



209, Boulevard de Temps Perdu - 04100 Manosque
Tél. : 04 92 71 00 70 - gohpl@oleiculteurs.com
www.oleiculteurs.com



Groupement des
Oléiculteurs de
Haute-Provence
et du Luberon

N° 134
JAN/FEV 2017

Abonnement / Adhésion :
25 € - 6 numéros / an
ISSN : 2273-3817

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

infos

En recevant le numéro 134 de janvier et février 2017, vous constaterez que la première page vient de changer, un nouveau logo stylisé est apparu. Il représente toujours la porte de la Saunerie de Manosque, avec une branche d'olivier. Il rappelle notre attachement à cette ville de Manosque qui a vu la création de l'association, il y a maintenant 23 ans. J'en profite pour remercier les différentes municipalités qui se sont succédées et qui nous ont toujours soutenus. Dans les nouveautés visuelles, la Confrérie a changé elle aussi son étendard. Vous le découvrirez dans les futures manifestations pendant l'année 2017.

Ces dernières semaines nous avons identifié une nouvelle variété ancienne d'oliviers, dans le canton des Mées. Son nom sera communiqué dans les semaines à venir après avoir consulté les parrains et marraines. Les analyses d'ADN ont bien confirmé cette découverte. Pour continuer à faire ce travail d'inventaire, je me permets de vous rappeler que les personnes ayant acheté le livre « L'Olivier, Histoire ancienne et contemporaine », peuvent par le code confidentiel (dernière page du livre) nous communiquer leur découverte, et pour les autres par courrier, mail, téléphone. Le livre continue son chemin. Il vient de recevoir le prix de l'Académie de Marseille. Que d'étapes parcourues depuis sa parution, il y a seulement un an ! L'enjeu était de parler de notre terroir et de notre huile au travers de ce livre. Le pari est gagné.

Maintenant parlons de la récolte qui vient de rentrer dans les moulins. Pour moi et de nombreux oléiculteurs elle est calamiteuse. En 2015 les arbres avaient fait peu de pousses et l'oeil de paon nous avait enlevé beaucoup de feuilles. Nos arbres étaient donc bien dégarnis quand les fleurs du printemps 2016 sont arrivées. La nouaison ne pouvait pas être formidable mais nous gardions espoir. Malheureusement la sécheresse de cet été a accentué la situation avec des chutes d'olives et des fruits qui sont restés bien petits. Pire : les arbres au sec n'ont pas pu former beaucoup de beaux rameaux bien allongés cette année. Si on veut ramasser des olives en 2017 il faudra être prudent sur la taille cet hiver.

En début d'année 2017, nous participerons à la fête de la truffe qui aura lieu cette année à Orasion. Nous rejoindrons nos amis trufficulteurs le dimanche 5 février. Venez nous rencontrer.

Je me permets de rappeler que notre Assemblée Générale 2017 se déroulera à Manosque le 28 janvier.

N'oubliez pas de renouveler votre adhésion pour 2017, pour ne pas en interrompre l'expédition, ne vous privez pas d'un tel bulletin qui s'enrichit chaque année.

Les montagnes au fond du plateau de Valensole sont enneigées à cette époque, et quand la nuit arrive, cela devient féérique. J'en profite pour vous raconter une histoire de Noël, qui s'est déroulée dans un petit village de la vallée de Rancure : Un platane séculaire était mort sur la place du village, un généreux donateur d'adoption, amoureux de ce village, fit aménager le lieu et planter un olivier. Une plaque fut gravée : « Cet olivier, symbole de paix, en remerciement à tous ceux qui m'ont offert leur amitié dans ce village ».

Le Conseil d'administration se joint à moi pour vous souhaiter une bonne année et bonne santé à tous.

Alain Roux



CERCOSPORIOSE : LA MALADIE OUBLIÉE



Flash infos

Assemblée Générale

Vous êtes invité(e)s à l'Assemblée Générale Ordinaire du Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon qui se tiendra **le Samedi 28 janvier 2017** à 14 h 30
Salle des Tilleuls,
Boulevard des Tilleuls,
à MANOSQUE.

Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2016
- Rapport financier 2016
- Renouvellement du tiers sortant
- Prévisionnel d'activité 2017
- Budget prévisionnel 2017
- Questions diverses

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

Pouvoir pour

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

Je soussigné(e)

signature

Donne pouvoir à

Pour me représenter lors de l'Assemblée Générale du 28 janvier 2017 du Groupement des Oléiculteurs

Cet avis tient lieu de convocation

Pensez à renouveler votre adhésion pour 2017

Olivette à vendre
Sisteron 04200
06 07 19 44 53
Lot. de Lattre de Tassigny

Que se passo dins lou brusc ?



... plus grand-chose !.. nous voici au cœur de l'hiver. Après une année désastreuse, malgré Tout, l'apiculteur sera encore plus vigilant : ses colonies traitées bio contre le « varroa destructor » ; ces dernières, si faibles seront doublées, bien nourries avec un pain ou 2 de « Candi », la grille de protection mise à l'entrée pour dissuader les prédateurs, les couverts bien lestés... Je me répète chaque fin d'année mais ceci est capital, car je risque, selon le temps de ne plus pouvoir ouvrir mes ruches.

