

238 Rue René Char
04100 Manosque
Tél. : 04 92 71 00 70



N° 181

Novembre/Décembre 2024

Abonnement / Adhésion :
29 € - 6 numéros / an
ISSN : 2273-3817

Olivette Infos

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

Le dimanche 6 octobre à 7h du matin une page de notre association s'est tournée. Nous avons déménagé dans notre nouveau local. Une pluie fine tombait, cela ne nous a pas empêché de travailler. Trois heures après tout été déplacé et rangé dans le nouveau local. Ce nouveau lieu est agréable, en bon état, bien éclairé, cela nous change de notre « cafouchoun » semi enterré. Nous avons une pièce réservée à notre association et des parties communes que nous allons partager avec deux autres associations. Nous avons pu discuter, échanger sur différents sujets avec les responsables des autres associations, horaires, réunions, internet avec nos deux voisins. Cela a été positif. Pour cette cohabitation on ne pouvait pas mieux tomber. Un grand Merci à la mairie de Manosque, son maire et le conseil municipal pour ce nouveau local. Fini le 39 Rue Grande, bienvenue au 238 Rue René Char.

Le mois de septembre a été très riche pour la vie associative. Après la journée des associations, ce fut la fête sur le Mont d'Or, notre colline emblématique. Le Comité de Quartier du Mont d'Or avait bien préparé et assuré la fête. Une semaine après c'était la troisième fête de la Pistache de l'Amande et de l'Olive à Valensole. Vous trouverez le déroulement de ces fêtes dans le flash de la vie associative à l'intérieur d'Olivette Infos. Notre prochain déplacement est prévu dans le Var au village du Val à côté de Brignoles.

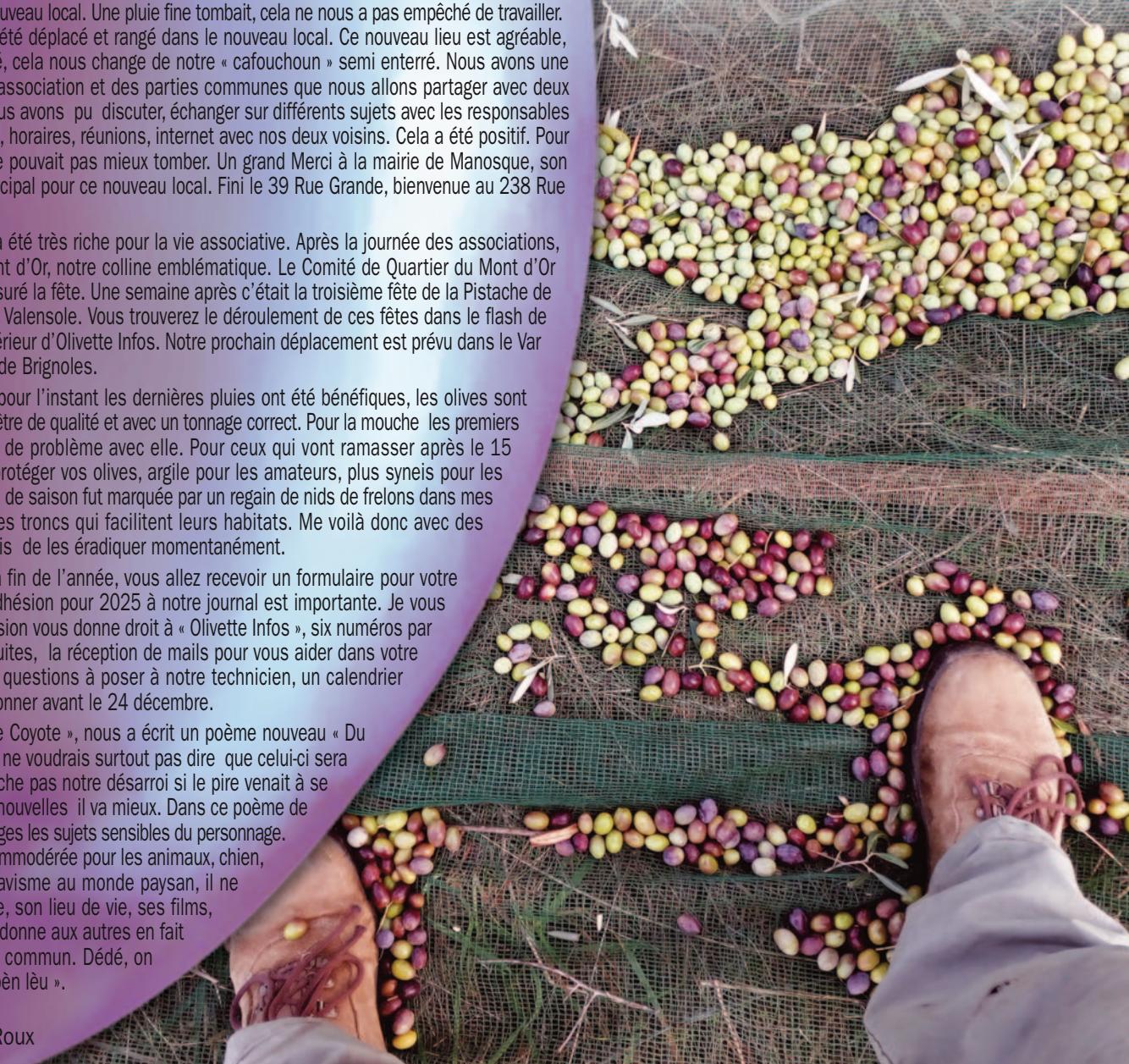
Concernant nos olives, pour l'instant les dernières pluies ont été bénéfiques, les olives sont belles, la récolte devrait être de qualité et avec un tonnage correct. Pour la mouche les premiers cueilleurs n'auront pas de problème avec elle. Pour ceux qui vont ramasser après le 15 novembre, mieux vaut protéger vos olives, argile pour les amateurs, plus syneis pour les professionnels. Cette fin de saison fut marquée par un regain de nids de frelons dans mes oliviers anciens avec des troncs qui facilitent leurs habitats. Me voilà donc avec des bombes qui m'ont permis de les éradiquer momentanément.

