

LA FEUILLE DE L'OLIVIER : principal outil de production



GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON

04.90.78.21.61 - civam84@wanadoo.fr

www.civampaca.org

Siret : 423 066 869 00029 - APE 9499Z-

N° agrément PA 1720

COMMENT OBTENIR DES OLIVES
EN QUANTITÉ ET DE QUALITÉ EN

2021



*Se rencontrer ou se revoir, mieux connaître le groupement des oléiculteurs de Vaucluse, témoigner de vos parcours, partager nos actions, en imaginer d'autres, ou s'investir à nos côtés...
Plein de belles raisons de participer, d'adhérer au groupement des oléiculteurs.*

QUI PEUT ÊTRE MEMBRE DU GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS ?

De 1 à 5 000 oliviers grâce à vos arbres rejoignez notre mouvement.

Le groupement :

- agit pour vous aider à obtenir des olives de qualité
- contribue à l'équilibre de l'environnement
- participe à la composition paysagère

Les oliviers encouragés 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'OLÉICULTEUR VAUCLUSIEN"

Les adhérents recevront 6 à 10 bulletins par an composés de 2 à 8 pages.

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

Le bulletin :

- renseigne sur les traitements à faire selon les périodes.
- émet des comptes rendus : fertilisation, irrigation....
- traite de sujets techniques et intègre «les conseils de saison».
- véhicule 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 » près de 20 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



PROFIL SENSORIEL DES HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE

Mardi 12 janvier 2021

9h à 12h - Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

(Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban)

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 de leur production 2020/2021.

Intervenant : 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. 9 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.

Coût de participation : pris en charge par l'interprofession France Olive

Inscription au plus tard le 8 janvier



FORMATION À L'ANALYSE SENSORIELLE

Cycle de 3 séances complémentaires

Grâce à ce cycle de 3 rencontres successives une progression permet de définir les contours de la méthode de dégustation des huiles d'olives.

Vendredi 22 janvier 2021

Vendredi 5 février

Vendredi 12 février

9h à 12h - Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

(Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban)

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 France Olive.

Au cours de ce parcours de 9 heures de multiples connaissances sont présentées. La méthode de travail, par l'alternance de dégustations et d'exposés, facilite les acquisitions par l'ensemble des participants.

Intervenant : Camille AVALLONE Comité Technique de l'Olivier

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 3 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.

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

Coût pour les 3 séances :

- Adhérents 2021 : intégré dans l'adhésion
- Non-adhérents : 50 €

Condition : réunir 9 personnes.

Inscription avant le 19 janvier 2021



FERTILISATION

Jeudi 28 janvier 2021

13h30 - Saint-Didier

Rendez-vous parking de la cave « la Courtoise »

Croisement de la D1 avec D4

Intervenant : Alex SICILIANO consultant privé missionné par France Olive

Sujets qui donneront corps au contenu de la réunion :

Pour que les oliviers poussent bien et fassent des olives ils faut que leurs racines trouvent une terre fertile. La vôtre est-elle assez fertile ? que faire pour l'améliorer ? faut-il la travailler ou laisser faire les vers de terre ? faut-il y mettre des engrais ou des fumiers ? à quelle distance du tronc sont les racines et à quelle profondeur ?

Le groupement des oléiculteurs vous propose une séance pratique sur le terrain pour apprendre à connaître son sol et choisir les meilleures façons d'améliorer la fertilité de son terrain : choisir ses engrais, les doses et dates d'apport, avec ou sans enfouissement, avec ou sans irrigation...

Une observation attentive des différentes couches de terre et de leurs textures apporte des informations importantes. Cette observation informe sur la répartition des racines des oliviers et renseigne sur la localisation des engrais.

Cette séance est organisée sur le terrain, autour d'un profil de sol creusé en matinée. Ce trou permettra d'observer les racines et les couches de terre.

Prévoir des vêtements en conséquence.

Coût : intégré dans l'adhésion 2021

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

Pas d'inscription au préalable



PROTECTION DES CULTURES AVEC DES SOLUTIONS À BASE DE PLANTES

Tisanes, décoctions, macérations, dont fermentations et distillations (processus biologique)

En 2020 grâce au partenariat mis en place avec Agribio Vaucluse un groupe se constituait autour de la biodynamie. En 2021 nous renouvelons la diffusion conjointe autour de ce nouveau projet de formation.

