

2014



TOUTE l'ANNEE

L'Oléiculteur Vauclusien vous renseigne

JANVIER

Profil des huiles
Fertilisation

FEVRIER

Etiquetage
Analyse sensorielle
Salon de l'Agriculture

MARS

Démonstrations de taille
Certiphyto
Commande pièges à phéromone

AVRIL

Chantiers de taille
Irrigation - Inule visqueuse
Déplacement en Sardaigne

MAI

Foire d'Avignon
Greffage
Protection phytosanitaire

JUIN

Fête de l'olivier
Calendrier 2015 des moulins

JUILLET

Protection contre la mouche
Pose des pièges mouches

AOÛT-SEPTEMBRE

Suivi des vols de mouches
Protection contre la mouche

OCTOBRE

Assemblée générale
Maturité des olives

NOVEMBRE-DECEMBRE

Vos récoltes



*Ce programme d'activité s'adresse aux agriculteurs, aux amateurs, aux passionnés de l'olivier.
 Chacun est invité à participer à l'ensemble des actions proposées.*



Le bulletin : l'Oléiculteur Vauclusien

Il véhicule les bulletins de protection sanitaire qualifiés de «Conseils de saison», traite de sujets techniques et renseigne sur l'actualité de la filière.

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.

Depuis Octobre 2013 toutes structures dispensant des conseils de protection sanitaire doivent être certifiées par un organisme agréé. La FD CIVAM structure employeur du personnel qui met en œuvre les conseils est certifiée par Bureau Véritas sous le n° 2 438.

L'oléiculteur vauclusien est diffusé par voie électronique ou par voie postale.

«Renseignements téléphoniques aux adhérents». Pour obtenir des informations générales, contactez le siège par téléphone au 04 90 78 21 61 ou email : civam84@wanadoo.fr.

Une réponse vous sera donnée ou une orientation vers les personnes compétentes sera proposée.

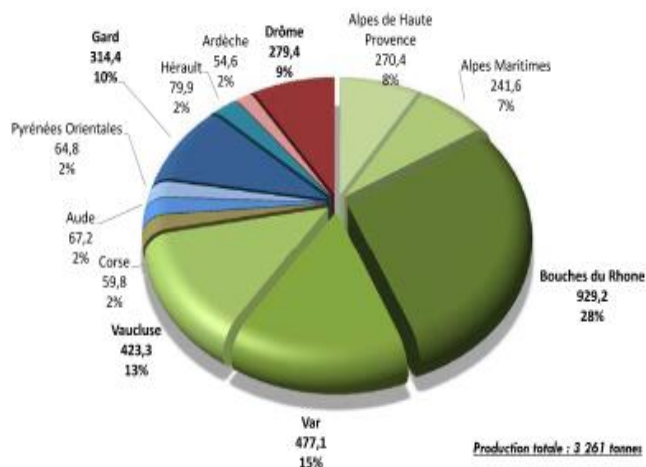
-Les conseils en déplacement.

Coût : Adhérent 2014 : 20 €/heure.

Non adhérent : 40 €/heure

15 € l'heure supplémentaire dans les deux cas et forfait sur frais de déplacement.

Production Huile d'Olive de France 2011/2012
En tonnes - données Afidol



En 2012/2013, les Alpes de Haute Provence et le Vaucluse connaissent les baisses les moins importantes (-6,8 et -16,3 %) suivis des bouches du Rhône (-37%) la Drome (-42,9%). Les plus fortes baisses sont en Corse, dans l'Hérault (-76%) et le Gard (-63,4%).

Profil des huiles

Jeudi 9 janvier 2014

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 à quelques 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.

Pas de participation financière

Action réservée aux adhérents 2014.

Inscription au 6 janvier par mail ou répondeur

Fertilisation

Mardi 28 janvier 2014

9h à 12h à Cavaillon

Salle du 3^{ème} étage du bâtiment administratif du MIN

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, ou encore la gestion de la matière organique

Coût : intégré dans l'adhésion 2014

Non adhérent : 10 €

Pas d'inscription



Etiquetage

8 mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette. Des dimensions de lettres existent pour certaines. De multiples informations facultatives peuvent être utilisées sous conditions.