Nous approchons de la fin de l'année, vous allez recevoir un formulaire pour votre réabonnement. Cette adhésion pour 2025 à notre journal est importante. Je vous rappelle que cette adhésion vous donne droit à « Olivette Infos », six numéros par an, des formations gratuites, la réception de mails pour vous aider dans votre travail d'oléiculteur, les questions à poser à notre technicien, un calendrier pour ceux qui vont s'abonner avant le 24 décembre.

Notre ami Dédé, dit « le Coyote », nous a écrit un poème nouveau « Du Potager aux oliviers », je ne voudrais surtout pas dire que celui-ci sera le dernier, je ne vous cache pas notre désarroi si le pire venait à se produire. Aux dernières nouvelles il va mieux. Dans ce poème de vie qui relate par des images les sujets sensibles du personnage. Pour Dédé, sa passion immodérée pour les animaux, chien, mouton, abeille, son atavisme au monde paysan, il ne s'en cache pas, sa terre, son lieu de vie, ses films, ses écrits, l'amitié qu'il donne aux autres en fait un personnage hors du commun. Dédé, on pense bien à toi et à « bèn lèu ».

Alain Roux

SPÉCIAL RÉCOLTE





Flash infos

Fruits et saveurs d'autrefois



A Manosque le premier WE de décembre se tiendra la traditionnelle journée des fruits et saveurs d'autrefois. A l'initiative du Parc du Luberon, sur le merveilleux domaine de la Thomassine, vous y retrouverez comme chaque année, des pépiniéristes avec des variétés anciennes de tous les fruits, des stands de dégustation, des conférences, balades et bien entendu un stand du groupement des oléiculteurs avec le mini-moulin.

RDV le 1^{er} décembre 2024

Tous les détails sur www.parcduluberon.fr

Xylella discrete

La bactérie « tueuse d'oliviers » ne fait plus les grands titres des journaux, elle continue pourtant « tranquillement » sa progression en Espagne, en Italie et en France mais à bas bruit.

D'un côté des agriculteurs touchés demandent des aides et la recherche de solutions techniques. D'un autre côté les autorités des pays concernés semblent dépassées par la complexité du dossier : plus de 200 espèces de végétaux sont concernés, dont des filières agricoles économiquement capitales (vigne, olive, horticulture...), une bactérie qui reste mal connue et difficile à identifier sur le terrain, des insectes vecteurs nombreux et tout aussi mal connus, des filières qui s'inquiètent quand d'autres jouent les autruches, une réglementation européenne de la terre brûlée(1)...

En France des campagnes de recherche ont eu lieu, les résultats peu diffusés montrent une progression de Xylella, mais faible, ou

mal identifiée, ou très ponctuelle, en tous cas de souches peu pathogènes...



Dépérissement d'un olivier probablement à cause de *Xylella* en Corse

Si la recherche commence à proposer des variétés tolérantes (pour replanter après arrachage des oliviers anciens), des traitements ciblés sur des insectes vecteurs (mais pas disponibles en France), des produits de stimulation de la défense naturelle des arbres (aux efficacités mal démontrées)... sur le terrain les oléiculteurs restent passablement démunis.

(1) : le règlement européen prévoit des destructions immédiates et totales des plants identifiés comme contaminés et la délimitation de zones de quarantaine.

