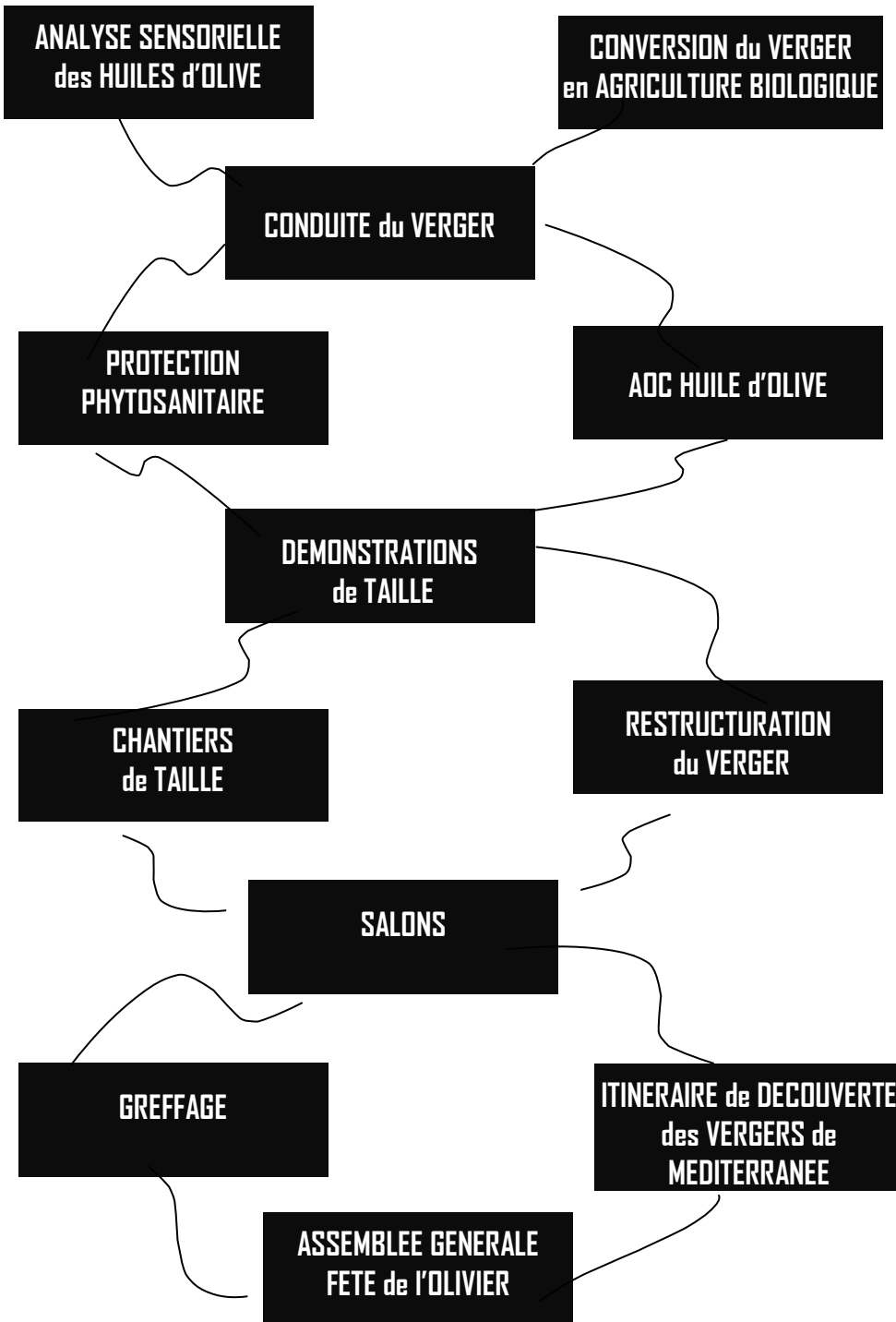


# Oliviers



2009

*Producteurs et mouliniers s'associent autour du groupement des oléiculteurs de Vaucluse. Le programme 2009 est ouvert à tous les publics. Les actions s'adressent aux adhérents mais l'ensemble des thèmes est accessible à tous : producteurs, jardiniers, passionnés d'oliviers et d'huile d'olive.*

# ANALYSE SENSORIELLE des HUILES d'OLIVE

Apprendre à décrire pour dire

## → Cycle de formation

La variété, les assemblages variétaux, la méthode d'extraction, le stockage des olives, les attaques parasitaires, les conditions de stockage de l'huile influencent les goûts et les arômes de l'huile. Le nez, l'œil, le palais peuvent déceler les pratiques appliquées.

