



Reconnaître

une variété, quelle complexité !

par Hélène Lasserre, Directrice du pôle Conservation et Recherche à France Olive.



Photo 1 : variété cultivée en sec dans le Minervois, octobre 2023, un vrai casse-tête pour la reconnaître !

1

© Hélène Lasserre - France Olive.

Quel n'est pas celui qui s'est efforcé de retrouver la variété du vieil olivier perdu sur son exploitation, le long d'une « ribe » dans une vigne ou de ces multiséculaires composant cette vénérable olivette héritée de famille mais dont l'historique s'est oublié au fil des générations ?!

En effet, reconnaître une variété d'olivier n'est pas une affaire aisée, car elle dépend de si nombreux facteurs qu'il est difficile d'y parvenir... Et s'y aventurer demande de prendre en compte certains paramètres que nous allons présenter à travers cet article.

Pour s'essayer à l'exercice, il faut savoir regarder l'olivier, différemment, scrupuleusement. L'arbre nous parle, à nous de savoir décoder son message. L'enquête peut alors commencer...

Observer, maître-mot de l'investigation en 5 temps.

PREMIÈRE ÉTAPE : OBSERVEZ LE CONTEXTE

Entretenu ou abandonné, l'olivier n'est pas le même. Et lorsqu'il a été oublié pendant des décennies, il est impossible de pouvoir le déchiffrer correctement par son caractère régressif si particulier. Un aspect épineux est apparu, le cœur de l'arbre s'est assombri par la multitude de rameaux anarchiques qui ont cherché une place, l'arbre s'est défolié dans ses entrailles sombres, ses feuilles se sont rapetissées, prenant des allures de feuilles de buis, comme pour diminuer la surface foliaire trop exigeante en transpiration. Si les gels des siècles passés ont découragé les précédents cultivateurs, à défaut d'un gros et magnifique monotronc toujours vivant, plusieurs pieds issus de précédents drageons, voire une multitude, ont colonisé la surface aérienne au fil des ans, exprimant de la sorte l'importance de la matre souterraine cachée en aplomb.



Plus cette surface est importante et plus elle est gage de vieillesse ! Ainsi, il faut bien prendre conscience qu'un gros tronc n'est pas spécialement gage de grand âge à comparaison d'un multitronc très évasé qui à défaut d'être spectaculaire n'en sera que plus patrimonial (photo 2).



2a



2b

Photo 2 : entre ces 2 oliviers héraultais A et B, lequel vous semble le plus vieux ?

Cette allure « négligée » est conditionnée par l'absence de soins : la taille qui entretient la forme et l'aération de l'arbre, lorsqu'elle n'est plus régulièrement pratiquée, laisse place au développement intempestif des rameaux et donc au vieillissement prématuré de l'arbre. Le manque d'aération dans la frondaison est une zone privilégiée pour la cochenille noire de l'olivier qui en produisant du miellat, une substance collante et brillante, favorise le développement de la fumagine, ce feutrage noir typique de ce champignon, asphyxiant le feuillage et entraînant rapidement une forte défoliation. L'absence d'irrigation ou une mauvaise répartition des pluies

associée à une alimentation fortement déficiente accentuent cette forme chétive de l'arbre qui n'exprime plus totalement ses caractéristiques. En culture en sec, le diagnostic est donc compliqué car les feuilles n'ont pas véritablement leur taille définie, et le peu de fruits qui parviennent à terme présentent des calibres très distincts de la même variété irriguée avec des feuilles plus grandes et surtout des fruits plus gros !



3

Photo 3 : Rougette de l'Ardèche sur des arbres du même âge, un en sec et l'autre en irrigué, mi-octobre.

La nature des sols influence également ces expressions : ainsi des sols squelettiques et peu profonds accentuent cette absence de vigueur à l'opposé de sols profonds et/ou riches en matière organique et en argile (photo 3).

DEUXIÈME ÉTAPE : LANCEZ-VOUS À L'AUTOMNE ... AVANT LA CHUTE DES OLIVES !!!

Car le fruit est le caractère morphologique le moins compliqué pour tenter de retrouver la variété... à condition qu'il y en ait suffisamment pour trouver des traits homogènes et révélateurs. Car on ne peut baser sa reconnaissance sur un seul fruit ! En effet, le double contexte, charge de l'arbre et conditions hydriques, influence le calibre des olives : et plus les olives sont petites, plus il est difficile de dresser un profil morphologique du fruit ! Aussi est-il quasi impossible de reconnaître une variété à partir de fruits petits et fripés (photo 1).

