FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE
DES CIVAM DE VAUCLUSE
Siret : 401 560 958 00019
APE 9499Z
N° agrément PA 1720
Assuré par APAC assurances
Convention N°00106279

GROUPEMENT DES
OLEICULTEURS DE VAUCLUSE
Siret : 423 066 869 00029
APE 9499Z
N° agrément PA 1720

Agriculture
Alimentation
Paysage

2023

OLIVES ET HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE

APPRENEZ À BIEN CONDUIRE VOS OLIVERAIES PAR LES TRANSFERTS DE SAVOIR

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.

GROUPEMENT DES OLEICULTEURS

Maison des Agriculteurs
62 av. Augustin Bouscarle
84300 CAVAILLON

04 90 78 21 61
oliviersenvaucluse@gmail.com
www.civampaca.org

QUI PEUT ÊTRE MEMBRE DU GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS ?

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

Fertiliser, protéger le feuillage, tailler avec discernement, irriguer chaque fois que c'est possible, sont les tâches que nous vous encourageons 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.

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.

UN PROGRAMME DE FORMATION DIVERSIFIÉ

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.

Programme mis en place par Edgar RAGUENET
Coordonnateur technicien 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.

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 adressé 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 le diffuser.

PROFIL SENSORIEL DES HUILES D'OLIVE DE VAUCLUSE

Vendredi 13 janvier 2023
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 2022/2023.

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 nécessaire

FERTILISATION ET PROFIL DE SOL

Mercredi 25 janvier 2023
14h - Cucuron
Domaine les Vadons

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 connaitre 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 2023
Ou 10 € pour non-adhérent du groupement (à régler le jour même).

Pas d'inscription au préalable

FORMATION À L'ANALYSE SENSORIELLE

Cycle de 3 séances complémentaires

Vendredi 27 janvier - Mardi 14 février - Vendredi 10 mars 2023
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 règlementaires
- 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)

Intervenante : 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 Cavaillon.

Coût pour les 3 séances :

- Adhérents 2023 : intégré dans l'adhésion
- Non-adhérents : 50 €

Condition : réunir 9 personnes

Inscription au plus tard le 23 janvier

VALORISATION DE L'EAU DE PLUIE PAR LE SOL

Mardi 31 janvier 2023
14h - Mazan
Domaine des Teyssières
1277 chemin des Teyssières

Intervenant : Alex SICILIANO – Consultant privé missionné par France Olive

Sujets qui donneront corps au contenu de la réunion
L'eau pluviale est-elle valorisée par mon sol et à partir de combien de mm ? Vous serez surpris d'apprendre que dans certains cas, seule une fraction des précipitations est valorisée. Comment y remédier ? Quel impact le travail du sol et la matière organique peuvent-ils avoir ? Quelles sont les leçons à retenir de la saison 2022 ?

Alex Siciliano, intervenant de France Olive, donnera des pistes pour mieux utiliser son sol.

Bruno Theuerlacher, producteur engagé dans une démarche de valorisation des déchets verts, pourra témoigner de l'impact sur son sol.

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 2023
Ou 10 € pour non-adhérent du groupement (à régler le jour même).

Merci de s'inscrire au plus tard le 26 janvier

TAILLE DES FRUITIERS

Pour la 8ème année consécutive la conduite de la taille des arbres fruitiers de jardin sera présentée en démonstration

Jeudi 2 février 2023
9h à 12h - Cabrières d'Avignon
Rendez-vous parking du cimetière

2 agriculteurs spécialisés dans leur domaine de production assureront les présentations :
Félix BOREL et Daniel DEVAUX (multi fruits)

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 brugnon 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 2023
Ou 10 € non-adhérent (à régler le jour même)

Pas d'inscription au préalable

FORMATION MALADIES DU FEUILLAGE

Mardi 7 février 2023
9h à 12h - Malemort-du-Comtat
Salle des fêtes

Intervenante : Carolines GOUTINES, experte du Centre Technique de l'Olivier présentera la biologie du ravageur et les moyens de luttes.

