

Bulletin de préconisation n°20 du 12/11/21

Spécial maturité

Réalisé par le :  CENTRE
TECHNIQUE
de l'
Olivier

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 83, 11, 26), GE Interfede, Civam Oléicole 13, Civam bio 66, Civam 84, SIOVB, Ceta d'Aubagne, C. Graudat et A. Siciliano

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <http://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2021>

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

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

Nous sommes en pleine période de récolte, pensez à respecter les DAR (délais avant récolte) des dernières spécialités appliquées.



Maturité et récolte précoce

Les rendements en huile ont nettement progressé avec le refroidissement de la semaine passée. La lipogenèse se termine et la maturité est optimale pour les variétés tardives. À partir de maintenant, un report de récolte n'améliorera que très peu le rendement, mais donnera des huiles moins fruitées.

Nous insistons particulièrement sur l'urgence à récolter les productions touchées par la mouche ou la dalmaticose, les olives se dégradant très vite suite aux dégâts de ces agents pathogènes.

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 RECOLTE PRÉCOCE

Le rafraîchissement de la semaine passée a enclenché un dessèchement des olives, et les rendements ont donc nettement progressé. Ce rafraîchissement a aussi entraîné une interruption de la lipogénèse, et une baisse de l'amertume et de l'ardence. Les variétés tardives ont donc un profil organoleptique optimal dans la plupart des situations.

Sur toutes les variétés la lipogénèse ne progresse plus et le fruité diminue. Seul le rendement au moulin peut encore un peu progresser avec la perte en eau des olives, mais cela est à mettre en face de la perte des arômes, de l'augmentation des nécroses dues à la mouche et à la dalmaticose, et surtout de l'augmentation des risques de gel qui surviennent habituellement fin novembre.

Négrette

Les parcelles les plus tardives sont pour la plupart à point maintenant. Dans quelques situations cependant, l'amertume peut être exceptionnellement élevée cette année et devrait se réduire avec la diminution des températures qui se poursuit.

Olivière

La typicité aromatique, caractérisée par des notes de tomate, est maintenant atteinte. Le rendement peut encore un peu progresser avec la diminution de la teneur en eau mais la lipogénèse s'arrête. L'amertume est peu élevée, la récolte peut être effectuée au plus tôt pour un équilibre organoleptique optimal.

Picholine

La typicité aromatique est maintenant atteinte sur toutes les parcelles de référence (notes de prune), et l'amertume a nettement régressé. Il faut donc déclencher la récolte au plus tôt si l'on vise une production de haut niveau qualitatif. Les parcelles très chargées avec des olives de petit calibre et restant vertes ont peu de caractère typé « prune verte » mais donnent un fruité vert excellent et équilibré. Retarder la récolte de ces olives n'améliore pas la typicité et conduit à un fruité moins marqué.

Tanche (Nyonsais, récolte des olives à huile)

La typicité aromatique est maintenant atteinte, et l'équilibre est parfait pour la récolte pour l'huile. Parfois l'amertume et l'ardence se maintiennent durablement après l'apparition de la typicité aromatique, mais cette année ce n'est pas le cas et l'huile est douce sur les échantillons des parcelles de référence. Il est donc nécessaire de récolter pour obtenir des huiles de haut niveau qualitatif, en particulier s'il y a eu quelques attaques de mouches tardives. Par ailleurs, les teneurs en eau ont nettement baissé, la marge de progrès en rendement au moulin est donc réduite.