

# Olivette Infos

## Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

## EDITO

Après l'année 2023 où la production d'huile a atteint un niveau exceptionnel, et de qualité, la nouvelle récolte 2024 s'annonce avec une bonne moyenne. La chaleur avec les très fortes températures du mois de juillet et août ont permis de neutraliser l'attaque des mouches. Cela n'empêche pas pour les semaines à venir à continuer une surveillance sans faille. Beaucoup d'entre vous reçoivent par internet les messages envoyés par Alex, le technicien du Groupement, c'est très bien de suivre les conseils prodigues.

Le mois de septembre sonne la rentrée du Groupement. Nous avons plusieurs rendez-vous à honorer. Pour le samedi 7 septembre : forum des associations à Manosque. Nous allons tenir un stand avec nos amis de la Généalogie, beaucoup d'entre vous vont dire : pourquoi, quel rapport la généalogie et les oliviers.

La réponse, c'est que la Mairie de Manosque nous a proposé de partager un nouveau local avec l'association Généalogie. Ce local est plus fonctionnel pour les deux Associations, nous aurons des parties communes et chacune une pièce propre. Je ne vous cache pas notre satisfaction pour notre nouveau local. On vous tiendra au courant de l'évolution du déménagement.

Le deuxième rendez-vous sera le dimanche 15 septembre : Fête sur le Mont d'or, initiée par le Comité de quartier du Mont d'Or. Là aussi le Groupement est heureux de participer à cette nouvelle fête. Le Mont d'Or pour le Groupement est la colline emblématique, je dirais mystique, où l'Association fut créée il y a plus de trente ans suite à un feu qui avait dévasté le Mont d'Or. L'organisation et l'initiative revient au Comité de quartier du Mont d'Or, qui grâce à une équipe de bénévoles motivés, a pu lancer cette fête et la partager avec différentes associations de Manosque, donc le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence, le Comité du patrimoine manosquin, le Rode Oscro Manosco et La Bastido de Manosco vont fêter le Mont d'Or sur la colline de la Cité de Giono.

On vous attend nombreux le dimanche 15 septembre, un flyer qui décrit le déroulement de la fête se trouve à l'intérieur de votre « Olivette Infos ».

Troisième rendez-vous le 22 septembre à Valensole pour la troisième fête de « L'Amande, de l'Olive et de la Pistache ».

Cette année cette fête sera organisée autour de l'Olivier qui sera mis en évidence, conférence, dédicace du livre « La Cuisine Autour de l'Huile d'Olive » de Florianne Motch.

Pour toutes ces fêtes, nous serons présents avec le mini-moulin, Confrérie, concours d'aioli, démonstration de taille. Voilà le programme pour le mois de septembre 2024.

Je ne vous cache pas toutes nos interrogations pour participer à toutes ces fêtes. De nombreuses personnes du bureau étant âgées et fatiguées, nous avons dû répondre négativement à des propositions pour d'autres fêtes. Nous faisons appel aux bonnes volontés pour nous rejoindre.

Je voudrais revenir sur le rassemblement sur le Mont d'Or il y a 29 ans. La fête se déroula le 10 septembre 1995. Cette fête à l'époque fut dédiée à Yves Raymondo, oléiculteur, victime de son courage, de son dévouement au service de tous lors d'une ultime mission avec le corps des Sapeurs Pompiers de Manosque. Nous ne t'avons pas oublié Yves.

A l'époque, un troupeau de brebis ouvrit la marche, « Olivette Infos » était décoré avec des dessins fait-main, certains administrateurs comme Serge Amoureux, avaient un beau coup de crayon. Le slogan de l'époque était :

Venez redécouvrir avec nous notre Mont d'Or.

On vous y attend nombreux.

Alain Roux



Manosque  
15 septembre 2024

# FÊTE DU MONT D'OR

Stands de producteurs et culture provençale

ANIMATIONS POUR PETITS ET GRANDS, CONFÉRENCES, VISITES, DÉGUSTATIONS, EXPOSITIONS, RESTAURATION SUR PLACE, BUVETTE, TOMBOLA, ETC.

Organisée par le CIO du Mont d'Or et ses partenaires

Avec le soutien de la Ville de Manosque, l'Office de Tourisme du Pays de Manosque, le Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence, le Parc du Luberon et le Crédit Agricole

# TRAVAUX DE SEPTEMBRE



## Aides achat de pulvé. Professionnels

Comment glisser d'une bonne idée à des mesures inadaptées. Voilà que ce printemps, l'état français dégage une enveloppe supplémentaire de 47 millions d'euros pour aider les agriculteurs et permettre « l'accélération de la transition vers une agriculture française, toujours plus verte, moderne, performante, compétitive et souveraine »... Formidable ! On peut lire sur la circulaire que l'objectif de cette aide supplémentaire est de « réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, voire les substituer ». Super !

