

# 2016

## Olivier - Huile d'Olive



Tous les agriculteurs, oléiculteurs, professionnels et pluriactifs tout autant que les amateurs sont invités à participer à ce programme d'actions.

Le groupement est un mouvement associatif créé en 1995 dont l'objet est d'accompagner les producteurs dans leurs actions techniques de productions. Il contribue aux missions de communication en faveur de l'huile d'olive.

L'onctueuse huile d'olive donne du caractère aux cuisines du sud, elle enrichit nos tables. Les oliviers au feuillage gris acier, à la frondaison persistante offrent des ambiances, des paysages toujours remarquables et apaisants.

L'huile d'olive participe à notre activité économique.

Le groupement des oléiculteurs est fier et enchanté d'y contribuer et de vous y associer.

## Bulletin de liaison «L'Oléiculteur Vauclusien»



Les adhérents recevront 6 à 10 bulletins dans l'année.

Le nombre variera selon l'actualité, selon la pression parasitaire de la saison.

Il comporte 2 à 8 pages.

Ce bulletin interne traitera de sujets techniques et intégrera «les conseils de saison»

Il véhiculera diverses informations de la filière. Il est diffusé préférentiellement par voie électronique ou à défaut par voie postale.



## Janvier

### Profil sensoriel des huiles de Vaucluse

#### Vendredi 8 janvier 2016

9h à 12h 30 - Laboratoire d'analyse sensorielle Chambre d'Agriculture.  
Aix-en-Provence.

Intervenant : Christian PINATEL -Chargé de la qualité des huiles- CTO (Centre Technique de l'Olivier).

Il est proposé aux moulins et aux domaines réalisant la commercialisation de leur huile de participer à une action de définition des caractéristiques olfactives et gustatives du produit.

Méthode : 12 huiles au maximum seront dégustées.

A partir de l'échantillon d'1/2 litre d'huile apporté par chacun. Une quinzaine de personnes dégustent, analysent, décrivent l'huile présentée de façon anonyme, disposée dans un verre opaque porté à température constante de 28°.

L'expression de chacun permet d'établir le profil moyen avec arômes et saveurs dominants.

Chaque échantillon détiendra alors sa fiche descriptive utilisable pour des démarches de présentation des huiles.

Covoiturage possible à convenir.

*Action réservée aux adhérents 2016.*

**Inscription au plus tard le 6 janvier 2016**

### Etiquetage

#### Vendredi 29 janvier 2016

9h 30 – Bâtiment administratif du MIN – Cavillon.  
(Salle 3<sup>ème</sup> étage)

Intervenante : Alexandra PARIS  
(AFIDOL servie Economie & Règlementation)

Les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette évoluent.

Des dimensions de lettres existent pour certaines. La fiche nutritionnelle sera obligatoire à partir de décembre 2016. De multiples informations facultatives peuvent être utilisées sous conditions.

Diverses interrogations s'expriment quant au lieu-dit, au quartier, quant au nom de domaines, aux illustrations utilisables.

Les règles de base de la vente au détail introduiront le sujet.

Quelques exemples d'étiquettes ainsi que les projets établis par les participants permettront d'illustrer les points développés.

Nous invitons les personnes qui s'inscriront à transmettre leur projet d'étiquettes. Il servira de support pédagogique, il sera ainsi mis en conformité par le groupe.

*Coût : intégré dans l'adhésion 2016*

*Non adhérent : 10 €*

**Inscription avant le 26 janvier 2016**





## Fertilisation

### Jeudi 4 février 2016

9h à 12h - Bâtiment administratif du MIN – Cavaillon.  
(Salle 3<sup>ème</sup> étage)

Intervenant : Sébastien LEVERGE (CTO).

La fertilisation est une pratique visant à satisfaire les besoins nutritionnels des cultures. Toutefois, sans une connaissance des caractéristiques et de la fertilité des sols, la fumure peut s'avérer inappropriée, au risque de créer des déséquilibres voire des blocages dans le sol.

Cette réunion sera l'occasion d'aborder les points clés de la fertilisation, notamment les besoins nutritionnels de l'olivier, le choix des engrais (organique ou minéral utilisables en agriculture bio et en conventionnel), les périodes d'apports ou encore la gestion de la matière organique.

Les participants sont conviés à transmettre des résultats d'analyses de sol, ils seront utilisés comme support pédagogique, un plan de fumure sera établi.

