ce « fada »  
Notre Pays est le Midi  
Etranger on vous supplie  
De nous aider à quitter notre transe  
Afin de retrouver notre Provence  
Ô vite au plus vite les Zamis  
Si tout de suite vous m'en voyez ravi  
Et mon taxi démarra en trombe  
Pour faire quelques mètres sombres  
Que faisons-nous ici  
En plein de ce grand Paris  
Entre carbone et le bruit  
Il nous est impossible de créer un fruit  
Sentiments Apicoles  
DDL'H

## Programme des formations

### Démonstrations de taille

- 1er mars : Entrevaux, arbres adultes en coteaux, 9 h parking de la pharmacie
- 2 mars : Lurs, arbres adultes au sec, 9 h au carrefour de Giropey
- 2 mars : Manosque, arbres adultes anciens, 14 h parking Raymondo, au Mont d'Or
- 9 mars : Valensole, arbres jeunes et adultes, 14 h domaine Les Grandes Marges
- 20 avril : Volx, concours de taille, démonstration et greffe, 9 h au parking de la mairie de Volx.

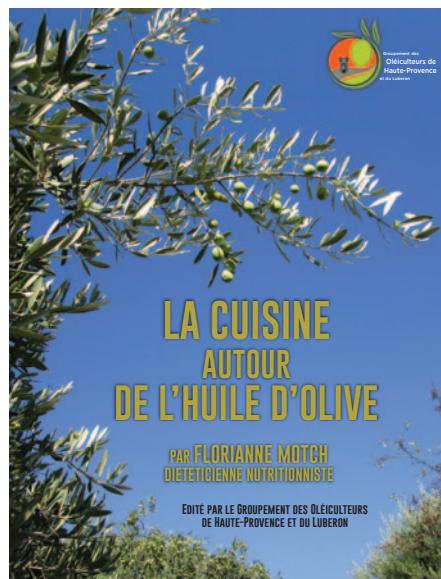
Formations gratuites, ouvertes à tous, en extérieur, prévoir de se couvrir en fonction de la météo. Inscription conseillée par mail : [alex@oleiculteurs.com](mailto:alex@oleiculteurs.com) (permet d'être prévenu en cas de changement).



### Travaux de printemps

- 18 avril : Oraison
- Reconnaître les maladies du printemps et les traiter, ajuster la fertilisation, économiser l'eau du sol.... 9 h au parking du moulin Paschetta-Henry (au rond point)
- 19 avril : Sainte-Tulle
- Reconnaître les maladies et insectes de printemps, focus sur l'irrigation de printemps. 9 h au parking- boulodrome (sous les platanes).
- 24 avril : Lurs, la greffe des oliviers, 9 h au carrefour de Giropey
- 5 mai : Mézel, la greffe des oliviers

## PARUTION LA CUISINE AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE



«Ce livre de recettes, c'est une cuisine qui me ressemble, abordable pour tous, honorant l'huile d'olive, ce produit si noble de notre terroir».

**Édité par le Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon**

Florianne Motch, diététicienne-nutritionniste depuis 2010 vous a confectionné un recueil de recettes.

Depuis le début de sa pratique, elle ne cesse de rappeler l'importance d'une alimentation variée et respectueuse des saisons, mais surtout savoureuse avec des produits bruts et peu transformés.



Florianne MOTCH  
Diététicienne-nutritionniste

La sortie du livre se fera lors de l'Assemblée Générale du 27 Avril 2024.  
Ecomusée de l'Olivier 04130 Volx. **Au prix de 10 €**  
(Remise de 20 % accordée aux adhérents du Groupement)

«J'adore les aliments et tout ce qu'ils ont à nous apporter en terme de saveurs et de vertus».



## AOP Haute-Provence

### Formation dégustation des huiles

Chaque oléiculteur est légitime à penser que son huile est la meilleure du monde. C'est parfaitement vrai... subjectivement.

Pour un regard plus objectif, les méthodes d'analyse par dégustation sont aujourd'hui bien établies, elles devraient faire partie du bagage de tout oléiculteur intéressé par son produit.

