

Bien choisir ses variétés d'oliviers : entre terroir, débouchés et contraintes techniques



Hélène LASSEURRE – Directrice pôle CONSERVATION & RECHERCHE
France Olive



SOMMAIRE

- I. LA BIODIVERSITE OLEICOLE FRANCAISE**
- II. LES CARACTERISTIQUES PHYSIOLOGIQUES**
- III. LES CARACTERISTIQUES AGRONOMIQUES**
- IV. CRITERES DE CHOIX DES VARIETES**





I. LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE

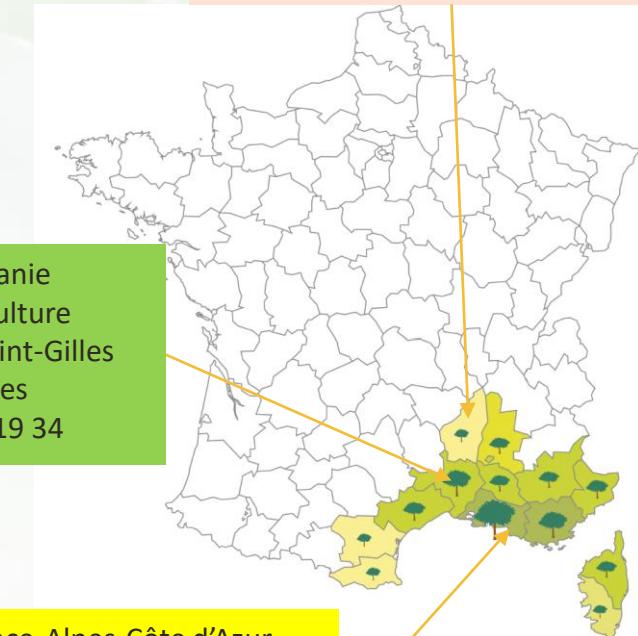
= L'association française interprofessionnelle de l'olive
(ex. AFIDOL)



Présentation de l'interprofession France Olive

- L'association française interprofessionnelle de l'olive (ex. AFIDOL)
- Une association, reconnue par l'État, créée en 1999
- Une représentation de tous les acteurs de la filière oléicole
- Un accord interprofessionnel triennal signé par les familles représentatives
- Un budget de 2 000 k€ financé pour :
 - 40 % : par les Cotisations Volontaires Etendues* de l'amont et de l'aval
 - 60 % : par les subventions européennes, nationales et régionales
- Trois antennes dans les trois principales régions productrices :

Région Auvergne-Rhône-Alpes
40, place de la Libération
26110 Nyons
Tél. 04 75 26 90 90



Région Occitanie
Mas de l'agriculture
1120, route de Saint-Gilles
30932 Nîmes
Tél. 04 66 08 19 34

Région Sud, Provence-Alpes-Côte d'Azur
Maison des Agriculteurs
22, avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92



* CVE (ex. CVO) : « Volontaires » car décidées par les familles représentatives de la filière et « Etendues » car rendues obligatoires par l'Etat à l'ensemble des acteurs de la filière par extension de l'accord interprofessionnel.

ORGANISATION DE LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE

PÉPINIÉRISTES
(FNPHP)

PRODUCTEURS
ET ODG DES AOP
(CFPO)

MOULINS PRIVÉS
(SNM)

COOPÉRATIVES
OLÉICOLES
(FCO)

CONFISEURS
(FOF)

NÉGOCE
(FEDICO)



Directeur
> Directeur Technique



3 SITES - 17 SALARIÉS - 2 M€ BUDGET

FRANCE

Olive

LES STRUCTURES JURIDIQUES :

- > Association française interprofessionnelle de l'olive
- > France Olive Production
- > Centre Technique de l'Olivier
- > Institut du Monde de l'Olivier
- > Le Nouvel Olivier
- > Conservatoire Méditerranéen de l'Olivier (en création)



CONSERVATION
& RECHERCHE

Directrice Conservation
& Recherche



AGRONOMIE

Responsable Agronomie
> Responsable expérimentation
> Responsable études



VALORISATION
& QUALITÉ DES PRODUITS

Responsable Valorisation
& Qualité des produits
> Responsable du laboratoire
> Techniciennes de laboratoire



PROCESS
& OLIVES DE TABLE

Responsable Process
& Olives de table



COMMUNICATION
& ÉCONOMIE

Directrice Communication
& Économie
> Chargées de mission



ADMINISTRATIF
& FINANCIER

Responsable Administratif
Responsable Financier

Comité scientifique

CIVAM & Chambres
d'Agriculture

Laboratoire oléicole

Commission technique

Commission technique

Commission technique

Commission technique



L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.



315 MOULINS

dont 271 moulins privés et 44 moulins coopératifs.



76 CONFISEURS DÉCLARÉS

dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives



100 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



4 900 TONNES

la production moyenne d'huile d'olive sur 6 ans.

Soit 4,5 millions de litres



1 350 TONNES

la production moyenne d'olives de table sur 6 ans.



Consommation française totale
d'huile d'olive : 125 000 tonnes



Production française : 4 900 tonnes

Part dans la consommation nationale : 4 %



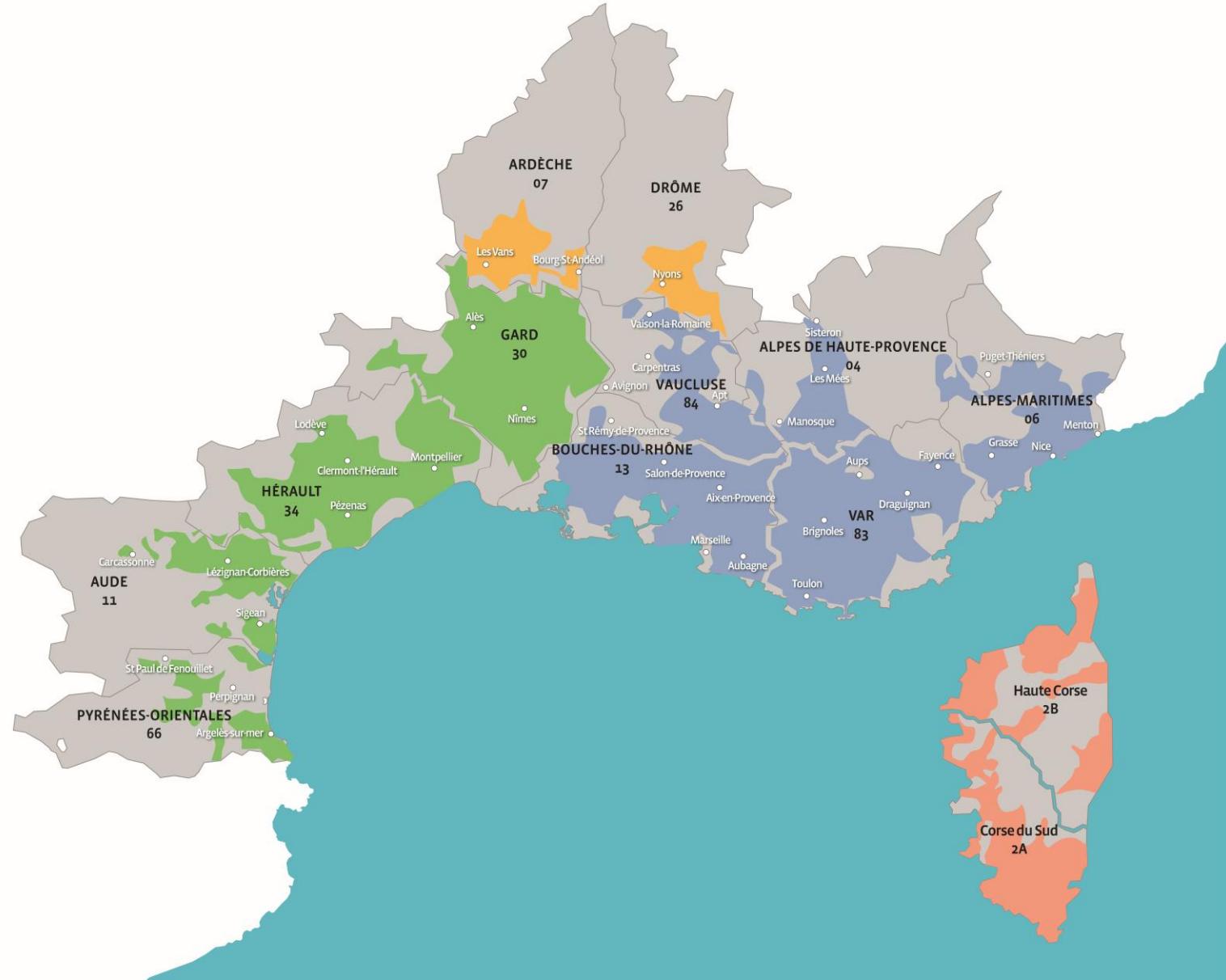
Un magazine
dédié à la filière !

3 familles de goût et une multitude de variantes au sein de chaque famille en fonction des variétés, du terroir et du savoir-faire
Les huiles d'olive de France : une palette aromatique très diversifiée!

Une petite filière, créatrice de valeur !



Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ?
Entre mirages, opportunités ou opportunisme.



Les variétés françaises

Liste CTPS
**93 variétés françaises
authentifiées**

AGLANDAU	COLOMBALE	PARDIGUIER
AMELLAU	CORNALIERE	PETIT RIBIER
ARABAN DES ALPES-MARITIMES	CORNIALE	PETITE NOIRE
ARABAN DU VAR	COUCOURELLE	PETITE VIOLETTE
ARGOUDEIL	COURBEIL	PICHOLINE
AUBENC	CUL BLANC	PIGALE
BAGUET	CURNET	POINTUE DE CLAVIERS
BE DE CEZE	DENT DE VERRAT	POINTUE DE L'ARDECHE
BEAUSSARET	DOREE	POUMAL
BECHUDE	FILAYRE NOIR	RASCASSET
BECU	FILAYRE ROUGE	REDOUNEIL
BELGENTIEROISE	FOUGNARELLE	REYMET (CAYET BLEU)
BERDANEIL	GLORY	RONDE DE VILLENEUVE DE BERG
BLANCHE DE PAYZAC	GRAPIE	ROUGETTE DE L'ARDECHE
BLANQUETIER	GRASSOIS	ROUGETTE DE PIGNAN
BONNE MODE	GROS RIBIER	ROUGETTE DU GARD
BOUBE	GROSSANE	ROUSSETTE DE L'ARDECHE
BOUSSARLU	GROSSE VIOLETTE	ROUSSETTE DU VAR
BOUTEILLAN	GROSSELOTTE	SALONENQUE
BROUTIGNAN	JAUBERTE	SAURIN
BRUN	LUCQUES	SAUZEN
CAILLETIER	MARAGONELLE	SAUZEN VERT
CALIAN	MELEGRET	TANCHE
CAPELEN	MENUDEL	TRIPUE
CAYANNE	MERVEILLETTE	UBAC
CAYET BLANC	MONCITA	VERDALE DE L'HERAULT
CAYET ROUGE	MONTAUROUNENQUE	VERDALE DE MILLAS
CAYET ROUX	MOUFLA	VERDALE DE TOURTOUR
CAYON	NEGRETTE	VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE
CERISIER	OLIVIERE	VERMILLAU
CLERMONTAISE	OMBRINE	

Journée de l'oléiculture : *L'oléiculture, un choix d'avenir ?*
Entre mirages, opportunités ou opportunisme.



Statut des 93 variétés françaises

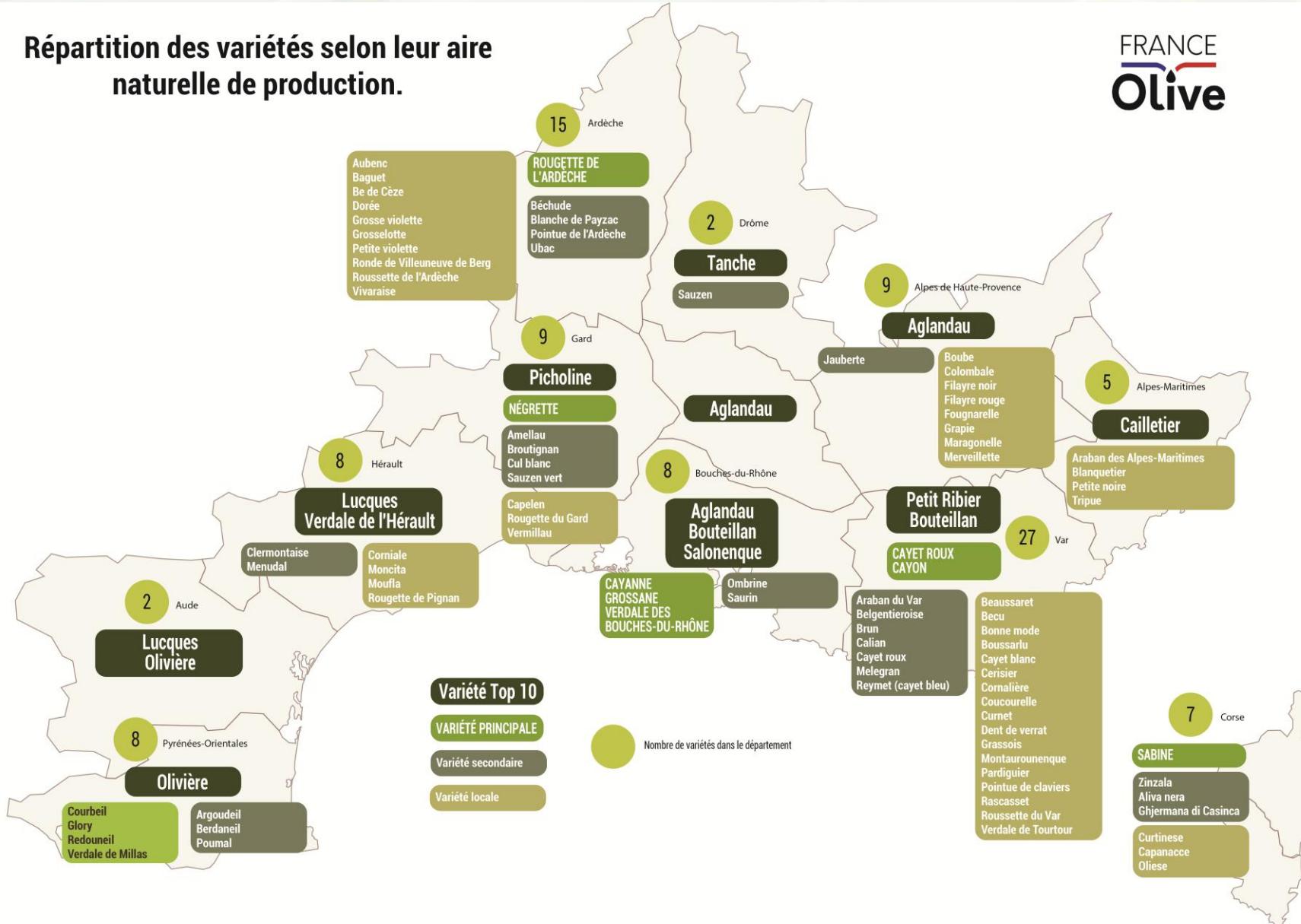
10	A-TOP 10
7	B-Principale
32	C-Secondeaire
25	D-Locale
16	E-Collection
1	Y-Non classé
1	?

Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ?
Entre mirages, opportunités ou opportunisme.

A-TOP10	AGLANDAU	
A-TOP10	BOUTEILLAN	
A-TOP10	CAILLETIER	
A-TOP10	LUCQUES	
A-TOP10	OLIVIERE	
A-TOP10	PICHOLINE	
A-TOP10	PETIT RIBIER	
A-TOP10	SALONENQUE	
A-TOP10	TANCHE	
A-TOP10	VERDALE DE L'HERAULT	
B-Principale	CAYANNE	
B-Principale	CAYET ROUX	
B-Principale	CAYON	
B-Principale	GROSSANE	
B-Principale	NEGRETTE	
B-Principale	ROUGETTE DE L'ARDECHE	
B-Principale	VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE	
C-Secondeaire	AMELLAU	
C-Secondeaire	ARABAN DU VAR	
C-Secondeaire	ARGOUDÉIL	
C-Secondeaire	BE DE CEZE	
C-Secondeaire	BECHUDE	
C-Secondeaire	BELGENTIEROISE	
C-Secondeaire	BERDANEIL	
C-Secondeaire	BLANCHE DE PAYZAC	
C-Secondeaire	BOUBE	
C-Secondeaire	BROUTIGNAN	
C-Secondeaire	BRUN	
C-Secondeaire	CALIAN	
C-Secondeaire	CLERMONTAISE	
C-Secondeaire	COLOMBALE	
C-Secondeaire	COURBEIL	
C-Secondeaire	CUL BLANC	
C-Secondeaire	FILAYRE NOIR	
C-Secondeaire	FILAYRE ROUGE	
C-Secondeaire	GLORY	
C-Secondeaire	GRAPIE	
C-Secondeaire	JAUBERTE	
C-Secondeaire	MENUDEL	
C-Secondeaire	MONCITA	
C-Secondeaire	OMBRINE	
C-Secondeaire	REDOUNEIL	
C-Secondeaire	REYMET (CAYET BLEU)	
C-Secondeaire	ROUGETTE DE PIGNAN	
C-Secondeaire	ROUGETTE DU GARD	
C-Secondeaire	SAUZEN VERT	
C-Secondeaire	UBAC	
C-Secondeaire	VERDALE DE MILLAS	
C-Secondeaire	VERMILLAU	
D-Locale	ARABAN DES ALPES-MARITIMES	
D-Locale	BECU	
D-Locale	BLANQUETIER	
D-Locale	BOUSSARLU	
D-Locale	CAPELEN	
D-Locale	CAYET ROUGE	
D-Locale	CORNALIERE	
D-Locale	CORNIALE	
D-Locale	COUCOURELLE	
D-Locale	DENT DE VERRAT	
D-Locale	DOREE	
D-Locale	GROSSELOTTE	
D-Locale	MELEGREN	
D-Locale	MERVEILLETTE	
D-Locale	MONTAUROUNENQUE	
D-Locale	PARDIGUIER	
D-Locale	PETITE NOIRE	
D-Locale	PETITE VIOLETTE	
D-Locale	POINTUE DE L'ARDECHE	
D-Locale	POUMAL	
D-Locale	RASCASSET	
D-Locale	ROUSSETTE DU VAR	
D-Locale	SAUZEN	
D-Locale	TRIPUE	
D-Locale	VERDALE DE TOURTOUR	
E-Collection	AUBENC	
E-Collection	BAGUET	
E-Collection	BEAUSSARET	
E-Collection	BONNE MODE	
E-Collection	CAYET BLANC	
E-Collection	CERISIER	
E-Collection	CURNET	
E-Collection	FOUGNARELLE	
E-Collection	GRASSOIS	
E-Collection	GROS RIBIER	
E-Collection	GROSSE VIOLETTE	
E-Collection	MARAGONELLE	
E-Collection	MOUFLA	
E-Collection	POINTUE DE CLAVIERS	
E-Collection	ROUSSETTE DE L'ARDECHE	
E-Collection	SAURIN	
E-Collection	VIVARAISE	
Y-Non classé	PIGALE	
	RONDE DE VILLENEUVE DE BERG	