Un cycle de **3 rencontres** indissociables les unes des autres, permettra une progression pour acquérir la méthode de dégustation, d'acquisition d'un langage commun, pour connaître l'histoire des huiles dégustées.

Au cours de chacune des séances, 10 échantillons serviront de support pédagogique : huiles de Vaucluse, huiles d'A.O.C. de France et d'Europe.

Parallèlement aux huiles de qualité, des échantillons avec défauts permettront de rappeler la réglementation tout en identifiant, le rance, le métallique, le lie, le vineux, pour exprimer les motifs et accidents à l'origine de ces écarts.

Le cycle se déroulera les :

**Mardi 3 février**  
**Mercredi 18 mars**  
**Mardi 7 avril 2009**  
**9h 30 à 13 heures**

Salle de dégustation « AOC Ventoux » - Château DURBESSON - marché gare de CARPENTRAS

*Intervenants : Corinne PETIT et Christian PINATEL (Techniciens AFIDOL chargés de la qualité de l'huile).*

*Coût pour les 3 séances : Adhèrent : 50 € Non adhérent : 100 €*

Les participants ayant suivi les 3 séances recevront une « attestation d'initiation à l'analyse sensorielle des huiles d'olive »

Cette formation ne pourra être maintenue qu'à condition de réunir les inscriptions de 10 personnes. Inscriptions recevables uniquement par règlement par chèque à l'ordre du groupement.

Possibilité de déjeuner au MIN de CARPENTRAS (restaurant routier).

**Inscription avant le 28 janvier**

## → Séances d'entraînement

Dans l'objectif de maintenir et/ou d'améliorer les capacités de dégustation, l'AFIDOL a conçu un kit de dégustation.

Présentation de cet outil d'entraînement à la dégustation.

Utilisation de la fiche de notation des huiles d'olive vierges normalisée.

Révision de la notation des attributs positifs et des caractéristiques des défauts.

Dégustation commentée des huiles d'olive du ou des kit(s)

**Mardi 20 janvier**  
**Jeudi 19 février 2009**  
**De 9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

*Intervenante : Anne LAURENT (AFIDOL)*

*Coût par séance : Adhèrent gratuit Non adhérent : 8 €*

**Inscription avant le 15 janvier**  
Action réalisable avec 6 personnes



## Les HUILES d'OLIVE de VAUCLUSE s'exposent :

Les huiles d'olive des moulins de Vaucluse sont en dégustation, parfois à la vente.

### → FÊTE de la TRUFFE

Les moulins du Ventoux sont présents le :

**Dimanche 1 février 2009**  
Salle des fêtes de CARPENTRAS

### → SALON de l'AGRICULTURE (SIA)

Les moulins adhérent au groupement participent au salon les :

**Samedi 21 et dimanche 22 février 2009** sur le stand du Conseil général de Vaucluse à PARIS.  
Cette action est pilotée par le service promotion de la chambre d'agriculture.

### → FOIRE d'AVIGNON

Mouliniers et administrateurs du groupement accueillent le public du **Samedi 25 avril au dimanche 3 mai 2009** au Parc des expositions.

### → MIFFEL

Au parc des expositions d'Avignon, le groupement des oléiculteurs de Vaucluse expose les huiles du **Mardi 13 au jeudi 15 octobre 2009.**

## La production mondiale d'huile d'olive

Production mondiale d'huile d'olive en 2007/2008

Monde : 2 850 000 T

Europe (UE) : 2 135 500 T

Espagne : 1 228 100 T

Italie : 500 000 T

Grèce : 360 000 T

Portugal : 36 000 T

Chypre : 6 500 T

**France : 4 672 T (19<sup>ème</sup> producteur mondial)**

Slovénie : 500 T

*Hors UE, pays du bassin méditerranéen*

Tunisie : 180 000 T

Turquie : 160 000 T

Syrie : 100 000 T

Maroc : 85 000 T

*Hors de méditerranée*

L'Argentine (20 000 T) et l'Australie (13 000 T)

poursuivent leur progression

# CONVERSION du VERGER en AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits agricoles issus de l'agriculture biologique rencontrent un intérêt croissant auprès des consommateurs. Le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse souhaite apporter aux oléiculteurs l'ensemble des éléments utiles à la prise de décision de conversion du verger.