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

Dans le cadre de la réunion du :

Jeudi 6 février 2014

9h 30 à 12h à Cavaillon

Salle du 3^{ème} étage du bâtiment administratif du MIN

Intervenant : Alexandra PARIS
(AFIDOL service Economie & réglementation)

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. Il sera nécessaire de les transmettre auparavant.

Coût : intégré dans l'adhésion 2014.

Non adhérents : 10 € à régler sur place

Inscription avant le 3 février



Salon de l'Agriculture à Paris

Samedi 22 et dimanche 23 février 2014

Parc des Expositions - Porte de Versailles

Depuis des années le groupement des oléiculteurs s'associe à la dynamique départementale conduite par le Conseil Général de Vaucluse et participe à la promotion des produits du département.

Durant les deux premiers jours du salon de l'agriculture les huiles d'olives s'affichent, se dégustent et sont vendues.

Producteurs, administrateurs du groupement tiennent une permanence et s'absentent pour certains pour siéger au concours général des produits oléicoles qui se tient le dimanche matin.

Analyse sensorielle

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

Ce thème développé depuis des années grâce aux programmes d'actions et aux compétences de l'AFIDOL pourrait en cette année 2014 se structurer en deux niveaux :

Initiation à l'analyse sensorielle (niveau 1) :

Durée 3 jours

Ce cycle s'adresserait à des personnes n'ayant jamais pratiqué mais pourrait aussi intéresser les oléiculteurs n'ayant jusqu'alors suivi qu'une session.

Entraînement à l'analyse sensorielle (niveau 2) :

Durée 2 jours

La partie liée à la réglementation serait supprimée, la partie organoleptique accentuée.

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.

Les dates de la formation ne sont pas établies

Elle se déroulera en matinée dans la période de février à avril 2014:

9h 00 à 12h 30 à Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

Les rendez-vous (2 ou 3 sont indissociables les uns des autres).

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

- *Coût pour trois séances (niveau 1):*

Adhérent 2014 : 45 € - non adhérent : 100 €

- *Coût pour 2 séances (niveau 2)*

Adhérent : 25 € - non adhérent : 60 €

Les pré inscriptions sont à faire avant le 30 janvier.

Cette action sera programmée à condition de réunir un minimum de 10 personnes pour chacun des 2 niveaux.

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 2013 portera les fruits en 2014 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2015.

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 2014)

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.



DEMONSTRATIONS de TAILLE

Samedi 1^{er} 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.
Mardi 4 mars	CAROMB André BESSET Arbres mono troncs de 12 ans Début d'établissement de souquets plantés en mai 2012	8h 45 : Cave Saint Marc. 11h 30 : Conclusion autour des huiles et vins locaux dans le cadre du Moulin du Comtat.
Mercredi 5 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.
Samedi 8 mars	GORDES André et Guillaume HORARD Arbres de 5 ans, mono troncs adultes, mono troncs de 10 ans	8h 45 : Moulin du Clos des Jeannons. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles et les vins locaux.
Lundi 10 mars	MERINDOL Alex SICILIANO 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.
Mardi 11 mars	LA BASTIDONNE Eric MATHIEU Arbres mono troncs de 15 à 20 ans Après-midi : découverte des différents ateliers agricoles et biologiques du domaine, chèvrerie, porcherie, maraîchage. Réservation déjeuner avant le 6 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 (17,50€ vin et café compris). Tel : 04 90 07 55 44
Vendredi 14 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 15 mars	SAINT SATURNIN d'APT Yves BOUDOIRE Arbres multi troncs adultes et mono troncs de 15 ans	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.
Mardi 18 mars	LE CRESTET Sébastien LEVERGE Arbres mono troncs d'Aglandau et Tanche de 50 ans. Aglandau de 5 ans	8h 45 : Mairie du Crestet. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour d'huiles d'olive et les vins locaux.
Vendredi 21 mars	OPPEDE Robert UFFREN Arbres mono troncs de 10 à 50 ans	8h 45 : Mairie d'Oppède. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles du Moulin Saint Augustin et les vins locaux.
Samedi 22 mars	CUCURON Frédéric RATTO Arbres mono troncs adultes	8h 45 : Cave des Vignerons. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin Oliversion et les vins locaux
Lundi 24 mars	MALEMORT du COMTAT Patrick LEFEVRE Arbres multi troncs adultes	8h 45 : Moulin de La Colombe. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles et les vins locaux.
Mercredi 26 mars	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres multi troncs adultes	8h 45 : Place du marché aux raisins. 11h 30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 29 mars	BEAUMES de VENISE Alex SICILIANO Arbres adultes	8h 45 : Place de la mairie. 11h 45 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du moulin La Balménne et les vins locaux.

