



GROUPEMENT DES OLEICULTEURS

Maison des Agriculteurs
62 av. Augustin Bouscarle
- **84300 CAVAILLON**
Tél. : 04.90.78.21.61- Fax : 04.90.71.56.10
Email : civam84@wanadoo.fr - Site Internet : www.civampaca.org
Siret : 423 066 869 00029 - APE 9499Z

Calendrier 2015

L'oléiculteur Vauclusien

Profil des huiles

Fertilisation

Analyse sensorielle des huiles

Créer son entreprise

Salon de l'agriculture

Restructuration

Inule visqueuse

Démo de taille

Irrigation

Chantier de taille

Itinéraire des vergers d'Europe

Greffage

Protection du verger

Fête de l'olivier

Pollinisation

Floraison

Biodiversité

Lutte contre la mouche

Démo d'argile

Reconnaissance variétale

2015



20 ans



1995

*Année de reconquête consacrée
à l'arbre de Minerve.*

*Minerve, Diane, Athéna, autant de synonymes
pour dénommer la déesse guerrière encline à la
clémence. Elle planta le premier olivier sur
l'agropole à Athènes.*

*Chargée d'attributions agricoles, elle est la
divinité de la sagesse et de l'intelligence.
Autant d'atouts qui seront nécessaires en 2015
pour juguler l'immense population de mouches.*

*Mouches, daccus, bactrocera autant de noms
pour un seul ravageur. Mais l'hiver sera peut-
être notre principal allié.*

Des actions qui s'adressent aux agriculteurs, aux professionnels, aux amateurs, aux jardiniers, aux passionnés, à tous ceux qui œuvrent en faveur de l'olivier et des huiles d'olive de terroir.

2015

CALENDRIER 2015 des MOULINS à HUILE de VAUCLUSE et du GRAND AVIGNON.



Un document composé de photos illustrant l'activité des moulins durant la campagne de trituration a été réalisé grâce aux membres du Club photo de Lagnes. Ces derniers ont réalisé une collecte de vues.

Cet ensemble est un témoignage, un document d'archives.

Nous encourageons chacun d'entre vous à l'acquérir. Il pourra enregistrer la pluviométrie de l'année, l'ensemble des étapes de votre itinéraire technique.

Cette démarche est unique, elle est à la charge du groupement. 500 exemplaires ont été imprimés au coût de 11 €. Nous vous remercions pour votre contribution à l'équilibre budgétaire de cette opération.

Ces calendriers sont disponibles dans les moulins, au siège du groupement à Cavaillon, sur les actions du début d'année.

Toute
l'année

LE BULLETIN de LIAISON : «L'OLEICULTEUR VAUCLUSIEN»

Les adhérents recevront 6 à 10 bulletins par an. 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 des HUILES de VAUCLUSE



Jeudi 8 janvier 2015

9h 00 à 12h 30 à Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture
(Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban)

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 2015.

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

Janvier à
Mars

ANALYSE SENSORIELLE des HUILES d'OLIVE

Mercredi 21 janvier 2015 et Mardi 17 février

Intervenant : Camille AVALLONE (CTO)

Mercredi 4 mars

Intervenant : Christian PINATEL (CTO)

9h 00 à 12h 30 à Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture



Objectif : apprendre à déguster l'huile d'olive pour ensuite savoir la décrire.

Ce thème est développé depuis des années grâce aux programmes d'actions et aux compétences de l'AFIDOL.

Au cours de ce parcours de 10 heures d'acquisition plusieurs niveaux de connaissance sont réunis : **Initiation à l'analyse sensorielle et entraînement.**

Il est régulier de rencontrer sur cette formation des oléiculteurs doublant voire triplant leur participation.

Contenu de la formation :

La variété, les assemblages variétaux, la méthode d'extraction, le stockage des olives, les attaques parasitaires, les conditions de stockage de l'huile influencent les goûts et les arômes de l'huile.

Le nez, l'œil, le palais peuvent déceler les pratiques appliquées.

Un cycle de 3 rencontres indissociables les unes des autres, permettra une progression pour acquérir la méthode de dégustation, d'acquisition d'un langage commun, pour connaître l'histoire des huiles dégustées.

Au cours de chacune des séances, 10 échantillons serviront de support pédagogique : huiles de Vaucluse, huiles d'A.O.C. de France et d'Europe.