Lundi 8 et mardi 9 février 2021

8h45 à 17h - Eygalières (13)

Objectif : Acquérir les connaissances pour soigner et protéger les plantes, sans bouleverser ou détruire l'environnement, en utilisant des solutions à base de plantes, dans une démarche de réduction des charges d'intrants.

Intervenant : Gérard AUGÉ, Agronome et Pédologue conseil (soin du sol et des plantes), expérimentateur

Contenu du programme :

Lundi 8 février

Visite d'une ferme utilisant les PNPP.

Identification des processus biologiques entrant en jeu.

Compréhension du processus des maladies des cultures.

Compréhension des différents produits principaux (tisanes, décoctions, macérations dont fermentations et distillations (processus biologique).

Principe de fabrication : les fermentés (purins et extraits) et leurs utilisations. Qualité des plantes (fraîches, sèches), de l'eau, du suivi de fermentation (sensible ou analytique), oxygénation, pH.

Conservation et conservateurs centraux, additifs,....

Temps de fabrication et d'utilisation, matériaux, filtrations.

Mardi 9 février

Processus biologique : effet recherché des diverses plantes potentielles.

Cultiver les plantes de soin : itinéraires techniques.

Adapter la culture de plantes de soins selon les spécificités et attentes des participants et choisir l'itinéraire technique.

Identifier les indicateurs pertinents qui permettront de suivre l'évolution de la performance de la ferme grâce à l'utilisation de techniques transmises.

Identifier et définir une stratégie adaptée tout en vérifiant l'impact qu'elle a sur la production (organisation du travail, culture et applications, diminution des charges d'intrants...).

Evaluer à la ferme l'effet des pratiques de phytothérapie : mise en place d'essais.

Coût : formation éligible aux fonds de formation OCAPIAT - VIVEA pour les agriculteurs

Pour les non professionnels : 150€ (mais priorité aux professionnels)

Et 10€/personne d'usage de la salle

Prévoir : casse-croute

Si intérêt : manifestez-vous dès lecture en téléphonant au siège.



TAILLE DES FRUITIERS

Pour la 6ème année consécutive la conduite de la taille des arbres fruitiers de jardin sera présentée en démonstration.

Mardi 2 février 2021

9h à 12h - Cabrières d'Avignon

Rendez-vous parking du cimetière

1 agricultrice et 2 agriculteurs spécialisés dans leur domaine de production assureront les présentations :

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

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 brugno 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 plusieurs années se poursuivront pour chacune des espèces.

Coût : intégré dans l'adhésion 2021

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

Pas d'inscription au préalable





GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON
04.90.78.21.61 - civam84@wanadoo.fr

DEMONSTRATIONS DE TAILLE FEVRIER - MARS 2021

Dès la fin FEVRIER puis en MARS

14 oléiculteurs mettront leur verger à la disposition de 10 intervenants :
4 agriculteurs, 3 oléiculteurs,
3 techniciens interviendront au cours des 14 démonstrations.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2020 portera les fruits en 2021 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2022.

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 2021)

Non adhérent : 10 €/par démonstration

(à régler sur place le jour même)

Pas d'inscription au préalable

Intervenants :

Yves BOUDOIRE (Agriculteur)

André & Guillaume HORARD (Agriculteurs)

Eric MATHIEU (Oléiculteur)

Frédéric RATTO (Agriculteur)

Robert UFFREN (Oléiculteur)

Et en mission pour France Olive

Alex SICILIANO (Technicien)

Corinne BARGE (Technicienne CIVAM 13)

Hélène LASSERRE (Technicienne)

Serge GRECH (Oléiculteur)

Dates

Communes - Intervenants
Type de vergers

Horaires 8h45 - Lieux RDV
Départ sur la parcelle à 9h

**JEUDI 25
FÉVRIER**

CAUMONT sur DURANCE
Robert UFFREN
Arbres multi troncs et
jeunes arbres de 8 ans

8h45 : Place du marché aux raisins
11h30 : Conclusion à la parcelle
avec les huiles d'olive
et les vins locaux

**SAMEDI
27 FÉVRIER**

MALEMORT du COMTAT
Robert UFFREN
Arbres adultes

8h45 : Moulin de La Colombe
11h30 : Conclusion dans le cadre
du Moulin avec ses huiles d'olive
et les vins locaux

