

Bulletin de préconisation n°22 du 20 novembre 2020

Réalisé par le :  CENTRE
TECHNIQUE
de l'
Olivier

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 83, 11), GE Interfedé, Civam Oléicole 13, Civam bio 66, Civam 84, Coopérative du Nyonsais, Coopérative la Balméenne, SIOVB, Ceta d'Aubagne, A. Siciliano.

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

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

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

RÉSUMÉ DE LA SITUATION



Maturité

La maturité progresse doucement, la lipogénèse est fortement ralentie, une forte augmentation des rendements est prévue pour la dernière semaine de novembre.

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.





MATURITÉ ET RÉCOLTE PRÉCOCE pour limiter les dégâts de la mouche

Rappels

Nous recevons souvent des interrogations sur la maturité : Mes olives sont-elles mûres ? Dois-je les ramasser ? Quel est le rendement en ce moment ?

Il n'est pas possible de donner une réponse simple à ces questions car il y a de nombreux paramètres indépendants, et chacun doit choisir leur ordre de priorité.

Tout d'abord, voyons ce qui influence le rendement. Le paramètre variétal est le plus connu, mais il est loin d'être le seul. La charge en fruits, par exemple, conditionne fortement le rendement. Sur une même parcelle, il est possible d'avoir des variations de facteur 1,5 (par exemple de 16 à 24%) simplement en fonction de la charge en fruits. Ensuite, en cette saison les rendements ne varient plus qu'avec la variation de la teneur en eau. La lipogénèse est à peu près terminée (il n'y a plus de fabrication d'huile dans les olives), mais les rendements montent lorsque la teneur en eau diminue. Celle-ci peut se réduire de 10% en une journée de mistral, et le rendement en huile augmenterait ainsi de deux points de pourcentage. Le phénomène peut d'ailleurs s'inverser en cas de retour de températures douces. De plus, cette année les rendements en huile sont particulièrement disparates, à cause de l'été chaud et sec. En particulier, les arbres ayant manqué d'eau en fin d'été fournissent des rendements bien inférieurs.

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques, les choses ne sont pas plus simples. La maturité aromatique (le passage graduel de fruité vert à fruité mûr) dépend des sommes de températures depuis le début de l'année. Cette année les fruités ont mûri tôt car la floraison a été précoce et il a fait chaud tout l'été. L'amertume et l'ardence dépendent des températures de l'été (moins de la précocité de la floraison, contrairement à la maturité aromatique), et surtout des températures extérieures au moment de la récolte. Ces attributs diminuent lorsque le froid arrive. Ils peuvent diminuer avant, lorsque la maturité aromatique est atteinte, mais pas pour toutes les variétés.

Ensuite, pour décider de récolter, il faut aussi prendre en compte la chute naturelle des fruits, qui arrive plus tôt cette année (comme la maturité aromatique), ainsi que les **risques de gel**. Ceux-ci augmentent fortement sur la dernière semaine de novembre, qui correspond au début de l'hiver météorologique.

La prise en compte respective de chacun de ces paramètres étant très variable selon les goûts et objectifs de chacun, nous ne pouvons que donner des éléments de décision à partir des échantillons analysés : situation de la lipogénèse, maturité aromatique, niveau de l'amertume, etc. À chacun de trouver ses priorités.

Aglandau : Vaucluse et Haute-Provence

La maturité aromatique de cette variété est habituellement assez tardive, mais actuellement tous les échantillons donnent des fruités mi-verts, mi-mûrs, très avancé. Par ailleurs, l'amertume est nettement en régression. Les rendements devraient monter en fin de mois de novembre, avec l'arrivée du froid.