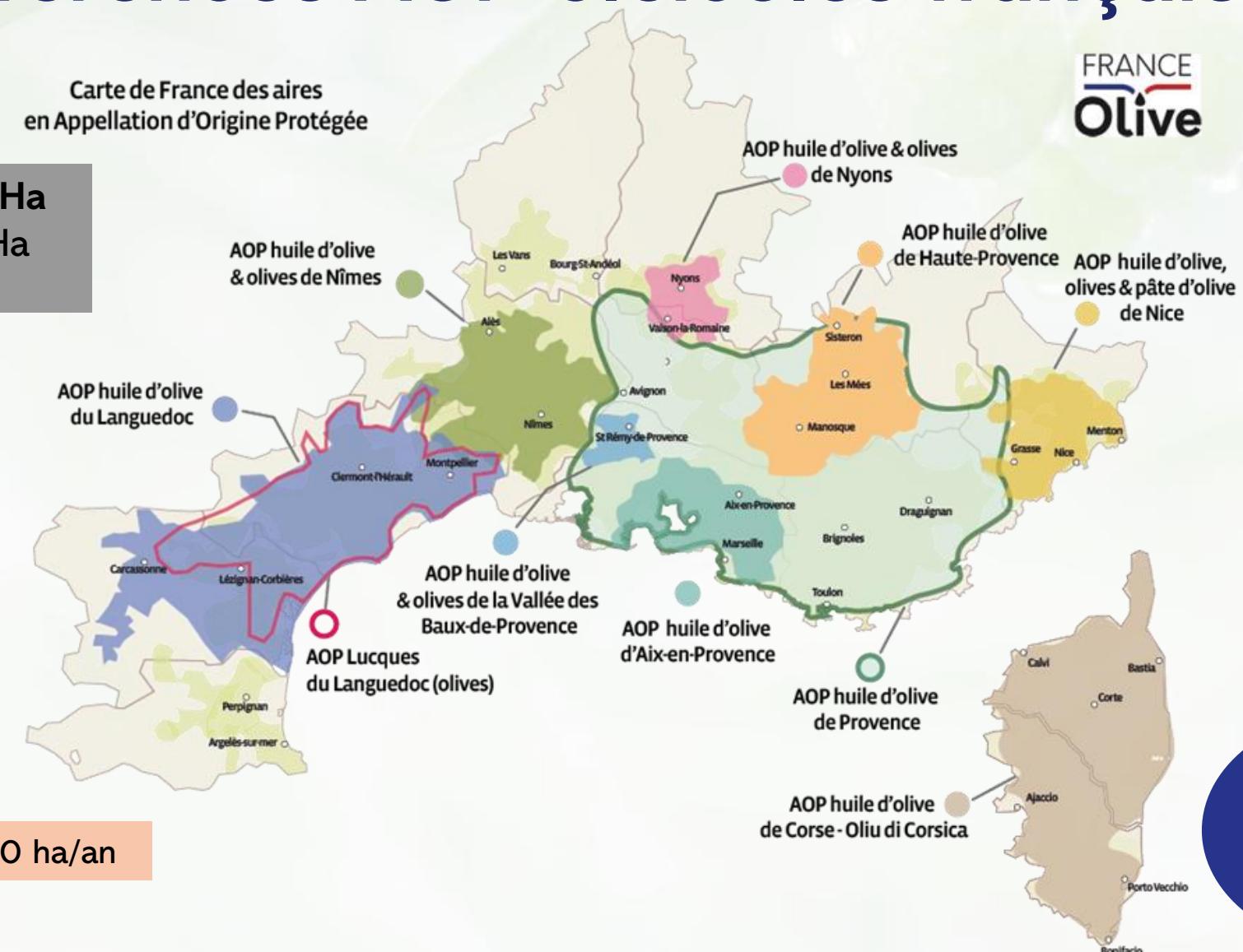
Répartition des variétés selon leur aire naturelle de production.



Les différences AOP oléicoles françaises

Surface totale estimée : 50 000 Ha
Surface professionnels : 17622 Ha
(recensement 2022)

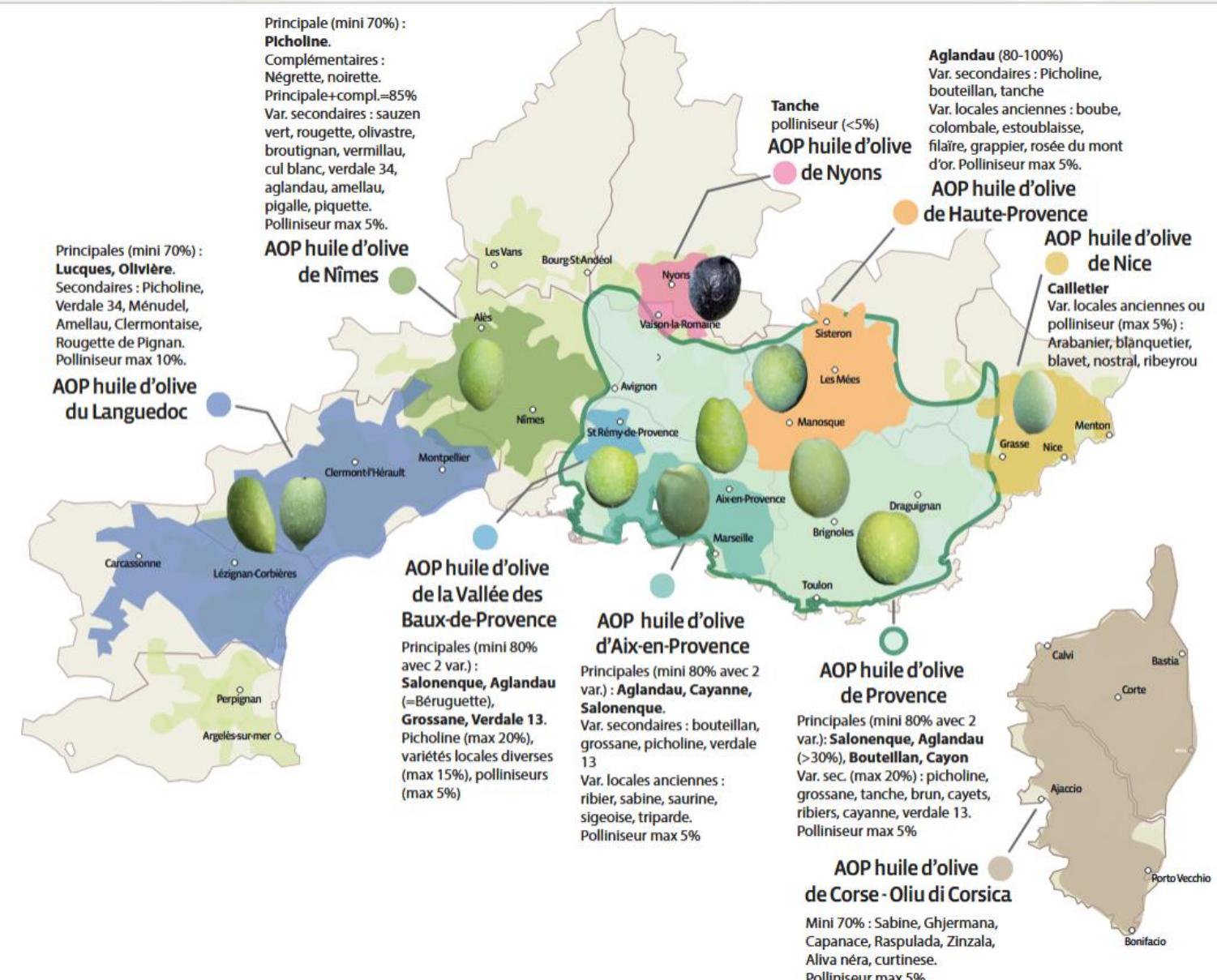
Carte de France des aires
en Appellation d'Origine Protégée



Dynamique de plantation : + 400-500 ha/an



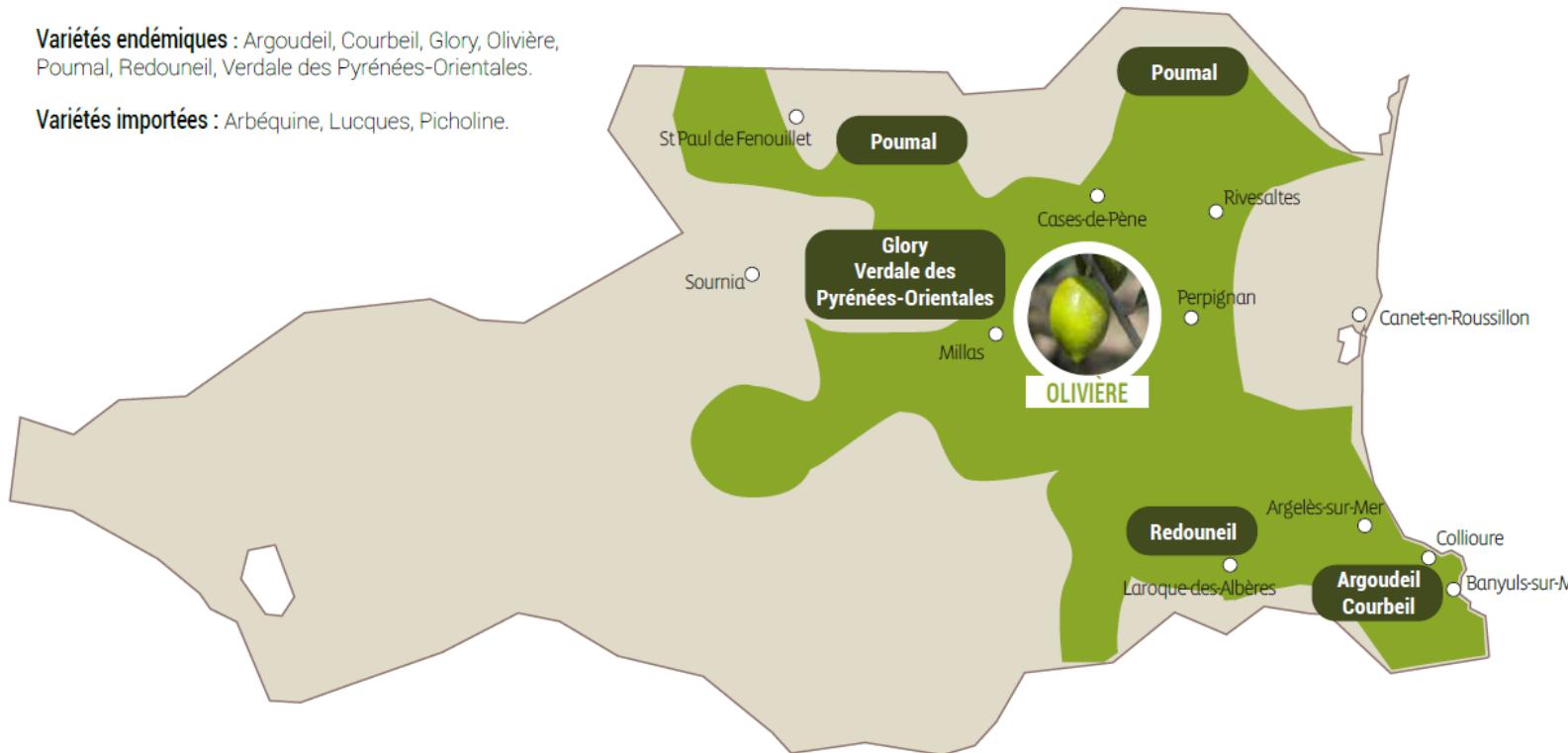
9 AOP Huile d'olive
5 AOP Olives de table



Carte des variétés des Pyrénées-Orientales

Variétés endémiques : Argoudeil, Courbeil, Glory, Olivière, Poumal, Redouneil, Verdale des Pyrénées-Orientales.

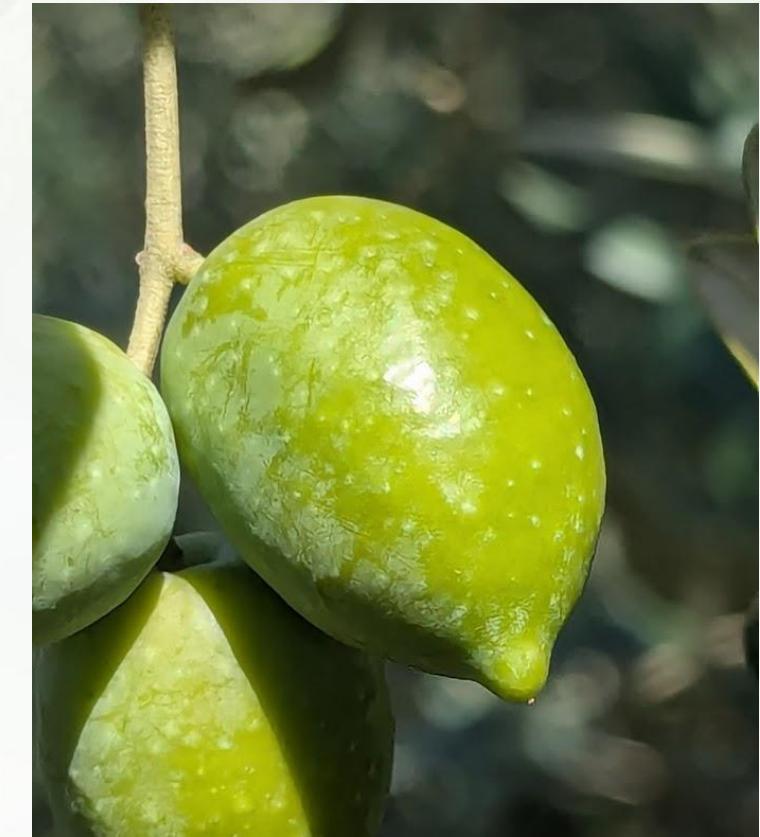
Variétés importées : Arbequine, Lucques, Picholine.



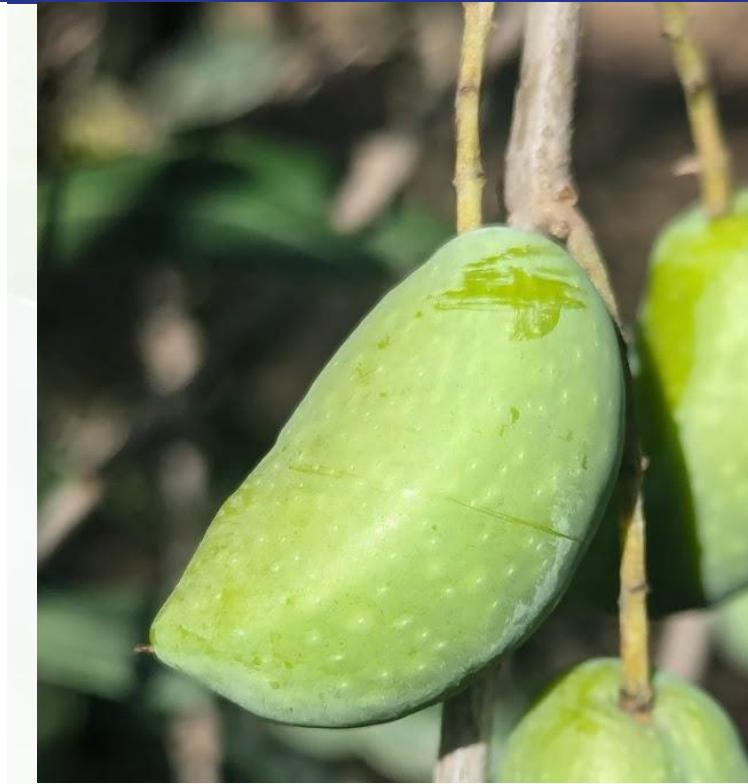
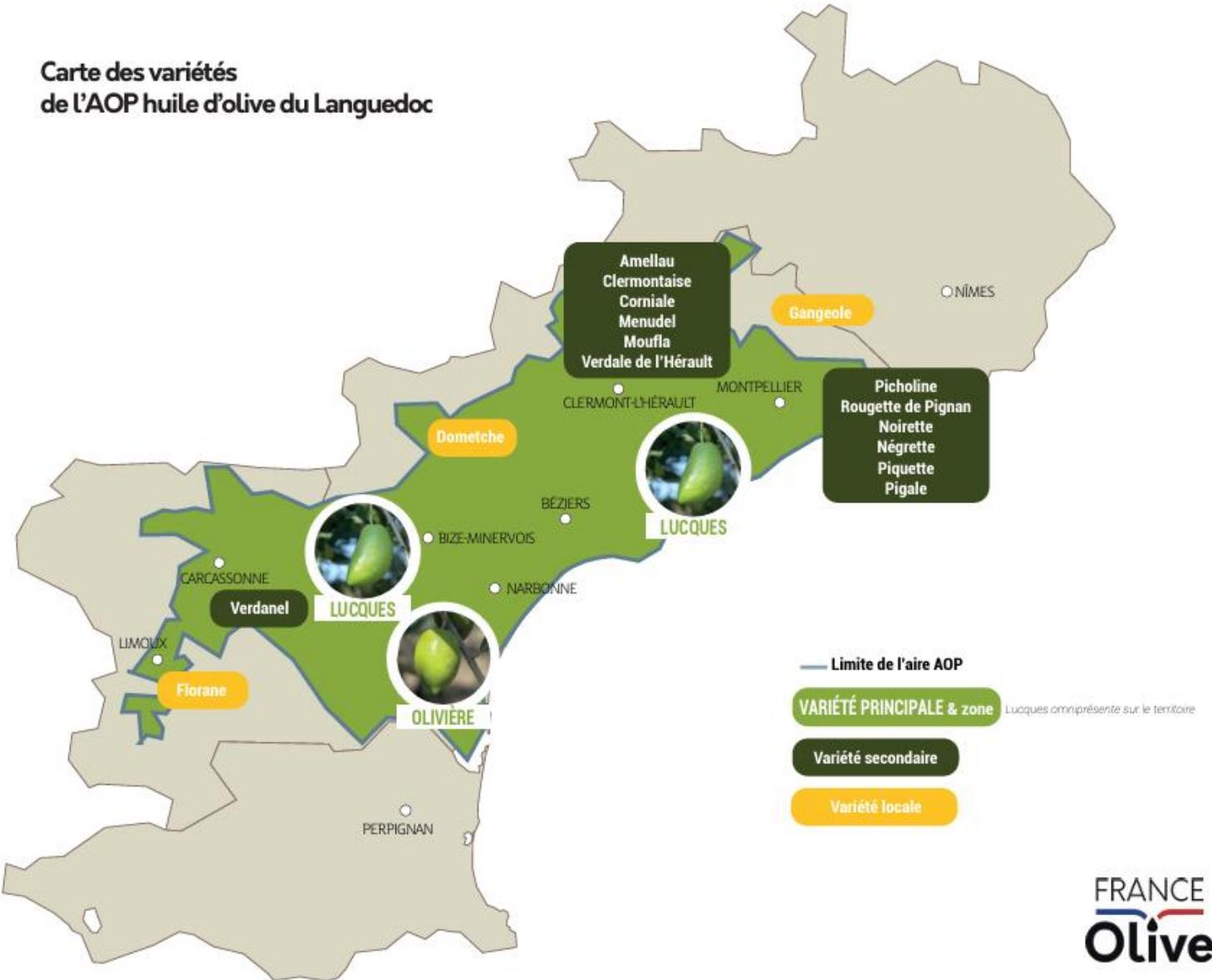
VARIÉTÉ PRINCIPALE & zone Olivière omniprésente sur le territoire