à l'an que vèn, que siegue mens marrido ?...

Lou pastre di abeillo...

DD L'Happyculteur

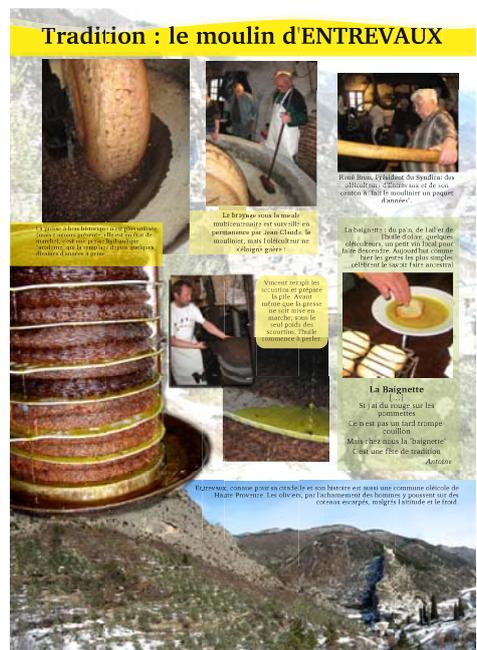
Fête de l'olive : Entrevaux

Le 19 février 2017 Entrevaux propose une fête de l'olive avec la visite de son moulin à huile.

Le groupement sera présent à cette manifestation, au programme de la journée : marché de producteurs, visite du moulin, concours d'aïoli, démonstrations de taille, conférence...

Une belle occasion de découvrir le moulin exceptionnel d'Entrevaux, un des derniers moulins à meules et scourtins, alimenté par un canal de montage.

Nous avons fait un reportage sur ce moulin sur Olivette Infos n°107



RECETTE

ESTOUFFADE DE TAUREAU À LA PROVENÇALE

Ingrédients :

1 kg de viande de taureau à braiser en morceaux d'environ 60 g • 100 g de lard maigre coupé en dés • Huile d'olive • 100 g d'oignons coupés en lamelles • 30 g de farine • 1 gousse d'ail • ½ l de vin blanc • ½ l de fond brun (ou de veau) • 200 g tomates concassées • 100 g champignons de Paris • 100 g d'olives noires • sel et poivre.

Préparation :

1. Faites rissoler le petit salé avec l'huile
2. Faites revenir la viande et les oignons dans une cocotte avec du sel et du poivre, puis ajoutez le petit salé, la farine et l'ail écrasé
3. Versez ensuite le vin blanc et le fond de veau, terminez en mettant les tomates
4. Faites cuire le tout à 180° pendant 2 h
5. Pendant ce temps, faites sauter les champignons coupés en lamelles,
6. Quand l'estouffade est cuite, ajoutez les champignons et les olives,
7. Laissez mijoter encore pendant 15 mn avant de servir.

Michel Claret

Nouveau logo



Voici notre nouveau logo, remis au goût du jour mais tout en gardant les symboles de l'ancien : une olive et un rameau pour évoquer nos oliviers et la Porte Saunerie symbole de la naissance du groupement à Manosque en 1993. Le tout dans un cercle pour représenter le groupement de vous tous, oléiculteurs autour d'une même passion l'olive et l'olivier !

Huile d'olive : aliment populaire ou produit de luxe

D'un côté des huiles d'olive vendues comme des produits de luxe, en flacon haut de gamme à 30, 50 et parfois à plus de 70 € le litre, sur un marché de niche, à une clientèle aisée, « c'est un produit marketé, haut de gamme, les gens l'achètent pour la marque et sur ce créneau le prix n'a pas d'importance ».

D'un autre côté l'huile premier prix, à 5 ou 6 € le litre, destinée à rentrer dans toutes les cuisines, accessible à tous les budgets, souvent proposée par des groupes internationaux via les marques de distributeurs.

Le rapport est de 1 à 10 alors que pour la plupart des consommateurs non-avertis, il n'y a guère de différence entre deux huiles d'olives.

Entre ces deux extrêmes la filière oléicole française se démène et cherche sa place proposant une huile dans le milieu de gamme entre 14 et 20 €/l. En viticulture ils ont réussi à faire passer le message : il y a des vins différents et ces différences justifient les écarts de prix ; mais en huile d'olive on stagne sur ce sujet depuis 30 ans.

En Espagne l'an dernier, la consommation d'huile d'olive vierge a baissé de 4 % au profit des huiles raffinées et des huiles de graine. Une partie des consommateurs s'est détournée de l'huile d'olive de qualité moyenne pour se rabattre sur des huiles meilleur marché et de qualité moindre.