Y'a des feuilles dans l'huile

J'avais été frappé d'entendre un vieux moulinier me confier « parfois, surtout en fin de saison, quand on voyait arriver des olives archi-mûres et qu'on voulait redonner un peu de fraîcheur à une huile, j'envoyais quelques poignées de feuilles dans le broyeur. Les feuilles écrasées par les meules donnaient un goût de verdure à l'huile qui, sinon, aurait été un peu fade ». Moi qui à l'époque passais un temps infini à enlever toutes les feuilles de mes olives...

Ces dernières années, des études scientifiques montrent que dans certaines conditions, l'ajout de 1 % de feuilles aux olives avant broyage améliore les taux de polyphénol et le profil organoleptique de certaines huiles ! Mais pas à tous les coups. En effet, il suffit de mâcher une feuille d'olivier pour comprendre : un goût de vert broyé mais amer, fort et immangeable.

Si mes olives sont trop douces, trop mûres, l'ajout d'un peu de feuilles vertes et fraîches, relèvera le goût de l'huile, comme le poivre dans un plat trop insipide. En revanche si mes olives sont déjà bien vertes, piquantes, amères, l'ajout de feuilles n'améliore pas l'huile, voire accentuera les défauts. Comme d'autres problèmes suggèrent : les feuilles libèrent des enzymes qui agissent différemment selon que la pâte d'olive est exposée à l'air, à la lumière, qu'elle attend quelques minutes avant cen-

trifugation... des recherches devraient se poursuivre sur ce sujet... en attendant ne vous inquiétez pas trop des quelques feuilles qui restent dans vos caisses d'olives.

Taille tôt et fort pour avoir plus d'huile ...

Une étude internationale a mesuré l'incidence sur les oliveraies de la période et de l'intensité de la taille.

L'étude révèle qu'une taille précoce (début janvier), induit plus de développement de l'arbre par rapport à une taille « tardive » (fin janvier).

En parallèle une taille plus intense (30 % de frondaison par terre) stimulerait l'absorption de nutriments et des rendements en huile plus élevés....

La presse spécialisée a fait de gros titres avec ces conclusions qui devraient nous encourager à tailler dès le 1^{er} janvier à 30 % de feuillage !

Mais en lisant un peu plus dans le détail l'étude, on se rend compte que certes, les arbres taillés tôt ont une circonférence de tronc augmentée mais que les pousses, les feuilles et les olives se développent mieux sur les arbres taillés un peu plus tard.

D'un autre côté le rendement en huile est certes meilleur sur les arbres taillés « sévement », mais comme il y a beaucoup moins d'olives sur l'arbre, ce n'est pas non plus une solution. Si on ajoute en plus que l'étude ne portait que sur la variété leccino et sur seulement 2 ans, on mesure à quel point les gros titres des journaux peuvent nous induire en erreur.

Oléiculture du futur

Les oliviers en haie fruitière sont souvent présentés comme l'avenir de la filière oléicole dans le monde.

Une étude (Olimerca N°48 et qui porte sur 28 années) se félicite de cette oléiculture du futur, qui génère du chiffre d'affaires, grâce à elle ce serait 1700 machines de récolte et 3150 tracteurs qui auraient été



Oliveraie en haie fruitière très mécanisée

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

RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

SOUPE AUTOMNALE AUX CROÛTONS À L'AIL

Ingrediénts :

- 2 carottes
- 1 potimarron (500g de chair)
- 350g de patate douce
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- curcuma
- herbes de Provence
- 3 tranches de pain
- sel, poivre

Préparation

Emincer le demi oignon et la gousse d'ail. Couper le potimarron (récupérer les graines), les carottes et la patate douce en petits morceaux. Les faire revenir 5min dans une sauteuse avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Recouvrir les légumes d'eau, saler, poivrer et cuire 20 min.

Pendant ce temps, rincer et sécher les graines de potimarron. Les mettre dans un plat allant au four avec un filet d'huile d'olive et du sel.

Couper les tranches de pain en petits morceaux. Dans un bol mettre 3 c. à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail pressée, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Mélanger et imbibier légèrement des croûtons et les mettre dans un second plat.

Faire cuire le tout au four 15 min 200°C. Lorsque les légumes sont cuits, les mixer, puis rajouter 1/2 c. à café de curcuma et remixer.

Dresser avec les croûtons et les graines.

NOUVELLE ADRESSE POSTALE GROUPEMENT DES OLEICULTEURS

**238 RUE RENÉ CHAR
04100 MANOSQUE**



**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



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

Flash infos

Vie associative

Fête du Mont d'Or

Manosque le 15 septembre

Nous avons collaboré à la réalisation de la fête du Mont d'Or organisée par le CIQ du Mont d'Or. La dernière fête remonte à 1995, organisée à l'époque par le Groupement des Oléiculteurs, association naissante pour le sauvetage et la valorisation des oliviers du Mont d'Or.