Certes les oléiculteurs professionnels comme les amateurs ne sont pas de gros utilisateurs de produits de traitements mais malgré tout, et même en agriculture biologique, il faut pouvoir réaliser des pulvérisations de qualité, qu'il s'agisse de bouillie bordelaise, d'argile, de Synéis appât, de BT,...etc. Voilà donc une mesure qui peut nous intéresser. Rentrons un peu dans le détail du dispositif : l'aide doit porter sur l'achat de pulvérisateurs ou d'équipement de pulvérisateurs : matériel avec une fiche « certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques » (CEPP), buses à réduction de dérive, capteurs électroniques, drones, matériel avec le label « performance pulvé »,...etc.

Du coup il s'agit d'une aide qui se destine uniquement à ceux qui veulent acheter un matériel de pulvérisation. Quel dommage que l'objectif de réduction des produits phyto ne soit envisagé que sur le plan technologique et qu'aucune mesure ne soit envisagée pour changer les pratiques (par exemple : une taille plus régulière qui limite les maladies), changer le type de pulvérisation (passer à l'argile), adapter la gestion de l'herbe (par exemple avec des broyages différenciés) changer l'approche du verger (par exemple en mixant les productions) ...

**Groupe des  
Oléiculteurs de  
Haute-Provence  
et du Luberon**

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

**CIVAM**

**ALPES DE HAUTE PROVENCE**  
LE DÉPARTEMENT

**REGION SUD**  
PROVENCE ALPES  
CÔTE D'AZUR

**Huile d'Olive  
100%  
France**

Par ailleurs, les montants sont de 2000 € minimum (pas d'achat de petit matériel) et jusqu'à 300 000 € ! Clairement, la mesure s'adresse aux grosses, voire très grosses exploitations agricoles. Ce n'est pas tout le monde qui va acheter pour 300 000 € de pulvérisateur.

Le taux de l'aide de base va de 20 à 40 % selon le matériel et elle est majorée pour les jeunes agriculteurs, les coopératives, et les producteurs en Bio.

Les oléiculteurs qui prévoient de changer de matériel de pulvérisation l'année prochaine ont tout intérêt à demander cette aide mais quel dommage que seuls les investissements pour du matériel lourd soient pris en compte, ce sont des mesures qui ne pousseraient pas les agriculteurs dans le cercle vicieux de l'investissement et du risque d'endettement, favorisant une agriculture asservie à l'agro-industrie sans favoriser l'autonomie des exploitations agricoles.

## Maison des huiles et olives de France à Nyons

Cet hiver, si vous en avez l'occasion, faites un tour à Nyons pour visiter la Maison des huiles et Olives de France. Une chouette installation avec une exposition sensorielle bien réussie et instructive même pour les oléiculteurs et surtout des ateliers cuisine et dégustation. Dégustation des huiles et des olives bien sûr mais aussi des ateliers cuisine originaux animés par une vraie cheffe cuistot.

Plus d'infos sur :  
[www.maisondeshuilesetolives.fr](http://www.maisondeshuilesetolives.fr)



Maison de l'olive

anciens la journée de fête de 1995 qui célébrait la restauration du Mont d'Or.

Une navette circulera toute la journée pour relier le centre ville à la colline.

### ➤ Préparer des olives vertes

**Samedi 28 septembre 2024.** RDV à 10 h à la Luria à Lurs.

Atelier théorique et pratique. Les différentes méthodes de préparation de la récolte à l'apéro : désamérisation et mise en conserve, dégustation.

Inscription par SMS : 06 79 05 22 49 (ne pas laisser de message vocal).

### ➤ Oliviers et agroforesterie

**11 octobre 2024** entre Oraison et Valensole. Voir en page 8

### ➤ Lutte contre la mouche de l'olive

Argile et filet, les solutions écologiques

**Mardi 17 septembre 2024** - RDV à 9 h. Domaine Les grandes Marges – Verger d'Alex. GPS : 43.8180 , 5.9303

Accès : depuis Manosque, monter à Valensole par la D6, en arrivant sur le plateau (11 km depuis l'autoroute), c'est la première ferme à gauche.

Au programme : situation de la pression mouche à la mi-septembre, les trucs à faire pour protéger la récolte.

Séance sur le terrain, reportée en cas de pluie.

Inscription conseillée : SMS au 06 79 05 22 49 à Alex



Les filets sont parfaitement efficaces mais ne sont utilisables que dans certains cas.

**GPS**  
Groupe Provence Services

**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**

## RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH  
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

### GALETTES « BOOST »: LENTILLES CORAIL – COURGETTES MILLET

Ingédients pour une douzaine de galettes :

- 400g de courgettes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 80g de lentilles corail
- 80g de millet
- 2 c. à café de curry
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- 2 œufs
- 3 c. à s. de farine
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 50g de comté râpé
- Sel

#### Préparation

Cuire les lentilles corail (~8 à 10min) et le millet (20min) séparément. Les égoutter.

Pendant ce temps, laver et râper les courgettes.

Dans une poêle huilée chaude, faire revenir l'oignon émincé avec les courgettes râpées et l'ail pressé.

Rajouter le curry, le piment d'Espelette et le sel. Remuer régulièrement jusqu'à évaporation de l'eau des courgettes.

Dans un bol, battre les œufs et la farine.