Quelles sont les principales maladies du feuillage ? Quels en sont les symptômes et surtout les conséquences sur la production. Existe-t-il des outils d'aides à la décision pour mieux cibler ces traitements ? Comment se comporte le traitement dans le temps ? Le cuivre est-il le seul moyen de lutte ? Le changement climatique aura-t-il un impact positif ?
Le Centre Technique de l'Olivier détache une intervenante spécialisée dans ce domaine pour répondre à vos questions, et vous conseiller. D'abord en salle avec diffusion d'un diaporama, la formation se poursuivra ensuite sur le terrain à proximité.

Coût : pris en charge par l'interprofession France Olive

Inscription au plus tard le 2 février

FÊTE DU DIAMANT NOIR

Samedi 11 février 2023
9h15 à 18h - Vaison-la-Romaine
Salle polyvalente

LE DIAMANT NOIR DU VAUCLUSE

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse et l'association du Diamant Noir du Vaucluse, organiseront ensemble la première édition de la Fête du Diamant noir.

Trufficulteurs et oléiculteurs feront ensemble la promotion de leurs arômes et de leur culture.

Ventes d'huiles des moulins du groupement et des truffes fraîches de la très sélective marque Diamant Noir du Vaucluse. Plusieurs conférences seront organisées avec des dégustations.

Bien décidés à créer des marchés qui vous ressemblent, nous vous proposons de mettre les moyens en ce début d'année afin de montrer que notre filière est dynamique malgré la saison 2022.

GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS de Vaucluse
GROUPEMENT DES OLEICULTEURS
Maison des Agriculteurs
62 av. Augustin Bouscarle - 84300 CAVAILLON
04 90 78 21 61
oliviersenvaucluse@gmail.com

DEMONSTRATIONS DE TAILLE FEVRIER - MARS 2023

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 **15** 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 2023)

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)
Hélène LASSERRE (Technicienne)
Serge GRECH (Oléiculteur)

Conclusion des matinées :
(selon les conditions sanitaires)
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.