Nous avons fait un concours d'aioli qui a rencontré un vif succès, le mini-moulin a attiré de nombreux enfants avec beaucoup de questions et le stand d'Olivette Infos était présent pour répondre à toutes les questions relatives à la culture des oliviers. La Confrérie a intronisé Michèle Garbiès en tant que Chevalier d'Argent et René Frégni au grade de Chevalier d'Or, avec la participation musicale et dansante du Rode Osco Manosco.

Une journée magnifique, un temps superbe, beaucoup d'exposants et animations, Georges Vermalle a même fait une démonstration de sourcier très appréciée.

Cette fête est à renouveler, en gardant l'esprit de la tradition Provençale.

Fête de la Pistache, de l'amande et de l'Olive.

Valensole le 22 septembre

A cette fête nous y participons depuis le début, cette année une foule énorme a fait le déplacement.

Comme chaque année notre stand a proposé le mini-moulin, le concours d'aioli et Olivette Infos a répondu à toutes vos questions sur l'oléiculture et nous avons eu la chance d'accueillir à cette occasion Florianne Motch qui a dédicacé son livre de « recettes autour de l'huile d'olive ».

La Confrérie a intronisé Guillaume de Foucault en tant que Chevalier d'Or et Marcel Gossa a reçu le diplôme d'Honneur, sous la houlette du grand maître Gérard Pascal.

A nos côtés, Alex Siciliano a proposé une dégustation d'huile avec toute sa science sur les goûts et saveurs de notre huile de Haute-Provence.

Intronisation à Valensole



Adhésion 2025

Pensez à votre adhésion 2025 dès maintenant. Le montant est de **30 euros** par an. En renvoyant le bulletin ci-joint avant le 24 décembre, vous bénéficierez d'un calendrier.

Cette adhésion vous donne accès à :

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

Poème

Du potager aux Oliviers

Par un tôt matin
Sur le sinueux chemin
Qui me conduit à mon jardin,
J'y croise soudain Lutin
Suivi de son fidèle chien.

Qu'il me dit : Je suis Lutin
Je cherche le Coyote de St Martin
Connaissez vous ce coquin ?
Je viens de Lurs, après le ravin,
Habite-il en ce joli coin ?

Ce n'est pas certain
Mais vous le reconnaîtrez bien.
Mettez donc vos lunettes, Lutin
Il est là, devant vous, enfin !
Je te sers la patte, voisin.

Mais pourquoi donc me chercher ?
Suis qu'un moribond, vers son potager
Qu'il va arroser, arroser.
Ensuite il ira aux jeunes oliviers
Qui de soif sont en train d'en crever.

Je t'invite toute cette journée,
Je te montrerai mon oliveraie
Pour sûr, qui m'aime bien, tu sais ?
Nous irons à pied
Chiens, chats, biquettes et biquets.

Lutin, pourquoi Lutin en fait ?
Mon nom importe peu.
Sans cesse, ma vie, je la refais
J'en aime bien d'autres.
On m'a souvent, de toi, causé.

Lutin, tu viens de m'honorer
Parole de Coyote, je te promets,
De te respecter, voire de t'aduler,
J'ai peu d'amis mais en voici un qui est né
De mon potager jusqu'aux Oliviers.

Vois, ami, ton chien et le mien
Font déjà copain-copain,
Et sur ce bout de chemin,
Le mien va lui montrer le jardin
Le mien n'a pas de nom et le tien ?

Ensuite, l'ami, je vais te dédicacer
Une de mes œuvres sur l'amitié.
Vite sur cette Terre que je dois quitter
Pour d'autres cieux et d'autres contrées,
Comme l'a déjà fait feu mon père « le Roger ».

Poème pondu ce 15 août 2024 ! date de son départ.
Coyote

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

Et si votre huile était contaminée ?

Votre huile est la meilleure, c'est forcément avec tout le soin que vous apportez à vos olives. Et pourtant, elle n'est pas à l'abri d'une contamination, pire cette contamination pourrait être due à votre négligence. Petit tour d'horizon des clés pour éviter les contaminations de nos huiles.

1 - pendant la poussée et le grossissement des olives, un risque facile à écarter

Les pesticides représentent un risque important pour les huiles issues d'olives non-bio : l'erreur de dosage est généralement la cause. Si vous utilisez les produits biologiques ou pas de produits du tout, si vous restez en-dessous des doses préconisées et que vous respectez les délais avant récolte, il n'y a pas de risque de ce côté.