Rassembler le tout dans un grand saladier : lentilles, millet, courgettes, comté râpé et le mélange œufs/farine.

Bien mélanger.

A l'aide d'un emporte-pièce et avec le dos d'une cuillère, former de jolies galettes pas trop épaisses sur une plaque de cuisson.

Faire cuire au four 20min à 200°C. Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur des galettes.

Servir tiède avec une salade.

#### Cette recette est une base.

Les possibilités pour la varier sont multiples car vous pouvez utiliser d'autres légumes, d'autres céréales et légumes secs, d'autres farines et d'autres épices. A vous de l'adapter en fonction de vos goûts et des saisons !



## Une chaîne Youtube pour vos oliviers

Dans chaque clip, de moins de 3 minutes, Alex répond à une question courante sur les oliviers.

N'hésitez pas à visionner, partager et surtout à participer : les questions les plus représentatives serviront de base pour les prochaines vidéos.

Nom de la chaîne youtube : Entretien des oliviers - Alex

Référence : @alexs6501



## Fête du Mont d'Or 2024

#### Programme du 15 Septembre

10h Ouverture au public, inauguration en musique et visite des stands

11h Discours des officiels avec aubade musicale et dansée du Rode Osco Manosco

12h Intronisation de deux personnalités par la Confrérie de l'Olivier

12h30 Apéritif offert par la Ville de Manosque

17h Tirage de la tombola

18h Clôture de la Fête du Mont d'Or

- Exposition Parc du Luberon, démonstrations de taille, visite des oliveraies et concours d'aioli sur le stand des oléiculteurs.

- Conférences sur le Mont d'Or et ses mines d'eau en compagnie d'un sourcier (Comité du Patrimoine).

- Présentation des costumes traditionnels provençaux sur des poupées selon les classes sociales, les âges et usages sur le stand de La Bastido de Manosco, Librairie provençale.

- Animations sur la mini-ferme, jeux pour enfants de la ludothèque de Manosque, informations et préservation de l'environnement avec les éco-gardes de la Ville.

## La meilleure huile du monde



Oli Conseils

Et si, finalement, votre huile d'olive n'était pas la meilleure huile d'olive du monde ? Chaque oléiculteur lisant cet Olivette infos peut légitimement se poser la question. Une seule façon d'y répondre : se professionnaliser dans la dégustation.

Corinne Petit organise régulièrement des formations à la dégustation professionnelle des huiles, avec un parcours et plusieurs niveaux de qualification, vous serez (peut-être) surpris de la diversité et richesse des huiles d'olive en France.

Renseignements et contact : Oliconseil, Corinne Petit (organisme de formation) au 06 31 07 63 93 et oliconseil@gmail.com

## Bourse d'échange des trucs verts

## Bours'O Vert

Toutes nos olivettes (ou presque) ont besoin d'apport de matière organique et les résidus de broyages de branches sont une bonne matière première. Le Projet Bours'o'Vert vise à mettre en relation les structures qui « produisent » du broyat et ceux qui en cherchent.

C'est un site internet qui rassemble les petites annonces concernant les résidus de végétaux : broyat, broyeur, à céder ou à acheter... Consultez le site internet :

Pour le moment le site démarre mais cet hiver les annonces pourraient se multiplier.

## 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

Petite annonce adhérent

## VALENSOLE Taille et Récolte

Adrien Chalumeau  
06 95 72 93 41

Taille autour de Valensole  
Récolte au peigne électrique  
(Périmètre plus large)

# ÉTIQUETTE : mon huile d'olive c'est une matière grasse

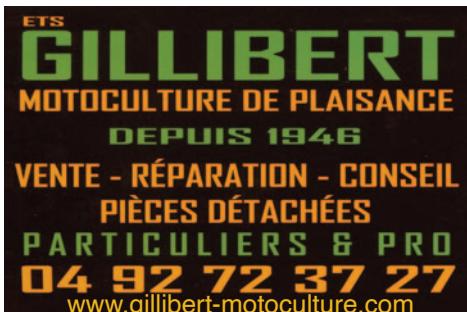
L'huile d'olive est un corps gras, comme son nom l'indique c'est... de l'huile et rien que de l'huile... Il n'y a ni fibre, ni protéine, ni sucre lent, ni sucre rapide, pas d' « ultra-transformation », c'est simple et clair. Et si vous lisez ces colonnes vous connaissez probablement les oliviers qui ont porté les olives à l'origine de l'huile qui est sur votre table.

Mais avec le continual développement de la mal-bouffe et des produits ultra-transformés et ultra-transportés sur la planète, la consommation de produits simples et bons diminue. Il faut se méfier parce qu'ils ont des services de communication très forts et leur intérêt est d'entretenir de la confusion pour faire croire que leurs produits ultra-transformés sont à peu près équivalents aux produits plus sains. Bien sûr, le législateur pourrait faire confiance à l'intelligence du consommateur et proposer des règles de bons sens : « mangez des produits naturels et locaux que vous cuisinez vous-même », mais les industriels ont insisté pour compliquer la chose et au prétexte de précisions scientifiques, embrouillent tout le monde.

