

Olivette

Bulletin des oléiculteurs et des passionnés de l'olivier

EDITO

infos

Nous venons de traverser une période de température caniculaire, frôlant plusieurs fois les 40 degrés. Nous avons dû baisser nos activités. Quant aux mouches dans cette période, elles ont dû se résigner à ne plus pondre et survivre. Dans les mois écoulés nous avons pu participer à deux fêtes importantes : La Foire Agricole à Manosque sur la place du Terreau, puis la 6ième alliance de la Truffe et de l'Olive à Gréoux-Les-Bains où les visiteurs sont venus très nombreux. Des stands de qualité, un groupe folklorique provençal a animé musicalement cette fête. Les bugadières de la « Bastido de Manosco » étaient là pour apporter également une couleur provençale, et notre Confrérie « Les Compagnons de l'Olivier », sous l'égide du Grand Maître Gérard Pascal, a su animer cette journée avec des intronisations. Quant au Groupement, il a organisé un concours d'aioli et fait des démonstrations avec le mini-moulin. Merci aux organisations (FDSEA 04, La DLVA, La Ville de Manosque) pour la Foire Agricole. Puis Festi Gréoux, avec La commune de Gréoux pour la 6ième alliance de la Truffe et de l'Olive. Nous ne pouvons que les remercier d'avoir pu mener à bien leurs déroulements dans cette période si particulière.

L'interview de l'Olivier continue son chemin, beaucoup de personnes adorent cette page et font des remarques pertinentes. Au départ, j'étais sceptique sur la finalité de cet article, mais vos retours positifs m'ont fait changer d'avis.

Le Pistachier fait son arrivée dans notre revue. Depuis quelques années des précurseurs ont voulu réintroduire cette filière très dynamique. Ce sont deux productions très complémentaires, les conditions de lieu, de temps, et la récolte du pistachier se fait en septembre avant les olives, il peut vivre plusieurs siècles comme l'olivier. Les deux arbres sont complémentaires, je dirais, frères. J'en profite pour faire un appel afin qu'une personne nous rejoigne dans le but d'animer une rubrique sur le pistachier comme nous le faisons depuis quelques années sur le safran, les ruches.

Ne pas oublier, je suis heureux de vous le rappeler, que le Pistachier dans la Pastorale, c'est un valet de ferme, aux allures de poltron, qui joue le rôle du niais, un peu fada, il tombe dans le puits et risque de se noyer et tous les personnages de la crèche tirent la corde pour le sauver. Un symbole d'union.

Viendra-t-il le temps des Olivades ? On ne dit pas récolte d'huile avant que ne soit passé le mois d'octobre. Vous trouverez en fin d' « Olivette Infos » la liste des moulins du département, avec leurs adresses et les caractéristiques pour la trituration des olives. Bonne fin d'été à tous.

Alain Roux

LA MOUCHE EST-ELLE DANS L'OLIVE ?



Retour des animations

Malgré une année difficile pour tous, le groupement des oléiculteurs a pu installer son stand sur la place du Terreau à MANOSQUE les 12 et 13 juin derniers lors de la foire agricole.

A suivi la fête de la 6ième alliance de la Truffe et de l'Olive à GREOUX-LES-BAINS ce 10 juillet.

Toute notre équipe s'est mobilisée : concours d'aïoli, démonstration du mini-moulin, et intronisations par la Confrérie des Compagnons de l'olivier.

Vous avez été très nombreux à venir et grâce à l'effort de tous, artisans et commerçants ainsi que les divers groupes musicaux, ces fêtes furent très réussies.

Reste à venir le forum des associations organisé par la Ville de Manosque et qui aura lieu le 11 septembre prochain au Parc de la Rochette, nouveau lieu d'installation.

GOHPL



Nouvelles étiquettes



Si vous prévoyez de faire tirer de nouvelles étiquettes, attention, l'an prochain la réglementation sur les indications de recyclage évoluent. Le logo « triman » deviendrait obligatoire, les conditions d'affichage, les éléments qu'il viendrait remplacer, etc... ne sont pas encore bien définis. Pour le moment pas de changement mais attendez les informations complètes pour faire tirer des étiquettes qui devraient vous servir sur plusieurs années.



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

Abonnement / adhésion : 28€ - 6 numéros/an



ALPES DE HAUTE
PROVENCE
LE DÉPARTEMENT



Azote et qualité des huiles

L'azote est probablement l'élément le plus important pour l'alimentation racinaire des arbres. Nos arbres en trouvent naturellement dans le sol, mais pour avoir une production d'olives significative il faut en apporter régulièrement. Les apports sous forme d'engrais organiques, engrais verts ou de fumier sont l'idéal, à défaut, les apports sous forme minérale, sont utiles aussi.

Les besoins de nos oliviers sont généralement supérieurs à 200-250 g d'azote par arbre (arbres adultes en production) et par an, ce qui correspond généralement à 10-15 kg de fumier ou 3-5 kg d'un engrais organique. C'est la base de notre travail de fertilisation.

Mais attention aux excès.

Les études scientifiques montrent que les excès d'azote entraînent la formation de fruits de moins bonne qualité. Ils notent en particulier qu'un excès d'azote donne des huiles moins riches en polyphénol (anti-oxydant) et avec des taux d'acidité plus élevés.

