



GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle

- **84300 CAVAILLON**

Tél. : 04.90.78.21.61- Email : civam84@wanadoo.fr

Site Internet : www.civampaca.org

Siret : 423 066 869 00029 - APE 9499Z-

N° agrément PA 01721

Olivier - Olive - Huile d'Olive

2019

L'olivier, son sol, ses racines.

Et si l'essentiel de la vie était sous terre ?

La matière organique, l'humus, le travail du sol allégé ou absent.

Posons des questions et raisonnons.



Parcourez les pages du groupement des Oléiculteurs de Vaucluse et rejoignez-nous.

Que vous soyez agriculteurs, oléiculteurs avertis, amateurs passionnés, chacun trouvera en ces lignes une motivation pour adhérer au Groupement et ainsi le soutenir dans son action et son financement. MERCI à tous.

**10 000 propriétaires d'oliviers en Vaucluse ?
Un programme ouvert à tous.
De 1 à 5 000 oliviers vos arbres nous intéressent,
Tous produisent des olives.**

Tous les propriétaires d'oliviers peuvent participer à ce programme d'actions.

Tout olivier détient une capacité de production. Dès lors qu'un minimum de soins est prodigué les oliviers acquièrent la puissance nécessaire pour donner des olives et ainsi obtenir de l'huile d'olives.

Fertiliser, protéger le feuillage, tailler avec discernement, irriguer chaque fois que c'est possible, sont les tâches que le groupement des oléiculteurs de Vaucluse vous encourage à réaliser en suivant ce calendrier de travail.

Au sein du groupement des oléiculteurs de Vaucluse les propriétaires de quelques oliviers, les oléiculteurs détenteurs d'hectares d'oliviers, les agriculteurs avec quelques centaines d'oliviers se côtoient.

**LE BULLETIN de LIAISON :
«L'OLEICULTEUR VAUCLUSIEN»**

Les adhérents recevront 8 à 12 bulletins par an.

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

Il comporte 2 à 8 pages.

Il renseigne sur les traitements à faire selon les périodes.

Il émet des comptes rendus : fertilisation, irrigation....

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.

Des informations par voie électronique :

En complément au bulletin « l'oléiculteur vauclusien » une vingtaine de courriers électroniques sont adressés aux adhérents.

Ils portent sur l'actualité, ils illustrent des actions, ils rappellent la tenue de rendez-vous, ils maintiennent le lien dans la filière.

Nous encourageons la diffusion dématérialisée. Elle est plus économique, plus rapide, plus réactive et plus interactive.

Communiquez-nous votre email !

Combustion du bois de taille en mars :

Si vous n'avez pas d'autre alternative, pensez à faire vos demandes de dérogations auprès de la préfecture dès ce mois de janvier.

JANVIER

Profil sensoriel des huiles d'olive de Vaucluse

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.

Mardi 8 janvier 2019

9h00 à 12h30 à AIX-EN-PROVENCE

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

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

Méthode :

12 huiles au maximum seront dégustées.

A partir de l'échantillon d'1/4 litre d'huile apporté par chacun. Une dizaine 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 les démarches de présentation des huiles et de commercialisation par les moulins et les domaines.

Covoiturage possible à convenir.

Action réservée aux adhérents 2019.

Inscription au plus tard le 4 janvier 2019.



FEVRIER



Fertilisation et irrigation

• Les fumures :

En janvier les fumiers compostés sont déjà épandus, les engrais organiques sont proches de l'être. Les engrais minéraux peuvent encore attendre mais il faut se préparer à engager la fertilisation.

Quels engrais utiliser ? En quelle quantité ? Quand l'apporter :

En janvier ? En février ? En mars ? Comment : sur toute la surface ou pas ? Faut-il l'enfouir ? Si oui à quelle profondeur ?

Faut-il fertiliser tous les ans ? Combien cela coûte-t-il ?

• L'irrigation :

Les sécheresses sévères pénalisent fortement les récoltes d'olives. L'irrigation apparaît comme indispensable pour s'assurer de récoltes suffisantes.

Quels dispositifs d'arrosages sont les plus adaptés à l'olivier ? Quand débuter les arrosages ? Quelle dose d'eau et à quelle fréquence ? Comment mieux valoriser les engrais grâce à l'eau ? Peut-on rationner l'eau à certaines périodes ? Comment suivre l'état hydrique du sol ?