C'est le cas, par exemple, avec le fameux Nutriscore : au début, l'huile d'olive se trimballait la mauvaise note D -Orange (= « c'est pas bien il faut pas en manger beurk »). C'est vrai que l'huile ce n'est que du gras, du coup elle était moins bien classée que des sodas, des viandes, des cacahuètes... alors que personne ne s'enfile 1/3 litre d'huile d'olive d'un coup (alors qu'1/3 de litre de soda ou 300 g de viande...). Après quelques polémiques et négociations suivies d'un ajustement de l'algorithme qui attribue la note, notre huile d'olive a obtenu la note C- jaune (= « ouais, bof, tu peux en manger mais alors juste un peu »). Ce n'est pas que l'huile d'olive ait changé entre temps, ça fait 6000 ans qu'elle est toujours composée de la même chose, c'est uniquement le mode de calcul qui a changé.

Mais la note C- jaune restait peu flatteuse et comme des consommateurs préféraient encore boire du Coca-Cola 0 % (qui lui, avait la note B) que de l'huile d'olive... il y a eu de nouvelles tractations en 2023 et notre huile d'olive, toujours la même, a fini par obtenir la note B-vert clair (= « c'est bon pour ta santé, prends-en »).

Nous voilà donc bien contents d'être passés, grâce au lobbying des filières oléicoles européennes, du groupe des mauvais avec la note D, à celui des bons élèves avec la note B, sans avoir rien changé à la composition de l'huile, voilà qui a occupé du monde.



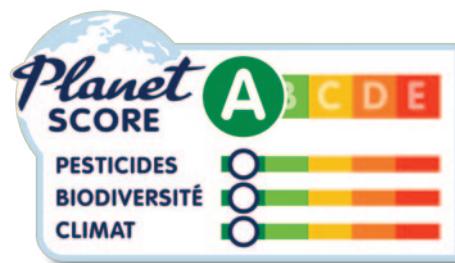
Et ce n'est pas fini, en 2024, les débats portent maintenant sur la note environnementale. Notre huile d'olive est embarquée dans ce tourbillon où de savants calculs sont alignés par des organismes de recherche (voir les docs de l'INRA), évalués par des administrations, disputés par les firmes industrielles, remis en cause par des ONG... et où l'on oublie un peu de quoi on parle.



Le fameux Nutriscore

Par curiosité, regardez le site de l'Ademe (<https://agribalyse.ademe.fr>). L'huile d'olive obtient des valeurs plutôt flatteuses, par exemple pour le bilan carbone avec 0,98 kg d'équivalent CO<sub>2</sub> par kg d'huile, alors que le beurre est à 7,73 kg CO<sub>2</sub>-eq, ou les huiles d'arachides avec 4,24 kg. Via un autre algorithme, Agribalyse propose un « Score unique EF » où l'huile d'olive reste meilleure que les autres avec 0,59 (1) alors que l'huile d'arachide est à 0,98 (1) et le beurre à 0,73(1).

Mais est-ce que comparer : des bilans carbone, des rayonnements ionisants, des niveaux de formation photochimique d'ozone, d'eutrophisation des eaux douces et marines...etc. (tous ces indicateurs sont vérifiables) pour choisir son huile d'olive, c'est bien raisonnable ?



Un autre exemple du côté du Planet-score, un indicateur porté par un regroupement de commerçants et producteurs engagés, l'huile d'olive si elle est bio, a tous ses indicateurs dans le vert, comme l'huile de tournesol, en revanche le beurre (produit d'élevage), est en rouge pour le climat et la biodiversité.

Mais dans le fond la méthode est toujours la même, les industriels mettent de la complexité pour faire croire que tous les produits se valent peu ou prou. Les instituts de

recherche se perdent dans des détails, les législateurs ne savent pas trancher et les consommateurs sont noyés sous la masse d'information. Et in-fine les industriels vendent plus cher le produit qui leur coûte le moins cher à produire. Peut-être que l'on pourrait revenir à la stratégie du bon sens : « Manger des produits locaux, sains et que vous cuisinez vous-même ».

(1) les valeurs sont exprimées en milli-Points par kilo de produit, le Point correspondant à une unité issue d'un calcul où 1 Point correspondrait à l'impact environnemental annuel d'un habitant européen.

## Soyons raisonnables

L'huile d'olive est un corps gras, issue d'un fruit, sa composition en acides gras, ses polyphénols et ses micronutriments, en font une des meilleures matières grasses pour la santé mais si on compare votre santé après avoir bu 1/2 l d'huile d'olive pure et 1/2 l de thé à la menthe, il est probable qu'on vous trouve en meilleure santé après le thé.

## Rendez-vous aux moulins

En octobre pensez à prendre contact avec votre moulin pour vérifier ses dates d'ouvertures et horaires, son fonctionnement (lots particuliers, à façon, en commun...) et si nécessaire prenez un rendez-vous.

Dans le prochain Olivette infos : un dossier spécial récolte.