Le syndicat de l'AOP huile d'olive de Haute-Provence organise comme chaque année des séances de formation à la dégustation des huiles d'olives, cette année les séances sont :

- Mardi 16 avril 2024  
initiation (lieu à définir)
- Vendredi 26 avril 2024  
confirmation (Manosque)
- Jeudi 16 mai 2024  
perfectionnement (Valensole)

N'hésitez pas à vous inscrire à ces séances, elles sont gratuites, financées par vos cotisations à France Olive, dans la limite des places disponibles.

Inscription directement sur internet :  
<https://forms.gle/GENxAz978czT9Bv6>

Attention il ne s'agit pas de goûter en vrac quelques huiles d'olives posées sur la table mais de formations avec une spécialiste de l'analyse organoleptique, des méthodes, une organisation où un minimum de rigueur est nécessaire. Les sessions se tiendront de 9h00 à 12h30.

C'est un exercice passionnant et riche qui demande un minimum de méthode et permet d'analyser de façon la plus objective possible les qualités et défauts d'une huile.

## Nouvelle variété : Selvatin

Découvrir une nouvelle variété d'olivier c'est un peu comme la découverte d'un nouveau monde. Ce n'est pas vraiment une invention, la « découverte » existait déjà, et parfois depuis fort longtemps, elle était connue de certains mais elle n'avait pas été cartographiée- cataloguée-mesurée. Pour les variétés d'oliviers c'est la même chose, il existe dans la nature des tas d'arbres différents les uns des autres mais n'étant pas encore reconnus officiellement on ne parle pas de variétés.

**Comme Christophe Colomb**

Aujourd'hui pour acquérir le statut de variété, un olivier doit remplir trois critères.

Premier critère, une analyse du profil génétique doit montrer des différences avec des

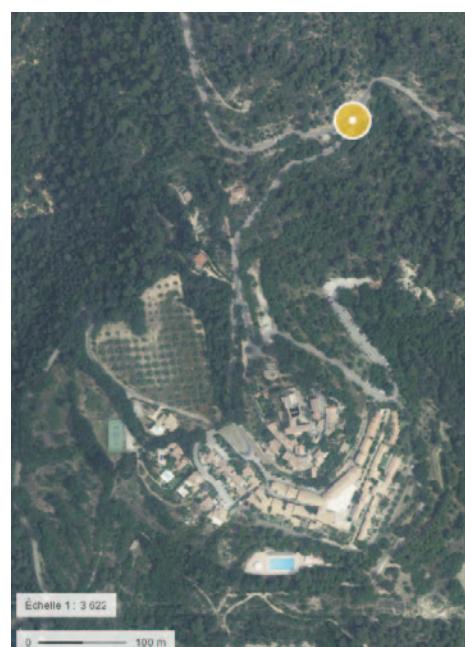
variétés déjà connues par ailleurs (1). Second critère, spécifique à la recherche variétale d'oliviers, où l'accent est mis sur « l'ancienneté » (2), plusieurs arbres anciens (âgés manifestement de plusieurs dizaines d'années) doivent être identifiés sur des terroirs différents (a minima des communes différentes). Et enfin troisième critère, il faut que le dossier de demande d'identification de la variété soit déposé et validé, un dernier critère simplement administratif.

En ce début d'année 2024, la commune de Montagnac-Montpezat a eu la joie d'apprendre qu'un bel olivier à l'entrée du village avait été reconnu comme l'arbre de référence de la nouvelle variété : Selvatin.

Le dossier de nommage, assuré par France Olive, précise :

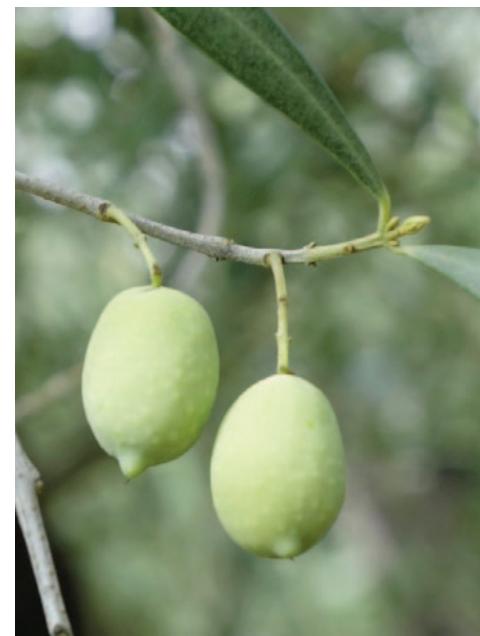
« Une variété a été « découverte » en janvier 2023 sur trois départements de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur : les Alpes-de-Haute-Provence, les Alpes-Maritimes et le Var.

