

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

infos

Cette année 2024 le mois de mai a été fort pluvieux, avec des températures plus basses que les années précédentes. Ces pluies ont été très favorables aux vergers avec un démarrage fort de la végétation, les fleurs pour l'instant sont bien présentes, mais vont-elles donner des olives ? C'est encore trop tôt pour le dire au moment où j'écris cet éditorial. On risque de déchanter. C'est souvent le cas pour le monde oléicole. Prévoir un engrais foliaire à la fin de la floraison est conseillé. Soyons encore un peu patients. Pour l'herbe elle atteint une hauteur impressionnante. Dès les premières chaleurs il faut la couper, bon courage.

Au cours du mois de mai je me suis déplacé à la foire agricole de Jouques. Je ne vous cache pas qu'on n'avait pas pu répondre favorablement pour notre participation à l'organisation de cette foire. Avec nos nouvelles recrues cela devrait changer nos participations futures pour les fêtes. Cela m'a permis de rencontrer les sœurs de l'Abbaye Notre Dame de fidélité et du monastère qui étaient présentes sur un stand. Ce stand présentait bien la production de l'Abbaye : vin, confitures, amandes, savons, tapenade et huile d'olive, ce qui m'a permis de discuter et d'échanger et me permettre de leur envoyer notre revue. Quand vous circulerez sur l'autoroute du Val de Durance direction Manosque, un peu avant la centrale électrique EDF de Jouques au sommet de la colline se dessine un grand bâtiment, c'est l'Abbaye. Pour les oliviers vous pourrez les voir en visitant la boutique monastique.

Suite au souhait d'un de nos administrateurs de Sisteron, Jean-Pierre, nous avons organisé en ce début du mois de juin une cérémonie pour l'intronisation de deux personnes adultes et fait participer à cette fête deux enfants d'un de nos administrateurs intronisés. Quelle belle fête où rien ne manquait dans l'organisation avec une vue plongeante sur la vallée de la Durance. Dans notre dos le chemin parcouru par Napoléon lors de son arrivée sur Sisteron, le cadre était posé.

L'émotion était aussi très présente, pleins les yeux et le cœur, et pour beaucoup d'entre nous des larmes dans les yeux. Merci Jean Pierre et Sébastien pour ces moments de partage et pour couronner le tout les oliviers étaient couverts de fleurs pour marquer leur présence. Quel panorama, quelle fête !

Aussi je ne peux terminer sans vous chanter le refrain de la chanson « La Terro es bello ! De Jean-Bernard Plantevin en Français et Provençal.

La Terro es bello,	La Terre est belle
Regarden-La !	Regardez-La !
La Terro es bello,	La Terre est belle,
Mai garden-la !	Mais gardons-la !
La Terro es bello,	La Terre est belle
Regarden-la !	Regardez-la !
La Terro es bello,	La Terre es belle
Apparen-La !	Protégeons-la !

Alain Roux

SAVOIR REGARDER SES ARBRES



Les chiffres de la filière

Aujourd'hui la filière oléicole française compte environ 40 000 oléiculteurs qui apportent leurs olives dans 300 moulins.

Comme la production moyenne est de l'ordre de 5000 tonnes d'huile et 500 tonnes d'olives de table, on peut facilement faire le calcul des moyennes de production par oléiculteur.

En France, la production moyenne d'un oléiculteur est de 125 litres d'huile par an, soit entre 600 et 700 kg d'olives.

Un oléiculteur français produit en moyenne 600 à 700 kg d'olives par an

C'est une moyenne qui gomme des écarts considérables entre des oléiculteurs professionnels qui font chaque année quelques dizaines de tonnes d'olives et des apporteurs qui viennent avec dévotion apporter les 10 kg d'olives de leur olivier du jardin. Si certains s'inquiètent de cette faible productivité individuelle, chez Olivette infos on se réjouit de voir la diversité humaine que recèle l'oléiculture. L'olivier n'est pas tombé complètement dans les travers de l'agro-industrie, majoritairement familiale, conduite par des passionnés.

Des outils à faire soi-même

L'atelier paysan est une structure coopérative qui vous aide à faire vos propres outils agricoles. Il prône une agriculture plus autonome, moins dépendante des industries et des outils complexes, de l'électronique, des boîtiers et logiciels qui envahissent nos campagnes.

L'atelier paysan propose des stages et des chantiers participatifs et offre, en accès totalement libre, les plans des machines développées sur le terrain avec des agriculteurs. Si l'atelier s'adresse surtout aux

exploitants agricoles professionnels, les oléiculteurs, même amateurs, pourront y trouver une aide précieuse pour des réalisations « génériques » (abris bois, brouettes...) ou plus spécifiques.

<https://www.latelierpaysan.org>
un forum, des échanges, des plans, des ressources...etc...