# Conseils de saison septembre- octobre 2024

**Les températures plus douces et le retour des pluies relance l'activité des arbres mais aussi celles des mouches et des maladies de feuilles. C'est une période cruciale souvent négligée par les oléiculteurs, surtout quand les arbres sont correctement chargés.**

## Des pousses et de l'huile

C'est en septembre et octobre que les arbres fabriquent de l'huile, de nouvelles feuilles, de nouvelles racines et qu'ils remplissent leurs réserves pour passer l'hiver. Si vos arbres souffrent d'un manque d'eau ou de nutriments en septembre-octobre vous ne le verrez pas tout de suite mais ils s'en souviendront, les rendements en huile seront moins bons et la floraison plus faible en 2025. Heureusement, la nature étant bien faite, en région méditerranéenne, normalement il pleut en septembre et comme le sol est encore bien chaud, les micro-organismes du sol vont turbiner à fond, et permettre la libération dans le sol des nutriments dont les oliviers ont besoin pour photosynthétiser. Mais à l'heure du changement climatique, difficile de savoir le temps que l'on aura en septembre (réddaction de ce n° d'Olivette infos début août).



C'est en septembre-octobre que vos olives font de l'huile.

## De l'eau pour l'automne

Si vous pouvez arroser, assurez-vous que les oliviers reçoivent bien l'équivalent de 20 mm par semaine en septembre.

Si vous ne pouvez pas arroser, envisagez un binage d'automne pour valoriser la première pluie, voir ci-après le dossier sur l'efficacité de l'eau de pluie.

## Fertilisation : point trop n'en faut

Inutile de prévoir des apports au sol dans la majorité des vergers. Si vos arbres sont très chargés en olives, accompagnez-les plutôt avec un engrangis foliaire complet. Seule exception : les vergers chargés pour la seconde année consécutive et avec arrosage par asperser sur lesquels on pourra faire un complément en potasse.

## Maladies des feuilles

Si vous voulez garder des arbres en parfaite santé la pulvérisation d'un traitement préventif avec du cuivre, comme une bouillie bordelaise, est conseillée début septembre. Comme préconisé dans les cahiers de l'oléiculteur de France Olive, une application à la demi-dose est suffisante. Par exemple pour une bouillie bordelaise, comptez 600 g/hl.

## Mouche : on rentre dans le dur !

Voir le détail sur Olivette infos n°179 (le précédent)

Début septembre, c'est le moment critique, le début de la période difficile, il faut être attentif si vous ne voulez aucun dégât de mouches.

En septembre, le piégeage massif n'est plus suffisamment efficace, il faut passer à autre chose. L'application d'une argile début septembre est la meilleure solution. Rappel : l'argile blanche calcinée, quel que soit le nom du produit commercial, s'applique à 5 % (5 kg d'argile pour 100 l d'eau), à pression modérée de 6-8 bars, à gouttes les plus fines possibles.

Renouvelez l'application après 30 mm de pluie ou 3 semaines.



### Formation : lutte contre la mouche

Séance gratuite ouverte à tous. **Mardi 17 septembre 2024 à 9 h.**

Au domaine les grandes Marges à Valensole. GPS 43.8170, 5.9308. (de Manosque après le rond point de l'autoroute, prendre la D6 vers Valensole, compter 11 km, la domaine est sur le gauche indiqué par un grand panneau).

Au programme : état de la présence des mouches en septembre en Haute Provence, les méthodes de lutte pro et amateurs, la préparation de l'argile et sa pulvérisation.

Illustration « @ » Alerte mail : si vous avez rempli votre adresse mail avec votre adhésion vous devez recevoir les mails du groupement des oléiculteurs, si ce n'est pas le cas, dites-le nous ici : gohpl@oleiculteurs.com

## Octobre : la récolte précoce

Comme son nom l'indique, la technique de la « récolte précoce » consiste à récolter les olives plus tôt que la normale. Si vous n'avez pas fait de traitement contre la mouche pendant la saison il est possible que le nombre d'olives abîmées augmente vite à l'automne.

La récolte des olives fin octobre, avant leur maturité, permet de limiter les pertes. Certes les coûts de trituration sont augmentés (rendements faibles), l'huile est ardente et amère (les 2 premiers mois), mais vous sauvez la récolte et supprimez une génération de mouches.

Ne faites pas de récolte précoce si vos olives sont en bon état, si votre pulvérisation d'argile est en place ou si vous voulez une huile douce.

**Alternative :** Avec des filets anti-mouches sur les arbres, aucune olive n'est piquée, mais l'achat et l'installation du filet reste encore un obstacle, ici installation d'un filet lors d'une formation

**En septembre, pulvérisez un mélange argile (contre la mouche) et bouillie bordelaise (contre les maladies) : vous ne faites qu'une seule fois le travail et les deux produits seront plus efficaces.**

## Teigne : les jeux sont faits

Les papillons de teigne de juin ont pondu dans nos olives et c'est en septembre qu'on compte les points. En 2024, les populations de mouches sont restées généralement faibles, nous ne devrions pas avoir beaucoup de dégâts.