*Coût : intégré dans l'adhésion 2016*

*Non adhérent : 10 €*

**Pas d'inscription**

## Taille des arbres fruitiers

### Jeudi 18 Février 2016

9h à 12h - parking du cimetière.  
Cabrières d'Avignon.

Régulièrement dans les jardins particuliers poussent différentes espèces fruitières. Souvent des interrogations quant aux modes de la taille existent.

Quels sont les bois fructifères, à quel rythme tailler, pour quelle hauteur ?

Comment établir un jeune arbre ?

Le groupement des oléiculteurs réunira plusieurs arboriculteurs locaux qui successivement livreront leur savoir-faire et présenteront la taille sur pommier, poirier, cerisier, figuier, amandier, cognassier, prunier, nectarine, jujubier, abricotier.

*Coût : intégré dans l'adhésion 2016*

*Non adhérent : 10 €*

**Inscription avant le 15 février 2016**

## Salon de l'agriculture

Le groupement des oléiculteurs de Vaucluse occupera un espace porte de Versailles à l'occasion du salon de l'agriculture.

Les huiles des moulins de Vaucluse s'exposeront, se dégusteront et se vendront le :

### Samedi 27 et Dimanche 28 février 2016

Cette action de communication est mise en place par le comité de promotion des produits de Vaucluse pilotée par la chambre d'agriculture de Vaucluse et soutenue financièrement par le Conseil Départemental.

# Mars

# Démonstrations de taille – Année 2016

Au cours de ce *mois de MARS* **14 oléiculteurs** mettront leur verger à la disposition de **11 intervenants** :  
6 agriculteurs, 4 oléiculteurs  
2 techniciens qui interviendront au cours des **14 démonstrations**.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2015 portera les fruits en 2016 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2017.

Les arbres adultes mono ou multi troncs sont issus des gels de 1956 ou 1985, ils sont parfois plus anciens. Il s'agit de la variété « AGLANDAU ».

### Objectifs de la taille :

Favoriser le renouvellement du bois.  
Aérer la frondaison.

Améliorer la fructification.

Écrêter les phénomènes d'alternance.

### Déroulement :

L'intervenant rappelle :

Les principes de la taille,

Les équilibres à respecter,

Les erreurs à ne pas commettre,

Le rythme de taille.

L'intervenant réalise une démonstration et commente ses gestes.

### Intervenant(e)s :

André BESSET (Agriculteur)

Yves BOUDOIRE (Agriculteur)

Baptiste DEVESA (Oléiculteur)

André & Guillaume HORARD (Agriculteurs)

Patrick LEFEVRE (Oléiculteur)

Sébastien LEVERGE (CTO)

Eric MATHIEU (Oléiculteur)

Frédéric RATTO (Agriculteur)

Alex SICILIANO (CTO)

Robert UFFREN (Oléiculteur)

**Coût** : gratuit pour les adhérents (sur présentation de la carte 2016)

**Non adhérent** : 10 €/par démonstration (à régler sur place le jour même)  
Pas d'inscription au préalable

### Conclusion des matinées :

A l'issue des matinées de démonstrations, les participants seront accueillis dans quelques moulins, dans une cave, sur les parcelles, l'huile sera dégustée sur un bout de pain, un verre de vin l'accompagnera.

L'olivier et la vigne composent ensemble les paysages. Souvent associés, ils participent à l'économie du département de Vaucluse.

