



La Goutte d'Huile



Bulletin de liaison de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon
(OCCITANIE)

N ° 15 septembre 2020

(Avec la permission d'imprimer et de diffuser du Grand-Maître de la confrérie)

Éditorial

La CoVid-19, maladie provoquée par le virus SRAS-CoV-2 est entrée en fanfare dans notre pays, impactant la vie économique et sociale : une pandémie responsable de milliers de morts en France et dans le monde. Notre région a été impactée, moins que les autres peut-être mais le virus y circule toujours. Des groupes infectieux apparaissent çà et là, faisant craindre une reprise de la pandémie. Nous souhaitons que le virus ne vous ait pas atteint.

Notre souci se porte aussi sur nos oliviers. Les perturbations du climat et les changements induits ont provoqué des chutes de grêle dans l'UZEGEOIS. Les olives, à quelques semaines de l'ouverture des moulins, sont marquées. Des taches noires s'y développent. La question se pose : l'huile sera-t-elle impactée ? Pourtant, il y a eu une belle floraison mais ... la nouaison n'a pas été bonne. Les nouvelles de l'Hérault le confirment (Jean-Luc Dedieu, Président de l'UPPO34, dans le bulletin *UPPO Info* juillet 20, voir ci-après) « *Cette année, la floraison a été magnifique. Mais la nouaison ne s'est pas faite correctement. Le résultat donnera une récolte modeste.* ».

Nos activités ont été freinées pendant plus de trois mois à cause du confinement. Nos oliveraies ont pu être visitées sous restrictions de posséder une attestation d'exploitant agricole. Maintenant, en respectant les gestes barrières, nous pouvons y travailler. Nos oliviers se sont débrouillés sans nous. Mais il n'est pas sûr que le virus disparaisse de sitôt. A suivre ...

Samuel ACCABAT
Grand-Maître

L'année 2020

L'année 2019 m'a permis, en pleine ré-éducation, d'être présent à la fête de l'Olive de Corconne où une partie de notre Confrérie a assuré le déroulement des traditionnels jurys : cakes aux olives, olives confites d'amateurs et de professionnels et huiles d'olives. Avec l'accord du médecin-chef de mon centre de rééducation, j'ai assuré le bon déroulement du jury des huiles, admirablement assisté, comme année par les dames de la mairie. Un peu flageolant l'après-midi, je suis rentré rapidement.

L'année 2020 avait bien commencé, la suite, avec le confinement général, a mal tourné. En ce qui me concerne personnellement, je suis sorti du centre de ré-éducation le 23 février 2020. Je me suis confiné le 10 mars, étant « patient à risques ». Je n'ai pu rendre visite à mes oliviers, à Claret, que mi-juin. Les olives de l'an dernier, desséchées, n'étaient pas toutes tombées, il aurait fallu le faire. Mais comment ? Les oliviers pas taillés, de l'œil de paon, de la cercosporiose (légère), etc. Il a fallu tondre l'herbe haute à la débroussailleuse. Cela a créé un tapis protecteur contre l'évaporation de la canicule dont l'arrivée était pressentie. Elle est arrivée, les oliviers non irrigués ont vu leurs olives se rider. On nous annonce la fin de la canicule et l'arrivée des orages. Pitié, de l'eau mais pas de la grêle.

Le 10 juin 2020, le CHRU m'a déclaré guéri à la suite d'un examen désagréable (EMG). J'ai été heureux d'en entendre les conclusions, je reste vigilant au moindre symptôme.

Raymond GIMILIO
Oléiculteur et Majoral

Hommage à nos Huiles

Vous voulez lire pendant votre été ? Avez-vous dans votre bibliothèque le livre de Monique et Lionel Brault *L'oléologie* (Edisud, Aix-en-Provence , 2009). Voilà 11 ans que ce livre chante la louange de l'huile, pas n'importe laquelle, l'huile de nos oliviers. Oléologie : *ques aco* ? C'est la science de l'huile (oleo, olea). Il y a quelques années, j'y ai puisé une bonne partie de ce que je sais sur l'huile (pas la peine d'ajouter « d'olive »), un pur jus de fruit contrairement aux autres huiles végétales issues de graines. Les paroles se sont gravées dans ma mémoire.