Il n'est donc pas nécessaire d'apporter plus de 450-500 g d'azote par arbre et par an. En pratique des doses de 25-30 kg de fumier ou 7-8 kg d'engrais organiques par arbre doivent être réservées aux seuls arbres produisant plus de 40-50 kg d'olives.

Curatio

Un autre traitement contre les maladies des feuilles. Nous vous en avons déjà parlé au début de l'année, le produit Curatio est une bouillie sulfo-calcique (avec du soufre et du calcium). Il est autorisé pour lutter contre les maladies des feuilles. C'est un produit naturel autorisé en agriculture biologique, à pulvériser sur les feuilles aux périodes de contamination (doux et humide). C'est un traitement qui vient remplacer les traitements au cuivre, comme les bouillies bordelaises. Pour un traitement en septembre il peut être mélangé à un traitement à l'argile

Avantage : il ne met pas de cuivre dans votre sol et il montre une bonne efficacité.

Inconvénient : il est cher et réservé aux professionnels.

Avec un délai avant récolte de 30 jours il sera à utiliser essentiellement pour un traitement en septembre ou pour un traitement après la récolte.



L'œil de paon fait tomber beaucoup de feuilles

RECETTE



DE FLORIANNE MOTCH
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

FOCACCIA AU ROMARIN

Ingredients :

- 500g de farine T45
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (ou fraîche)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- 30 cl d'eau

Au moment de la cuisson :

- Une dizaine de feuilles de romarin
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de gros sel

Préparation

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède et la laisser se réhydrater pendant 10 min.

Verser dans un saladier ou dans le bol du robot : la farine, la levure, l'huile d'olive, le reste d'eau, le sel et le sucre.

Pétrir la pâte 5 min au robot ou un peu plus longtemps à la main, de façon à obtenir une boule de pâte homogène.

La placer dans un saladier huilé, recouvert d'un torchon et la laisser gonfler à température ambiante pendant 1h.

Placer la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Lui donner une forme ovale et faire des petits trous avec les doigts.

Saupoudrer de gros sel et de romarin ciselé.

Laisser reposer encore 15 min.

Préchauffer le four à 220°C.

Arroser d'huile d'olive et enfourner pendant 15 min.

À déguster nature ou avec du fromage frais, de la tapenade ou des tomates séchées.

BON APPÉTIT



Formations : attention mouche !

Pour savoir ce qu'il faut faire contre la mouche ce mois-ci, venez à l'une des 2 formations proposées par le Groupement à Manosque ou aux Mées.

En fonction des piégeages, de l'état des olives et des conditions météo nous étudierons les meilleures actions de lutte contre la mouche à mettre en œuvre dès cette semaine et pour tenir jusqu'à la récolte.

Au programme :

- Bilan des captures de mouches depuis le début d'année
- Etat des olives : comptage des piqûres et trous de sorties
- Rappel des méthodes de lutte
- Définition de la meilleure action pour la semaine qui vient.

MANOSQUE : Rendez-vous mercredi 8 septembre 2021 à 9 h à Manosque.

Point de RDV : 880 chemin de Sainte Roustagne, Manosque ou GPS 43.848489, 5.794073 - depuis le rond point Conforama, prendre entre les collines le chemin de Pimarlet sur 1 km, puis à droite sur le chemin de Manenc (300 m) et encore à droite sur le chemin de Ste Roustagne, se garer 200 m plus loin du panneau le Clos de Portalès

LES MEES : Rendez-vous jeudi 9 septembre 2021 à 9 h aux Mées

Point de RDV : GPS 44.009982, 5.959381 - Depuis Dabisse, direction Les Mées, tourner au panneau "Centre équestre la Fenièrre" et passer le pont sur le canal. A partir du pont compter 1,9 km et se garer à proximité, le verger est repéré par une borne d'irrigation dans un plot béton marqué d'un "D".

Formation : variétés d'oliviers

LURS : À la découverte de variétés d'oliviers de Haute-Provence 20 septembre 2021,

RDV à 10 h salle Luria à Lurs (se garer au parking avant le village)

Matinée : 10 h - 12 h en salle avec diaporama pour comprendre ce qu'est une variété et découvrir les variétés connues de Haute-Provence, leur histoire, les caractéristiques de chacune, savoir les reconnaître et en tirer le meilleur (date de récolte optimale, sensibilité aux maladies...).

Midi : pique-nique tiré des sacs.

Après-midi 14-17 h : prospection sur le coteau de Lurs pour apprendre à identifier de nouvelles variétés : ce qu'il faut observer, les prélèvements, le relèvement

d'un point GPS... pour faire identifier de nouvelles variétés. Intervenant : Christian Pinatel, France Olive

Inscription par SMS auprès de Claude 06 30 11 19 21 ou Alex 06 79 05 22 49

Formation : dégustation des huiles

**LURS : Initiation
Vendredi 15 octobre 2021**

RDV à 10 h salle Luria à Lurs (se garer au parking avant le village).

Choisir sa date de récolte en fonction de l'huile que l'on aime. La véraison des olives et évolution naturelle de l'huile dans le fruit. La trituration et les modifications de l'huile (séchages, fermentations...)

Dégustation des huiles :

- la dégustation des huiles : méthodes et réglementation
- huile de récolte précoce : avant maturité des olives
- huile de récolte tardive : après la maturité des olives
- huile de récolte intermédiaire : à la pleine maturité
- huile d'olives mûrées

Conclusion sur des exemples de choix de la date de récolte avec les participants.

Fin vers 12 h 30.