L'ensemble des réponses donneront corps au contenu de la réunion du :

Mardi 15 janvier 2019

9h00 à 12h00 à MALAUCENE

Salle du rez-de-chaussée en mairie de Malaucène

Intervention : Sébastien LEVERGE (CTO).

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2019.

Ou 10 € non-adhérent (à régler le jour même).

Pas d'inscription au préalable.

Formation à l'analyse sensorielle

(Cycle de 2 séances complémentaires).

Grace à ce cycle de 2 rencontres successives une progression permet de définir les contours de la méthode de dégustation des huiles d'olives.

Vendredi 1^{er} février 2019

Mardi 19 février 2019

9h00 à 12h30 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 6 heures de multiples connaissances sont présentées. La méthode de travail facilite les acquisitions par l'ensemble des participants.

Contenu de la formation :

Comment 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 ?

Comment le nez, l'œil, le palais peuvent déceler les pratiques appliquées ?

Quel est le langage commun, quels sont les descripteurs utilisés pour décrire l'huile d'olive ?

Comment exprimer l'histoire, le parcours de l'huile dégustée ?

Au cours de chacune des 2 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 des 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.

Intervention : Camille AVALONNE (CTO).

Coût pour les 2 séances :

Adhérents 2019 : 30 €, non-adhérents : 50 €

Condition : réunir un minimum de 10 personnes.

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

Inscription accompagnée du règlement avant le 24 janvier 2019.



Taille des arbres fruitiers

Pour la 4ème année consécutive la conduite de la taille des arbres fruitiers de jardin sera présentée en démonstration.

3 agriculteurs spécialisés dans leur domaine de production assureront les présentations :

Félix BOREL et Daniel DEVAUX (multi fruits), Véronique MOINE (trufficulteur - pépiniériste) et Pierre SILVAIN (Paysan nougater).

Sur pommier les anticipés doivent être encouragés, le figuier doit être conduit en cépée, le poirier ne s'épointe pas, les charpentières du prunier doivent être arquées, le brugnol produit sur les rameaux mixtes, le bouquet de mai du cerisier est productif à vie, l'amandier se conduit en gobelet...

Dans un verger d'accueil détenant pommier, poirier, cerisier, figuier, amandier, cognassier, prunier, nectarinier, jujubier, abricotier, truffier, fuyu et grenadier. Les travaux initiés voici un an se poursuivront pour chacune des espèces :

Vendredi 15 février 2019

9h00 à 12h00 à CABRIERES D'AVIGNON

Rendez-vous parking du cimetière

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2019.

Ou 10 € non-adhérent (à régler le jour même).

Pas d'inscription au préalable.

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 partenaires du groupement des oléiculteurs de Vaucluse s'exposeront, se dégusteront et se vendront le :

Samedi 23 et

Dimanche 24 février 2019

Hall 3 - parc des Expositions de Paris

Cette action de communication est pilotée par la chambre d'agriculture de Vaucluse et soutenue financièrement par le Conseil Départemental.



Bois de Taille :

Le meilleur usage qui puisse être fait du bois de taille est le broyage.

L'absence d'équipement, l'inaccessibilité de certaines parcelles font que la combustion est l'ultime solution. Mais brûler des végétaux n'est possible qu'aux agriculteurs, aux cotisants solidaires. Généralement ces professionnels sont équipés de broyeurs tractés.

Les « oléiculteurs avertis de Vaucluse », ces derniers ont 0,5ha d'oliviers peuvent également brûler.

Mais tous les oléiculteurs à moins de 200 mètres d'un massif forestier doivent respecter les périodes sans feu (1 mars au 15 avril et du 1 juin au 15 octobre) ou bien demander une dérogation auprès de la préfecture.

Ces démarches doivent s'envisager dès le mois de janvier 2019.

MARS

Recomposition paysagère de terrasses par la réhabilitation d'oliviers

Un chantier de restructuration d'oliviers multi tronc aura lieu le :

Jeudi 28 mars 2019

Rendez-vous à 9h00 à la Fontaine du Grozeau à MALAUCENE

Méthode :

- Intervention, présentation de la méthode autour des thèmes :
- Comment réduire la hauteur des arbres ?
- L'olivier est-il en capacité de se régénérer ? Comment favoriser le reperçement en partie basse ?
- Combien de temps faudra-t-il pour obtenir une récolte ?
- Le mono tronc est-il à privilégier ?
- Comment sélectionner les troncs à conserver ?
- Comment supprimer les troncs surnuméraires ?
- Que peut-on faire de ces nouveaux arbres ?

