

InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

Bulletin de préconisation n°20 du 6 novembre 2020

Réalisé par le :  **Centre Technique de l'Olivier**

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <http://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2020>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT A EINFOLIVE, rendez-vous à cette adresse : <http://franceolive.fr/lettres-dinformations>

RÉSUMÉ DE LA SITUATION



Maturité

Le refroidissement annoncé il y a deux semaines n'ayant pas eu lieu, les rendements en huile n'ont pas franchement monté. Mais ces températures élevées pour la saison ont permis à la maturité de se poursuivre.

InfOlive est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier, établissement agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro LR01203, pour le compte de France Olive (association française interprofessionnelle de l'olive). Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.
ISSN : 2264 - 6701

Une partie des Travaux est financée par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer (FranceAgriMer) et France Olive (association française interprofessionnelle de l'olive), dans le cadre du Règlement délégué (UE) n°2017/1962 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement délégué (UE) n°611/2014 et complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.



InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier



MATURITÉ ET RÉCOLTE PRÉCOCE pour limiter les dégâts de la mouche

Situation actuelle

Du point de vue organoleptique, la tendance générale de la campagne est toujours sur un niveau de qualité exceptionnel, renouant avec les meilleurs millésimes. Néanmoins, la maturité aromatique est très avancée, et, à part sur les arbres chargés de quelques variétés tardives, il est préférable de récolter rapidement pour éviter le déclin des arômes. Grâce aux températures élevées de l'été, la structure est généralement assez solide (amertume et ardeur élevées), mais dans la plupart des cas a entamé une décroissance.

Les températures de ces deux dernières semaines, restées élevées, n'ont pas permis une augmentation catégorique des rendements, mais ont permis à la lipogénèse de se poursuivre sur les variétés tardives. Ainsi, les tonnages d'huile potentiels ont continué à augmenter, mais cela ne se verra en termes de rendement au moulin que si le froid arrive. En effet, lorsque le froid arrive, la teneur en eau diminue et le rendement augmente, mais la lipogénèse s'arrête et la quantité d'huile dans les olives n'augmente plus.

Aglandau : Vaucluse et Haute-Provence

Dans toutes les régions cette variété donne des profils très intenses et très harmonieux, et malgré tout des huiles très équilibrées. La maturité aromatique est plutôt en avance (graphique 1). En effet, sur les dernières semaines l'amertume et l'ardeur étaient encore un peu trop élevées sur les parcelles les moins chargées, mais la progression de maturité a permis une diminution de ces attributs avant la survenance des températures basses.

INFOLIVE, bulletin de préconisation oléicole rédigé par le Centre Technique de l'Olivier.
22, Avenue Henri Pontier – 13 626 AIX-EN-PROVENCE tél. : 04 42 23 01 92