Dates	Communes – Intervenants Type de vergers	Horaires <b>8h45</b> – Lieux RDV Départ à la parcelle 9h ou 14h
<b>Mercredi 2 mars</b>	<b>GORGES</b> André et Guillaume HORARD Arbres jeunes et adultes mono troncs.	<b>8h 45</b> : Moulin du Clos des Jeannons. <b>11h 30</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles et les vins locaux.
<b>Jeudi 3 mars</b>	<b>VILLENEUVE LEZ AVIGNON</b> Alex SICILIANO Arbres multi troncs Poursuite de la réhabilitation engagée en 2010 et taille des arbres régénérés.	<b>8h 45</b> : Parking du Fort Saint André. (à côté du stade de la Laune). <b>11h 30</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin de la Chartreuse avec ses huiles et les vins locaux
<b>Samedi 5 mars</b>	<b>MORIERES les AVIGNON</b> Robert UFFREN Arbres mono troncs adultes.	<b>8h 45</b> : Cave DEMAZET (Terres d'Avignon). <b>11h 30</b> : Conclusion dans le cadre de la cave autour de ses vins et les huiles d'olives.
<b>Mardi 8 mars</b>	<b>LA BASTIDONNE</b> Baptiste DEVESA Arbres adultes mono troncs Déjeuner sur le lieu autour du thème de l'olive à l'auberge du Grand Réal (17 € vin et café compris). Tel : 04 90 07 55 44.	<b>8h 45</b> : Moulin du Pays d'Aigues. <b>11h 30</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles et ses vins. Réservation du déjeuner avant le 2 mars
<b>Mercredi 9 mars</b>	<b>SAINT SATURNIN les APT</b> Frédéric RATTO Arbres adultes multi troncs	<b>8h 45</b> : Parking hameau de la Tuilière (RD 22 Gordes/Saint Saturnin d'Apt). <b>11h30</b> : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olives et les vins locaux.
<b>Jeudi 10 mars</b>	<b>CAROMB</b> André BESSET Arbres adultes mono troncs de 13 ans	<b>8h 45</b> : Cave Saint Marc. <b>11h 30</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin du Comtat avec ses huiles et les vins locaux.
<b>Samedi 12 mars</b>	<u>après-midi</u> <b>MALEMORT du COMTAT</b> Sébastien LEVERGE Arbres adultes multi troncs	<b>13h 45</b> : Moulin de La Colombe. <b>16h 30</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles et les vins locaux.
<b>Mardi 15 mars</b>	<b>BEAUMES de VENISE</b> Eric MATHIEU Arbres adultes mono troncs	<b>8h 45</b> : Place de la mairie. <b>11h 45</b> : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin La Balméenne et les vins locaux.
<b>Vendredi 18 mars</b>	<b>MORNAS</b> Eric MATHIEU Arbres mono troncs adultes	<b>8h 45</b> : Salle des fêtes. <b>11h 30</b> : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olives et des vins locaux.
<b>Samedi 19 mars</b>	<b>MERINDOL</b> Sébastien LEVERGE Arbres multi troncs et quelques jeunes arbres.	<b>8h 45</b> : Salle des fêtes. <b>11h 45</b> : Conclusion dans le cadre du Moulin du Vieux Château avec ses huiles et les vins locaux
<b>Mardi 22 mars</b>	<b>CUCURON</b> Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs.	<b>8h 45</b> : Cave des Vignerons. <b>11h 30</b> : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin Oliversion et les vins locaux
<b>Mercredi 23 mars</b>	<b>LE CRESTET</b> Patrick LEFEVRE Arbres mono troncs adultes Aglandau et Tanche et jeunes arbres.	<b>8h 45</b> : Mairie du Crestet. <b>11h 30</b> : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olives et des vins locaux.
<b>Samedi 26 mars</b>	<b>OPPEDE</b> Yves BOUDOIRE Arbres adultes mono troncs.	<b>8h 45</b> : Mairie d'Oppède. <b>11h 30</b> : Conclusion à la parcelle autour des huiles du Moulin Saint Augustin et les vins locaux.
<b>Mercredi 30 mars</b>	<b>CAUMONT sur DURANCE</b> Robert UFFREN Arbres adultes et jeunes arbres.	<b>8h 45</b> : Place du marché aux raisins. <b>11h 30</b> : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olives et les vins locaux.



« Élague-moi, dit  
l'olivier, je te  
couvrirai »

### Jeudi 7 avril 2016

9h à 12h - Site de l'Arboretum – Jonquières.

(Route D960 au rond-point au grand cœur en bordure de l'Ouvèze).

Le chantier de taille se distingue de la démonstration par le fait que les participants sont acteurs et non observateurs.

Le verger d'oliviers de l'arboretum de Beauregard à Jonquières sera le support pédagogique de cette action.

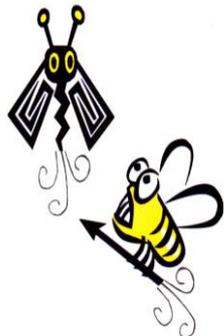
Depuis plus de 10 ans maintenant, ce verger multi variétal est taillé par des groupes qui se constituent à l'occasion de ce rendez-vous.

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie. Le verger sera mis à la disposition du groupe. Les participants devront avoir suivi au moins une démonstration de taille, ils seront encadrés pour leurs travaux de taille par des oléiculteurs avertis.