Mise en œuvre manuelle chantier participatif (les participants veilleront à porter des lunettes de protection, des gants).

Pique-nique sur site (chacun apporte ses effets) ou déjeuner dans un restaurant du village.

Après-midi.

- Plantation des arbres.
- Quelle distance de plantation entre les arbres ?
- Quelle profondeur ?
- Est-il nécessaire de les arroser ? à la plantation, en saison ?

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2019 pour les membres du groupement des oléiculteurs.

Ou 10 € non adhérents (à régler le jour même).

Intervention : Alex SICILIANO (CTO).

Inscription à la journée par mail ou téléphone **avant le 25 mars 2019.**

DEMONSTRATIONS de TAILLE – Février - Mars 2019

Au cours de ce mois de **MARS** mais aussi de **Fin Février**

15 oléiculteurs mettront leur verger à la disposition de **8 intervenants** :
2 oléiculteurs, 4 agriculteurs
2 techniciens interviendront au cours des **15 démonstrations**.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2018 portera les fruits en 2019 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2020.

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 2019)

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

Intervenant(e)s :
Yves BOUDOIRE (Agriculteur)
André & Guillaume HORARD (Agriculteurs)
Sébastien LEVERGE (CTO)
Eric MATHIEU (Oliviculteur)
Frédéric RATTO (Agriculteur)
Alex SICILIANO (CTO)
Robert UFFREN (Oliviculteur)

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 8h45 – Lieux RDV Départ à la parcelle 9h ou 14h
Mercredi 27 février	MORIERES les AVIGNON Sébastien LEVERGE Arbres mono troncs.	8h 45 : Cave DEMAZET. 11h 30 : Conclusion dans le cadre de la cave autour de ses vins et les huiles d'olives.
Jeudi 28 février	LAURIS Alex SICILIANO Arbres multi troncs et oliviers de 13 ans.	8h 45 : Lauris parking proche Peugeot. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin de Puyvert avec les huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 2 mars	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres multi troncs et jeunes arbres de 6 ans.	8h 45 : place du marché aux raisins. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux.
Lundi 4 mars	MALEMORT du COMTAT Sébastien LEVERGE Arbres adultes.	8h 45 : Moulin de la Colombe. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Mercredi 6 mars	CUCURON Frédéric RATTO Arbres adultes mono troncs	8h 45 : cave coopérative vinicole. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin Oliversion avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Vendredi 8 mars	OPPEDE Yves BOUDOIRE Arbres adultes et jeunes arbres.	8h 45 : Moulin Saint Augustin. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 9 mars	CAROMB Sébastien LEVERGE arbres adultes à réduire.	8H 45 : Cave Saint Marc. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin du Comtat avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Mardi 12 mars	SAINT SATURNIN les APT Robert UFFREN Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : Parking Hameau de la Tuilière (RD22 Gordes/St Saturnin). 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux.
Jeudi 14 mars	GORDES André et Guillaume HORARD Arbres jeunes et adultes mono troncs.	8h 45 : Moulin du Clos des Jeannons. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 16 mars	LA BASTIDONNE Frédéric RATTO Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Moulin du Pays d'Aigues. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Mercredi 20 mars	VILLENEUVE IZ AVIGNON Alex SICILIANO Arbres multi troncs..	8h 45 : Parking du Fort Saint André (à côté du stade de la Laune). 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Jeudi 21 mars	MERINDOL en LUBERON Eric MATHIEU Arbres adultes multi troncs.	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin du vieux château avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 23 mars	LE CRESTET Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs et jeunes arbres Aglandau et Tanche.	8h 45 : Mairie du Crestet.. 11h 45 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux.
Mardi 26 mars	BEAUMES de VENISE Robert UFFREN Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : parking bar « Petit Serrois » Hameau de Serres. D938 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive du Moulin La Balméenne et les vins locaux.
Vendredi 29 mars	MORNAS Eric MATHIEU Arbres mono troncs adultes.	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux.

AVRIL

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 11 avril 2019

9h00 à 12h00 à l'arboretum de JONQUIERES

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

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.

André BESSET, Eric MATHIEU et Patrick LEFEVRE accompagneront le groupe.

Inscription : nous vous invitons à vous faire connaître en téléphonant au siège **avant le 8 avril 2019.**

Aucune contribution financière n'est demandée.