Cette étendue exceptionnelle témoigne d'une ancienneté de plusieurs siècles. Ce génotype, initialement référencé sous le numéro PGN N°001, se caractérise par son profil génotypique exprimé par 8 marqueurs microsatellites. À ce jour, le nombre de sujets inventoriés de cette variété se monte à 7 et la surface de l'aire de détection est de 3 400 km2. Ces éléments permettent d'authentifier ce génotype comme variété ancienne et de lui affecter un nom. Celui-ci a été choisi en fonction de l'un des sites de collecte, le quartier des Selvés à Draguignan, avec une référence discrète au propriétaire oléiculteur, Louis Latil. L'arbre de référence est choisi pour sa facilité d'accès, sur la commune de Montagnac-Montpezat, à l'entrée du village. »



Selvatin à Montagnac. Emplacement de l'arbre de référence Selvatin sur la commune de Montagnac et la jolie Olivette en forme de cœur en bord de village

En 2022, c'est à Volx que la variété Baussane avait été identifiée.



Baussane à Volx  
(crédit photo C. Pinatel)

(1) le profil génétique est défini par une technique dite microsatellites. Elle analyse des portions précises des brins d'ADN et les compare. C'est un peu comme des empreintes digitales. On ne compare donc pas l'ensemble du génome. Si des différences existent entre les portions analysées, alors on considère que c'est une variété différente. Mais si des différences existent dans les portions qui ne sont pas analysées, on ne saura pas qu'il s'agissait d'une variété différente.

(2) a contrario d'autres espèces ou d'autres pays où une nouvelle variété peut être créée par croisement sous serre, chez un pépiniériste, elle acquiert le statut de variété alors qu'aucun arbre n'existe « en vrai » sur le territoire. Ce sont généralement des variétés commerciales, déposées et vendues par une firme.



**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

## 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

# Conseil de saison mars - avril 2024

## Sol et fertilité

La fertilité de votre terre dépend de plusieurs facteurs mais sur les coteaux oléicoles et les terres argilo-calcaires le facteur limitant le plus important, c'est souvent le manque de porosité de votre sol.

La porosité correspond aux volume d'air, et potentiellement d'eau, que peut contenir votre terrain. Au plus il y aura de porosité, au plus votre sol sera vivant, résistant aux aléas, et à la sécheresse et vos arbres pousseront mieux. Pour ce printemps, attachez-vous à améliorer la porosité de votre sol : voir dossier dans le prochain Olivette Infos.

## Engrais : c'est en mars que ça se joue

En mars et avril les oliviers doivent trouver tout ce dont ils ont besoin dans le sol.

Si vous n'avez pas encore apporté d'amendements, il est encore temps en mars mais ne tardez pas trop : choisissez des fumiers et compost décomposés, épandez-les généreusement, au moins 1 kg par m<sup>2</sup>, s'il ne pleut pas rapidement, griffonnez très superficiellement le sol.

Complétez avec des engrains. Préférez les engrains organiques ou organo-minéraux. Comptez 3 à 5 kg par arbre pour les engrains complets du type 5-3-8. Épandez sur un rayon de 3-4 m de large en évitant d'en mettre contre le tronc.

## Irrigation : oui, déjà !

Dès mars ou avril il faut s'assurer que votre terre a encore assez d'humidité : faites quelques trous à 40 cm. Si vous n'arrivez pas à faire le trou c'est que c'est trop sec et trop compact (voir dossier ci-après). Si la terre est sèche sur toute l'épaisseur des 40 cm, apportez 100 à 150 l par arbre et si vous ne pouvez pas pratiquer un léger binage autour des arbres. S'il y a encore de la terre fraîche et humide en profondeur, inutile d'arroser.