Plus les fruits sont gros et leur pulpe turgescence, plus facile sera alors leur description (photo 3). Cependant, attention à ne pas baser son observation sur un arbre avec très peu de fruits, qui en absence de concurrence, profitent d'emmagasiner les nutriments plus que d'habitude, offrant un calibre trop généreux à la constance et moyenne variétale.

De très petites olives sur des multitronds peuvent être également l'expression du système racinaire pour des arbres initialement greffés. Souvent qualifiés de « sauvageons »,



ces fruits reflètent une histoire passée, celle d'Hommes qui ont implanté des variétés greffées sur des sujets issus de germination de noyaux pour la majorité. D'ailleurs, il n'est pas rare de découvrir une hétérogénéité de fruits selon les pieds en contexte de multitrongs, attestant ainsi des pratiques antérieures souvent liées à des épisodes de grands gels ou suite à des conjonctures économiques qui ont amené les Hommes à changer de variétés. Il existe un verger ancestral dans l'Hérault à Saint-Jean de Fos qui témoigne de ce fait où sur un même sujet, on retrouve plus de 3 variétés étagées (photo 2b) !

Il est donc utile de repérer sur le tronc ou sur les charpentières les éventuels points de greffe attestant de ces pratiques et de ces étapes de vie de l'arbre.

Les fruits se distinguent et par leur taille et par leur forme (cf. photo 4). On pourrait ainsi classer les variétés selon leur calibre moyen de fruits, des fruits de petit calibre, de calibre moyen ou de gros calibre. Généralement ces derniers sont à destination de la confiserie mais les olives de la variété du Cailletier sont l'exception qui confirme la règle !

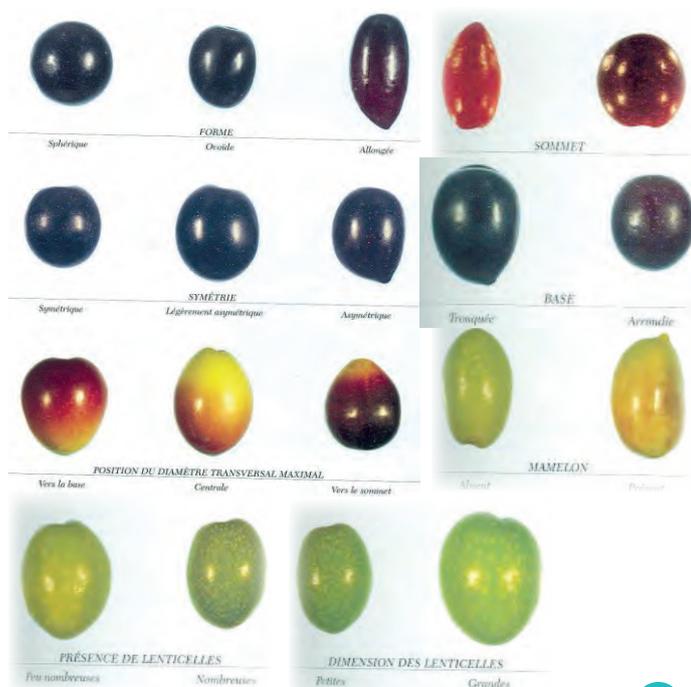


Photo 4 : extrait Tomes 1 et 2 *Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France*. Moutier et al., 2011.

4

© Moutier et al., 2011.

Les formes de fruits divergent selon les variétés : la photo 4 extraite des 2 tomes « Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France » (Moutier et al, 2011) reprend les différentes formes que l'on peut rencontrer de l'olive ronde comme la Grossane, à l'olive allongée comme la Calian. D'autres peuvent être asymétriques et certaines même incurvées comme la Dent de Verrat. D'ailleurs la sémantique des noms informe souvent sur ce critère descriptif du fruit (tableau 1). D'autres caractéristiques comme la présence et la taille des lenticelles, ces ponctuations blanches sur l'épiderme, complètent l'analyse mais cela semble plutôt aléatoire et personne ne se risque à se baser uniquement sur ce critère trop mal visible.

La couleur de la véraison peut compléter cette enquête mais bien difficile de s'aventurer sur cette voie malgré une sémantique bien définie (cf. photo 5) : les verdales, rougettes, négrettes, grosse violette ou la Blanche de Payzac sont autant

de noms révélateurs initiés par les anciens mais repris dans de nombreux terroirs apportant plus de confusion que de certitudes.