Variété secondaire

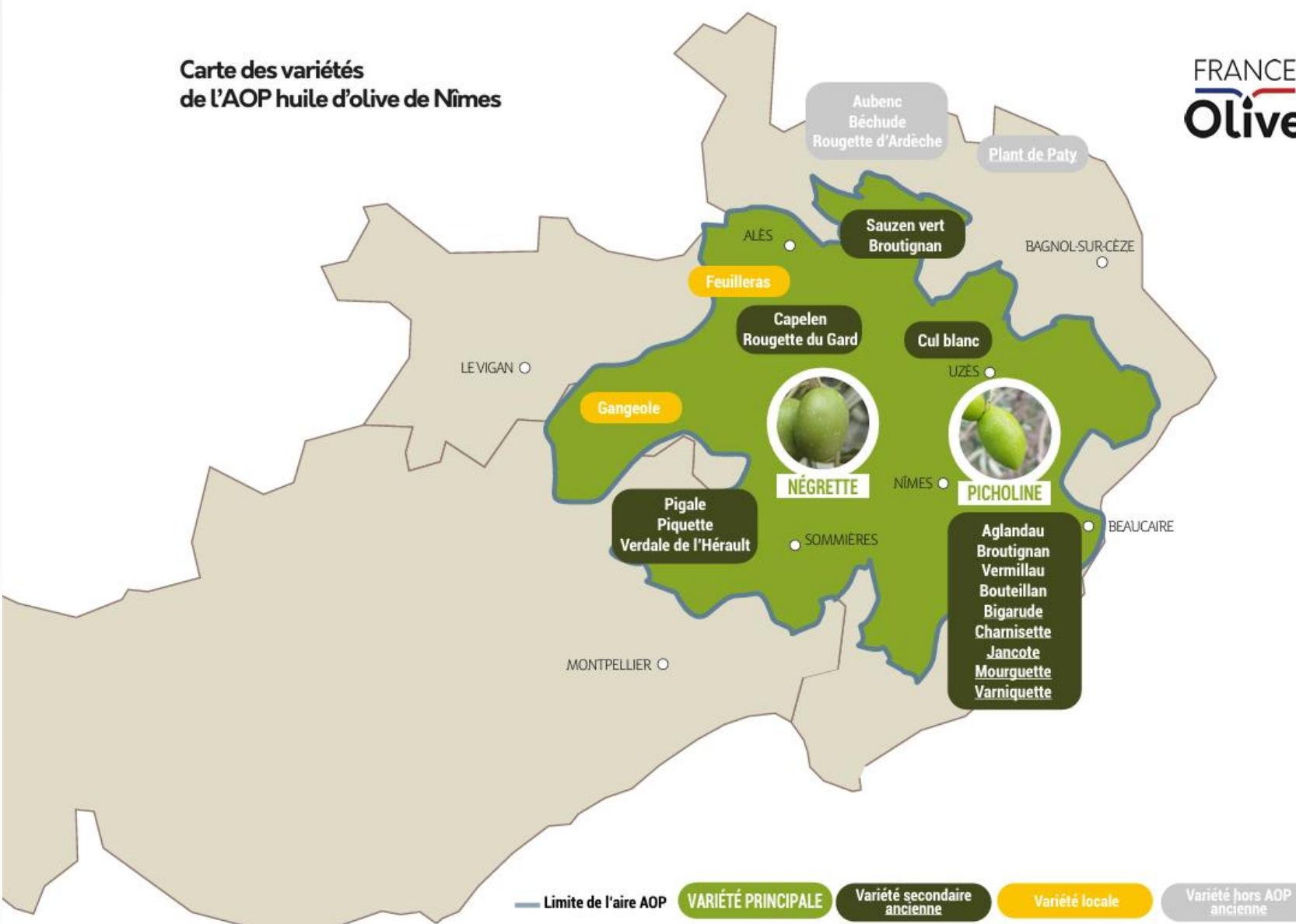
FRANCE
Olive



Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive du Languedoc



Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive de Nîmes



FRANCE
Olive



FRANCE
Olive

Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ? Entre mirages, opportunités ou opportunisme.

Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence

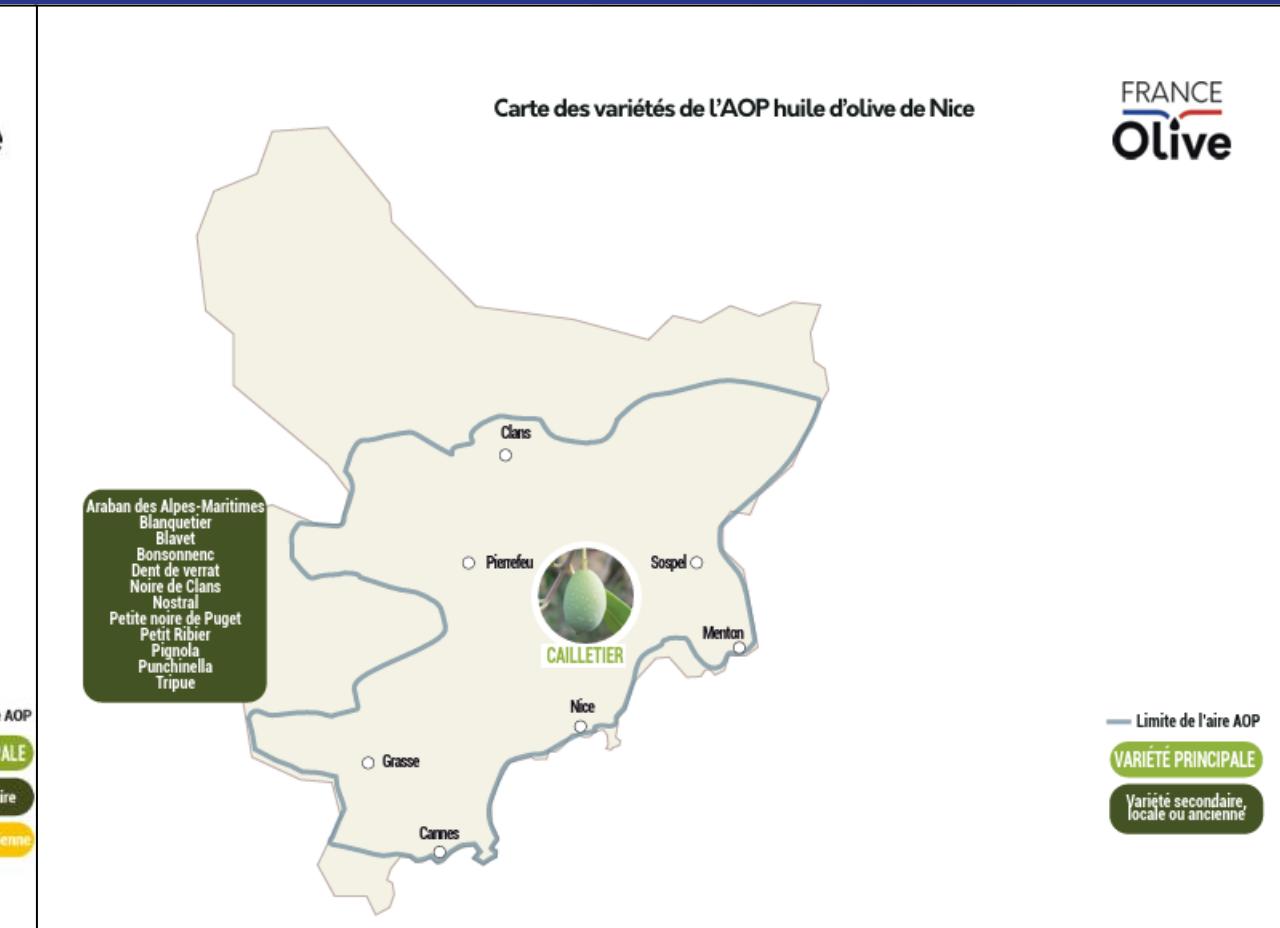
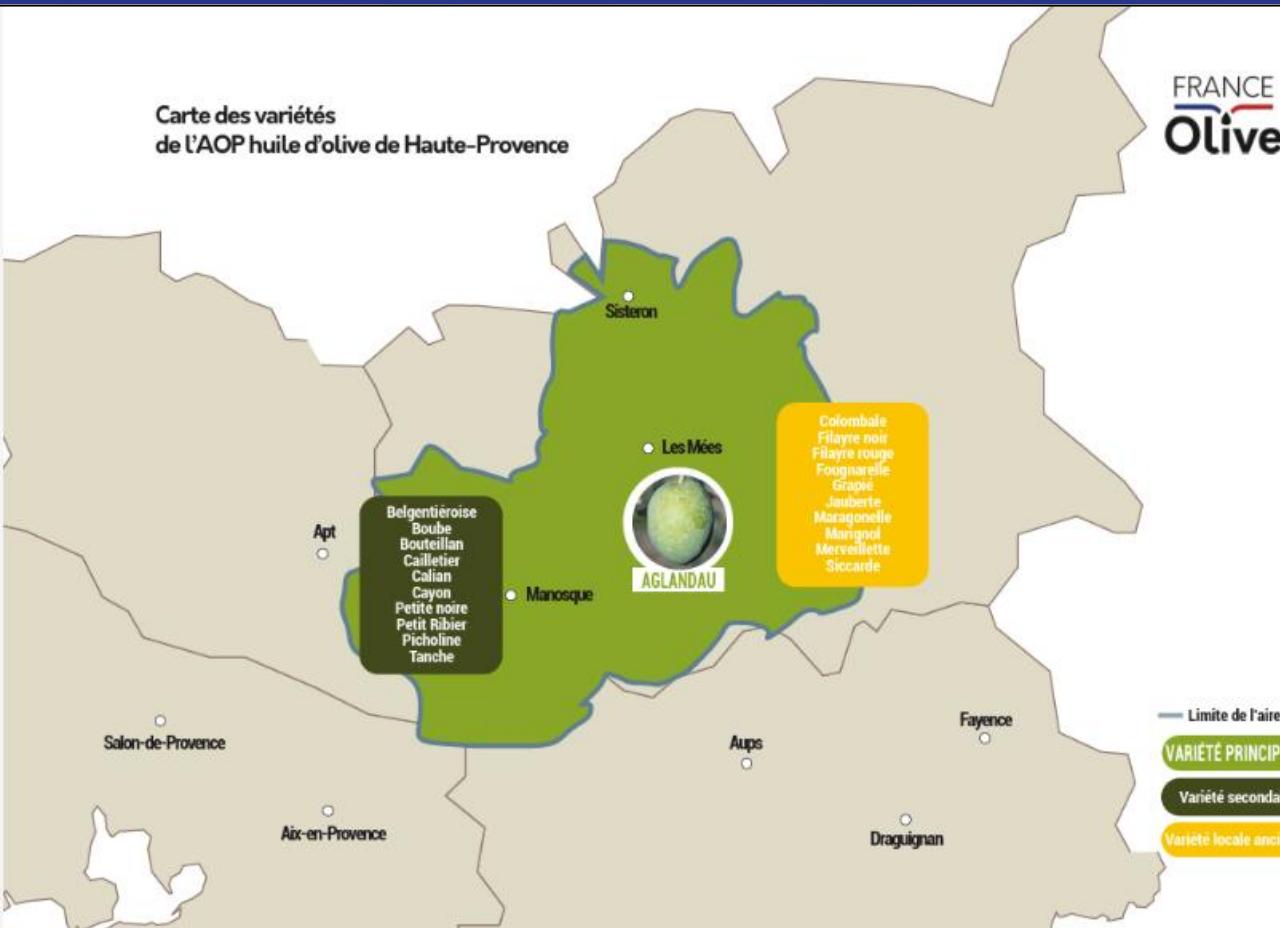


FRANCE
Olive

Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive de Provence



FRANCE
Olive



CLASSEMENT DES VARIÉTÉS EN FONCTION DE LEUR DESTINATION



5 types de variétés d'olives:

- ❖ Variétés à huile
- ❖ Variétés de table :
 - à olives vertes
 - à olives noires
- ❖ Variétés mixtes :
 - à huile et à olives vertes de table
 - à huile et à olives noires de table

Variétés d'olives de table

Olives vertes :

Variété	Nom commercial	Aire de production	AOC
Lucques	Lucques ou Olive du Languedoc	Hérault - Aude - Pyrénées Orientales	AOP Lucques du Languedoc
Picholine	Picholine ou Olive de Nîmes	Gard - Bouches du Rhône - Hérault - Aude	« Olive de Nîmes » depuis 2006 dans le Gard et l'est de l'Hérault
Salonenque Aglandau	Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997
Bouteillan	Bouteillan	Var	
Amellau	Amellau	Hérault - Aude	
Belgentieroise	Olive de Belgentier	Sud du Var	

Olives noires :

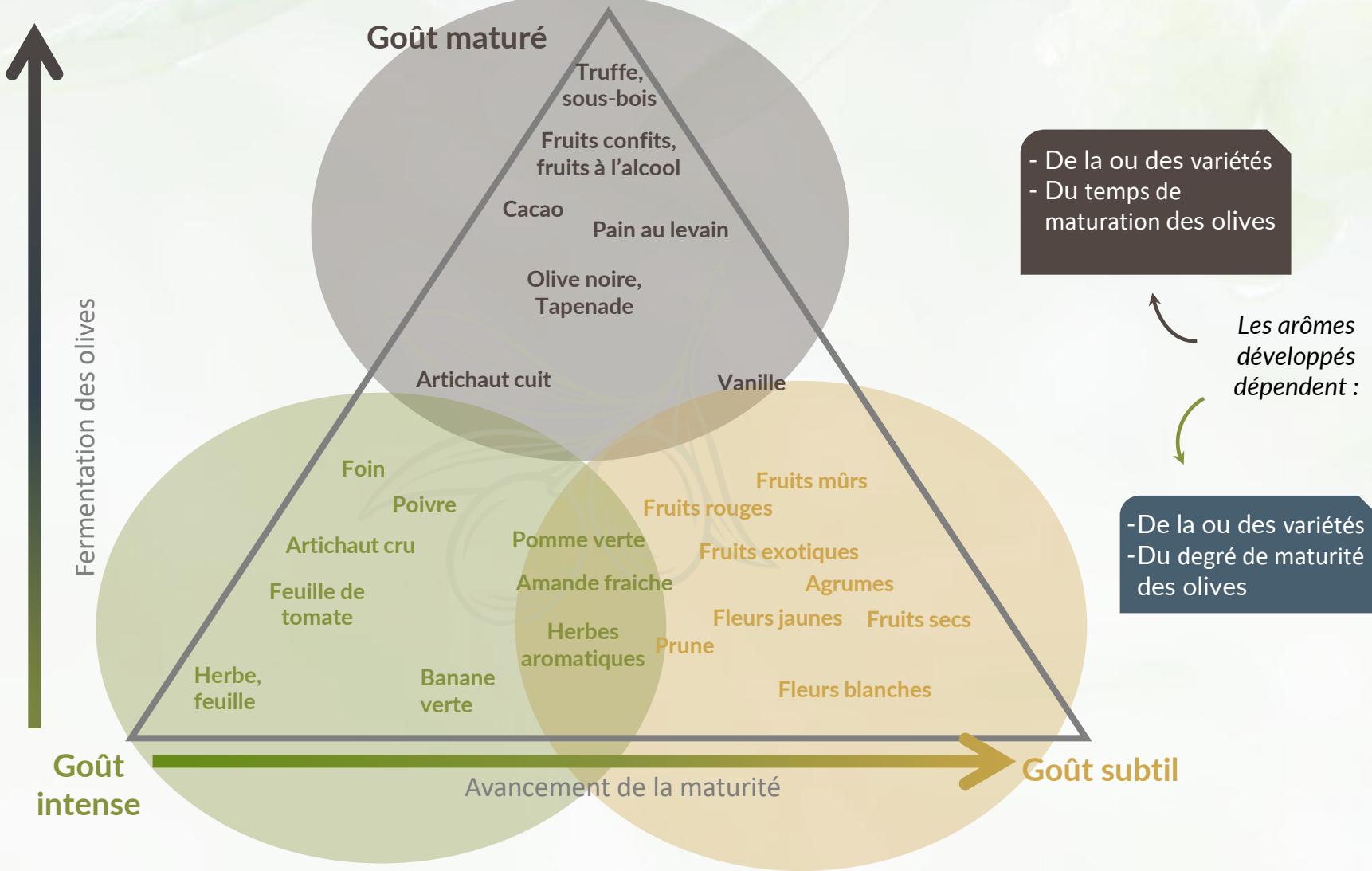
Variété	Nom commercial	Aire de production	AOC
Tanche	Olive de Nyons	Drôme - Vaucluse	« Olive noire de Nyons » depuis 1994
Cailletier	Olive de Nice	Alpes Maritimes - Est du Var	« Olive de Nice » et « Pate d'Olive de Nice » depuis 2001
Grossane	Olives noires de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997



VARIÉTÉS	FINALITÉ	FRUITÉ	CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	BASSIN DE PRODUCTION	PRÉSENCE DANS DES AOP (en variété principales)		
AGLANDAU	Huile d'olive	Fruité vert à mi-mûr	Arômes : artichaut cru, amande, banane, verdure, pomme/poire (plutôt dans le fruit) Onctuosité moyenne	Principalement PACA (04, 13)	huile d'olive de Haute-Provence AOP, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, huile d'olive d'Aix-en-Provence	PACA (83, surtout 13)	huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP, huile d'olive de Provence AOP
	Olives vertes						
AMELLAU	Olives vertes à tournantes						
BELGENTIÈROISE	Olives vertes						
BOUTEILLAN	Huile d'olive			Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	PACA (83, surtout 13)	olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
	Olives vertes						
CAILLETIER	Huile d'olive			Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	huile d'olive de Nyons AOP
	Olives noires						
CAYON	Huile d'olive						
GROSSANE	Huile d'olive			Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	olives noires de Nyons AOP
	Olives noires						
LUCQUES	Huile d'olive			Huile d'olive	Olives noires	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	olives noires de Nyons AOP
	Olives vertes						
NÉGRETTE	Huile d'olive						
OLIVIÈRE	Huile d'olive	Fruité vert	frâche. Huile onctueuse, amertume moyenne et ardence élevée (surtout en récolte précoce)	PACA (06, surtout 83)			
PETIT RIBIER	Huile d'olive	Fruité vert	frâche. Huile onctueuse, amertume moyenne et ardence élevée (surtout en récolte précoce)	PACA (06, surtout 83)			
PICHOLINE	Huile d'olive	Fruité mûr	Arômes : prune, amande, herbe, feuille, foie frais, pomme. Huile onctueuse, avec une ardence modérée et amertume moyenne à intense.	PACA et Occitanie, surtout 30	huile d'olive de Nîmes AOP	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	olives noires de Nyons AOP
		Olives mûrées	Arômes : olive noire, pruneau, cacao, confiture/fruit confits, pain au levain				
		Olives vertes	craquante, juteuse, arômes de beurre et de noisette typiques		olive de Nîmes AOP		
ROUGETTE DE L'ARDÈCHE	Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	Arômes : artichaut cru, amande, herbe, feuille, foie frais. Huile onctueuse. Amertume et ardence moyennes (mais élevées en début de saison).	07 et 30			
SALONENQUE	Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	Arômes : noisette fraîche, pomme, verdure. Huile douce.	PACA (83, surtout 13)	huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP, huile d'olive de Provence AOP	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	olives noires de Nyons AOP
		Olives vertes	fermes en bouche, préparées avec du fenouil qui lui donne un goût prononcé		olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP		
TANCHE	Huile d'olive	Fruité mûr	Arômes : Amande, noisette fraîche, pomme, foie frais, beurre frais. Amertume faible mais très intense en début de saison. Ardence faible.	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	huile d'olive de Nyons AOP	Surtout 26, un peu PACA (03 et 04)	olives noires de Nyons AOP
		Olives noires	arômes fruités, d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ces arômes se développant différemment suivant le mode de préparation)		olives noires de Nyons AOP		
VERDALE DES BOUCHES DU RHÔNE	Huile d'olive	Fruité mi-vé, mi-mûr	Arômes : verdure, pâtisserie. Faible onctuosité, huile très douce et légère.	13	huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP		
VERDALE DE L'HÉRAULT	Huile d'olive		Arômes : verdure, noix fraîche, pomme. Huile très douce, peu onctueuse.	34			