Parallèlement aux huiles de qualité, des échantillons avec défauts permettront de rappeler la réglementation tout en identifiant, le rance, le métallique, le lie, le vineux, pour exprimer les motifs et accidents à l'origine de ces écarts.

Coût pour trois séances (il s'agit d'un cycle, les 3 séances apportent une progression).

Adhérent 2015 : 45 € - non adhérent : 100 €

Cette action sera programmée à condition de réunir un minimum de 12 personnes.

Inscription avant le 16 janvier.

Pour ceux qui le souhaitent un covoiturage sera mis en place au départ du péage de l'autoroute de Cavaillon.

Février

FERTILISATION



Les fertilisations organiques doivent être en place en février, les engrais minéraux en mars. Les quantités en éléments fertilisants à apporter s'établissent selon la capacité à produire de l'olivier. Chaque engrais a une concentration différente, elle est connue par la lecture de l'étiquette. Un bulletin apportera l'ensemble des informations.

Février

CREER son ENTREPRISE AGRICOLE INDIVIDUELLE et OBTENIR son CERTIPHYTO

De nombreux oléiculteurs « amateurs » n'ont plus accès aux gammes professionnelles de produits de protection du verger (en agriculture bio ou conventionnelle) qu'il s'agisse des molécules et conditionnements. Il est possible à condition de détenir un numéro SIRET attaché à une entreprise agricole individuelle de suivre une formation certiphyto voir page 7 et ainsi accéder aux conditionnements et molécules professionnelles.

Cependant quel est ce statut d'entreprise agricole individuelle ?

Quelles sont les surfaces minimales ou maximales pour y prétendre ?

Existe-t-il des cotisations professionnelles ?

Est-elle soumise à comptabilité ?

Quelle est la fiscalité de cette entreprise ? Le régime du forfait ou le régime du réel ?

Qu'en est-il de la TVA ?

Le groupement met en place une réunion d'information le :

Mercredi 4 février 2015
9h à 11 heures à Cavaillon
Bâtiment du MIN salle n°6 au 1 étage

Intervenante : Anne CLOPES

Conseillère en Entreprise et Stratégie de la Chambre d'Agriculture 84

Coût de participation à la réunion tout public : 25 €

Condition indispensable : réunir 12 personnes

Délai d'inscription avant le 29 janvier.



SALON de L'AGRICULTURE à PARIS

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 21 et Dimanche 22 février.

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 général. Puis le :

Mardi 24 février

Dans le cadre d'un pôle animation coordonné par la chambre régionale, le groupement reprendra un espace toujours dans le hall 7 au 3^{ème} étage.

● **L'OLIVIER de VAUCLUSE à MONTMARTRE**

L'arbre le plus septentrional de notre verger.

A l'initiative du groupement des oléiculteurs de Vaucluse cet olivier était planté en février 2007 dans le vignoble de la Butte Montmartre.

L'hiver 2012 écorchait son écorce, faisait chuter ses feuilles mais en 2013 des travaux de taille étaient réalisés.

Tous les deux ans à l'occasion du salon de l'agriculture des représentants du groupement organisent une animation, taillent l'arbre, parlent des huiles d'olives et réalisent une dégustation.

En 2015 le calendrier des démonstrations de taille organisées par le groupement s'ouvrira le :

Lundi 23 février à Paris

Parmi les participants sont attendus entre autres personnes, les Poulbots et les représentants de la République de Montmartre.





Démonstrations de taille 2015

Mars

Au cours de ce mois de **MARS** 14 oléiculteurs mettront leur verger à la disposition de 11 intervenants : 5 Agriculteurs, 3 oléiculteurs 3 Techniciens qui interviendront au cours des 14 démonstrations.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2014 portera les fruits en 2015 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2016.

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.

Coût : gratuit pour les adhérents (sur présentation de la carte 2015)

Non adhérent : 10 €/par démonstration (à régler sur place le jour même)

[Pas d'inscription au préalable](#)

Intervenant(e)s :

André BESSET (Agriculteur)
Yves BOUDOIRE (Agriculteur)
Jean FRANÇOIS DENIS (DOCS)
André et Guillaume HORARD (Agriculteurs)
Eric MATHIEU (Oléiculteur)
Frédéric RATTO (Agriculteur)
Patrick LEFEVRE (Oléiculteur)
Sébastien LEVERGE (CTO)
Alex SICILIANO (CTO)
Robert UFFREN (Oléiculteur)

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.