« Que choisir » déçu par les huiles d'olives

C'est un marronnier ! Pas un arbre qui fait des marrons mais un sujet de presse qui revient chaque année et que les journalistes traitent souvent de la même façon. Chaque début d'été, ce sont les articles sur les huiles d'olives qui ressortent. Et comme il faut vendre, si le titre est un peu racoleur c'est mieux. Cette année la revue Que choisir présente son article sur les huiles d'olives sous le titre « Huile d'olive Pas si extra ». La revue annonce que sur 26 échantillons, 16 ont été déclassés ! Diable, de quoi alarmer le consommateur.

J'ai lu l'article et ne sais pas trop quoi en penser : sur les 26 huiles présentées, seulement trois françaises. Mais ces trois-là figurent dans les 4 premières places. Les autres sont espagnoles ou tunisiennes, d'autres sont d'origines indéterminées. Formidable ! Non ? Une belle vitrine pour notre oléiculture française. Mais à y regarder de plus près ces trois huiles françaises affichent des tarifs de 20 à 27 €/l alors que l'huile classée en 3^{ème} position est vendue à 6,35€/l et en plus elle est certifiée bio. Laquelle va choisir le consommateur ? Que va penser le consommateur qui voit qu'à qualité égale, les françaises sont 2 ou 3 fois plus chères et qu'elles ne sont même pas bio ?

Pire : en prenant les 10 huiles qui sont conformes et présentées comme quasiment aussi bonnes les unes que les autres, les 3 huiles françaises sont au prix moyen de 23,36 €/l alors que les 7 autres sont au prix moyen de 9,85 € ! J'ai tendance à penser que les consommateurs vont se dire « l'huile

Allo mon Cœur

J'ai bien cru cette fois
Rendre mon âme en pleurs.
Tu étais là et avec toi
Tu fis repartir mon vieux cœur.
Bravant ta détresse et ma mort
Peut-on être sans cœur
Contre la violence du sort
Je retrouvais mon cœur.
Tu me devines, reconnaissant,
Je te devine avoir grand cœur,
T'avoir à mes côtés à cet instant,
M'aimer à ce point, quel bonheur !
Nous jouerons aux cartes à nouveau.
De pique en trèfle et sans rancœur,
Afin de ne pas rester sur le carreau
Donne-moi vite du cœur.
Nous retournerons aux Oliviers
Pour y retrouver nos Amours.
Là où nos cœurs s'étaient croisés,
Maintenant, demain et pour toujours.
Du cœur du fruit
Allons au cœur des choses,
Pensons en cœur, jusque dans la nuit
Ouvrons nos cœurs vers une belle prose.
Comme toujours, mon cœur, à l'ouvrage,
En communion et pour notre mémoire
Du fond du cœur, mon ange
Impossible de ne plus y croire.

le Vieux Coyote
(qui mène à cœur toutes ses entreprises)

française coûte 2,5 fois plus cher que les autres huiles mais elle n'est pas franchement meilleure ». Logiquement ne va-t-il pas choisir une huile à moins de 10 €/l ?

D'un autre côté l'article de Que choisir est juste dans sa méthode et ses arguments et le fait d'avoir 3 huiles françaises sur 26 est plutôt représentatif de la réalité.

Alors quoi ? Produire de l'huile à moins de 10 €/l on ne peut pas. Si on garde un prix de vente 2,5 fois supérieur à la moyenne, peut-on faire une huile d'une qualité 2,5 fois meilleure ? Pas sûr. Nos AOP et labels bio sont-ils suffisants pour marquer cette différence ?

Ils semblerait que nous soyons condamnés à produire de l'huile grand cru plus chère que les autres et à nous assurer qu'elle reste meilleure que les autres ?

Pour l'oléiculture française, la qualité n'est pas une option, c'est une obligation.

Améliorer la qualité de mon huile

- Choix de la date de récolte en fonction de la maturité organoleptique des fruits (Sujet du prochain Olivette infos).
- Récolte rapide sans blesser les fruits.
- Réduire le temps entre récolte et trituration ou fermentation contrôlée des olives pour faire des fruités mûrés.
- Conservation de l'huile dans des récipients de qualité.
- Absence totale de fruits abîmés à la récolte (pas de trou de mouches, de dal-maticose, de cercosporiose...).
- Entretenir des arbres en bonne santé par une fertilisation douce et régulière.

Conseils de Saison : septembre octobre 2021

Faut-il déjà penser à la récolte ?

Oui oui oui. La récolte ce n'est pas pour tout de suite mais c'est en septembre et en octobre que ça se prépare.

- Mettez vos peignes électriques à charger, reprenez vos filets et rassemblez vos caisses.



Avec les filets renforcés aux bords cousus les risques de trous sont bien réduits

Organiser le chantier

L'olive est un fruit ! Une fois ramassées les olives risquent de s'abîmer, il faut gérer leur stockage et les apporter rapidement au moulin. Une fois votre date de récolte prévue : prévenez vos récolteurs et prenez rendez-vous avec votre moulin.

Voir liste des moulins page 8

Fertilisation, ce n'est plus le moment.

En septembre et octobre, seuls les arbres très chargés en olives peuvent recevoir un complément de fertilisation. Dans le cas général, ne rien apporter au sol.