Certiphyto – décideurs d'exploitations

Dans le cadre du Grenelle de l'environnement un plan, dénommé ECOPHYTO, a pour objectif de réduire de moitié l'utilisation des produits phytosanitaires d'ici 2018.

Nous attirons votre attention.

A partir d'octobre 2014 seuls les agriculteurs et les cotisants solidaires détenteurs du CERTIPHYTO pourront obtenir auprès de leur distributeur des molécules et les conditionnements de la gamme professionnelle biologique ou conventionnelle. La plupart d'entre vous ont suivi la formation.

Le groupement des oléiculteurs met en place une ultime formation à l'attention des derniers demandeurs. Cette formation se déroulera

Lundi 10 et mardi 11 mars 2014
CFPPA de Carpentras Serre.

Le programme, les horaires seront transmis aux inscrits.

Conditions de réalisation :

Réunir 7 agriculteurs, conjoints et/ou cotisants solidaires avant le 21 février.

La formation d'un coût de 210 € est prise en charge par le VIVEA (à partir d'octobre 2014, en première formation, le coût sera à la charge des participants).

Pièges à phéromones : mouche de l'olive

Il ne s'agit pas de réaliser du piégeage massif mais de chercher à connaître la pression parasitaire dans sa propre situation de verger. C'est un moyen d'information.

Le piégeage de la mouche pour le suivi de ses vols est tout particulièrement recommandé aux oléiculteurs mettant en oeuvre une protection préventive (lutte contre la mouche adulte).

Ceci est d'autant plus nécessaire dans le cadre d'itinéraires biologiques. Dans ce cas aucun rattrapage n'est possible par l'usage de produits curatifs (actifs contre l'asticot présent dans l'olive).

Les oléiculteurs qui souhaitent suivre les populations de mouches peuvent commander un piège dénommé «rimiprox». Il est composé de 5 plaques jaunes engluées et de 5 capsules de phéromones sexuelles (capsules bioprox produites sous licence INRA).

Le mode d'attractivité est double. La couleur jaune attire autant les mouches mâles que les femelles tandis que les phéromones de synthèse n'opèrent que sur les mâles.

Coût indicatif : environ 40 € (Mise en place début juillet).

Les pièges à phéromones doivent être commandés avant la fin du mois de mars.

Le piégeage alimentaire

La mouche peut être piégée par l'utilisation du phosphate mono ammonique dilué dans une solution aqueuse à 30 g/litre contenue dans un piège à guêpes une bouteille plastique perforée. Les mouches mâles et femelles sont piégées ainsi qu'une diversité d'autres insectes.

Coût : Phosphate 3 € le kg disponible en nos bureaux.



La mouche de l'olive est de petite taille, elle mesure 4 à 5 mm.

Parmi une multitude de mouches 3 critères permettent de l'identifier.

- Ses yeux globuleux sont verts
- Les deux points à l'extrémité des ailes
- Le triangle blanc entre le thorax et l'abdomen

Prélèvement d'inule visqueuse pour plantation

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.

L'installation de l'inule visqueuse s'effectue plus facilement par la mise en place de plantules que par semis.

En ce printemps 2014 nous proposons à ceux qui le souhaitent de se réunir dans une parcelle pour procéder à des prélèvements.

Les personnes qui manifesteront leur intérêt seront contactées au début du mois d'avril pour se rendre sur un lieu.