L'oléologie est enseignée à la Faculté de Pharmacie de Montpellier, une nouvelle démarche, un nouveau paradigme qui rassemble des emprunts à plusieurs disciplines (écologie, analyse sensorielle, gastronomie, philosophie, histoire, géographie, ...). L'oléologie a plusieurs objectifs, il s'agit de :

- donner du sens à notre nourriture,
- introduire la connaissance de la nature dans la cuisine,
- apporter une meilleure compréhension de nos mécanismes sensoriels (science du goût) et de l'hédonisme en vue de développer la créativité des cuisiniers,
- proposer de meilleures utilisations de l'huile et au-delà confectionner des plats avec le mariage des mets et des saveurs.

Il se crée un cercle vertueux car la connaissance des Huiles permet d'acquérir les meilleurs crus comme les meilleurs produits alimentaires. Et, au final ... être en meilleure santé. Mais comment en est-on arrivés là ?

L'olivier cousin de la vigne

L'histoire nous apprend que dans l'antiquité, l'aire de la vigne coïncidait avec celle du vin (Palestine, Turquie, Grèce, Italie, France du sud, Espagne de l'est, ...). Notre civilisation grecquo-gallo-romaine est héritière de la civilisation judéo-chrétienne où le vin et l'huile étaient produits sur les mêmes terres. La villa gallo-romaine de Loupian en est la preuve : le cellier jouxtait avec le moulin et le pressoir à huile. En Ardèche, j'ai visité dans une vieille ferme, un petit pressoir à meule unique qui servait à broyer successivement les noix, les noisettes, le raisin et les olives. Les olivettes jouxtaient les vignes, l'allée conduisant au mas était bordée d'oliviers. Et il y avait là un olivier de 600 ans, arraché puis replanté.

A l'olivier sont associées des significations puissantes comme la Paix, la fécondité, la purification, l'énergie vitale et le défi de la mort, etc. Dans notre civilisation, c'est la notion de Paix qui domine. Le travail de domestication puis de sélection agronomique a produit plus de 500 cultivars (variétés cultivées), chacun possédant plusieurs dénominations locales (caillette, olive de Nice, taggiasca, ...). On connaît des dizaines de rougets, rougettes, etc, verdales, verdets, etc. Le patrimoine français est riche de 200 cultivars soigneusement décrits dans deux ouvrages de référence. Mais il y a eu une rupture entre la vigne et le vin. Les trajectoires se sont séparées, l'huile restant associée à une pratique culturelle (le sport avec la palestre) et cultuelle (onction royale et religieuse). Seuls les peuples dépourvus de graisses d'origine animale ont continué à utiliser leur « beurre » tiré de l'olivier et où la recherche de la qualité ne primait pas. L'arbre ne donnait pas avec régularité, il alternait. L'huile avait un goût et une odeur (le chômé) qui sont considérés de nos jours comme un défaut. Les olives pouvaient séjourner sur le sol, la faible productivité des moulins (8 h pour traiter une charge, 500 kg) faisait s'entasser les récoltes dans le greniers des moulins où elles moisissaient et fermentaient.

Il y eu un virage de 180 °. Il m'est difficile de préciser quand s'est fait le changement. Peut-être le gel de 1956 a accentué un changement ? Il ne s'agissait plus de produire en quantité mais en qualité. La technique de trituration s'est modernisée avec l'apparition des moulins en chaîne continue sans manipulations manuelles. On peut résumer les moulins modernes : des presse-fruits !

