

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO infos

Depuis le début de l'année, les journées de formation portant notamment sur la taille ont eu un succès énorme. Certaines comme celles de Sisteron et d'Oraison ont attiré plus de quarante personnes venues écouter la parole d'Alex. Pour les participants, cela n'est pas toujours facile d'être attentifs ! Plusieurs facteurs peuvent perturber ces démonstrations : les bruits extérieurs, discussions un peu fortes, devons-nous équiper le formateur d'un porte-voix, ou d'un appareil similaire plus performant, ou faire plusieurs sessions dans la journée ? Le but de ces rassemblements est de garder un moment convivial, de partager. En effet cela se termine toujours par un petit apéritif qui nous permet d'échanger et de discuter entre formateurs, administrateurs et adhérents.

Le greffage (sujet principal d'Olivette Infos 148) est utilisé dans le monde oléicole depuis la naissance de l'olivier. On le rencontre dans notre terroir sur des souches très anciennes comportant plusieurs pieds de variétés différentes. La journée de formation qui a eu lieu à Volx cette année avait comme sujet principal la greffe. Lors de cette journée, de nombreux oléiculteurs sont venus se former mais aussi concourir pour le meilleur tailleur d'olivier. Et comme toujours, cette journée très agréable s'est terminée avec un repas au milieu des oliviers centenaires. La Confrérie a ouvert un nouveau chapitre avec Mme Emmanuelle Fontaine-Domeizel. Cette année les sons d'accordéon de notre virtuose ami Daniel ont créé une bonne ambiance. Il nous a fait reprendre en Provençal les nombreuses chansons dont «lis Olivaire» entonné par tous les participants. Merci aussi à l'organisation qui une fois de plus a été sans faille. Merci aussi pour ces moments de partage, et de fraternité.

La pluie qui vient de se manifester au cours du mois d'avril a été la bienvenue. Le mois de février ayant été très sec, cela devenait problématique pour le monde agricole, mais aussi pour nos oliviers qui commençaient à pâtir de ce manque d'eau. Aurait-on écouté nos incantations devant nos oliviers ?

En parlant d'incantation, à Manosque, les jeunes filles dansaient autour d'un olivier millénaire du Mont d'Or. Elles imploraient de leur donner un mari en frappant à plusieurs reprises le tronc de l'arbre avec leur derrière. Nul ne sait d'où vient cette coutume, mais elle était très ancrée localement. Cela se passait, il y a très longtemps.

Alain Roux

TECHNIQUES DE GREFFE



Flash infos

Des étudiants se mettent au vert

Jean-Louis Millière, administrateur du groupement des oléiculteurs recevait les étudiants de 2^{ème} année en agronomie de l'IUT de Digne en avril. Leur professeur, Mme Cheron Guilène, a accompagné les 44 étudiants de la promotion en 2 groupes sur les parcelles de Jean-Louis à Mézel.

« Ces étudiants ont été sensibilisés par l'état exceptionnel de la nature, cette année, suite à la grande sécheresse que nous subissons : aucune goutte de pluie en février et mars, du vent permanent, pas de neige l'hiver, et une chaleur hors saison.

Les explications se sont donc portées sur la structure même de l'olivier et la présence de cette matte, propre à cet arbre qui lui permet de résister et d'affronter les rigueurs du climat.

Les deux sessions, en présence de nos jeunes étudiants se sont conclues par une dégustation de pain trempé dans de l'huile d'olive en comparant les deux crus différents par leur caractère et leur provenance. Merci pour l'intérêt porté par cette jeunesse estudiantine qui est venue prendre un bol d'air frais et encore venté pendant leur période de partiels. A l'an qué ven. »

Jean-Louis Millière



Du safran dans les oliviers

Précédemment, je vous ai proposé une recette au safran. Dans ce numéro je ne vous parlerai pas de cuisine mais plus techniquement je vais aborder cette fois-ci le séchage du safran. Ce sujet pourrait remplir à lui seul tout un numéro d'olivette infos tant il y a de choses à dire. Je vais donc essayer d'être le plus succinct possible. Pour cela, je vais décomposer ce sujet en quatre chapitres qui feront l'objet d'un article à chaque fois :

1. Le matériel de séchage
2. Les différentes méthodes
3. Les paramètres : durée, température, aération
4. Stockage du safran et bibliographie

Pour commencer, voici quel pourra être le matériel employé pour le séchage du safran.

Il est communément admis que le séchage du safran se fasse sur une durée comprise entre 20 et 40 minutes à une température s'élevant entre 40 et 60°C. Des précisions seront apportées au chapitre 3.

Il faut donc du matériel qui permet le réglage de la température assez précisément avec, pourquoi pas, un minuteur. Je ne recommande pas le séchage sur un radiateur parce que la température restera imprécise, ne sera pas homogène surtout si vous utilisez un plat ou une plaque ronde comme support.