Taille d'accompagnement d'oliviers rabattus

Le rabattage d'oliviers jusqu'au tronc a pour objectif de rénover l'ensemble de la frondaison. L'arbre retrouve une structure basse.

A partir de la multitude de départs, des choix doivent être faits. Ce sujet sera abordé le :

Vendredi 12 avril 2019

Rendez-vous à 9h30 parking de la mairie DE BEAUMES DE VENISE (départ sur la parcelle)

Cette rencontre permettra de raisonner ces choix, de les décliner dans le temps.

Cette action s'inscrit dans la continuité de la réhabilitation des terrasses des Costes menée par l'association Les Courens.

Conclusion de la matinée par la dégustation de l'huile obtenue à partir des olives de ces terrasses. La méthode de dégustation sera présentée.

Intervention : Isabelle CASAMAYOU.

Sans frais de participation : prise en charge par le Conseil Départemental de Vaucluse (CD 84).

Pique-nique tiré du sac.

*Inscription : **avant le 10 avril 2019 auprès du siège.***

Itinéraire de découverte des vergers de Méditerranée - 22^{ème} étape : LA SICILE

La perspective de réaliser un nouveau circuit autour de l'olivier, de l'agriculture et du patrimoine est en cours de réflexion. La destination est la Sicile.

Les dates ne sont pas établies mais il est envisagé de réaliser ce séjour d'une semaine au début du mois d'avril : **à établir entre le 1 et 10 avril.**

L'ensemble des adhérents recevront la proposition de programme, son coût.

Il sera alors nécessaire de se manifester rapidement.

Inules visqueuses - Prélèvement

Mardi 16 avril 2019

10h00 à GARGAS

Parking Bricomarché face à la déchetterie (attention ne pas confondre avec M BRICOLAGE).

Initiée en 2014 cette action se poursuit.

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* s'installe 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.

Cette plante méditerranéenne présente également un intérêt pour le monde des abeilles, elle est mellifère. L'installation de l'inule visqueuse s'effectue plus facilement par la mise en place de plantules que par semis.

Autres plantes : molènes à feuilles sinueuses, laitues des vignes, asphodèles.

Au cours de cette rencontre nous débattons de l'intérêt de cet ensemble de plantes pour le contrôle de la mouche de l'olivier.

Aucune contribution financière n'est demandée. Pas d'inscription préalable.

Intervention : Isabelle CASAMAYOU.

Produire des olives et préserver la terre

Les meilleures techniques.

Dans le cadre des actions conduites par le Parc Naturel Régional du Luberon, l'agence de l'eau accompagne l'évolution des pratiques agricoles pour préserver la qualité des eaux. Les groupements des oléiculteurs de Vaucluse et des Alpes de Haute Provence mettent en œuvre ce programme, avec 3 journées de formations présentées en 3 lieux différents sur le périmètre du Parc. Le programme se déroulera pour partie en salle puis sur le terrain.

Lundi 15 avril 2019 A LURS (04)

Rendez-vous à 9h00 parking du village (face au cimetière)

Jeudi 18 avril 2019 à GOULT

Rendez-vous à 9h00 à la cave vinicole de Lumières.

Repas pique-nique ou brasserie locale.

Jeudi 25 avril à CADENET

Rendez-vous à 9h00 au moulin Bastide du Laval

Repas pique-nique ou plat/dessert café 15€ (uniquement sur réservation avant le 18 avril).

Programme :

De 9 h à 12 heures en salle.

Matières organique, enherbement et travail du sol.

Valoriser la matière organique naturelle et définir un plan d'amendement.

Définir une stratégie de gestion de l'herbe pour exploiter les intérêts agronomiques, sanitaires et pratiques de l'enherbement, sans en subir d'inconvénients.

Repas pique-nique ou brasserie locale.

De 14h à 17h - visite sur le terrain.

Visite d'une exploitation autour du thème "Cultiver des oliviers sans utiliser des intrants chimiques", et principe de gestion du niveau de risque de dégradation de récolte.

Interprétation d'une analyse de terre (réalisée sur l'exploitation accueillante) et d'un profil de sol.

Intervention : Alex SICILIANO - Consultant spécialisé en oléiculture.

Inscriptions / réservations auprès du groupement des oléiculteurs de Vaucluse par mail ou par téléphone 8 jours avant chacune des dates.

Coût : pris en charge dans le cadre du programme de protection de la qualité de l'eau et financé par l'agence de l'eau. Repas: à la charge de chacun sur inscription si restauration en groupe.

Ventiler, secouer !