**BIOTEC sarl**

*Amendement organique  
Fumier de mouton*

**04300 Saint-Martin-les-Eaux**  
**Tél. / Fax : 04 92 72 62 34**  
**Portable : 06 08 06 38 13**

# Conseils de saison (suite)



Amandon dévoré de l'intérieur par la chenille de teigne (la pointe du noyau a été coupée au sécateur)

Si votre verger est touché cette année, contactez nous : alex@oleiculteurs.com, nous conduisons une enquête sur les facteurs favorisant ponctuellement les teignes.

## Préparer vos olives vertes

En septembre c'est le moment de ramasser des olives pour vos apéros de l'an prochain.

Pour aglandau, la désamérisation à la soude est la plus simple et la plus rapide. La désamérisation en saumure, avec du sel, pour des olives vertes est plus difficile sur aglandau, il faut compter plusieurs mois pour une désamérisation complète et les olives perdent de leur fermeté.



Préparation familiale de 3 kg d'olives vertes.

Attendre la fin septembre que les olives virent du vert franc au vert jaunissant. Préparez la solution de soude à 2 % avant d'aller ramasser les olives.

La soude est la soude caustique achetée en droguerie, elle doit être manipulée avec des gants et des lunettes de protection. Celle que l'on trouve couramment dans le commerce est déjà à 30 %, pour faire notre solution à 2 %, il faut donc la diluer 15 fois. En pratique il faut mettre 1 volume de soude pour 14 volumes d'eau.

Du côté des olives, faites la récolte à la main, délicatement, calibrez puis rincez et séchez les olives. Mettez-les à tremper dans la soude en veillant à ce que toutes les olives soient immergées. Après 6h pour des petites olives et 8 h pour des plus grosses : prélevez quelques olives et coupez-les en deux, attendez quelques secondes. Vous allez observer que la partie extérieure s'oxyde vite, alors que la partie proche du noyau s'oxyde lentement. La partie qui s'oxyde rapidement est celle dans laquelle la soude a pénétré. La désamérisation est terminée quand la soude a pénétré au 2/3 de la chair de l'olive. Si la soude a pénétré seulement 1/3 ou 1/2, laissez vos olives tremper et refaites un test 1 ou 2 h plus tard. Quand les 2/3 sont atteints, rincez bien les olives puis mettez les à tremper dans un grand volume d'eau claire 12 à 24 h. Goûtez les fruits régulièrement, pour les égoutter quand ils sont à votre goût.

Pour les conserver, le plus simple est la conservation en saumure. Préparez-la avec 60-70 g de sel pour 1 litre d'eau (6-7 %) avec ou sans aromates, selon votre goût. Mettez les olives en bocaux et couvrez-les de cette saumure, fermez hermétiquement et conservez l'ensemble dans une cave, à l'abri de la lumière et idéalement à une température inférieure à 20-25 °C. Les olives sont bonnes à manger au bout de 2-3 jours, le temps que le sel pénètre les fruits.

En résumé, pour faire des olives vertes à la soude :

1- Préparation de la lessive de soude la veille

### Formation à Lurs le 25 septembre 2024

Préparation d'olives de table - focus sur les olives vertes

RDV 10 h (fin vers 12h) à La Salle Luria

Au programme : le choix des fruits, désamérisation à la saumure et à la soude, démonstration pratique, éléments pour la préparation d'olives noires.

Séance en salle, avec préparation pratique d'olives.

Inscription par SMS : 06 79 05 22 49 (pas de messages vocaux, mettre un sms)

2 - Récolte et calibrage des olives

3 - Désamérisation dans la solution de soude de quelques heures

4 - Deux rinçages dont un trempage de 24h

5 - Mise au sel pour la conservation

Les olives sont bonnes 3 jours après la récolte.

## Désamérisation à la cendre

Les désamérisations à la lessive de cendre, saumure ou sel sec permettent aussi de désamériser les olives mais le procédé est plus long et ramollit les fruits. Pour les variétés amères comme l'aglandau, une désamérisation d'olives vertes à la cendre ou en saumure prendra plusieurs semaines, souvent 3-4 mois, et parfois 1 an ou plus selon le stade de récolte des fruits, l'épaisseur de la peau (conditions climatiques de l'été), l'eau utilisée, les températures de conservation, etc... Nous parlerons de ces méthodes pour la préparation des olives noires dans notre prochain numéro.

### Préparation à la cendre

Témoignage d'un oléiculteur voulant rester anonyme

Le problème c'est surtout d'avoir de la cendre. Il faut en garder de l'hiver d'avant. Moi je prends les cendres de la cheminée que je garde dans des seaux avec un couvercle, il en faut un bon paquet. Pour chaque kilo d'olives que je veux préparer je mélange 1 kg de cendre avec un 1 litre d'eau, j'obtiens une sorte de pâte. Je récolte mes olives dernière semaine de septembre sur un arbre, toujours le même qui me fait des gros fruits, je mets les olives dans la pâte et je mélange bien. Je referme les seaux et je les laisse faire jusqu'à Noël. Si elles sont encore trop amères, je les laisse encore 1 mois ou deux. Quand je les trouve bonnes, je prépare ma saumure : je fais chauffer de l'eau et je mets 100 g de sel par litre d'eau, quand il est fondu, je laisse refroidir en rajoutant du thym. Je rince mes olives, je les séche, je les répartis dans des bocaux et je couvre avec la saumure. Et voilà.