	Communes – Intervenants Type de vergers	Horaires 8h45 – Lieux RDV
lundi 2 mars	CUCURON Robert UFFREN Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Cave des Vignerons. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin Oliversion et les vins locaux
Mercredi 4 mars	BEAUMES de VENISE Sébastien LEVERGE Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Place de la mairie. 11h 45 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du moulin La Balméenne et les vins locaux.
Samedi 7 mars	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres adultes et jeunes arbres	8h 45 : Place du marché aux raisins. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux.
Mardi 10 mars	GORDES André et Guillaume HORARD Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Moulin du Clos des Jeannons. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles et les vins locaux.
Jeudi 12 mars	MALEMORT du COMTAT Eric MATHIEU Arbres adultes multi troncs	8h 45 : Moulin de La Colombe. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles et les vins locaux.
Vendredi 13 mars	OPPEDE Yves BOUDOIRE Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Mairie d'Oppède. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles du Moulin Saint Augustin et les vins locaux.
Samedi 14 mars	LE CRESTET André BESSET Arbres mono troncs adultes Aglandau et Tanche et jeunes arbres.	8h 45 : Mairie du Crestet. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour d'huiles d'olive et les vins locaux.
Lundi 16 mars	MORIERES les AVIGNON Robert UFFREN Arbres mono troncs adultes	8h 45 : Cave Terre d'Avignon. 11h 30 : Conclusion dans le cadre de la cave autour de ses vins et d'huiles d'olive.
Mercredi 18 mars	VILLENEUVE LEZ AVIGNON Jean François DENIS Arbres multi troncs Poursuite de la réhabilitation engagée en 2010 et taille des arbres régénérés	8h 45 : Parking du Fort Saint André. (à côté du stade de la Laune). 11h 30 : Conclusion autour des huiles et vins locaux dans le cadre du Moulin de la Chartreuse.
Jeudi 19 mars	SAINT SATURNIN les APT Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Parking hameau de la Tuilière (RD 22 Gordes/Saint Saturnin d'Apt). 11h30 : Conclusion à la parcelle autour d'huiles d'olives et les vins locaux.
Vendredi 20 mars	MORNAS André BESSET Arbres mono troncs adultes	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour d'huiles d'olive et de vins locaux.
Samedi 21 mars	LA BASTIDONNE Frédéric RATTO Arbres adultes mono troncs Après-midi : découverte des différents ateliers agricoles et biologiques du domaine, chèvrerie, porcherie, maraîchage. Réservation du déjeuner avant le 14 mars	8h 45 : Moulin du Pays d'Aigues. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles et ses vins. 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
Vendredi 27 mars	MERINDOL Eric MATHIEU Arbres multi troncs	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 45 : Conclusion dans le cadre du Moulin du Vieux Château avec ses huiles et les vins locaux.
Samedi 28 mars	CAROMB Patrick LEFEVRE Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Cave Saint Marc. 11h 30 : Conclusion autour des huiles et vins locaux dans le cadre du Moulin du Comtat.

Avril

IRRIGATION

En avril si l'hiver a été sec, si la météo n'a pas apporté de pluie, si vous détenez une ressource en eau, il est nécessaire de veiller au confort des oliviers et de s'assurer de la solubilisation des engrais.



CHANTIER de TAILLE

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.

Cette année il se déroulera le :

Jeudi 2 avril 2015
9h à 12h à Jonquières

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

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie. Les vergers seront 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.

*Inscription : nous vous invitons à vous faire connaître en téléphonant au siège **avant le 30 mars**
Aucune contribution financière n'est demandée.*

RESTRUCTURATION d'UN VERGER

Démultiplication d'arbres multi-troncs

La démultiplication des troncs issus d'une même mâte suite au gel de 1956 est une technique qui permet de moderniser les vergers en place tout en créant de nouvelles plantations par l'utilisation des troncs retirés. Les résultats sont satisfaisants. L'arbre en place bénéficie de volumes plus confortables, les travaux culturaux sont facilités,

Un chantier démantèlera des oliviers multi-troncs de 1956.

Jeudi 9 avril 2015
9 à 16 heures à Lagnes

Parking de la Mairie
(Pour se rendre sur la parcelle)



Assistance mécanique avec tractopelle conduit par Jérôme BARBUI.

Sélection des troncs à déplacer, rabattage à la tronçonneuse, extraction avec assistance mécanique, taille de l'arbre resté en place.

Pause déjeuner dans un restaurant du secteur (coût approximatif 15 € couvert à réserver quelques jours auparavant en téléphonant au siège).