Avant le changement climatique, il n'était pas question d'arroser en mars ou avril mais aujourd'hui...

## Maladie des feuilles : risque maximal

C'est en mars et avril que les maladies comme l'œil de paon se développent le plus. Soit vos arbres sont très vigoureux et ils vont se défendre seuls, soit il faut les aider avec des pulvérisations.

Suivez les indications de France Olive, avec une application de produit à base de cuivre en mars (même si le chantier de taille n'est pas terminé) : appliquez la demi-dose (= la moitié de la dose indiquée sur l'emballage), pulvérisez sur toutes les feuilles.



Feuille minée : la chenille de teigne a dévoré une partie de la feuille

## Mouches : laissez faire

Pas d'olives sur les arbres = pas de risque de mouches.

Si vous posez des pièges en cette saison vous capturerez sûrement des mouches (ce sont celles qui sortent d'hibernation) mais ces mouches ne causent pas de dégâts. Le travail de pose et entretien des pièges en cette saison n'est donc guère utile.

## Teigne : sous surveillance

Profitez du temps passé dans les oliviers pour la taille pour surveiller la présence de teigne. Si le pourcentage de feuilles minées est supérieur à 10 % méfiance : un traitement contre la teigne sera à prévoir pour le mois de mai.

## Huile : pensez à la soutirer

Les huiles ont décanté, si ce n'est pas déjà fait il faut les soutirer avant l'été pour ne pas laisser les dépôts de fond de cuve donner un mauvais goût à votre huile.

C'est d'autant plus important si vous avez en 2023 récolté beaucoup d'olives, et que votre stock d'huile risque de durer jusqu'en 2025.

Une fois soutirée, mettez l'huile en cuve, bidon ou bouteille. Le récipient doit être parfaitement fermé, et il doit y avoir le moins d'air possible. Stockez-les à l'abri de la lumière et des écarts de températures, une conservation autour de 15 °C est idéale.



Quand la température avoisine les 12-14 °C l'huile commence à figer. Quand l'huile n'est pas filtrée, elle fige de façon hétérogène : l'huile au contact des particules en suspension, fige avant l'huile plus claire. Selon les températures et les particules, les bouteilles prennent alors des allures spéciales. Pas d'inquiétude un séjour à 20 °C de quelques heures et il n'y paraîtra plus.

**Vous avez peut-être déjà commencé la taille de vos arbres ou vous allez le faire. Habituellement devant chaque arbre les questions qui arrivent en tête ressemblent à « qu'est-ce que je vais couper ? », « je sors le sécateur ou la scie ? », « est-ce que j'en ai assez coupé ou pas ? »...etc... dans ce dossier nous allons aborder le chantier de taille d'une autre façon : plutôt que de se poser la question de ce qu'il faut couper nous allons voir comment choisir les meilleures branches et comment les favoriser pour en déduire celles qui sont les moins bonnes et qu'il faudra finalement couper.**

## Choisir les bonnes branches

### → C'est le soleil qui fait les olives

Les feuilles bien exposées au soleil photosynthétisent, produisent des sucres utiles à toutes les phases de pousse du rameau et en particulier pour la formation des olives. Les rameaux à l'ombre des autres font moins d'olives ou de petits calibres ou moins riches en huile. C'est une notion capitale et parfois contre-intuitive parce qu'au moment de la récolte les rameaux les plus chargés, pendent vers le bas. C'est parce qu'ils étaient au soleil les 2 années précédentes qu'ils ont pu préparer toutes ces olives et que finalement, sous leur propre poids, ils pointent vers le bas.

=> **la bonne branche est celle qui est au soleil**

### → Les fruits sont sur la portion de rameau de l'an passé

Au plus il y a de longueur de pousses une année, au plus il y aura de possibilités de porter des olives l'année suivante. Une branche vigoureuse une année avec de nombreuses pousses est plus prometteuse.



Ce rameau qui a poussé l'an dernier va faire des olives cette année (si tout va bien).