NB : la variété des olives n'est pas précisée ici, selon les variétés la durée de désamérisation peut varier grandement.

Petite annonce adhérent

### A vendre Huile d'olive fruité vert

Aglandau coteau de Sisteron  
aucun traitement

Jérôme 07 78 35 30 40

# Pluies de septembre : efficaces sur votre olivette ?

A la fin de l'été les sols des olivettes en colline sont secs sur toute leur épaisseur, pour les ré-humecter il faut beaucoup d'eau et de l'eau qui tombe doucement. Surveillez les pluies, et votre terrain, le pluviomètre vous donne des indices mais il masque bien des choses.

**Rappel : une pluie de 10 mm est une pluie qui apporte 10 litres d'eau par mètre carré.**

## Repères

**La quantité** de pluie est le premier critère, s'il pleut :

- moins de 10 mm : seule l'herbe en profite, les racines des oliviers restent au sec.
- environ 20 mm : herbe et oliviers sont relancés, c'est une pluie efficace.
- plus de 40 mm : l'herbe et les oliviers poussent et la réserve d'eau du sol peut se remplir.

**L'intensité horaire** est aussi importante, s'il pleut :

- moins de 6-7 mm /h : la pluie pénètre dans le sol presque uniformément c'est une pluie efficace.
- 6 à 10 mm /h : une partie de l'eau ruisselle et ne pénètre pas.
- plus de 10 mm/h : la majeure partie de l'eau aura ruisselé.

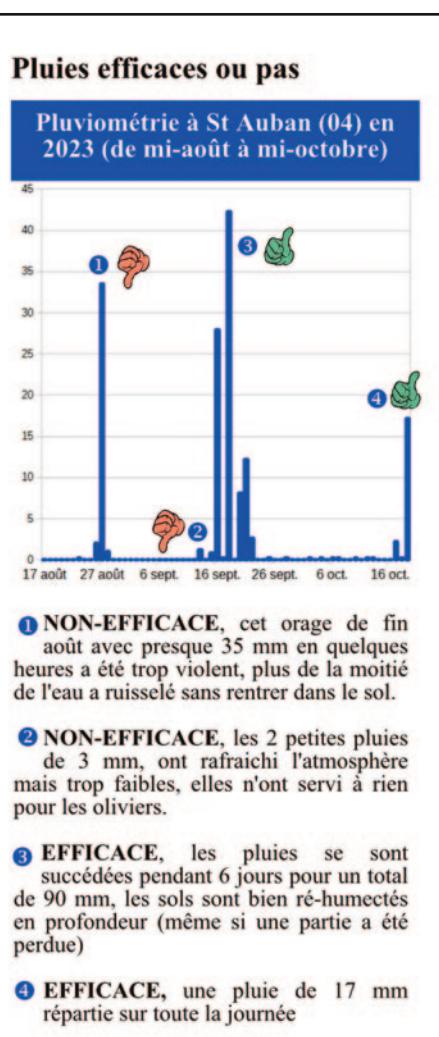
Sur un terrain en pente c'est parfois plus 80 % de l'eau qui ruisselle, soit une pluie efficace à seulement 20 %. Attention, même sur un terrain « presque plat » une intensité de pluie de 10 mm en une heure peut ruisseler, surtout si la terre est très sèche ou argileuse.

**L'intensité journalière**, s'il pleut :

- moins de 30-40 mm/ 24 h : la majeure partie de l'eau pénètre, la pluie est efficace.
- plus de 40-50 mm/ 24 h : au-delà de ce seuil, l'eau de pluie ne pénètre plus et ruisselle.

L'efficacité de la pluie est aussi liée à votre terre : la pente bien sûr est le principal facteur d'efficacité de la pluie sur un terrain donné (entre une pente de 1 %, et une pente à 4 % l'efficacité de la pluie est divisée par deux), mais aussi sa rugosité (si la surface est irrégulière avec de l'herbe ou des mottes, l'eau sera ralentie \*), son état de surface (si le sol a été travaillé et qu'une couche de battance s'est formée, l'eau ne rentre plus), sa macro-porosité (si le sol a été biné au printemps dernier ou si vous avez beaucoup de vers de terre l'eau rentrera mieux), sa micro-porosité (si vous avez un bon taux de matière organique et de sable, l'eau s'insinuera mieux), son tassement (voir Olivette info n°178), son taux de matière organique (un terrain où l'on broie les branches depuis quelques années retiendra mieux l'eau, avec 4 % de MO tous les sols non tassés acquièrent une bonne capacité de rétention...).

A l'inverse, une terre en pente, argileuse et tassée aura beaucoup de mal à se ré-humecter en fin d'été.



