ISSN 0769-0177

MOULINS A HUILE 1

Les Moulins de l'Hérault.

Arts et traditions rurales Dossier n° 6

Clermont l'Hérault le 20. XII. 1986.

SAUVONS NOS OLIVIERS

NÉCESSITÉ DE CONSERVER LES OLIVIERS. — Il ne faut pas mettre tous les œufs dans le même panier. Si élevés que soient les rendements en nature et en argent obtenus par la culture de la vigne, on ne doit pas oublier que la viticulture a subi des crises. L'Oïdium, le Phylloxéra, le Mildiou ont été pour elle plus que des menaces; elle en a cruellement souffert. Des crises sont toujours possibles et l'on ne peut prévoir quelles circonstances les provoquent ou les aggravent.

Une prudence élémentaire conseille donc aux agriculteurs du Midi de se ménager d'autres ressources que le vin. Or, dans les pays méditerranéens, les cultures d'arbres ou d'arbustes peuvent seules se passer d'arrosages pendant la saison sèche. La Vigne, l'Olivier, l'Amandier, tous les arbres fruitiers offrent cet avantage considérable de ne succomber aux sécheresses que dans des circonstances tout à fait exceptionnelles. Au contraire, le rendement des céréales, des fourrages, des cultures sarclées dépend largement des pluies d'été qui nous manquent trop souvent.

Si nous voulons obtenir des récoltes à peu près certaines, plantons donc des arbres fruitiers; conservons les si nous avons la bonne fortune d'en posséder et donnons leur les soins qu'ils réclament; ils nous en récompenseront.

Le Minervois était jadis couvert d'oliviers. La plupart des oliveraies ont était détruites pour faire place à la vigne. Il en reste pourtant; on se plaint qu'elles ne rapportent plus; c'est assurément parce qu'elles sont presque toutes mal cultivées ou complètement abandonnées. Il n'est pas étonnant dès lors que les oliviers s'affaiblissent, qu'ils ne portent pas de fruits et qu'ils soient gravement atteints par diverses maladies.

Nous faisons un pressant appel aux agriculteurs possédant des oliviers, pour qu'ils daignent leur accorder les soins élémentaires éxigés de tous les végétaux cultivés si on veut ne pas les perdre et en obtenir des produits rénumérateurs.

Nous empruntons à M. Jos. Bonnet, Directeur du Service régional d'Oléiculture du midi de la France, les excellents conseils qui suivent (Joseph Bonnet, l'Olivier et les produits de l'Olivier; Paris, J-B. Baillière et fils; vol. in-16. 1924).

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

TAILLE DE L'OLIVIER. — On dit couramment que l'Olivier ne donnant de fruits que sur le bois de deux ans, la production est forcément bisannuelle. C'est une erreur et une sottise. C'est souvent vrai dans la pratique, parce que l'Olivier est si mal conduit, si négligé, si mal fumé que si l'arbre produit des fruits, il en est épuisé au point de ne pas produire de bois la même année; le bois se forme seulement l'année suivante et ne peut produire de fruits cette année là. En outre, la taille exécutée tous les deux ans, comme il arrive souvent, augmente les risques du propriétaire; car si un accident météorologique se produit pendant l'année de production prévue, la récolte en est encore retardée d'un an.

Si l'Olivier reçoit tous les soins voulus, des fumures pour lui assurer la formation de bois et de fruits, on en obtient des récoltes annuelles; elles ne sont pas toutes également copieuses; mais elles ne manquent pas.

Cette production régulière dépend étroitement des fumures et des façons d'été, sans oublier, naturellement, la propreté des arbres.

La méthode qui donne les meilleurs résultats consiste en élagages annuels légers, en tailles plus sévères tous les six ou huit ans. On ne se prive ainsi volontairement de récolte que tous les cinq ou six ans. L'Olivier est un arbre de pleine lumière; il exige l'air et la lumière à profusion jusqu'au milieu de sa cime; sa végétation et sa production sont d'autant meilleures qu'il reçoit plus de lumière et plus de chaleur.

Si ces conditions font défaut, l'arbre s'affaiblit; il devient la victime des parasites; les cochenilles, la fumagine s'acharnent sur lui; il cesse de végéter et devient complètement improductif.

Les propriétaires qui seraient dans l'impossibilité de procéder à une taille méthodique complète de leurs oliviers, doivent au moins, par un élagage sommaire, réaliser ce minimum : aérer et éclairer le plus possible la couronne.

FUMURE DES OLIVIERS. — Nous devons à l'un des agriculteurs les plus expérimentés des environs de Montpellier les avis que voici sur la fumure des oliviers.

Les oliviers cultivés au milieu des vignes sont fumés de façon suffisante par les engrais appliqués aux vignes. Quaut à ceux qui peuplent les garrigues, on profite de la taille vigoureuse qu'on leur fait subir tous les six ou huit ans pour fertiliser le sol et le mettre en état satisfaisant. A cet effet, réservant les gros bois pour le feu, on coupe les brindilles en menus morceaux, qu'on mélange à des débris semblables d'autres végétaux ligneux, Chênes kermès, Cistes et broussailles diverses. Tout cela est distribué au fond d'une cuvette de déchaussage autour du pied de l'arbre, recouvert d'un peu de

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

fumier. Si on dispose de purin, on le mélange à une égale quantité d'eau et l'on répand 100 litres du mélange sur le fumier, autour de l'arbre; puis on recouvre le tout de la terre enlevée du trou.