**MARDI
2 MARS**

RUSTREL
Alex SICILIANO
Oliviers multi troncs de 1956

8h45 : Moulin du Colorado
11h30 : Conclusion au Moulin autour
de ses huiles d'olive et les vins locaux

**VENDREDI
5 MARS**

GORGES
André et Guillaume HORARD
Arbres jeunes
et adultes mono troncs

8h45 : Moulin du Clos des Jeannons
11h30 : Conclusion dans le cadre
du Moulin avec ses huiles d'olive
et les vins locaux

**SAMEDI
6 MARS**

BEAUMES DE VENISE
Serge GRECH
Arbres adultes

8h45 : parking de la mairie
11h45 : Conclusion à la parcelle
avec les huiles du Moulin
La Balméenne et les vins locaux

**MERCREDI
10 MARS**

OPPEDE
Robert UFFREN
Arbres adultes et jeunes arbres

8h45 : Moulin Saint Augustin
11h30 : Conclusion dans le cadre
du Moulin avec ses huiles d'olive
et les vins locaux

**JEUDI
11 MARS**

LA BASTIDONNE
Hélène LASSERRE
Arbres adultes mono troncs
Déjeuner sur le lieu autour du thème de l'olive
à l'auberge du Grand Réal (19,50 € vin et café
compris). Réservation : 04 90 07 55 44

8h45 : Moulin du Pays d'Aigues
11h30 : Conclusion dans le cadre
du Moulin avec ses huiles d'olive
et ses vins

**VENDREDI
12 MARS**

CAROMB
Alex SICILIANO
Arbres mono troncs de 25 ans
rabattus en 2019

8h45 : Cave Saint Marc
11h30 : Conclusion dans le cadre
du Moulin du Comtat avec ses huiles
et les vins locaux

**SAMEDI
13 MARS**

CUCURON
Frédéric RATTO
Arbres adultes mono troncs

8h45 : cave coopérative vinicole
11h30 : Conclusion dans le cadre du Moulin
Oliversion avec ses huiles et les vins locaux

**MARDI
16 MARS**

LE CRESTET
Alex SICILIANO
Arbres mono troncs adultes
et jeunes arbres Aglandau et Tanche

8h45 : Mairie du Crestet
11h30 : Conclusion à la parcelle
autour des huiles d'olive
et les vins locaux

**MERCREDI
17 MARS**

LAURIS
Eric MATHIEU
Arbres multi troncs
et oliviers de 13 ans

8h45 : Lauris parking Régales
(proche Peugeot)
11h30 : Conclusion dans le cadre du Moulin de
Puyvert avec ses huiles d'olive et les vins locaux

**SAMEDI
20 MARS**

SAINT SATURNIN LES APT
Corinne BARGE
Arbres adultes mono troncs
de 25 ans

8h45 : Domaine des Andéols
(RD2 1,5 k avant St Sat d'A venant de Gordes)
11h30 : Conclusion à la parcelle
autour des huiles d'olive du Moulin d'Apt
et les vins locaux

**LUNDI
22 MARS**

MERINDOL EN LUBERON
Yves BOUDOIRE
Arbres adultes multi troncs

8h45 : Salle des fêtes
11h45 : Conclusion dans le cadre
du Moulin du Vieux Château avec
ses huiles et les vins locaux

**VENDREDI
26 MARS**

MORNAS
Robert UFFREN
Arbres mono troncs adultes

8h45 : Salle des fêtes
11h30 : Conclusion à la parcelle
autour des huiles d'olive
et les vins locaux

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.



RESTRUCTURATION D'OLIVIERS ET RECOMPOSITION PAYSAGÈRE DE TERRASSES PAR LA RÉHABILITATION D'OLIVIERS

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

Mardi 30 mars 2021

9h00 - Saint-Didier

Rendez-vous parking de la poste

Intervenants :

- Fabien SIVAZ - Conseil Départemental de Vaucluse
 - Isabelle CASAMAYOU - Groupement des oléiculteurs de Vaucluse
- L'Office National des Forêts est associé à cette action. Elle se déroulera aux abords de la forêt départementale. L'ONF contribuera aux besoins en matériel.