La pollinisation de l'olivier est anémophile. Le vent assure la dispersion du pollen. Si sa présence est insuffisante il est recommandé d'intervenir à 2 ou 3 reprises.



Protection contre la mouche : commandez vos pièges à phéromone.

La pression de la mouche varie d'une parcelle à l'autre. Pour réussir sa protection il est utile de suivre l'évolution des vols dans sa propre situation (contrôle du piège 2 fois par semaine). Divers fournisseurs existent. Le groupement des oléiculteurs tente une commande groupée.

4 capsules et plaques jaunes (1 capsule/mois de mi-juillet à début octobre)

32 € en retrait au bureau ou sur réunion de terrain
+3€ frais de poste

MAI

Les itinéraires techniques pour lutter contre les champignons et les ravageurs.

Mardi 14 mai 2019

9h00 à 12h00 à LAGNES

Salle Jean LEBRE

Bilan de l'année 2018 : une fin de campagne marquée par la mouche. Des cumuls de pluie importants, de l'humidité de la douceur, quelles vigilances pour 2019 ?

Œil de paon, cercosporiose, 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. Ces substances sont de moins en moins nombreuses

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.

Intervention : Alex SICILIANO (CTO).

*Accès libre, ouvert à toutes personnes intéressées.
Pas d'inscription au préalable.*

Teigne : attention aux chenilles !

Ce papillon peut conduire à des dommages importants. C'est au moment de la floraison qu'il faut s'en préoccuper



Fête provençale

Le Conseil Départemental organise dans le cadre du site de l'arboretum de Jonquières une action en faveur de l'environnement.

Dimanche 19 mai 2019
à l'arboretum de JONQUIERES
Horaire communiqué par mail

Le groupement s'installera avec un atelier pédagogique pour encourager l'entretien des oliviers, ceci à l'attention des non professionnels : Comment protéger ses arbres contre les champignons ? Comment se prémunir contre la mouche avec la confection de bouteilles pièges ? Comment encourager la biodiversité fonctionnelle des jardins ?

En parallèle d'autres ateliers sur différents thèmes seront présents.

A 15h : Paroles d'olivier

Jacques Bonnadier et Joseph Pacini portent et partagent l'amour qu'ils ont de l'olivier. Tous deux publient et colportent les mots et les poèmes que les hommes de l'olivier échangent avec l'arbre roi. Jacques a publié aux éditions Barthélemy : « Cantate de l'huile d'olive », « Chroniques de l'olivier » ... Joseph Ici parle l'olivier, Méditations de l'olivier, Le psaume de l'olivier. Ensemble, tous deux ont offert chez l'éditeur Alain Barthélemy une anthologie en deux volumes de textes et de poèmes de l'arbre qui inscrit la paix et la fidélité dans le temps : « Fleurs d'olivier » et « Feuilles d'olivier ».

Cette journée s'adresse à tous les publics, entrée libre.

Identification des plantes présentes dans les vergers

Lieu : à rechercher (si sur votre verger, sur votre zone existe une diversité végétale faites-vous connaître)

Date : **au mois de mai 2019**

Action : observations sur le terrain des plantes présentes, identification, sont-elles des bio indicatrices ? L'herbier : comment se constitue-t-il ? Quels sont les ouvrages de références à usage aisé ? Ces plantes sauvages peuvent-elles à usage alimentaire ?

La date et le lieu seront communiqués à l'ensemble des membres.

Intervention : Sylvie FAYARD botaniste.

Coût de participation : prise en charge CD 84.

Greffage : un atout pour la pollinisation

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 (le 4 mai) que le taux de réussite est le meilleur. C'est en fonction de celle-ci que les dates suivantes sont retenues. Le groupement vous propose 3 rendez-vous :

Lundi 6 mai 2019

9h30 à SAINT DIDIER

Parking de la cave « la Courtoise »
(Croisement de la D1 avec D4)

Et 15h00 à MORNAS

Parking de la salle des fêtes.

Vendredi 10 mai 2019

9h30 à ROUSSILLON

Rdv sur la D900 au rond-point du Pont Julien
(Ouvrage romain du 3ème siècle avant JC)

Intervention : Louis et Alain ARLIAUD (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). Commentaire sur la variété semblant la plus efficace pour Aglandau.

Observation des travaux réalisés les années précédentes. Mise en forme.

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2019
Ou non-adhérent : 10 €.

Pas d'inscription préalable.