Tableau 1 : quelques exemples de relations entre la forme du fruit et le nom de la variété (cf. photo 5)

Forme	Variétés
De gland	Aglandau
De corne	Corniale
D'amande	Amellau
Présentant un bec comme le pois chiche	Bé de Céze
De dent de verrot	Dent de Verrat
De pomme	Poumal



Photo 5 : sur la même parcelle, en octobre, entre Corniale à gauche et la dent de Verrat à droite, le mamelon au sommet du fruit distingue les deux variétés.

5

© Hélène Lasserre - France Olive.

TROISIÈME ÉTAPE : OBSERVEZ LES FEUILLES ... MAIS C'EST BIEN PLUS COMPLEXE !

À comparer les variétés, les feuilles s'avèrent subtilement assez différentes. Comme avec les fruits, certaines variétés présentent des feuilles petites (ex. : Salonenque), moyennes (ex. : Picholine) ou plutôt grandes (ex. : Amigdalolia). Ces observations sont à recontextualiser bien sûr avec la conduite culturale de l'arbre comme rappelé dans le point 1.

Dans ces notions de taille du limbe, la proportion est à prendre en compte et il est important de conjuguer longueur et largeur car comme tout être vivant, certains sont grands et minces, et d'autres plus petits et plus larges ! Toutes les combinaisons sont possibles : certaines variétés présentent des feuilles plutôt longues et étroites comme la Verdale de l'Hérault, d'autres plutôt longues et larges comme la Kalamata ; et dans la famille des courtes et petites citons celle de la Montaurounenque petite et fine en comparaison de celle du Cayon courte mais large.

Cependant, d'autres caractères foliaires, comme leur courbure, les distinguent mais cela reste très complexe à déterminer car il est difficile de définir la tendance générale dans l'arbre.

En effet, souvent les jeunes feuilles se différencient des plus vieilles. Il faut donc aiguïser son regard !



Ainsi :

- en fonction de la courbure transversale du limbe, les feuilles peuvent être planes (ex. : la Tanche) ou en gouttières (ex. : l'Olivière),
- en fonction de la courbure longitudinale du limbe, les feuilles peuvent être épïnastiques (ex. : l'Arbéquine), hyponastiques (ex. : l'Olivière) ou vrillées (ex. : la Tanche ou la Cul Blanc).

La couleur du feuillage peut également compléter le diagnostic et peut être un indicateur précieux entre une variété plus foncée (ex. : Tanche) qu'une autre (ex. : Saurine).

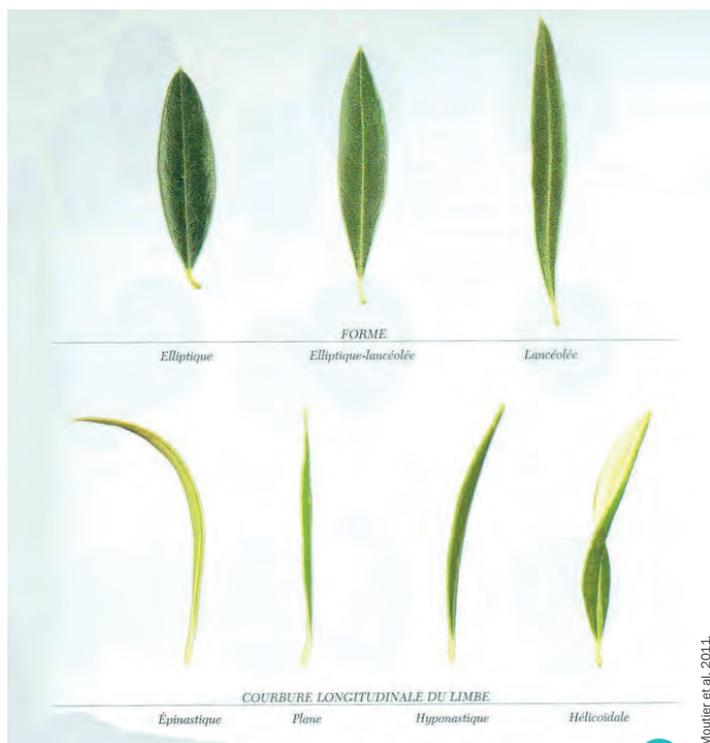


Photo 6 : extrait des tomes 1 et 2 *Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France*. Moutier et al., 2011.