Inscrivez-vous par mail ou en téléphonant au siège avant la fin de mois de mars.

Chantiers de taille

En ce mois d'avril deux chantiers sont proposés : à Saint Hippolyte Le Graveyron et à Jonquières (arboretum).

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

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.

➤ Chantier verger adulte

Mardi 1er avril 2014

9h à 16h à Saint-Hippolyte le Graveyron

Rendez-vous à la Mairie pour un départ sur la parcelle

Après-midi : pique-nique tiré du sac de chacun - vin offert

Coût : intégré dans l'adhésion 2014 -Non adhérent 15 €

Action réalisable avec un groupe de 10 personnes.

Le nombre de marches de votre escabeau peut être un critère pour déterminer la hauteur de l'arbre



➤ Chantier jeune verger

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

239 kg d'olive étaient récoltés en novembre 2013.

L'objectif est de poursuivre la taille de formation engagée depuis plus de 10 ans.

Ce chantier aura lieu le :

Jeudi 10 avril 2014

9h à 12h à Jonquières

Site de l'Arboretum

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

Des représentants du Conseil Général accompagneront les oléiculteurs. Un apéritif clôturera cette matinée.

Pas de participation financière pour ce chantier.

Inscription sur l'un ou l'autre ou sur les deux chantiers avant le 26 mars

Irrigation

Les oliviers s'accommodent de conditions sèches cependant dès lors qu'existe une ressource en eau, l'irrigation favorise la croissance du bois et limite l'effet de l'alternance.

Des périodes d'apports sont à privilégier pour bénéficier d'incidences positives.

Dans le cadre de la réunion du :



Jeudi 17 avril 2014

9h à 12h à Cavaillon

Salle du 3^{ème} étage du bâtiment administratif du MIN

Intervenant : Sébastien LEVERGE (CTO)

Les suivis de conduites et de pilotages de vergers seront présentés ainsi que les systèmes performants et le matériel.

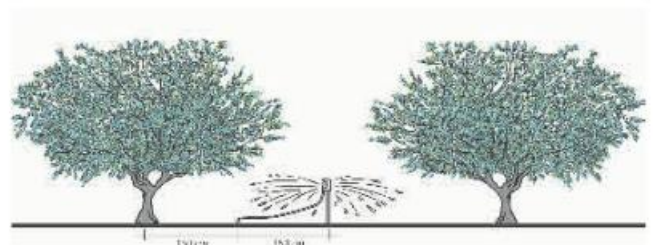
L'irrigation peut-elle être vecteur de l'accroissement de la présence de mouches, nécessite-elle des récoltes précoces face à une sensibilité accrue au gel ?

Frais de participation : intégrés dans l'adhésion 2014-Non adhérent : 10 €

Pas d'inscription

Quel dispositif choisir ?

Goutteur, mini diffuseur, micro asperseur, gaine enterrée ?



Rappel :

1 mm de pluie ou d'irrigation = 1 l/m² = 10 m³/ha

Itinéraire de découverte des vergers de Méditerranée : la SARDAIGNE

Cette île de Méditerranée sera la destination de la 17^{ème} étape.

Du lundi 21 avril au vendredi 2 mai 2014

L'oléiculture sarde fournit 10 000 tonnes d'huile, soit 1,4% de la production nationale italienne (la France produit sur l'ensemble de son territoire environ 5 000 tonnes d'huile par an).

De part sa surface cette île est la seconde de Méditerranée (après la CRETE). Le point culminant est à 1 824 mètres, sa surface est de 24 000 km² (la région Provence : 31 000km²)

AOP - la DOP Sardegna - concerne tout le territoire de l'île. Elle est produite à partir de 80 % d'olives de variétés Bosana, Tonda di Cagliari, Nera di Villacidro, Semidana et pour les 20 % restants, d'autres variétés présentes sur le territoire.

Des oliviers remarquables existent, il serait possible de qualifier certains d'arbres en liberté, aucun aménagement touristique ne les a atteints.