**« Plus de vigueur une année, c'est plus de potentiel d'olives l'année suivante »**

Pour que ces promesses se transforment en olives il faut que la branche garde un bourgeon terminal sain et actif. Ce bourgeon terminal contrôle l'équilibre de la branche, si vous le coupez (ou si un insecte le broute) la branche va favoriser des pousses végétatives au détriment des olives. C'est pour cela que tous les manuels de taille des oliviers rappellent qu'il ne faut jamais couper un rameau à mi-hauteur.



*Le bourgeon terminal, à la pointe de cette branche, assure l'équilibre hormonal de la branche, c'est parce qu'il est là que les rameaux inférieurs feront des olives.*

=> **La bonne branche est celle qui a poussé avec vigueur l'année précédente.**

### → La nécessaire inclinaison

Un rameau parfaitement vertical ne porte pas d'olives sur son axe. En revanche les rameaux latéraux inclinés, ou horizontaux, peuvent porter de belles olives.

**« Pour qu'il y ait des olives il faut une inclinaison. »**

Selon les variétés, ce critère est à moduler en fonction des variétés, de la fertilisation et de l'exposition. En général, pour notre aglandau, une inclinaison de 10-20° est suffisante.

*En fonction de son inclinaison le rameau est plutôt orienté vers la vigueur ou la production d'olives. S'il est trop incliné il ne fait plus ni olives, ni vigueur.*

=> **La bonne branche est celle qui porte des rameaux légèrement inclinés.**

En revanche, les rameaux trop inclinés et retombants pousseront avec moins de vigueur, ils porteront moins d'olives l'année suivante. C'est pour cette raison que l'on dit fréquemment « il faut couper le rameau tombant qui a fait des olives » parce qu'il ne poussera plus.

### → Les sèves font grossir et nourrir les olives

Enfin, le rameau doit être bien alimenté en sèves pour pouvoir pousser et faire grossir les olives.

Dans un sens, la sève brute (eau et minéraux venant des racines) est assurée par le bois. Les branches abîmées au cœur, avec des maladies du bois ou des blessures profondes ont toujours une moins bonne fructification.

Dans l'autre sens, la distribution de la sève élaborée (sucres complexes qui viennent des feuilles) est assurée par les écorces. Toutes les brûlures d'écorce, les gels et les

blessures causées par les peignes sont la cause de mauvais rendements.



*Une écorce abîmée (ici par la brûlure du soleil suite à une taille trop sévère) ne permet pas une bonne circulation de sève. Il faut envisager son remplacement*

=> **La bonne branche est celle qui a une écorce et un bois parfaitement sain.**

### → Trouvez les « bonnes branches »

Avec ces quelques notions en tête, la taille devient facile, il suffit de trouver les « bonnes branches » et de couper les autres qui les gênent.

La première action préalable à la taille, c'est donc la fertilisation/amendement pour avoir un maximum de belles et « bonnes branches » (voir les dossiers dans Olivette infos), et tailler sévèrement les bois devenus trop vieux.

**« Graisse-moi le pied, je te graisserai le bec »**

La taille proprement dite se résume finalement à : rentrer dans votre arbre, identifier une « bonne branche » sur ce secteur : une qui est au soleil, qui a poussé avec vigueur l'année précédente, qui porte des rameaux légèrement inclinés avec des bourgeons terminaux en bonne santé, dont l'écorce n'est pas abîmée et le bois qui la porte est sain... Vous l'avez trouvée ? Super, il n'y a plus qu'à supprimer la ou les branches voisines qui la gênent. Et voilà : votre « bonne branche » est maintenant bien au soleil, dégagée de tous côtés, elle porte ses bourgeons avec fierté, vous pouvez passer à la « bonne branche » suivante.