🔧 Écraser l'herbe avec un FACA

Profiter de l'herbe qui pousse au printemps pour faire un paillage pour l'été, c'est une technique efficace et utile, y compris en verger d'oliviers. Voir les Conseils de saison en page suivante. Regardez les plans des rouleaux FACA, avec ou sans béton ou le Roloflex pour les terrains hétérogènes.

🔧 Faire les pieds avec boudibinage

Pour désherber mécaniquement sur le rang, l'étoile de boudibinage est un outil efficace. Attention il ne s'adapte pas à tous les types de terrains, avant de vous lancer interrogez ceux qui en utilisent déjà.

🔧 Enfouir le broyat avec un cover-crop

Le cover-crop, classique, simple, efficace, rustique et économique, il est particulièrement utile pour l'enfouissement des bois de taille tout en stimulant leur décomposition en humus.



🔧 Un sandwich pour les plus bricoleurs

Plutôt pour les exploitations agricoles. Construire son propre porte-outils demande un peu plus d'équipement mais c'est un investissement rentable. Pour l'entretien du sol autour des oliviers la méthode sandwich est souvent la plus efficace : une bande de terre travaillée et une bande qui reste en herbe.

Construire soi-même son porte-outils pour associer par exemple un petit cover-crop sous les frondaisons et un outil de broyage sur les inter rangs est pertinent.

🔧 Vous avez déjà bricolé un outil

Si vous avez fait vos propres outils, n'hésitez pas à nous le faire savoir pour un partage avec les autres oléiculteurs. Envoyez un mail à Alex : alex@oleiculteurs.com

RECETTE



**DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE**

DORADE À LA MANGUE

(Entrée pour 2 personnes)

Ingrédients :

- 2 filets de dorade
- Salade verte
- ½ citron vert (jus) + zestes
- 150g de mangue
- 1/3 d'oignon rouge
- 1 petit morceau de gingembre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel

Pour la vinaigrette :

- 40g de mangue
- Le jus d'½ citron vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit morceau de gingembre râpé
- Sel

Préparation

Cuire les filets de dorade à la vapeur pendant 10 minutes. Les laisser refroidir et les couper en petits morceaux.

Pendant ce temps, couper la mangue en petits cubes et émincer l'oignon rouge très finement.

Préparer l'assaisonnement en mélangeant dans un bol quelques zestes de citron vert, le jus d'1/2 citron vert, l'huile d'olive, un peu de gingembre râpé (plus ou moins selon les goûts) et le sel.

Rassembler le poisson, la mangue et l'assaisonnement. Mélanger bien le tout et dresser à l'aide d'emporte-pièces sur une salade verte.

Réalisation de la vinaigrette :

Mixer : 40g de mangue, 2 c. à soupe d'huile d'olive, un peu de gingembre râpé, ½ citron vert pressé, 1 c. à soupe d'eau et le sel.

Pour cette recette, il est possible de ne pas cuire la dorade si vous êtes adepte des poissons crus.



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 650 exemplaires
Diffusion par courrier aux membres de l'association.

Abonnement / adhésion : 29€ - 6 numéros/an



Conseil de saison juillet - août 2024

En juillet, la nouaison est terminée, le nombre d'olives est déterminé, c'est maintenant à vous de protéger ces olives pour les mener jusqu'à la récolte.

Pour votre sol : économisez l'eau

En juillet et août pas besoin d'apporter d'engrais si vous avez suivi nos conseils au printemps.

En été les oliviers sont de bons gars qui s'adaptent : s'il y a de l'eau il vont la prendre (faire des olives plus grosses et quelques feuilles et attirer plus de mouches) mais s'il n'y en pas ils savent s'en passer.

• **Si votre verger est à l'irrigation** : n'exagérez pas les arrosages en été en gardant en tête que chaque arrosage favorise les mouches. Laissez le sol sécher en surface entre deux arrosages. Sur les bons terrains il est souvent possible de ne faire que 2 ou 3 arrosages dans l'été. Pour les doses et modalités, reportez vous au numéro précédent d'Olivette infos.

• **Si votre verger n'est pas irrigable** : il faut économiser l'eau de pluie. En juillet, vous devez avoir biné le terrain, ou, tout au moins, coupé l'herbe à ras. Si vous pouvez pailler, il est encore temps.

• **Écraser l'herbe avec un FACA** : ce printemps l'herbe a bien poussé dans les oliviers, vous n'avez pas eu le temps de la couper et le binage (ou le motoculteur) ne vous dit rien : pourquoi ne pas essayer la technique du rouleau Faca ?

Il s'agit de passer un rouleau sur l'herbe haute quand elle jaunit pour coucher les brins d'herbe sur place. Elle forme alors un paillage qui protège le sol du soleil de l'été, limite l'évaporation, favorise l'activité biologique et limite les repousses à l'automne suivant. Dans les oliviers c'est efficace les printemps pluvieux quand l'herbe est devenue haute et dense. Pour que la technique prenne tout son sens les brins d'herbe doivent être « cassés » avec un rouleau cranté suffisamment lourd. Attention toutefois à ne pas le généraliser : les années où la quantité d'herbe est faible, le tassement du sol avec le rouleau fera plus de mal que de bien. Après 2 ou 3 passages de rouleaux pensez au décompactage (voir Olivette infos 178).