En revanche, les erreurs de dosages en verger conventionnel soit avec insecticides et surtout avec fongicides sont un danger important.

Par ailleurs, le risque de contamination via l'air est très faible (vapeurs ou dérive de traitement d'un voisin).

→ Menez vos oliviers en bio ou suivez régulièrement des formations pour respecter les doses d'application (dose par hectolitre, dose par hectare, nombre de passages...)

2 - le chantier de récolte et le stockage, le risque principal de contamination ponctuelle.

Les olives avant d'aller au moulin, peuvent être contaminées ponctuellement et gravement par des actions qui semblent anodines à l'oléiculteur non averti.

Des cas de contamination accidentelle :

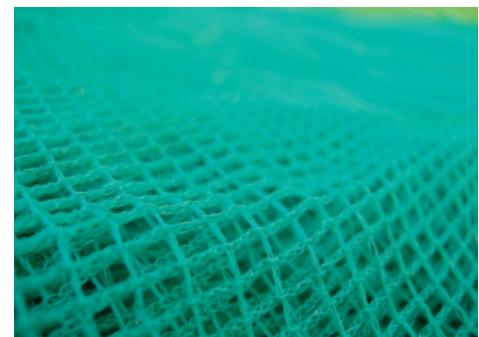
✗ « quand les branches sont trop hautes je donne un coup de tronçonneuse pour les faire tomber entières et on les ramasse directement sur les filets » NON ! L'huile de chaîne se disperse sous forme de micro-gouttelettes sur vos filets. Ces huiles minérales peuvent contaminer rapidement et à de très faibles doses vos olives. Et comme il s'agit d'huile elles ne peuvent pas être séparées à la Trituration..

✗ « la veille de la récolte j'ai renversé de l'huile en faisant le mélange pour la débroussaillouse, c'est pas grave la terre va l'absorber » NON ! Malgré le filet, des olives risquent d'être en contact avec cette huile et être contaminées.

✗ « j'ai rangé les caisses d'olives au fond du garage en attendant le rendez-vous au

moulin. Pour charger et décharger plus facilement je rentre en marche arrière et comme il fait froid le matin je laisse un peu chauffer le moteur avant de partir » NON ! Les olives juste devant le pot d'échappement vont se charger d'hydrocarbures.

✗ Un filet en mauvais état avec des petits bouts qui partiraient dans les olives, des caisses anciennes dont le revêtement superficiel est rongé par le soleil (ou le gel) ... c'est le risque de récupérer une huile aux micro-plastiques.



Un filet en bon état évite de voir partir des microparticules de plastique avec vos olives

→ Soignez vos olives comme si c'était des fraises, évitez de les écraser, mettez les caisses à l'abri du soleil, du gel mais aussi des fumées et poussières. Coupez les branches à la récolte avec une scie à main, quand les olives sont dans le garage n'y stockez rien d'autre, si vous faites des grillades, restez loin des caisses de récolte.

Les olives sont des corps gras elles captent facilement tout ce qui passe dans leur environnement.

3 - la Trituration des olives, un risque ancien.

Dans le temps il y avait des contaminations directes de l'huile avec des huiles de machine, puis il y a eu des contaminations accidentelles : tuyaux de transfert de pâte d'olive avec des PCB, fuites, joints... aujourd'hui les mouliniers ont tous été formés, les matériels et matériaux adaptés, ces risques sont maintenant fort réduits ou inexistantes.

4 - le stockage de l'huile, le risque à long terme

Le stockage représente le point de contamination principal à cause du contact prolongé de l'huile avec son contenant. Les bidons en plastique sont certes pratiques et pas chers, les plastiques doivent être de qualité alimentaire, ils ne doivent servir que pour de courtes périodes, ou le transfert du moulin à l'atelier. Les phthalates liposolubles se retrouvent très rapidement dans les huiles d'olives

→ Pour toutes les conservations de plusieurs semaines ou mois optez pour les contenants en verre ou métalliques.

Enfin, il faut rappeler que la dégradation de la qualité des huiles si elle peut être due à des contaminations minérales, elle est souvent due à des contaminations organiques : les olives piquées par la mouche.



Un brûlage de branches pendant la récolte ça réchauffe mais attention aux fumées sur les olives.

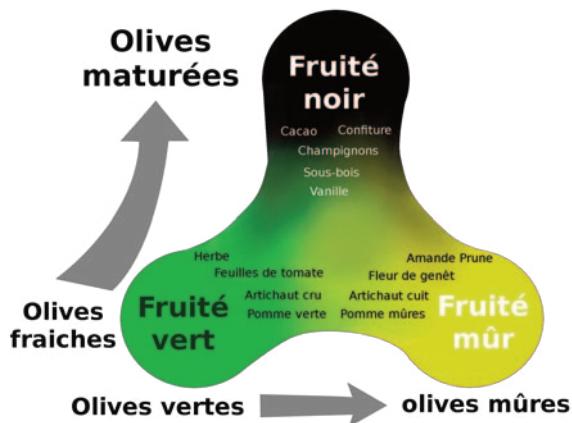
Jardinerie Claude



Tout pour l'entretien et la récolte de vos oliviers
Sécateurs,
matériel d'arrosage,
traitement, amendement...