## Les FONDAMENTAUX de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Introduction par le groupement des oléiculteurs

Panoramas de l'agriculture biologique : données françaises, régionales, départementales.

La conversion : méthode  
Les aides à la conversion : source, montants, conditions.

La certification des exploitations : les cahiers des charges.

Les organismes certificateurs : liste et coûts.

Date de prise en compte du début de conversion.

**Mardi 10 février 2009**

**9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

Intervenant : Fabien BOUVARD  
(chambre d'agriculture de Vaucluse)

## LES RELATIONS du SOL et de la PLANTE

Les amendements et la fertilisation. Matières et engrais utilisables. Les besoins de l'olivier et les quantités d'apports recommandés.

La gestion du sol : travail du sol ou enherbement spontané ou installé. Quelles espèces installer ? Quand ? L'irrigation : dispositifs les plus efficaces selon le ressource en eau.

**Jeudi 26 février 2009**

**9 à 17 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

Intervenant : Jean Luc PETIT  
(consultant en agriculture bio- Infos Arbo bio -le chant des arbres).

Déjeuner au restaurant du MIN.

## La CONDUITE SANITAIRE du VERGER

Présentation de l'ensemble des éléments phytosanitaires utiles à la prise de décision de conversion. Œil de paon, cochenille noire, teigne et mouche représentent maladies ou ravageurs principaux à réguler. Le contrôle de la mouche reçoit progressivement des solutions biologiques : argile et insecticide homologué en bio. Le piégeage massif peut-il être une solution ?

**Jeudi 9 avril**

**9 à 12 heures**

Salle de réunion du moulin du CASTELAS aux BAUX de PROVENCE

(Route D5 entre Saint-Rémy de Provence et Maussane Les Alpilles)

Intervenante : Célia GRATRAUD  
(AFIDOL)

Déjeuner dans un restaurant de MAUSSANE.

**14 à 17 heures**

Témoignage d'un producteur pratiquant l'agriculture biologique : Jean Benoît HUGUES.

Ses motivations pour une agriculture biologique.

Présentation et visite de l'exploitation.

## Les MESURES ALTERNATIVES au TRAVAIL du SOL et au DESHERBAGE

Gestion de l'enherbement sur le rang.

Les bandes florales et plantes relais sources d'abris pour les auxiliaires.

Techniques de mise en place et entretien.

**Mardi 28 avril**

**9 à 12 heures**

Salle de la Mairie de SAINT HIPPOLYTE LE GRAVEYRON

Déjeuner.

## DEMONSTRATIONS de MATERIEL de BROUAGE.

**Mardi 28 avril**

**15 à 18 heures**

Rendez-vous sur le verger à 100 mètres de la mairie de SAINT HIPPOLYTE LE GRAVEYRON

Plusieurs outils seront présentés en condition de travail.

Commentaires : résultats, intérêts, rythme de passage, coût d'investissement.

Intervenants : François WARLOP et Gilles LIBOUREL du GRAB (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique)

## CREATION d'un REFERENTIEL

« coûts de production en agriculture biologique ».

Méthode interactive entre le groupe et l'intervenant.

Analyse des postes de charge de l'itinéraire technique. Sélections d'alternatives issues de la formation. Analyse comparative des coûts de production de l'agriculture conventionnelle et de l'agriculture biologique.

Conclusion : Conséquences sur la valorisation commerciale des huiles.

**Jeudi 30 avril**

**9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

Intervenante : Chantal ROBLIN  
(Chambre d'agriculture de Vaucluse)

Coût pour l'ensemble de la formation :



Les agriculteurs à titre principal bénéficient du concours du fond de formation VIVEA ainsi que des fonds européens FSE - participation gratuite (n° SIRET d'exploitation à fournir à l'inscription).

Adhérent 2009 **gratuit**  
(n° d'adhésion).

Non adhérent : **60 €**

Les repas sont à la charge des participants. (Possibilité de casse croûte ou restaurant de proximité coût moyen par repas environ 15 €).

Le parcours de formation de 4 journées devra être intégralement suivi par les participants pour que l'organisateur bénéficie des fonds demandés pour couvrir les frais.

Nombre minimum d'inscription : 12 personnes dont au moins 6 agriculteurs à titre principal.

Inscription avant le 26 janvier pour l'ensemble du cycle.