Un bon four à chaleur tournante peut parfaitement faire l'affaire.

Les déshydrateurs électriques à plateaux ronds ou carrés sont assez souvent utilisés. Ils permettent de sécher toutes sortes d'aliments, des herbes aromatiques aux champignons en passant par les fruits. On en trouve à tous les prix mais je vous conseille de bien regarder le réglage de la température qui doit être précis.

Un séchoir à pollen conviendra également mais sera souvent plus cher que les déshydrateurs.

Enfin, vous pouvez également sécher naturellement les stigmates du safran. Dans une pièce sur des claies, au soleil (mais en octobre, il se peut qu'il ne brille pas beaucoup), avec un séchoir solaire... Autant de manières possibles sur lesquelles je reviendrai dans le chapitre 2.

Mathieu Weirich, oléiculteur, safranier
Entrevennes, tel : 06 50 91 33 65



POÈME

LA BELLE AU BOIS...

Ce dimanche, au matin
Je me suis mis en chemin
Pour aller voir ma BELLE,
Légère comme une gazelle.
Dans les Oliviers elle s'en fut,
Quand soudain elle m'aperçut.

Aussitôt au carrefour
Elle prit au plus court.
Par un sentier superbe,
S'accroupissant dans l'herbe,
Près d'une touffe de genêts
Pour y faire un petit bouquet.

Pendant que je la poursuivais
Dans la complice Oliveraie
Voilà-t-il pas, je n'en reviens pas!
Elle me montra ses jolis bas!
Elle s'étala par terre
J'aperçus sa jarrettière.

Je pris mes jambes à mon cou
Riant très fort comme un grand fou.
Elle croyait m'échapper.
C'est alors que sur un Olivier
Au moment d'atteindre la petite,
Elle s'y réfugia au plus vite.

Voilà que mon AMOUR Madelon
Prit cela pour un affront.
Fallait-il alors fermer les yeux?
Maintenant, plus le choix, mon Vieux!
Elle se mit soudain en colère!

Je promis de la mener devant le maire.
Elle quitta aussitôt son Olivier
Elle m'offrit son joli bouquet.
Autour de moi elle se mit à danser
Me taquinant de loin et de près.
Heureuse dans la brise qui se levait
La fièvre et la fête envahirent l'Oliveraie.

L'Amour est aveugle parfois,
Merci les Oliviers d'imposer votre loi.
Le mariage rend la vue quand on est épris,
Il demeure pas moins le moteur de la VIE.
C'est quand il fuit et qu'on le perd,
Comme pour la santé, tout devient DESERT.

Il pantino : le coyote

Fête de la truffe et de l'olive

Samedi 6 juillet à Gréoux les Bains

Toute la journée : animations, stands techniques, démonstration de taille, musiques provençales, chapitre de la confrérie des compagnons de l'olivier, produits locaux, dégustation d'huile, concours d'ailoli...

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



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 : IAP Manosque - 04 92 77 90 77

Reproduction autorisée sous réserve de mentionner l'origine.
Imprimé sur papier recyclé

Association membre du réseau CIVAM.

Tirage à 700 exemplaires

Diffusion par courrier aux membres de l'association.

Abonnement / adhésion : 27 € - 6 numéros/an



ALPES DE HAUTE
PROVENCE
LE DÉPARTEMENT



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



Association Française
Interprofessionnelle de l'Olive.
www.afidoi.org

Démonstrations « terrain »

👁 Greffe des oliviers

Vendredi 3 mai 2019 à Lurs

RDV à 9 h au parking en face du cimetière.
De 9 h à 12 h sur le terrain : démonstration de greffes en fenêtre et greffe en couronne puis entretien/ taille des greffes réalisée l'an passé.

Renseignements / inscriptions : association Li bancau d'oulivet de Lurs

👁 Pièges à mouche et maladies de printemps

Mercredi 15 mai à Forcalquier

RDV à 9 h place M. Sicard (monument aux morts)

De 9 h à 12 h sur le terrain : observation des différentes maladies et ravageurs de printemps, les reconnaître, prévenir les dégâts et lutter contre. Installation de pièges à mouche de l'olive, démonstration.

Séances simples et démonstrations sur une demi-journée, participation gratuite pour les membres du groupement des oléiculteurs (10 € pour les autres)



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

MATERIEL AGRICOLE ET ESPACES VERTS

NOVA

Anciennement ETS RICHAUD

Font de Durance - 04700 ORAISON - Tél.: 04 92 70 00 15

SECATEURS électriques

RECOLTEUR à olives

tout l'électroportatif
PELLENC

Système de récolte CRF :

ENROULEUR DE FILETS

+ ASPIRATEUR A OLIVES

+ MACHINE DE RECOLTE
(bras hydraulique et peigne
rotatif)

VENTE, S.A.V. DEMONSTRATIONS

contact.oraizon@nova-groupe.fr

Formations

Formations complètes à la journée,
Inscription obligatoire auprès du parc du
Luberon, Mathias MEIGNAN :
tél : 04 92 87 74 40 / 06 01 32 73 65
e-mail : mathias.meignan@parcduluberon.fr
La Thomassine, maison de la biodiversité.
Journée complète. Inscription obligatoire.

