

Février

Analyse
sensorielle
Taille fruitiers
Salon Paris

Mars

Taille des oliviers
Lutte contre l'œil
de paon

Avril

Irrigation
Inule visqueuse
Les Baléares

Janvier

Profil des huiles
Fertilisation

Mai

Lutte contre la
teigne
Greffage

2017

**Olivier -
Huile d'olive**

Octobre

Ateliers des
saveurs
Reconnaissance
variétale

Juin

L'Estivale de
l'olivier

Septembre

Lutte contre la
mouche

Août

Lutte contre la
mouche

Juillet

Lutte contre la
mouche

« Graisse moi le pied je te graisserai le bec »

Bien des choses sont dites dans ce dicton des bonnes relations à entretenir avec ses oliviers.
Sans engrais, sans protection sans un minimum de taille vous aurez peu ou rien.

Fertilisez, protégez, taillez mais aussi irriguez si vous le pouvez et vous aussi vous obtiendrez des olives.

Si vous avez trop d'olives de qualité contactez votre moulinier, il existe une bourse aux olives.

Un programme ouvert à tous.

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 parfois, 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'OLEICULTEUR 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. Il renseigne sur les traitements à faire selon les périodes. Il émet des comptes rendus : fertilisation, irrigation....

Ce bulletin interne traitera de sujets techniques et intégrera «les conseils de saison».

Il véhiculera 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 sont adressés aux adhérents. Ils portent sur l'actualité, ils illustrent des actions, ils rappellent la tenue de rendez-vous, ils maintiennent le lien dans la filière.

Janvier

Profil sensoriel des huiles d'olive de Vaucluse

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 du produit.

Mardi 10 janvier

9h 00 à 12h 30 à Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture
(Rez-de-chaussée du bâtiment Garlaban)

Intervenant : Christian PINATEL -Chargé de la qualité des huiles- CTO (Centre Technique de l'Olivier).

Méthode :

12 huiles au maximum seront dégustées.

A partir de l'échantillon d'1/2 litre d'huile apporté par chacun. Une dizaine de personnes dégustent, analysent, décrivent l'huile présentée de façon anonyme, disposée dans un verre opaque porté à température constante de 28°.

L'expression de chacun permet d'établir le profil moyen avec arômes et saveurs dominants.

Chaque échantillon détiendra alors sa fiche descriptive utilisable pour les démarches de présentation des huiles et de commercialisation par les moulins et les domaines.

Covoiturage possible à convenir.

Action réservée aux adhérents 2017.

Inscription au plus tard le 6 janvier 2017

Fertilisation

En janvier les fumiers compostés sont déjà épandus, les engrais organiques sont proches de l'être. Les engrais minéraux peuvent encore attendre mais il faut se préparer à engager la fertilisation.

Quels engrais utiliser ? En quelle quantité ? Quand l'apporter ? En janvier ? En février ? En mars ? Comment : sur toute la surface ou pas ? Faut-il l'enfouir ? Si oui à quelle profondeur ? Faut-il fertiliser tous les ans ? Combien cela coûte-t-il ?

L'ensemble des réponses donneront corps au contenu de la réunion du :

Jeudi 26 janvier

9h à 12 heures à Saint Hippolyte le Graveyron

Salle de la mairie (Entre Beaumes de Venise et Caromb)

Intervenant : Sébastien LEVERGE (Comité Technique de l'Olivier)

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2017.

Ou 10 € non-adhérent (à régler le jour même). **Pas d'inscription au préalable**

Janvier

Formation à l'analyse sensorielle

(Cycle de 3 séances complémentaires).

Grâce à ce cycle de 3 rencontres indissociables les unes des autres, une progression permet d'acquérir la méthode de dégustation des huiles d'olives.

Jeudi 9 février

Jeudi 13 avril

Vendredi 12 mai

9h 00 à 12h 30 à Aix-en-Provence

Salle de dégustation de la Chambre d'agriculture

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

Ce thème est développé depuis des années grâce aux programmes d'actions et aux compétences de l'AFIDOL.