JUIN

Terroirs en fête et marché

Cette action mise en place par le Conseil Départemental en faveur des productions vauclusiennes est reconduite **au parc de l'Arbousiaire à Châteauneuf de Gadagne.**

Elle se déroulera :

Samedi 15 et
Dimanche 16 juin 2019

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse sera présent

Conférence en promenade

La découverte des oliviers de la colline, du moulin du château, de la muraille de la peste... Une histoire des oliviers de Cabrières, du 16e siècle à nos jours, et pendant la peste de 1720 se déroulera le :

Samedi 25 mai 2019

Rendez-vous à 9h45 à CABRIERES D'AVIGNON

Parking de la mairie à Cabrières d'Avignon

Cette promenade guidée et commentée suivra rues et chemins, dans le vieux village et la campagne et parmi quelques parcelles plantées d'oliviers, au nord du village. Elle sera jalonnée de nombreuses haltes au cours desquelles des lectures d'archives seront faites.

Repas tiré du sac, sous les oliviers.

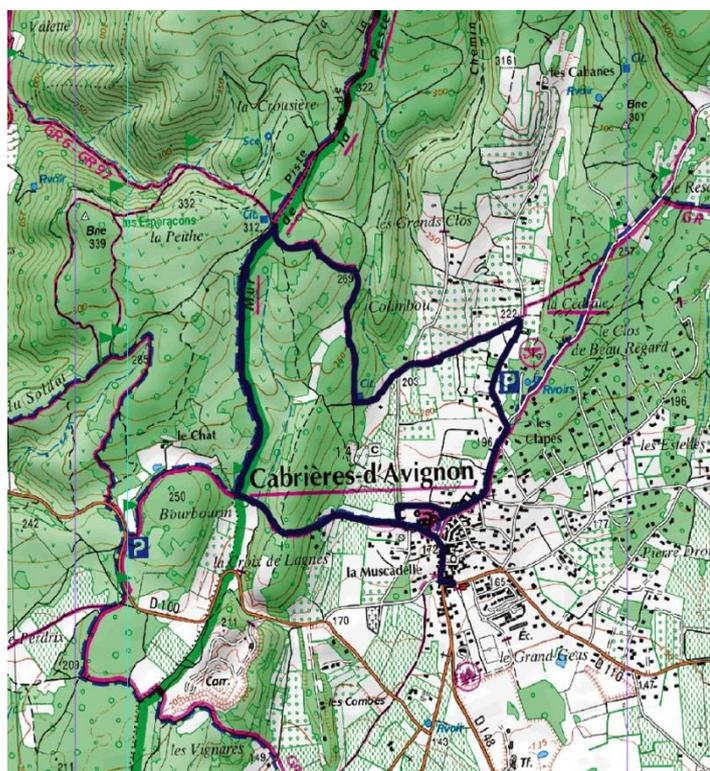
Petite conférence au moulin du château, pour résumer *Son histoire*, de 1577 à 1955.

Petite conférence au mur de la peste sur le thème *Huile, olives et oliviers pendant la peste de 1720 à 1723*. Présentation de cette ligne sanitaire
Retour au village.

Cette journée s'effectuera sous la conduite de Jean-Marc AZORIN.

Rencontre ouverte à toutes personnes intéressées.

Sans inscription.



Introduction à l'agriculture biodynamique

Cette formation sur deux jours permettra de comprendre ce dispositif de conduite de l'agriculture. Les dates suivantes sont proposées :

Mercredi 19 et jeudi 20 juin 2019

9h00 à 17h00.

Lieu : à définir en Vaucluse (proche de Cavillon)

Déjeuner : pique-nique ou déjeuner rapide

Contenu :

Comprendre l'origine de la biodynamie et savoir la positionner par rapport aux autres agricultures.

S'approprier le concept d'organisme agricole et autres concepts de base.

La définition, les personnalités marquantes, les concepts de base, la nutrition des plantes, les notions de « cours aux agriculteurs »

Identifier les préparations de base de biodynamie, leurs effets, les clefs de réussite de la dynamisation et de la pulvérisation.

La description des préparations biodynamiques.

Intervention : Vincent MASSON de Bio Dynamie Services.

Le programme complet des 2 journées sera transmis aux personnes qui en feront la demande.

Cette formation est éligible au financement du VIVEA (les agriculteurs, les cotisants solidaires contribuent à ce fond). De fait AGRIBIO VAUCLUSE régulièrement en lien avec VIVEA sera notre interlocuteur et coordonnera notre demande.