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 ?

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 ?

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.

Coût : pris en charge par le fond environnement du CD84

Inscription à la journée par mail ou téléphone avant le 25 mars 2021



CHANTIER DE TAILLE

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

Jeudi 8 avril 2021

9h à 16h30 - Le vergers de l'arboretum de Beauregard, Jonquières

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

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.

Accompagnateurs professionnels : Eric MATHIEU, Patrick LEFEVRE, Bernard COUPET, Robert ROCHE

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.

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie, lunette de protection, gants.

Pause méridienne autour d'un casse-croûte organisé.

Coût : Hormis une active participation aucune contribution financière n'est demandée

Inscription indispensable avant le 2 avril 2021 en téléphonant au siège



INULES VISQUEUSES ET BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE - PRÉLÈVEMENT

Vendredi 9 avril 2021

10h - Gargas

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

Intervenant : Isabelle CASAMAYOU

Dans le cadre des mesures alternatives de lutte contre la mouche de l'olivier, une plante l'inule visqueuse peut participer à la régulation des populations de mouches de l'olivier. Elle peut y contribuer comme bien d'autres en abritant une diversité d'insectes. L'essentiel est de composer aux abords des vergers des zones attractives et nourricières pour accroître la présence d'auxiliaires utiles.

Cette plante méditerranéenne présente également un intérêt pour le monde des abeilles, elle est mellifère et propose des fleurs en septembre. Elle permet de composer des ensembles de végétation volumineux et feuillus même sans irrigation.

L'installation de l'inule visqueuse s'effectue plus facilement par la mise en place de plantules que par semis. Le groupement des oléiculteurs encourage la dispersion de cette plante depuis 2014. Il est proposé de participer à des prélèvements sur une parcelle le vendredi 9 avril.

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.

Coût : intégré dans l'adhésion 2021

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

Pas d'inscription au préalable.



CONDUITE D'OLIVIERS RABATTUS ET DÉPLACÉS

Lundi 12 avril 2021

9h30 - Malaucène

Parking de l'ancien camping
Fontaine du Grozeau à Malaucène

Intervenants : Fabien SIVAZ (CD84) et Isabelle CASAMAYOU Groupement des oléiculteurs de Vaucluse.

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. Mais à quel moment cela devient-il opportun ?

Au printemps 2019 sur le site du Grozeau à Malaucène des oliviers ont été réinstallés en terrasse.

Sous la forme d'un atelier participatif ces oliviers seront « nettoyés » s'il y a lieu.

Chaque participation doit apporter ses outils (gants, sécateur, piochon, binette,...)

Conclusion de la matinée par la dégustation d'huile des oliviers des terrasses. La méthode de dégustation sera présentée.

Coût de participation : pris en charge par le fond environnement du CD84

Inscriptions avant le 7 avril en téléphonant au siège ou bien par mail





LES CHANTS DES OLIVIERS : QUELS OISEAUX HABITENT DANS LES CHAMPS D'OLIVIERS ?

Avec pour ambition de connaître les diversités d'oiseaux mais aussi leurs utilités dans les équilibres sanitaires qu'ils pourraient apporter dans les vergers ce sujet est proposé.

Il est conduit en partenariat avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO)

Mercredi 21 avril 2021

8h à 11h30 - verger d'oliviers de la Pré Fantasti, Caromb

Parking : à l'entrée de la route du Lac du Paty

Intervenant : Robin LHULLIER (LPO)

Quels oiseaux fréquentent mes oliviers et mon jardin ? Et comment reconnaître leurs chants ? On aimerait bien mais on ne sait pas par où commencer et comment s'y prendre ! Cette sortie vise à vous faire connaître et peut-être reconnaître à l'oreille et à la vue quelques espèces communes de notre département. Une sortie ornithologique originale ouverte en particulier aux oléiculteurs professionnels et amateurs qui veulent en savoir plus sur les bêtes à plume de leurs terres. Elle a lieu à une période clefs où les sédentaires ont commencé à chanter mais où beaucoup d'estivant nicheurs ne sont pas encore là pour ne pas trop se mélanger les pinceaux, ou les oreilles !