👁 Maladie et irrigation

Jeudi 2 mai 2019

Matinée sur les maladies, ravageurs
Après-midi sur l'irrigation des oliviers.

👁 Les variétés d'oliviers et la greffe

Mardi 7 mai 2019

Matinée sur les variétés, les différences, les
méthodes de reconnaissance, les principales
variétés françaises et locales.

Après-midi démonstration de greffes en
fenêtre et greffe en couronne puis entretien/
taille des greffes réalisées l'an passé, puis
exercices pratiques par les participants.

Que se passera-t-il dans l'olive ?

L'HOLOCAUSTE DES ABEILLES

Plus de 80% du contenu de nos assiettes est
inféodé aux abeilles ! Leur rôle premier et
essentiel sur la planète TERRE est la polli-
nisation. Sans cette dernière, il nous resterait
à croquer : céréales, tomates, kiwis et huiles
d'olives ! On peut se passer de miel mais sur-
tout pas de la pollinisation ! Inutile d'en
détailler les conséquences irréversibles pour
l'humanité entière : famines, révolutions, car-
nages et j'en passe, et tout l'écosystème tota-
lement bouleversé.

La chimie et ses dérivés déséquilibrent le fra-
gile calendrier de la nature. L'agriculteur qui
n'en est plus un depuis quelques décennies,
est devenu fonctionnaire de Bruxelles et chas-
seur de primes. Il est en train de scier la
branche qui le porte ! Quand fera-t-il marche
arrière ? Il est bientôt trop tard !

Nous n'héritons pas de la terre de nos
ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants !
Qu'allons-nous leur laisser ? Un désert.

EINSTEIN en son temps, décrivait déjà le
sinistre tableau, hélas à l'horizon, je cite :
« Sur cette terre, si l'abeille venait à dispa-
raître il ne resterait à l'humanité qu'un lustre
de survie... » .

A méditer. Informer les consciences par la
connaissance. Je viens pourtant, moi aussi
de la terre, mais je ne reconnais plus cette
agriculture ! Mortifère et Mutagène.

M. André COMBE, Apiculteur

RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH

CRUMBLE AU SAUMON

Ingrédients (2 personnes) :

200 à 250g de filet de saumon

1 oignon

15cl de crème liquide

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe d'aneth haché

1 c. à soupe de persil haché ou de thym

1 c. à soupe de vinaigre balsamique

4 baies roses

Sel, poivre

Pour la pâte :

1 biscotte type Wasa

10 g de beurre mou

Dans une poêle, faire revenir à feu vif les
oignons détaillés en petits morceaux, avec
une cuillère à soupe d'huile d'olive, pen-
dant 3 min. Les réserver.

Dans un bol, mélanger la crème, les herbes
aromatiques, les baies roses et une cuillère
à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couper le saumon en petits cubes de 1 à
2 cm de côté.

Préchauffer le four à 180°C.

Émietter les biscottes avec un rouleau à
pâtisserie et malaxer avec le beurre.
Utiliser les doigts pour mélanger et obtenir
un mélange sableux.

Dans un plat à gratin, verser une cuillère
à soupe de vinaigre balsamique et bien
répartir dans le fond.

Ajouter les oignons en les répartissant,
puis le saumon en le disposant de façon
homogène. Verser la crème à l'aneth, puis
répartir la pâte à crumble sur le dessus.

Enfourner pendant environ 25 min à
180°C.

Servir avec un plat de riz ou de tagliatelles
fraîches.

Mon avis

*L'intérêt nutritionnel de cette recette est
sa qualité en acides gras. Le saumon
contient environ 12% de lipides, avec une
part importante d'oméga 3 protecteurs
pour la santé cardio-vasculaire. Il
contient des teneurs intéressantes en vita-
mine A et D, ainsi qu'en protéines (23%).*

Le Kanné pour vos oliviers

Le kanné est une fermentation très riche en micro-organismes et nutriments utilisée en biodynamie. Elle permet de stimuler vos arbres pour leur donner plus de vigueur et améliorer leurs défenses naturelles contre les maladies. On le trouve difficilement dans le commerce parce qu'il s'agit d'un mélange complexe de micro-organismes vivants, qu'il faut entretenir et sa conservation reste délicate. Il n'intéresse donc pas les grandes firmes. Vous pouvez pourtant en fabriquer vous-même pour vos oliviers cette année.