Sachant qu'en France, le coût de production en oléiculture traditionnelle est de l'ordre de 10 €/l (hors taxes et avant conditionnement et frais de mise en marché) il ne nous est pas possible de concurrencer les huiles de premier prix. Nous sommes donc condamnés à faire de l'huile haut de gamme. Si, comme en Espagne les consommateurs se détournent de l'huile « intermédiaire » nous n'aurons pas d'autre possibilité que d'augmenter encore la qualité de nos huiles pour leur assurer un débouché par le haut de gamme. Les signes officiels, agriculture biologique et appellations peuvent nous aider, mais seront-ils suffisants ?

Alex Siciliano

Les premières formations 2017

Retrouvez tout le programme des formations sur la feuille supplémentaire jointe à ce numéro.

• Fertilisation et amendement des oliviers

Vendredi 27 janvier 2017 à **Oraison** RDV à 9 h30 devant la Chambre d'Agriculture, séance sur le terrain

• Taille des oliviers : limiter l'alternance et réduire les maladies par la taille

Samedi 25 février 2017 à **Gréoux-les-Bains**, RDV : 9 h 30 parking du château de Gréoux

• Taille des oliviers : limiter l'alternance et réduire les maladies par la taille

Samedi 4 mars 2017 à **Lurs**, RDV à 9 h 30 olivette de l'association (9 h 15 parking du cimetière)



☞ Déguster votre huile avec un pro

7 février 2017

Formation à la dégustation et analyse de votre huile par une oléologue professionnelle.

Participation : 20 € - Inscription préalable obligatoire par e-mail à : alex@oleiculteurs.com ou 06 79 05 22 49.

☞ La Thomassine : oléiculture naturelle

Vendredi 10 février 2017

Journée de formation aux méthodes naturelles d'entretien de vos oliviers proposée par le parc naturel régional du Luberon. Taille de formation et de production avec exercices pratiques ; fertilisation et protection contre les maladies et les ravageurs avec profil racinaire et exemples. Participation : 40 €

Inscription obligatoire au : 04 90 04 42 00
Renseignements : <http://www.parcdu-luberon.fr>

L'Empereur de Provence

Tu viens du fond des âges
Bien avant le Moyen - Age
Toutes les contrées tu conquiers
Sans un coup de fusil !

De la Provence à l'Espagne
De l'Italie à la Turquie
D'Israël à la Balagne
Du Maroc à la Tunisie...

Toi l'Empereur « Olivier »
Riche de tes variétés
Sans bruit ni autorité
Malgré ton immense soulier..

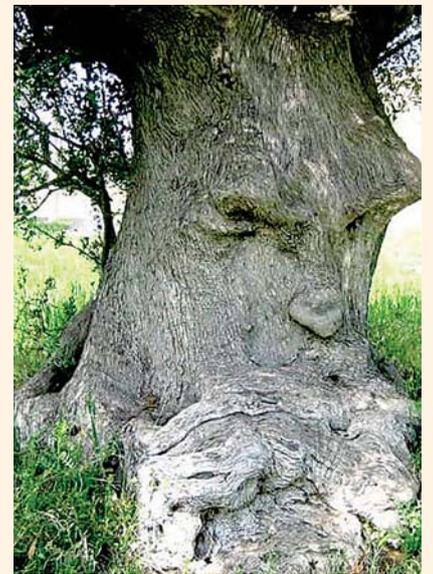
Toi l'envahisseur obstiné
Par ta grâce et ta divinité
Améliore nos « dîners »
Assaisonne l'Humanité.

En échange, rien n'est demandé.
De ton altruisme naît notoriété.
Tu voyages toujours « enraciné »
Autour de la Méditerranée..

Chez toi tout est utile
De tes feuillages usés
Mes chèvres se nourrissent ;
Les broyer devient engrais...

Noble OLIVIER, tu refuses le futile,
Tu cultives l'humilité,
Tes olivettes partout fleurissent
Sur les coteaux ensoleillés.

Longo-Mail, Ton ami lou Dédou !...



MATERIEL AGRICOLE ET ESPACES VERTS

NOVA
Anciennement ETS RICHAUD
Font de Durance - 04700 ORAISON - Tél.: 04 92 70 00 15

SECATEURS électriques Système de récolte CRF :
RECOLTEUR à olives ENROULEUR DE FILETS
+ ASPIRATEUR A OLIVES
+ MACHINE DE RECOLTE
tout l'électroportatif (bras hydraulique et pelgne
PELLENC rotatif)

VENTE, S.A.V, DEMONSTRATIONS
contact.oraison@nova-groupe.fr

Ets.
GILLIBERT
DEPUIS 1946

**MOTOCULTURE
DE PLAISANCE**

Z.I. Saint Joseph - 04100 MANOSQUE
Tél : 04 92 72 37 27
www.gillibert-motoculture.com

Conseils de saison : janvier février 2017

Fronaison

La récolte débraille nos oliviers.

Après la récolte nos oliviers sont un peu chiffonnés, des branches sont pliées, des rameaux cassés, les olives et les feuilles tombées ont laissé de petites cicatrices sur les arbres...