Au cours de ce parcours de 10 heures de multiples connaissances sont présentées. La méthode de travail facilite les acquisitions par l'ensemble des participants.

Contenu de la formation :

Comment la variété, les assemblages variétaux, la méthode d'extraction, le stockage des olives, les attaques parasitaires, les conditions de stockage de l'huile influencent les goûts et les arômes de l'huile ?

Comment le nez, l'œil, le palais peuvent déceler les pratiques appliquées ?

Quel est le langage commun, quels sont les descripteurs utilisés pour décrire l'huile d'olive ?

Comment exprimer l'histoire, le parcours de l'huile dégustée ?

Au cours de chacune des 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.

Intervenante: Camille AVALONNE (Comité Technique de l'Olivier).

(Il s'agit d'un cycle, les 3 séances apportent une progression).

Coût pour trois séances : Adhérents 2017 : 45 €, non-adhérents : 100 €

Condition : réunir un minimum de 10 personnes.

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

Inscription accompagnée du règlement avant le 2 février 2017



Février

Comment tailler les fruitiers de vos jardins ?

Les jardins familiaux regorgent d'une diversité d'espèces fruitières. En 2016 une démonstration de taille était initiée. Elle sera reconduite en 2017.

Elle se déroulera le :

Jeudi 16 février

9h à 12 heures à Cabrières d'Avignon

Rendez-vous parking du cimetière

Dans un verger d'accueil détenant pommier, poirier, cerisier, figuier, amandier, cognassier, prunier, nectarinier, jujubier, abricotier, truffier. Les travaux initiés voici un an se poursuivront pour chacune des espèces :

Quels sont les bois fructifères ? Comment les préserver et encourager leur développement ?

Quels sont les rythmes de taille ? Comment établir un jeune arbre ? Comment limiter la hauteur d'un arbre ?

Intervenants : 3 agriculteurs s'associeront pour transmettre leurs savoirs.

- Félix BOREL (multi fruits)
- Alain MOINE (trufficulteur - pépiniériste)
- Pierre SILVAIN (Paysan nougater)

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2017

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

Pas d'inscription préalable.

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 10 moulins de Vaucluse, partenaires du groupement des oléiculteurs de Vaucluse s'exposeront, se dégusteront et se vendront le :

Samedi 25 et dimanche 26 et lundi 27 février

Hall 3 – parc des Expositions de Paris

Cette action de communication est mise en place par le comité de promotion des produits de Vaucluse pilotée par la chambre d'agriculture de Vaucluse et soutenue financièrement par le Conseil Départemental.

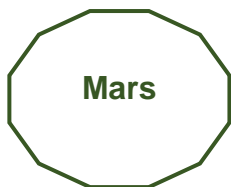


Protection Phytosanitaire

Œil de paon

Puisque ce champignon fait chuter les feuilles et qu'il limite ainsi l'alimentation des fleurs et des olives, qu'il freine la croissance des pousses utiles à la production de l'année suivante, il doit être écarté de vos parcelles. Appliquez un cuivre.

Douceur et humidité favorisent son développement. Les vergers atteints et défoliés seront taillés au début du mois de mars et rapidement protégés.



Mars

Au cours de ce mois de **MARS** **14 oléiculteurs** mettront leur verger à la disposition de **9 intervenants** :
4 agriculteurs, 3 oléiculteurs
2 techniciens qui interviendront au cours des **14 démonstrations**.

Ces arbres serviront de support pédagogique pour rappeler que le bois 2016 portera les fruits en 2017.

La taille de ce printemps favorisera la croissance des rameaux pour produire en 2018.