Irrigation et soif des arbres

Sur un terrain enherbé, il faut au moins 30 mm de pluie douce pour commencer à

Choisissez votre date de récolte :

Période de récolte	Effets NEGATIFS	Effets POSITIFS
Fin octobre	Fruité vert intense, huile très amère et ardente Rendement-moulin très bas.	Réduit la population de mouches.
Début novembre	Fruité vert intense, huile amère et ardente Rendement-moulin bas, si forte attaque de mouches, nombreuses olives trouées.	Huile qui se conserve bien, fort potentiel aromatique, récolte sur des journées plus longues. Peut réduire la population de mouches.
Fin novembre	Fruité intermédiaire, ardeur et amertume moyennes Potentiel aromatique en baisse. Risque d'avoir des gelées.	Rendement-moulin correct, Huile qui se conserve correctement.
Décembre	Fruité mûr, huile douce Potentiel aromatique en baisse. Risque d'avoir des gelées. Risque de perdre des olives. (mouche, vent, gelées). Huile qui se conserve moins bien.	Rendement-moulin en hausse à condition qu'il ne pleuve pas.
Janvier	Fruité mûr ou sur-mûre, huile très douce Faible richesse aromatique. Risque de perte d'olives. Risque d'augmenter l'alternance.	Huile très très douce, Rendements-moulin excellents si décembre a été froid et sec.

avoir un effet sur le système racinaire des arbres.

Sur un terrain travaillé, l'effet est obtenu dès 10-15 mm.

Si septembre est très sec : prévoyez un arrosage ou, si vous ne le pouvez pas, un binage des pieds.

Lutte contre la mouche

En septembre et octobre c'est la meilleure saison ... pour les mouches.

A l'heure où nous imprimons, impossible de savoir quelle sera la situation en septembre et octobre.

Venez aux formations dédiées au sujet Mouche de l'olive « ce qu'il faut faire cette semaine »

MANOSQUE :

Rendez-vous mercredi 8 septembre 2021 à 9 h à Manosque (RDV : 880 chemin de Sainte Roustagne, Manosque).

LES MEES :

Rendez-vous jeudi 9 septembre 2021 à 9 h aux Mées (RDV : GPS 44.009982, 5.959381)



Après la piqûre de ponte vous avez 4 semaines avant que l'olive ne s'abîme.



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

ALPES PROVENCE MOTOCULTURE





MANOSQUE | ORAISON | PEYRUIS

21 Saint Joseph 14 Avenue Joliot Curie 2A les Douillettes Place Saint Roch
 04 92 74 22 10 04 92 74 22 14 04 92 98 00 20
apm.manosque@orange.fr apm.oraison@orange.fr apm.peyruis@orange.fr

facebook.com/alpesprovencemotoculture

Interview d'un olivier

Souvenez-vous : nous avons laissé notre entretien au moment où l'olivier expliquait que les mouches n'étaient pas un problème pour lui, puisqu'elles ne touchaient pas à ses graines. Qu'il comprenait que ça puisse être un problème pour les humains mais de son côté, les mouches il s'en contrefichait.



Olivette infos : Les mouches vous ne vous en souciez pas, d'accord, mais les teignes qui mangent les amandons dans les noyaux ?

L'olivier : Ah ça, les teignes ne m'en parlent pas je les déteste. L'an dernier encore elles m'ont bouloté 2700 olives. C'est une catastrophe. Alors elles si je pouvais les écraser par paquets de cent, leur planter des punaises pour les écarteler sur une planche, je le ferais avec joie. Notez que je leur donne du fil à retordre...

Olivette infos : Du fil de soie ?

L'olivier : Comment ?

Olivette infos : C'était juste une plaisanterie, fil à retordre – teigne – fil de soie... vous voyez c'est rapport aux fils de soie que tissent les chenilles de teigne.



Un adulte de Chrysope, un bon ami de l'oléiculteur

L'olivier : Mmmouaih... enfin je disais que je ne leur facilite pas la tâche. Déjà, avec les fleurs dont je vous parlais la dernière fois, je les embrouille, j'en fais tant que ces couillonnes de chenilles s'emmêlent les pattes et elles oublient toujours des fleurs par-ci par-là. Ensuite j'héberge des araignées, des fourmis, des chrysopes... j'aime bien les chrysopes.

Et faut voir ce que ça mange, ce printemps j'avais quelques araignées réparties dans mon feuillage, elles ont bouloté des dizaines de chenilles de teigne. Et bien moi je leur souhaite un bon appétit. Ensuite c'est vrai que lorsque les chenilles de teigne rentrent dans mes olives, c'est pénible. Entre nous on dit qu'on se fait brouter les amandons. C'est même devenu une insulte courante entre oliviers.

Olivette infos : Des insultes entre oliviers ?

L'olivier : Pas entre voisins de longue date, mais l'autre printemps il y avait un pistachier qui voulait pousser dans ma souche. Un pistachier térébinthe, je déteste cette odeur, je l'ai envoyé se faire brouter les amandons. Je ne suis pas sûr qu'il ait compris. Mais dans tous les cas mon oléiculteur du moment a suivi mon idée et l'a arraché. Bien fait pour lui.

Olivette infos : Je vous imaginai plus pacifique. Vous savez que l'olivier est symbole de paix chez nous les humains ?