Les principaux arômes de l'huile d'olive



Les notes aromatiques peuvent être :
Dominantes
Secondaires
Plus ou moins intenses



Nouveaux contextes

Changement climatique

Contraintes économiques

Nouveaux territoires oléicoles

Nouveaux modes de conduite

Nouveaux oléiculteurs

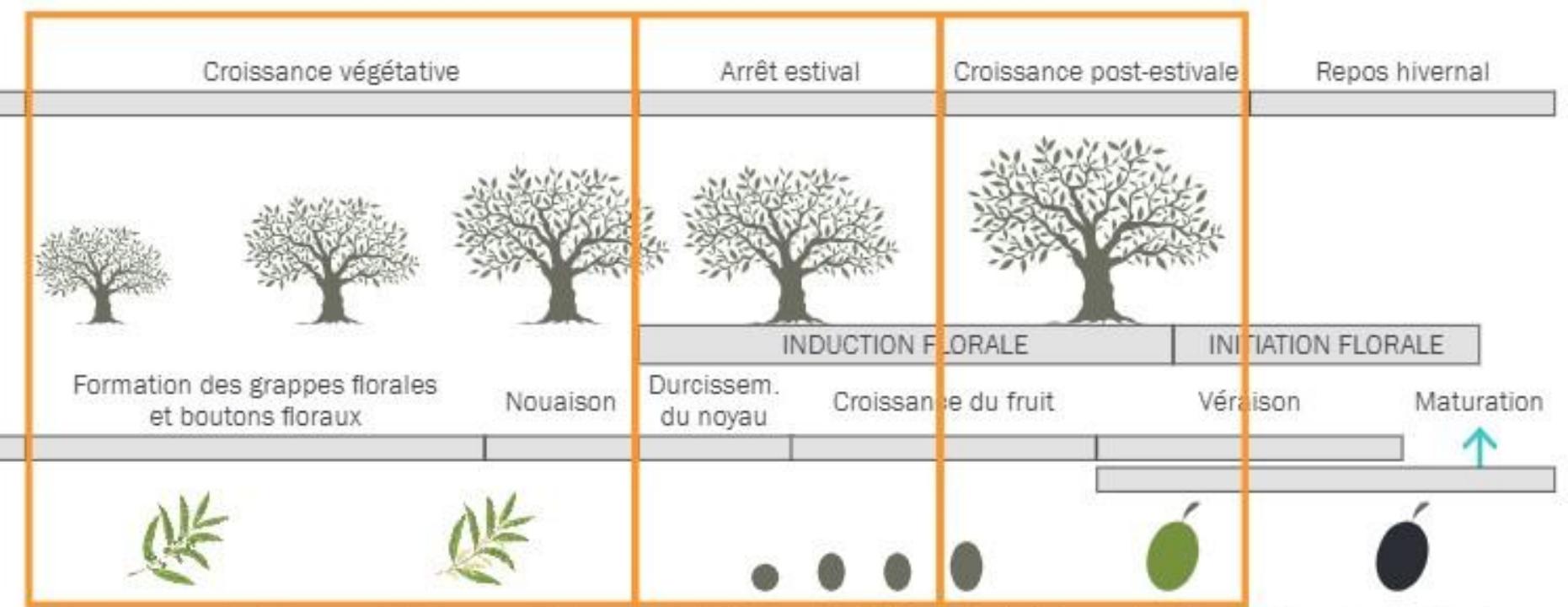
⇒ **Besoin de connaître les variétés**



Des périodes critiques : Débourrement, floraison, nouaison

Croissance et maturation des fruits

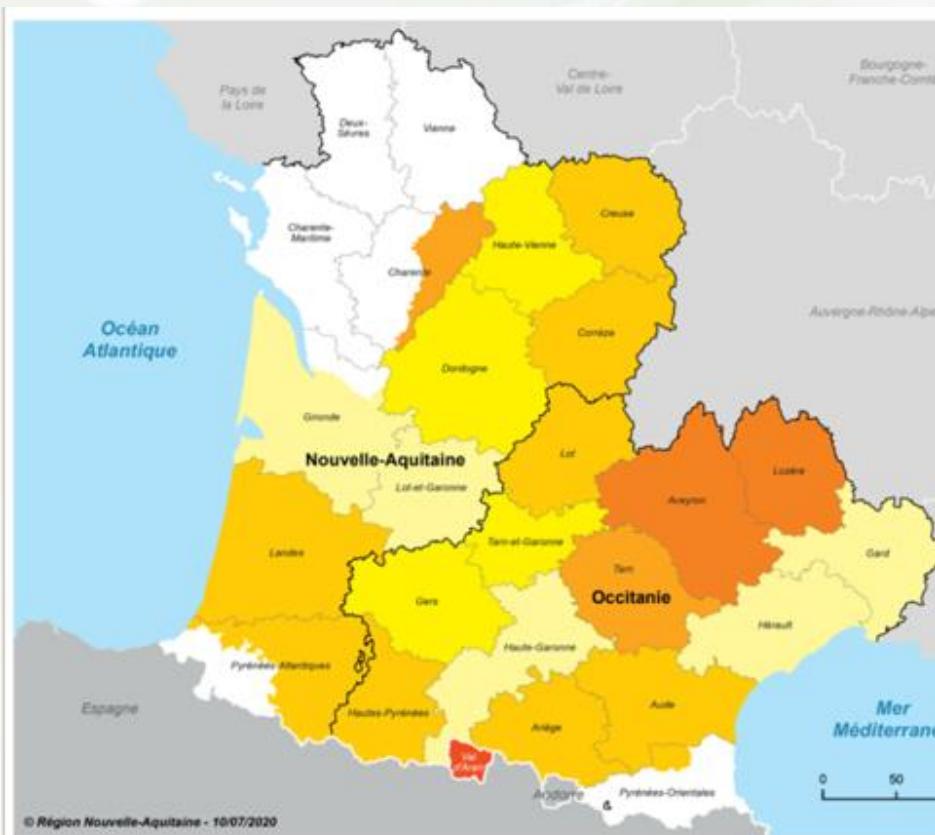
Sénescence



Périodes	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Cycle végétatif	Repos végétatif		Croissance végétative			
Cycle de reproduction	Repos		Débourrement et formation des grappes florales	Formation des boutons floraux	Formation des boutons floraux et floraison	
Stades phénologiques échelle BBCH	00	52-53	53	57	60-61	

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Repos végétatif		Croissance végétative				Croissance végétative	Quiescence = croissance ralentie		Croissance automnale		Repos hivernal
Repos		Débourrement et formation des grappes florales	Formation des boutons floraux	Formation des boutons floraux et floraison	Nouaison et stade petits fruits	Grossissement des fruits et durcissement du noyau	Développement de la pulpe et lipogénèse	Lipogénèse et véraison			Maturation
					69	75	78	XX	85	87-88	89



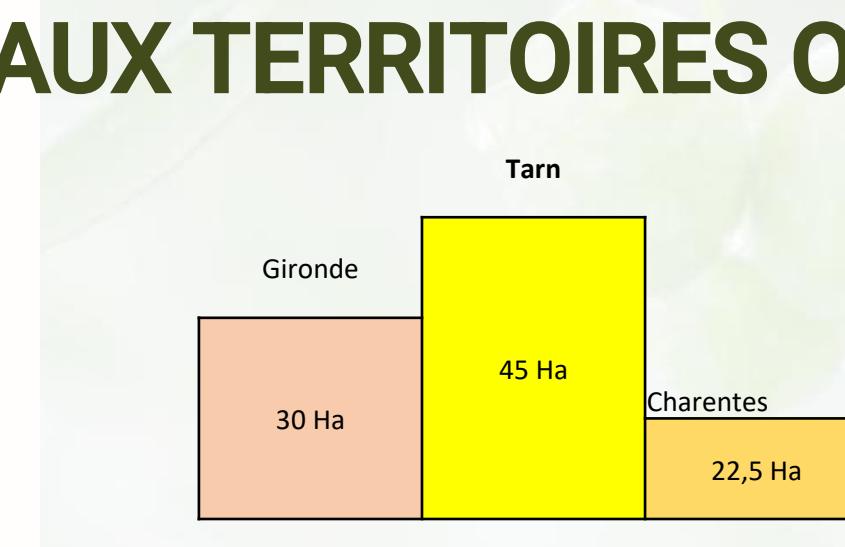
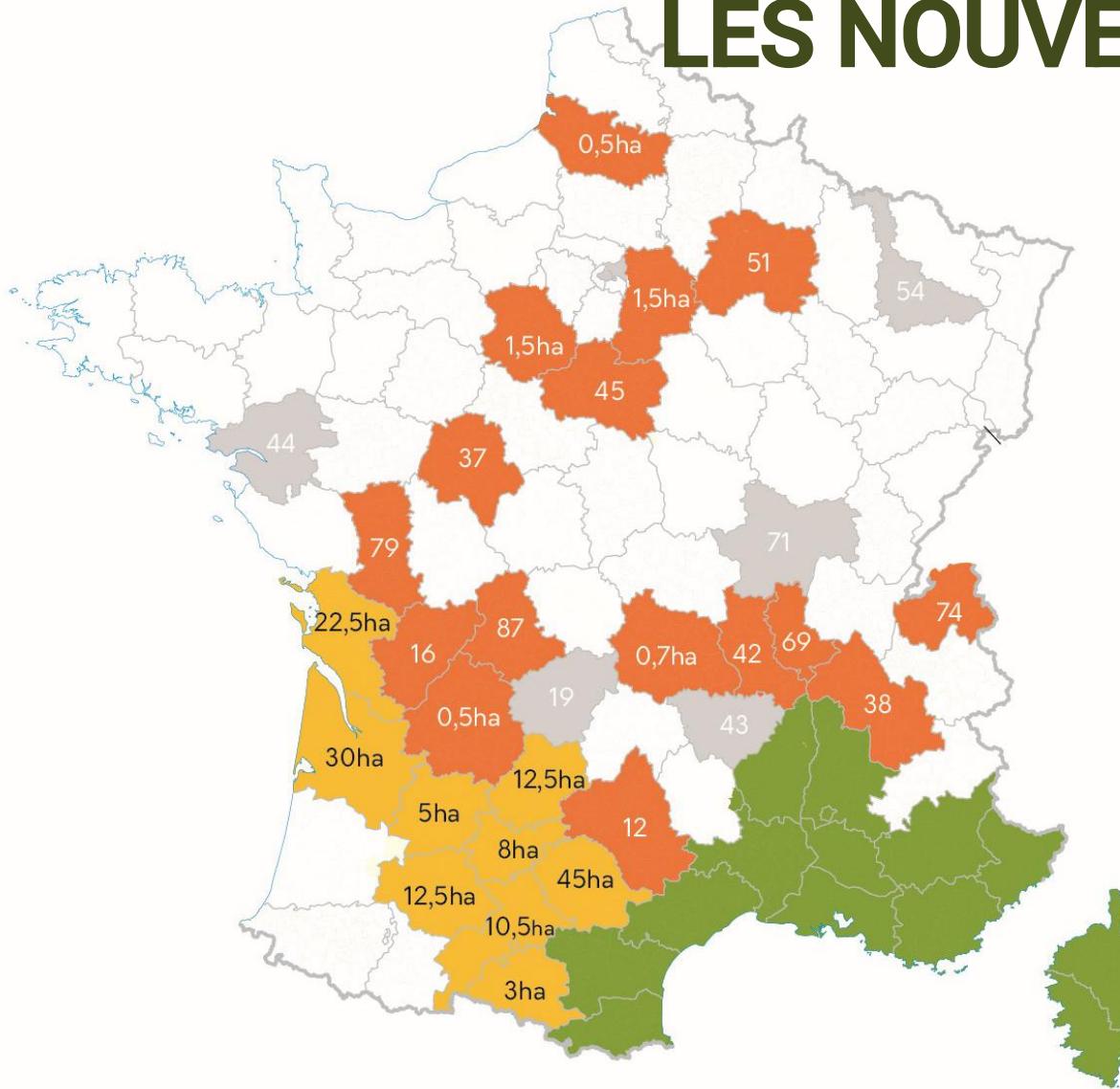


+ 450 à 500 ha/an



Nouveaux Territoires Oléicoles

LES NOUVEAUX TERRITOIRES OLEICOLES



	2024	2025
Tarn	34 Ha	45 Ha
Gironde	27 Ha	30 Ha
Charentes	20 Ha	22,5 Ha
Lot	8 Ha	12.5 Ha
Gers	8 Ha	12.5 Ha
Haute-Garonne	7 Ha	10.5 Ha
Tarn-et-Garonne	3,5 Ha	8 Ha
Lot-et-Garonne	3 Ha	5 Ha
Ariège	3 Ha	3 Ha
Seine et Marne	1,5 Ha	1,5 Ha
Eure et Loir	1,5 Ha	1,5 Ha
Puy de Dôme	0,7 Ha	0,7 Ha
Somme	0,5 Ha	0,5 Ha
Dordogne	0,5 Ha	0,5 Ha

175 ha
+40 ha en 2025



3 types d'oliveraie

Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ?
Entre mirages, opportunités ou opportunisme.

RENTABILITE =

Quantité et qualité de production maximale

+

Coûts de production minima

⇒ OLEICULTURE ENTIEREMENT MECANISEE

Oléiculture française majoritaire

Complément de revenus

+

Fonction paysagère

HAIE FRUITIÈRE

2% de la surface oléicole française
+1000 ha



VERGER TRADITIONNEL

98%...



Agroforesterie =

Gestion climatique du vignoble
(protection du soleil et du gel)

Diversification écologique

Diversification économique

Complémentarités

(prof racinaires, gestion sanitaire...)

COMPLANTATION



Photo Rosan de Lange

Etat des lieux de nos connaissances

Ce que l'on sait

- *Biodiversité oléicole*
- *Authentification variétale*
- *Caractéristiques organoleptiques des huiles*

Ce que l'on ne connaît pas

pour chacune des variétés ...à qq exceptions près

- Caractéristiques physiologiques
- Caractéristiques agronomiques



NOS BESOINS

Caractéristiques physiologiques

- Vigueur + port
- Alternance
- Précocité de floraison
- Précocité de maturité
- Pollinisation
- Sensibilités aux facteurs abiotiques
- Potentiel de production/ productivité
- Rapidité d'entrée en production
- Caractéristiques organoleptiques de l'huile

Compétences agronomiques

- Compétences de multiplication
- Rusticité
- Sensibilités aux maladies
- Sensibilités aux ravageurs
- Rendement en fruit, en huile



Qu'est-ce qui caractérise une huile d'olive ?

Terroir

Composition du sol

Climat

Météo (pluviométrie, ensoleillement...)

Variété(s)

1 seule ou plusieurs variétés

Huile issue d'1 ou plusieurs variétés, chacune possédant des caractéristiques aromatiques différentes.

> + de 1 000 variétés dans le monde / + 100 variétés en France

Savoir-faire de l'oléiculteur / du moulinier

Choix des variétés

Période de récolte

Méthode d'extraction

Assemblage



BIEN CHOISIR SES VARIETES

- *PROJET bien défini : Finalités? Type de commercialisation?*
- *Mode de conduite?*
- *Contraintes économiques?*
- *Localisation : aire AOP ou pas?*
- *Irrigué ou pas?*
- *En AB ou pas?*
- *Situation de la parcelle : exposition/ sol*



Finalités de production

Finalités conditionnées par le mode de conduite

	CONFISERIE	HUILE
MODE DE CONDUITE	TRADITIONNEL	TRADITIONNEL / HAIE
IRRIGATION/SEC	Irrigué	Sec/Irrigué
MAIN D'ŒUVRE	Oui	Oui et Non
COMPLÉMENTARITÉ DE CULTURE	Récolte concomitante aux vendanges	Récolte après les vendanges



TYPES D'OLIVERAIE/ Modes de conduite Verger traditionnel ou verger haie fruitière?