C'est facile, à faire chez soi

Commencez par récupérer un bidon de 200 l avec couvercle, que vous remplissez d'eau de pluie. Il faut pouvoir le stoker à un endroit où la température est la plus régulière possible, il faut bannir le plein soleil, ou les endroits qui gèlent fort en hiver. Par ailleurs, dans un seau mettez 4 kg de farine (idéalement des farines mélangées de blé, seigle, épeautre et avoine) + 200 g de sel + du levain + de l'eau de pluie (prenez celle du bidon) pour obtenir une pâte assez collante. Laissez les levures agir 24 h à température ambiante. Versez cette pâte dans le bidon de 200 l. Délayez pour que l'ensemble soit liquide et homogène. Ajustez le niveau avec de l'eau pour être à ras-bord et fermez-le hermétiquement et laissez fermenter. Pensez à dégazer de temps en temps. Le dégazage consiste à dévisser légèrement le bouchon, le gaz sort en sifflant, revissez dès l'arrêt du sifflement.

Patience pendant la fermentation

Il faut laisser fermenter 1 à 3 mois, selon la température, avant le premier prélèvement. Pour chaque prélèvement : remuez puis prélevez. Vous devez filtrer avant de le mettre dans le pulvérisateur, en le passant à travers un linge. Le kanné est utilisé à une dose de 5 à 10 % (5 à 10 litres de kanné pour 100 l d'eau). Vous pouvez le mélanger à tous vos traitements : en été avec l'argile, en septembre aux bouillies bordelaises (dont vous divisez la dose par 4), au printemps prochain avec des engrais foliaires... ou seul, toute l'année pour stimuler les arbres.

A utiliser dilué

Avec les 200 l de votre bidon de kanné vous pouvez préparer 1000 à 2000 l de bouillie, mais comme pour un levain, vous pouvez entretenir votre bidon de kanné en y incorporant tous les mois 5 kg de farines et en réajustant le niveau avec de l'eau, ainsi vous pouvez le garder plusieurs années.

Arbo Plus d'infos : Jean-Luc Petit
www.arbobio.com
io Consultant

L'huile vue par les anciens

Extrait de textes sélectionnés par Lucien Fino

Traité de l'olivier décembre 1776

L'huile blanche : On extrait des olives vertes une huile amère, blanchâtre. Une huile supérieure à celle qu'on mange ordinairement.

Huile surfine : des olives cueillies avant l'hiver et avant leur parfaite maturité sont mises sous la meule le même jour. Nous pratiquons peu de cette huile car nous en tirons une moindre quantité. Cette huile est appelée huile d'été ou huile blanche. Elle a le goût du fruit, elle est amère. Le goût se perd peu à peu trois mois après la fabrication. C'est l'huile la plus parfaite et la plus délicate.

L'huile de primeur : « c'est précisément l'huile verte des anciens. Je la tire des olives bigarées de vert, de blanc, de jaune, de rouge, de noir, je les cueille en novembre. Je les laisse accumulées dans mon grenier cinq ou six jours pour

échauffer les olives, aussi l'huile se sépare plus facilement des autres parties »

L'huile surfine : « de M. Sieuvre est une surfine de la chair des olives sans écraser le noyau on en tire l'huile surfine. L'huile des chairs, d'une couleur citrine d'une odeur douce agréable au goût. Cette méthode : séparer la chair des olives d'avec le noyau et de n'extraire que l'huile des chairs. Voici l'usage de ce procédé : mettre une couche d'olives de cinq doigts de manière que l'impulsion qu'on lui donne puisse faire rouler des olives sur les cannelures et détacher les noyaux ».

L'huile commune : « on l'extrait des olives tombées à terre, ce sont des fruits fermentés, des olives moisis, pourries. C'est l'huile pour la lampe, les phares des ports, des places publiques et le savon ». L'huile échaudée « Elle est de troisième catégorie elle est moins estimée, cette

huile échaudée est plate mais elle est claire ».

Les propriétés médicales : l'huile pure est un remède spécifique contre les brûlures. Elle dissipe les vertiges, on la prend de différentes manières.

Utile contre les vers, elle détruit les poux et les punaises, elle peut guérir les inflammations des genives, les ulcères.

L'huile pure est un contre-poison efficace, elle délasse, soulage, apaise les coliques. L'huile est un remède presque universel.

Irritation des poumons, la toux et les rhumes : on fait un bouillon d'un verre d'huile et un verre d'eau jusqu'à ce que celle-ci soit consumée [éaporée?], on fait prendre ce remède encore chaud à un malade atteint d'une fluxion de poitrine.

NDLR : si le patient réussit à boire le verre entier d'huile chaude... C'est qu'il a un bon estomac !

Massacre à la tronçonneuse

En venant tailler ses oliviers dans son olivette du Mont d'Or, Pierre notre ancien trésorier a eu un choc. Trois de ses oliviers avaient été rasés et le bois emporté !

Comment expliquer ce geste criminel ?