Habituellement, il suffit de laisser le temps faire : le vent de l'hiver va repeigner les branches, le froid tuer les maladies, et les arbres reprendront leur développement dans quelques mois.

Mais avec les changements climatiques, il faut se méfier. Si le mois de janvier reste doux et humide, la sève va continuer à circuler faiblement dans les branches et des maladies risquent de s'installer.

Si l'hiver reste doux, appliquez un traitement à base de cuivre pour prévenir les maladies comme l'oeil de paon.

Pour les matières plus fraîches, comme des fumiers de ferme ou les grignons, laissez-les en surface, quelques semaines. Vous les enfouirez en mars, avril ou mai avec les engrais.



Tailler tôt ou tailler tard !

Tailler les arbres au milieu de l'hiver n'est pas un sacrilège. Certes vous augmentez les risques de gel, mais le risque est limité. Si un arbre non taillé voit ses branches geler à -15 °C, son voisin taillé en janvier verra son écorce craqueler à -12 ou -13 °C, la différence existe mais elle n'est pas grande. En revanche en cas de neige abondante et lourde, un olivier qui n'est pas taillé va retenir la neige et sous le poids pourra craquer. Alors que le voisin taillé, retiendra moins de neige.



Sol & racines

Janvier et février sont les bons mois pour apporter les amendements à décomposition lente.

Servez à vos arbres des fumiers, des tourteaux, les composts, les grignons de moulins, des pailles... la terre va s'enrichir et vos arbres en profiteront tranquillement au printemps et dans les années suivantes.

Pour les matières très compostées du type « fumier composté » achetées en sac, enfouissez-les par un travail du sol léger à la binette ou au motoculteur

Irrigation

Si ce n'est pas déjà fait, pensez à vidanger vos tuyaux.

Récolte tardive

Il reste des olives sur les arbres ? Si elles n'ont pas gelé, ce sont les plus belles. Les olives piquées par la mouche ou touchées par le brunissement sont tombées avec les froids et les coups de mistral de décembre. Vous pouvez encore ramasser ces olives. Quelques moullins restent ouverts jusqu'en février.



Attention les olives ramassées en janvier sont plus fragiles et s'abîment rapidement après la récolte, soyez attentifs, manipulez les caisses avec précaution, et remplissez-les doucement.

Huile

Vous avez récupéré votre huile il y a quelques semaines : il est temps de soutirer, de transvaser pour séparer l'huile claire du dépôt de fond de cuve. Même si vous aviez bien nettoyé vos cuves vides, recommencez. En soutirant vous devez verser votre huile dans une cuve ou des bouteilles parfaitement propres et sèches (attention à la condensation). La cuve ou les bouteilles doivent être remplies au maximum pour éviter de laisser trop d'air entre le bouchon et l'huile. Stockez ensuite votre huile dans un endroit sain, sans odeurs parasites, même si les récipients sont hermétiques. Évitez la cave humide ou le local de la chaudière, les températures entre 15 et 20 °C sont bien adaptées.

 **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

**Fête de la truffe
ORAISON
Dimanche 5 février 2017**

 **Concessionnaire ÉLECTROCOUP**
Matériels
 **Vente de matériel agricole et oléicole**
ZI Saint-Joseph - 04100 MANOSQUE
Tél. 04 92 71 71 50 - Fax 04 92 72 17 07

Déguster votre huile d'olive avec Corinne PETIT



Corinne PETIT, oléologue, membre du jury officiel de dégustation agréé par (COI) le Conseil Oléicole International à ne pas confondre avec CIO Comité International Olympique.

Avant, on voulait simplement « de l'huile d'olive ». Désormais chaque oléiculteur a une demande plus précise, les uns voulant une huile plus piquante, les autres plus douce, les autres préférant des arômes de verdure... C'est une évolution normale, avec l'augmentation des compétences des oléiculteurs, surtout de ceux qui lisent Olivette Infos.

Pour les professionnels les objectifs sont encore plus précis et la recherche de qualité encore plus pointue, ce qui les différencie des autres. Pour cela ils font appel à Corinne PETIT, consultante oléologue. Nous avons rencontré cette spécialiste pour vous :

Olivette Infos : Corinne, bonjour, raconte-nous ce qui t'a conduit à t'intéresser à l'huile d'olive.

Corinne PETIT : j'ai toujours été attirée par la dégustation des produits du terroir, quand je suis arrivée en Provence en 1992, j'ai découvert que l'huile d'olive se dégustait aussi. J'ai commencé en organisant des dégustations d'huile entre copains et de fil en aiguille avec ma formation d'ingénieur en biotechnologies, j'ai été embauchée au Centre d'Etude Agricole pour l'Olivier. J'y suis restée une douzaine d'années comme responsable du laboratoire.

O.I. : En quoi consistait ce travail précisément ?