	Traditionnel	Haie fruitière
AOP*	Oui	Non
VARIÉTÉS FRANÇAISES	Oui	Peu adaptées
MÉCANISATION	Pas obligatoire	obligatoire
IRRIGATION	Pas obligatoire	Fortement conseillée ou obligatoire
HÉRITAGE	Oui	Non
INVESTISSEMENT	+	+++

⇒ Modes de conduite conditionnent le choix des variétés





LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIOLOGIQUES DE L'OLIVIER

LES FONDAMENTAUX: RAPPELS

1. *Culture pérenne méditerranéenne → exigences climatiques*



Lumière



Températures



Eau



Vent

Humidité



LES PRE-REQUIS

2. *Culture pérenne : exigences pédologiques*

➤ Indifférent au pH du sol :



➤ Texture → structure : *sols filtrants*



sols asphyxiants

➤ Salinité : éviter les sols salés



Choix de la parcelle

→ L'olivier, une culture pérenne

Comprendre l'olivier, c'est comprendre... ses cycles



Jeunesse
1-7 ans



Entrée en production
7-35 ans



Période adulte
35-150 ans



Sénescence
au-delà de 150 ans



⇒ Entrée en production variable selon la variété, le mode de conduite et les soins

REALISATION D'UNE ENQUETE (avril- nov 2024)

- 30 enquêtés
- Notation simple 1 2 3
- 17 variétés évaluées

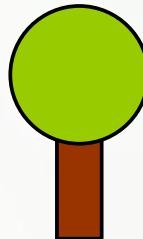


Les variétés concernées :

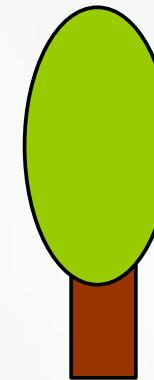
AGLANDAU- BOUTEILLAN- CAILLETIER – CAYANNE – CAYON- CAYET ROUX – CLERMONTAISE – GROSSANE – LUCQUES - NEGRETTE- OLIVIERE – Petit RIBIER - PICHOLINE – SALONENQUE – TANCHE –VERDALE DE L'HERAULT - VERDALE DES BOUCHES DU RHONE-



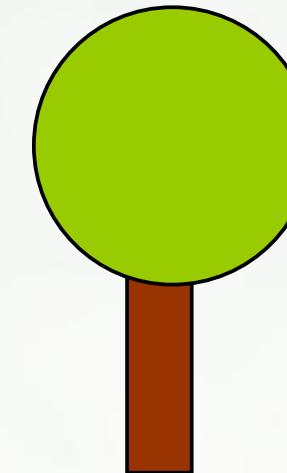
LA VIGUEUR



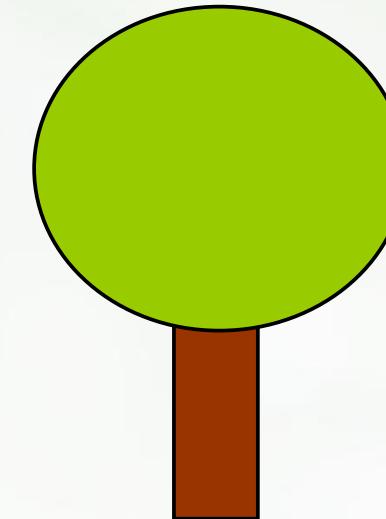
Arbequina
Bouteillan



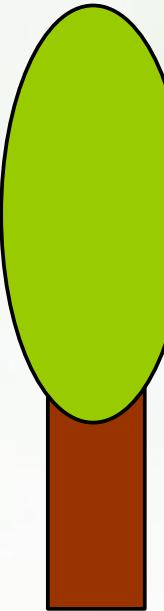
Grossane
Cornicabra



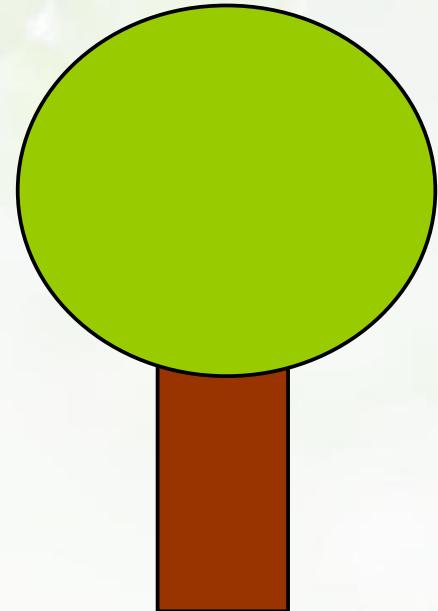
Cayon
Verdale



Aglandau
Cailletier
Picholine



Cypressino

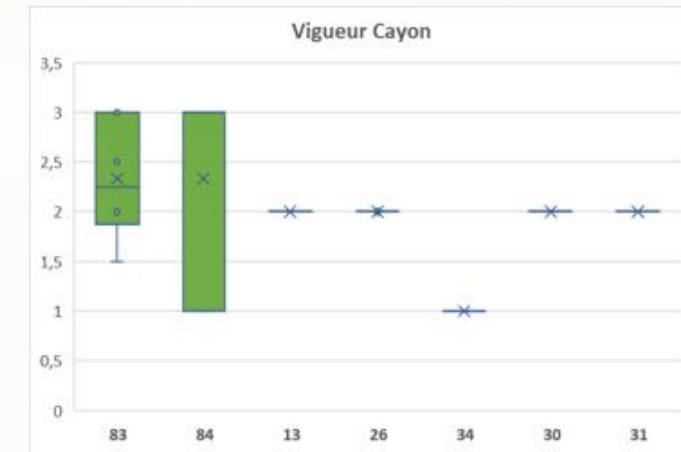
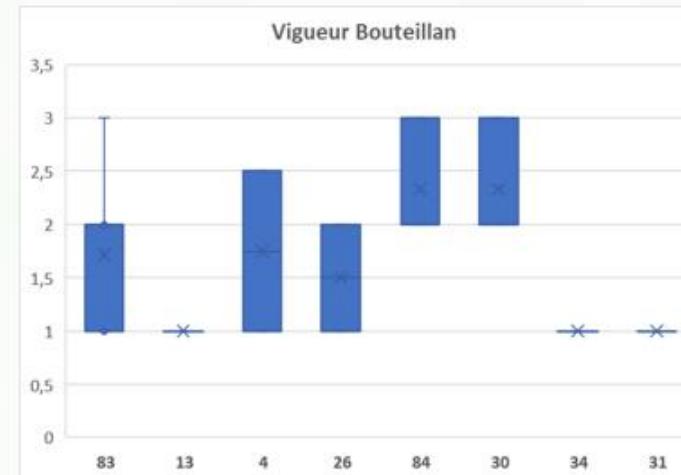
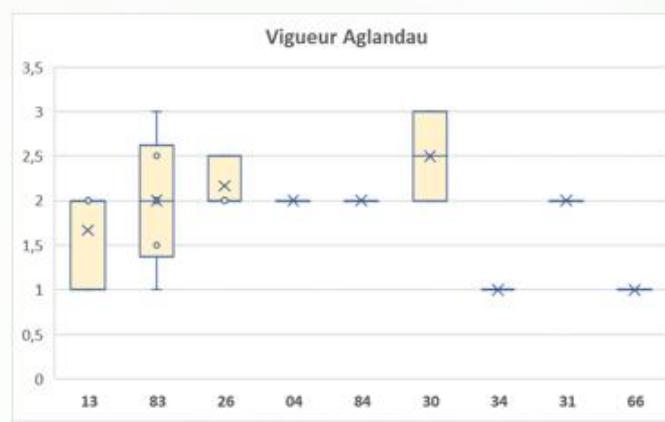
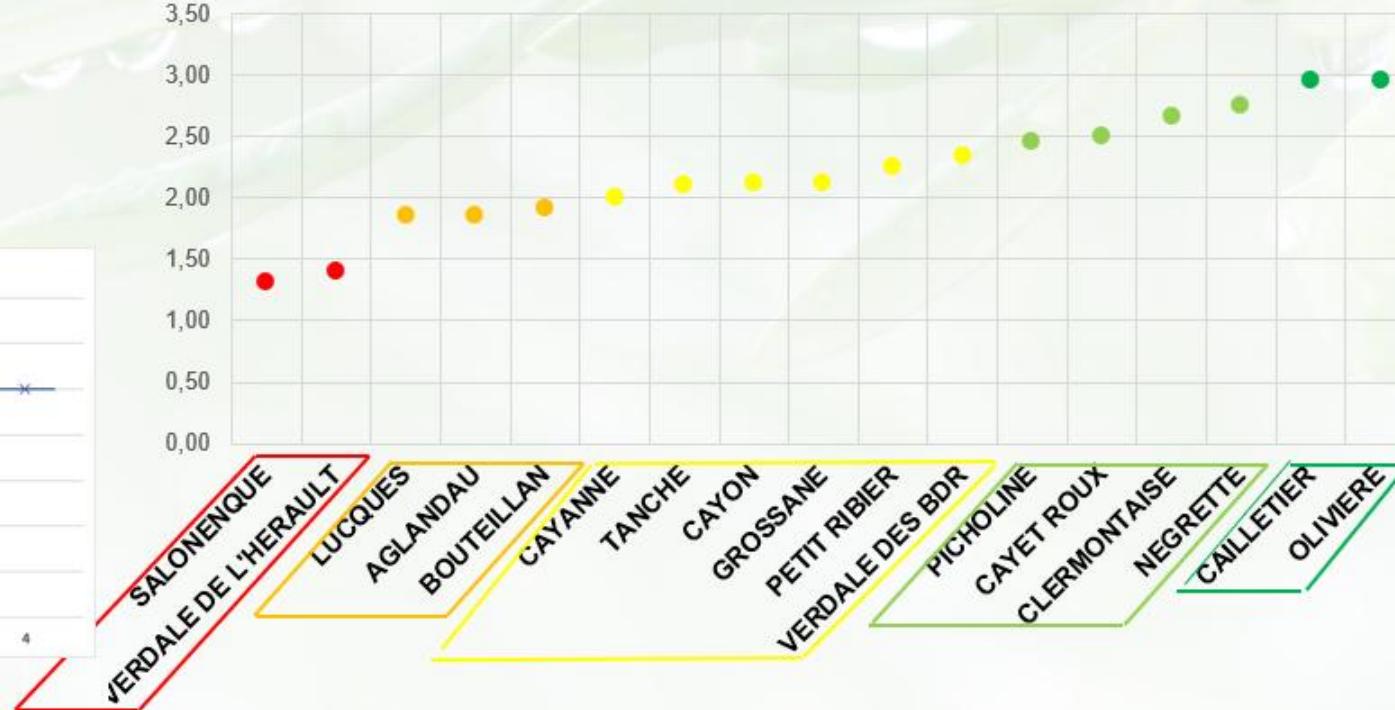
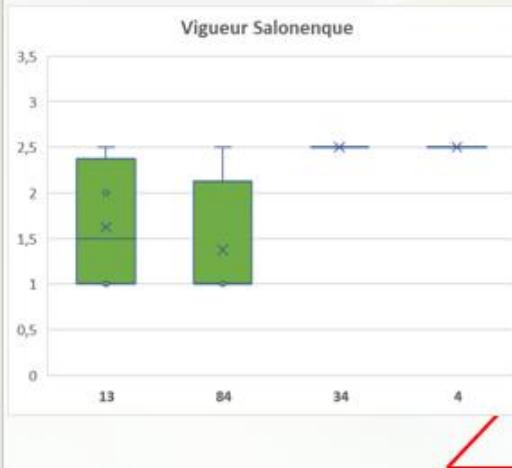


Olivière



LA VIGUEUR

FRANCE
Olive

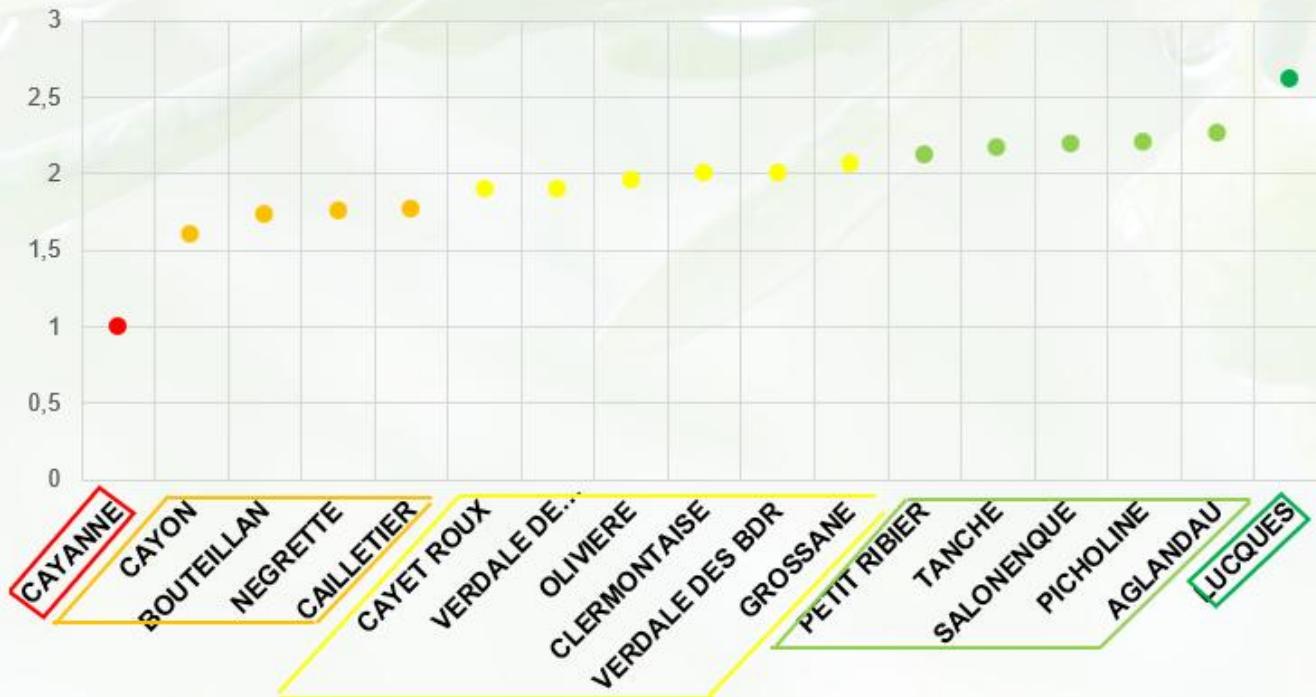


L'ALTERNANCE

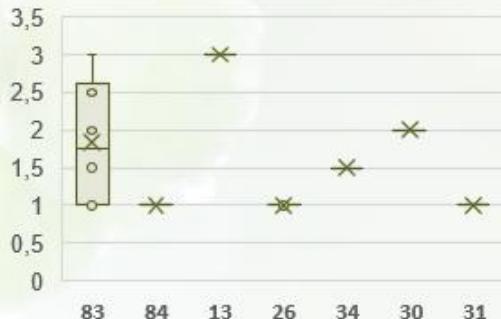


L'ALTERNANCE

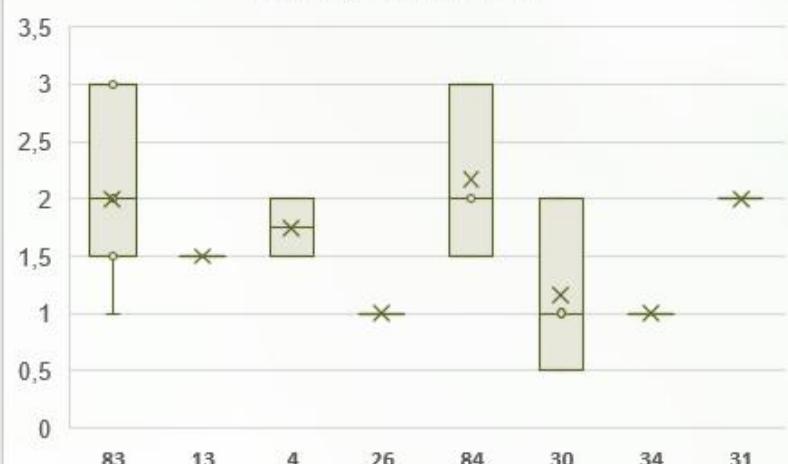
FRANCE
Olive



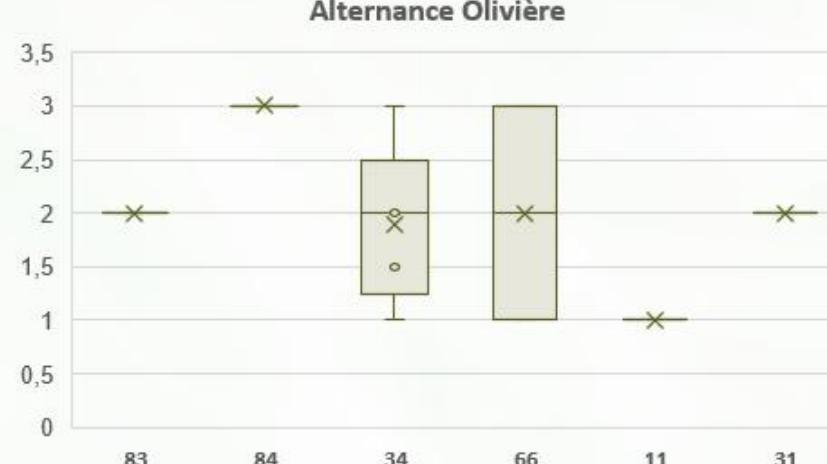
Alternance Cayon



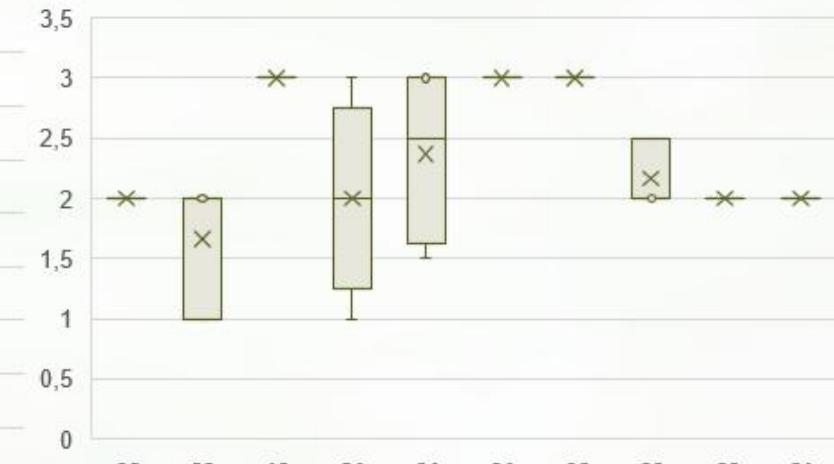
Alternance Bouteillan



Alternance Olivière



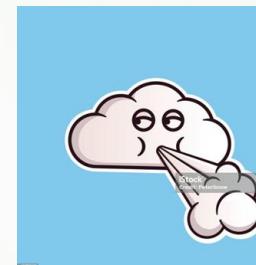
Alternance Picholine



LA FLORAISON



Compatibilité
Synchronisation de floraison
Durée de floraison



L'olivier , une espèce andro-monoïque...

MAIS pas autofertile



= pas d'autofécondation !