Un outil qui travaille le long du rang pour une « méthode sandwich ».

Maladies : une bouillie fin août

Les maladies comme l'oeil de paon se sont fortement développées ce printemps 2024 et beaucoup de nos arbres ont perdu des feuilles. En été, on ne peut que constater les dégâts. Il n'y a rien à faire en juillet.

Fin août ou début septembre, avant le retour des pluies de septembre prévoyez une pulvérisation de bouillie bordelaise. Toujours à la demi-dose (600 g/hl) et profitez de la pulvérisation de la bouillie pour y mettre une argile contre la mouche (voir ci-dessous)



Pulvérisation de bouillie bordelaise fin août.

Mouche : 1, 2, 3 soyez prêts

1- Surveillez !

En principe, les chaleurs de l'été ralentissent suffisamment les mouches pour qu'elles ne causent pas de dégâts significatifs... mais qu'en sera-t-il cet été ?

Soyez prudent et surveillez l'évolution des

mouches dans votre secteur. Quatre possibilités s'offrent à vous.

1 - donnez votre adresse mail au Groupement des oléiculteurs, pour recevoir nos informations et alertes directement dans votre boîte mail. Si vous ne l'avez pas fait en remplissant le bulletin d'adhésion envoyez un petit mot à l'adresse : gohpl@oleiculteurs.com

2 - consultez régulièrement le site du Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence : www.oleiculteurs.com

3 - posez un piège à phéromone dans votre verger et relevez le nombre de mouches chaque semaine : si les captures augmentent fortement c'est le signe qu'il faut faire quelque chose

4 - Consultez le site de France Olive pour vous connecter à l'application « Oléiculteurs » : créer un compte, aller dans « mes recherches », créer une recherche en cochant « dynamique des piégeages ».



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

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

Conseil de saison (suite)

Conditions favorables aux mouches en été

Les mouches se développent bien en été quand les températures maximales ne dépassent pas 33 °C, qu'elles trouvent des points d'eau à proximité, que des olives sont charnues (c'est le cas des olives trop irriguées et des olives sur les arbres peu chargés)...

Inversement les mouches sont défavorisées par des températures maximales supérieures à 33 °C, une semaine sèche, des olives petites ou ridées, des vents en fin de journée, la présence d'insectes prédateurs et des chauve-souris...



dans le commerce les produits comme Sokalciarbo, Surround WP et pour les amateurs : Baraka ou Argijardin

NB : Les arbres non taillés en 2024 sont difficiles à bien protéger avec l'argile à cause de la densité du feuillage.



C'est la qualité de pulvérisation qui fait l'efficacité de l'argile

2- Prévenez !

Par précaution il est toujours plus prudent de faire un traitement préventif au début de l'été.

• **Application d'argile** : l'argile à mélanger à l'eau pour une pulvérisation sur les feuillages est très efficace à condition que les olives soient bien couvertes. Pour une application réussie, suivez les recommandations des bulletins de France Olive, avec un pulvérisateur (pompe) : préparation à 5 % (500 g pour 10 l d'eau), ajoutez un mouillant, réglez votre pompe à 8 bars et choisissez les buses les plus fines possibles. Avec un atomiseur (ventilateur) : préparation à 10 %, avec mouillant. Appliquez-vous à bien couvrir toute la frondaison. La 1ère application est à faire en juillet et à renouveler dès que les conditions deviennent favorables aux mouches (voir encadré ci-dessus). Attention, la première application a souvent du mal à bien accrocher sur les olives, c'est après le second passage que la protection est maximale. Vous trouvez

• **Piégeage** : posez des pièges à mouches. Leur efficacité est correcte quand il fait sec mais ils sont insuffisants s'il y a de l'eau à proximité et à l'automne. Pour les pièges « fait maison » : prévoyez un piège par arbre, remplissez-les d'une solution de 50 g/l d'eau de phosphate d'ammoniaque (disponible chez tous les revendeurs). Renouvelez la solution toutes les 3 semaines. Les trous d'entrée doivent faire 5 mm de diamètre. Si vous ne voulez pas bricoler il existe des pièges « tout fait ». Disposez-les selon les indications des fabricants, leur efficacité



Piège du commerce

est équivalente aux autres pièges mais il n'y a pas besoin de changer la solution. Dans les pièges « tout fait » vous trouvez des modèles comme Viotrap (attractif alimentaire) et Flypack (attractif alimentaire et sexuel).

3- Intervenez

Si le nombre de mouches a augmenté fortement et que vos arbres ne sont pas protégés par une application d'argile, et enfin, si vous avez un certiphyto il est possible d'avoir recours à l'une ou l'autre des matières actives disponibles.