Changement de paradigme

Le fruit est traité pour produire, rapidement, un jus de fruit. En France, sont écartés du moulin les fruits tombés au sol. Les moulins modernes traitent jusqu'à plusieurs tonnes à l'heure. Moins de 8 heures peuvent s'écouler entre la récolte et l'huile coulant dans les fûts. La conduite des oliveraies et la modernisation des outils de récolte (vibreurs de branches, filets autoportés, ...) accélèrent la récolte en diminuant la nécessité d'une main-d'œuvre abondante et onéreuse. Les huiles ont acquis une typicité reconnue dans des Appellations d'Origine Contrôlées » (AOC). Les analyses de laboratoire ont fixé des typicités reprises dans les cahiers des charges des AOC (ou des AOP selon la dénomination européenne). Le Concours général agricole de Paris (Porte de Versailles) comporte trois sections : fruité vert, fruité noir et fruité mûr) pour des huiles « vierges extra ». Nous verrons dans un prochain numéro à quoi correspondent ces termes qui ont valeur légale.

Quand on parle maintenant d'huile d'olive, il suffit de fermer les yeux pour voir et entendre. Cigales, arbres gris au tronc noueux et au feuillage argenté sous le soleil, peuples de la Méditerranée, marchés du Sud de France, plats savoureux sous la tonnelle, entre amis et les olives passées aux convives avec le vin rosé, c'est la symphonie de la convivialité, le plaisir des sens, la fête, le défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier. C'est aussi la vigilance contre ceux qui ont voulu associer le sourire de Fernandel et son accent pour promouvoir des huiles de « toutes provenances » pour des « huiles de chez nous ». Nos huiles affichent leur provenance, « la qualité affiche sa provenance ».

Raymond Gimilio
Majoral
Dégustateur-juré au CGA

De bonnes recettes : Régalez-vous.

Je fais encore une fois appel au fascicule (sans date) de l'AFIDOL (actuellement France Olive) intitulé « Olives du Midi ; recettes ; l'olive dans tous ses états » pour une recette simple qui rende hommage à nos olives, nos olives de la région Languedoc-Roussillon-Occitanie. J'ai nommé la tapenade. Nos olives sont « un goût noble pour une multitude de variétés » comme l'écrivent Alexandra Paris et Emilie Lacroix.

Tapenade : verte ou noire

Ingrédients :

- 500 g d'olives confites non-dénoyautées ou 300 g d'olives dénoyautées, vertes ou noires ;
- 30 g de câpres au vinaigre (ou 2 cuillères à soupe) ;

- 1 pincée de poivre
- 1 pincée d'herbes aromatiques (pas de romarin) ;
- Huile d'olive de la Région Languedoc-Roussillon-Occitanie

Préparation :

Dénoyauter les olives, il doit rester environ 300 g d'olives. Mettre tous les ingrédients dans un MIXER et mixez jusqu'à obtention d'une pâte fine.

Pour plus d'onctuosité, ajoutez de l'huile d'olive (une au goût à l'ancienne).

Astuce :

En complément, vous pouvez rajouter, au moment de la préparation initiale soit 30 noix en copeaux émiettés, soit 8 pruneaux d'Agen dénoyautés, soit 40 g de tomates séchées.

Fougasse

J'ai entendu dans une de nos radios du sud, un commentateur donner sa version de l'origine de la fougasse. Il s'agissait autrefois, dans les fours de village ou de boulangers chauffés au bois, de contrôler la température de la sole du four en y jetant un morceau de pâte. Ce pâton était mis sur la sole du four comme témoin de température. Il était récupéré, la pâte était précieuse, elle était consommée. L'idée est venue de l'agrémenter de lardons, d'olives ou de gratons et de l'enduire d'huile d'olive. On l'a entaillé et c'est devenu la fougasse savoureuse.

Vous, lecteurs, avez certainement des recettes saines et savoureuses.

La production de nos oliveraies : lutter contre la Xylella
[Rappels sur les maladies bactériennes et fongiques de l'Olivier (2^e partie)]

Rappels

L'Olivier cultivé ou Olivier d'Europe, *Olea europaea europaea*, est sujet à des maladies dues à des micro-organismes pathogènes sur lesquels il convient de faire le point. Nous sommes en juin 2020. On entend parler de bactériose, de bactérie tueuse, de Xylella, de cercosporiose, d'œil de Paon. Tous nos oléiculteurs ne sont pas experts en microbiologie. Comment s'y retrouver ? Qu'en est-il exactement ?

Suite des bactéries de l'Olivier (voir 1^{ère} partie, La Goutte d'Huile n° 14).