Coût : pris en charge par le fond environnement du CD84

Inscriptions avant le 16 avril (limité à 15 personnes)



ITINÉRAIRE DE DÉCOUVERTE DES VERGERS DE MÉDITERRANÉE - 23ÈME ÉTAPE : RÉGION SUD DE FRANCE

La perspective de réaliser un nouveau circuit autour de l'olivier, de l'agriculture et du patrimoine est en cours de réflexion. La 23ème étape programmée pour la deuxième fois change de destination.

Les dates ne sont pas totalement définies mais il est envisagé de réaliser ce séjour d'une courte semaine. Prévu en mai, ce ne sera probablement qu'en tout début du mois de septembre que ce déplacement sera proposé.

Le programme permettra de se diriger vers l'île de Porquerolles puis de poursuivre jusqu'à Menton découvrir oliviers et citrons en passant saluer des oliviers millénaires dont un classé « arbre remarquable ».

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

Il sera alors possible de s'inscrire.

« *Voyager sans rencontrer l'autre ce n'est pas voyager, c'est se déplacer* » Alexandra David Néel (1868-1969)



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 11 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

Mardi 11 mai 2021 - 9h30 - Saint-Didier

Parking de la cave « la Courtoise » (Croisement de la D1avec D4)

Mercredi 12 mai 2021 - 9h30 - Roussillon

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

Lundi 17 mai 2021 - 9h30 - Mornas

Parking de la salle des fêtes

Intervenants : Eric MATHIEU et 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). Commentaire sur la variété semblant la plus efficace pour Aglandau.

A Roussillon et Mornas observation des travaux réalisés les années précédentes.

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2021

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

Pas d'inscription préalable



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

Merci à chacun



La lutte contre la TEIGNE

Une information spéciale vous alertera sur sa présence avant la floraison.



FLORAISON

Fin mai 2021 / début juin : 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.



HERBES ET OLIVIERS

Les vergers d'oliviers dans lesquels une flore spontanée s'installe connaissent une diversité botanique puisque ni désherbant, ni travail du sol répétitif ne vient bouleverser ce milieu.

Vendredi 28 mai 2021

9h45 - Cucuron

RDV Parking de la cave des vignerons pour un départ sur la parcelle

Le groupement des oléiculteurs de Vaucluse vous propose une balade dans les champs d'oliviers à la découverte des plantes sauvages que l'on y trouve. Médicinales, comestibles, à usage cosmétique, mais aussi mellifères, ou source d'engrais naturel pour les terres agricoles, les plantes n'ont pas fini de nous révéler tous leurs mystères....

Encadrant : Anne-Sophie LEMAIRE, ancienne médecin généraliste reconvertie dans la formation sur l'herboristerie et les huiles essentielles, qui a créé Phytopause pour transmettre toutes ses connaissances sur les plantes, leurs vertus, leurs dangers.

Chez un oléiculteur en agriculture biologique depuis des années, un parcours sera fait dans ses terres.

Le parcours durera environ 2h.

Rencontre ouverte à toutes personnes intéressées.

Coût : intégré dans l'adhésion 2021

10 € pour non-adhérent du groupement (à régler le jour même).

Pas d'inscriptions préalable



TERROIRS EN FÊTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Cette action est mise en place par le Conseil Départemental en faveur des productions vauclusiennes

Samedi 12 et Dimanche 13 juin 2021

Parc de l'Arboursière - Châteauneuf de Gadagne

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse sera présent.



BALADE CONTÉE

De tous temps, en tous lieux où pousse l'olivier, les Hommes n'ont cessé d'écrire à son pied, admiratifs de son lumineux feuillage.

Le groupement des Oléiculteurs de Vaucluse en association avec le TRAC (Théâtre Régional d'Actions Culturelles) de Beaumes de Venise proposent un voyage immobile et en musique.

Judi 1 juillet à 17h - Caromb

Parking : à l'entrée de la route du Lac du Paty

Les personnes d'ici mais aussi nos visiteurs d'été sont conviés le jeudi 1 juillet 2021 à s'associer à la lente promenade à la Pré Fantasti à CAROMB. Sur ce site historique autour d'une ruine, nombreux sont les oliviers en terrasse.

Au programme : En promenade : contes et légendes autour de l'olivier, temps musicaux, la vie agricole de l'olivier.

19 h : dégustation commentée des huiles du Ventoux.