Retrouvez tous les détails sur les cahiers de l'oléiculteur de France Olive et sur le site du ministère de l'agriculture e-phy



France Olive



E-phy

• Les insecticides biologiques

Le spinosad, que l'on trouve dans Synéis appat, c'est un insecticide naturel, bio, efficace s'il est appliqué dès l'augmentation des captures dans les pièges. Pulvériser Synéis en « spots » de 2-3 m² sur la face sud-ouest de chaque arbre. Idéalement l'application doit être faite dans les 24 h suivant le début du vol.

Le Beauveria bassiana dans le produit Naturalis est autorisé en bio mais son efficacité est pour le moment trop limitée au regard de son coût.

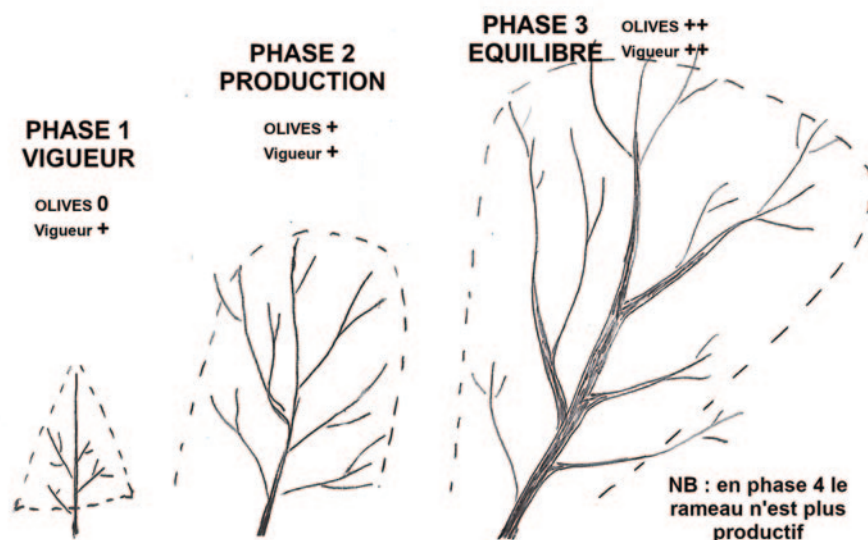
• Insecticides chimiques

Les deltaméthrines : comme dans les produits Décis protech, Decline, Deltastar... et les Lambda-cyhalothrine : comme dans les Karaté zéon, Kusti, Ninja pro, Lambda star... sont efficaces à condition d'être bien positionnés au début du vol de mouche, ils ne sont rémanents qu'une dizaine de jours (un peu plus pour les lambda-cyhalothrine). Tous sont classés dangereux, toxiques ou nocifs pour l'applicateur et l'environnement. Ce sont de « vieux » produits pulvérisés depuis des années, qui peuvent donner l'illusion de produits anodins mais toutes les mesures de protections individuelles doivent être prises à chaque utilisation. Leur application doit être réservée au strict minimum pour ne pas favoriser l'apparition de mouches résistantes.

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 l'été pour observer vos arbres, c'est le bon moment pour voir quel type de branche produit des olives, ou en produira l'an prochain et inversement, celle qui n'en produira plus. De la qualité de ces observations dépendront vos décisions pour l'an prochain.

Les 3 phases du rameau productif



La pousse d'un rameau, d'une branche et finalement de l'arbre dans son ensemble suit un schéma toujours identique : à partir d'un bourgeon initial (qu'il s'agisse d'un noyau qui germe donnant son premier rameau ou d'un bourgeon qui démarre sur une vieille charpentièr) son développement peut toujours être décrit en 4 phases.

Phase 1, vigueur : de 1 à 5 ans, le bourgeon terminal est fort et vigoureux, on dit qu'il est dominant, le rameau s'allonge. Des ramifications latérales apparaissent mais elles restent peu développées, ou très en-dessous du bourgeon terminal. La forme générale est pyramidale. Sur un terrain fertile pendant cette phase 1, le rameau a poussé d'environ 1 ou 2 m.

Mais cette phase 1 est aussi celle pendant laquelle l'oléiculteur qui a peur que le rameau devienne trop grand commet l'erreur de couper le bourgeon terminal. Couper la pointe d'un rameau induit à chaque fois

un retard de l'entrée en production de ce rameau et l'apparition d'un bouquet sur le haut. En phase 1, le rameau doit être, soit gardé entier et dégagé de ses voisins, soit supprimé complètement à sa base.

→ Pour la taille de l'an prochain : la phase 1 est celle pendant laquelle l'olivier fait des promesses. Le tailleur doit choisir des rameaux en phase 1 et leur dégager de la place, pour qu'ils s'épanouissent et qu'ils grandissent.

Dès cet été : vous pouvez commencer à sélectionner les rameaux en phase 1, avec une consigne simple : pour chaque point de départ de rameau il ne faut en garder qu'un seul.