*Aucune contribution financière n'est demandée*

**Inscription avant le 4 avril**

## Protection du verger



### Certiphyto pour les non professionnels\*

\* **Non professionnel** = oléiculteur travaillant une surface inférieure à 1ha 87 d'oliviers (cette surface peut accueillir 550 arbres).

L'ensemble de la gamme des produits professionnels est réservé aux agriculteurs et aux cotisants solidaires détenteurs d'un Certiphyto. Les non professionnels ont accès à certains produits biologiques, aux mouillants ou adjuvants de pulvérisation, à quelques molécules de synthèse. Seuls les petits conditionnements leurs sont vendus. Les prix pratiqués rendent l'usage impossible.

#### **Le « certiphyto non professionnel ».**

Il s'agit d'un titre donnant capacité à utiliser la gamme professionnelle. Il s'acquiert par une formation de 2 jours. Cette formation est mise en place par l'Afidol. Le certiphyto est valable 10 ans.

Les conditions pour suivre la formation :

- Etre éligible (avoir un n° SIRET et code APE de type agricole, tous les agriculteurs en retraite en sont détenteurs).
- Et régler le coût de formation de 60 € à l'Afidol.

*Condition de réalisation : réunir 20 personnes **avant le 15 avril 2016.***

*Inscrivez-vous en téléphonant au siège du groupement.*

*Les dates de formation seront communiquées aux inscrits.*

#### Comment obtenir un n° SIRET :

Il s'agit de créer une entreprise agricole individuelle (rappel surface inférieure à 1ha87).

- déclaration au Centre de Formalités des Entreprises (CFE) : coût 57 €.
- le CFE transmet à la MSA (cotisation = 0).
- obligation comptable (à faire soi même par compilation des pièces).
- fiscalité :
  - TVA en deçà de 46 000 € de revenu pas d'obligation d'assujettissement.
  - Impôt sur le revenu :
    - soit au réel (compte tenu des revenus de l'olivier impôt 0, mais comptabilité obligatoire qu'il est possible de faire soi-même en renseignant toutes les liasses).
    - soit au forfait (selon la localisation des parcelles le revenu forfaitaire varie entre 130 € et 534 € (voir cadastre). Un % d'imposition s'applique sur ce revenu).

#### **Le « Certiphyto professionnel »**

Les agriculteurs et les cotisants solidaires ont acquis leur certificat de capacité au cours de ces dernières années. Les nouveaux peuvent se rapprocher des chambres d'agriculture.



## La lutte naturelle contre la Mouche de l'olive

### Jeudi 14 avril 2016

9 heures – salle de la Mairie - Saint Hippolyte le Graveyron.

Intervenant : Jean LECOMTE – Ingénieur en retraite du CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique).

Cette conférence concerne la lutte contre la mouche de l'olive et des insectes ennemis de la mouche *Bactrocera oleae*.

A l'aide de nombreuses photographies de terrain, vous verrez les principaux insectes qui luttent naturellement contre la mouche de l'olive. Vous reconnaîtrez les quelques plantes hôtes qui hébergent les ennemis de la mouche, avec les détails de leur comportement, leurs pontes et les attaques qu'ils produisent contre la mouche de l'olive.

En fin de conférence, vous sera présentée la méthode de fabrication artisanale de pièges à mouches à l'aide de bouteilles d'eau minérales de récupération, et les attractifs qu'il faut utiliser.

#### Questions – Réponses

Déjeuner sur place : sur réservation uniquement (plateau repas par prestataire local, coût environ 15 €) ou Pique-nique personnel.

#### 14 heures :

Une **visite de terrain** sera organisée près du village de Saint Hippolyte, afin de reconnaître les trois principaux végétaux qu'il faudrait planter sous les oliviers afin d'organiser la lutte biologique. Exposition de quelques photographies des plantes et des insectes parasitoïdes.

Graines de ces trois plantes.

Présentation du livre « Lutter naturellement contre la mouche de l'olive » par son auteur.

*Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2016.*

*Non adhérent 10 €.*

**Inscription avant le 10 avril 2016**

## Avignon - la foire

Un élan nouveau est donné pour dynamiser cette manifestation historique. Elle se déroulera sur 4 jours.

Elle aura lieu du **vendredi 15 au lundi 18 avril - Parc des expositions.**

Sur deux de ces 4 jours, le groupement présentera les huiles des moulins de Vaucluse. L'Afidol complétera les découvertes sensorielles sur les 2 autres journées.