Coût de participation : Pris en charge pour les agriculteurs et cotisants solidaires à jour de leur cotisation VIVEA (sauf le prix des repas).

Pour les salariés = 350 € (consulter les fonds de formation pour solliciter une prise en charge).

Pour les oléiculteurs avertis = 150 €

Nombre de personnes nécessaires : 12 (maximum 15)
Inscription indispensable avant le 17 mai garantie par un chèque de caution de 75 € (libellé à CIVAM BIO de Vaucluse) qui sera restitué à l'issue de la seconde journée de formation.

Nombreux sont les bénévoles actifs au sein du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Merci à chacun

JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE

Protection contre la mouche

La mouche

La mouche demeure le ravageur principal de l'olive. Sa pression varie d'une année à l'autre. En ce début du mois de juillet les choix quant aux stratégies de lutte à mettre en œuvre doivent être établis.

Les méthodes de lutte préventive par application de barrières minérales empêchent les pontes et doivent donc être positionnées très tôt en saison.

Les barrières minérales sont tout autant utilisables par les professionnels que par les amateurs. L'application s'effectue par pulvérisateur tracté mais aussi à l'aide d'appareil à dos

Jeudi 4 juillet 2019
9h00 à 12h00 à MAZAN

Rendez-vous pour départ sur la parcelle parking Cave vinicole (Croisement de D1 avec D4) à Saint Didier

-Démonstration d'application de barrières minérales de début de saison

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.

Deuxième rendez-vous :

Lundi 2 septembre 2019
9h00 à 12h00 à CABRIERES D'AVIGNON

Rendez-vous : Parking du cimetière

Quel est l'état sanitaire en milieu de saison ?

Quelle est la pression sanitaire ?

Observations des conséquences des premiers vols de mouche ?

Que faut-il faire en ce début septembre ?

Quels sont les résultats des premières applications d'argile, des protections par insecticides biologique ou conventionnel ?

Dans cette parcelle témoignage d'un oléiculteur non certifié bio, utilisant l'argile et agissant par l'installation d'une biodiversité fonctionnelle.

Intervention : Alex SICILIANO (Afidol).

Sur ces deux rendez-vous l'accès est libre, sans inscription

Fête du vin et de l'huile d'olive

L'olivier et la vigne reconduisent leur alliance en 2018. Huiles d'olive et vins s'associent à GORDES en une manifestation commune le :

Dimanche 4 août 2019
à GORDES

Sur l'esplanade non loin du château, les mouliniers extracteurs d'huile d'olive et les vigneron proposent des dégustations. Autour d'eux des artisans apporteront de la diversité.

Les chefs restaurateurs réunis autour des Maîtres Cuisiniers de France seront présents pour accompagner le concours d'aioli.

Le moulin à huile « OLIVERSION » de Cucuron sera à l'honneur en cette année 2019.

Atelier pour la préparation des olives de table pour les conserves familiales

A partir des techniques traditionnelles de fabrication, les olives vertes seront préparées. La bonne date de récolte sera rappelée -fin septembre début octobre, les méthodes de désamérisation, à l'eau, à la saumure, à la cendre et les modes de conservation, leur durée feront l'objet de cet atelier.

Cette rencontre se déroulera le :

Lundi 30 septembre 2019
14h30 à 17h00 à Saint Saturnin d'Apt
Salle de la Tuillière
(RD22 Gordes/Saint Saturnin d'Apt)

Renée TESTANIERE réalise avec succès ses conserves familiales et propose de partager son savoir.

Le groupe sera composé au maximum de 15 personnes adhérentes du groupement

Inscription : avant le 24 septembre 2019.



La forêt des Cèdres de Cabrières d'Avignon

En divers secteurs de Vaucluse existent des cédraies. Ces arbres désormais majestueux sont d'implantation récente. Quelle est leur origine, quel est leur avenir, quelle peut être leur longévité ? Comment se multiplient-ils ? L'évolution du climat aurait-elle une incidence ?

Pour répondre à l'ensemble de ces questions une déambulation commentée de 2 heures est organisée le :

Mardi 23 avril 2019

10h00 à 12h00 à CABRIERES D'AVIGNON

Rendez-vous à la forêt des cèdres de Cabrières d'Avignon

Intervention : Jean François BERNARD Office National des Forêts (ONF)

Pique-nique tiré du sac

Poursuite par un itinéraire pédestre qui conduira ceux qui le souhaitent vers des vergers d'oliviers.