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 2017)

Non adhérent : 10 €/par démonstration

(à régler sur place le jour même)

Pas d'inscription au préalable

Intervenant(e)s :

Yves BOUDOIRE (Agriculteur)
André & Guillaume HORARD (Agriculteurs)
Patrick LEFEVRE (Oléiculteur)
Sébastien LEVERGE (AFIDOL)
Eric MATHIEU (Oléiculteur)
Frédéric RATTO (Agriculteur)
Alex SICILIANO (AFIDOL)
Robert UFFREN (Oléiculteur)

Conclusion des matinées :

A l'issue des matinées de démonstrations, les participants seront accueillis dans plusieurs moulins, sur les parcelles, l'huile d'olive 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

Dates	Communes – Intervenants Type de vergers	Accueil 8h45 – Lieux RDV Départ à la parcelle 9h ou 14h30
Mercredi 1^{er} mars	CRESTET Alex SICILIANO Arbres mono troncs adultes et jeunes arbres Aglandau et Tanche.	8h 45 : Mairie du Crestet. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux
Vendredi 3 mars	CAUMONT sur DURANCE Robert UFFREN Arbres adultes et jeunes arbres.	8h 45 : Place du marché aux raisins. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 4 mars	MALEMORT du COMTAT Patrick LEFEVRE Arbres adultes mono et multi troncs.	8h 45 : Moulin de La Colombe. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Mardi 7 mars	CADENET Alex SICILIANO Arbres jeunes et adultes mono troncs.	8h 45 : Moulin Bastide du Laval 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Jeudi 9 mars	SAINT SATURNIN les APT Eric MATHIEU Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : Parking hameau de la Tuilière (RD 22 Gordes/Saint Saturnin les Apt). 11h30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive et des vins locaux.
Samedi 11 mars	VILLENEUVE LEZ AVIGNON Sébastien LEVERGE Arbres multi troncs Poursuite de la réhabilitation engagée en 2010.	8h 45 : Parking du Fort Saint André. (bord de route à côté du stade de la Laune). 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin de la Chartreuse avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Samedi 11 mars	<i>après-midi</i> MERINDOL Sébastien LEVERGE Arbres multi troncs.	14h 30 : Salle des fêtes. 17h : Conclusion dans le cadre du moulin du Vieux Château avec ses huiles d'olive autour d'un gibassié et d'un café.
Mercredi 15 mars	CUCURON Frédéric RATTO Arbres jeunes et adultes mono troncs.	8h 45 : Moulin Oliversion. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux
Samedi 18 mars	BEAUMES de VENISE Robert UFFREN Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : Place de la mairie. 11h 45 : Conclusion à la parcelle avec les huiles d'olive du moulin La Balméenne et les vins locaux.
Mardi 21 mars	GORDES André et Guillaume HORARD Arbres jeunes et adultes mono troncs.	8h 45 : Moulin du Clos des Jeannons. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Jeudi 23 mars	LA BASTIDONNE Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs. <i>Réservation du déjeuner avant le vendredi 17 mars en téléphonant au 04 90 07 55 44 (17 € vin et café compris).</i>	8h 45 : Moulin du Pays d'Aigues. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin avec ses huiles d'olive et ses vins. Déjeuner sur le lieu autour du thème de l'olive à l'auberge du Grand Réal
Samedi 25 mars	OPPEDE Yves BOUDOIRE Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : Mairie d'Oppède. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olive du moulin Saint Augustin et les vins locaux.
Mardi 28 mars	CAROMB Alex SICILIANO Arbres adultes mono troncs	8h 45 : Cave Saint Marc. 11h 30 : Conclusion dans le cadre du moulin du Comtat avec ses huiles d'olive et les vins locaux.
Vendredi 31 mars	MORNAS Sébastien LEVERGE Arbres adultes mono troncs.	8h 45 : Salle des fêtes. 11h 30 : Conclusion à la parcelle autour des huiles d'olives et des vins locaux.

Avril

Chantier de taille

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

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.

Cette année il se déroulera le :

Jeudi 6 avril

9h à 12h à Jonquières Site de l'Arboretum

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

Chaque inscrit apportera ses propres outils de taille, sécateur et scie. Les vergers seront mis à la disposition du groupe. Les participants devront avoir suivi au moins une démonstration de taille, ils seront encadrés pour leurs travaux de taille par des oléiculteurs avertis.

Inscription : nous vous invitons à vous faire connaître en téléphonant au siège **avant le vendredi 31 mars.**

Aucune contribution financière n'est demandée.