Fleur d'olivier = fleur hermaphrodite
= Fleur parfaite



Fleurs imparfaites



TYPAGE DES VARIETES FRANCAISES

→ SYSTÈME DE COMPATIBILITE A 2 GROUPES

55 G1

G1		G2	
Amellau	Moufla	Aglandau	Grosse violette
Araban des Alpes Maritimes	Négrette	Araban du Var	Gros vert
Aubenc	Noirette	Argoudeil	Jauberte
Baguet	Ombrine	Beaussaret	Jancote
Bleue	Petite noire	Béchude	Lucques
Boube	Petit ribier/Sigalenque/ <i>Aliva nera</i>	Bécu	Maragonelle
Bé-dé-Cézé	PICHOLINE	Belgentiéroise	Marignol
Bonne mode	Pigale	Bigarude	Mélégran
Brun	Piquette	Blanche de Payzac	Montaurounenque
Casamayane	Plant de Paty	Blanquetier	Mourguette
Cailletier/ Ghjermana D B	Pointue de l'ardèche	Blavet	Nanini
Capanacce	Reymet/ Cayet bleu	Bonsonnenc	Noire de Clans
Cayanne	Rougette de Pignan	Boussaru du Val	Nostral
Cayet blanc	Rougette du Gard	Bouteillan	Oliese
Cayet rouge	Salonenque	Broutignan	Olivière
Cayon	Saurine	Calian	Pardiguier
Célonen	Sauzen vert	Capelen	Partane
Clermontaise	Siccarde	Cayet blanc	Petite violette
Corniale	Totivete	Cayet Roux	Pignola
Coucourelle	Verdale de Tourtour	Cayet noir	Pointue de Claviers
Cul blanc	Verdanel	Cerisier	Poumal des Monts
Curnet	Vivaraise	Charnisette	Punchinella
Dent de Verrat		Colombale	Redouneil
Filayre Noir		Cornalière	Rougette de l'Ardèche
Filayre Rouge		Courbeil	Roussette du Var
Gangeole		Curtinese	Sabine/ <i>Aliva Bianca</i>
Grapié		Dorée	Sanguin
Grassois		Fanguette	Sauzen noir
Grossane		Feuilleras	TANCHE
La fameuse		Florane	Ubac
Linat		Fourachel	Varniquette
Menudel		Fournière	Verdale de Millas
Moncita		Glory/Poumal des plaines	VERDALE DES B-D-R
		Gros Ribier	Verdale de l'Hérault
		Grosse noire	Vermillau
			Zinzala

■ variétés nouvellement authentifiées et typées
■ variétés enregistrées au catalogue CTPS
■ variétés en cours d'authentification
■ variétés corses

SYNCHRONICITE : PLAGES DE FLORAISON

Expression de la variété

Expression du territoire + de l'année climatique

Expression de la conduite culturelle



Précocités liées aux variétés

G1 Salonenque

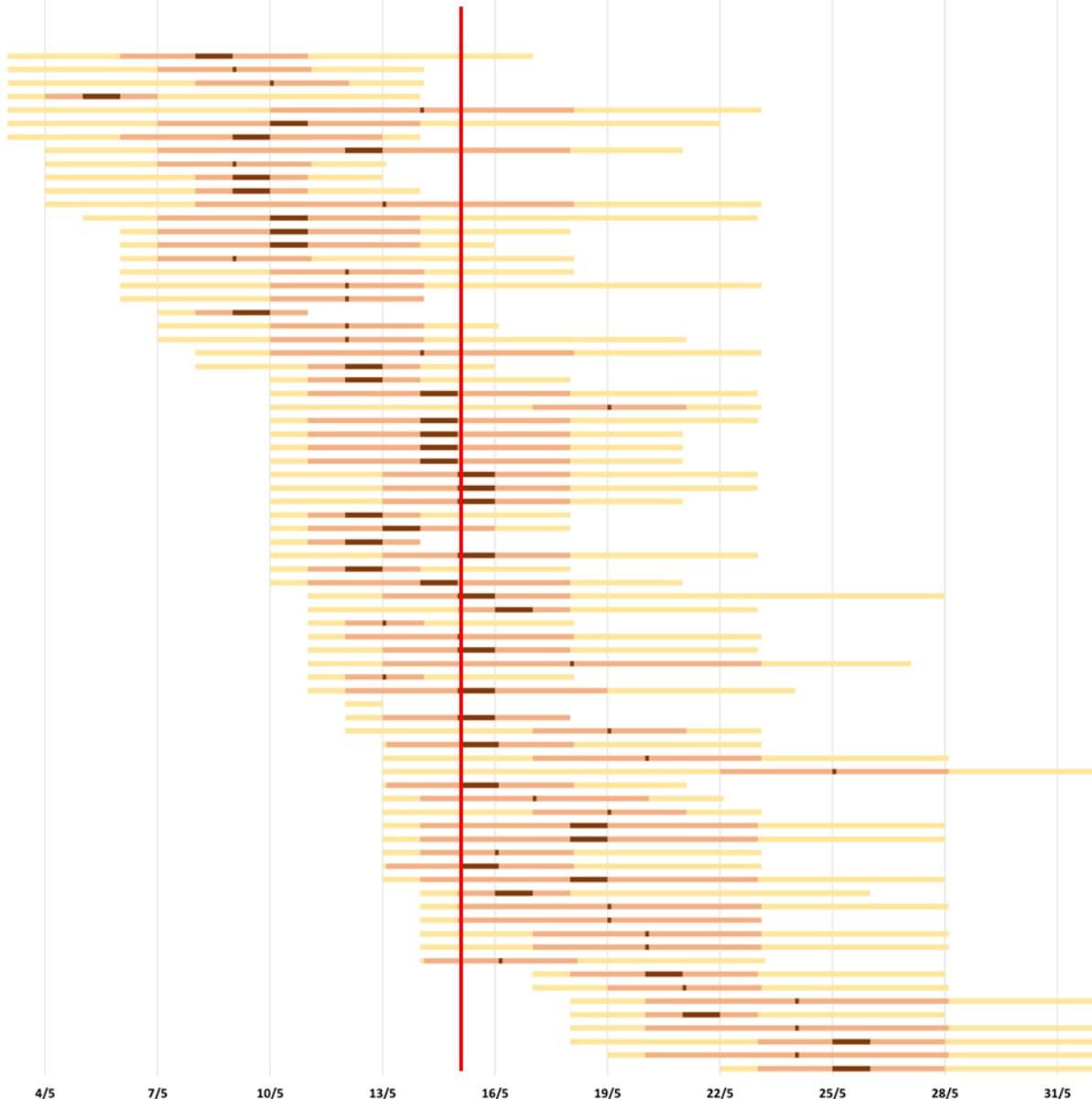
G2 Rougette de l'Ardèche

G2 Punchinelle

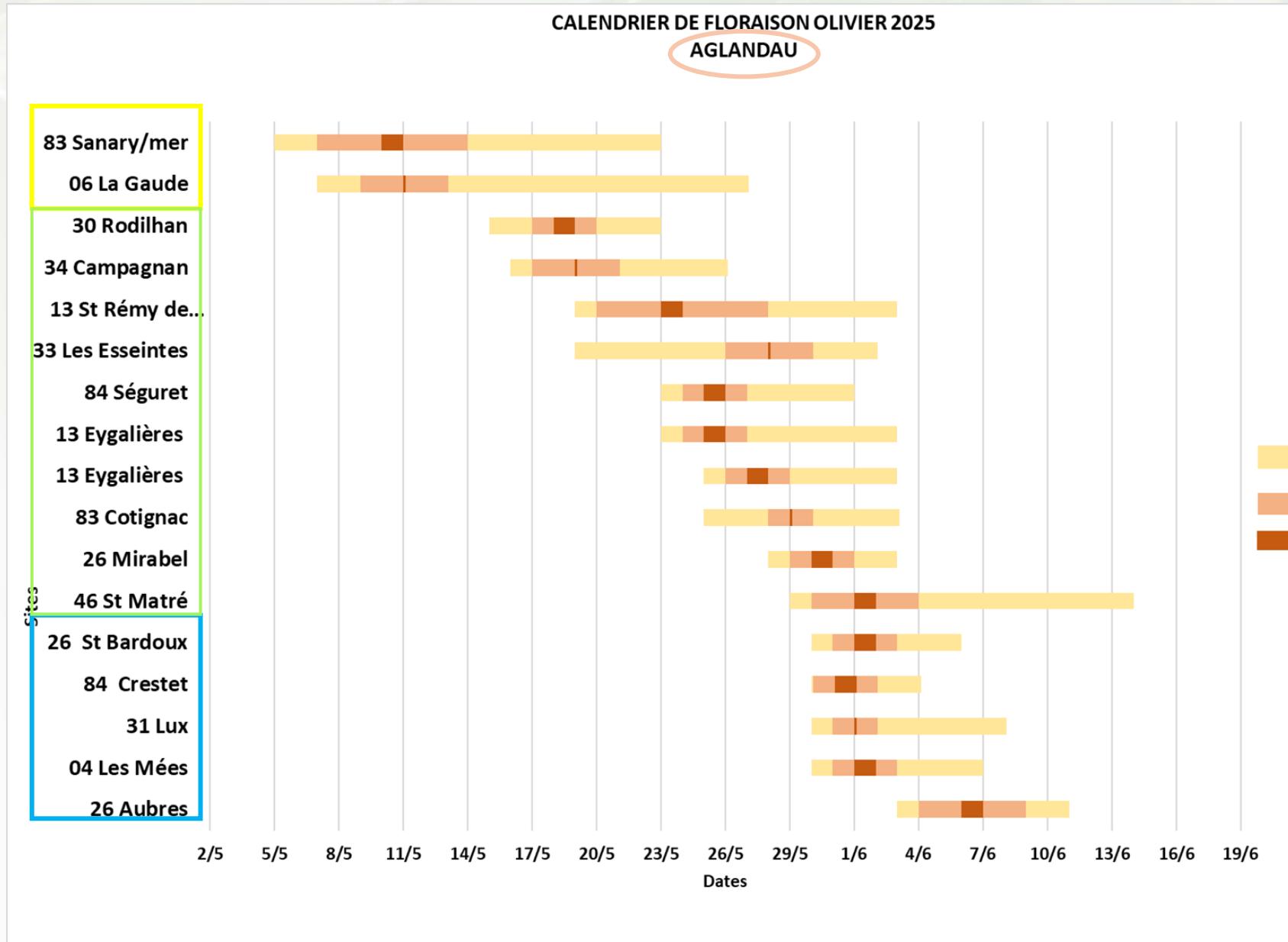
G2 Pardiguier

Négril
Moncita
Menudel
Leucocarpa
Grapé
Galega
Françolo
Fanguette
Dahbia
Cousourelle
Bonsenoneque
Blancilla
Salonenque
Ische
Inelle
Auer
Mugdena
Clermontaise
Calletier
Ubac
Tanche
Sauzen Vert
Belgentieroise
Bé-de-Cézé
Aglanau
Verdale des Bouches-du-Rhône
Grassois
Cul Blanc
Cayet rouge
Blanche de Payzac
Amygdalolia
Verdale de l'Hérault
Coronabra
Chemali
Corniale
Capanacce
Poumal
Picholine
Petit ribier
Olivière
Nostral
Negratte
Cousourelle
Cayet Noir
Cayet bleu
Cayet Blanc
Cayenne
Bouteillan
Belle d'Ankara
Arbequina
Arauco
Araban du Var
Zinzala
Verdale de Tourtour
Picual
Pendolino
Koroneiki
Gordal Sevillane
Brun
Béchude
Dent de Verrat
Colombane
Cayon
Pointue de l'Ardèche
Noire de Clans
Margnol
Manzanilla
Lucques
cerisier
Cayet Rouge
Cilletier
Blavet
Blanquette
Arbousane
Ombrine
Lecino
Cipressino
Callian
Araban des Alpes Maritime
Amelau
Rougette de l'Ardèche
Bouscarlu
Moncita
Grossane
Curnet
Ascolana terna
sanguin
Rougette de Pignan