Pas d'explication, situation incompréhensible : même pas un vol d'olives, elles étaient ramassées ; même pas un projet de replantation, les arbres ont été sciés à ras ; un vol de bois ? pour faire quelques pilons et cuillères ? ça paraît surréaliste. Une vengeance personnelle ? Alors que l'ambiance est plutôt sympa sur la colline...

Pourquoi ?

Naturellement, une plainte a été déposée auprès du commissariat.

Toutes informations susceptibles d'éclaircir ce méfait sera bienvenue ! N'hésitez pas à nous envoyer un mail à l'adresse suivante :

gohpl@oleiculteurs.com



MASTER PRO Ets **ABRAM**
DISTRIBUTION

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

JARDI PRO

Zanon
HONDA GARDEN
STIHL

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

Sol et fertilisation

Après un premier trimestre qui a battu tous les records de sécheresse : 80 % de déficit d'eau, records de chaleurs et de vents : les arbres au 1^{er} avril étaient en difficulté, puis des pluies se sont succédées à la mi-avril. Elles ont sauvé le démarrage de végétation. Dans ces conditions il est délicat de prévoir les travaux à réaliser dans nos oliviers en mai et juin deux choses sont sûres :

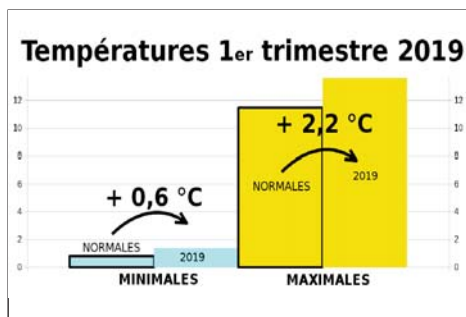
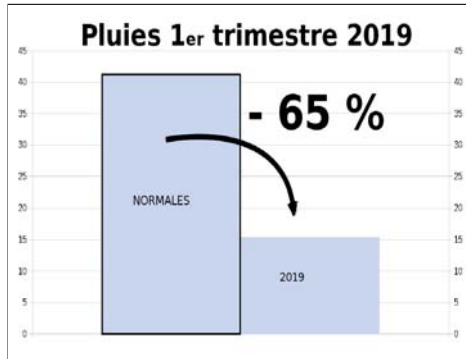
L'olivier qui souffre de sécheresse en mai ne donne pas d'olives

- > si vous le pouvez et que le sol s'assèche irriguez en mai abondamment vos oliviers. Une irrigation en mai vaut 10 arrosages d'août.
- > si vous ne pouvez pas arroser, coupez l'herbe et enfouissez-la par un binage soigné avant qu'il ne fasse trop sec.

Faites votre second apport d'engrais si vous aviez choisi de les fractionner.

Les pluies pendant la floraison ne sont pas toujours un problème

Il suffit d'une demi-journée de pollinisation pour que la production soit correcte, s'il pleut sur les fleurs ne vous désolerez pas trop vite.



Engrais foliaires

Les engrais foliaires sont profitables aux oliviers. Mais c'est un travail en plus.

- > Si vous voulez booster vos arbres, choisissez des engrais complets. Des formules sur base d'algues sont intéressantes.
- > Si vous voulez accompagner la floraison de vos arbres, choisissez des engrais enrichis en Bore.

Test d'humectation en profondeur

N'hésitez pas à faire des trous à la bêche pour évaluer l'humidité à 30, 40 et 50 cm de profondeur. Si la bêche ne pénètre pas dans votre sol c'est que les racines non plus n'y pénètrent pas.



Feuillage et maladies

Il n'est plus utile de faire un traitement au cuivre en mai juin

Si vous aviez observé des galeries teignes ou des chutes d'olives en septembre 2018, vous pouvez prévoir un traitement à base de BT fin mai contre les chenilles de teigne.



Mouche de l'olive

Posez vos pièges à mouche en juin. La formule avec des bouteilles en plastique à suspendre est assez satisfaisante pour le début de saison à condition d'être bien installées avec un attractif et un système piégeant.

Attractif : phosphate d'ammoniaquées à 50 g/l à renouveler toutes les 3 ou 4 semaines ou toute autre solutions ammoniaquée.