Picholine

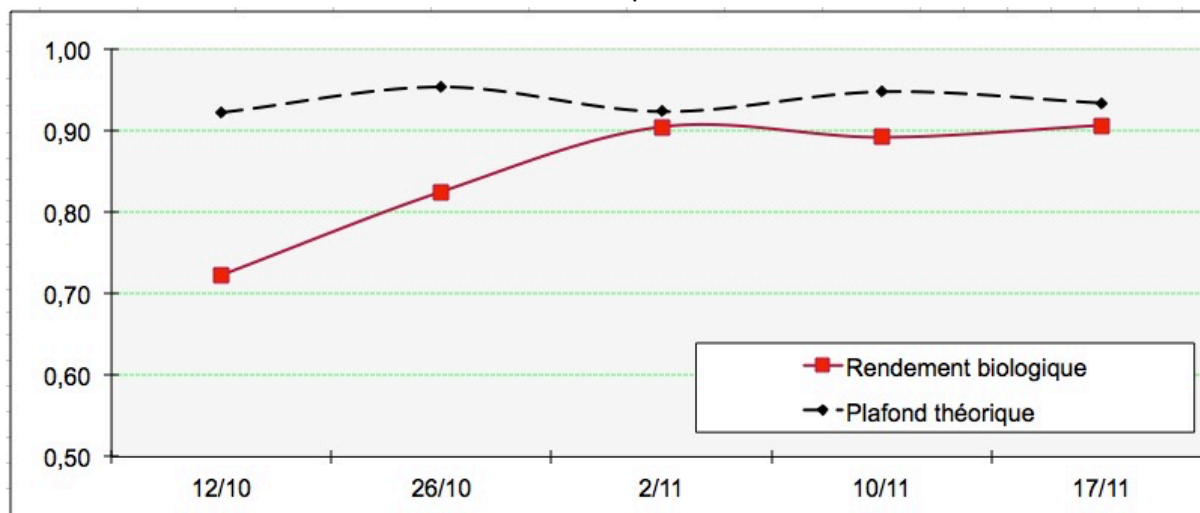
La typicité aromatique est atteinte, voire franchement dépassée pour la plupart des échantillons. Cependant, l'amertume reste élevée. La Picholine fait en effet partie des variétés dont l'amertume ne diminue pas systématiquement lorsque la maturité aromatique est atteinte, et seul le froid peut adoucir ces huiles. La lipogénèse ne progresse plus depuis le début du mois (graphique 1), et la teneur en eau

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.

Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.

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.

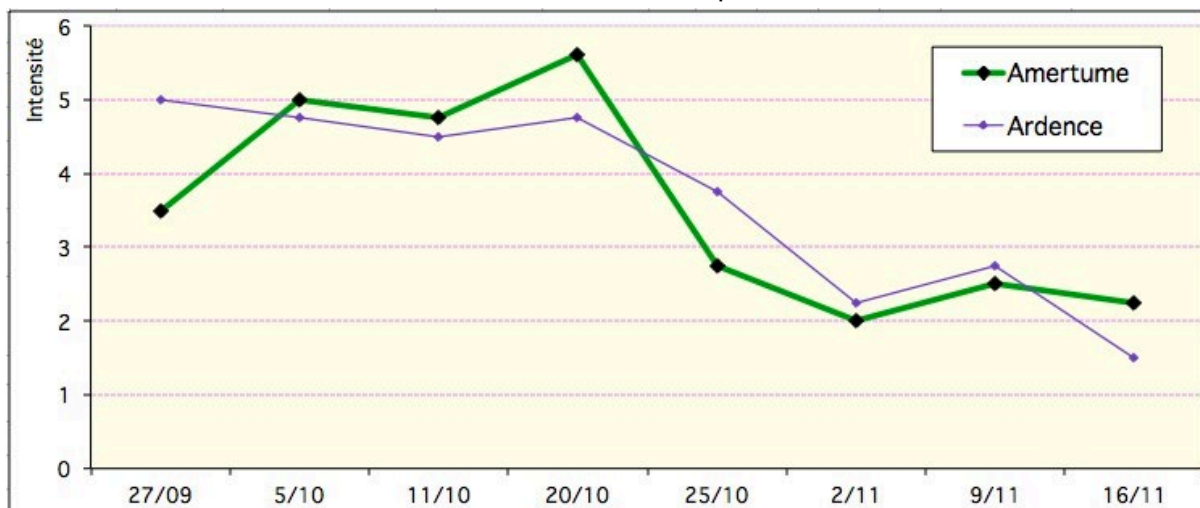
reste très élevée (entre 60 et 65% sur les deux dernières semaines). Les rendements en huiles devraient donc nettement monter en cas de diminution des températures.



Graphique 1 : progression du rendement biologique (huile sur matière sèche non grasse) pour la Picholine dans une parcelle suivie à Nîmes. Le plafond théorique est établi à partir du rendement biologique moyen de la variété, et corrigé en fonction du calibre des fruits de l'échantillon.

Tanche

La maturité aromatique est maintenant très avancée, voire dépassée, mais l'amertume reste quasiment stable tant qu'il ne fait pas plus froid (graphique 2). Comme ce sont les olives les plus grosses qui donnent le plus d'amertume, et que celles-ci vont plutôt à l'olive de table, il ne devrait pas y avoir trop d'incidence sur la douceur de l'huile. Nous conseillons donc de récolter rapidement.



Graphique 2 : Évolutions de l'amertume et de l'ardence dans l'huile de Tanche sur deux parcelles suivies dans le nyonsais.

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