L'olivier : La paix ! à ça moi je suis d'accord pour faire la paix, avec les araignées, et autres prédateurs, avec mes copains oliviers, avec quelques humains s'ils font ce qu'il faut. Mais alors avec les teignes pas question. Ça fait des milliers d'années que l'on est en guerre, ça ne va pas changer de sitôt. Chaque fois qu'une de ces satanées chenilles réussit à dévorer un noyau, vous vous rendez-compte que c'est le potentiel d'un arbre centenaire qui est perdu, un vénérable, un majestueux, un sage.... Bref un arbre comme moi qui est perdu par anticipation. Non, non, non les teignes ce n'est pas supportable. D'ailleurs, vous les humains, vous ne nous aidez pas trop pour ça. Combien de fois je vous ai vu vous lamenter bêtement devant les olives qui tombent en septembre les bras ballants, sans savoir quoi faire.

Olivette infos : Justement si vous nous donniez des idées de ce qu'il faut faire, ce serait bien pour aider les oléiculteurs.

L'olivier : Maintenant il faut que ce soit moi qui aide les oléiculteurs... Mais enfin, des idées pour se débarrasser des teignes il y en a plein. Vous pourriez chaque hiver inspecter toutes mes feuilles et avec une petite aiguille détruire les larves hivernantes, vous pourriez, avec des filets à papillon, attraper les teignes adultes au printemps. Il vous suffirait de rester quelques semaines sur place. Vous pourriez élever des chauves-souris, introduire des fourmis...

Olivette infos : On fait pourtant des traitements au printemps ou en été...

L'olivier : Vos traitements, reconnaissez qu'ils ne font pas des merveilles. Il y a quelques années, j'ai eu un oléiculteur qui me pulvérisait un truc qui sentait mauvais comme tout et qui tuait tous les insectes : il ne restait pas une teigne, même pas une araignée, pas une coccinelle... rien. A chaque fois je me sentais comme décapé. Je ne sais pas ce qu'il y avait dans son appareil mais, pour détruire des teignes, ça détruisait des teignes. C'était un peu triste parce que il n'y avait plus d'oiseau, plus rien, enfin ça n'a pas duré longtemps, l'oléiculteur est rapidement tombé malade et je ne l'ai plus vu.

Depuis quelques années j'en ai un qui me pulvérise un truc au printemps (1) je vois bien que les chenilles de teigne ne supportent pas trop bien, mais il fait ça en vitesse et la moitié des chenilles survivent. Et j'ai quand même des olives qui se perdent.

Dans notre prochain numéro nous retrouverons la suite de l'histoire de notre olivier et en particulier comment il a traversé le XVIII^{ème} siècle.

(1) renseignement pris auprès de l'oléiculteur actuel, il s'agit de pulvérisation de BT au stade bouton blanc comme préconisé dans nos bulletins techniques.

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

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

Dossier : Pistachiers et oliviers

Le pistachier est un arbre méditerranéen aux caractéristiques et besoins si proches de l'olivier que ça pourrait être une bonne idée d'en planter en compagnie des oliviers. Ça vous tente ? Nous avons exploré le sujet pour vous.



Nous avons rencontré Nicolas Vaysse, conseiller à la chambre d'agriculture du Vaucluse, spécialiste du pistachier.

Olivette infos : Nicolas bonjour, est-ce que tu peux nous parler de la filière pistache en Provence ?

Nicolas : C'est assez simple, c'est une filière qui démarre avec environ 100 ha de pistachiers plantés en France actuellement dont 80 ha dans le Vaucluse. C'est une production qui a un ancrage historique sur tout le pourtour méditerranéen, mais qui repart de zéro. La dynamique est très comparable à l'amande il y a quelques années ou à l'olivier il y a 20-30 ans (NDLR : 1994 -2000 avec les plans de relance de l'oléiculture). Avec le problème classique : il faut d'un côté produire sur des vergers et de l'autre côté organiser la transformation et la vente... et faire avancer les deux côtés à la fois, c'est notre challenge actuel.

Olivette infos : Quel lien fais-tu entre l'olivier et le pistachier ?

Nicolas : Ce sont deux productions complémentaires sur tous les aspects agronomiques : les deux ont besoin de conditions chaudes en été, d'air sec, de sol drainant, et du point de vue de l'organisation du travail c'est pratique parce que les pistaches sont à ramasser en septembre et début octobre, avant la récolte des olives. Le pistachier, comme l'olivier, peut vivre plusieurs centaines d'années. Dans les pays où il est resté cultivé, il y a des vergers de pistaches multi-centenaires en production.

Olivette infos : Mais le pistachier ça ne craint pas le froid ?

Nicolas : Bien sûr c'est un arbre méditerranéen, les fleurs gèlent à -2 ou -3 °C mais l'arbre supporte très bien les froids de l'hiver à condition qu'ils soient secs. Cette année par exemple, les gels à -7 °C de début avril n'ont pas empêché les pistachiers de poursuivre leur développement. C'est sûr il y avait eu du mistral sec les jours précédents, s'il avait fait une petite pluie la veille, on n'aurait pas eu les mêmes résultats et s'il y avait eu des fleurs nous n'aurions pas de production.

Olivette infos : Explique-nous comment se passe la culture.

Nicolas : Sur le plan technique c'est facile parce qu'il n'y a pas beaucoup d'interventions. On taille très peu, c'est un arbre buissonnant donc toute intervention trop sévère entraîne une réponse en buisson. La fertilisation est classique, comme pour tous les

arbres. Et du côté des maladies et des ravageurs, comme pour le moment il n'y a aucun traitement autorisé... on ne fait aucune pulvérisation. Du côté des maladies il y a surtout la verticilliose, que les oléiculteurs connaissent bien et des maladies de feuilles. Du côté des ravageurs, il y a surtout la guêpe du pistachier (Eurytoma) et quelques insectes brouteurs de feuilles. Mais rien de rédhibitoire.