# Comprendre la réitération pour tailler tranquillement

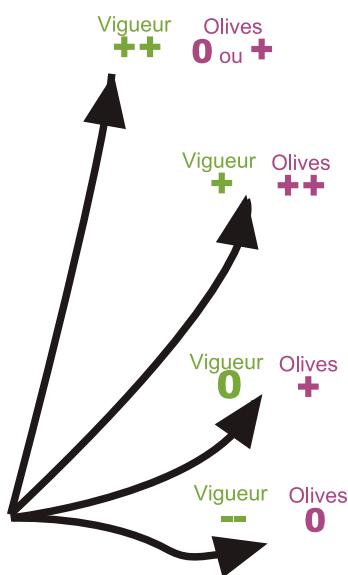
La réitération, c'est le phénomène naturel qui permet à l'arbre d'assurer son développement en cas de perte de branche, soit naturellement, soit par l'action du tailleur. La réitération est à la fois une chance pour nous mais aussi une source de complication de la taille, ce dossier propose de se pencher sur le mécanisme.

## La pousse d'un olivier non taillé

Prenons un jeune olivier, assez isolé de ses voisins avec un tronc formé et imaginons que l'on ne le taille pas du tout et qu'on le laisse pousser librement :

Dans ses premières années il forme de jeunes rameaux qui cherchent tous à pousser verticalement. Comme ses rameaux se gênent entre eux, ceux qui sont au centre poussent droits et ceux qui sont sur les côtés, s'inclinent vers l'extérieur. L'olivier porte alors un bouquet de branches qui partent chacune dans une direction.

Les branches centrales sont vigoureuses (soutenues par les autres), elles vont continuer leur ascension, après 15 ou 20 ans, elles atteignent 6, 8 ou 10 m de haut. Mais elles finissent toutes par s'incliner et trouver un équilibre autour de 10 à 20 ° avec la verticale. Ces branches font des olives (trop hautes!) et leur vigueur s'atténue.



Les branches latérales moins vigoureuses vont évoluer plus rapidement. Leur propre poids les entraîne, elles sont déséquilibrées, de plus en plus inclinées, mais productives. Après 15 ou 20 ans elles sont devenues horizontales, reçoivent moins de soleil, manquent de vigueur, attrapent plus de maladies, la sève y circule moins bien... elles dépérisSENT et n'ont presque plus de feuilles (ni d'olives). Comme le bois d'olivier est très résistant ces branches dépérisantes restent sur l'arbre, rabougries et improductives pendant des années. Mais quoi qu'il en soit, elles finiront par céder... toutes vont tomber un jour.

Stress sur l'olivier	Réaction
Branche horizontale, trop inclinée	réitération
Branche trop longue, blessée	
Écorce brûlée par le soleil	
Taille trop sévère	
Taille de tous les gourmands	
Grosse coupe sur une charpentière	

L'olivier anticipe ce jour en formant dans son écorce une multitude de bourgeons dormants capables de démarrer pour remplacer les branches en fin de vie. Ces bourgeons, partout dans nos arbres, sont capables de percer l'écorce et recommencer un cycle, exactement comme un bourgeon qui sort de son noyau : phase juvénile, branches verticales et branches inclinées... Tous les bourgeons qui démarrent sur les écorces fonctionnent comme s'ils étaient de nouveaux arbres : ils forment les réitérations essentielles à la survie de nos arbres.

**Sur un arbre en production taillé régulièrement et équilibré il ne devrait pas y avoir de réitération et pas de gourmands**

## Réitération : la réponse à un stress sur le bois

Pour la taille de nos oliviers, il est essentiel de comprendre que ces réitérations sont des réactions naturelles de l'arbre à un stress sur son bois et le principal stress du bois, c'est trop souvent le tailleur.

### Les « gourmands » sont des réitérations

Les rameaux appelés « gourmands » sont toujours des réitérations. Ils sont le signe d'une taille (trop?) sévère les années précédentes.

Pour le tailleur la réitération est donc à la fois une bénédiction et un problème : une bénédiction parce que quoi que vous coupez sur votre olivier, il va repousser et reformer de nouvelles branches qui vont porter des olives après 3-4 ans de pousse de la réitération.

Un problème parce que cette réitération cherche à aller plus haut et plus loin, elle va élargir l'arbre.

On retiendra que c'est la réitération qui nous permet de restructurer les oliviers, de compenser une action de taille trop sévère, une branche cassée...etc. mais c'est aussi la réitération qui nous fait des arbres trop hauts ou trop larges.