04 92 79 89 30

Conseils de saison novembre-décembre 2024



☛ Votre date de récolte

La date de récolte n'est pas immuable ; selon les années il faut récolter un peu plus tôt ou un peu plus tard selon l'huile que vous voulez. C'est à vous de choisir (1) :

Pour une **huile verte**, légèrement amère et se conservant bien, récoltez avant le 15 novembre en acceptant un rendement-moulin plus faible. Filtrez cette huile pour lui conserver son caractère.

En moyenne, l'oléogénèse se termine vers le 20 novembre, confirmant le proverbe pèr santo catarino, l'oli es à l'oulivo, per Sant Blàsi i es encaro mai.

(à la Sainte Catherine (le 25 novembre) l'huile est dans l'olive à la Saint Blaise elle y est encore plus)

Pour une **huile équilibrée**, se conservant encore bien : récoltez entre le 15 et le 30 novembre. L'huile obtenue ne sera pas clairement dans une catégorie, ni « fruité vert », ni vraiment « fruité mûr », il sera difficile de lui faire gagner des concours mais elle peut avoir un équilibre qui plaît aux consommateurs.

Pour une **huile douce** : récoltez en décembre. L'huile aura peu d'amertume et de piquant mais elle se conservera moins bien (possible rancissement après 18 mois). Clairement, dans la catégorie des « fruités mûrs » c'est une huile pour ceux qui n'aiment pas les amertumes ou l'aridité.



Si on attend trop tard pour la récolte les olives risquent de geler

C'est la récolte qui commence, et qui a peut-être déjà commencé chez certains, toute notre attention doit être portée aux olives mais... sans préjudices à la production future.

« Pour ma part je récolte la moitié des arbres dès les premiers jours de novembre pour faire une passe et avoir une huile forte. La seconde moitié de récolte j'attends fin novembre, ou décembre pour faire une huile plus douce. Comme ça avec le même verger j'ai deux huiles différentes, c'est bien pour les clients, et pour moi ce n'est pas plus compliqué »

C'est quoi une récolte précoce ?

Comme son nom l'indique, la récolte précoce est une récolte que l'on fait « plus tôt que prévu ». Il faut opter pour une récolte précoce si vous avez des olives abîmées par la mouche. En récoltant plus tôt vous empêchez les mouches de terminer leur cycle, c'est moins de mouches pour l'an prochain, c'est des olives en meilleur état, c'est aussi plus d'olives (elles ne sont pas encore tombées) et c'est sans traitement. Avec peu d'olives piquées : pas besoin de faire une récolte précoce.

Avec 5-10 % d'olives avec des trous de sortie et plus de 20-30 % d'olives piquées la récolte précoce de 1 ou 2 semaines est une bonne solution.

Avec plus de 50 % d'olives piquées et plus de 10 % de trouées, la récolte devient urgente.

☛ Vos outils de récolte

Peignes et filets doivent être révisés la semaine avant la date de récolte prévue. Vérifiez les batteries de peignes électriques, déroulez les filets pour vérifier qu'il n'y a pas de trou, rassemblez les caisses et nettoyez-les (rien de pire que de vieilles olives sèches et pourries de l'an passé), nettoyez vos cuves et récipients.

« je nettoie mes cuves en trois étapes : 1- nettoyage classique au savon avec un rinçage simple, 2- je laisse tremper avec un peu de soude et enfin 3-un rinçage très soigneux, avant de laisser égoutter sécher dans le garage »

☛ Votre organisation

Une récolte réussie est une récolte rapide.

Les pistes pour optimiser votre chantier

- **plus de filets** : la pose et le relevage des filets sont des temps morts pour la récolte. Pour limiter ces temps morts et éviter de poser et relever les filets à chaque arbre, achetez des filets plus grands (ou plus nombreux) pour couvrir plusieurs arbres en une seule fois et relever les olives moins souvent.

- **récolte continue** : surtout avec les peignes électriques organisez votre équipe pour que les peignes fonctionnent en continu : organisez un roulement entre ceux qui s'occupent des filets et ceux qui font tomber les olives, ne traînez pas à la pause repas...

- **soyez nombreux** : sur un chantier bien organisé on trouve des synergies : avec une équipe de 4 personnes on va 6 à 8 fois plus vite qu'un récolteur tout seul (2 aux peignes +1 aux filets +1 qui alterne-coordonne).