C.P. : Le laboratoire analyse des huiles et des olives qu'envoient les producteurs. Il détermine le niveau de qualité réglementaire, les taux d'acidité, de peroxyde ainsi que les caractéristiques organoleptiques avec un jury professionnel. A partir des échantillons d'olives, il extrait l'huile avec son mini-moulin, réalise une analyse Résonance Magnétique Nucléaire des matières grasses pour évaluer l'oléogénèse, le rendement maximum et la maturité organoleptique.

D'autre part, le laboratoire propose des formations à la dégustation des huiles d'olive en initiation et pour l'entraînement des jurys.

O.I. : Aujourd'hui tu as monté ta propre société, explique-nous ce que tu proposes.

C.P. : Je m'adresse à la fois aux oléiculteurs, aux moulins et aux consommateurs qui s'intéressent à la qualité de l'huile d'olive. Pour les oléiculteurs je propose des formations, des conseils ou l'analyse de leurs huiles. Pour les moulins je les aide à faire des assemblages, à choisir les huiles, à se présenter aux

concours. Pour les consommateurs j'ai mis en place un label qualité, Oliconseil, qui facilite la reconnaissance des huiles de très haute qualité. Il est surtout utilisé par les grands chefs cuisiniers de Provence et de la région bordelaise. J'interviens auprès de tous ceux qui visent l'excellence de leur huile.



Oliconseil est un label de qualité proposé par C. Petit

O.I. : Mais les conseils pour faire de la bonne huile sont déjà bien diffusés, qu'apportes-tu en plus ?

C.P. : C'est vrai que pour faire de la bonne huile c'est assez facile. Du moment que vous ramassez des olives en bon état sanitaire, qu'elles sont menées au moulin rapidement et triturées dans les conditions habituelles de nos moulins modernes, l'huile obtenue est bonne et de catégorie vierge extra. Mais aujourd'hui, pour certains, le bon n'est pas suffisant, ils visent l'excellence. Par exemple, la qualité « vierge extra », c'est une catégorie où l'on trouve aussi bien une huile d'importation vendue au supermarché qu'une excellente AOP Haute-Provence. « Vierge extra » pour nos huiles c'est le niveau minimum, il y a toute une gamme de qualités qui fait intervenir l'intensité du fruité, l'harmonie, la complexité des arômes et l'équilibre de l'huile. C'est sur tous ces critères qu'on va jouer pour, comme on le fait avec le vin, créer des cuvées d'exception.

O.I. : Comment se passe ton intervention ?

C.P. : Il y a des domaines qui veulent une huile d'excellence pour le marché en très haut de gamme. Chez eux, je mets en place une stratégie de récolte en fonction des variétés. La définition de la période optimale de récolte est un point capital, dans certains cas elle ne dure que quelques jours. Il ne faut pas la rater et surtout ne pas mélanger l'huile de ces olives avec celle des olives ramassées

une semaine trop tôt ou trop tard. Nous obtenons ainsi plusieurs cuvées d'huiles monovariétales, aux caractéristiques organoleptiques précises et exceptionnelles.

En fin de saison je choisis dans ces cuvées les huiles dont les arômes s'assemblent, se complètent et s'équilibrent, pour obtenir le produit recherché. Les grands domaines peuvent demander 3 ou 4 cuvées d'huile d'excellence avec des types de fruités différents, alors que les petits producteurs en général n'en font qu'une. Avec ces huiles on vise les médailles d'or aux concours nationaux et internationaux.

O.I. : Et pour les moulins et producteurs qui ont déjà fait leur huile ?

C.P. : Dans ce cas j'interviens pour l'analyse et la qualification de l'huile finie. Je réalise une analyse sensorielle en faisant ressortir les points forts, si elle se conservera bien ou pas, s'il est utile de faire un assemblage et éventuellement les points à améliorer pour la prochaine campagne. Je peux également proposer des assemblages.

O.I. : Corinne merci.

Formation - dégustation des huiles avec vos propres huiles et analyse professionnelle 7 février 2017

Inscrivez-vous à cette formation unique pour apprendre à déguster les huiles d'olives et obtenir une analyse organoleptique professionnelle de votre propre huile : indication des arômes dominants, détection d'éventuels défauts, classification Oliconseil.

Attention : Action réservée en priorité aux membres du groupement des oléiculteurs. Nombre de places limité à 10.

Participation : 20 € TTC
(au lieu de l'Analyse d'huile 1 échantillon : 19 € HT + Formation à la dégustation : 29 € HT)

Inscription préalable obligatoire par e-mail à : alex@oleiculteurs.com ou 06 79 05 22 49

Les personnes inscrites devront nous faire parvenir un échantillon de leur huile (25cl) au plus tard le 20 janvier 2017, pour analyse avant la formation.

MASTER PRO Ets ABRAM DISTRIBUTION

- MOTOCULTURE
- IRRIGATION
- OUTILS DE COUPE
- OUTILS DE TAILLE
- CLOTURE

Zanon
MACHINE AGRICOLE

HONDA
JARDIN

STIHL

JARDI PRO ZI St Joseph - 04100 MANOSQUE
04.92.87.32.66-jardipro@abram-sas.fr

Tailler, c'est garder des branches

Et si nous abordions la taille des oliviers autrement pour cette année ?