## Prélèvement d'inule visqueuse

### Mi-Avril

Initiée en 2014 cette action est reconduite en 2016.

Dans le cadre des mesures alternatives de lutte contre la mouche de l'olivier, une plante l'Inule visqueuse pourrait jouer un rôle intéressant.

Un diptère la mouche *Myopites stylata* pond dans l'inflorescence de l'inule visqueuse provoquant la formation d'une galle à l'abri de laquelle la larve va poursuivre son développement.

Vient ensuite *Eupelmus*. En hiver ce micro hyménoptère parasite *myopites stylata* dans la galle de l'inule visqueuse et en été il consomme la larve de la mouche de l'olive au cœur de l'olive. Sa présence semble ainsi pouvoir réguler les populations de mouches de l'olivier, sans pour autant les éliminer.

*Eupelmus* représente « le clé de voûte » d'une méthode de lutte biologique.

Cette plante méditerranéenne présente également un intérêt pour le monde des abeilles, elle est mellifère.

*Pas de participation financière.*

**Inscription** : Un groupe de 10 personnes est nécessaire pour réaliser l'action.

*La date sera communiquée aux inscrits.*



Inule visqueuse

**Avril**  
**Mai**



## Itinéraire de découvertes des vergers de Méditerranée

**19<sup>ème</sup> étape : l'Andalousie (Espagne)**

**Samedi 23 au Samedi 30 avril 2016**

(8 jours, soit 6 jours sur place + 2 jours d'acheminement)

*Dates prévisionnelles à confirmer.*

L'Espagne est le premier producteur mondial d'huile d'olive. A elle seule, elle produit la moitié de l'huile d'olive mondiale.

Puis c'est l'Andalousie dans le sud du pays qui fournit la moitié de la production nationale.

Le groupement envisage de réaliser la 19<sup>ème</sup> étape de son itinéraire dans cette région. En 1999, la seconde étape y conduisait un groupe.

L'ensemble du déplacement s'effectuera probablement en bus avec une étape et visite en cours d'itinéraire.

Le programme est en cours de préparation. Les personnes qui en feront la demande le recevront, il sera alors possible de s'inscrire.

*Condition de réalisation : réunir 35 personnes*

**Pré-inscription avant le 15 février 2016.**



Quiconque mange des olives  
Chaque jour de la saison  
Vient aussi vieux que les solives  
De la plus solide maison.

Extrait de « Fleurs d'oliviers » une anthologie poétique  
et littéraire de Jacques BONNADIER et Joseph PACINI

## Greffage

**Mardi 3 mai**

**9h 30 - parking cave la Courtoise à Saint Didier - Carpentras**  
(Croisement de la D1 avec D4)

**14h 30 - parking salle des fêtes - Mornas**

Un troisième rendez-vous est proposé :

**Mardi 10 mai**

**9h 30 - parking du pont Julien - Roussillon**  
(RD99)

Intervenant : Louis ARLIAUD (méthode classique de la couronne sur fruitier avec insertion de bâtons et méthode de la couronne avec plaquage d'écorces).

Le greffage permet d'introduire une variété pollinisatrice, de remplacer une variété par une autre, d'inverser la croissance juvénile d'un arbre.

C'est en pratiquant à la nouvelle lune que le taux de réussite est le meilleur.

Contenu : Mise en œuvre de chacune des deux méthodes (rabattage de charpentières – incision des écorces - insertion des greffons avec critères de choix et de préparation - protection). Observation des travaux réalisés les années précédentes. Mise en forme.

*Coût : intégré dans l'adhésion 2016.*

*Non adhérent 10 €.*

**Pas d'inscription préalable**

### Dimanche 15 mai 2016

-Pentecôte-

#### LAGNES



L'olivier et ses huiles d'olive seront de nouveau à l'honneur.

Chaque année un moulin différent est au cœur de la manifestation. En cette édition 2016, c'est le moulin du VIEUX CHATEAU de Mérindol.

C'est autour des moulins qui présentent leurs huiles qu'un marché s'établit au cœur du village. Si l'olive reste le cœur de la manifestation, les organisateurs ont également réuni de nombreux artisans d'art ainsi que des producteurs régionaux.