Irrigation

Les oliviers s'accommodent de conditions sèches. Cependant dès lors qu'existe une ressource en eau, l'olivier répond particulièrement bien à l'irrigation car elle favorise la croissance du bois et la production d'olives.

Certaines périodes d'arrosage sont davantage à privilégier que d'autres pour bénéficier d'incidences positives.

Dans le cadre de la réunion qui aura lieu le

Vendredi 7 avril

9h à 12 heures à ROBION

Salle des expositions (centre-ville en bord de D2)

Les dispositifs performants d'irrigation ainsi que quelques suivis de conduite de l'arrosage seront présentés.

L'irrigation peut-elle être un vecteur de sensibilité à la mouche, nécessite-elle des récoltes précoces face à une sensibilité accrue au gel ? Autant de questions auxquelles vous trouverez réponse lors de cette réunion d'information.

Une visite de terrain en fin de matinée permettra de recueillir le témoignage d'un oléiculteur pratiquant l'irrigation par dispositif enterré.

Intervenant : Sébastien LEVERGE (Comité Technique de l'Olivier)

Coût de participation : intégré dans l'adhésion 2017

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

Pas d'inscription préalable.



Protection Phytosanitaire

Prélèvement d'inule visqueuse

En avril (date communiquée par email- merci aux oléiculteurs non connectés de s'inscrire).

Initiée en 2014 cette action se poursuit.

Dans le cadre des mesures alternatives de lutte contre la mouche de l'olivier, une plante l'Inule visqueuse pourrait jouer un rôle intéressant.

Un diptère la mouche *Myopites stylata* pond dans l'inflorescence de l'inule visqueuse provoquant la formation d'une galle à l'abri de laquelle la larve va poursuivre son développement.

Vient ensuite *Eupelmus*. En hiver ce micro hyménoptère parasite *myopites stylata* dans la galle de l'inule visqueuse et en été il consomme la larve de la mouche de l'olive au cœur de l'olive.

Sa présence semble ainsi pouvoir réguler les populations de mouche de l'olivier, sans pour autant les éliminer.

Eupelmus représente «le clé de voûte» d'une méthode de lutte biologique.

Cette plante méditerranéenne présente également un intérêt pour le monde des abeilles, elle est mellifère.

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

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.



Itinéraire de découverte des vergers de Méditerranée : 20^{ème} étape.

Les BALEARES- du mardi 25 avril au mardi 2 mai 2017.

«Sans doute Mallorca est une des plus belles îles de la Méditerranée, et aussi la plus méconnue.

À Mallorca la nature a sculpté le long des siècles les troncs des oliviers de la Serra de Tramuntana, massif montagneux déclaré patrimoine de l'Unesco, par ses valeurs historiques, culturels et paysagistes.

C'est cette Mallorca que nous allons connaître. Celle des petits villages de l'intérieur, la Mallorca rurale, traditionnelle, cette Mallorca où la vie tourne au tour de l'huile d'olive.

Les villages de Sòller, Valldemossa, Deià, d'où on divise du haut de la Serra l'eau turquoise de la Méditerranée découpée par une côte abrupte et sauvage. Sans oublier la capitale Palma.

Les moulins à huile traditionnels mais aussi les plus modernes, les monastères perchés dans les montagnes de la Serra de Tramuntana, les maisons typiques et les mets comme la Sobrasada (charcuterie typique), la ensaimada (gâteau typique) et le fromage de Maó.

La Mallorca des mallorquins touchés par la Tramuntana ». Ainsi s'exprime notre interlocutrice en charge de l'organisation du séjour.

Le programme complet est disponible.

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 que le taux de réussite est le meilleur.

Le groupement vous propose **trois** rendez-vous :

Jeudi 4 mai - 9h 30 à Saint Didier

Rendez-vous parking Cave la Courtoise à Saint Didier
(Croisement de la D1 avec D4)

Jeudi 4 mai - 14h 30 à Mornas

Rendez-vous parking salle des fêtes.