Plutôt que d'attaquer les arbres en se posant la question de savoir « qu'est-ce que je vais couper ? » je vous propose de prendre le problème dans l'autre sens en se posant la question « qu'est-ce que je vais garder ? » Garder les plus belles branches, garder les rameaux qui vont produire, garder de la végétation...

C'est très simple, si vous savez exactement quelles branches il faut garder, vous n'aurez aucun mal à supprimer les autres. Alors concentrons-nous sur les branches que l'on va vouloir garder avec un moyen mnémotechnique, avec le mot **G.A.R.D.E.R.**

« C'est un défaut de taille classique pour les débutants. Comme ils se concentrent sur les branches à supprimer, ils oublient que l'objectif final reste de faire en sorte que les branches qui restent sur l'arbre soient en situation de s'épanouir et de produire »

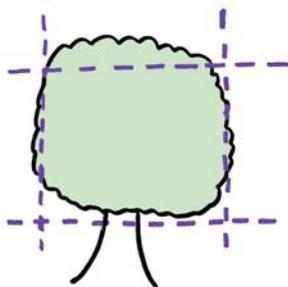
« On s'inquiète de la suppression d'une branche quand on ne sait pas quel va être le bénéfice pour l'arbre. A l'inverse si j'identifie les bonnes branches, et les raisons qui empêchent ces bonnes branches de se développer, je n'aurai aucun mal à supprimer les branches inutiles »

G. comme GRANDEUR

Il faut garder les branches qui définissent la grandeur totale de vos arbres.

Par exemple si vous souhaitez des arbres de 3,5 m de haut, les branches qui définissent cette grandeur sont à moins de 3 m de haut.

Vous supprimez donc les branches trop hautes ou trop longues



« Le tailleur définit la grandeur qu'il souhaite pour ses arbres en fonction de la hauteur maximale pour la récolte, de la largeur entre les rangées...etc... »

A. comme ARCURE

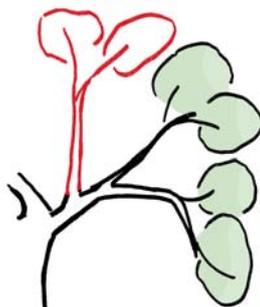
Il faut garder les branches qui assurent une arcure progressive depuis le tronc vers les pointes.

Par exemple : partant du tronc vertical, les charpentières doivent être légèrement inclinées, puis les sous-charpentières encore un peu plus inclinées, puis les branches jeunes

horizontales, voire retombantes et les rameaux retombant vers l'extérieur...

Vous supprimez donc les branches qui repartent trop verticalement depuis des branches inclinées ou horizontales

NB : Attention à la différence entre branches et rameaux, les rameaux redressés peuvent être gardés alors que les branches redressées doivent être supprimées.

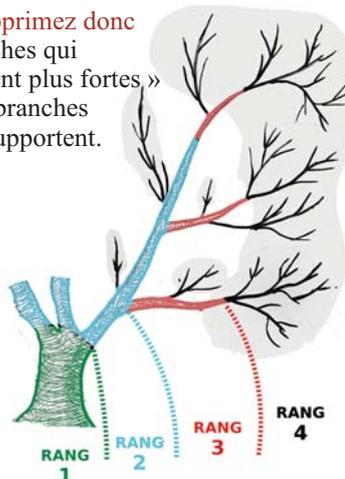


« La branche centrale (rouge) ne respecte pas la règle de l'arcure progressive, elle est plus verticale que la branche qui la porte, c'est elle qui sera supprimée. »

R. comme RANG

Il faut garder les branches qui s'insèrent les unes sur les autres avec des rangs hiérarchiques ordonnés. Les rangs hiérarchiques sont définis simplement : une branche est d'un rang supérieur si elle supporte plusieurs branches plus petites (diamètre), plus inclinées et plus divisées qui sont de rang inférieur.

Vous supprimez donc les branches qui « semblent plus fortes » que les branches qui les supportent.



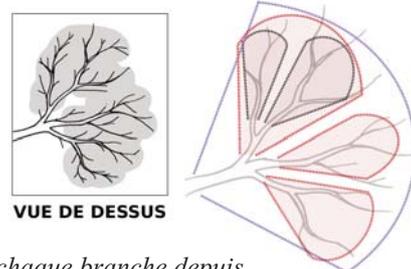
« depuis le tronc jusqu'aux rameaux terminaux chaque branche doit avoir un rang défini »

Rangs	
1	vertical tronc
2	10° à 40° charpentières
3	50° à 80° sous-charpentières
4	90° à 120° porteuse
5	130° à 180° tombante

D. comme DIRECTION

Il faut garder une branche pour chaque direction, et une seule branche pour cette direction.