Les bactérioses et bactéries de l'olivier

Nous avons traité au précédent article la bactériose produite par la bactérie *Pseudomonas savastanoi* (on dit aussi chancre). Nous abordons ici une seconde maladie due à une autre bactérie

Le syndrome de dessèchement rapide de l'Olivier (SDRO)

Le syndrome de dessèchement rapide de l'Olivier (SDRO) est une maladie due à la bactérie *Xylella fastidiosa pauca* De Donno (espèce *fastidiosa* souche *pauca*, décrite par un scientifique dénommé De Donno, rien à voir avec l'autre bactérie *Pseudomonas* : aucune parenté). Il existe cinq variétés (ou souches) différentes :

- *Xylella fastidiosa fastidiosa*,
- *Xylella fastidiosa sandyi*,
- *Xylella fastidiosa multiplex*,
- ***Xylella fastidiosa pauca*** De Donno, souche brésilienne,
- *Xylella fastidiosa tashke*.

Certaines souches provoquent des maladies mortelles sur des végétaux différents selon la souche. Au total, toutes souches confondues, ce sont 199 genres de plantes et 64 familles différents qui ont à souffrir de cette plaie. C'est la souche *Xylella fastidiosa pauca* (nous dirons *pauca*) qui est responsable de la maladie des oliviers (région des Pouilles) en Italie et aux États Unis (USA, 1892).

L'importance de savoir de quoi on parle

Le site du Ministère de l'Agriculture

<https://agriculture.gouv.fr/xylella-fastidiosa-cest-quoi>

ignore l'existence des souches de la bactérie et ne parle que de *Xylella fastidiosa* (tout court). Ce souci de simplification jette, au contraire, la confusion qui induit en erreur les journalistes peu soucieux de rigueur scientifique. *X. fastidiosa pauca* n'est pas *X. fastidiosa multiplex* identifiée sur les plants de *Polygala myrtifolia* (Polygale à feuille de myrte) dans l'espace vert d'un supermarché de Propriano (Corse). **La confusion a engendré une panique populaire !** La législation interdit l'importation en France de plants infectés, quelle que soit la souche, désignée par « *Xylella fastidiosa* (Well et Raju) » et mentionne « les souches européennes et non-européennes. ». Les noms entre (Well et ...) sont ceux des scientifiques qui ont décrit la bactérie initiale : à l'époque, au XIXe siècle (1892), on ne distinguait pas les souches. De nos jours, on devrait et on peut, le séquençage des génomes permet la différenciation et donne à cette notion une valeur qui devrait être légale.

L'Agence Nationale de la Sécurité sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) mentionne sur son site

<https://www.anses.fr/fr/content/qui-est-xylella-fastidiosa>

l'existence des souches en précisant que les cinq souches « n'attaquent pas les mêmes végétaux et présentent des degrés de virulence variable. ». Sur un plan scientifique, c'est plus exact et rigoureux.

L'ANSES (en date du 21 février 2020) mentionne 2 cas d'oliviers contaminés en France (en PACA) dont un avec la souche *pauca*, l'autre avec la souche *multiplex*.

L'action de la bactérie Xylella

La bactérie *Xylella fastidiosa*, une espèce qui appartient à la famille des *Xanthomonadaceae*. La bactérie attaque l'aubier des végétaux (couche entre le liber et le bois : phloème et xylème). Ce sont les tissus conducteurs de la sève :

- le phloèmes fait descendre la sève élaborée,
- le xylème fait monter la sève brute des racines vers le haut de l'arbre.

La bactérie se développe dans les vaisseaux du xylème (bois tendre non encore lignifié) et empêche la bonne montée de la sève, provoquant l'arrêt de circulation et le dessèchement de parties importantes de l'arbre atteint.