© Moutier et al., 2011.

QUATRIÈME ÉTAPE : SAVOIR PRENDRE DU RECUL ...

... pour mieux observer son arbre dans son intégralité. Cela permet d'estimer le port de l'arbre qui peut être un trait morphologique selon que le caractère pendulaire (comme le Cailletier) est bien visible ou si au contraire il est plus étalé (comme la Picholine) ou érigé. Cependant, les tailles ont tendance à estomper ce caractère.

Regarder autrement... et remarquer les différences...

CINQUIÈME ET DERNIÈRE ÉTAPE : AFFINER LA RECHERCHE

Une fois les différents traits discriminants répertoriés, il est intéressant et logique de se rapprocher de la liste des variétés inhérentes au terroir. Les différents cahiers des charges des AOP énumèrent généralement les variétés principales, secondaires et locales. Certes, cela ne dispense pas l'introduction d'un olivier « exotique », souvenir de voyage... car de tout temps les

Hommes ont voyagé avec l'olivier, amenant avec eux un bout de leur terre, ou rapportant d'une contrée oléicole cette variété étrangère qui présentait sur site tant d'intérêt ! Il est donc pertinent de regarder dans le tableau 2 reprenant les variétés des AOP, celles qui logiquement seraient susceptibles d'avoir été implantées ou celles reprises dans le tableau 3, en fonction de l'aire culturelle et originelle des variétés (document de travail interne France Olive).

Tableau 2 : liste des variétés des cahiers des charges des AOP françaises

AOP	Variétés principales		Variétés secondaires
Nice	Cailletier	G1	Araban des Alpes-Maritimes G1, Blanquetier G2, Blavet G2, Nostral et autres variétés locales
Haute-Provence	Aglandau	G2	Bouteillan G2, Picholine G1, Tanche G2, Colombale G2, Filayre rouge G1, Filayre noir G1, Grappié G1, Boube G1, Estoublaise et autres variétés locales anciennes
Aix-en-Provence	Aglandau	G2	Bouteillan G2, Grossane G1, Picholine G1, Petit Ribier G1, Sabine G2, Saurine G1, Verdale des Bouches-du-Rhône G2, Tripue G2, Sigoise G2 et autres variétés locales anciennes
	Cayanne	G1	
	Salonenque	G1	
Provence	Salonenque	G1	Brun G1, Cayanne G1, Cayet blanc G1, Cayet roux G2, Cayet bleu (Reymet) G1, Picholine G1, Petit Ribier G1, Tanche G2, Verdale des Bouches-du-Rhône G2, Cayet rouge G1, et autres variétés locales anciennes (Araban du Var G2)
	Aglandau	G2	
	Bouteillan	G2	
	Cayon	G1	
Baux-de-Provence	Salonenque	G1	Picholine G1 et autres variétés (locales diverses pollinisatrices)
	Aglandau	G2	
	Grossane	G1	
	Verdale BDR	G2	
Nîmes	Picholine	G1	Aglandau G2, Amellau G1, Broutignan G2, Cul blanc G1, Pigale G1, Rougette du Gard G1, Sauzen vert G1, Verdale de l'Hérault G2, Vermillau G2, Olivastre, Piquette et autres variétés locales anciennes.
	Négrette	G2	
Nyons	Tanche	G2	Cayon G1, Sauzen noir G2
Languedoc	Lucques	G2	Amellau G1, Clermontaise G1, Ménudel G1, Picholine G1, Rougette de Pignat G1, Verdale de l'Hérault G2 et autres variétés locales anciennes.
	Olivière	G2	
Corse	Sabine G2, Ghjermana di Balagna G1, Capanace G1, Zinzala G2, Aliva Nera G1, Curtinese G2, Oliese G2		



Tableau 3 : répartition des variétés selon leur aire géographique de culture sachant que certaines débordent des frontières départementales arbitraires comme la Lucques, par exemple, cultivée sur les départements adjacents. Une mention spéciale pour certaines variétés aux grandes capacités adaptatives comme la Picholine retrouvée dans bon nombre de départements sur tout le pourtour méditerranéen français.