Dates	*Communes – Intervenants* *Type de vergers*	*Horaires 8h45 – Lieux RDV* *Départ sur la parcelle à 9h*
JEUDI 23 FÉVRIER	**MALEMORT du COMTAT** Robert UFFREN *Arbres adultes*	**8 h 45** : Moulin de La Colombe **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du Moulin du Vieux Château avec ses huiles et les vins locaux
SAMEDI 4 MARS	**SAINT SATURNIN les APT** Eric MATHIEU *Arbres adultes mono troncs de plus de 25 ans*	**8 h 45** : Verger derrière le domaine des Andéols, *route de Roussillon D2 1,5 km avant St Sat d'A venant de Gordes. 43.934035, 5.361408* **11 h 30** : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive du Moulin d'Apt et les vins locaux
LUNDI 6 MARS	**CAUMONT sur DURANCE** Robert UFFREN *Arbres multi troncs et jeunes arbres de près de 10 ans*	**8 h 45** : Place du marché aux raisins **11 h 30** : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive et les vins locaux
MARDI 7 MARS	**SAINT SATURNIN les APT** Serge GRECH *Arbres adultes mono troncs de plus de 25 ans*	**8 h 45** : Verger derrière le domaine des Andéols, *route de Roussillon D2 1,5 km avant St Sat d'A venant de Gordes. 43.934035, 5.361408* **11 h 30** : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive du Moulin d'Apt et les vins locaux
MERCREDI 8 MARS	**CUCURON** Frédéric RATTO *Arbres adultes mono toncs*	**8 h 45** : cave coopérative vinicole **11 h 45** : Conclusion dans le cadre du Moulin Oliversion avec ses huiles et les vins locaux
SAMEDI 11 MARS	**CAROMB** Serge GRECH *Arbres adultes mono troncs de plus de 25 ans*	**8 h 45** : Cave Saint Marc **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du Moulin du Comtat avec ses huiles et les vins locaux
MERCREDI 15 MARS	**MÉRINDOL en LUBERON** Yves BOUDOIRE *Arbres adultes multi troncs*	**8 h 45** : Salle des fêtes **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du Moulin du Vieux Château avec ses huiles et les vins locaux
JEUDI 16 MARS	**LA BASTIDONNE** Hélène LASSERRE *Arbres adultes mono troncs* *Réservation déjeuner : 04 90 07 55 44* *Avant le 24/02 - menu 22 €*	**8 h 45** : Moulin du Pays d'Aigues **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux
VENDREDI 17 MARS	**LAURIS** Serge GRECH *Arbres multi troncs et oliviers de près de 15 ans*	**8 h 45** : Lauris parking Régales (proche Peugeot) **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du Moulin de Puyvert avec ses huiles d'olive et les vins locaux
SAMEDI 18 MARS	**GORDES** André et Guillaume HORARD *Arbres jeunes et adultes mono troncs*	**8 h 45** : Moulin du Clos des Jeannons **11 h 30** : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux
LUNDI 20 MARS	**OPPÈDE** Robert UFFREN *Arbres adultes et jeunes arbres*	**8 h 45** : Moulin Saint Augustin **11 h 45** : Conclusion dans le cadre du Moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux
MERCREDI 22 MARS	**RUSTREL** Eric MATHIEU *Oliviers multi troncs de 1956*	**8 h 45** : Moulin du Colorado **11 h 30** : Conclusion au Moulin autour de ses huiles d'olive et les vins locaux
JEUDI 23 MARS	**BEAUMES de VENISE** Alex SICILIANO *Arbres adultes*	**8 h 45** : parking de la mairie **11 h 45** : Conclusion à la parcelle avec les huiles du Moulin La Balméenne et les vins locaux
VENDREDI 24 MARS	**MORNAS** Alex SICILIANO *Arbres mono troncs adultes*	**8 h 45** : Salle des fêtes **11 h 30** : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux
SAMEDI 25 MARS	**LE CRESTET** Alex SICILIANO *Arbres mono troncs adultes et jeunes arbres Aglandau et Tanche*	**8 h 45** : Mairie du Crestet **11 h 45** : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux

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

RESTRUCTURATION D'OLIVIERS MULTI TRONC
Lundi 3 avril 2023
9h00 - Beaumes-de-Venise
Rendez-vous parking de la mairie

RESTRUCTURATION AVEC TAILLE DE FORMATION
Lundi 10 avril 2023
9h00 - forêt départementale du Groseau, Malaucène
Rendez-vous parking Groseau

Intervenants
- Fabien SIVAZ - Conseil Départemental de Vaucluse
- Edgar RAGUENET - Groupement des oléiculteurs de Vaucluse

Cette action se déroule en partenariat avec « l'association les Courens » de Beaumes de Venise et le Conseil Départemental. Deux dates dans deux cadres différents sont proposées.

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

CHANTIER DE TAILLE

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

Jeudi 6 avril 2023
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-croute organisé.

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

Inscription indispensable avant le 3 avril en téléphonant au siège

LES HAIES EN AGRICULTURE

Mardi 11 avril 2023
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 7 avril

INULES VISQUEUSES ET BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE PRÉLÈVEMENT

Jeudi 13 avril 2023
10h - *Lieu à déterminer*
(Si vous connaissez un site à Inules, merci de nous contacter au 07 89 69 64 16)

Intervenant : Edgar RAGUENET, coordinateur du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse

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 accroitre 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 débattrons 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

Date à venir (dernière semaine d'avril 2023)
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.

