

Le groupement des oléiculteurs de Vaucluse avant que ne débute les récoltes convie les oléiculteurs à un ensemble de rencontre :

L'assemblée générale : 10 octobre

La 25^{ème} assemblée générale se déroulera le samedi 10 octobre à **OPPEDE** en matinée.
Rendez vous à 9h15 salle des fêtes d'OPPEDE.

Réunion sur l'évolution de la maturité des olives : 12 octobre

Un ensemble de prélèvements d'olives va être effectué par des oléiculteurs et par des moulins à des fins d'analyse de l'évolution de la maturité.

Les premiers résultats seront connus dans les premiers jours du mois d'octobre.
Les éléments fournis seront comparés aux observations de 2019.

Ces analyses seront transmises par voie électronique.

Elles seront commentées en réunion le :

Lundi 12 octobre 2020

14 heures à CAVAILLON

Bâtiment administratif du MIN – Salle du 3^{ème} étage.

Intervention : Christian PINATEL (Comité Technique de l'Olivier)

-Quelles sont les conséquences du dessèchement du fruit ? De la reprise d'eau après les pluies ?

-Quelles sont les caractéristiques des arômes avec des récoltes précoces ?

-La fréquence du gel en Vaucluse :

Quelles sont ses conséquences sur le goût de l'huile, sur l'analyse chimique ?

-Faut-il contrôler l'amertume et le piquant, est-ce possible ?

Les fruités :

-Fruité intense (goût intense) et fruité à l'ancienne (goût traditionnel), deux huiles différentes.
Comment les obtient-on ?

-Résultats des premières analyses de la maturité ?

-Débats sur les conséquences de la récolte précoce : cout de productions, chute de fruits, condition de travail, qualité des fruits, intensité structurelle de l'huile,.... .

En quête de variétés anciennes : 19 octobre

En 2019 dans le Ventoux sur un verger de la commune du BARROUX un ensemble d'oliviers de variétés anciennes était repéré, géolocalisé puis suite au prélèvement de rameau l'analyse du génome effectué.

Ce travail conduit par France Olive est piloté par Christian PINATEL.

En 2020 ce lundi 19 octobre la quête se poursuivra dans ce secteur : pied du Graveyron, Caromb....Les participants se rendront également sur une partie des vergers l'an dernier visités.

Rendez vous : **Lundi 19 octobre à 9h30**

Parking à l'entrée de la route « Lac du Paty » à **CAROMB** pour un départ pédestre et /ou véhiculé à travers la campagne.

Déjeuner pique-nique (chacun veille à apporter le sien).

Selon le parcours la commune de Saint Hippolyte mettra à disposition table et chaises (merci) devant la mairie.

Poursuite des observations dans l'après-midi.

Présentation du dispositif « piégeage massif de la mouche »

Au cours de la précédente campagne le Groupement des oléiculteurs mettait en œuvre des observations avec le piège DACUSNEX.

En cette saison un nouveau dispositif a été installé chez un nouvel oléiculteur.

Nous le remercions – comme il en était fait l'an passé pour la mise à disposition de ses parcelles.

Le piège de la **société SEDQ** fera l'objet d'une présentation pour un usage en piégeage massif.

Cette action sous l'égide de France OLIVE sera développée le :

Mardi 20 octobre 2020

Rdv à 14h

Parking de la cave la Courtoise à SAINT DIDIER (croisement de la D1 avec la D4) pour un départ sur la parcelle sur la commune de MAZAN.

Huile d'olive nouvelle : première extraction

Dans le cadre du 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. Cet atelier s'adresse 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. Ce parcours d'une matinée permet de mieux connaître ses propres goûts.

Jeudi 22 octobre 2020

9h15 à 12h à Carpentras

Salle de dégustation de l'AOC Vins du Ventoux –

(Centre-ville, à l'arrière de l'office de tourisme - 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 ?
- Quels sont les composants de l'huile d'olive ?
- Vierge ou vierge extra ?
- 1^{er} pression ?
- Dégustation comparative de plusieurs huiles.

Coût individuel : 10 €

Inscription auprès du groupement des oléiculteurs 04 90 78 21 61 ou civam84@wanadoo.fr avant le 15 octobre. Nombre minimum 7 participants et 10 au maximum.

Chaque participant veillera à ne pas se parfumer, à ne pas utiliser d'après rasage.

Rencontres ouvertes à toutes personnes intéressées équipées d'un masque et respectant les distances physiques.

Pour tout renseignement le groupement des oléiculteurs de Vaucluse 04 90 78 21 61