Tout au long de la journée diverses animations, conférences, ateliers, expositions sont proposés aux visiteurs. Le concours d'aïoli sous l'égide des Maîtres Cuisiniers de France précèdera le repas. L'huile en parfum de table accompagnera les trois plats du menu. Dans la diversité des rendez-vous deux conférences auront lieu :

-en matinée : la lutte contre la mouche avec la participation d'Alex SICILIANO (CTO).

-après-midi : l'alimentation santé avec l'intervention de Denis LAIRON Directeur de recherches émérite à l'institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM).

A cette occasion de nombreuses familles et amis se retrouvent dans une ambiance chaleureuse et musicale.

La commune de Lagnes, le Conseil Départemental de Vaucluse, la Région Provence Alpes Côte d'Azur, le Crédit Agricole soutiennent financièrement cette manifestation.

De nombreuses associations locales, l'école communale, les arts ô soleil, la commune s'associent au groupement des oléiculteurs de Vaucluse pour construire les différentes étapes de cette journée.

### Les aspects généraux pour lutter contre les champignons et les ravageurs.

### Jeudi 19 mai 2016

Salle des associations et observations sur le verger contigu.  
Mérindol en Luberon.

Intervenant : Alex SICILIANO (CTO)

#### **9h à 12 heures -**

Cette rencontre s'ouvrira en salle et se poursuivra sur les proches parcelles d'oliviers.

Œil de paon, teigne, mouche et quelques ravageurs secondaires sont présents avec des pressions variables d'une année sur l'autre tout autant que d'un verger à l'autre.

Peu de maladies et ravageurs affectent l'olivier et l'olive.

Au cours de cette rencontre, il sera rappelé les cycles des parasites et ravageurs, les périodes à risque et les interventions adaptées.

Pour contrôler chacune des attaques, différents produits sanitaires existent en gamme chimique ou gamme biologique. Les molécules chimiques dont l'usage nécessite des contraintes croissantes sont réservées aux professionnels.

Les produits utilisables en agriculture biologique se déclinent en gamme jardin et sont donc accessibles aux oléiculteurs ne détenant pas le statut d'agriculteur ou de cotisant solidaire.

Atouts et limites des différentes formules.

En 2015 le dispositif piégeage massif de la mouche de l'olivier a largement été utilisé. Quels en ont été les résultats ?

#### **11 heures -**

En fin de matinée, le groupe observera les conditions sanitaires d'un proche verger et recherchera la présence de chenille de teigne.

*Accès libre, ouvert à toutes personnes intéressées.*

**Pas d'inscription au préalable**



## Juin



### La lutte contre la teigne

La chenille de ce papillon a occasionné des chutes importantes d'olives au mois de septembre 2015.

Dans les vergers touchés il sera nécessaire d'appliquer une pulvérisation à base de « bacillus thuringiensis » au gonflement des bourgeons et avant ouverture de la première fleur (spécialités biologiques pour les professionnels et les non professionnels).

### La floraison



Pendant la période de floraison en l'absence de vent il est recommandé de :

- Ventiler les oliviers (avec votre pulvérisateur ou atomiseur, mais assurez-vous que la pompe puisse tourner à vide)
- Secouer la frondaison.
- Agiter en frappant doucement la végétation avec un balai ou bien un gourmand.

### La reine des huiles végétales

*L'huile d'olive est la principale source d'apports lipidiques de l'alimentation méditerranéenne.*

*Sa composition en acides gras mono-insaturés, ses composés phénoliques contribuent à une alimentation de qualité. La consommation d'huile d'olive prévient les maladies cardio-vasculaires et divers types de cancer.*

*Son point de fumée à 210 ° fait qu'elle est la matière grasse la plus résistante à la chaleur.*

## Juillet

### Initiation à la dégustation des huiles d'olive

**Judi 16 juin 2016**

**Mardi 5 juillet**

**Judi 28 juillet**

**9h à 12 h- salle de dégustation du Syndicat AOC vin du Ventoux – Carpentras.**  
(Parking des platanes)

(3 dates différentes avec un programme identique)

Intervenante : Isabelle CASAMAYOU (Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse).

- La méthode de dégustation des huiles d'olives
- Les différents fruités et la déclinaison en goût, leurs origines.
- Les descripteurs utilisables.
- Les défauts et les attributs positifs.
- La conservation des huiles d'olives.

*Coût de participation : Intégré à la cotisation 2016*

*Ou 10 € la séance pour les non adhérents.*

**Inscription : 3 jours avant chacune des 3 dates.**



**Vendredi 1 juillet**

9h parking salle des fêtes - Mérindol en Luberon.