Les oliviers ainsi traités rapportent beaucoup; ceux qu'on ne soigne pas ne donnent rien ou presque rien.

LA COCHENILLE ET LA FUMAGINE. — Presque tous les oliviers de l'ouest du département de l'Hérault, en particulier ceux du Minervois, abandonnés sans culture et sans soins sont malades, très malades.

Les oliviers sont recouverts de la base des tiges à l'extrémité des feuilles, de croûtes noires de Fumagine, semblables à de la suie. Cette poussière, est formée par les filaments d'un champignon; *il recouvre* tous *les organes* de l'olivier, *mais ne vit pas à leurs dépens*. Si l'on râcle avec un couteau une feuille ou une brindille atteinte, on reconnaît sans peine que *les tissus sont toujours sains, au dessous de la couche noire*. Mais ce champignon, la fumagine empêche les feuilles de remplir leur fonctions; les feuilles ne recevant plus la lumière ne peuvent plus assimiler le carbone sans lequel elles ne peuvent rien produire; la respiration et la transpiration peuvent aussi en être gênées; l'arbre s'affaiblit très rapidement. La Fumagine n'étant pas parasite des arbres, ne vit qu'aux dépens des matières sucrées, sécrétées par les cochenilles, qui vivent sur les oliviers; leur présence se reconnaît à des carapaces d'un brun noirâtre, rugueuses, qui couvrent les jeunes rameaux ou les feuilles. La destruction des cochenilles permet de combattre la Fumagine avec succès.

Les carapaces de la Cochenille, ont la forme d'un bouclier, appliqué contre les rameaux ou les feuilles; elles sont les restes desséchés des cochenilles adultes, qui meurent tout de suite, après avoir perdu leurs œufs. Ceux-ci, commencent à éclore en mai; si l'on soulève alors une carapace, on apercoit *une infinité de petits insectes gris, parfois bruns*, qui s'implanteront sur les rameaux, sur les feuilles, *suceront la sève*, grossiront rapidement et donneront naissance à de nouvelles cochenilles; on peut observer des éclosions de mai jusqu'en août.

Ces Cochenilles sécrètent un liquide sucré; c'est lui qui permet le développement de la Fumagine; le développement en est d'autant plus rapide, que les arbres sont plus touffus et plus mal aérés. Si donc, on combat la Cochenille, on évite la Fumagine. Les jeunes insectes sont sensibles aux traitements, à condition qu'on opère au moment des éclosions.

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)

Le traitement doit se faire de la façon suivante : 1° On commence par tailler énergiquement les arbres malades et l'on détruit par le feu, branches, rameaux et feuilles; 2° En mai, plus exactement lorsqu'on constate sous les carapaces l'éclosion des œufs, ou lorsqu'on commence à apercevoir sur les rameaux de tout petits insectes, on pulvérise soigneusement sur les arbres une solution composée de 4 kg de pétrole, 1 kg de savon noir, 2 kg de sulfate de cuivre pour cent litres d'eau; on recommence en juin, une fois encore à la fin de juillet ou au début d'août, si les arbres étaient très fortement atteints. On pourrait éviter l'adjonction du sulfate de cuivre, mais l'addition de cette matière, permet de combattre en même temps d'autres parasites possibles.

Pour préparer la solution, on dissout d'abord le savon dans un peu d'eau bouillante, puis on y ajoute le pétrole, en ayant soin d'agiter vigoureusement; puis enfin le sulfate de cuivre dissous dans quelques litres d'eau; on complète alors le volume à 100 litres.

CONCLUSIONS. — Ne comptons pas, en Agriculture, sur les ressources d'un produit unique; c'est une imprudence et une menace de crises redoutables.

Le climat du Midi méditerranéen est favorable à la culture rénumératrice de presque tous les arbres fruitiers, en dépit des longues sécheresses; cultivons en donc de diverses sortes, suivant les avantages locaux.

Le Minervois a été jadis couvert d'oliviers; il en reste et de très âgés qui ne demandent qu'à produire; mais la plupart sont en état pitoyable, affaiblis et malades, faute de soins. Des propriétaires découragés les arrachent. C'est une lourde faute; il est préférable de les guérir, ce qui est facile et de leur redemander des fruits. Un olivier centenaire est un très jeune olivier, comme un amandier centenaire est un très jeune amandier; tous deux doivent produire d'autant plus qu'ils sont plus âgés.

Les sols des collines du Minervois conviennent particulièrement à l'Olivier comme à l'Amandier. En multiplient les uns et les autres, suivants les circonstances, on contribuerait à atténuer les vents dont les agriculteurs se plaignent avec tant de raison. Partout où la culture des arbres fruitiers n'est pas possible, les collines arides du Minervois devraient être boisées pour atténuer pour leur part les sécheresses et les vents violents qui en exagèrent les effets.

CH. FLAHAULT

Janvier 1926.

©Arts et Traditions Rurales : https://etudesheraultaises.fr (Tous droits réservés)