

OLIVES ET HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE



GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON

04 90 78 21 61 - oliviersenvaucluse@gmail.com

www.civampaca.org

Siret : 423 066 869 00029 - APE 9499Z-

N° agrément PA 1720

AGRICULTURE, PAYSAGE ET ALIMENTATION

APPRENEZ À BIEN CONDUIRE VOS OLIVERAIES
PAR LES TRANSFERTS DE SAVOIR

2022



De 1 à 5 000 oliviers grâce à vos arbres
rejoignez notre programme d'actions

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.

QUI PEUT ÊTRE MEMBRE DU GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS ?

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.
Le nombre variera selon l'actualité, selon la pression parasitaire de la saison.
Il comporte 2 à 8 pages.

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 " une vingtaine de courriers électroniques est adressée 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. Nous veillerons à ne pas la diffuser.*



PROFIL SENSORIEL DES HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE

Mardi 11 janvier 2022

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 2021/2022.

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



FERTILISATION ET PROFIL DE SOL

Jeudi 27 janvier 2022

14h - Gordes

Moulin du Clos des Jeannons

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 il 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.

Coût : intégré dans l'adhésion 2022

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

Pas d'inscription au préalable



TAILLE DES FRUITIERS

Pour la 7^{ème} année consécutive la conduite de la taille des arbres fruitiers de jardin sera présentée en démonstration

Jeudi 3 février 2022

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 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.

Coût : intégré dans l'adhésion 2022

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

Pas d'inscription au préalable



FORMATION À L'ANALYSE SENSORIELLE

Cycle de 3 séances complémentaires

Mardi 25 janvier - Mardi 15 février - Jeudi 10 mars 2022

9h à 12h - Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

(Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban)

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

Objectifs

- Développer vos compétences de dégustateur
- Accroître son référentiel organoleptique pour les huiles d'olive : découvrir la diversité des huiles en appellation AOP, AOC et de quelques huiles monovariétales
- Apprendre à évaluer la qualité des huiles d'olive selon les critères réglementaires
- S'entraîner sur la reconnaissance des défauts
- Comprendre comment améliorer la qualité des huiles d'olive, connaître les critères de qualité des huiles d'olive haut de gamme, les facteurs qui influencent la qualité
- Identifier les bonnes pratiques de conservation des huiles d'olive
- Développer une culture autour des huiles d'olive pour savoir en parler
- Savoir valoriser ses produits (Concours, communiquer sur les bonnes pratiques d'utilisation des huiles d'olive)

Intervenant : Corinne PETIT - Consultante en mission pour France Olive

Moyens techniques et pédagogiques : Les méthodes pédagogiques sont basées sur le développement théorique des différents thèmes (exposé oral appuyé d'un diaporama) et sur une mise en application avec la dégustation d'huiles d'olive soigneusement sélectionnées pour illustrer chaque thème.

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 2022 : intégré dans l'adhésion
- Non-adhérents : 50 €

Condition : réunir 9 personnes

Inscription avant le 18 janvier



LE FAISCEAU DU LICTEUR

Ce symbole apparaît à la tribune de l'Assemblée Nationale à Paris. Des branches de chêne et d'olivier entourent le motif. Le chêne symbolise la justice, l'olivier la paix.

Le faisceau de licteur est un emblème très souvent utilisé pour représenter la République française, même s'il n'a aujourd'hui aucun caractère officiel.

Mais nos arbres y figurent alors soyons en fiers !



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 26 et dimanche 27 février 2022

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.

"Fais-moi pauvre de bois je te ferai riche de feuilles"



JEU CONCOURS

1 repas offert par le groupement servi à l'Auberge du Grand Réal à La Bastidonne au premier à se faire photographier devant ce panneau avec le programme 2022 du groupement !





GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON
04 90 78 21 61 - oliviersenvaucluse@gmail.com

Dès la fin FEVRIER puis en MARS

14 oléiculteurs mettront leur verger à la disposition de 9 intervenants :

4 agriculteurs, 2 oléiculteurs, 3 techniciens interviendront au cours des 14 démonstrations.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2021 portera les fruits en 2022 et la taille de ce printemps recherchera la croissance des rameaux pour produire en 2023. 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 2022)

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
Hélène LASSERRE (Dirctrice conservatoire et du pôle conservation et recherche)
Alex SICILIANO (Technicien)
Serge GRECH (Oléiculteur)

Conclusion des matinées :

À 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 FEVRIER - MARS 2022

Dates	Communes - Intervenants Type de vergers	Horaires 8h45 - Lieux RDV Départ sur la parcelle à 9h
JEUDI 24 FÉVRIER	MÉRINDOL 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
MARDI 1 ER MARS	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
JEUDI 3 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. ----- Réservation déjeuner avant le 15/02
SAMEDI 5 MARS	LE CRESTET Alex SICILIANO Arbres mono troncs adultes et jeunes arbres Aglandau et Tanche	8h 45 : Mairie du Crestet 11h30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux
MERCREDI 9 MARS	CUCURON Frédéric RATTO Arbres adultes mono troncs	8h45 : cave coopérative vinicole 11h45 : Conclusion dans le cadre du Moulin Oliversion avec ses huiles et les vins locaux
VENDEDI 11 MARS	SAINT SATURNIN les APT Eric MATHIEU Arbres adultes mono troncs de plus 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
SAMEDI 12 MARS	CAROMB Serge GRECH Arbres mono troncs de plus de 25 ans	8h45 : Cave Saint Marc 11h30 : Conclusion dans le cadre du Moulin du Comtat avec ses huiles et les vins locaux
VENDEDI 18 MARS	OPPÈDE 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
SAMEDI 19 MARS	Lauris Serge GRECH Arbres multi troncs et oliviers de près de 15 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
LUNDI 21 MARS	RUSTREL Eric MATHIEU Oliviers multi troncs de 1956	8h45 : Moulin du Colorado 11h30 : Conclusion au Moulin autour de ses huiles d'olive et les vins locaux
MERCREDI 23 MARS	GORDES 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
JEUDI 24 MARS	BEAUMES de VENISE Alex SICILIANO Arbres adultes	8h45 : parking de la mairie 11h45 : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin La Balméenne et les vins locaux
VENDEDI 25 MARS	MORNAS Alex SICILIANO Arbres mono troncs adultes	8h45 : Salle des fêtes 11h45 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux
SAMEDI 26 MARS	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres multi troncs et jeunes arbres de près de 10 ans	8h45 : Place du marché aux raisins 11h30 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux



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

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

Lundi 4 avril 2022

9h00 - Beaumes de Venise

Rendez-vous parking de la mairie

Intervenants

- Fabien SIVAZ - Conseil Départemental de Vaucluse
- Isabelle CASAMAYOU - Groupement des oléiculteurs de Vaucluse

Cette action se déroule en partenariat avec « l'association les Courens » de Beaumes de Venise et aura pour cadre les terrasses de notre Dame d'Aubune.

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 repercement 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, des outils : pioche, pelle, sécateur, scie).

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 30 mars 2022



CHANTIER DE TAILLE

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

Jeudi 7 avril 2022

9h à 16h30 - Jonquières

Le vergers de l'arboretum de Beauregard

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 1er avril 2022 en téléphonant au siège



LES HAIES EN AGRICULTURE

Mardi 12 avril 2022

9h-12h & 14h-16h - Pernes-les-Fontaines

Salle Moisson, Espace des Augustins

Intervenant : Florian CARLET, animateur coordinateur au Groupement Régional des CIVAM en PACA

Les haies offrent une multitude de services à l'échelle de la ferme et du paysage : brise vent, biodiversité utile, protection contre l'érosion... La connaissance des rôles de la haie, comment la concevoir, la planter, mais aussi la guider jusqu'à maturité et assurer son renouvellement par la replantation mais aussi des pratiques d'entretien bocagères sur les haies existantes doit permettre d'enrayer le phénomène d'arrachage des haies (11000km par an, contre 3000km plantés). La formation sera articulée entre salle et terrain.

En salle : services rendus par la haie, méthodologie de conception, réflexion sur le choix des espèces, du paillage, des protections, gestion de la haie, arrosage d'appoint, financements possibles à la plantation, principes généraux d'entretien.

Sur le terrain : Visite de la ferme des Possibles (Nicolas Borde), ferme à dominante maraîchère mais qui cultive également des oliviers et autres fruitiers et des céréales, et où plusieurs haies ont été plantées de 2013 à 2020, constituées d'une quinzaine d'espèces.