Vendredi 5 mai - 9h 30 à Roussillon

Rendez-vous sur la D900 au rond-point du Pont Julien (Ouvrage romain du 3^{ème} siècle avant JC)

Intervenant : Louis ARLIAUD (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.

Observation des travaux réalisés les années précédentes. Mise en forme.

Coût : intégré dans l'adhésion 2017.

Ou non-adhérent 10 €.

Pas d'inscription préalable

Protection phytosanitaire

Les itinéraires techniques pour lutter contre les champignons et les ravageurs.

Cette rencontre s'ouvrira en salle et se poursuivra sur les proches parcelles d'oliviers.

Jeudi 11 mai à Saint Hippolyte le Graveyron

Salle de la Mairie

9h à 12 heures

Bilan de l'année 2016 et conséquences sur les itinéraires techniques de 2017.

Œil de paon, teigne, mouche et quelques ravageurs secondaires sont présents avec des pressions variables d'une année sur l'autre tout autant que d'un verger à l'autre.

Peu de maladies et ravageurs affectent l'olivier et l'olive. Au cours de cette rencontre, il sera rappelé les cycles des parasites et ravageurs, les périodes à risque et les interventions adaptées.

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

Les produits utilisables en agriculture biologique se déclinent en gamme jardin et sont donc accessibles aux oléiculteurs ne détenant pas le statut d'agriculteur ou de cotisant solidaire.

Atouts et limites des différentes formules.

11 heures : En fin de matinée, le groupe observera les conditions sanitaires d'un proche verger et recherchera la présence de chenille de teigne.

Intervention : Alex SICILIANO (Comité Technique de l'Olivier).

Accès libre, ouvert à toutes personnes intéressées.

Pas d'inscription au préalable.

Juin

L'ESTIVALE de l'olivier et de l'huile d'olive

Dimanche 25 juin

Une action en cours de construction pour valoriser et communiquer sur l'olivier et l'huile d'olive.



Juillet

Protection phytosanitaire estivale

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.

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.

Mardi 4 juillet à Pernes les Fontaines

Parking pizzeria Vito D 938 –
Grande route Carpentras-Pernes

Mardi 11 juillet à Saint Saturnin les Apt

Parking hameau de la Tuillière

9h à 12h

2 démonstrations 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. Voici un ensemble de point qui seront développés le :

Judi 31 août à Mérindol

Parking de la salle des fêtes

9h à 12h

1 démonstration d'application de barrières minérales en milieu de saison

Observations des conséquences des premiers vols.

Quelle est la pression sanitaire de la saison ?

Que faut-il faire en ce début septembre ?

Sur ces trois rendez-vous l'accès est libre, sans inscription.

Ateliers des saveurs

Dans le cadre du 10^{ème} festival «Ventoux saveurs» un atelier de dégustation permettra à travers l'expérience sensorielle, la vue, l'odorat, le goût d'explorer les arômes et les saveurs des huiles d'olives. Ces ateliers s'adressent aux néophytes, aux amateurs mais aussi aux oléiculteurs.

Les huiles se déclinent en plusieurs typicités, les consommateurs que nous sommes apprécions diversément les intensités de fruités. Ces ateliers permettent de mieux connaître ses propres goûts.

Jeudi 5 octobre
Mardi 17 octobre
9h à 12h à Carpentras

Salle de dégustation de l'AOC Vins du Ventoux – (centre-ville, parking des platanes).

- Quels sont les accessoires et conditions d'une dégustation officielle ?
- Comment se déguste une huile d'olive ?
- Quels sont les différentes typicités, quels en sont les descripteurs ?
- Quel sont les composants de l'huile d'olive ?
- Dégustation comparative de plusieurs huiles

Nombre de participants : 10

Coût individuel : 15 €

Inscription 5 jours avant chacune des deux dates.

Conseil individuel

Renseignements téléphoniques pour les adhérents.

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

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

Conseils en déplacement

Coût: Adhérent : 30 €/heure + déplacement.

Non adhérent nous consulter.

Non adhérent : nous consulter.