Coût de participation : pris en charge par le CD 84

OCTOBRE

Bilans

Les bilans de la 24^{ème} année d'activité seront présentés à CUCURON. Nous vous donnons dès à présent rendez-vous le :

Samedi 12 octobre 2019

Un aïoli réalisé à partir de l'huile d'olive « OLIVERION » sera servi au déjeuner.

Reconnaissance des variétés d'oliviers

Mardi 15 octobre 2019

14h00 à JONQUIERES

Site de l'arboretum de Beauregard

Dans le cadre d'une action conduite par l'AFIDOL, l'analyse génétique d'une quinzaine de variétés a été réalisée sur le site du verger multi variétal de l'Arboretum.

Désormais ces variétés sont parfaitement identifiées. Des panneaux de reconnaissance variétale mis en place par le Conseil départemental permettront de les repérer.

Les participants à la rencontre de ce jour sont conviés à apporter des rameaux dont la connaissance variétale est souhaitée.

Observation des variétés en place et comparaison : le port, les différences au niveau du feuillage, le fruit (son mucron, sa cavité pédonculaire, les lenticelles, la cote latérale...)

Intervention : Isabelle CASAMAYOU.

Variétés locales non identifiées à connaître

Lundi 21 octobre 2019

9h30 à 12h30 - Salle à définir à Pernes les Fontaines

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 réservation à régler le jour même directement auprès du restaurateur.

Après-midi : les variétés historiques non identifiées potentiellement intéressantes.

Sur le terrain à Velleron : observation d'oliviers de variétés à déterminer.

Les oléiculteurs- sur ce secteur- propriétaires d'oliviers de variétés inconnues désireux de recevoir une visite du groupe sont conviés à se faire connaître en téléphonant au siège.

Intervention : Christian PINATEL (CTO).

Conseil individuel :

Renseignements téléphoniques pour les adhérents.

Pour obtenir des informations générales, contactez le siège par téléphone au 04 90 78 21 61 ou par email : civam84@wanadoo.fr. Une réponse vous sera donnée ou une orientation vers les personnes compétentes sera proposée.

Conseils en déplacement :

Coût : Adhérent : 30 €/heure + déplacement.

Non adhérent nous consulter.

Programme mis en place et accompagné par Isabelle CASAMAYOU
Coordonnatrice technicienne du Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse
en capacité sur culture de l'olivier.

Notre organisme détient un agrément attribué par la DRAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) pour son action «de conseil indépendant de toute activité de vente ou d'application de produits phytosanitaires» sous le contrôle de Bureau Véritas. Le numéro d'agrément est le PA01721.



La réalisation des actions du groupement des oléiculteurs s'effectue avec le concours de consultants et la participation bénévole d'oléiculteurs professionnels. La contribution de nombreux oléiculteurs permet d'assurer de bonnes conditions d'accueil des groupes. En ces lignes toutes ces personnes ressources trouveront notre reconnaissance.

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 démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVO et au co-financement apporté par la Région Provence Alpes Côte d'Azur 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 :

En ce programme 2019 des actions en faveur de la qualité de l'eau se déroulent sur le périmètre du Parc du Luberon avec la contribution financière de l'agence de l'eau.



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 démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVO et au co-financement apporté par la Région Provence Alpes Côte d'Azur 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 PRODUCTEURS 2019

à retourner accompagné d'un chèque à l'ordre du

GROUPEMENT des OLÉICULTEURS de VAUCLUSE

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle 84300 **CAVAILLON**

Tél. : 04.90.78.21.61 - Fax 04.90.71.56.10

Courriel : civam84@wanadoo.fr

Adhésion **48 €**
A partir de *

Valable Année civile
Janvier – Décembre 2019

NOM Prénom..... ☎
Adresse
email :

Parcelle(s) sur la commune de : dispositif d'irrigation : oui non

Pour nous aider à présenter le Groupement des Oléiculteurs

(nous nous engageons à ne diffuser aucun élément personnel):

Variété : Variété secondaire..... % sur l'ensemble du verger -

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

Statut Professionnel :

Agriculteur -Pluri actif -Retraité -Retraité agricole -Autres - Cotisant solidaire MSA

*à partir : suite au débat de l'AG du 13 octobre 2018 à Beaumes de Venise, il était décidé de maintenir le montant de la cotisation (identique depuis 2005) laissant libre à chacun d'en augmenter le montant.