# CONDUITE du VERGER

## CREATION de la PLANTATION et MAITRISE des COÛTS de PRODUCTION

Les plantations d'oliviers doivent nécessairement s'inscrire dans une réflexion économique.

Depuis de nombreuses années de jeunes vergers sont installés. Les volumes d'huiles progressent. De nouvelles parts de marché doivent être acquises.

L'introduction de cette matinée de travail abordera le contexte économique de la filière.

L'ensemble des paramètres techniques sera ensuite développé.

La variété dominante en Vaucluse, l'aglandau, les variétés de l'AOC huile d'olive de Provence, les pollinisateurs.

La préparation des sols, les amendements de l'automne avant plantation, les fumures de fond. Les densités de plantations. La plantation proprement dite : date, piquetage, trou de plantation, tuteurage, fumure de plantation, arrosage d'appoint ou dispositif permanent d'irrigation.

Les coûts : temps de travaux et prix des plants et accessoires.

**Vendredi 23 janvier 2009**

**9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

*Intervenant* : Jean François DENIS (DOCS)

*Coût* : Adhérent 2009 **gratuit**  
Non adhérent : **20 €**  
(intégrant le compte rendu)

*Inscription avant le 20 janvier*

### AGLANDAU

Il s'agit de la principale variété installée dans le département de Vaucluse.

Ses principaux synonymes sont : Béruguette, Verdale de Vaucluse, Verdale de Carpentras, Plant d'Aix, Plant de La Fare.

Le poids moyen d'un fruit est de 2,22 g.

## La FERTILISATION du VERGER

Le sol avec son activité microbiologique et ses caractéristiques contient la réserve alimentaire pour la plante. Il retient les éléments fertilisants, l'eau.

Les capacités d'un sol peuvent être améliorées par l'apport d'amendements (fumier, rafle de raisin,...).

L'olivier a besoin d'éléments majeurs, l'azote (N), le Phosphore (P2O5), la potasse (K2O) ainsi que des micro et oligo-éléments. Les apports en fertilisants sont raisonnés en unités fertilisantes (UF).

Les engrais proposent des pourcentages variables en éléments. Selon la formulation commerciale les quantités d'engrais à la parcelle seront très variables.

Les réponses aux interrogations sur ce sujet (rôle des éléments : quand fertiliser, pourquoi fractionner l'azote, quels engrais utiliser, organique ou minéral ou bien organo minéral, quels sont les besoins de l'olivier, faut-il les enfouir, est-il nécessaire de contrôler les caractéristiques de son sol?... .) seront développées.

Le type d'engrais utilisé définit la date à laquelle il doit être épandu.

**Jeudi 29 janvier 2009**

**9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

*Intervenante* : Nathalie SERRA-TOSIO (FD CIVAM 13)

*Coût* : Adhérent 2009 **gratuit**  
Non adhérent **20 €** (intégrant le compte rendu).

*Pas d'inscription préalable*



## AOC HUILE d'OLIVE de PROVENCE

Les huiles d'olive produites cette saison 2008/2009 pourront revendiquer l'AOC Provence.

Il s'agit de la seconde année d'utilisation de l'AOC pour la commercialisation.

## AOC HUILE d'OLIVE DE PROVENCE

Cette rencontre dressera le bilan de la première année, les perspectives de l'année en cours. Le fonctionnement de l'AOC dans le cadre de la réforme et ses applications aux oléiculteurs, les coûts syndicaux et d'agrément, la valorisation de l'huile sous AOC composeront les points de cette rencontre.

**Mardi 17 février 2009**

**16h 30**

Salle Bouscarle à CAVAILLON  
(non loin de la poste)

*Intervenant* : Olivier NASLES  
président du Syndicat « AOC huile d'olive de Provence »

*Entrée libre sans inscription.*

## BUTTE MONTMARTRE

En février 2007, à l'initiative le groupement des oléiculteurs de Vaucluse un olivier de la variété Aglandau issu des terroirs de Vaucluse était planté sur la Butte Montmartre à PARIS.

Ses deux années de vie en terre parisienne lui ont été confortables, sa végétation s'est développée.

Le projet d'ouvrir le calendrier des tailles organisées par le groupement à Paris est à l'étude.

Cette première journée de démonstration aura peut être lieu le

**Lundi 23 février.**

Rendez-vous sera donné à l'entrée du vignoble de MONTMARTRE.