Système piégeant :

- > trous de 5 mm de diamètre dans des bouteilles avec sas empêchant les sorties.
- > glue sur la bouteille
- > insecticide dans la solution

7 ÈME FÊTE DE L'OLIVE RIEZ

Marché Artisanal
Vide-greniers
Stands dédiés à l'olive

JEUDI 30 MAI 2019
9H - 18H

Animations musicales
TOMBOLA
Défilé des Confréries

ORGANISÉE PAR L'APROR
Infos : contact.apror@gmail.com
ou 06 60 36 56 08

09h15 : Ouverture de la fête, place Javelly par M.le Maire de Riez
09h45 : Présentation et Défilé des Confréries
10h00 : Messe à la Cathédrale de Riez
11h00 : Défilé des Confréries, Animations musicales
11h15 : Ouverture du 7ème Chapitre de la Roustide de Riez et Intronisations
11h45 : Grand Concours d'Aïoli
12h00 : Apéritif offert par l'APROR, dégustation de tapenades
Les restaurateurs de Riez vous proposeront un menu " Autour de l'Olive"
15h00 : Défilé des Confréries, Animations musicales
Intervention d'Alex SICILIANO sur "Les maladies et les ravageurs de l'olivier", salle de la mairie (Financée par l'AFIDOL, programme OLEA)
16h30 : Roustide servie par l'APROR et tirage de la Tombola. Un coffret " Week-end pour 2 " à gagner !

BILLETS EN VENTE AU STAND APROR

TOUTE LA JOURNÉE :

Marché Artisanal Régional, Vide-Greniers
Promenades en poneys gratuites pour les enfants avec le "Mini ranch" de Riez
Animations musicales avec Lou Colostro, Pena l'occitane et Idylum
Découverte et dégustation d'huile d'olives

**GROUPE PROVENCE SERVICES**

APPROVISIONNEMENT POUR L'AGRICULTURE

Manosque : 04 92 70 13 30
Oraison : 04 92 78 60 13
VALENTOLE : 04 92 74 80 40

ETS GILLIBERT
MOTOCULTURE DE PLAISANCE
DEPUIS 1946

VENTE - RÉPARATION - CONSEIL
PIÈCES DÉTACHÉES
PARTICULIERS & PRO

04 92 72 37 27
www.gillibert-motoculture.com

L'ÉTIQUETAGE DES HUILES D'OLIVE VIERGES ET VIERGES EXTRA

Cette fiche résume les obligations liées à l'étiquetage des huiles d'olive vierges et vierges extra vendues, en France et dans l'Union Européenne, au consommateur final.

La réglementation applicable est principalement européenne, elle est donc valable pour l'ensemble des huiles commercialisées dans les Etats membres, quelle que soit la provenance de l'huile d'olive.

- Règlements pour l'étiquetage des denrées alimentaires et notamment le Règlement (UE) n° 1169/2011 (dit règlement INCO).

- Règlements spécifiques à la commercialisation des huiles d'olive et notamment les Règlements (UE) n° 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 et n° 1339/2013 de la Commission du 13 décembre 2013.

GÉNÉRALITÉS

L'étiquetage ne doit pas induire en erreur le consommateur. Il doit être clair et compréhensible afin d'aider le consommateur dans ses choix. Toutes les mentions, facultatives comme obligatoires doivent pouvoir être prouvées par le responsable de la commercialisation.

L'étiquetage doit être présent directement sur l'emballage, ou attaché à celui-ci. Les mentions doivent être imprimées et non manuscrites.

Il doit comporter l'ensemble des mentions obligatoires

LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour l'huile d'olive, 10 mentions sont obligatoires :

- la dénomination commerciale : huile d'olive vierge ou huile d'olive vierge extra selon les analyses de votre huile
- la définition de la catégorie (correspondant à la dénomination commerciale)
- la quantité nette exprimée en litres, centilitres ou millilitres
- l'origine de l'huile d'olive
- la date de durabilité minimale sous la forme « à consommer de préférence avant fin (ou avant le) »
- les conditions particulières de conservation des huiles d'olive à l'abri de la lumière et de la chaleur
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du responsable de la commercialisation
- le numéro d'agrement FranceAgrimer de l'opérateur
- le numéro de lot
- la déclaration nutritionnelle.

A noter : Pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 10 cm², l'étiquetage peut ne comporter que la dénomination commerciale, la quantité nette et la date de durabilité minimale. Les autres informations devant être fournies par d'autres moyens.

à un endroit apparent, écrits de manière claire, lisible, visible, dans une hauteur de police de minimum 1,2 mm (hauteur du « x »), avec un contraste significatif entre les caractères imprimés et le fond et dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres ou la langue officielle commercialisée. Un Etat membre peut imposer que l'étiquetage des denrées vendue sur son territoire figure dans une ou plusieurs langues officielles de l'Union.

10,9 mm pour les emballages dont la surface la plus grande est inférieure à 80 cm².

La dénomination commerciale, la mention de l'origine et la quantité nette doivent apparaître dans le même champ visuel. Les deux premières doivent, en plus, apparaître :

- dans le champ visuel principal (étiquette vue en 1^{er} par le consommateur)
 - dans leur intégrité (c'est à dire dans leur totalité, sans abréviation)
 - et chacune dans un corps de texte homogène.
- Par exemple, les mots de la mention «huile d'olive vierge extra» doivent être imprimés dans la même police, la même grosseur de caractère et la même couleur.