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
83 Sanary/mer



Précocités de territoires

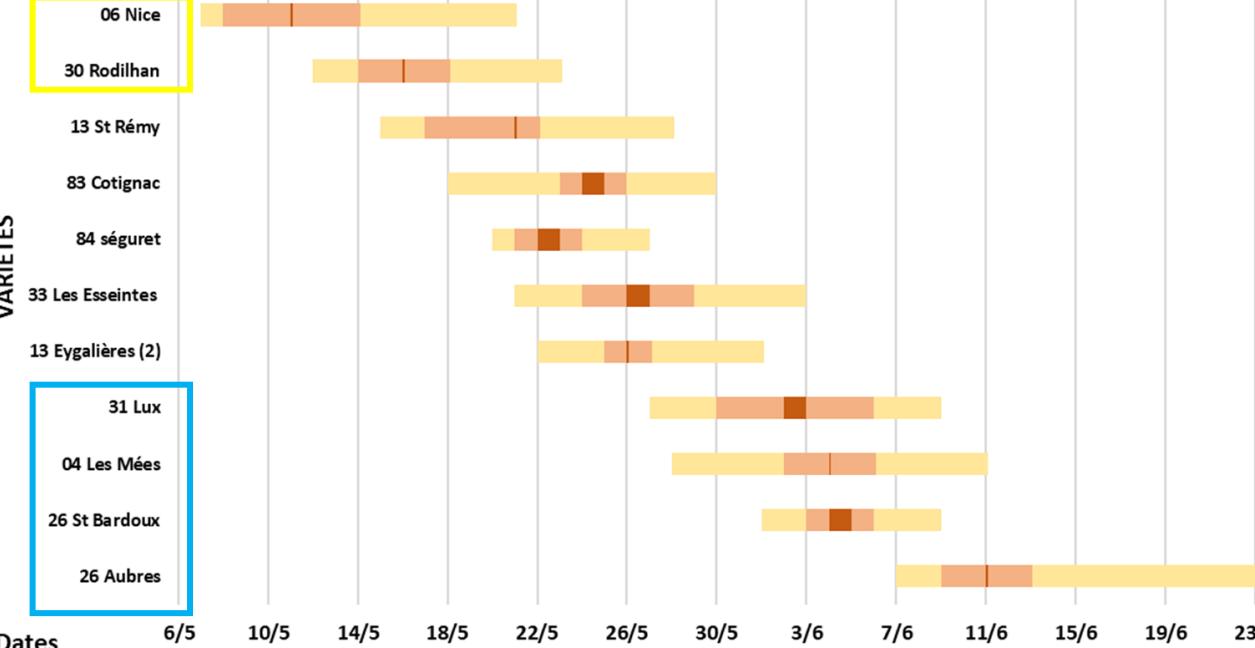


- Terroirs précoces
- Terroirs intermédiaires
- Terroirs tardifs

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024
Aglandau

Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison

VARIÉTÉS



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
AGLANDAU

83 Sanary/mer
06 La Gaude

30 Rodilhan

34 Campagnan

13 St Rémy de...

83 Les Esseintes

84 Séguret

13 Egalières

13 Egalières

83 Cotignac

26 Mirabel

46 St Matré

26 St Bardoux

84 Crestet

31 Lux

04 Les Mées

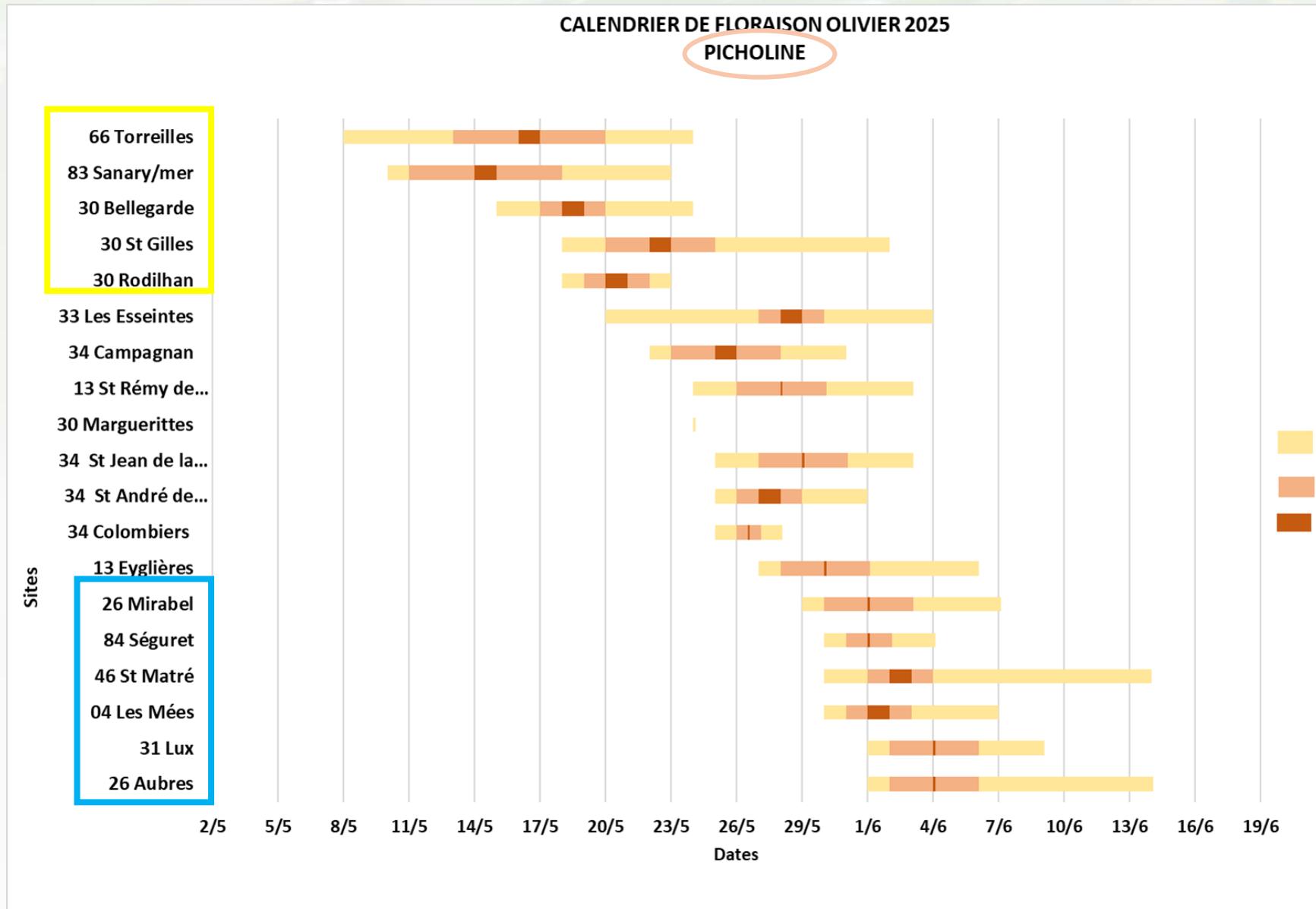
26 Aubres

2/5 5/5 8/5 11/5 14/5 17/5 20/5 23/5 26/5 29/5 1/6 4/6 7/6 10/6 13/6 16/6
Dates

Expression d'Aglandau : Territoires/ années



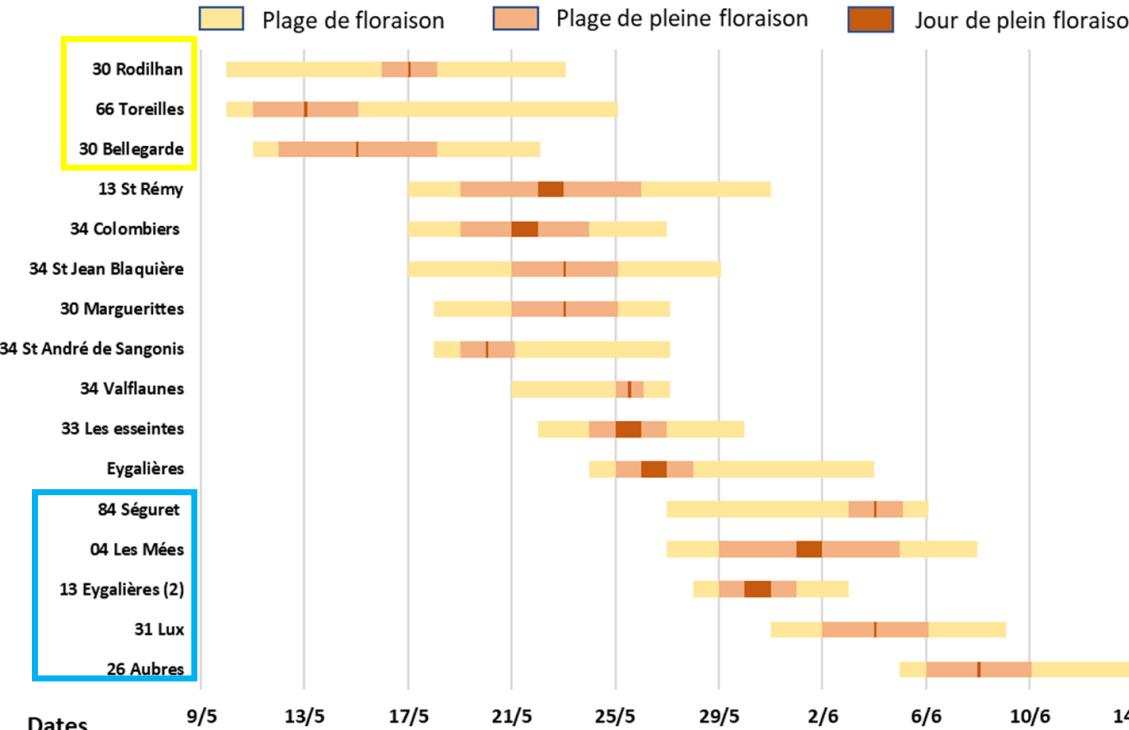
Précocités de territoires



- Terroirs précoces
- Terroirs intermédiaires
- Terroirs tardifs

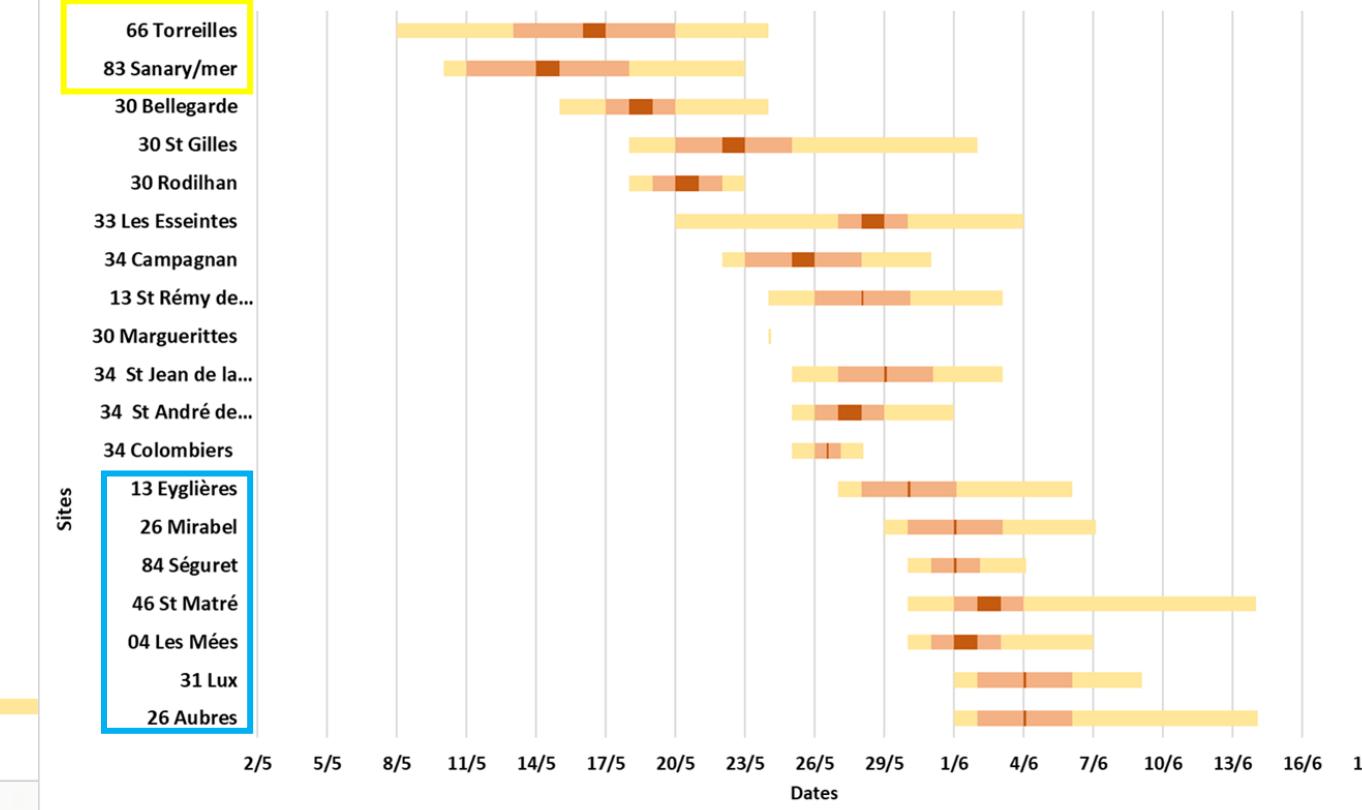
CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024

Picholine



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

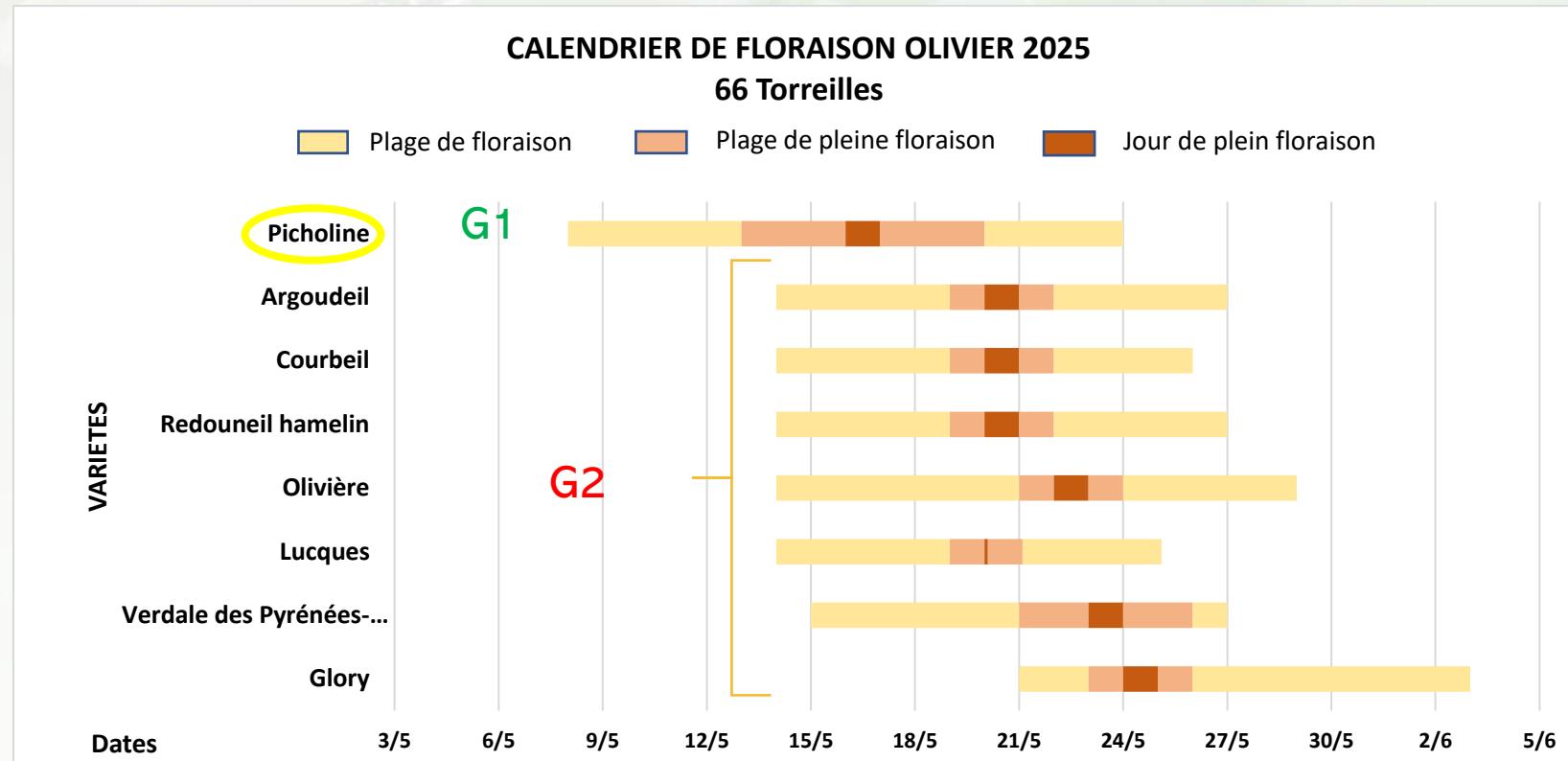
PICHOLINE



Précocité Picholine 2024-2025



Précocité de floraison Pyrénées-Orientales en 2025



2025

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Picholine		Argoudeil Courbeil Lucques Olivière Redouneil Verdale PO		Clory

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Picholine		Argoudeil Courbeil Lucques Olivière Redouneil Verdale PO		Clory

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Picholine		Courbeil		Glory
		Lucques		Redouneil
		Olivière		Verdale PO

Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ? Entre mirages, opportunités ou opportunitisme.

Sur 6 ans



Précocité de floraison Pyrénées-Orientales

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Picholine G1	Courbeil G2			Glory G2
Lucques G2			Redouneil G2	
Olivière G2			Verdale PO G2	
Argoudeil G2				

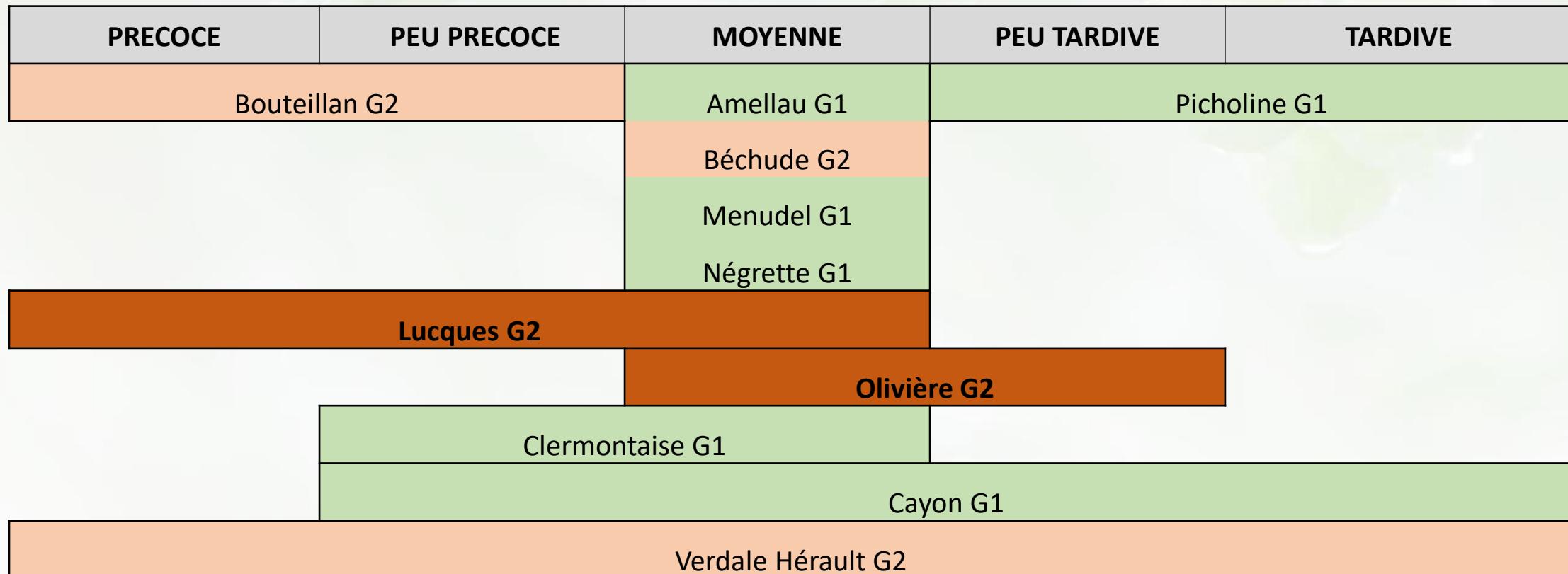
+ Poumal G2



Précocité de floraison dans l'Hérault

Bilan sur 2 ans

Multi-sites

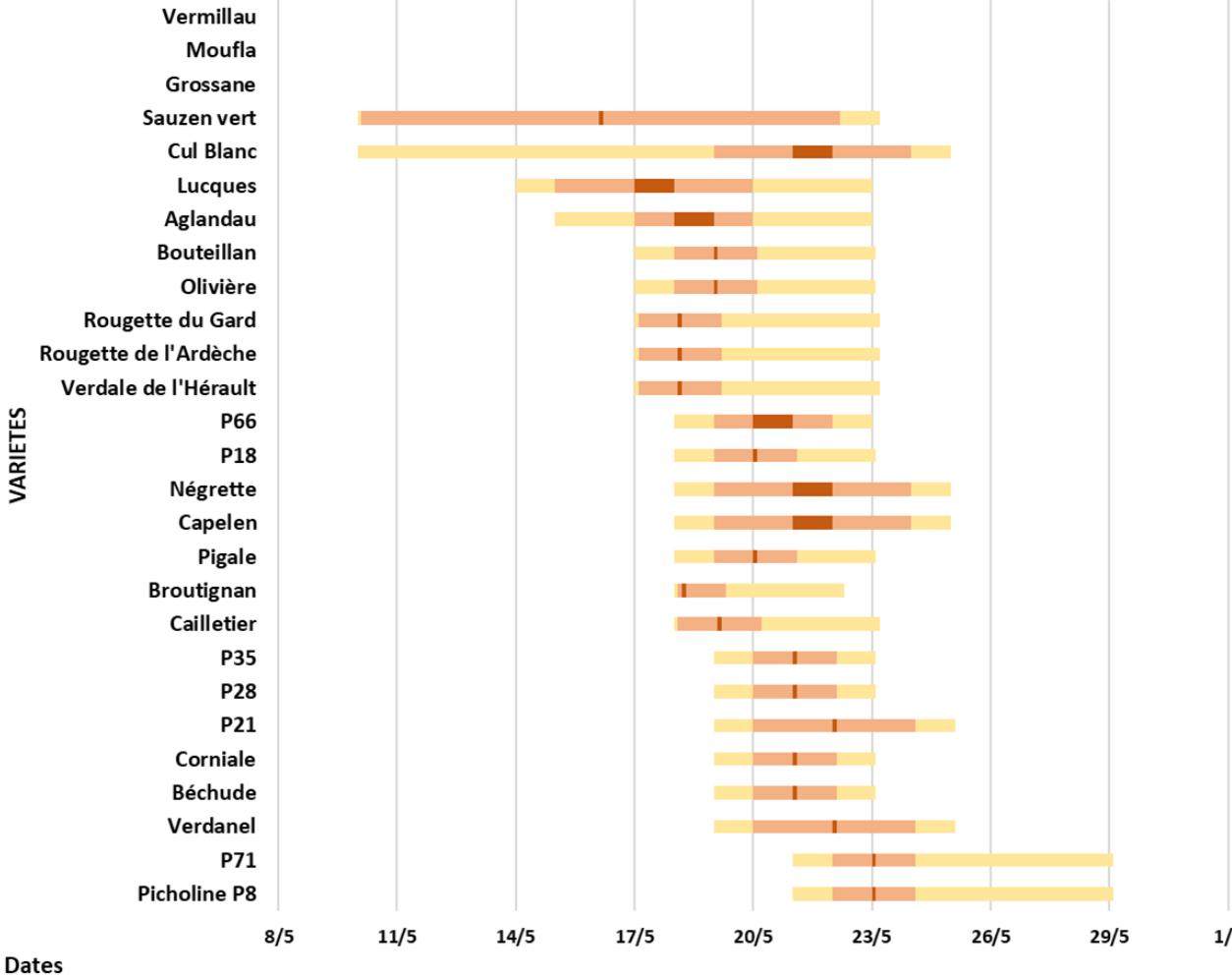


Précocité de floraison GARD en 2025

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

30 Rodilhan

Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison



Bilan Rodilhan 2020-2025

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen vert				
Vermillau	Lucques	Rouette de l'Ardèche Rouette du Gard	Cailletier	
		Grossane Négrette Pigale		
		Picholine		Verdanel
			Aglandau Bouteillan Broutignan Capelen Corniale Verdale de l'Hérault	
				Moufla

Précocité de floraison du GARD et compatibilités

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen vert G1		Mourguette G2		
Vermillau G2	Lucques G2	Roulette Ardèche G2		
Varniquette G2		Roulette Gard G1	Cailletier G1	
		Grossane G1 Négrette G1 Pigale G1		
Bigarude G2		PICHOLINE G1		Verdanel G1
		Charnisette G2		
		Jancote G2		
		Aglandau G2 Bouteillan G2 Broutignan G2 Capelen G2 Corniale G1 Verdale de l'Hérault G2		
			Moufla G1	

Précocité de floraison Bouches-du-Rhône et compatibilités



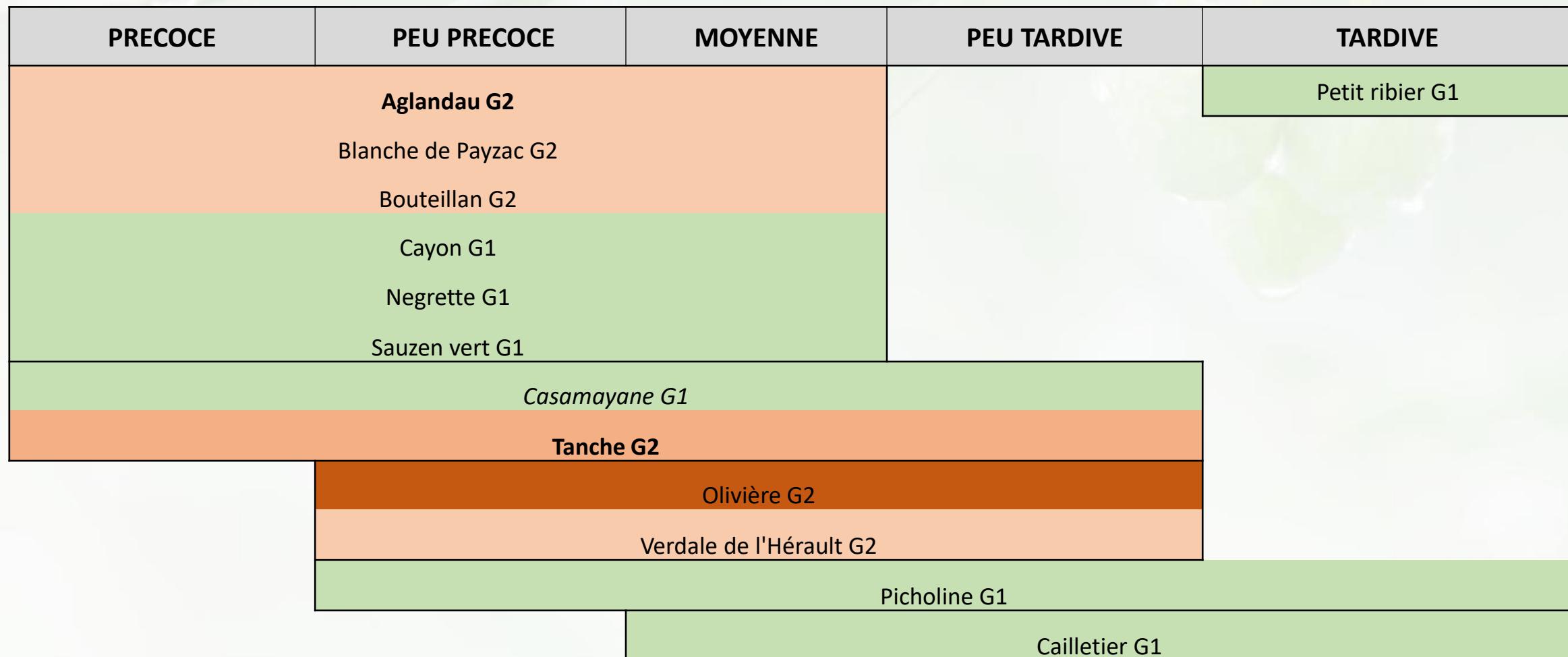
PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Pardiguier G2		Olivière G2		Petit Ribier G1 Sabine G2 Zinzala G2
Cayanne G1				
Cayet roux G2				
Sauzen vert G1				
Aglandau G2				
Amellau G1				
Araban du Var G2				
Béchude G2				
Clermontaise G1				
Lucques G2				
Salonenque G1				
Tanche G2				
Rougette Ardèche G2				
Grossane G1				
Montaurounenque G2				
		Picholine G1		
Bouteillan G2				
Cailletier G1				
Reymet G1				
Ubac G2				
Verdale Hérault G2				