Le groupement des oléiculteurs accompagne les oléiculteurs dans la conduite sanitaire du verger avec deux moyens :

Une réunion de synthèse et le conseil de saison intégré au bulletin de liaison « l'oléiculteur vauclusien »

Tous les oléiculteurs détiendront le calendrier 2009 de l'AFIDOL



Ce document réunit tous les produits phytosanitaires utilisables. Il permet d'enregistrer les dates d'intervention et la pluviométrie. Il est disponible dans les moulins.

Réunion de protection sanitaire du verger :

**Mardi 3 mars**

**9 à 12 heures**

Bâtiment administratif  
MIN de CAVAILLON  
Salle du 3ème étage

Intervenante : Célia GRATRAUD (AFIDOL).

**Entrée libre sans inscription**

### Contenu :

- ~ Bilan sanitaire de la campagne écoulée.
- ~ Rappel du cycle biologique des champignons et ravageurs.
- ~ Conséquences sur les périodes d'intervention.
- ~ Principes de lutte conventionnelle et biologique.
- ~ Evolution des gammes de produits phytosanitaires, les molécules suspendues et produits phytosanitaires homologués.

L'huile d'olive doit satisfaire aux exigences de sécurité alimentaire demandées par les consommateurs.

La réglementation européenne poursuit la restriction des gammes de produits utilisables et précise que « tout produit non homologué est interdit ».

Le groupement avec son rôle de conseil, encourage tout producteur d'olives à veiller au bon usage. Il invite chacun à mettre en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement et garantes de salubrité.

Chacun souhaite consommer des produits alimentaires sains, veillons avec la mission de producteur d'huile d'être en adéquation avec les besoins actuels.

Le « conseil de saison » est rédigé à partir d'observations issues de réseaux de piégeage, d'informations d'observateurs, de contrôles de parcelles, des conditions météorologiques. Il permet de positionner les interventions sanitaires au moment le plus opportun.

### **Le piégeage individuel à la parcelle.**

L'utilisation de pièges alimentaires (mouche) ou sexuels (mouches et/ou teigne) permet de connaître la pression parasitaire dans son verger.

Il ne s'agit pas d'un moyen de lutte mais d'un indicateur de présence du ravageur pour déclencher une intervention.

La lutte contre la mouche se décline en deux méthodes : la lutte préventive ou la lutte curative. La lutte préventive est déclenchée avec l'apparition des premières mouches. Il est conseillé aux oléiculteurs pratiquant la lutte préventive de s'équiper d'un piège. Les délais d'envoi des bulletins par voie postale présentent un décalage de 8 à 10 jours.

### **~ Sexuel**

Les oléiculteurs qui souhaitent suivre les populations de ravageurs dans leur verger pourront commander des pièges à phéromones sexuelles pour la mouche et la teigne.

### **~ Alimentaire**

Seule la mouche peut être piégée par utilisation du phosphate mono ammonique dilué dans une solution aqueuse à 30 g/litre contenue dans un piège à guêpes.

**Coût :** Phosphate 3 € le kg disponible en nos bureaux (mise en place début juillet).



### Composition d'un piège sexuel

**Teigne :**

Abri delta INRA + 3 fonds englués + 3 capsules = **30 €** coût indicatif.

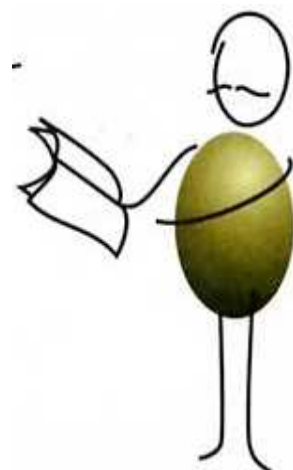
**Mouche :**

4 plaques jaunes engluées + 4 capsules = **25 à 30 €** coût indicatif

L'abri est réutilisable dans le temps. Les fonds ou plaques sont changés en même temps que la capsule.

Une seule commande à passer par téléphone **avant la mi-avril.**

Piège à récupérer de préférence au siège.



### **PRAYS et BACTROCERA OLEAE**

La teigne et la mouche de l'olivier, principaux ravageurs de l'olivier. La teigne est un papillon. La chenille dévore les fleurs, puis pénètre dans le fruit en juillet. La sortie au mois de septembre provoque la chute du fruit.

La mouche apparaît en juillet, pond dans le fruit. Chaque femelle dépose plus de 200 œufs. La larve crée des galeries dans la pulpe. La perte de poids est de l'ordre de 3 à 5 %. Le principal dommage est l'altération biochimique de l'huile.