L'acheminement vers l'île s'effectuera sur le bateau Kaliste de la compagnie Méridionale, au départ de Marseille à destination directe de Porto Torres. Une nuit à bord sera nécessaire à l'aller et au retour.

Le programme est en cours de réflexion. Comme à chacune des étapes des correspondants locaux contribuent à l'organisation et à l'accueil, des adhérents par leurs relations nous aident et facilitent les mises en relation.

Le programme, son coût seront transmis aux personnes pré inscrites.

Pré inscription :

Les adhérents désireux de connaître le contenu de cet itinéraire sont conviés à le faire savoir. Le programme sera transmis courant janvier, la date limite d'inscription sera le 1 février.

L'inscription ne sera définitive qu'à réception du règlement.



Foire d'Avignon

30 avril au 4 mai 2014

Désormais établie sur 5 jours la foire d'Avignon se tiendra du mercredi 30 avril au dimanche 4 mai.

Quelques moulins se succéderont pour présenter les différentes huiles du département.



Greffage

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

Le groupement vous propose de vous associer au renouvellement de cette action en vous proposant *deux rendez-vous* :

Lundi 5 mai 2014

9h 30 à Saint Hippolyte le Graveyron

Rendez-vous à la Mairie

Intervention de 2 agriculteurs :

Joël RAMADE (méthode de la couronne avec plaquage d'écorces).

Louis ARLIAUD (méthode classique de la couronne sur fruitier avec insertion de bâtons)

Mardi 6 mai 2014

9h 30 à Roussillon

Rendez-vous sur la D900 au rond-point du Pont Julien

(Ouvrage romain du 3^{ème} siècle avant JC)

Intervenant : Joël RAMADE présentera les deux méthodes.

Contenu :

Mise en oeuvre 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 2014

Non adhérent 10 €.

Pas d'inscription préalable

Protection phytosanitaire

Les dégâts de teigne en 2013, quelles conséquences pour 2014.

Mardi 13 mai 2014
De 9h à 12h à Mérindol en Luberon
 Salle n°4 – Maison des associations

Intervenant : Alex SICILIANO (CTO)

Cette rencontre s'ouvrira en salle et se poursuivra sur les proches parcelles d'oliviers.
 Peu de maladies et ravageurs affectent l'olivier et l'olive.

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.

En septembre 2013, d'importantes chutes de fruits étaient signalées créant un risque à contenir autour de la floraison de fin mai début juin 2014.

Il sera rappelé les cycles des parasites et ravageurs, les périodes à risque et les interventions adaptées.

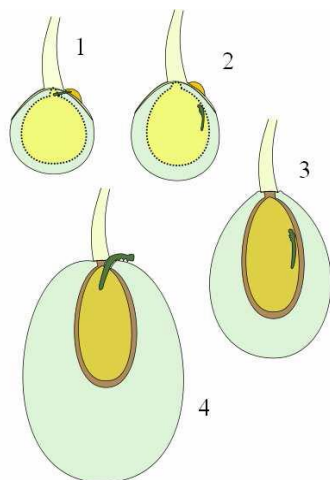
Pour contrôler chacune des attaques, différents produits sanitaires existent en gamme chimique ou gamme biologique. Les molécules chimiques dont l'usage nécessite des contraintes croissantes sont réservées aux professionnels.

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.

Accès libre, ouvert à toutes personnes intéressées.

La teigne la troisième génération en été



1-ponte fin juin, début juillet

2-développement de la chenille dans le noyau non sclérifié

3-la chenille consomme l'intérieur du noyau

4-en septembre la chenille sort en perforant le noyau. Un trou apparaît à la place du pédoncule.

L'olive est au sol.

Fête de l'olivier

Dimanche 8 juin 2014 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 2014, c'est le moulin du Pays d'Aigues de la Bastidonne.

C'est autour des moulins, des domaines 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. « Le grand aïoli » consacre l'aspect convivial de la manifestation.

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 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.



Calendrier des moulins Année 2015

La tendance étant aux calendriers thématiques, le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse mettra en vente dès la fête de l'olivier le calendrier 2015.

Un document composé de photos illustrant l'activité des moulins durant la campagne de trituration.