- **coupez les branches trop hautes** pendant la récolte pour les ramasser les pieds par terre.

- **acceptez de laisser** quelques dizaines d'olives par arbre : le temps passé à aller chercher 4 olives au bout d'une branche, c'est du temps de perdu.

- **peignes électriques** : ils constituent un indéniable progrès pour la vitesse du chantier. Avec un peigne électrique on va 3 à 5 fois plus vite, on évite aussi de monter dans les arbres et de déplacer des échelles (risques de chutes). C'est un investissement raisonnable dès que l'on a plus d'une tonne d'olives à ramasser en moyenne.

- **choisissez les arbres** : vous pouvez faire l'impasse sur un arbre qui n'a que quelques olives dispersées pour vous concentrer sur les arbres chargés. Mais attention, les arbres très chargés ont des olives qui mûrissent plus tard, tenez en compte.

☛ Votre moulin

Vous avez dû contacter votre moulin en octobre, si ce n'est pas fait, passez lui un coup de fil même s'il ne prend pas de rendez-vous. Confirmez ses horaires, les conditions de trituration, la taille des lots pour la façon, les tarifs en lot particulier et lot commun...

☛ Et le fruité noir ?

Reportez-vous à Olivette Infos pour plus de détails sur le sujet.

La fermentation contrôlée des olives permet de faire disparaître l'amertume et le piquant et de faire apparaître des arômes spécifiques d'olives noires confites, de sous-bois, de confiture et parfois même de cacao... Si vous voulez tenter de faire une cuvée en fruité noir vous devez en premier lieu vous adresser à votre moulinier qui vous dira s'il peut gérer lui-même la fermentation (c'est un service qui a nécessairement un coût). Si votre moulinier ne fait pas de fermentation contrôlée vous pouvez la faire vous-même.

Téléchargez le guide « maturation des olives avant trituration » sur le site internet de France Olive (rubrique « goût à l'ancienne ») achetez un thermomètre sonde et des caisses qui ferment hermétiquement.

Pourquoi mes olives tombent ?

Les points essentiels :

- récolte d'olives tôt en novembre,
- des olives parfaitement saines sans piqûres ni trou de mouche (il est parfois nécessaire de faire un tri),
- les olives récoltées doivent être mises au plus vite dans un palox étanche à l'air (c'est le contact avec l'air qui fait des moisissures),
- le thermomètre sonde doit être placé dans le cœur du palox et la température suivie chaque jour (il ne faut pas ouvrir le couvercle chaque jour pour prendre la température),
- remplissez le tableau mis à disposition par France Olive gratuitement,
- faites triturer quand vos olives ont cumulé 170 °C.jours (la coordination avec le moulinier est indispensable).

! Attention les huiles en fruité noir ne sont plus « vierge extra » et si la fermentation est mal gérée votre huile peut être déclassée en huile d'olive lampante.

! Attention si la fermentation n'est pas réussie les olives vont tout simplement moisir et l'huile ne sera pas bonne.

Un traitement après récolte ?

En théorie, il fait trop froid après la récolte pour que les maladies puissent se développer. Mais les dernières années nous ont montré que dans la réalité des contaminations avaient lieu.

Deux situations peuvent vous conduire à faire un traitement après la récolte :

1 - si, après la récolte, les températures annoncées sont douces : pas de gelées, des températures moyennes supérieures à 10 °C avec de l'humidité et des journées douces.

2 - si vous avez observé quelques chancres bactériens, ou des dépérissements de rameaux, traduisant des maladies du bois.



Les éclatements d'écorces et boursouflures signalent souvent la présence d'une bactérie.

Dans ces deux cas de figure, il faut envisager un traitement à base de cuivre. Comme d'habitude ces traitements sont appliqués à la demi-dose (pour une bouillie bordelaise il faut mettre 600 g/hl avec un pulvérisateur) ajouter un adjuvant pour ceux qui le peuvent et couvrir l'ensemble de la frondaison.

(1) les périodes évoquées ici correspondent à la Haute-Provence, le Vaucluse et le Haut Var pour la variété aglandau.

Des olives sont tombées avant la récolte ! Avant d'accuser l'un ou l'autre soyez sûrs d'identifier le responsable. (voir photos en page suivante)

1 La teigne

L'indice : Les olives tombent en septembre au moindre coup de vent. La chair est saine et un trou est visible à proximité de la queue du fruit, c'est la teigne.

Le coupable : C'est la chenille de teigne qui a passé l'été dans les noyaux, elle en sort en septembre en forant une galerie le long du pédoncule.