Au cours de ce mois de **MARS**  
**11 oléiculteurs** mettront leur  
 verger à la disposition de  
**3 agriculteurs**  
**2 techniciens, 1 oléiculteur**  
 qui interviendront au cours des 11  
 démonstrations.

Ces arbres serviront de support  
 pédagogique pour rappeler que le  
 bois 2008 portera  
 les fruits en 2009  
 et la taille de ce printemps  
 recherchera la croissance des  
 rameaux pour produire en 2010.  
 Les arbres adultes mono ou multi  
 tronc sont issus des gels de 1956  
 ou 1985, ils sont parfois  
 plus anciens.

### 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 carte 2009)

Non adhérent :

**8€/par démonstration**  
 (à régler sur place le jour même)

### Intervenant(e) s

ANDRÉ BESSET (AGRICULTEUR)  
 JEAN FRANÇOIS DENIS (DOCS)  
 ANDRÉ HORARD (AGRICULTEUR)  
 FREDERIC RATTO (AGRICULTEUR)  
 NATHALIE SERRA-TOSIO (FD CIVAM 13)  
 ROBERT UFFREN (OLEICULTEUR)

### Pas d'inscription préalable

Rencontres ouvertes à toutes  
personnes intéressées



Dates	Communes Intervenants Type de vergers	Horaires et Lieux RDV
Lundi 2	<b>CAUMONT sur DURANCE</b> Robert UFFREN Arbres adultes mono tronc	9 h : Place du marché aux raisins Pot de clôture à la cave «les COTEAUX D'AVIGNON»
Jeudi 5	<b>MALEMORT du COMTAT</b> André BESSET Arbres adultes mono tronc	9 h : Moulin «LA COLOMBE»  Conclusion dégustation Au moulin
Samedi 7	<b>SAINT HIPPOLYTE le GRAVEYRON</b> Jean François DENIS Arbres adultes mono tronc	9 h : Parking de la Mairie  Conclusion dégustation avec le « moulin LA BALMEENNE » à la Mairie
Mardi 10	<b>GORDES</b> André HORARD Arbres adultes mono tronc Jeunes vergers	9 h : Parking information sortie des IMBERTS Direction GORDES  Conclusion dégustation au « Moulin CLOS DES JEANNONS »
Vendredi 13	<b>SAINT SATURNIN les APT</b> Frédéric RATTO Arbres adultes mono tronc Et arbres de 10 ans	9 h : Place du Hameau de la TUILIERE (route D2 : GORDES -ST SATURNIN)  Conclusion dégustation au «Moulin JULLIEN»
Samedi 14	<b>MORIERES les AVIGNON</b> André HORARD Arbres adultes mono tronc	9 h : Parking de la cave « LES COTEAUX D'AVIGNON »  Pot de clôture à la cave
Mardi 17	<b>OPPEDE</b> Robert UFFREN Arbres de 10 à15 ans Et jeunes arbres	9 h : Parking de la Mairie  Pot de clôture sur la parcelle
Vendredi 20	<b>CUCURON</b> Jean François DENIS Arbres adultes mono tronc Et jeunes arbres de 8 à 12 ans	9 h : Parking cave DES VIGNERONS  Conclusion dégustation chez l'oléiculteur
Samedi 21	<b>MORNAS</b> André BESSET Arbres adultes mono tronc	9 h : Parking salle des fêtes  Pot de clôture sur la parcelle
	<b>UCHAUX</b> André BESSET Jeune verger de 3 et 5 ans	15 h : Place de la Mairie
Jeudi 26	<b>CAROMB</b> Nathalie SERRA TOSIO Arbres de 15 ans mono tronc	9 h : Parking cave ST MARC  Conclusion dégustation au «Moulin du COMTAT »
Samedi 28	<b>MERINDOL</b> Frédéric RATTO Arbres adultes multi troncs	9 h : Parking salle des Fêtes  Conclusion dégustation au « moulin du VIEUX CHATEAU »

### Conclusion des matinées

A l'issue de la plupart des matinées de démonstrations, les participants seront accueillis dans quelques moulins, dans quelques caves.

Au moulin, 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.

## CHANTIERS de TAILLE

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

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie. Un 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.

Deux chantiers sont mis à disposition des groupes

### → Chantier verger adulte

**Mardi 31 mars**  
**9 à 16 heures**

Mairie de SAINT- HIPPOLYTE LE  
GRAVEYRON  
(Départ sur la parcelle)

A midi : une pause grillade articulera la journée, chacun prévoira couteau et chaise. (Participation aux frais 12 €) Réservation à faire au moment de l'inscription.