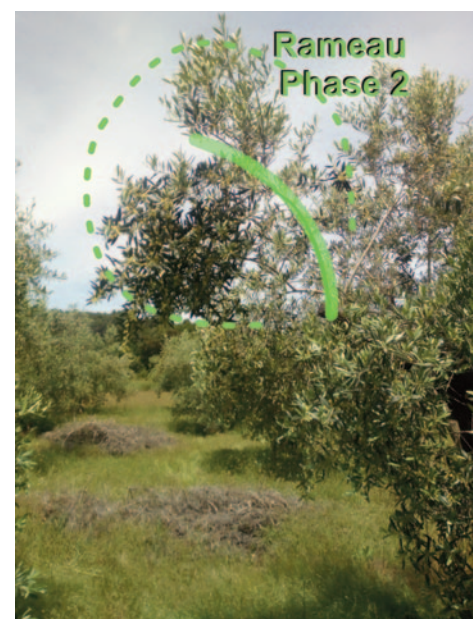
Casser à la main les jeunes rameaux pour laisser pousser celui que l'on veut garder en été est possible. Il faudra couper proprement au sécateur les rameaux cassés l'hiver prochain.

Phase 2, production : les ramifications sont plus nombreuses, touffues. Des bourgeons sur des départs latéraux rattrapent l'axe et le rameau se courbe : c'est l'entrée en production. La branche dans cette phase 2 est à la fois vigoureuse et productive. Sur aglandau, en Haute-Provence, la phase 2 commence à 4-5 ans et se poursuit jusqu'à 10 à 15 ans. Chaque année le rameau grandit en hauteur et en largeur s'il n'est pas gêné par ses voisins.

→ Pour la taille de l'an prochain : la phase 2 est la plus productive, celle qu'il faut maintenir le plus longtemps. Pour cela il faut : 1- identifier la branche en phase 2 ; 2-supprimer les voisines pour qu'elle prenne la lumière sur ses côtés ; 3- ne pas laisser s'installer des réitérations concurrentes ; 4- ne pas blesser la branche ni la laisser prendre de coups de soleil.

Et le point le plus délicat, quand elle est trop haute, il faut réussir à supprimer le rameau le plus haut mais veillant à en garder un autre qui, plus bas, formera le nouveau « sommet » de la branche.

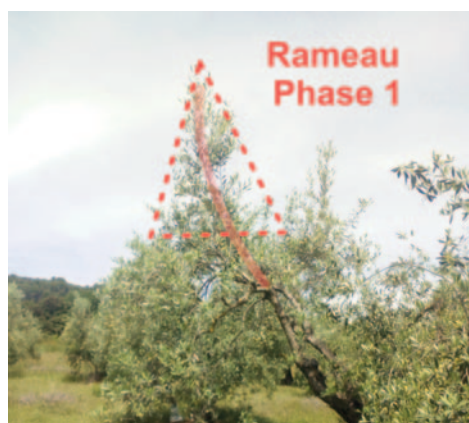
En été, les rameaux en phase 2 sont les plus beaux, ils portent olives et feuilles vigoureuses, ne les touchez pas.



Le rameau s'arrondit, il produit des olives

Phase 3, équilibre : après 10-15 ans, le haut de la branche s'étale, tandis que le bas se dénude. La branche en phase 3 prend maintenant la forme d'une pyramide inversée.

Toutes vos charpentières sont des branches en phase 3, c'est « l'âge de maturité », la branche a trouvé un certain équilibre : la sève alimente encore le sommet mais la vigueur faiblit et la production est stable ou diminue légèrement (ou devient alternante).



Le rameau en phase 1 a une forme pyramidale, avec une seule pointe

Savoir regarder ses arbres (suite)

Quelques branches en phase 3 sont indispensables sur chaque arbre, elles forment la charpente. Mais la branche en phase 3 n'est plus de première jeunesse, ses années les plus productives sont passées. En général, c'est en phase 3 que l'on voit les premiers signes de brûlure des écorces.



La branche a été taillée trop sévèrement, l'écorce a brûlé, elle est passée en phase 4 : dégénérescence, la production et la vigueur chutent.

→ Pour la taille de l'an prochain : seules les 4 ou 5 charpentières de l'arbre doivent être conservées en phase 3, il faut les soigner, éviter les brûlures et blessures.

En été : prenez l'habitude d'identifier les branches en phase 3 sur vos arbres. Si ce sont des charpentières à garder et vérifiez que leurs écorces sont protégées du soleil. Si ce n'est pas le cas, n'hésitez pas à y mettre un badigeon avec un lait de chaux.

Phase 4, dégénérescence : situation que l'on retrouve sur les oliviers abandonnés ou les charpentières brûlées par le soleil depuis plusieurs années. La vigueur est faible, la branche ne prend plus de hauteur ou très peu, elle ne produit plus beaucoup d'olives, elle est désorganisée avec beaucoup de rameaux secs. Les seuls rameaux vigoureux sont ceux qui partent verticalement au centre de l'arbre.