Les premières manifestations de cette maladie sont apparues en Amérique du nord, à la fin du XIXe siècle, sur les plants de vigne. Elle a été nommée « maladie de Pierce ». Elle apparaît au Brésil à la fin des années 1980. Elle y est responsable de la « chlorose variéguée des agrumes » (citrus, etc.) au Brésil. On connaît des attaques sur des caféiers, des pêchers (300 espèces végétales dont certaines ne manifestent pas de symptômes). Elle apparaît en 2013 en Italie (région des Pouilles), où elle est responsable du « Complexe de Dessèchement Rapide de l'Olivier » (CoDiRO).

Les feuilles de l'olivier se dessèchent et l'arbre connaît un déclin rapide. Les mêmes symptômes apparaissent sur les lauriers roses, amandiers, chênes, etc.

Comment se propage la maladie

Il existe deux modes de contamination. L'action locale d'un insecte piqueur, la Cicadelle pisseuse, a été mise en avant pour la dissémination de plant à plant. De sorte que tout insecte piqueur-suceur se nourrissant de sève brute (xylème) est à considérer comme potentiellement vecteur de cette bactérie et on doit le détruire ! La dissémination mondiale est due à la multiplication, l'exportation et la plantation de plants contaminés : elle représente **LE** risque important de dissémination à longue distance, intercontinentale. Enfin, les outils de taille ou autres outils provoquant des blessures sont suspectés de participer à la dispersion locale de la maladie de plante à plante, sur un site donné ou à longue distance si on voyage avec des outils non désinfectés.

Les insectes vecteurs de *Xylella fastidiosa* n'ont pas encore été identifiés, site du Ministère de l'Agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/xylella-fastidiosa-cest-quoi>

Selon le même site, le nombre d'espèces potentiellement vectrices en France a toutefois été estimé à 51 (48 en France métropolitaine et 12 en Corse, Germain J-F, 2016).

La bactérie n'est transmissible ni à l'homme, ni aux animaux.

Nos doutes et réserves

Quand on lit les différents articles consacrés à « **la bactérie** », on ne trouve généralement pas de distinction ni de mention des souches concernées. Or, le comportement de l'agent pathogène (agent de la maladie ou bactérie) varie selon :

- la souche (*pauca*, *multiplex*, *fastidiosa*, etc.)
- le végétal impacté par la maladie.

Les journalistes des médias, en particulier, se jettent dans des articles à sensation sur la « **bactérie tueuse** » ! Laquelle, quelle souche ? Est-ce « *la blonde ou la brune* », *pauca* ou *multiplex* ? Celle qui a été caractérisée en Italie est *Xylella fastidiosa multiplex*. En France, la souche de *X. f. pauca* est apparue en Corse et en Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle touche des arbres d'ornement et des zones de maquis méditerranéen. La souche (ou sous-variété) *X. f. pauca* (qui infeste les oliviers des Pouilles en Italie) a été détectée à Menton sur des plants de Polygale à feuilles de myrte (*Polygala mirtifolia*) qui ont été détruits et sur 16 oliviers multiséculaires (qui sont suivis et protégés contre les insectes). La même ignorance a joué pour la CoViD-19 provoquée par le SRARS-CoV-2.

Si on peut admettre que, sur le continent américain, la bactérie a cheminé du nord vers le sud, de la fin du XIXe siècle jusqu'en 1980 au Brésil, il y a eu forcément **une action humaine** qui a déplacé des plants en les transportant. Il y a eu aussi une adaptation de la « *Xylella* ancêtre » par des mutations qui ont donné les souches, en fonction du climat et des espèces touchées. Mais comment expliquer ce saut de 1980 vers 2013 en Italie ? Comment la bactérie et ses souches ont-elles sauté l'Atlantique vers la Méditerranée centrale (Pouilles) puis vers la Corse (Propriano), vers le Portugal, l'Espagne, Israël, Taïwan, etc.) ? Par bateaux et avions. Puis la bactérie s'est spécialisée. Nous retenons que le Polygale à feuille de myrte est un bel arbuste décoratif, originaire d'Afrique du sud. Aurait-il été introduit au Brésil ? Du Brésil au Surinam et du Surinam via des pépiniéristes exportateurs vers les Pays-Bas ? On trouve aussi cette plante en Californie. Les cicadelles, elles, n'ont pas pu voler d'Amérique en Italie ! Il faut raison garder.

