

L A P L U M E

TAILLE DES OLIVIERS



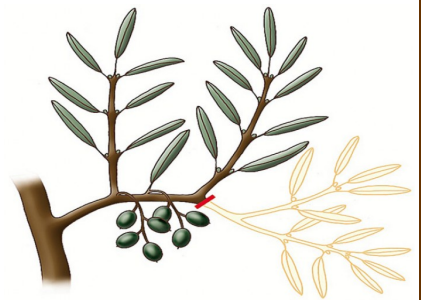
Tailler l'olivier est très avantageux : cela limite les fluctuations de la production d'olives d'une année sur l'autre, et augmente la qualité de la fructification. Cette opération permet d'aérer l'arbre et ainsi de réduire le risque de maladies.

SOMMAIRE

- Taille des oliviers
- Calendrier
- Le café fraternel de Valaury
- Recette

MATERIEL NECESSAIRE

- ◆ Sécateur
- ◆ Scie d'élagage
- ◆ Produit de cicatrisation (pour les coupes de plus de 3 cm de diamètre)



QUAND ET COMMENT TAILLER L'OLIVIER ?

La taille des arbres fruitiers s'effectue à 3 moments différents selon l'objectif.

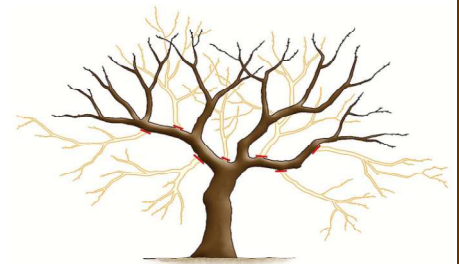
Taille de formation (à la plantation) :

A faire à la plantation, si l'arbre est suffisamment grand (au moins 4 ans, environ 1 mètre)

- ◆ Sélectionner les plus grosses branches (4/5) réparties autour du tronc et couper les autres.
- ◆ Pincer le rameau central.

Taille d'entretien (annuelle en février) :

- ◆ Couper les « souchets » ces rejets qui ont poussé au pied de l'arbre.
- ◆ Couper les rameaux qui partent du tronc.
- ◆ Tailler les branches qui poussent vers l'intérieur.



Taille de fructification (tous les deux trois ans) :

Taille après les grands froids (selon les régions) et avant l'apparition des premières fleurs (mai). Cette taille en « gobelet » vise à conserver à l'arbre une structure avec 4 ou 5 branches. Elle favorise la circulation de l'air, donc la pollinisation et la fructification, et diminue les risques de maladies en augmentant la lumière.

- ◆ Elaguer les branches de l'année précédente, qui ont déjà donné.
- ◆ Couper les branches arquées juste après le dernier rameau avant la courbure.
- ◆ Sur les jeunes oliviers, laisser un rameau à fruits tous les 15 cm.
- ◆ Par la suite, couper les nouveaux rameaux qui partent du tronc.
- ◆ Couper le bois mort.
- ◆ Raccourcir d'un tiers les branches les plus vigoureuses, les fruits sont d'autant meilleurs qu'ils poussent près du tronc.

Pincer l'olivier :

Le pincement s'effectue sur la partie encore souple du bout de branches, afin de limiter l'allongement et de favoriser la ramification. La meilleure période pour la pratiquer est le printemps quand les premières chaleurs sont revenues.

CALENDRIER

Dimanche 24 mars (ou 31 mars suivant météo) : Nettoyage du vallon de 9 h 00 à 12 h 00 pour ceux qui le souhaite amener pique-nique pour déjeuner sur place.

Dimanche 19 mai : Vide grenier de 8 h 00 à 17 h 00

Vendredi 31 mai : Fête des voisins à partir de 18 h 00

LE CAFÉ « FRATERNEL » DE VALAURY

C'est une circulaire préfectorale du 20 janvier 1852 qui autorisa le dénommé Joseph Chaix, cultivateur dans la commune, à ouvrir un café dans le hameau de Valaury. Cette note précisait que « le Sieur Chaix cultivateur, de bonne vie et mœurs avait une conduite tant politique que privée irréprochable ».

Le café « FRATERNEL » accueillit donc les hommes (essentiellement) qui y buvaient le vin du pays toucassin, réputé excellent et bon marché, accompagné d'un morceau de fromage des chèvres de Siou-Blanc.

Très vite et au grand désarroi de Claude Thollon, curé de l'église St Christophe et de la chapelle St Louis, les paysans du Hameau se retrouvaient au café le dimanche au sortir de la messe et en soirée l'été, pour y jouer aux cartes..

Mais des comportements désordonnés attirèrent les foudres de l'administration communale. Le dimanche 7 juillet 1852, Joseph Sénès de Sollies Ville, fut retrouvé gisant dans une flaqué d'eau, près de la source du Revestet. « Il paraît que ce vieillard, âgé de 78 ans, était en état d'ivresse et qu'il s'est blessé gravement en tombant dans une flaqué où il y avait tout au plus 15 cm d'eau vaseuse.»

Des querelles, empoignades, bagarres, cris, jurons finirent par perturber la sérénité du lieu. Pour toutes ces raisons et suite aux plaintes qui ne cessaient de s'amasser, le 2 octobre 1854 l'estaminet fut interdit d'exploitation et ferma ses portes, définitivement, dès le lendemain.

Le café « FRATERNEL » n'eut donc qu'une courte existence d'un an et demi.

(Un grand merci à Jean-Claude Vincent à l'origine de ces recherches)

RECETTE

SOUPE GRATINEE DE CAROTTES ET COURGETTES (pour 4 personnes)

Ingrédients : 4 pommes de terre moyennes ; 2 courgettes ; 2 carottes ; 2 cubes bouillon de volaille ; 100 grs d'emmental râpé ; 1 cuillère à soupe d'huile ; 800 ml d'eau.

Couper 1 courgette et 1 pomme de terre en petits dés et réservez-les.

Faire cuire le reste des légumes en morceaux dans une cocotte avec les 800 ml d'eau et les 2 cubes pendant 10 minutes et mixer.



Dans une poêle, faire revenir les petits dés de légumes avec l'huile pendant 8 minutes.

Verser le velouté dans 4 bols, ajouter les petits légumes et le fromage râpé et mettre le tout sous le grill pendant 3 minutes.

Un petit conseil plaisir et équilibré, ajouter des dés de jambon pour un plat d'hiver complet.

Bon appétit...