

## Bulletin de préconisation n°21 du 26/11/21

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, 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



#### Maturité et récolte

La diminution des températures a interrompu la lipogénèse mais continue à faire augmenter les rendements. Le fruité a amorcé une baisse, et les risques de gel s'accroissent. Dans un objectif de qualité, nous conseillons de terminer la récolte rapidement.

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

En cette saison, les températures ne permettent plus à la lipogenèse de progresser. Les olives ne « fabriquent » plus d'huile dans leur pulpe. Ce refroidissement entraîne aussi un ralentissement global de l'activité physiologique des arbres, et ainsi un dessèchement des olives. Le rendement progresse donc encore, tant que les olives ne sont pas complètement fripées.

Globalement, les rendements de cette année sont très bons. En effet, le déficit de température de l'année a eu lieu surtout au printemps et a donné des noyaux plutôt petits, et par la suite un rapport pulpe/noyau très correct grâce aux bonnes températures de l'été. Pour finir, l'automne a été quasiment optimal avec une belle fin de saison permettant à la lipogenèse d'arriver à son terme, puis un refroidissement net a entraîné une augmentation de rendement.

Du point de vue qualitatif, l'ensemble des paramètres, fruité, amertume, ardeur, diminuent maintenant avec le refroidissement, et l'on a donc plutôt intérêt à récolter si l'on veut donner la priorité à la qualité.



*Olive gelée, source : France Olive*

Le risque le plus important demeure cependant le gel, dont les risques augmentent fortement en ce moment. À partir de -2°C environ, les olives peuvent être gelées. Il n'y a pas de température précisément définie, chaque variété réagit différemment et la teneur en eau des olives au moment du froid est un facteur déterminant. Des olives de variété peu sensible et bien fripées peuvent résister correctement jusqu'à -8°C environ, parfois plus.

- Aglandau

En ce moment les caractéristiques organoleptiques sont en cours de diminution, et les rendements n'ont plus beaucoup de progrès à faire. Nous conseillons d'accélérer la récolte, y compris dans les zones les plus tardives.

- Olivière

Le fruité est déjà bien réduit et a pris des notes de surmaturité. Par ailleurs, cette variété est sensible au gel. On ne gagne plus rien à repousser la récolte, bien au contraire, même si des olives sont encore vertes. Nous conseillons de récolter en urgence les dernières olives.

- Picholine

La typicité aromatique est maintenant atteinte sur toutes les parcelles de référence (notes de prune), mais parfois l'amertume se maintient à un niveau élevé. Néanmoins, le fruité amorce une diminution. Pour les producteurs qui ne peuvent pas faire d'assemblage, avec des vergers peu ou pas irrigués et de charge moyenne, il peut être avantageux d'attendre encore peu pour obtenir des huiles plus douces. Mais dans tous les autres cas nous conseillons de récolter. En effet, retarder la récolte permet d'avoir des huiles moins amères, mais qui ont aussi moins de fruité et qui ranciront plus vite. Il est donc préférable de récolter et de faire des assemblages ensuite. Les parcelles très chargées avec des olives de petit calibre et restant vertes donnent moins d'amertume avec excellent un fruité vert, il vaut aussi mieux les récolter rapidement pour un résultat optimal.

- Tanche (Nyonsais, récolte des olives à huile)

La typicité aromatique est maintenant atteinte, et l'équilibre est parfait pour la récolte pour l'huile. L'amertume et l'ardence se maintiennent un peu, à un niveau acceptable pour la typicité. Récolter maintenant permet d'assurer une partie de la récolte vis-à-vis du gel, avec un niveau de qualité optimal.