ALLERGÈNE ? Les allergènes doivent désormais être indiqués clairement dans l'étiquetage. Une liste des substances allergènes est définie en annexe du Règlement n°1169/2011. A ce jour, au regard de la réglementation, l'huile d'olive ne présente aucune substance entraînant des intolérances ou allergènes. Vous pouvez donc :

- ne rien indiquer
- indiquer «Ne contient aucune substance pouvant entraîner une intolérance ou allergie alimentaire.»
- ou, par principe de précaution, «Peut contenir des traces d'allergènes alimentaires».

LES FICHES PRATIQUES

1 La dénomination commerciale

3 Origine de l'huile d'olive

5 Date de Durabilité Minimale

7 N° d'agrement FranceAgrimer

9 Numéro de lot

10 Quantité nette

1 HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

3

5 A conserver de préférence avant fin : voir bouchon

7 N° d'agrement M/04/0123

9 Lot A

10 75 cl

2 Définition de la catégorie

4 Norm / Raison sociale et adresse

6 Conditions de conservation

8 Valeurs nutritionnelles moyennes

HUILE D'OLIVE FRANCE

Moulin du Sorcier
chemin de la calanade
04179 Crepin les Bains

100 g

14 g

9,9 g

0,5 g

0,1 g

0,1 g

0,1 g

Énergie

Matières grasses

Glucides

Protéines

Fibres

Sel

2000 kJ / 480 kcal

100 g

14 g

9,9 g

0,5 g

0,1 g

0,1 g

1 La DÉNOMINATION COMMERCIALE dépend de la qualité de l'huile, qualité déterminée par les analyses chimiques et organoleptiques :

- Pour indiquer «huile d'olive vierge extra» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 0,8 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg. L'huile doit être sans aucun défaut en bouche et au nez et avec un fruit présent.

- Pour indiquer «huile d'olive vierge» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 2 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg. L'huile peut avoir un léger défaut possible (intérieur ou égale à 3,5), le fruit doit être présent.

Si l'un des critères n'est pas rempli, l'huile est déclassée. Pour connaître l'ensemble des critères d'analyses, se reporter au Règlement (UE) n° 1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2013.

A noter : l'huile d'olive en «fruité noir» ou «olives mûrissées» doit être indiquée en «huile d'olive vierge».

2 LA DÉNOMINATION DE LA CATÉGORIE doit être utilisée sans aucune modification, elle dépend de la dénomination commerciale de l'huile d'olive :

- l'huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
- «huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques» pour les huiles d'olive vierges.

3 L'ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE est défini par le lieu de récolte des olives et le lieu de trituration de l'huile. Son indication est obligatoire, l'origine doit apparaître sur l'étiquette principale. La mention de l'origine peut être :

- le pays d'origine (ex. «Origine France»)
- une AOP ou une AOC si vous êtes dans une autre dénomination et si vous êtes identifié comme tel auprès du syndicat de défense et de gestion de l'AOC/AOP (ex. «AOP huile d'olive de Nyons»).

4 LE NOM OU LA RAISON SOCIALE et l'adresse du responsable de la commercialisation.

5 LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE doit être indiquée avec la mention «à consommer de préférence avant fin» accompagnée du mois, l'année (ou «avant le» + le jour/mois/année). La date peut être indiquée à un autre endroit de l'étiquetage à condition d'indiquer cet endroit.

Lorsque la date de durabilité minimale est sous la forme «jour/mois/année», elle peut remplacer la mention du NUMÉRO DE LOT. L'obligation de traçabilité reste la même.

6 Pour l'huile d'olive, les CONDITIONS DE CONSERVATION doivent faire apparaître la sensibilité de l'huile à la lumière et à la chaleur.

7 LE NUMÉRO D'AGREMENT est celui de l'opérateur qui commercialise l'huile d'olive. Il est à demander auprès de FranceAgrimer - Voix (Tél. 04 92 79 41 65) et à indiquer obligatoirement sur l'étiquetage.

8 LES VALEURS NUTRITIONNELLES doivent être indiquées sur l'étiquette (sauf pour ceux qui ne font que de la vente directe ou de la vente en faible quantité à 100 km autour du domaine), de préférence sous la forme d'un tableau avec les chiffres alignés (ou sous forme de phrase si la place manque sur l'étiquette). Elles peuvent être exprimées pour 100 g ou pour 100 mL. Ce sont des valeurs moyennes. Pour plus d'information, voir la circulaire n°3 de janvier 2017 dédiée à l'étiquetage nutritionnel.

10 LA QUANTITÉ NETTE doit être exprimée par les unités de mesure litre, centilitre ou millilitre, à l'aide de chiffres d'une hauteur minimale de : 6 millimètres si le volume nominal est supérieur à 100 centilitres / 4 mm s'il est compris entre 100 cl et 20 cl exclus / 3 mm s'il est compris entre 20 cl et 5 cl exclus / 2 mm s'il est égal ou inférieur à 5 cl, suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée.