Pyrénees-Orientales	Aude	Hérault	Gard	Ardèche	Drôme	Vaucluse	Bouches-du-Rhône	Alpes de Haute-Pce	Var	Alpes-Maritimes
Olivière		Picholine	Rougette de l'Ardèche	Tanche	Aglandau			Bouteillan	Cailletier	
Courbeil	Lucques	Négrette	Bechude	Sauzen		Salonenque	Jauberte	Cayet roux	Araban des Alpes-Maritimes	
Glory	Clermontaise	Amellau	Blanche de Payzac			Cayanne	Boube	Cayon	Blanquetier	
Redouneil	Corniale	Broutignan	Pointue de l'Ardèche			Grossane	Colombale	Araban du Var	Petite noire	
Verdale de Millas	Menuzel	Cul blanc	Ubac			Verdale des BDR	Filayre noire	Belgenteroise	Tripue	
Argoudeil	Verdale de l'Hérault	Sauzen vert	Aubenc			Ombrine	Filayre rouge	Brun		
Berdaneil	Moncita	Capelen	Baguet			Saurin	Fougnarelle	Calian		
Poumal	Moufla	Rougette du Gard	Be de Cèze			Ombrine	Grapie	Cayet rouge		
	Rougette de Pignan	Vermillau	Doree				Maragonelle	Melegran		
			Grosse violette				Merveillette	Petit Ribier		
			Petite violette					Reymet (Cayet bleu)		
			Ronde de Villeneuve de B.					Beaussaret		
			Rousette de l'Ardèche					Becu		
			Vivaraise					Bonne mode		
								Boussarlu		
								Cayet blanc		
								Cerisier		
								Cornalière		
								Coucourelle		
								Curnet		
								Dent de verdat		
								Grassois		
								Montaurounenque		
								Pardiguier		
								Pointue de Claviers		
								Rascasset		
								Rousette du Var		
								Verdale de Tourtour		

Reconnaître une variété est donc loin d'être simple et les plus grands spécialistes ne se hasarderont pas à mettre en place des grilles de détermination tant la fluctuation des critères est importante selon le contexte dans lequel se trouve l'arbre, aussi bien pédologique, climatique que cultural. L'étude de la morphologie des noyaux semble la plus significative mais réservée aux spécialistes et rien ne vaut à ce jour une analyse génétique à partir de quelques feuilles envoyées au laboratoire. La base de données oléicoles françaises la plus étoffée actuellement est celle du laboratoire ADNid situé à Montferrier (34) qui permet de nommer l'échantillon du sujet envoyé à condition bien sûr qu'il soit répertorié !

À ce propos, depuis quelques années, un gros travail de recherche des variétés anciennes oubliées depuis les derniers gels dont 1956, a permis de retrouver et d'identifier plus de 50 variétés authentifiées enrichissant la biodiversité oléicole française. En absence d'information sur ces dernières, il est donc impossible

de les reconnaître, sauf de les remarquer !

Néanmoins, s'essayer à reconnaître une variété permet à chacun de regarder l'olivier différemment, et à défaut de se perdre dans les détails, d'apprendre à repérer les traits morphologiques d'intérêt et d'accoutumer son regard à trouver des similitudes dans une parcelle sur différents arbres. C'est en ce sens que des fiches ont été rédigées par France Olive pour guider chacun dans sa recherche, des fiches certes perfectibles mais qui permettent de dresser une première approche dans les critères à prendre en compte pour la reconnaissance potentielle de certaines variétés françaises.