Coût : pris en charge par le fond environnement du CD84

Inscription souhaitée par mail ou téléphone



La lutte contre la MOUCHE

Dès la fin juin, au tout début du mois de juillet, le contrôle de ce ravageur doit s'envisager. Plusieurs rencontres de terrain seront mises en place.

Les dates seront communiquées ultérieurement.

Le bulletin « l'oléiculteur vaclusien » renseignera sur la pression parasitaire de la période.



FÊTE DU VIN ET DE L'HUILE D'OLIVE

L'olivier et la vigne poursuivent leur alliance en 2021.

Huiles d'olive et vins s'associent à GORDES en une manifestation commune le :

Dimanche 8 août 2021 - Gordes

Sur l'esplanade non loin du château, les mouliniers extracteurs d'huile d'olive et les vignerons proposeront 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.

Un atelier d'initiation à la dégustation des huiles complètera le programme des animations proposées.

Le moulin à huile « LA COLOMBE » de Malemort du Comtat sera à l'honneur en cette année 2021.



BILANS

Les bilans de la 26^{ième} année d'activité seront présentés le :

Samedi 9 octobre 2021 - Malemort du Comtat

Salle des fêtes

A l'issue des travaux, un repas intégrant de l'huile d'olive du moulin « LA COLOMBE » sera proposé au déjeuner.



VARIÉTÉS LOCALES NON IDENTIFIÉES À CONNAÎTRE

Dans le cadre du renforcement de la connaissance des variétés présentes en Vaucluse, un nouveau parcours d'identification est mis en place. Cette action pilotée par France Olive s'orientera en 2021 sur le secteur du nord Luberon, au piémont des Monts de Vaucluse

Lundi 18 octobre 2021 - Saint Saturnin d'Apt

9h30 à 17h

rendez-vous Place Hameau des Allemands

Intervention : Christian PINATEL (CTO)

Cette journée sera itinérante et le groupe se déplacera d'un verger à un autre dans une démarche de prospective de variétés anciennes à identifier.

Un des objectifs est d'identifier des variétés anciennement cultivées. En effet, suite au gel de 1956, certaines variétés ont été oubliées au profit de celles dites principales. Le but de cette action est de répertorier cette biodiversité variétale "endormie" qui souvent était considérée comme pollinisateur ou comme variété secondaire.

Point à convenir : déjeuner dans un restaurant sur réservation à régler le jour même directement auprès du restaurateur ou pique-nique.

Participation réservée aux adhérents.

Inscription souhaitée avant le 14 octobre





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 : oliviersenvaucluse@gmail.com. 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 DRAAF (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.

LES PRINCIPALES RESSOURCES DU GROUPEMENT :

Les adhésions des membres



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.

Travaux financés par l'Union Européenne, FranceAgriMer, et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive,



Dans le cadre règlement délégué (UE) n°2017/1962 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement délégué (UE) n°611/2014 et complétant le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'Huile d'Olive et des Olives de Table, et du règlement d'exécution (UE) n°1963/2017 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement d'exécution (UE) n°615/2014 et portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement Européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.

France Olive nous demande d'insérer l'information suivante :

Les interventions du Centre Technique de l'Olivier sont réalisées à la demande de France Olive, qui les finance grâce aux Cotisations Volontaires Étendues (CVE) 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 (France Olive) 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 CVE et au co-financement apporté par la Région Provence 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. N'hésitez donc pas à nous communiquer votre adresse électronique.

BULLETIN D'ADHÉSION PRODUCTEURS 2021

Adhésion à partir de 50 €*

Paiement par chèque ou par virement (IBAN : FR76 1130 6000 8493 6732 1305 049 / BIC : AGRIFRPP813)

Bulletin d'adhésion et paiement à envoyer au Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse,

Maison des Agriculteurs, 62 av. Augustin Bouscarle 84300 CAVAILLON

NOM Prénom
(ne compléter qu'en cas de modification) Adresse

Email Téléphone

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

Pour nous aider à présenter le Groupement des Oléiculteurs (à ne renseigner que si vous êtes un nouveau membre)

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 Autre Cotisant solidaire MSA

*à partir de 50 € : suite au débat de l'assemblée générale du 10 octobre 2020 il était décidé de maintenir le montant de la cotisation à 50 € laissant libre à chacun la volonté d'en augmenter le montant.