Le Point Vert n'est plus obligatoire sur l'étiquette mais l'adhésion à un organisme chargé de prendre en charge le recyclage des déchets d'emballage (Adelphe, Eco-emballage) reste obligatoire pour toute entreprise commercialisant des denrées emballées.



ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE
Service économie - Tél. 04 75 26 90 92 / Email : alexandra.paris@aifo.org
www.aifo.org



Des greffes différentes

par A. Siciliano

Les questions sur la greffe sont étonnamment nombreuses cette année, le groupement des oléiculteurs vous propose donc un petit aide mémoire pour tous ceux qui ne pourront pas venir aux formations.

Le porte-greffe

C'est lui qui va porter votre greffon, pour l'avenir. Il est trop souvent négligé. Un mois avant la greffe, cet arbre doit être amendé et irrigué. Il doit être en pleine vigueur au moment de la greffe: n'hésitez pas à l'arroser généreusement chaque semaine dans le mois qui précède la greffe. Si la circulation de sève n'est pas maximale, les chances de réussite sont fortement limitées.

Les greffons



Les greffons sont prélevés sur l'arbre que vous souhaitez reproduire. Ils sont vigoureux avec des écorces lisses, saines, et des bourgeons dormants. Ils doivent être prélevés et greffés immédiatement. S'ils doivent attendre, mettez les dans un papier absorbant puis un sachet étanche, le tout dans une glacière au frais. S'ils sont fins, préférez une greffe en "couronne-bâton". Si les bourgeons sont déjà apparents, ne les écrasez pas.

Le matériel



Un sécateur et un couteau-scie pour les prélèvements. Un couteau à greffer pour tailler le greffon et les fenêtres. De la bande élastique pour fermer la greffe (mieux que le rafia trop rigide). Du mastic et/ou du ruban adhésif pour éviter les dessèchements. Un carnet et un feutre pour noter la date, ou un smartphone. Un peu d'eau et d'alcool à brûler pour nettoyer et désinfecter les outils. Un chiffon mouillé ou une petite boîte pour garder les greffons humides.

Greffe en couronne "classique" par Isabelle Casamayou, Groupement des oléiculteurs de Vaucluse



Elle est bien adaptée pour les greffes sur des troncs de plus de 5 cm de diamètre. Les greffons sont prélevés sur rameaux vigoureux de 2,3 ou 4 ans et insérés avec prudence entre écorce et bois.



Il faut protéger la coupe de la déshydratation avec au choix : mastic, goudron, chiffon, scotch, bande plastique "spécial greffe"... et laisser la greffe prendre 21 jours.



Après 2 ans si les greffons ont bien pris ils sont trop nombreux: une sélection s'impose. Avec cette greffe en couronne : l'insertion des branches peut rester fragile pendant des années.

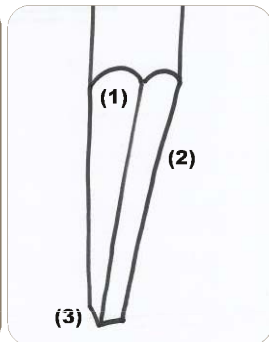
Des greffes différentes

par A. Siciliano

Les greffes en couronne et à la fenêtre (voir page précédente et Olivette Infos 119) sont des valeurs sûres, mais d'autres techniques sont efficaces sur oliviers. En voici deux que j'ai testées et réussies sur aglandau en Haute-Provence.

**Formations greffe,
3 mai (démon) et
7 mai 2019. Détails
en page 2**

Greffe "Couronne-bâton" de la famille Arliaud (Vaucluse)



Le greffon a le diamètre d'un crayon et mesure 10 à 20 cm de long. Il est coupé en biseau sur 2 faces perpendiculaires (1 et 2) et une petite incision est pratiquée en sifflet (3).



Un seul côté d'écorce est soulevé. Le greffon vient se plaquer dans cet angle rentrant. L'ensemble est serré puis mastiqué. Les bandes de serrage sont supprimées après 21 jours.

Trois mois plus tard : sur les trois greffons, deux seulement ont pris. Notez le grossissement du rameau et la soudure avec l'écorce et l'élasticité du mastic.

La greffe en bandelette d'après Christophe Trinquier (Gard)



Sur une vieille écorce, la surface est grattée. Des bandelettes de 1 à 2 cm de large sont découpées. Seul le haut est découpé.



Les greffons sont insérés délicatement. L'ensemble est serré. Les bâtonnets assurent un bon plaquage de l'écorce sur les greffons. Le lien est supprimé après 21 jours. Notez l'incision annulaire juste au-dessus de la greffe.

3 mois plus tard : les greffons mesurent plus de 30 cm. S'ils sont nombreux il faudra les sélectionner. Le tronc au-dessus est à couper avec précaution l'année suivante.