Solution : Si ces chutes sont importantes (> de 20%) et/ou régulières pensez à un traitement au printemps 2025 juste avant la fleur avec un BT (bio et utilisable en jardin)

NB : Parfois le trou n'est pas visible parce que la chenille est morte avant d'avoir fini de creuser. Pour lever le doute, coupez le noyau en deux (avec un bon sécateur) : si l'amondon est dévoré, c'est bien la chenille de teigne.

2 Chute physiologique

L'indice : Les olives sèchent sur l'arbre, progressivement ou brutalement, elles tombent en juillet (parfois massivement) ou en septembre.

Le coupable : C'est l'olivier qui estime lui-même que les conditions ne sont pas favorables, généralement parce qu'il lui manque un élément minéral ou que la charge en olives est trop forte.

Solution : Il faut améliorer le plan de fertilisation de votre verger (en suivant les conseils d'Olivette infos ou faisant appel à un technicien) et tailler de façon à éviter l'alternance.

3 La mouche de l'olive

L'indice : Une piqûre de ponte et un trou de sortie ! En ouvrant l'olive on trouve une chair dégradée. Les olives touchées semblent mûrir avant les autres.

Le coupable : C'est la larve de mouche qui a mangé de la chair d'olive et a creusé son trou de sortie. Puis des champignons sont entrés dans le trou entraînant le pourrissement.

Solution : La lutte contre la mouche avec argile, piégeage, insecticide bio*, filets de protection, récolte précoce ou insecticide conventionnel* en suivant les conseils d'Olivette infos dès le mois de juillet.

4 La dalmaticose

L'indice : Une tache circulaire aux bords bien délimités et, sous la tache, une chair qui a séché. Parfois de toutes petites larves orangées au milieu de cette tache. Les olives tombent même en pleine canicule.

Le coupable : C'est la dalmaticose, un champignon qui a été injecté directement sous la peau de l'olive par un insecte** via un trou de piqûre de mouche.

Solution : Si la mouche ne fait pas de trou, le champignon ne pourra pas rentrer il faut donc lutter dès le début de l'été contre la mouche avec une pulvérisation d'argile. La

dalmaticose absente jusque dans les années 2010 est chaque année de plus en plus préjudiciable en Haute-Provence.

5 Maladies de feuilles passant sur fruits

Oeil de Paon : Si l'arbre est défeillé, c'est souvent à cause de la maladie de l'oeil de paon. On en parle souvent dans Olivette infos à propos des feuilles, mais c'est aussi une maladie qui peut toucher les pédoncules des olives. Les olives tombent, alors qu'elles semblent parfaitement saines.

Cercosporiose : Des taches rondes sur les olives, mais ici les taches sont colorées et sans dessèchement de la chair : c'est la cercosporiose. L'aglandau est assez peu sensible à cette maladie, mais il n'est pas résistant, si l'automne est pluvieux tous les arbres peuvent être touchés.

Dans ces deux cas, une taille soignée et une protection au cuivre (type bouillie bordelaise) l'année prochaine permettront d'éliminer ces dégâts.

6 Maladies des fruits

Brunissement : L'olive devient marron, molle, la chair est pourrie d'un côté. Les grosses olives sont les plus touchées. Une fertilisation plus équilibrée doit être trouvée et la taille doit favoriser l'alternance.

Anthracnose : Les olives se momifient, la peau se fripe, noircit et des spores orangés apparaissent. Les conditions humides favorisent l'anthracnose sur certaines variétés. Il est très difficile de s'en débarrasser, la lutte doit jouer sur plusieurs leviers : exposition, stimulateurs de défense, prévention, ré-orientation variétale...

Dépérissement : Des maladies non-identifiées peuvent aussi toucher les olives, en général seuls les arbres ayant une fertilisation déséquilibrée sont concernés.

7 Insectes secondaires

Le rhynchite de l'olivier (photo 7 à droite) cause de gros dégâts avec des fruits piqués plusieurs fois chacun avant de tomber. Il n'y a pas de larve dans les fruits, ce sont des piqûres alimentaires. Mais les marques sont profondes et stoppent le grossissement des fruits avant de les faire tomber. La prévention avec des argiles ou la pose de filets anti-insecte est aujourd'hui la seule solution.

D'autres insectes peuvent s'en prendre à nos olives, des punaises (photo 7 à gauche), des criquets, des pyrales, mais aussi des oiseaux. Ils ne sont généralement pas des ravageurs spécifiques de l'olivier mais en période sèche ou dans des cas particuliers, ils peuvent y trouver une nourriture de substitution, qui va causer la perte de nos olives.

* solutions réservées aux détenteurs de certiphyto

** la cécidomyie de l'olive

Pourquoi mes olives tombent ?

Par A. SICILIANO

Les suspects principaux



1



2



3



5



4



insectes

7



6