Sur olivier, cette phase peut durer longtemps, des années, voire des décennies. La branche ne meurt pas, elle végète tranquillement.

Sur des arbres cultivés on ne devrait pas retrouver de branches en phase 4 parce que l'oléiculteur les aura remplacées avant.

Le tailleur qui vide trop l'intérieur de ses arbres et dont les écorces brûlent par le

soleil, accélère le vieillissement de la branche.

→ Pour la taille de l'an prochain : il faut s'attacher à favoriser et protéger les rejets à la base des branches en phase 4, même s'ils partent du pied, ce sont eux qui assureront l'avenir de l'arbre.

En été : les branches en phase 4 peuvent être supprimées n'importe quand dans l'année, même en été.

L'âge de mon olivier

L'âge d'un arbre est une valeur qui fait plaisir à celui qui veut se vanter d'avoir des arbres centenaires ou au pépiniériste qui vend plus cher des arbres de 10 ans que des arbres de 3 ans. Mais pour l'arbre la notion d'âge est toute relative, ce qui compte c'est sa phase de développement. Il y a des arbres de 20 ans qui sont déjà en phase 4, dégénérescence, parce qu'ils ont été mal taillés, leurs écorces abîmées ou brûlées les a précipités prématurément en phase 4. Inversement il y a des arbres de 100 ans qui, bien taillés et bien fertilisés ont des branches saines en pleine santé et qui sont encore en phase 2 et 3.

L'oléiculture corse au patrimoine mondial de l'UNESCO

La Corse est la seule région française où pousse spontanément l'olivier sauvage, le vrai oléastre, signe certain de terroirs parfaitement adaptés à l'espèce. Si aujourd'hui la filière est confrontée à des difficultés, la culture traditionnelle, centrée sur la récolte en chute naturelle vient d'être reconnue au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. L'occasion pour nous de découvrir cette oléiculture et de nous interroger sur l'avenir de nos arbres autour de l'exemple corse, à la fois reflet de toute l'oléiculture traditionnelle du pourtour méditerranéen et synthèse du schisme entre agriculture moderne spécialisée et culture ancienne diversifiée.

La récolte en chute naturelle

En Corse, avec des variétés vigoureuses et un climat favorable, les vergers traditionnels ont été conservés dans leurs formats d'origine : les arbres sont très grands, plus de 10 m, sur des troncs de 2 m. Dans de tels vergers les outils de l'oléiculture moderne ne servent pas à grand-chose. Les arbres sont trop hauts pour des pulvérisations efficaces, leurs racines trop profondes pour qu'une fertilisation minérale soit bien utile, les chantiers de taille y sont longs et dangereux, et surtout, les olives à 8, 10 ou 12 m de haut ne sont plus accessibles. Dans ces cas-là, pas le choix, il faut attendre qu'elles soient mûres et qu'elles tombent seules ! Alors évidemment, ça fait sourire... « en Corse, ils attendent que les

olives tombent toutes seules » c'est que les idées reçues ont la vie dure. Mais qu'en est-il vraiment ? Ces vieux arbres sont-ils réellement productifs ? Pourquoi cette méthode a-t-elle été reconnue par l'UNESCO ? Est-ce une pratique folklorique destinée à disparaître ?

L'efficacité des vergers anciens

Depuis l'Antiquité l'homme cultive les oliviers pour récolter des olives. La question primordiale c'est donc la production. Dans ces vergers anciens, comme les arbres dépassent 12 m de haut, ils peuvent produire beaucoup d'olives, vraiment beaucoup, parfois plus de 500 kg d'olives par arbre. Certes ils sont espacés, avec des distances de plantation de 10 à 12 m entre

eux, mais les années de forte production il est possible de faire 20 ou 30 tonnes d'olives par hectare. Bien entendu il y a une forte alternance et la grosse production n'arrive qu'un an sur 3 ou 4, mais si mon arbre produit 1 an sur 4, 400 kg d'olives,



Chaque arbre porte plus de 300 à 400 kg d'olives

ça fait tout de même 100 kg d'olives de moyenne par an : la technique est potentiellement rentable.

L'oléiculture avec des arbres de grande hauteur n'est pas unique, elle est comparable à ce qui se fait avec les châtaigniers, les noyers ou avec les oliviers du Sud de l'Italie, de la Sardaigne...

Tradition sur les coteaux oléicoles

Avant le XXème siècle l'oléiculture traditionnelle en Corse, comme partout ailleurs, se faisait sans tracteurs et sans mécanisation. Elle se faisait avec des bras, du temps de travail et de l'inventivité. Parce qu'il fallait survivre avec le bout de terrain que l'on avait.

Souvent sur les mêmes parcelles, il fallait mixer les productions, trouver les complémentarités et chacun, sous ses oliviers s'ingéniait à tirer autre chose : des légumes frais, des légumes secs, des céréales, du raisin et au pire de l'herbe pour les bêtes ou des abris pour les ruches contre les murets... ainsi chaque mètre carré cultivé était valorisé par plusieurs productions.