On sait bien que pour un tronc il est classique de garder 3 à 5 charpentières, chacune dans une direction donnée. Cette règle de la direction précise et unique s'applique pour toutes les branches de l'arbre, même les plus petites doivent avoir une direction, qui doit être dans le prolongement de leur insertion, et qui ne fasse pas doublon avec une voisine.



« chaque branche depuis son départ doit rentrer dans un cône »

E. comme ETAGE

Il faut garder les branches qui s'organisent en étages les unes au-dessus des autres de façon à ce que les branches de l'étage supérieur n'assombrirent pas celles d'en dessous. Pour cela un espace de 0,7 à 1 m entre deux étages doit être considéré comme un minimum.



Vous supprimez donc les branches qui s'insèrent entre deux étages identifiés. En Haute-Provence, sur Aglandau on accepte généralement 3 étages, mais ceux qui veulent garder des arbres de petite taille peuvent les limiter à 2 étages.

« Trois étages, classiques sur un arbre jeune »

R. comme RENOUVELLEMENT

Il faut garder les rameaux jeunes qui vont assurer le renouvellement des rameaux plus anciens. En général les meilleurs rameaux à fruits sont conservés 5 ans. La première année on garde un rameau parce qu'il est bien placé et qu'il pousse dans la bonne direction. Les deux années suivantes on le laisse se développer en supprimant les rameaux voisins qui le gênent. Après la troisième année le rameau devient une branche, il faut alors garder une nouvelle pousse à proximité d'assurer le renouvellement. Encore un an ou deux pour la croissance de la pousse de renouvellement et il faudra supprimer la plus ancienne.

Dossier : La cercosporiose «la maladie oubliée»

« Pourquoi vous ne parlez jamais de la cercosporiose » c'est un oléiculteur professionnel qui me pose la question. Je suis incapable d'y répondre. La cercosporiose est une maladie connue depuis longtemps, que l'on voit souvent, présente partout où il y a des oliviers, mais, comme elle est secondaire par rapport à l'oeil de paon nous n'en parlons jamais, c'est vrai ! En exclusivité pour Olivette infos nous allons donc nous pencher sur cette maladie que vous ne connaissez peut-être pas mais qui est probablement présente dans votre verger.

Cercosporiose, c'est un joli nom pour rappeler que le champignon responsable s'appelle *Pseudocercospora cladosporioides* mais elle est connue aussi sous le nom commun de Plomb de l'olivier, à cause de la couleur gris-terne que prennent les feuilles touchées sur la face inférieure.

Symptômes

Sur les feuilles, des taches irrégulières apparaissent sur la face supérieure et généralement sur les bordures, d'abord jaunâtres puis elles se nécrosent. Sur la face inférieure la feuille prend une couleur grise, elle ternit. Ce sont les spores du champignon qui donnent cette couleur à la face inférieure de la feuille. Après quelques temps les feuilles tombent.



Les arbres non taillés où les feuilles restent plus « confinées » sont plus sensibles à la maladie et les branches basses sont toujours plus touchées que celles du haut. Un arbre fortement touché peut être presque totalement défolié, situation que que l'on attribue souvent à la présence d'oeil de paon (dans la pratique l'oeil de paon est aussi présent sur ces vergers).

Sur les olives, des taches (sans trou) peuvent apparaître sur les fruits elles sont de taille et de couleur variable selon les variétés et ne constituent pas un bon moyen d'identification de la maladie. Même si on peut dire qu'elles sont généralement circulaires de couleur brune ou ocre.

Quand la cercosporiose est présente, les dégâts sur fruits peuvent être importants avec des olives qui grossissent mal ou chutent précocement quand le champignon se développe au niveau du pédoncule.

La production d'un arbre touché chute, dans le cas d'un arbre fortement contaminé la pro-

duction est nulle, l'arbre ne fait qu'assurer sa survie.

Biologie

Le champignon se développe bien quand les températures sont comprises entre 10 et 30 °C avec des taux d'humidité importants, l'optimum est autour de 21-22 °C. Les mois de mars – avril et septembre-octobre lui sont particulièrement favorables mais il semblerait que ce soient les contaminations de l'automne qui soient les plus dommageables.

Les conidies du champignon germent et pénètrent dans les feuilles par les stomates. Ils se développent dans les feuilles puis repassent par les stomates pour émettre leurs spores (qui donnent la couleur grise aux feuilles) après avoir détruit les cellules des feuilles (visibles par les nécroses de feuilles)

Les contaminations se font de proche en proche par le vent. Durant l'été et l'hiver le champignon assure sa survie dans les feuilles tombées au sol.

Prévention et lutte

En prévention, avant plantation on recommande toujours, y compris pour la cercosporiose, d'éviter les zones trop humides, pas suffisamment ventées, proches d'un point d'eau, les zones trop froides... en Haute-Provence le nombre de plantations d'oliviers nouveaux est limité et nous entretenons des oliviers qui sont là depuis plus longtemps que nous.

La **taille**, est ici aussi, comme pour toutes les maladies le premier moyen pour éliminer les foyers contaminants. Si vous observez de la cercosporiose augmentez un peu la sévérité de votre taille et ne laissez pas vos branches en tas à proximité. Le broyage des branches est possible mais il doit être terminé le plus rapidement possible après la taille. Deux ou trois semaines reste un délai « raisonnable ».