L'après-midi : plantation des troncs surnuméraires. Rappel sur la préparation du sol, les distances de plantation. Mise en place.

Coût : Adhérent gratuit Non adhérent 10 €
*Inscription et réservation repas **avant le 3 avril***

Avril

PRELEVEMENT d'INULE VISQUEUSE

Début avril (date communiquée par email- merci aux oléiculteurs non connectés de s'inscrire). Initiée l'an dernier cette action est reconduite en 2015.

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 mouche 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.

CERTIPHYTO « NON AGRICULTEUR »

Les oléiculteurs détenant un n° SIRET avec code APE rattaché à l'agriculture (retraités agricoles- oléiculteurs retraités ou non) peuvent suivre une formation de deux jours au terme de laquelle le certiphyto leur sera accessible.

Il s'agit d'oléiculteurs détenant des oliviers sur une surface inférieure à 1ha 80 (500 oliviers)

Une partie des frais de formation sont pris en charge par l'AFIDOL. La part à charge de l'oléiculteur sera de 60 € (à régler à l'AFIDOL). Ce certiphyto serait valable 10 ans.

Ce certiphyto donne accès aux conditionnements et molécules professionnelles (bio et conventionnel).

Une session de formation est proposée en Vaucluse pour l'ensemble des oléiculteurs intéressés. Elle aura lieu le **jeudi 23 et vendredi 24 avril 2015**

à Beumes de Venise

Renseignement et inscription auprès du groupement avant le 15 avril.

Pour maintenir cette formation un groupe de 15 personnes est nécessaire.

Des compléments d'information seront donnés aux personnes inscrites.

Avril-Mai

ITINERAIRE des VERGERS d'EUROPE : 18^{ème} étape - l'Espagne



Dates prévisionnelles du **samedi 25 avril au samedi 2 mai 2015** (8 jours).

La destination de cette étape est la proche région de L'ARAGON, le piémont pyrénéen. Une région qui jouxte la Catalogne. La variété dominante l'Empeltre est réputée comme la plus noble. Elle est à double fin : olive de table et huile d'olive.

Ce déplacement en bus permettra de relier des villes comme Barbastro, Huesca,...Visites de domaines, de moulins, de caves se conjugueront avec des visites culturelles et touristiques.

Le programme est en cours de préparation. Son contenu et son coût seront transmis aux personnes qui en feront la demande.

(**pré-inscription avant le 10 février pour envoi du programme**)

Mai

PROTECTION du VERGER :

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

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

Jeudi 7 mai 2015

De 9h à 12h à Lagnes

Salle Jean LEBRE (Derrière la mairie)

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. En 2014- l'ensemble des bassins perdait une grande partie des récoltes suite aux attaques de mouche. Ce problème sera tout particulièrement développé au cours des 3 démonstrations organisées en juillet et septembre. 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.

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.

GREFFAGE

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.

*Le groupement vous propose **trois** rendez-vous :*

Lundi 18 mai - 9h 30 à Saint Didier

Rendez-vous parking Cave la Courtoise à Saint Didier
(Croisement de la D1 avec D4)



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

Lundi 18 mai - 14h30 à Mornas

Rendez-vous parking salle des fêtes.

Mercredi 20 mai - 9h 30 à Roussillon

Rendez-vous sur la D900 au rond-point du Pont Julien (Ouvrage romain du 3^{ème} siècle avant JC)

Intervenante : Isabelle CASAMAYOU (Méthode classique de la couronne sur fruitier avec insertion de bâtons et méthode de la couronne avec plaquage d'écorces).

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 2015.

Non adhérent 10 €.

Pas d'inscription préalable

Mai

FETE de L'OLIVIER

Dimanche 24 mai à Lagnes (Pentecôte)

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 2015, c'est le moulin du Comtat à Caromb.

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 servi sous chapiteau. L'huile en parfum de table accompagnera les trois plats du menu.

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

La commune de Lagnes, le conseil général de Vaucluse, la Région Provence Alpes Côte d'Azur, le crédit agricole soutiennent financièrement cette manifestation.

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



Mai-Juin

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.



Mai Juin

POLLINISATION

En la fin Mai ou Juin 2015 pendant la floraison

Rendez-vous le : date à établir en fonction de la précocité de l'année.

Cette date sera communiquée par email- merci aux oléiculteurs non connectés de s'inscrire.

9h à 12 heures

Mairie de Saint Hippolyte le Graveyron

En salle, puis sur le terrain.