« Il ne faut pas mettre toutes ses olives dans le même panier. »
Proverbe oléicole

Chaque geste avait plusieurs finalités : un coup de pioche, servait à la fois aux racines de l'olivier et de la vigne voisine tout en enlevant une pierre gênante ; une branche taillée donnait à la fois du bois pour le chauffage, des rameaux pour nourrir les bêtes. Le terme d'oléiculteur, en tant que cultivateur spécialisé qui ne fait que des olives, est une invention de l'agriculture moderne. Avant, chaque famille de cultivateurs faisait pousser un peu de tout.

Il fallait donc des arbres suffisamment hauts pour travailler en-dessous. Dans les régions où les variétés sont vigoureuses et le soleil violent, entretenir des oliviers de grandes hauteurs s'est imposé naturellement : le terrain devenant une sorte de sous-bois oléicole qui reste frais et ombragé en été, une zone de repos pour les animaux (qui au passage fument le terrain) ou une zone utilisable et exploitable qui, sans les oliviers, serait un coteau désertique.

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

C'était un agro-écosystème cohérent, productif et efficace qui a prévalu partout sur les bords de la Méditerranée pendant des siècles.

Avec la mécanisation et les cultures spéculatives, lentement au XIXème siècle, puis rapidement au XXème siècle la polyculture sous les oliviers a disparu, les parcelles se sont spécialisées. Avec la PAC, la règle voulant qu'une parcelle ne donne qu'une seule production est devenue un dogme. Aujourd'hui, nous mettons « toutes nos olives dans le même panier » et les années de faible production le verger nous coûte plus qu'il ne nous rapporte.



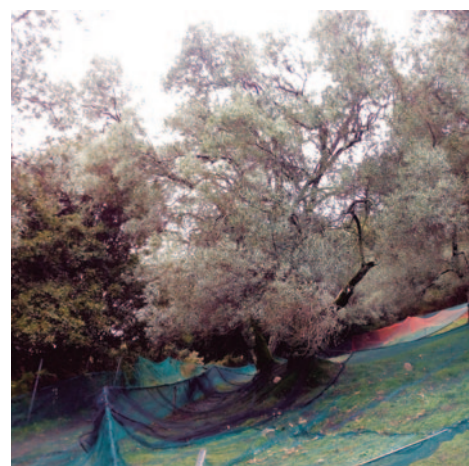
Un olivier multicentenaire qui produit chaque année des centaines de kilogrammes d'olives, il n'est jamais taillé..

Une récolte pas si simple

Sandrine Marfisi, oléicultrice, administratrice au Syndicat de l'olive Corse s'est occupée de la reconnaissance auprès de l'Unesco « Autrefois, avant la récolte, le pied de chaque arbre était nettoyé et le sol totalement nu y était même balayé : nittà, rascà, rastillà ...plus d'une vingtaine de mots corses désignent précisément la nature de ce travail. Cette méthode avait pour inconvénient de donner parfois aux olives un goût « terreux », aujourd'hui, considéré comme un défaut rédhibitoire. On a donc introduit les filets dans cette méthode de récolte. »

Pour cette récolte il faut donc des filets, il faut autant de filets que de surface à récolter (si vous avez 5000 m² d'oliviers : il faut 5000 m² de filets ; si vous avez 5 ha, il faut 50 000 m² de filets). Une fois cet investissement réalisé, il faut poser les filets, organiser le chevauchement des uns sur les autres, vérifier les clôtures pour ne pas qu'un sanglier ou une vache rentre dans le verger, poser des tendeurs, mettre des revers pour que les olives ne roulent

pas chez le voisin... et pendant toute la période où les olives mûres vont tomber il va falloir relever ces filets. Les relever chaque semaine ou après chaque coup de vent. Il faudra 3, 4, 5 passages, parfois plus dans la saison, avec à chaque fois les mêmes gestes pour relever les filets, remplir les caisses, remettre les filets, trier, effeuiller... Un travail de bagnard pour tout l'hiver, parce que la période de récolte s'étale d'octobre à avril, Sandrine Marfisi nous détaille « C'est l'aliva nera qui est mûre en premier, elle se récolte à partir de mi-octobre, ensuite viennent la Zinzale et la Ghjermana à partir de mi-novembre, jusqu'à mi-janvier. Enfin c'est la récolte des plus tardives, la Capanace et la Sabina de février à avril, avec parfois des récoltes qui s'étirent jusqu'en mai ou juin les grosses années en Balagne ».



Avec la pente la pose des filets est plus compliquée : piquets, tendeurs, rigoles... mais il est possible de récupérer toutes les olives en bas de la pente.

Forcément l'huile obtenue de ces olives est unique, les fruits en mûrissant captent les parfums des maquis environnants. Ils donnent une huile douce et dorée, sans amertume, sans ardeur, aux parfums puissants de noix, de pomme mûre et de maquis, elle est reconnue dans une AOP *Oliu di Corsica*, Récolte à l'ancienne.