**Coût** : Adhérent 2009 **gratuit**  
Non adhérent **15 €**

Action réalisable avec un groupe de 10 personnes.



### → Chantier jeune verger

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

L'objectif est de poursuivre la taille de formation engagée depuis 7 ans.

Depuis 2 campagnes la production progresse.

En 2008 les 303 kilos d'olives récoltés ont, par l'huile produite, servi de support de communication au Conseil Général pour promouvoir les huiles du département.

**Vendredi 3 avril**  
**9h 30 à 12 heures**

Site de l'Arboretum à Jonquières  
(Route D960 au rond point au grand cœur, en bordure de l'Ouvèze).

*Pas de participation financière pour ce chantier.*

**Inscription avant le 27 mars**  
sur l'un ou l'autre ou sur les deux chantiers.

## RESTRUCTURATION du VERGER

La démultiplication des troncs issus d'une même mâte suite au gel de 1956 est une technique offrant des résultats satisfaisants. Elle favorise l'arbre en place qui bénéficie de volumes plus confortables, elle facilite les travaux culturels, ...

Les troncs déplacés complètent une plantation existante, ils permettent aussi la création de vergers. Cette démarche de plantation doit s'inscrire de manière identique à la « création de vergers » dans une

réflexion économique et commerciale.

Le chantier 2009 se déroulera dans le Luberon avec la contribution technique du moulin du CLOS DES JEANNONS.

**Lundi 6 avril**  
**9 à 16 heures**

Rendez-vous parking du moulin du  
CLOS DES JEANNONS  
(Départ sur la parcelle)

**La matinée** sera consacrée à la mise en pratique manuelle (les outils seront apportés par les participants) et mécanique (assistée par un tractopelle).

Sélection des troncs à déplacer, rabattage à la tronçonneuse, taille de l'arbre resté en place.

Pause déjeuner grillade en extérieur (coût approximatif 12 € à 15 € à réserver).

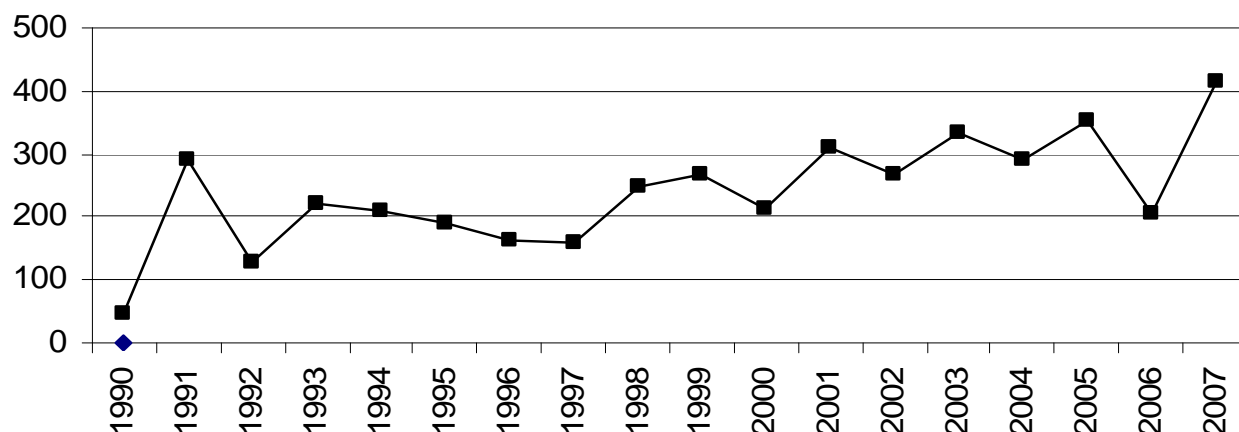
**L'après-midi** : plantation des troncs surnuméraires. Rappel sur la préparation du sol, les distances de plantation. Mise en place.

Observations d'une plantation réalisée en 2006 : résultats et taille de formation

**Coût** : Adhérent 2009 **gratuit**  
Non adhérent **15 €**

**Inscription et réservation grillade avant le 1 avril.**

## En 2007/2008 Le Vaucluse a produit 414 tonnes d'huile d'olive



## IINERAIRES de DECOUVERTE des VERGERS de MEDITERRANEE : La TUNISIE

Pour la 12<sup>ème</sup> étape du programme de rencontres et de visites des vergers étrangers, le groupement des oléiculteurs franchira la Méditerranée pour découvrir l'oléiculture tunisienne.