L'apparition de *Xylella fastidiosa pauca* au sud de l'Italie a reçu une explication inattendue.

Les scientifiques et la mafia

Les oliviers atteints sont dans la région de Bari (Les Pouilles, olivier majoritaire de variété *Oglariola barese*). Un coup de théâtre : une revue sérieuse, Sciences et Avenir (S&A), publie sur son site le 6 janvier 2016 à 20h, un article de trois pages dénonçant une action accidentelle (ou crapuleuse ?) de neuf scientifiques de l'Institut Italien de Protection Durable de Bari qui auraient laissé échapper ou volontairement déversé une culture de bactéries à l'étude. Immédiatement, la destruction des plantations atteintes par la maladie est suspendue. Le Procureur de la ville de Lecce (olives Leccino ?) a mis en examen les 9 chercheurs. Toujours selon S&A, les terrains où avaient été détruits les oliviers malades étaient devenus la proie de lotisseurs de la mafia où se construisaient des villas illégales et des fermes de panneaux solaires tout aussi illégales. La version est contestée par un chercheur français de l'INRA, M. Thierry Candresse cité par la revue S&A. Les paysans se sont révoltés et ont chassé les tronçonneuses.

La prévention et les façons culturales

Il a été aussi exprimé comme hypothèse que le mode de culture et de ramassage des olives est en cause. La région de Bari est relativement plane (nous y sommes passés), le sol y est soigneusement désherbé. Avec quoi ? Réponse : **au glyphosate**. Si l'herbe est tuée, que penser des oliviers dont une partie importante des racines est superficielle (à 10 cm de la surface). Les racines seraient impactées, affaiblies et vulnérables à une infection. Il a été rapporté au cours de discussions entre scientifiques la pratique consistant à faire l'économie des filets de récolte en faisant tomber les olives mûres au sol et en les ramassant avec ... un aspirateur géant ! Une pratique que nous ne connaissons pas en France. En Corse et dans la région de Gênes (Italie du Nord-Est), les filets sont tendus sous les oliviers plantés en terrasses, sur des supports, à 1,50 m du sol. Il n'est pas besoin de désherber le sol. De plus, en Corse, les olives tombent toutes seules dans les filets (c'est dans le cahier des charges de l'AOC Huile de Corse). Les oliviers sont sur des terrasses parfois escarpées (nous les avons vues au nord de Calvi, près de l'Île-Rousse).

Des remèdes contre la maladie

La destruction des arbres atteints est un drame. Un patrimoine vieux de quelques centaines d'années, voire de siècles, part en fumée et a provoqué des émeutes paysannes locales. Que faire ?



Fig. 1 : un traitement « **radical** », à proscrire !

Il est interdit de soigner des arbres avec des antibiotiques. Est-il possible de guérir un arbre malade ? Selon le docteur Jean-Louis Thillier (consultant scientifique européen interviewé par *Agriculture et Environnement* : entretiens 23 / 07 / 2015) « la science met à notre disposition des moyens en vue de traiter et de guérir. Un olivier en bonne santé développe des mécanismes intercellulaires de protection (les PAM, peptides anti-microbiens) ». Il faut trouver le bon PAM et le gène qui le code. Une autre piste est celle des bactériophages. En attendant, la surveillance des oliveraies atteintes, leur confinement par barrière sanitaire et celui des pieds originaires des zones atteintes s'imposent.

Le point de vue des autorités

Selon un communiqué de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (entendu à la radio ce jour 12 août 2020 à 9h05 et répété) « **il n'existe pas de traitement contre la Xylella** ». Il faut comprendre que l'industrie phytopharmaceutiques n'en a pas mis au point ou/et qu'il n'y en pas d'homologué. La DRAF recommande de « **ne pas faire voyager de végétaux** ». Nous sommes bien d'accord.