Grâce aux membres du Club photo de Lagnes une collecte de vues a été réalisée. Cet ensemble sera un témoignage, un document d'archives.

Nous encourageons chacun d'entre vous à l'acquérir.

JUILLET

1 - Protection sanitaire : la mouche

En début de mois mise en place des pièges pour la mouche.

Les argiles (blanche ou verte) le talc représentent une barrière physique qui gênent les pontes de mouche. Ces protections ont un rôle d'insectifuge.

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 - démonstration d'application dans le Luberon

Jeudi 10 juillet 2014

9 heures à Cucuron

Rendez-vous au parking cave des vignerons

Intervenant: Alex SICILIANO (CTO)

Coût : accès libre à toutes personnes intéressées.

Pas d'inscription préalable.

SEPTEMBRE

2 - Protection sanitaire : la mouche

Surveillance des vergers et suivi des incidences des vols de mouches.

Les barrières minérales - démonstration d'application dans le Ventoux.

Quelle est la pression sanitaire de la saison ? Observations s'il y a lieu des conséquences des premiers vols.

Jeudi 4 septembre 2014

9 heures à Mazan

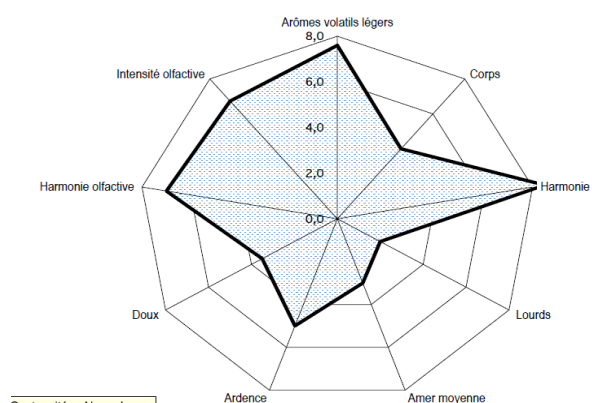
Rendez-vous parking de la cave de la Courtoise St Didier (croisement de la D1 et D4) proche de Carpentras.

Intervenant: Alex SICILIANO (CTO)

Coût : accès libre à toutes personnes intéressées.

Pas d'inscription préalable.

Analyse maturité du 13 novembre



Amertume 3 - ardenance 5 - note globale 6,9 (valeur sur 10)

OCTOBRE

19^{ème} Assemblée générale Groupement des Oléiculteurs

Samedi 18 octobre 2014

9h à 12h à La Bastidonne

Salle Mandela.



Accueil au Moulin du Pays d'Aigues

Déjeuner à l'Auberge du Grand Réal.

Maturité

Lundi 20 octobre 2014

14 heures à Cavaillon

Salle du 3^{ème} étage du bâtiment administratif du MIN

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 ?

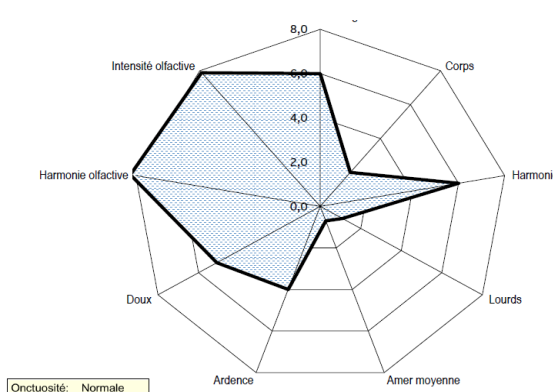
Les fruités : fruité intense (fruité vert) et fruité à l'ancienne (fruité noir), deux huiles différentes. Comment les obtient-on ?

Résultats des premières analyses de la maturité ?

Pas d'inscription préalable rencontre ouverte à tous



Analyse maturité de 4 décembre



Amertume 0,7- ardenance 4 - note globale 5,5 (valeur sur 10)

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.



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

48 € année civile 2014

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)

Pour recevoir le bulletin et les informations complémentaires par email ☐

Ou pour recevoir le bulletin par courrier ☐

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 ☐