Coût de participation : Rencontre ouverte à toute personne intéressée

Déjeuner au restaurant (à la charge de chacun et sur réservation) ou pique-nique tiré du sac

Inscriptions par téléphone ou email avant le 8 avril



INULES VISQUEUSES ET BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE PRÉLÈVEMENT

Jeudi 14 avril 2022

10h - Gargas

Parking Bricomarché face à la déchetterie

(attention ne pas confondre avec M BRICOLAGE)

Intervenante : 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 14 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 : aucune contribution financière n'est demandée.

Pas d'inscription au préalable.



OBSERVATION DES OISEAUX EN DURANCE

Samedi 23 avril 2022

8h30 à 11h - Mérindol

Parking l'observatoire aux Garrigues

Comment encourager la présence des oiseaux dans les vergers. Rencontre proposée par le LPO (ligue de protection des oiseaux) PACA.

Renseignements complémentaires à venir.

Rencontre ouverte à tous.



PLANTATION D'UN VERGER TRADITIONNEL

Dans la perspective des projets de plantation pour le printemps 2023, une rencontre d'aides à la décision est proposée aux candidats à la plantation :

Jeudi 21 avril 2022

9h - Saint-Didier

Salle du Point Info Tourisme

Intervenante : Isabelle CASAMAYOU - Mission pour France Olive

Rappel du positionnement de l'oléiculture française dans le marché mondial. Choix de la parcelle. Quels travaux préalables, quand ? Quelles variétés pour une huile d'olive de France ou pour l'AOP « huile d'olive de Provence », des polliniseurs ? Quelles densités ? quels pépiniéristes, quels plants, quand les réserver ? Irriguer selon quel dispositif ? La plantation proprement dite : quelle date ? quel tuteur ? quelle protection ? Quels coûts ? quels coûts d'entretien sur 4 ans ?

Pause déjeuner à convenir avec les personnes inscrites.

A 14h : visite d'un hectare en cours de plantation selon les moyens traditionnels.

Entretien avec le producteur. Témoignage.

Contribution active par le groupe à la mise en œuvre.

Commentaires et analyses.

Rencontre ouverte à tous.

Coût : aucune contribution financière n'est demandée.

Inscriptions avant le 15 avril



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 (30 avril) 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 2 rendez-vous :

Mercredi 4 mai 2022 - 9h30 - Saint-Didier

Parking de la cave "la Clauvalis" (ex Courtoise, Croisement de la D1 avec D4)

Vendredi 6 mai 2022 - 9h30 - Roussillon

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

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 observation des travaux réalisés les années précédentes.

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2022
Ou 10 € pour les non-adhérents (à régler le jour même).

Pas d'inscription préalable



A LA FLORAISON

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.



ÉTAPE DE DÉCOUVERTE DES VERGERS DE MÉDITERRANÉE - L'OUEST DU VERGER DE FRANCE : LES PYRÉNÉES ORIENTALES

Pour tenter réaliser la 23ème étape de l'itinéraire de découverte des vergers de Méditerranée, un déplacement de 4 jours est proposé au cours du mois de mai (dans la semaine du 9 au 14 mai).

En relation avec nos correspondants CIVAM des Pyrénées Orientales, un ensemble de rencontres autour de l'agriculture (oliviers, vignes, agrumes, peut être cerise) et du patrimoine va être proposé.

Nous invitons les personnes intéressées à se manifester avant la fin du mois de février 2022. 35 d'entre vous sont nécessaires pour construire cet itinéraire.



TERROIRS EN FÊTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

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

Samedi 11 et Dimanche 12 juin 2022

Parc de l'Arbousière - Châteauneuf de Gadagne

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse sera présent.



BALADE CONTÉE : DES HOMMES ET DES OLIVIERS

Jeudi 7 juillet 2022

à 17h - Caromb

La Pré Fantasti

Paysage et histoire se rencontrent

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 les Conteurs du TRAC de Beaumes de Venise proposent un voyage immobile et en musique.