Oliu di Corsica
A.O.P
HUILE D'OLIVE DE CORSE

Cette oléiculture est certes naturelle mais difficile, et plus aléatoire. Aujourd'hui elle est minoritaire en Corse et de moins en moins pratiquée. Mais l'oléiculture moderne, hyper spécialisée et soumise aux lois de l'agro-industrie connaît des difficultés : changement climatique, sécheresses successives, arrivée de nouveaux pathogènes comme la célèbre *Xylella fastidiosa*. Elle rencontre les problèmes généraux de l'impasse sur les produits phytosanitaires, du tassement des sols, de la dépendance vis à vis de l'eau, du déficit en matières organiques des sols...

Pourquoi s'obstiner à ne cultiver que des oliviers dans une olivette ? Pourquoi ne pas y installer des cultures complémentaires : safran, légumes secs, pommes de terre, de l'herbe à pâturer... des abeilles ou en profiter pour faire autre chose : espace de détente, des fleurs, un cabanon ? L'agroforesterie propose des solutions dans ce sens, l'oléiculture traditionnelle aussi. L'exemple de la filière des arbres anciens, avec récolte en chute naturelle en Corse est un bon exemple : diversité des végétaux, faible mécanisation, aucune dépendance technologique, respect du développement naturel des arbres, productions complémentaires avec de l'élevage sous les oliviers...

La Corse oléicole aujourd'hui

On estime à environ 8000 hectares les surfaces couvertes d'oliviers anciens en Corse, un véritable « grenier à olives » historique mais, comme sur le continent, beaucoup de ces vieux vergers sont abandonnés. Seulement 2100 ha sont cultivés, 4 % de la surface oléicole nationale. Les principaux centres sont la Balagne, le Taravu et la plaine orientale. Profitez de vacances pour aller découvrir cette région.



Ces arbres multicentenaires produisent un an sur deux des centaines de kilos d'olives. L'année de charge faible la parcelle reste rentable parce qu'elle sert au pâturage des brebis.

La Balagne, plaine du roi et Conca d'Oru

Dans le Nord de l'île, la variété reine est la Sabina (ou la Biancaghja, une « olive blanche »), très productive et tardive, elle couvre des centaines d'hectares. Les oléiculteurs les moins jeunes se souviennent qu'il était possible il y a encore 50 ans de parcourir des kilomètres à pied sans jamais quitter l'ombre de ces oliviers. Aujourd'hui la majorité d'entre eux sont abandonnés : trop de pente, des arbres immenses, des récoltes incertaines... mais les arbres monuments sont toujours là. A voir : Fête de l'huile à Montegrosso (20-21 juillet 2024) et la route des artisans qui permet de surplomber les mers d'oliviers de la plaine du Regino.

Le Taravu / Alta Rocca

Dans le Sud de la Corse, on produit une huile de qualité à partir de l'Aliva Nera, importée par les Génois qui en occupant l'île firent greffer des milliers d'oléastres. En bord de mer, c'est la Zinzale qui domine, résistante aux vents marins comme aux canicules. A voir : les pentes oléicoles de Sainte Lucie de Talano, ou les oliviers millénaires au milieu des dolmens des sites préhistoriques de Filitosa.

La plaine orientale

Aujourd'hui c'est dans la plaine agricole de l'Est de la Corse que se produit le plus d'olives grâce au travail colossal de mise en culture au XX^{ème} siècle, pour l'agriculture moderne : agrume, vigne, céréales, élevage et oliviers s'y côtoient depuis les années 60. Sur ces bonnes terres ce sont essentiellement des vergers modernes de variété Ghjermana.

Extrême Nord, le cap

Le cap, une île dans l'île : des pentes, du maquis et la mer de tous les côtés. C'est pourtant là qu'on trouve la capanace, l'olive du cap, plus trapue, plus solide, ici chaque année on enregistre ici des pointes de vent à plus de 200 km/h !

Extrême Sud, Bonifacio : l'îlot calcaire

Petite pointe de terroir calcaire, Bonifacio cultive sa différence. L'agriculture y est difficile : la dalle calcaire le rend sec, dur à travailler, il est la proie de tous les vents. Ici seule la variété Zinzale résiste, ses petites olives la rende un peu moins sensible à la mouche.



Bonifacio : il y a si peu de terre sur ce plateau, que les anciens ont bâti des murets formant des jardinières géantes pour planter leurs oliviers. 300 ans plus tard les arbres ont trouvé des failles dans la roche calcaire, bien entretenus, ils font chacun 200 kg d'olives.

« Notre Histoire, elle est ici, et elle se raconte en tirant les filets sous les frondaisons des grands arbres qui tordent leurs vieilles branches. Et elle ne finit pas au musée, notre Histoire, mais sur une table qu'elle éclaire de sa lumière dorée. » Fabienne Maestracci, oléicultrice à Bonifacio [NDLR : on dirait du Giono dans le texte]