**Vendredi 8 juillet**

9h parking cave de la Courtoise - Saint Didier.

**Lundi 12 septembre**

14h parking cave des vigneron - Cucuron.

Intervenant : Alex SICILIANO (CTO)

La pulvérisation de barrières minérales a pour effet de blanchir l'olivier et d'ainsi gêner les pontes des mouches.

Il s'agit d'insectifuges et non d'insecticides. L'effet préventif nécessite une mise en place précoce. Cette technique de protection est également utilisable par les non professionnels. Appliquées avec des pulvérisateurs tractés, avec des pulvérisateurs à dos ou avec de simples outils de jardinier la technique est toujours identique.

A 3 dates différentes dans 3 zones de culture de Vaucluse des démonstrations sont mises en place.

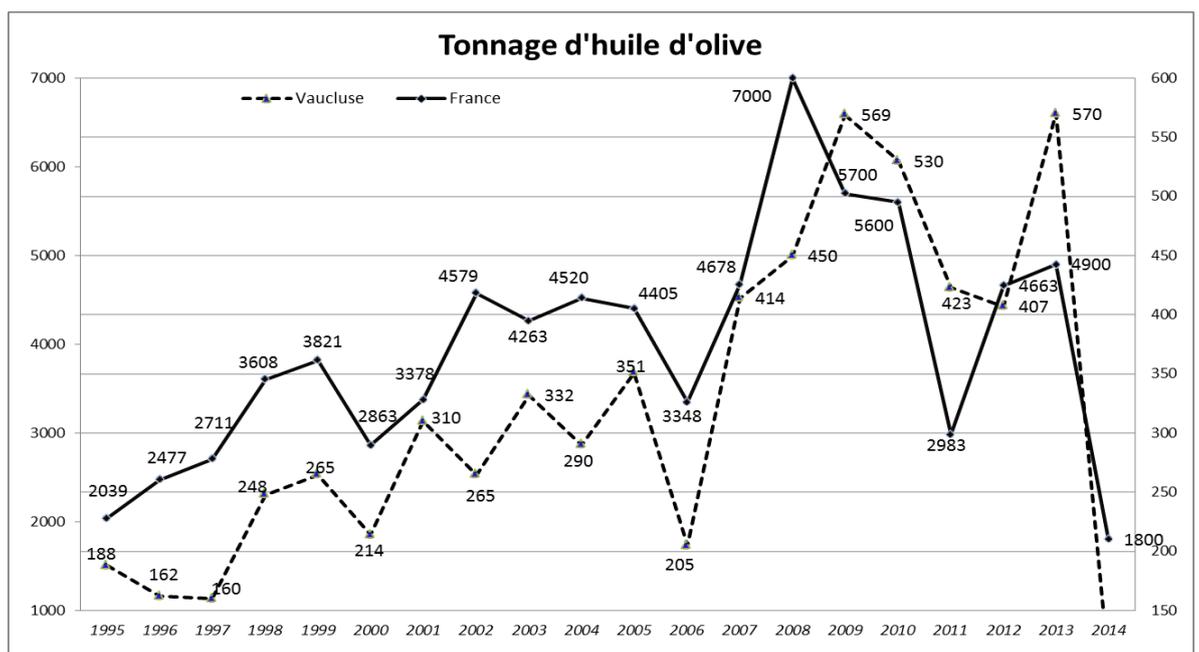
Les points suivants seront développés :

- Quelles sont les différentes barrières minérales utilisables ?
- Quels sont les produits utilisables par les professionnels et par les non professionnels ?
- Quelles est la méthode de préparation, l'adjonction d'un adjuvant est-elle recommandée pour limiter le lessivage ?
- A quel rythme doit-on renouveler les applications ?
- Quelles précautions prendre pour limiter l'abrasivité ?
- Quel est le coût ?



La mouche de l'olive a un point au bout de chaque aile. Un triangle blanc sur son dos sépare le thorax de l'abdomen. Elle a des gros yeux verts.

**Pas d'inscription au préalable**



L'année 2014 se caractérise par des volumes très faibles :  
103 tonnes sont produites en Vaucluse.



### Samedi 15 octobre 2016

9 heures- salle des fêtes.  
Mérindol en Luberon.

## Evolution de la maturité

### Lundi 24 octobre 2016

14 heures- salle de la mairie.  
Saint Hippolyte le Graveyron.