Sur ce site historique autour d'une ruine, nombreux sont les oliviers en terrasse. Les personnes d'ici mais aussi nos visiteurs d'été sont conviés à s'associer à la lente promenade. *Chaussures adaptées nécessaires.*

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 auprès de Mireille du TRAC 06 76 49 58 44



PROTECTION CONTRE 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. Deux rendez-vous sont proposés :

Mardi 5 juillet 2022

9h à 12h - Pernes-les-Fontaines

Rendez-vous pour départ sur la parcelle

Parking pizzeria Vito D 938

Grande route Carpentras-Pernes

Vendredi 8 juillet 2022

9h à 12h - Mérindol

Rendez-vous parking salle des fêtes

Intervenant : Alex SICILIANO - Consultant privé missionné par France Olive

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.

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.

Rencontre ouverte à tous.

Coût : aucune contribution financière n'est demandée.



MARCHÉ DES TERROIRS À GORDES - 2ÈME ÉDITION

L'olivier et la vigne poursuivent leur alliance en 2022. Huiles d'olive et vins s'associent à GORDES en une manifestation commune le :

Dimanche 7 ou 14 août 2022 - Gordes

(date confirmée ultérieurement)

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.



MOUCHE DE L'OLIVE

Fin août - début septembre
Vigilance maximale



BILANS

Les bilans de la 27^{ème} année d'activité seront présentés le :

Samedi 1er octobre 2022 - Puyvert
Salle des fêtes - Espace Mistral

A l'issue des travaux, un repas intégrant de l'huile d'olive du moulin "de PUYVERT" sera proposé au déjeuner.



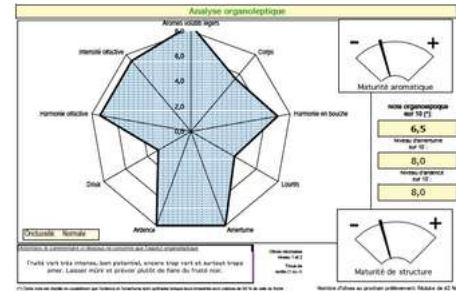
EVOLUTION DE LA MATURITE

Lundi 17 octobre 2022

14 h - Villes sur Auzon

Salle multifonction

(rue Villeneuve)



Intervenant : Christian PINATEL (CTO)

Quelles vont être les conditions climatiques de 2022 ? Quelles conséquences auront-elles sur la production et sur le développement de la mouche ? Quelles décisions quant au lancement de la récolte ?

Vergers irrigués et vergers au sec, charge faible ou charge élevée, récolte précoce ou plus tardive, 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 ?

La fréquence du gel en Vaucluse : Quelles sont ses conséquences sur le goût de l'huile, sur l'analyse chimique ? Faut-il contrôler l'amertume et le piquant, est-ce possible ?

Les fruités : Fruité intense (goût intense) et fruité à l'ancienne (goût traditionnel), deux huiles différentes. Comment les obtient-on ? Résultats des premières analyses de la maturité ?

Débats sur les conséquences de la récolte précoce : cout de productions, chute de fruits, condition de travail, qualité des fruits, intensité structurelle de l'huile,... Conservation des huiles d'olives selon le type de contenants et températures de stockage

Coût : rencontre ouverte à tous

Pas d'inscriptions préalable



VARIÉTÉS LOCALES NON IDENTIFIÉES À CONNAÎTRE APPEL SUR LA ZONE MALAUCÈNE ENTRECHAUX

Dans le cadre du renforcement de la connaissance des variétés présentes en Vaucluse, un nouveau parcours d'identification doit être mis en place. Cette action pilotée par France Olive s'orientera en 2022 sur le secteur Malaucène, Entrechaux, et proches communes.

Date à définir en octobre

Intervenant : Christian PINATEL (CTO)

Consultation : un appel est lancé auprès des oléiculteurs de ces zones ayant connaissance de vergers anciens au sein desquels des arbres différents seraient présents. Faites nous savoir.

Méthode : 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.

Participation réservée aux adhérents.

Une information complémentaire sera diffusée par le bulletin.



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 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.

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,



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 Etendues (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.

Dans le cadre règlement délégué (UE) n°2017/1982 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement délégué (UE) n°611/2014 et complétant le règlement (UE) n°1308/2013 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.

L'intervention étiquetage et démonstrations de taille sont réalisées grâce à ces CVE 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. N'hésitez donc pas à nous communiquer votre adresse électronique.

BULLETIN D'ADHÉSION PRODUCTEURS 2022 - janvier à décembre

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 - 04 90 78 21 61 - oliviersenvaucluse@gmail.com

NOM Prénom

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.