Olivette infos : Et pour l'irrigation, faut-il arroser les pistachiers ou pas ?

Nicolas : Le pistachier est très tolérant à la sécheresse et d'autant plus qu'il craint, plus que l'olivier encore, les excès d'eau. On peut donc le planter au sec. Mais l'irrigation a quelques avantages : les 2-3 premières années elle permet un bon démarrage des plants, une fois en production, l'irrigation en fin de saison permet d'améliorer l'ouverture des coques (souvenez-vous comme c'est rageant d'avoir à l'apéro des pistaches fermées que l'on n'arrive pas à ouvrir) et surtout l'irrigation permet de limiter l'alternance.

Olivette infos : Parce que le pistachier alterne comme les oliviers ?

Nicolas : Oui, le pistachier alterne même plus fort que l'olivier, on a fréquemment une année pleine puis une année sans aucun fruit. Et actuellement on ne connaît que l'irrigation, si elle est bien ajustée, comme méthode pour limiter cette alternance. Mais on risque de perdre en qualité. En outre, avoir des années sans aucun fruit permet aussi de faire un «vide sanitaire» en stoppant la guêpe de la pistache qui ne pourra pas survivre à une année sans pistaches.

Olivette infos : La récolte des pistaches, c'est aussi comme celle des olives ?

Nicolas : C'est plutôt comme les amandes. Pour la récolte évidemment on peut ramasser à la main ou avec les mêmes peignes électriques que pour les olives et les amandes, ça marche très bien. Les agriculteurs qui ont fait de grosses plantations s'organisent pour récolter avec des vibreurs de troncs. Ensuite, pour les pistaches destinées à la transformation, il faut écaler et laver rapidement, dans les 24 h, puis sécher dans les 48 h. Pour traiter quelques kilos, on peut le faire à la main mais pour une plantation il faut s'équiper d'une machine, il y a en a de très bien pour quelques centaines d'euros et d'autres très grosses. Ensuite les pistaches seront présentées avec leur coques, pour l'apéritif ou nues pour la transformation, la cuisine, etc.

Variétés

Il existe quelques variétés bien diffusées et connues mais pour l'instant il n'y a pas de variétés provençales reconnues. Il faut donc choisir dans la liste proposée par le pépiniériste. Attention à s'assurer de la compatibilité mâle et femelle choisie.

En cas de risque de verticilliose sur votre terrain, choisir le porte-greffe : UCB1.

Le pistachier est dioïque : il y a des pieds mâles et des pieds femelles.

Pour planter des pistachiers il faut

Pour planter des pistachiers évitez les sols asphyxiants, les zones gélives et celles où les brouillards s'accumulent.

- Choisir un terrain exposé au sud, sur un sol drainant. En cas de doute, ouvrez une tranchée et posez un drain.
- Commander les plants : 1 pied mâle pour 9 pieds femelles ; le porte-greffe peut être du pistachier térébinthe de nos collines et la variété est à choisir dans un catalogue qui s'allonge chaque année.
- Prévoir des espaces de 5 à 7 m entre les arbres
- Décompacter le terrain le plus profondément possible.
- Apporter généreusement du fumier et le mélanger à la terre (binette, motoculteur ou disques)
- Supprimer les racines restantes au sol s'il y avait précédemment des arbres à proximité,
- Prévoir systématiquement un bon tuteur et une protection contre les lapins.
- La première année, pratiquer une taille de formation en rabattant la tige principale à 1 m de haut environ. Biner autour des troncs mais vous pouvez laisser de l'herbe entre les arbres.

Culture : après la taille de formation il n'y a pas de taille de fructification, tout juste une taille légère « de nettoyage ».

C'est surtout l'entretien du sol qui va vous occuper. Une fertilisation soutenue en azote sera indispensable en bio comme en conventionnel. Si le pistachier peut attraper quelques maladies de feuilles ou la verticilliose, il n'y a rien à y faire. Quelques insectes posent problème, en particulier Eurytoma, la guêpe du pistachier. Mais on ne sait pas s'il y en a beaucoup en France. Les traitements à l'argile devraient la stopper.



Pépinière de pistachiers attendant d'être greffés.

Une culture d'avenir ?

Aucun doute que la pistache soit une production possible en Provence mais faut-il pour autant investir dans des centaines d'hectares ? La question est plus complexe qu'il n'y paraît, d'un côté, la France importe 10 000 T par an et ne produit rien sur son sol, le marché est donc vaste, avec du potentiel pour quelques milliers d'hectares. D'un autre côté l'Espagne plante depuis quelques années des centaines d'hectares de pistachiers qui commencent à rentrer en production. La concurrence risque d'être forte dans les années qui viennent, sans compter les pistaches de Turquie, d'Iran ou de Californie qui peuvent aussi débarquer. Entre filière locale mais un peu plus chère et filière longue en premier prix.

Pépiniériste à pistachiers

Plusieurs pépiniéristes vous proposent des plants de pistachiers, il s'agit pour le moment essentiellement de revente de plants.

La pépinière du Soleil propose ses propres plants greffés sur place pour un tarif d'environ 27 € HT/plant (tarif pro) et dégressif pour les très grosses quantités. Les commandes sont à passer au premier semestre.