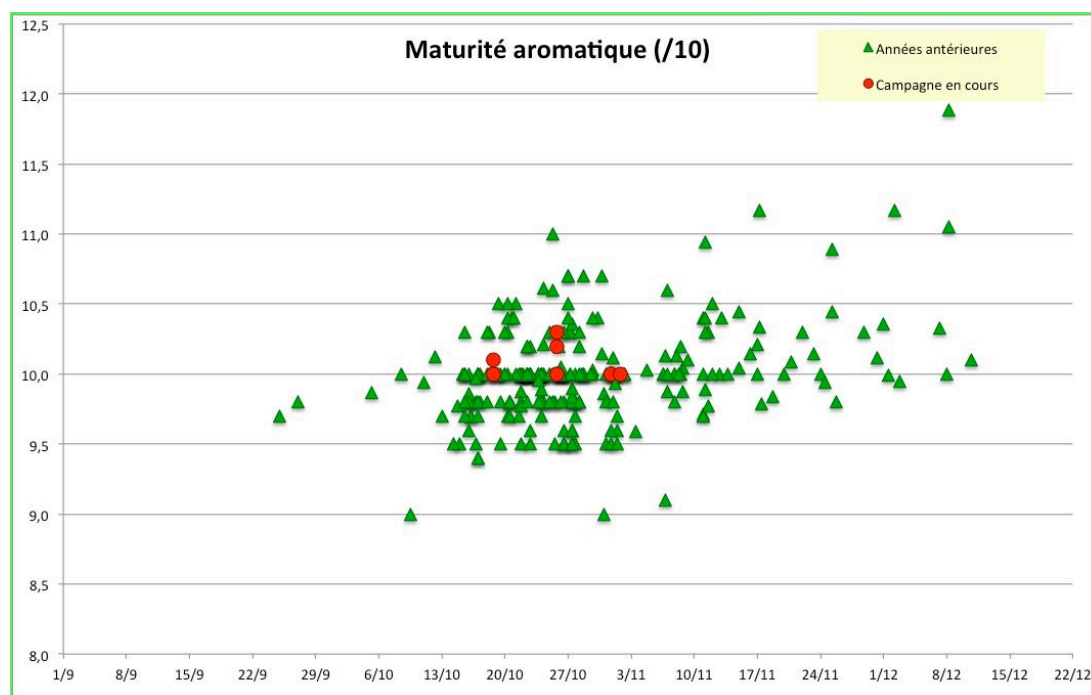
Rédacteur en chef : Christian PINATEL, Directeur technique du Centre Technique de l'Olivier

Responsable pôle agronomie : Julien BALAJAS – j.balajas@ctolivier.org - tél. 04 42 23 82 98 / 06 82 85 65 24

Technicien oléicole - fertilisation et irrigation : Sébastien LE VERGE – s.leverge@ctolivier.org – tél. 04 42 23 82 51

Responsable expérimentation agronomie : Chloé MESTDAGH – c.mestdagh@ctolivier.org – tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20

Graphique 1 : Maturité aromatique sur Aglandau en Haute-Provence



Olivière

Le profil typique dominé par des arômes de tomate est atteint avec tous les échantillons analysés. Seules les parcelles très chargées, à fruits très petits (inférieurs à 2 grammes) donnent encore des fruités trop verts et trop éloignés de la typicité variétale.