Intervenant : Christian PINATEL (CTO)

Selon l'objectif recherché, l'oléiculteur définit la date de récolte.

- Quelles sont les conséquences du dessèchement du fruit ?
- De la reprise d'eau après les pluies ?
- Quelles sont les caractéristiques des arômes avec des récoltes précoces ?
- Faut-il contrôler l'amertume et le piquant, est-ce possible ?

La fréquence du gel en Vaucluse :

- Quelles sont ses conséquences sur le goût de l'huile, sur l'analyse chimique ?

Les fruités :

Fruité intense (goût intense) et fruité à l'ancienne (goût traditionnel), deux huiles différentes.

- Comment les obtient-on ?
- Résultats des premières analyses de la maturité ?

**Pas d'inscription préalable rencontre ouverte à tous**

Montage et animation du programme

Isabelle CASAMAYOU

Coordonnatrice technicienne du Groupement des Oléiculteurs.

*Malgré le feu ou le gel, même si son tronc est détruit, l'olivier repousse inlassablement, fidèle à la vie, tourné vers la lumière.*

*Les oliviers vivent de nombreux siècles et la beauté sereine des sujets matures, leur magnifique tronc noueux souligne cette impression de force et de sagesse qui nous touche tant.*

Productions d'huile d'olive en Europe en 2013/2014 (source conseil oléicole international)  
Pays En tonnes

Espagne	1 781 500
Italie	463 700
Grèce	132 000
Portugal	91 600
France	4 800
Croatie	4 600
Chypre	3 800
Slovénie	600
Malte	400
Total U	2 483 000

Ce programme d'activités est rendu possible grâce aux financements des producteurs et des mouliniers de Vaucluse. Le Conseil Général de Vaucluse et le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte-d'Azur soutiennent financièrement les actions du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.



Réalisation des actions avec le concours de consultants et la participation bénévole d'oléiculteurs professionnels.

La contribution de tous nos bénévoles est saluée par ces quelques mots. Ils sont vivement remerciés pour la transmission de leur savoir.

L'AFIDOL nous demande d'insérer l'information suivante :

Les interventions du Centre Technique de l'Olivier sont réalisées à la demande de l'AFIDOL, qui les finance grâce aux Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) collectées auprès des producteurs et transformateurs d'huiles d'olive et olives de France par L'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL), et versées à l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) pour lui permettre de réaliser les programmes en faveur de la filière oléicole française tels qu'adoptés en Assemblée Générale.

L'intervention étiquetage et les démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVO et au co-financement apporté par le Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur et les autres séances d'informations : Irrigation, fertilisation, protection phytosanitaire, protection sanitaire sur la mouche et le profil des huiles, de maturité et d'analyse sensorielle grâce au programme d'opérateurs oléicoles :



### Le fichier du groupement

*Nous nous engageons à ne communiquer aucun élément vous concernant. Nous protégeons notre fichier en ne le communiquant pas, en occultant les adresses électroniques de nos correspondants.*

*Grâce à vos adresses électroniques, il nous est possible d'accroître l'envoi d'information : informations intermédiaires à deux bulletins, photos et compte rendu, rappel d'actions,*

*N'hésitez donc pas à nous communiquer votre adresse électronique.*

Le premier bulletin et la carte d'adhérent seront transmis dans la première décade de février 2016. Les chèques seront encaissés à cette même période.

Le bulletin « L'Oléiculteur Vauclusien » n°1 sera adressé début février. La carte d'adhérent l'accompagnera.

**Bulletin d'adhésion année civile 2016 : 48 €**

**à retourner accompagné d'un chèque à l'ordre du GROUPEMENT des OLÉICULTEURS de VAUCLUSE**  
Maison des Agriculteurs- 62 av. Augustin Bouscarle 84300 CAVAILLON

NOM ..... Prénom ..... TEL .....

Adresse postale.....

Email : .....

(Merci de noter vos coordonnées si inconnues de nos services ou modifiées)

Parcelle(s) sur la commune de ..... Irrigation : oui  non

Pour nous aider à présenter le Groupement des Oléiculteurs :

Variété ..... Variété secondaire .....

Nombre d'arbres en production..... Jeune plantation

Statut Professionnel : nous nous engageons à ne diffuser aucun élément personnel

Agriculteur  Pluri actif  Retraité  Retraité agricole  Cotisant solidaire  Autre