Intervenant André BERVILLE

(Ancien directeur de recherche de l'INRA).

La variété Aglandau est réputée auto fertile. Cependant la présence de pollinisateurs dans la parcelle est à rechercher. Quelles sont les inter compatibilités entre les variétés ? La coïncidence de floraison de la variété à polliniser/ pollinisateur existe-t-elle ?

Le millerandage : quelles sont ses origines ? Peut-on le corriger ?

Observation des fleurs : recherche de fleurs mâles (non conçues hermaphrodites) à l'origine de la coulure.

Coût inclus dans l'adhésion – pour les non adhérents 10 €

Inscription avant le 15 mai



BIODIVERSITE- Ordinaire en milieu agricole

Avec qui vivez-vous dans vos parcelles ?

Papillons, abeilles solitaires, invertébrés terrestres, vers de terre,...

Cette action s'intègre dans l'Observatoire Agricole de la Biodiversité (AOB) ce dernier s'appuie sur le programme « sciences participatives vigie-nature » du Muséum National d'Histoire Naturelle.

Des protocoles simplifiés existent pour aider ceux qui s'intéressent à l'environnement de leurs vergers à identifier et quantifier la faune et flore présentes.

A partir des observations des uns et des autres, des réseaux se construisent.

L'un de vous nous recevra pour une matinée sur le terrain.

Jeudi 18 juin de 9h à 12 heures à Saint Didier

Cave la Courtoise pour un départ sur la parcelle

Cette action sera conduite par Viviane SIBE Chargée de mission Territoire et Environnement Chambre d'agriculture de Vaucluse.

Coût intégré dans l'adhésion 2015

Non adhérents 10 €

Inscription avant le 10 juin



Protection du verger – LA MOUCHE



Lutte contre la mouche

Au cours des rencontres sur la protection du verger, les stratégies* suivantes seront présentées :

Agriculteurs et cotisants solidaires en agriculture bio.	Agriculteurs et cotisants solidaires en conventionnel.	Amateurs et jardiniers De 1 à 1000 oliviers
<i>Lutte préventive contre la mouche</i> Insecticide : Syneïs Insectifuge : argile blanche <i>Pas de lutte curative.</i>	<i>Lutte préventive contre la mouche</i> Avec adulticide (deltaméthrine et/ou lambda cyhalothrine) <i>Lutte curative contre l'asticot</i> Avec des larvicides (diméthoate ou thiaclopride).	<i>Lutte préventive contre la mouche :</i> Insectifuge : argile blanche. <i>Pas de lutte curative.</i>

*combinaison de stratégies :

-**En conventionnel** : la protection peut débuter par des applications d'argile et se poursuivre en cas de nécessité par des larvicides.

-**En bio** : le synéis appliqué en début de saison laisse la place ensuite aux argiles blanches.

Les combinaisons de stratégies ont pour objectif de limiter les usages de pesticides, de réduire les coûts liés à la multiplication des passages d'argile.

PIEGEAGE des MOUCHES.



-Etat de pression au mois de juillet : 40 gr d'appât.

Le groupement des oléiculteurs va encourager l'ensemble des oléiculteurs à piéger la mouche dans leur verger. Il s'agira de rechercher la présence de mouche en tout début de saison.

Il ne s'agira pas de piégeage massif mais d'un simple suivi de population afin d'attirer la vigilance s'il y a lieu de l'ensemble des propriétaires d'oliveraies.

Les moyens : création d'un piège à mettre en place au 10 juillet.

Le groupement remettra à partir du mois d'avril (pas d'envoi par courrier) 40 g de phosphate d'ammoniaque à diluer dans 1 litre d'eau. Une bouteille plastique sera perforée dans sa partie supérieure (trous section de 5 mm). Cette bouteille recevra 1/3 de la préparation précédente.

Tous les 8 jours, la solution sera filtrée, les prises observées les mouches recherchées.

Il sera possible de retirer ce sachet de 40 g de phosphate gratuitement en nos bureaux à Cavaillon, des relais dans les moulins seront proposés. Une notice explicative sera disponible.

-Le suivi dans votre parcelle.

Les méthodes de lutte préventive (contre la mouche) s'engagent avec l'apparition des premières mouches. Il est recommandé aux usagers de ces méthodes de suivre la pression dans leur propre situation. Il suffit d'utiliser le principe d'appât dilué et mis en bouteille plastique comme présenté ci-dessus.