L'interprofession France-Olive (ex AFIDOL) a publié sur son site une mise au point dont nous donnons un extrait « [...] depuis 4 ans, plus de 5000 analyses ont été réalisées sur des suspicions et a ce jour la bactérie n'a été détectée sur aucun autre olivier [que l'olivier de Menton] et aucun olivier n'est mort en France de cette maladie. » selon le Président Laurent Belorgey (communiqué du 12 septembre 2019). La souche trouvée sur l'olivier de Menton est la *Xylella fastidiosa Pauca*, la même que celle qui a été trouvée en Italie, dans les Pouilles (région de Bari). Alors ? Devons nous baisser les bras ?

Un remède de papet ou de mamet ?

Le fil de cuivre traversant la tige d'un pied de tomates est un remède de papet-mamet dont on dit qu'il marche. Dans le numéro « Volume 155, année 2015 » des Annales de la Société d'Horticulture et d'Histoire naturelle de l'Hérault (SHHNH) », j'ai écrit p. 25 que les ions de cuivre libérés par les composés du cuivre (bouillie bordelaise, peptidate de cuivre, hydroxyde de cuivre, etc.) sont bactéricides. En traversant une tige par un fil de cuivre, la sève attaque le fil et libère les ions cuivre du fil de cuivre, ces ions diffusent dans le plant de tomate. On peut essayer de planter des « clous » de cuivre dans le tronc de l'olivier. Point n'est besoin de traverser le tronc, seulement de traverser la zone de l'écorce des veines montantes. La sève, qui monte par le xylème ou qui descend par le phloème, dissout le cuivre et libère les ions cuivre qui vont attaquer la bactérie Xylella. Cela ne coûte pas cher, juste le prix d'un bout de fil de cuivre ou d'un tuyau en cuivre de récupération ou on taille des clous, des coins ou des copeaux qu'on plante dans le tronc avec un petit marteau, jusqu'à ce que le bois résiste.

Ça ne coûte rien d'essayer ? Ça ne rapporte pas à l'industrie « BigPhytoPharma » ! Essayer c'est l'adopter, je l'ai fait sur mon oliveraie de Claret, ça m'évite l'achat de produits à base de cuivre commercial et soumis à autorisation « certiphyto ». Ça peut aussi agir, peut-être, sur les champignons microscopiques (œil de paon, cercosporiose, chancre, etc.) ? Ça éviterait d'inonder nos arbres de bouillies à base de cuivre qui vont couler sur les sols des oliveraies et les stériliser de leurs bactéries utiles (oui, il y en a).

« L'olivier, il faut un fou pour y monter, et un sage à son pied »

Raymond Gimilio
Oléiculteur à Claret (34270)
Licencié en Chimie systématique,
DESS Botanique et Doctorat Sciences Biologiques

Nos partenaires et collaborations

Cette Goutte d'Huile va continuer à citer des partenaires possibles de la Confrérie, dans la région. Je fais appel à nos confrères en ce qui concerne les autres départements dont le Gard. Merci d'envoyer vos contributions : raymond.gimilio@gmail.com.

La Société d'Histoire Naturelle et d'Horticulture de l'Hérault (SHHNH)

La Société d'Histoire Naturelle et d'Horticulture de l'Hérault (SHHNH) est une vénérable institution fondée en 1860 à Montpellier pour « L'étude et la diffusion des Sciences Naturelles ». C'était, en 1860, une institution multidisciplinaire réunissant zoologistes, botanistes et géologues. Elle a été reconnue d'utilité publique en 1903. Actuellement, elle est présidée par André Bervillé, Directeur de recherches (ER) à l'INRA élu en début 2020. La Société est partagée en sections : botanique / horticulture, entomologie, géologie et mycologie. Depuis trois ans, un groupe « oliviers » travaille au sein de la section botanique / horticulture. Elle organise de nombreuses sorties sur le terrain, publie annuellement des Annales. Elle anime un site internet : <https://s2hnh.org/>. Vous y trouverez de quoi vous distraire un bon moment à naviguer sur ses différentes pages. J'en suis un des conseillers-administrateurs.