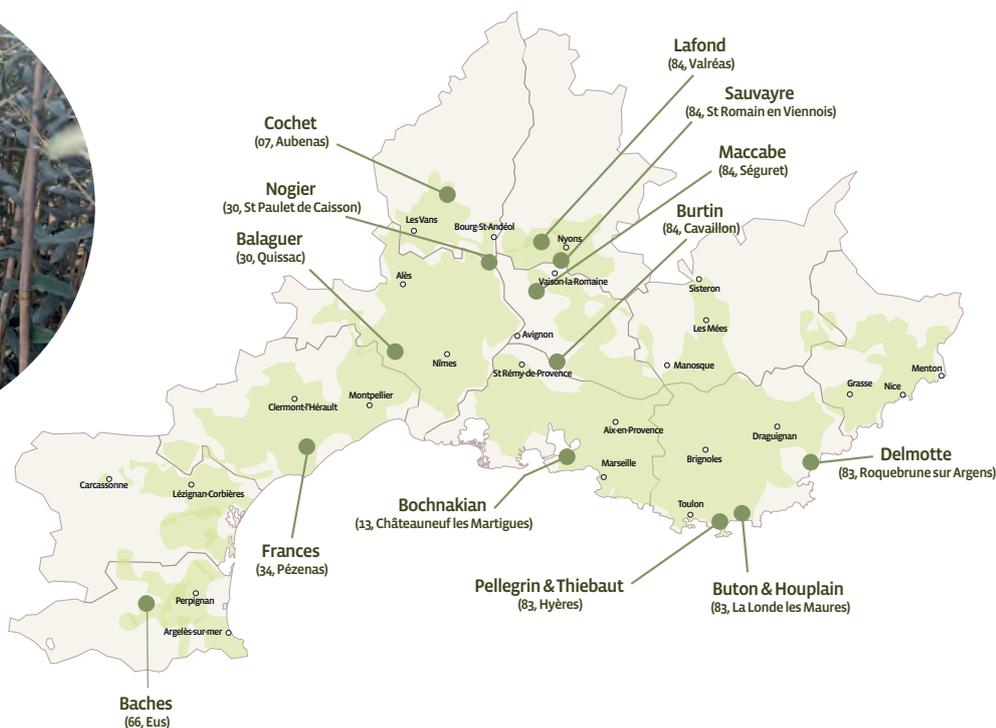
Plus d'informations sur <https://franceolive.fr/oleiculteur/plantation/caracterisation-des-varietes>



LES PÉPINIÉRISTES OLÉICOLES FRANÇAIS DÉPOSITAIRES DE LA BIODIVERSITÉ OLÉICOLE FRANÇAISE

À ce jour, 15 pépiniéristes se sont engagés avec France Olive à travers une charte de qualité, garantissant non seulement la qualité et le sérieux du travail mais aussi l'origine du plant ... français. Dans un contexte difficile de *Xylella fastidiosa*, il est plus que jamais important de ne pas s'approvisionner n'importe où, surtout lorsque la traçabilité du plant reste opaque. En absence de certification de plants d'olivier français, il est donc fortement conseillé, pour ne pas dire nécessaire et primordial, de se diriger vers une entreprise signataire de cette charte.

Pour plus d'informations : <https://franceolive.fr/oleiculteur/plantation-liste-des-pepinieristes/>



Liste des pépiniéristes signataires de la charte de qualité avec France Olive

Ardèche (07)

Pépinières Cochet

à Aubenas

☎ 04 75 35 91 90

✉ contact@cochetfrederic.com

Bouches-du-Rhône (13)

Pépinière Bochnakian

à Châteauneuf-les-Martigues

☎ 04 42 79 84 81

✉ contact@pepinieres-bochnakian.fr

Gard (30)

Pépinières Balaguer

à Quissac

☎ 06 84 01 15 41

✉ pepinierebalaguer@orange.fr

Pépinières Nogier

à Saint-Paulet-de-Caisson

☎ 06 78 34 12 54

✉ pepinieres.nogier@gmail.com

Hérault (34)

GAEC des Pépinières

à Frances (Pézenas)

☎ 06 64 97 15 70

✉ pepinieresfrances@gmail.com

Pyrénées-Orientales (66)

Pépinières Baches

à Eus

☎ 04 68 96 42 91 ou 06 20 87 41 41

✉ bachesbene@aol.com

Var (83)

Pépinières Pellegrin

à Hyères

☎ 06 30 63 27 74

✉ secateur.et.fourchette@gmail.com

Pépinières Thiébaut

à Hyères

☎ 06 22 22 09 74

✉ xavier.thiebaut.pep@orange.fr

Pépinières Buton

à La Londe-les-Maures

☎ 06 86 12 96 26

✉ buton.arthur@gmail.com

Pépinière Houplain - Les serres de Manon - Cortaderia

à La Londe-les-Maures

☎ 06 23 67 09 28

✉ cortaderia@gmail.com

Pépinières Delmotte

à Roquebrune-sur-Argens

☎ 06 64 41 08 89

✉ lolivette@domainedelolivette.fr

Vaucluse (84)

Pépinières Burtin

à Cavaillon

☎ 04 90 78 04 59

✉ pepinieresburtin@wanadoo.fr

Pépinières Sauvayre Didier

à Saint-Romain-en-Viennois

☎ 04 90 46 45 94

✉ pepinieres.sauvayre.didier@gmail.com

EARL Maccabé

à Séguret

☎ 06 32 69 69 43

✉ delphine.maccabe@gmail.com

Pépinières Lafond

à Valréas

☎ 04 90 35 12 40

✉ contact@pepinieres-lafond.com