Pour que chaque pluie soit efficace sur votre terrain, aménagez des terrasses ou des zones plates (c'est le plus important), broyez vos branches de taille, paille, binez une fois par an 20-30 % de la surface, évitez les tassements, cassez les voies de ruissellement en aménageant des revers d'eau et des zones d'infiltration, tenez compte de l'eau qui ruisselle depuis les parcelles voisines...

\* l'orientation de la rugosité par rapport à la pente est également déterminant : toujours travailler perpendiculairement la pente, que ce soit pour des sillons ou pour travailler l'herbe.

## → L'éternelle question de l'herbe

Pour un sol donné à moins de 2 % de pente, la vitesse d'infiltration est 4 fois supérieure s'il y a de l'herbe que s'il est travaillé. Fin août l'herbe est toute sèche et jaune dans l'olivette, s'il pleut fort, elle va permettre de mieux retenir l'eau, mais si la pluie est inférieure à 10-20 mm, seule l'herbe va en profiter et vos oliviers seront toujours en conditions sèches.

Si vous avez un doute : faites un trou à la pioche dans le terrain, si la terre n'est pas humectée jusqu'à 40 cm de profondeur c'est que vos oliviers sont encore en déficit.

La solution ? Alternez des zones enherbées et des zones où l'herbe est binée en laissant toujours de larges bandes enherbées sur les bords de parcelles.



un simple trou à la pioche permet de juger de l'efficacité d'une pluie,  
voir la vidéo à ce sujet page 3 ; youtube : @alexs6501

# Une autre culture dans vos oliviers

Par A. SICILIANO

Quel oléiculteur ne s'est jamais désespéré en s'écriant : "Avec tout le travail que j'ai mis dans ces oliviers, ils me coûtent plus que ce qu'ils me rapportent !". Et en effet dans le contexte actuel, les coûts d'entretien d'un verger d'oliviers, l'augmentation du prix des engrains, des amendements, des coûts d'entretien du tracteur, des carburants... dépassent parfois les recettes en olives. Alors pourquoi ne pas cultiver sur le même terrain autre chose que vos oliviers ?

Ce n'est pas une idée nouvelle, ça s'est toujours fait, que ce soit des cultures sèches (pois-chiche, safran, câpres...), des céréales, du fourrage, du maraîchage, mais aussi de l'élevage. En associant autre chose à vos oliviers vous rendez chaque poignée d'engrais, chaque litre d'eau (de pluie ou d'irrigation), chaque passage de tracteur ou de tondeuse plus efficace. En plus, les connaissances actuelles en agroforesterie permettent d'envisager les associations de cultures qui sont bénéfiques l'une à l'autre.

**Alors, si c'est plus rentable pour vous et plus efficace pour les arbres, l'an prochain, qu'est-ce que vous allez cultiver dans vos oliviers ?**

Les lecteurs assidus d'Olivette infos se souviennent que l'on a déjà évoqué le pâturage dans les oliviers (n° 149), le safran (n° 132.), l'apiculture, les pistaches (n° 162), les amandes

## Atelier : agroforesterie et oliviers

Atelier d'échange et de partage, sur le terrain, avec l'intervention des spécialistes d'Agroof venez comprendre les avantages d'associer des cultures à vos oliviers : quels intérêts pour l'olivier (synergies), quels pièges éviter (concourses) et comment optimiser les deux cultures.

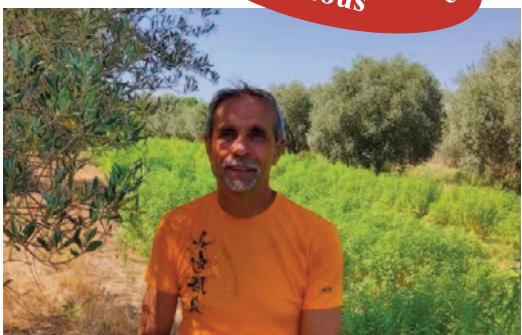
**Vendredi 11 octobre 2024 de 9 h à 12 h**

Rendez-vous le vendredi 11 octobre 2024 à 9 h, sur le verger de Valensole (tout près d'Oraison) au point GPS : 43.8759 , 5.9067

Pour venir depuis Oraison (5 min) : prendre la D4 et après le pont sur l'Asse laisser le croisement avec la D15 (vers Valensole) à gauche et s'arrêter sur la parcelle à droite 100 m plus loin. Depuis Manosque, sur la D4 , traverser le hameau "Le bar" et s'arrêter sur la parcelle à gauche, 100 m avant la D15.

**Inscription conseillée par SMS au 06 79 05 22 49**

(vous pouvez venir même si vous n'êtes pas inscrit, mais en cas de report pour cause de pluie, nous ne pouvons prévenir que ceux qui se seront inscrits)



**Agroof** est une Société Coopérative et Participative spécialisée dans l'étude et le développement des systèmes agroforestiers

en France depuis

2000. Elle réalise

des formations



techniques,

accompagne

des projets agroforestiers et mène des travaux de recherche et de développement en partenariat avec des organismes de recherche et des agriculteurs. Elle s'implique également dans l'évolution des réglementations et s'investit dans les outils numériques au service de la recherche, la formation et l'ingénierie.