L'Union des Professionnels et Producteurs de l'Olive de l'Hérault (UPPO34)

L'UPPO34 est un syndicat qui a pour objet d'assurer différents services aux oléiculteurs et opérateurs de la filière oléicole de l'Hérault, à savoir :

1. Promouvoir et défendre la culture et les produits de l'olivier.
2. Contribuer à l'amélioration de la qualité et à la mise en place de l'AOC et autres signes de qualité.
3. Accompagner le développement technique de l'ensemble de la filière.
4. Favoriser la recherche, l'expérimentation et l'innovation dans le domaine de l'oléiculture et le secteur de la transformation et la conservation du produit.
5. Maîtriser durablement la valorisation de la production.
6. Renforcer l'organisation commerciale des producteurs.
7. Organiser et pérenniser la production sur le territoire d'action du syndicat.

Le syndicat a la possibilité de se concerter avec tout autre syndicat professionnel régulièrement constitué pour l'étude et la défense des intérêts qu'elle représente. En particulier, le syndicat coopère étroitement avec l'interprofession France-Olive (ex AFIDOL). Il est présent dans les journées techniques organisées par les moulins et animées par France-Olive (conférences, taille, greffe, etc.). Il est présent en tant que de besoin dans les salons agricoles. L'UPPO34 a mis au point un disque des saveurs qui donne le profil organoleptique de huit huiles d'olive variétales de l'Hérault (ci-dessous). Avec France-Olive, l'UPPO34 organise chaque premier lundi de chaque mois (à l'exclusion des mois de juillet et août) une formation gratuite à la dégustation de l'huile d'olive. Des formations ponctuelles sont organisées pour la dégustation des olives. Le syndicat envoie chaque année trois dégustateurs formés au Concours Général Agricole (section produits oléicoles : huiles, olives, etc.). J'en ai fait partie à trois reprises.



La Goutte d'Huile
Bulletin de liaison et d'information de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-
Roussillon (OCCITANIE)

Nos objectifs sont convergents, la promotion de l'origine et de la qualité des produits de l'olivier. Nous sommes présents à la fête de l'Olive de Pignan. Nous animons la fête en défilant et en intronisant des personnalités ou des oléiculteurs et professionnels, le syndicat dispose d'un stand pour la journée et anime la profession en recevant des adhérents.

Le siège social de l'UPPO34 est situé au Lycée Agricole de Gignac (34150). Il tient un site Internet (<https://www.uppo34.fr/>) et édite un bulletin de liaison. Une adresse électronique uppo34@gmail.com ou un téléphone 04 67 44 06 87. J'en suis un des conseillers-administrateurs.

Raymond GIMILIO
Majoral vice-Président de la Confrérie chargé de l'Hérault

Nos prochaines manifestations

La maladie CoVid-19 (virus SARS-CoV-2) et ses conséquences (le virus circule encore) fait planer une incertitude sur les différentes fêtes de l'Olive auxquelles, traditionnellement, notre confrérie participe. Pignan a déjà affiché sa date (11 octobre 2020) mais l'incertitude plane, à la suite des déclarations du Premier Ministre le 11 août 2020 à Montpellier.

Une bonne nouvelle de Pignan cependant. Le magazine MMAG, magazine d'information de la métropole de Montpellier n° 62, août 2020, nous annonce en page 27 « Pignan : une identité oléicole plus visible ». Cet article de 20 lignes annonce la création par les moulins de Villevielle et Pignan réunis en 2016, la construction en cours d'un 2^e établissement situé à l'entrée ouest de Pignan, dans le quartier de la Bornière. Notre confrérie ne peut que se réjouir de la prochaine ouverture en février 2021 d'un moulin performant, d'une boutique de produits régionaux, d'un verger pédagogique pour les oléiculteurs et le public. Nous y serons, si cela est possible. Un tel évènement, ça se fête !

Domage que la fête de l'olive ait été annulée. Qu'en sera-t-il de Corconne ? Les annonces des nombreuses annulations en provenance des confréries et l'évolution inquiétante de la CoVid19 ne nous rassurent pas.

Appellation d'origine contrôlée Huile du Languedoc (AOC)

Le délai pour la reconnaissance de l'AOC venait à échéance le 30 septembre. La publication de la reconnaissance officielle est attendue d'un moment à l'autre. Il faut être patient.

—0—0—0—
—0—