La Tunisie produira cette saison près de 150 000 tonnes d'huile (6 000 en France).

Un programme de plantation mis en place sur 7 ans en 2005 avec une perspective de réalisation de 30 000 hectares irrigués devrait dès 2011 atteindre une production de 210 000 tonnes d'huile.

Les accords commerciaux entre l'UE et la TUNISIE permettent à cette dernière d'exporter 56 000 tonnes en Europe.

L'interlocuteur pour le montage du séjour est Ali AKROUT, chargé de relations internationales. Il s'investit très fortement dans l'oléiculture.

Départ en avion depuis MARSEILLE. Arrivée à TUNIS.

Le programme alliera comme par le passé agriculture et découverte du patrimoine.

Les dates prévisionnelles : du **mardi 14 avril au mardi 21 avril 2009**

**Pré inscription** : il est essentiel de réunir un groupe suffisant. Nous vous invitons à vous pré inscrire à réception de la présente et **avant mi-janvier** Attention : seules les personnes pré inscrites recevront le programme. L'inscription ne sera définitive qu'à réception du chèque de règlement.

## GREFFAGE

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

Le groupement vous propose de vous associer au renouvellement de cette action le :

**Mercredi 29 avril  
9h 30**

Mairie de SAINT- HIPPOLYTE LE  
GRAVEYRON

(Cette date tient compte de la lune, elle présentera son premier quartier)

**Intervenants** : Joël RAMADE (méthode de la couronne).

Louis ARLAUD (méthode classique de la couronne sur fruitier)

### Contenu

Description des méthodes et mise en pratique.

Observation des greffes des années passées et mise en forme.

**Coût** : Adhérent 2009 gratuit  
Non adhérent 10 €

**Pas d'inscription préalable**

*Montage et animation du programme*

*Isabelle CASAMAYOU Coordinatrice technicienne du Groupement des oléiculteurs.*

*Réalisation des actions avec le concours de consultants et la participation bénévoles d'oléiculteurs professionnels.*

*Avec le financement des producteurs, des mouliniers de Vaucluse, et la participation du Conseil Général de Vaucluse et du Conseil Régional Provence.*

Programme réalisé avec les financements de :



## BESOINS ET CAS PARTICULIERS

### Renseignements téléphoniques.

Pour obtenir des informations générales, contactez le siège.

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

### ➔ Conseils en déplacement

**Coût** : Adhérent : 22 €/heure.

Non adhérent : 40 €/heure  
+ 15 € l'heure supplémentaire dans les deux cas + déplacement.

### ➔ L'oléiculteur Vauclusien

Les adhérents recevront 8 à 10 bulletins par an.

Ce bulletin interne traitera de sujets techniques.

Il comprendra « les conseils de saison ». Il véhiculera diverses informations de la filière.

**14<sup>ème</sup> ASSEMBLEE GENERALE  
11<sup>ème</sup> FÊTE de l'OLIVIER et des  
MOULINS à HUILE de VAUCLUSE  
17 octobre 2009 à CUCURON**

L'adhésion comprend le bulletin « L'oléiculteur Vauclusien » qui paraîtra après les premières formations de Janvier. Elle donne accès à toutes les formations gratuitement ou à un tarif préférentiel. Le coût de l'adhésion est valable pour l'exploitation (2 pers.)

## BULLETIN d'ADHÉSION PRODUCTEURS 2009

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

**GROUPEMENT des OLÉICULTEURS de VAUCLUSE**

Maison des Agriculteurs

62 av. Augustin Bouscarle 84300 **CAVAILLON**

Tél. : 04.90.78.21.61 - Fax 04.90.71.56.10

Courriel : [civam84@wanadoo.fr](mailto:civam84@wanadoo.fr)

**Valable Année civile  
Janvier – Décembre 2009**

Adhésion de bienvenue **39 €**

Pour les nouveaux adhérents

Adhérents **48 €**

NOM ..... Prénom..... ☎ .....

Adresse .....

email : .....

Pour recevoir l'oléiculteur vauclusien par Internet, cochez

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

Pour nous aider à présenter le Groupement des Oléiculteurs (*nous nous engageons à ne diffuser aucun élément personnel*):

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

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

Statut Professionnel :

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