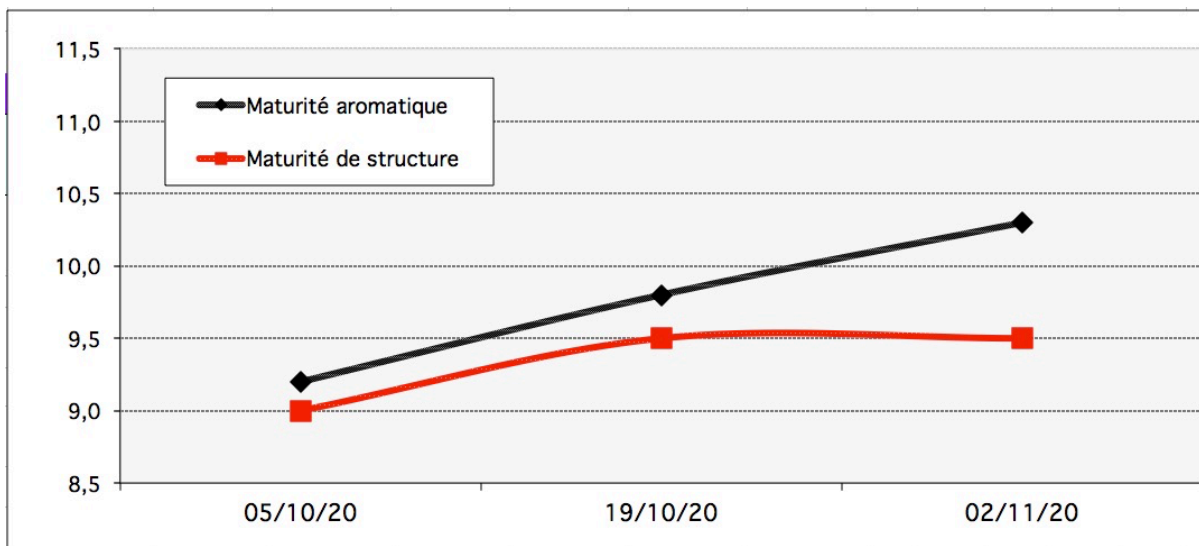
Picholine

La typicité aromatique est atteinte pour la plupart des échantillons (Graphique 2). L'amertume descend doucement, et la lipogénèse est bien avancée (Graphique 3). Nous conseillons donc de récolter à ceux qui n'ont pas commencé. Comme pour l'Olivière, les arbres très chargés donnent des fruités verts peu typiques du profil habituel de la variété, mais néanmoins des fruités verts très intenses et très harmonieux, et il peut être intéressant de récolter ces arbres-là pour améliorer les assemblages.

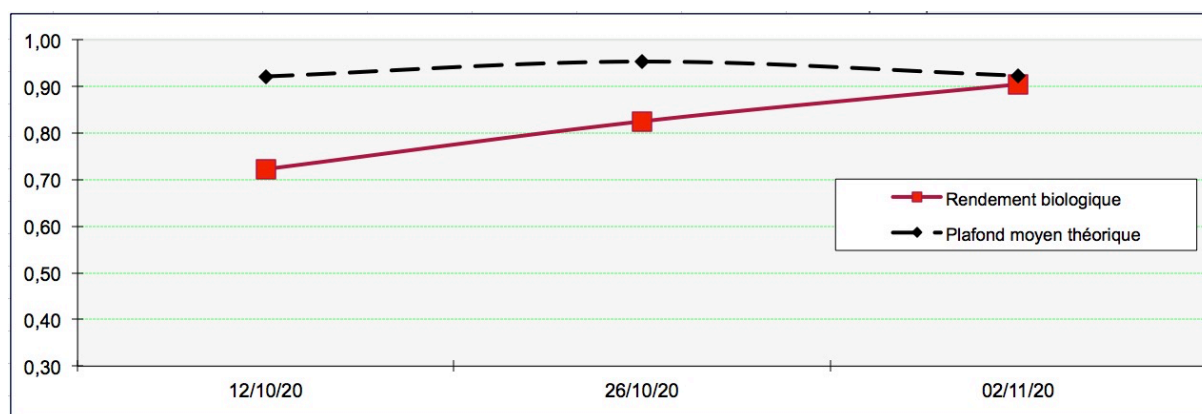
INFOLIVE, bulletin de préconisation oléicole rédigé par le Centre Technique de l'Olivier.
22, Avenue Henri Pontier – 13 626 AIX-EN-PROVENCE tél. : 04 42 23 01 92

Rédacteur en chef : Christian PINATEL, Directeur technique du Centre Technique de l'Olivier
Responsable pôle agronomie : Julien BALAJAS – j.balajas@ctolivier.org – tél. 04 42 23 82 98 / 06 82 85 65 24
Technicien oléicole - fertilisation et irrigation : Sébastien LE VERGE – s.leverge@ctolivier.org – tél. 04 42 23 82 51
Responsable expérimentation agronomie : Chloé MESTDAGH – c.mestdagh@ctolivier.org – tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20

Graphique 2 : Maturité de la Picholine sur une parcelle suivie à Nîmes-Courbessac



Graphique 3 : progression de la lipogénèse pour la Picholine dans une parcelle suivie à Nîmes. Le rendement biologique est le rapport de la matière grasse sur la matière sèche non grasse.



Tanche

Tous les indicateurs sont bons pour le déclenchement de la récolte de la Tanche dans le Nyonsais. Les arômes sont très typiques de l'appellation, et l'amertume a nettement régressé (Graphique 4). Les rendements en huile ne sont pas encore très élevés, mais l'huile est bien dans les olives. Ils vont donc encore progresser.

Graphique 4 : Évolutions de l'amertume de la Tanche sur la parcelle suivie de Nyons, comparaison de l'année en cours (en vert) avec les données historiques.