Si vous souhaitez poursuivre les observations tout le long de la saison, le groupement vend le phosphate mono ammonique 3 €/kg à retirer en nos bureaux (+ frais de poste).

Juillet-
Septembre

DEMONSTRATIONS D'APPLICATION D'ARGILE.

3 rencontres en cours d'été : Ventoux -Sud Luberon- Nord Luberon-

Les argiles (blanche ou verte), le talc sont des barrières physiques. La pellicule qu'elles créent gêne la mouche pour pondre. Ces protections ont un rôle d'insectifuge mais pas d'insecticide.

Appliquées à des rythmes variant selon l'érosion faite par la pluie, le vent, et selon le grossissement du fruit, les argiles nécessitent un matériel et des buses adaptées dans l'objectif d'obtenir une couverture soignée de la végétation.

● Les barrières minérales – Les applications de début de saison, en juillet.

Dans le Ventoux :

Jeudi 2 juillet

9 heures à Pernes les Fontaines

Rendez-vous au rond-point de la Prato (parking Pizzeria Vito)
(D 938 Grande route de Carpentras Pernes)

Dans le Sud Luberon

Mardi 7 juillet

9 heures à Cucuron

Rendez-vous Cave des vigneron

● Surveillance des vergers, suivi des vols de mouches, en septembre

Quelle est la pression sanitaire de la saison ? Observations des conséquences des premiers vols.

Qui a-il lieu de faire en ce début septembre. Dans ce verger une démonstration d'application d'argile sera mise en œuvre avec uniquement un appareil à dos.

Dans le nord du Luberon

Vendredi 4 septembre

10 heures à Roussillon

Parking Saint Joseph entrée du village en venant de la D 900
Parking à barrière non payant pour ce rendez-vous



Intervenant : Alex SICILIANO (CTO)

Coût : accès libre à toutes personnes intéressées.

Pas d'inscription préalable.

Octobre

20 ans : 1995 à 2015

● La 20^{ème} assemblée générale se déroulera à CAROMB.

Nous vous invitons à réserver la date du :

Samedi 17 octobre 2015



Octobre

RECONNAISSANCE VARIETALE :

Savoir identifier les variétés pour les reconnaître :

Lundi 26 octobre 2015 à Jonquières

Centre socio culturel

Matin : 9h 30 à 12h 30

Exposé théorique

- botanique de l'olivier
- l'origine de l'olivier et des variétés
- les différences variétales en termes de description et de caractéristiques des fruits
- les peuplements variétaux de quelques pays et des différentes régions françaises
- les variétés anciennes de Haute Provence
- les moyens d'identification en laboratoire.

Déjeuner dans un restaurant sur Jonquières prévoir environ 17 € à régler directement au restaurateur sur réservation.

Après-midi : 14h 00 à 16h 30

Verger de l'Arboretum à Jonquières

Visite de la collection variétale installée dans le verger conservatoire étude pratique des moyens de reconnaissance des variétés.

Intervenant : Christian PINATEL ((CTO)

Coût : Adhérents : intégré dans l'adhésion

*Non adhérent : 10 €- Inscription pour la journée **avant le 21 octobre***

Les AOP et AOC en VAUCLUSE.

151 communes composent le département de Vaucluse. Sur ce territoire 3 appellations sont enregistrées auprès des services de l'INAO pour l'huile d'olive.

- **AOP Huile d'olive de Nyons.** Principalement localisée sur la Drome, cette AOP déborde sur 20 communes du nord de Vaucluse.
- AOC Huile d'olive de Haute Provence.** Elle concerne essentiellement le département des Alpes de Haute Provence. 6 communes de l'est du Vaucluse en font également partie. Cette AOC sera bientôt AOP.
- AOC Provence.** Elle peut se juxtaposer avec l'AOC Haute Provence mais pas avec l'AOP Nyons. Elle couvre la majorité des communes de Vaucluse mais également du Var des Bouches du Rhône et des Alpes de Haute Provence.



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.



Montage et animation du programme

Isabelle CASAMAYOU coordonnatrice technicienne du Groupement des Oléiculteurs.

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

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 la démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVO et au co-financement apporté par la Région PACA." et les autres séances d'information Irrigation, fertilisation, protection phytosanitaire, protection sanitaire sur la mouche et de profil des huiles, de maturité et d'analyse sensorielle grâce au programme d'opérateur oléicole :



Notre fichier

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

Bulletin d'adhésion année civile 2015 : 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**

NOMPrénomTEL

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