Adhérer c'est aussi :

Le groupement accompagne la professionnalisation des oléiculteurs. Les acquisitions obtenues, nous encourageons chacun de nos adhérents, chacun de vous, à rester à nos côtés. En renouvelant votre adhésion vous maintenez notre représentativité, notre capacité d'autofinancement, notre volonté d'agir en faveur de la filière oléicole en général.

Bilans 2017

La 22^{ème} assemblée générale se déroulera le :

Samedi 14 octobre à Gordes

Salle des fêtes

L'aïoli du déjeuner sera servi au moulin du Clos des Jeannons.
(dans la limite des places disponibles).



Octobre

Reconnaissance variétale

Savoir identifier les variétés pour les reconnaître :

Lundi 16 octobre

Secteur Vaison la Romaine

Matin : 9h 30 à 12h 30

Exposé théorique

-botanique de l'olivier

- l'origine de l'olivier et des variétés

-les différences variétales en termes de description et de caractéristiques des fruits

-les peuplements variétaux de quelques pays et des différentes régions françaises

- les variétés anciennes de Haute Provence

- les moyens d'identification en laboratoire.

Déjeuner dans un restaurant sur réservation à régler le jour même directement auprès du restaurateur.

Après-midi : 14h 00 à 16h 30

Visite de deux vergers de pieds mères utilisés pour la réalisation de boutures d'oliviers.

Les principales variétés ainsi que 35 variétés d'intérêt local seront observées et commentées par le propriétaire.

Intervenant : Christian PINATEL (CTO)

Coût : intégré dans l'adhésion 2017

Ou non-adhérent 10 €-

*Inscription : pour la journée **avant le 10 octobre** les informations manquantes seront transmises.*

Autres actions

Selon l'actualité, selon les besoins exprimés, d'autres thèmes viendront compléter le programme. Nous vous convions également à émettre des propositions.



Janvier

2018

Bilan des itinéraires de protection réalisés en 2017 et dégustation de l'huile nouvelle.

Chaque oléiculteur est encouragé à enregistrer l'ensemble de ses pratiques afin d'en retirer les enseignements pour l'année qui suit le :

Jeudi 11 janvier 2018 à Cavailon

Salle 3^{ème} étage MIN

Rendez-vous est pris pour échanger sur les méthodes ayant fonctionné en 2017 et bien entendu sur celles ayant échoué qu'il sera nécessaire de parfaire.

Intervenant : Alex SICILIANO (CTO) dressera une synthèse.

Chacun est invité à s'y associer et à s'exprimer dans la continuité.

Montage et animation du programme
Isabelle CASAMAYOU coordonnatrice technicienne du Groupement des Oléiculteurs.

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.



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.

L'AFIDOL nous demande d'insérer l'information suivante :

Les interventions du Centre Technique de l'Olivier sont réalisées à la demande de l'AFIDOL, qui les finance grâce aux Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) 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 (AFIDOL) 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 CVO 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.

Grâce à vos adresses électroniques, il nous est possible d'accroître l'envoi d'information : informations intermédiaires à deux bulletins, photos et compte rendu, rappel d'actions,...

N'hésitez donc pas à nous communiquer votre adresse électronique.

Le bulletin « L'Oléiculteur Vauclusien » n°1 sera adressé début février. La carte d'adhérent l'accompagnera.

Bulletin d'adhésion année civile 2017 : 48 €

à retourner accompagné d'un chèque à l'ordre du GROUPEMENT des OLÉICULTEURS de VAUCLUSE
Maison des Agriculteurs- 62 av. Augustin Bouscarle 84300 CAVAILLON

NOM Prénom Tél

Adresse postale.....

Email :

(Merci de noter vos coordonnées si inconnues de nos services ou modifiées)

Parcelle(s) sur la commune de : Irrigation : oui non

Pour nous aider à présenter le Groupement des Oléiculteurs :

Variété Variété secondaire

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

Statut Professionnel : nous nous engageons à ne diffuser aucun élément personnel

Agriculteur Pluri actif Retraité Retraité agricole Cotisant solidaire Autre