La réitération peut être considérée comme un supplément, elle est là pour remplacer la branche immédiatement à côté qui risque de disparaître ou qui vient de disparaître.



Arbre taillé sévèrement, tous les rameaux de la partie haute ont été supprimés. L'arbre va produire des dizaines de réitérations : il faudra en garder quelques-unes.

# Comprendre la réitération pour tailler tranquillement

Par A. SICILIANO

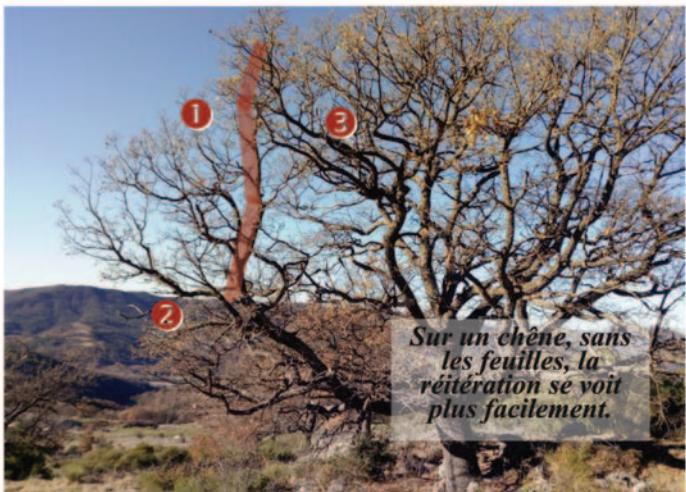
## Identifiez les réitérations dans vos arbres

La réitération est une branche dont la principale caractéristique est d'être plus redressée que la branche qui la supporte.

Elle est toujours le résultat d'une réaction de l'arbre à un désordre : taille trop sévère, blessure (souvent les brûlures du soleil), bois trop long dans lequel la sève circule mal....

La réitération forme comme un nouvel arbre dans l'ancien, c'est un moyen pour l'arbre d'assurer sa régénération mais en le faisant plus haut et plus large.

Pour le tailleur d'oliviers il y a donc des réitérations utiles, celles qui permettent de re-former des branches, de protéger l'intérieur de l'arbre, de porter des olives... et des réitérations pénalisantes, qui rendent les arbres trop hauts, qui les désorganisent, et qui installent du bois inutile.



▼ Les réitérations sont surlignées en rouge. Il s'agit toujours d'une branche verticale, ou tout au moins très redressée. Elle monte haut, gêne les branches voisines mais par sa vigueur elle assure la pérennité de l'arbre.

▲ La branche ① est une réitération, un "nouvel arbre dans l'arbre". Elle permet à l'arbre de monter plus haut mais elle le désorganise : perte de vigueur en ② et perturbation de la branche ③

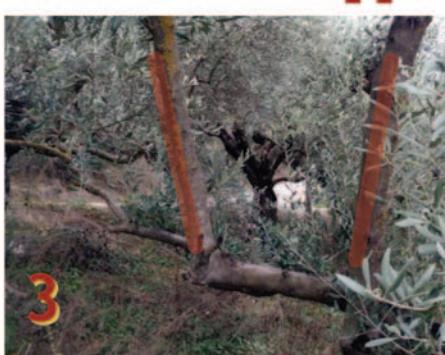


## Les réitérations utiles à garder... un certain temps

1 : la réitération forme ici une belle branche vigoureuse, elle va permettre de couper la vieille charpentiére trop longue et trop horizontale pour une restructuration efficace. La réitération va devenir la nouvelle charpentiére, pour 15 - 20 ans.



2 : ce rameau dressé est aussi une réitération. Bien dégagé et au soleil, il va produire des olives. Mais dans 2 ou 3 ans il sera trop haut il faudra le couper à sa base.



## Les réitérations pénalisantes à supprimer... au plus tôt

Les angles droits sont toujours le signe d'une difficulté :

3 : deux réitérations côte à côte qui se gênent mutuellement. Le tailleur les a laissé s'installer c'est une erreur, au moins une est à couper, généralement la plus grosse.



4 : réitération sur une charpentiére du premier étage qui vient gêner l'étage du dessus : il fallait la couper plus tôt.