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 :

Mardi 2 mai 2023 - 9h30 - Saint-Didier
Parking de la cave "la Clauvalis" (ex Courtoise, Croisement de la D1 avec D4)

Jeudi 4 mai 2023 - 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 2023
Ou 10 € pour les non-adhérents (à régler le jour même).

Pas d'inscription préalable

LUTTE CONTRE LA TEIGNE

Mercredi 10 mai 2023
9h30 - Mérindol
Rdv à la salle des fêtes

Ce ravageur discret se fait remarquer depuis 2019 pour ses dégâts, même si la sècheresse a bien limité les attaques en 2022 la lutte et la vigilance sont constantes. Un réseau de piégeage et de surveillance est mis en place cette année. Trois générations sont présentes et avec elles des dégâts sur les feuilles, les fleurs puis sur les fruits.

La lutte est possible, mais nécessite une application de traitement stricte sur la période, la dose, d'application et les modalités de conservation du produit. Une première partie se déroulera en salle, puis la formation se poursuivra dans un verger à proximité. Ce verger sert de référence pour le suivi de ce ravageur.

Intervenante : Carolines GOUTINES, experte du Centre Technique de l'Olivier présentera la biologie du ravageur et les moyens de luttes.

Coût : pris en charge par le CTO

Inscriptions par téléphone ou email au plus tard le 3 mai

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.

TERROIRS EN FÊTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

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

Samedi 10 et Dimanche 11 juin 2023

Parc de l'Arboursière - Châteauneuf de Gadagne

Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse sera présent.

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 4 juillet 2023
9h à 12h - Pernes-les-Fontaines
Rendez-vous pour départ sur la parcelle
Parking pizzéria Vito D 938
Grande route Carpentras-Pernes

Vendredi 7 juillet 2023
9h à 12h - Saint-Saturnin-les-Apt
Verger derrière le domaine des Andéols, route de Roussillon D2 1,5 km avant St Sat d'A venant de Gordes. 43.934035, 5.361408

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.

Coût : aucune contribution financière n'est demandée. Rencontre ouverte à tous.

BALADE CONTÉE : DES HOMMES ET DES OLIVIERS

Jeudi 6 juillet 2023
à 17h - Caromb
Départ depuis le parking du Chemin du Paty

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

MOUCHE DE L'OLIVE
Fin août - début septembre
Vigilance maximale

MARCHÉ DES TERROIRS À GORDES – 3ÈME ÉDITION

L'olivier et la vigne poursuivent leur alliance en 2023.
Huiles d'olive et vins s'associent à GORDES en une manifestation commune le :

Dimanche 6 ou 13 août 2023 - Gordes
(date confirmée ultérieurement)

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'aïoli.

VARIÉTÉS LOCALES NON IDENTIFIÉES À CONNAÎTRE APPEL SUR LA ZONE - BONNIEUX & MODÈNE

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 2023 sur le secteur de Bonnieux ou Modène.

Lundi 2 octobre 2023 - 10h

(Si vous connaissez un endroit, merci de nous contacter au 07 89 69 64 16)

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 polliniseur ou comme variété secondaire.

Participation gratuite et ouverte à tous.

Inscription par mail ou téléphone avant le 29 septembre

Une information complémentaire sera diffusée par le bulletin.

BILANS

Les bilans de la 28ième année d'activité seront présentés le :

Samedi 7 octobre 2023 - La Bastidonne
Association la Bourguette
Chemin de Galance

Le bilan de la saison sera exposé en présence des adhérents, des administrateurs et des élus conviés à l'événement. À l'issue des travaux, des échanges avec les responsables auront lieu et la réunion se finira autour d'un apéritif convivial. Un repas intégrant de l'huile d'olive du moulin "du Pays d'Aigues" sera proposé pour le déjeuner, à l'auberge de l'association "La Bourguette".

LES PRINCIPALES RESSOURCES DU GROUPEMENT :

Les adhésions des membres

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°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.

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.

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 2023 - 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.*