MASTER PRO Ets **ABRAM**
DISTRIBUTION

MOTOCULTURE
IRRIGATION
OUTILS DE COUPE
OUTILS DE TAILLE
CLOTURE

IRORON
HONDA
STIHL

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



Les premiers fruits pendant l'été, ils doivent encore mûrir pendant 1 ou 2 mois.

Faire ses propres plants

C'est possible ! Il suffit de greffer des pistachiers térébinthe de la colline ! Mais c'est difficile.

Il vous faut déjà avoir des greffons, avoir réussi à bouturer ou replanter des pistachiers térébinthe en pots, puis, il faut arroser 1 ou 2 fois le porte-greffe dans le mois qui précède l'intervention et encore 1 ou 2 fois après, protéger le greffon... et croiser les doigts et planter le tout... Le taux de réussite reste assez bas, mais c'est une jolie aventure.



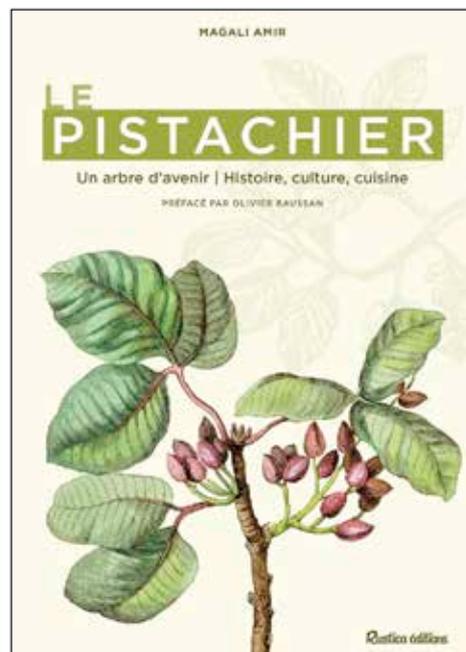
3 ans après la greffe, le plant a bien pris, il produira ses premières pistaches dans 1 ou 2 ans

Aller plus loin :

Association : Pistache en Provence : www.pistacheenprovence.com/

Livre : Le Pistachier, un arbre d'avenir Histoire, Culture, Cuisine Magali Amir Editions Rustica

Internet : site internet de la chambre d'agriculture du Vaucluse en tapant dans le moteur de recherche « itinéraire technique pistache ».



Le santon pistachié par Geneviève Bidaud

Dans le ressenti provençal « lou Pistachié » est un santon de la crèche. Il a une allure de sympathique valet de ferme, jovial, débraillé, un bonnet sur la tête, chargé de paniers que ses maîtres lui font porter pour faire leurs offrandes à l'enfant Jésus qui vient de naître. Il a la réputation de coureur de jupons et il se dit que ce santon a été inventé quand on récoltait encore des pistaches en Provence, pistaches à vertus aphrodisiaques ! La Pastorale Maurel le chante un peu naïf, fanfaron et poltron, bon vivant aimant le vin, le cœur sur la main. Son bon sens lui fait remarquer que Jésus ne pourra pas profiter des victuailles offertes puisqu'il n'a pas de dent, alors voici ce qu'il apporte lui :

O bouen Jèsus pèr vouesto fèsto vous ai adu :

Un bèu capèu, pèu pèu.

Acò si mete sus la tèsto pèr vous garanti d'ou soulèu, lèu lèu.

Un bèu parèu de braio pèr vous teni bèn caud, caud caud.

Un parèu de bretello pèr lei teni bèn aut, aut aut.

O bouen Jèsus Pèr vouesto fèsto vous ai adu... (ter)

Mi n'en rapèlli plus !

1- Moulin de Peyrousse

Michel vous accueille pour des triturations même en petit lot à partir de 100 kg.
Route de Volonne - 04290 Sourribes
Tél. : 04 92 62 19 11
Mail : msicard@boccard.fr

2- Moulin de Peyruis

Une expérience de 4 générations de mouliniers.
Le mardaric, 04 310 Peyruis
Tél. : 04 9 68 04 12
Mail : paschetta.henry@gmail.com

3- Moulin des Varzelles

Moulin du domaine, sur rendez-vous.
Quartier Les Varzelles - 04190 Les Mées
Tél. : 04 92 34 05 91
terroir.des.penitents@wanadoo.fr

4- Moulin des Pénitents

Les huileries Richard à la tête de ce moulin historique
La chauchière, 04190 Les Mées
tel. 04 92 34 16 09

5- Moulin Fortuné Arizzi

Moulin du domaine uniquement.
Le Mas des Pins 04190 Les Mées France
Tel : 04 92 34 04 80
Mail : accueil@moulinarizzi.com

6- Domaine Salvator

Ouverture 1^{er} Novembre - Trituration perso à 300kg - Sur rdv
06 29 40 68 03 ou 06 29 40 77 73
Domaine Salvator, 04190 Les Mées
fred@domainesalvator.fr