En supprimant les rameaux les plus faibles et donc les plus touchés par la maladie, la taille réduit aussi l'inoculum.

La **fertilisation** permet aux arbres touchés par la cercosporiose de mieux lutter contre la maladie et de reprendre de la vigueur plus rapidement. La fertilisation ne doit pas être excessive, reportez-vous à nos dossiers sur le sujet pour ajuster vos apports. Le sol doit être travaillé au moins une fois dans l'année pour enfouir les feuilles potentiellement contaminatrices et les engrais.

Enfin, les **traitements** avec des produits à base de cuivre comme la bouillie bordelaise utilisés contre l'oeil de paon ont un effet préventif sur la maladie. Les applications dès le mois de février peuvent avoir un impact significatif sur la cercosporiose. Il est très exceptionnel de trouver de la cercosporiose sur des vergers qui reçoivent un traitement au cuivre.



Vos arbres sont touchés par la cercosporiose, taillez-les assez sévèrement et fertilisez, prévoyez 2 ou 3 applications à base de cuivre contre l'oeil de paon, dont une en février et une en septembre et organisez-vous pour faire un travail du sol dans l'année qui va enfouir toutes les feuilles.

Ce que l'on ne sait pas sur la cercosporiose

La durée d'incubation dépend des températures et de l'alimentation de l'arbre, elle peut être très longue, probablement jusqu'à 9 mois.

Faute d'étude sur le sujet on ne sait pas quelles variétés françaises sont plus ou moins sensibles à la cercosporiose. La variété aglandau y est sensible.

Risques de confusion

Avec la maladie de l'oeil de paon

Avec l'oeil de paon les taches sont nettement rondes sur les feuilles. Mais elle entraîne également une chute importante des feuilles. En général un verger peu taillé, et non protégé se retrouve rapidement touché par l'oeil de paon et la cercosporiose : les arbres sont défeuillés, faibles et peu productifs sans qu'il soit possible de déterminer la part respective de l'oeil de paon et de la cercosporiose dans cette situation.

Avec nécrose apicale des feuilles : en cas de carence ou de blocage de l'assimilation d'un élément dans le sol on observe des pointes de feuilles qui se nécrosent. La limite entre la partie nécrosée et la partie saine est bien nette et droite.

Avec le vieillissement / chute naturelle : les feuilles qui ont passé deux ans sur les arbres tombent, c'est une chute naturelle. Ces feuilles jaunissent avant de tomber, les symptômes ressemblent beaucoup à la cercosporiose, mais ils ne concernent que les feuilles les plus anciennes sur le rameau et la décoloration de la feuille est généralement complète. La face inférieure ne prend pas la couleur grise caractéristique de la cercosporiose.

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

Cercosporiose (suite)

A. Siciliano

Les symptômes



Dessous des feuilles grisâtre, dessus jaune et cercles sur les olives, les trois symptômes caractéristiques de la cercosporiose

La cercosporiose s'exprime avec l'apparition d'une couleur grisâtre au dos des feuilles, qui donne aux arbres une couleur caractéristique. Sur leurs faces supérieures les feuilles jaunissent par plaques et se nécrosent généralement depuis le bord. Dans les cas de forte attaque les olives aussi sont touchées et laissent apparaître des cercles colorés. Les feuilles et les fruits touchés tombent rapidement. Les arbres sont affaiblis, après 2-3 ans leur production diminue.



Rameau dépérissant après la chute massive de feuilles. Conséquence d'une contamination de cercosporiose et d'œil de paon.

Taille et fertilisation restent les meilleurs moyens pour compenser les effets de la maladie.

Les risques de confusions

Avec l'œil de paon

Une confusion fréquente

Les arbres touchés par la cercosporiose ont toujours de l'œil de paon. Il est donc fréquent d'observer sur une même feuille les symptômes des deux maladies.



- 1 œil de paon, les taches sont bien rondes et les feuilles restent vertes
- 2 cercosporiose, les décolorations de feuilles ont des contours imprécis allant du jaunissement à la nécrose et le revers des feuilles est gris.

Avec le vieillissement naturel des feuilles

Une confusion fréquente



En mai et juin, les feuilles les plus anciennes, les plus éloignées des bourgeons, jaunissent et tombent. La couleur de la face inférieure permet de faire la différence : les feuilles qui chutent naturellement ont le dos clair, les feuilles touchées par la cercosporiose ont le dos grisâtre.

Avec la fumagine

Une confusion rare

La pellicule noire de la fumagine s'enlève facilement avec l'ongle. Elle recouvre les faces supérieures et inférieures de la feuille et les rameaux. Elle ne s'observe qu'après une attaque de cochenille.



Fumagine : pellicule bien noire s'enlevant facilement avec l'ongle.



Cercosporiose : couleur grisâtre et diffuse des feuilles