7- Moulin de la cascade

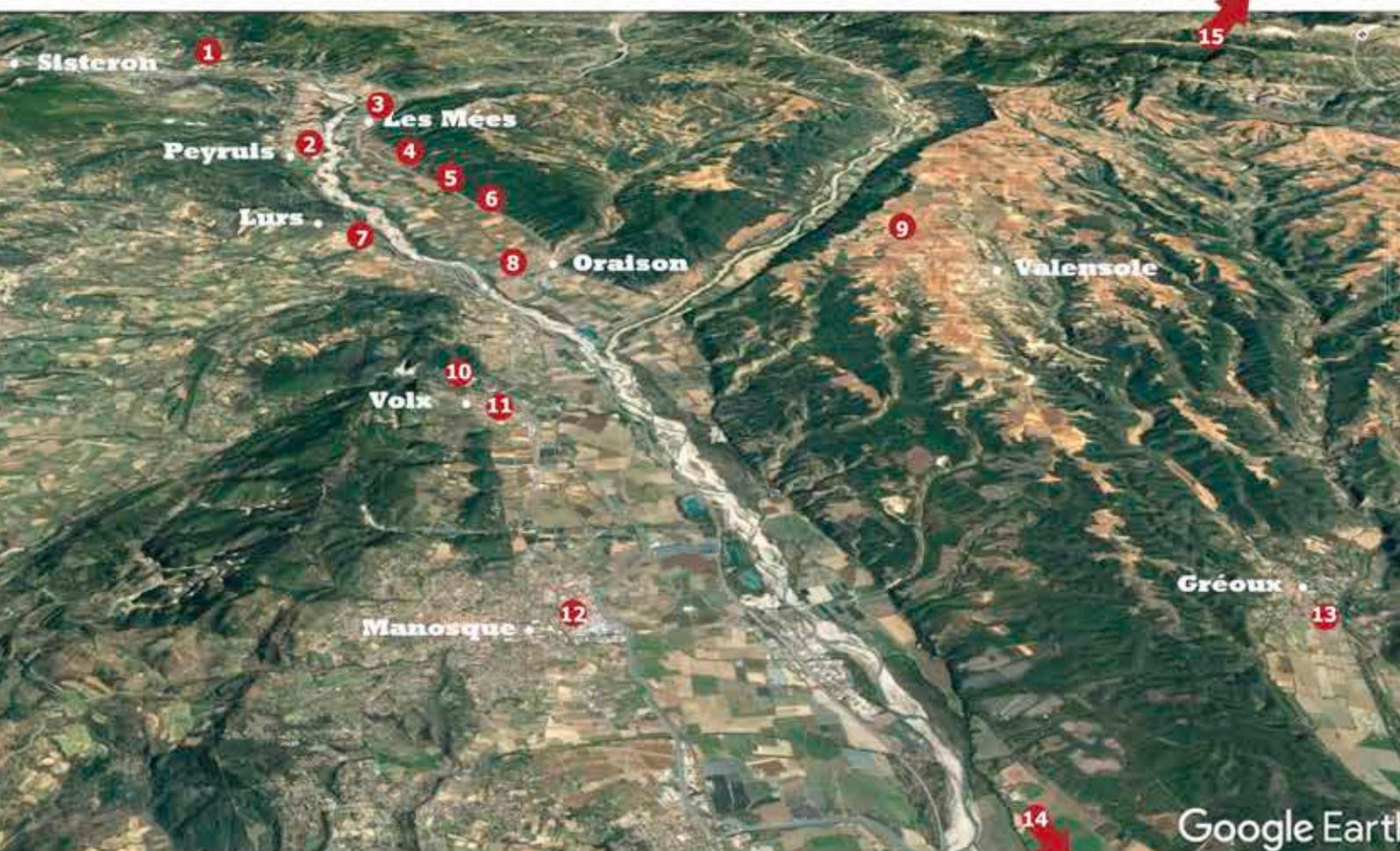
Moulin du domaine
Route de sigonce - 04700 Lurs
Tél. : 04 92 79 95 03
lemoulinde lacascade04@gmail.com

8- Moulin Paschetta Henry

Fabrication dans le nouveau bâtiment (rond point de l'entrée d'Oraison). RDV et fonctionnement comme d'habitude.
04700 Oraison - tel : 0492786102
paschetta.henry@gmail.com

9- Moulin Bonnaventure

ouverture fin octobre, lot à façon : 150 kg, RDV pour les apports de plus de 1500 kg.
La petite colle, 04210 Valensole
Tél. : 06 27 11 52 48
moulin.bonnaventure@hotmail.fr



10- Moulin du Luberon

Route de Forcalquier, quartier du moulin, 04130 Volx
Tél. : 04 92 73 22 82
Mail : o.chertier@free.fr

11- Moulin Valero

Petite unité tournée vers les petits producteurs, lots à partir de 80 kg.
Quartier Font de Lagier, 04130 Volx
Tél. : 06 11 41 73 28

12- Moulin de l'Olivette

La coopérative historique du territoire, sans RDV, lots à façon à partir de 700 kg.
Rond-point de l'olivette - 04100 Manosque
Tél. : 04 92 72 00 99
Mail : commoulinolivette@orange.fr

13- Moulin de Gréoux-les-Bains

Bruno vous accueille sur RDV,
Chemin de la rivière - 04800 Gréoux
Tél. : 04 92 74 48 32
Mail : valensolive@orange.fr

14- Moulin Saint-Vincent

Eric Garcin et Elisabeth Bouisset
Chemin de la grenouillère
13490 Jouques
Tél. : 04 42 63 75 35
Mail : moulin.st-vincent@orange.fr

15- Moulin d'Entrevaux

Un vieux moulin qui accueille encore des olives, en fin de saison, pour les locaux, à découvrir. D911, 04320 Entrevaux
Téléphone : 04 93 05 46 73