← Parcelles de collection
2020-2025

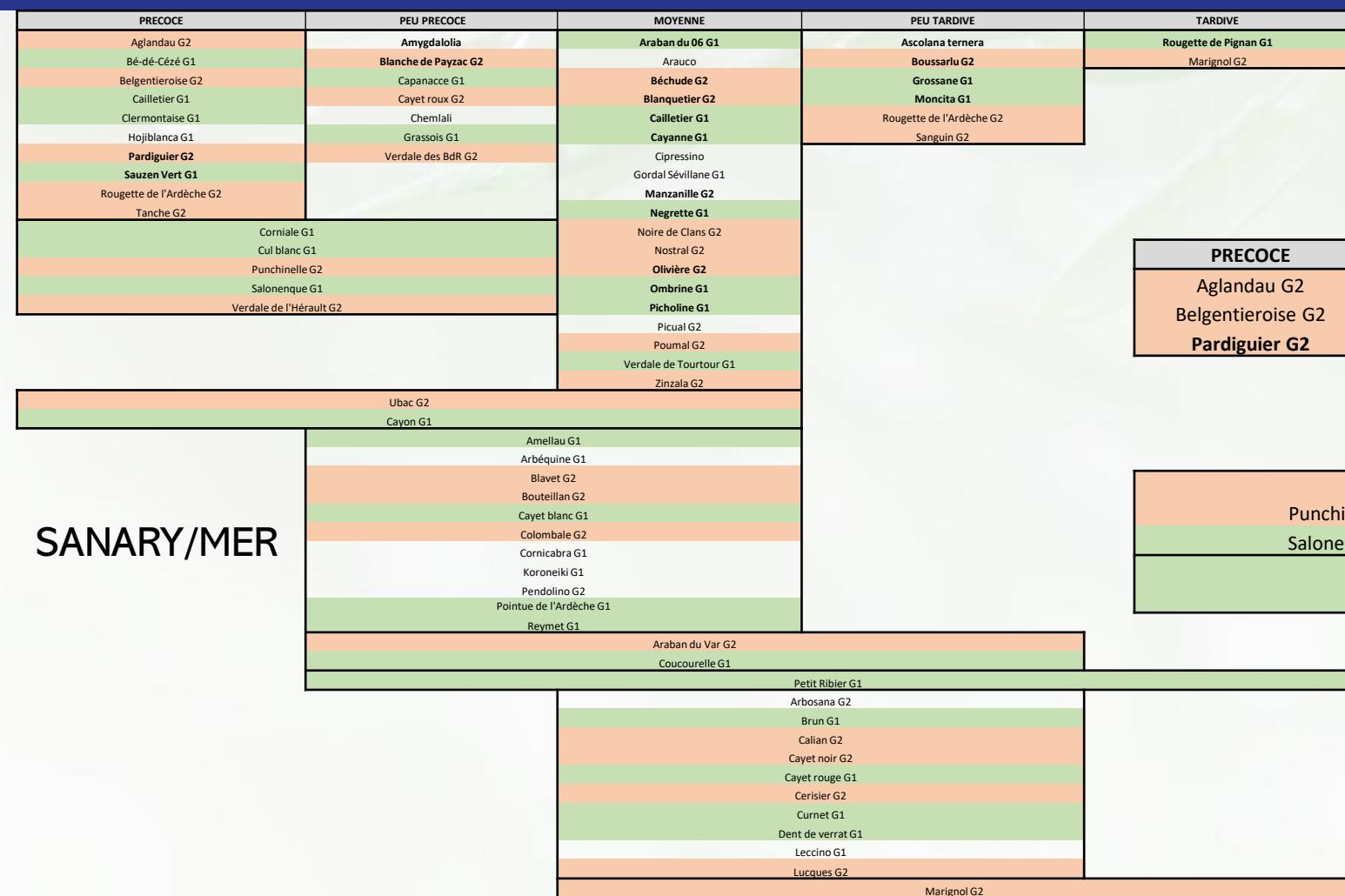
Variétés des Bouches-du-Rhône
↓

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Verdale des BdR G2				Petit Ribier G1
	Cayanne G1			
	Aglandau G2			
	Salonenque G1			
	Cayon G1			
	Grossane G1			
	Saurine G1			
	Picholine G1			
	Bouteillan G2			

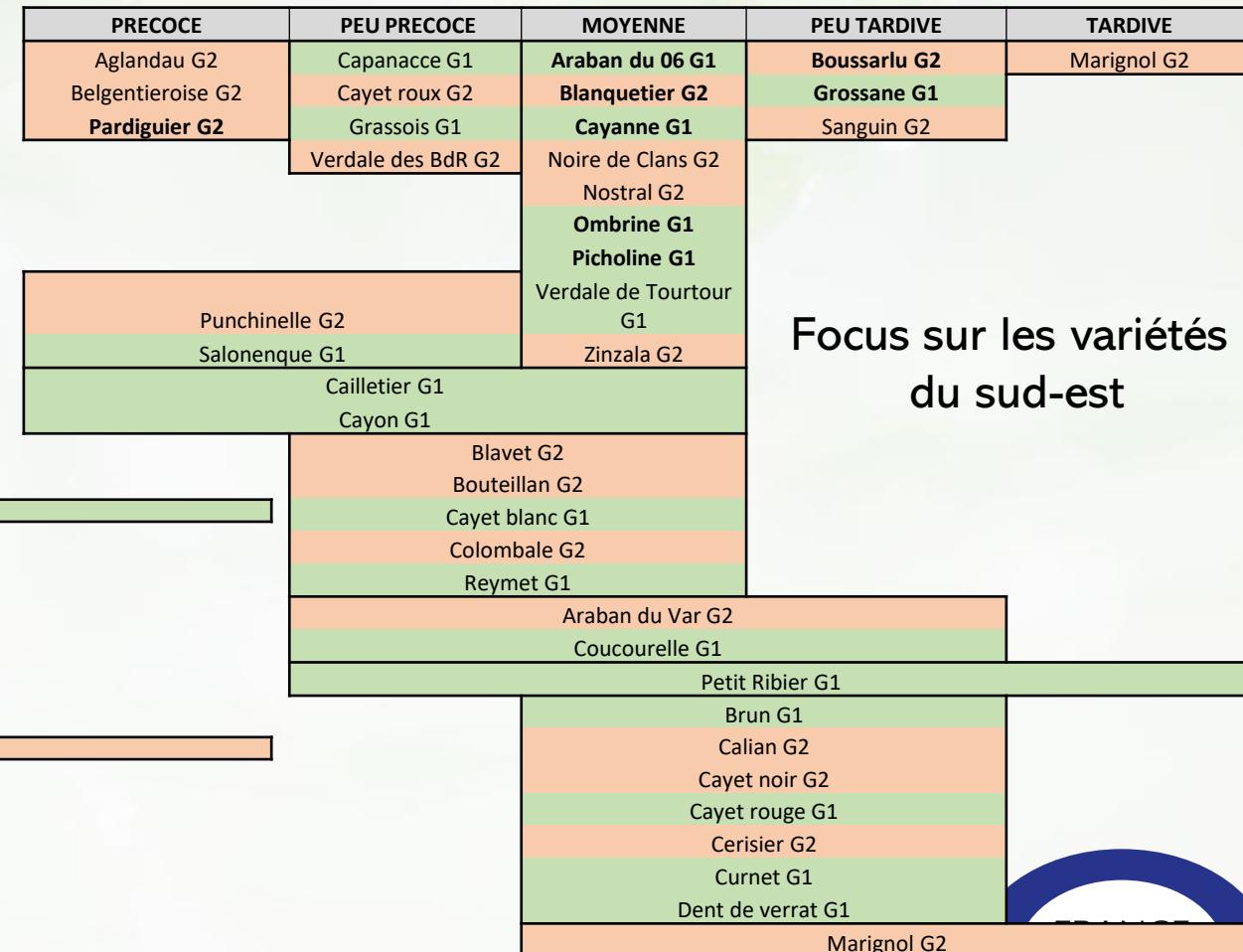
Précocité de floraison Drôme-Vaucluse et compatibilités



Précocité de floraison du VAR et compatibilités



SANARY/MER



Focus sur les variétés
du sud-est



Précocité de floraison 31 - 33 et compatibilités

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Cayanne G1	Aglandau G2	Arbéquine G1 Cailletier G1 Grossane G1	Cornicabra G1	Leccino G1
				Olivière G2
				Picual G2
Haute-Garonne	Bouteillan G2			
	Cayon G1			
	Lucques G2			
		Cipressino		
		Glory G2		
		Picholine G1		

Gironde

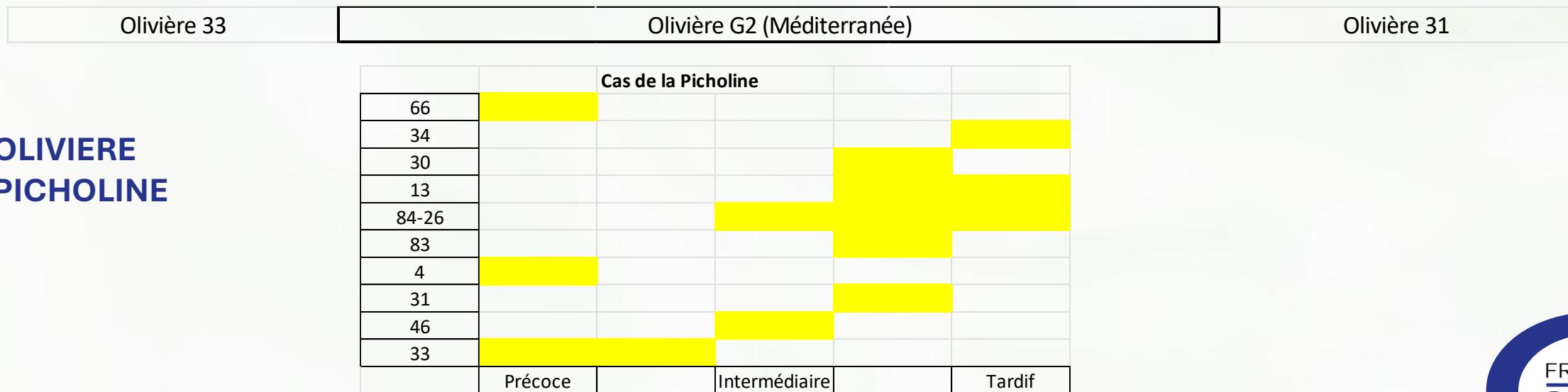
PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
CLERMONTAISE G1	PICHOLINE G1	CAYON G1		Koroneiki G1
GROSSANE G1				
OLIVIERE G2		ASCOLANA	Amellau G1	
		VERDALE HERAULT G2		
AGLANDAU G2		BOUTEILLAN G2		
TANCHE G2			CAILLETIER G1	
LUCQUES G2				

BILAN DE PRECOCITE - Des tendances...

Quel que soit le territoire Sur 6 ans

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Cayanne G1		Aglandau G2	Dent de Verrat G1	Cypressino
Cayet Roux G2		Bouteillan G2		Petit Ribier G1
Lucques G2				Sanguin G2
Pardiguier G2				Saurine G1
Sauzen vert G1				Zinzala G2
				Blanquetier G2

Des cas plus complexes :

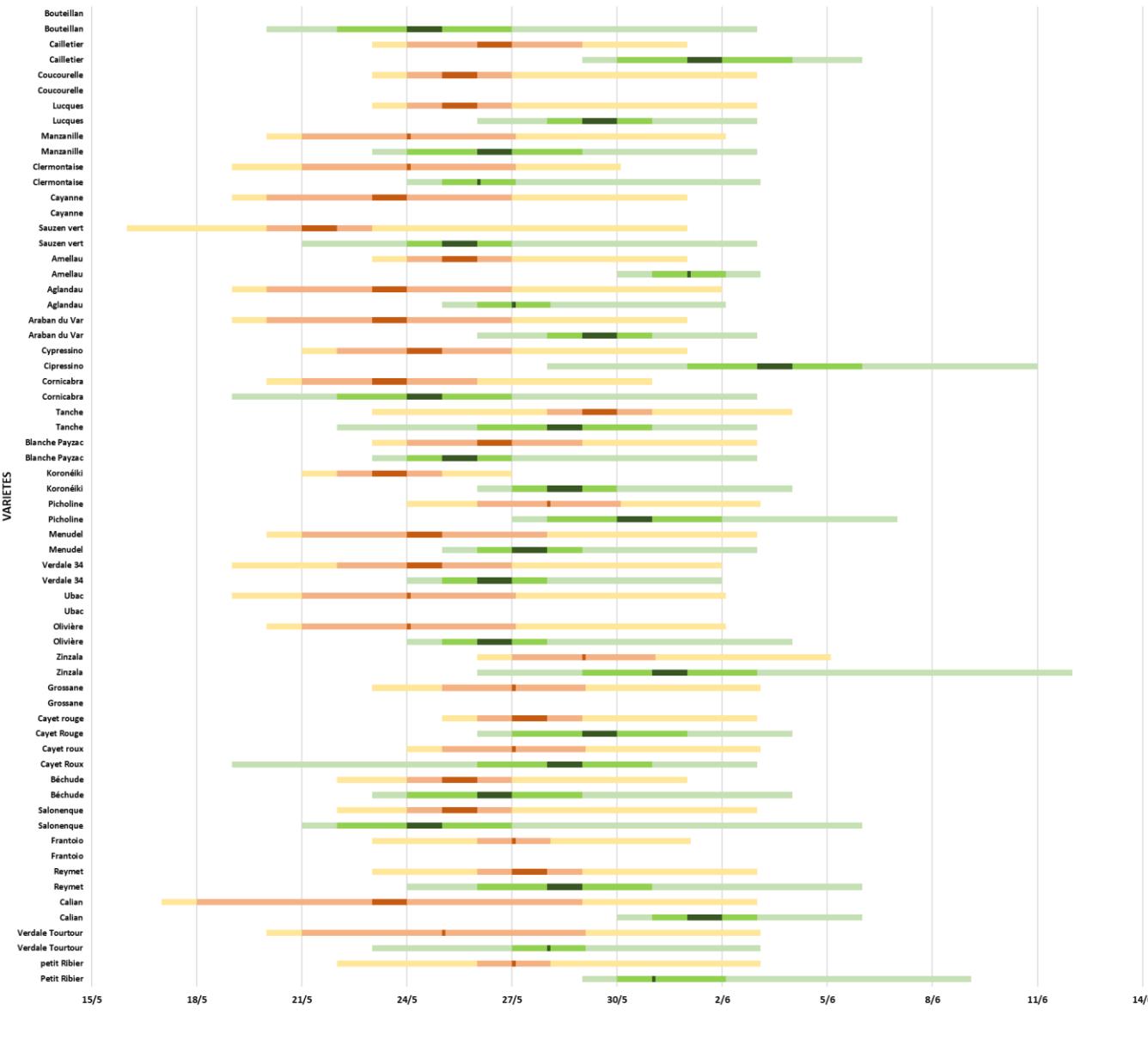


EFFET CONDUITE CULTURALE

Comparaison de 2 parcelles
sur un même territoire

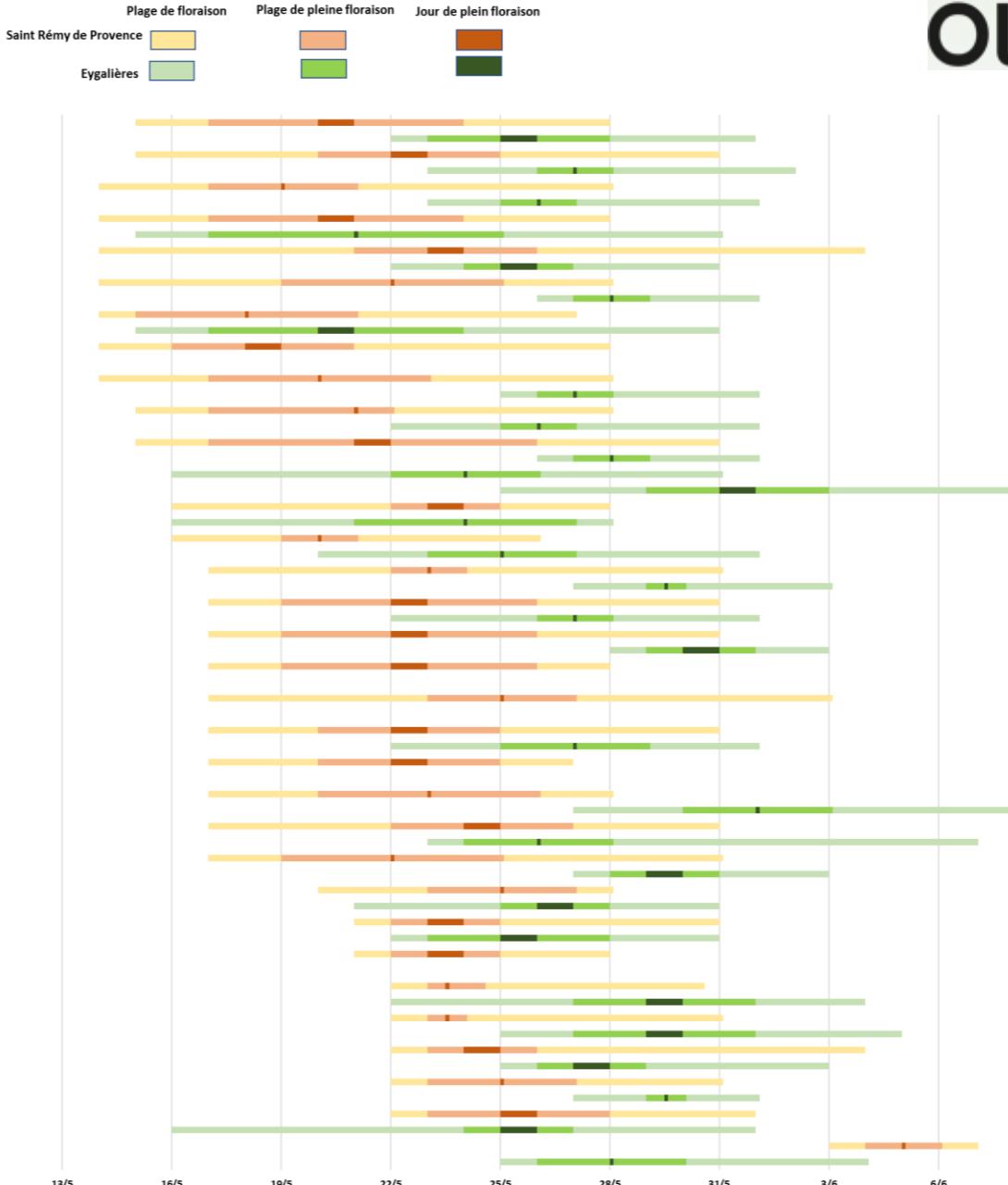
CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence

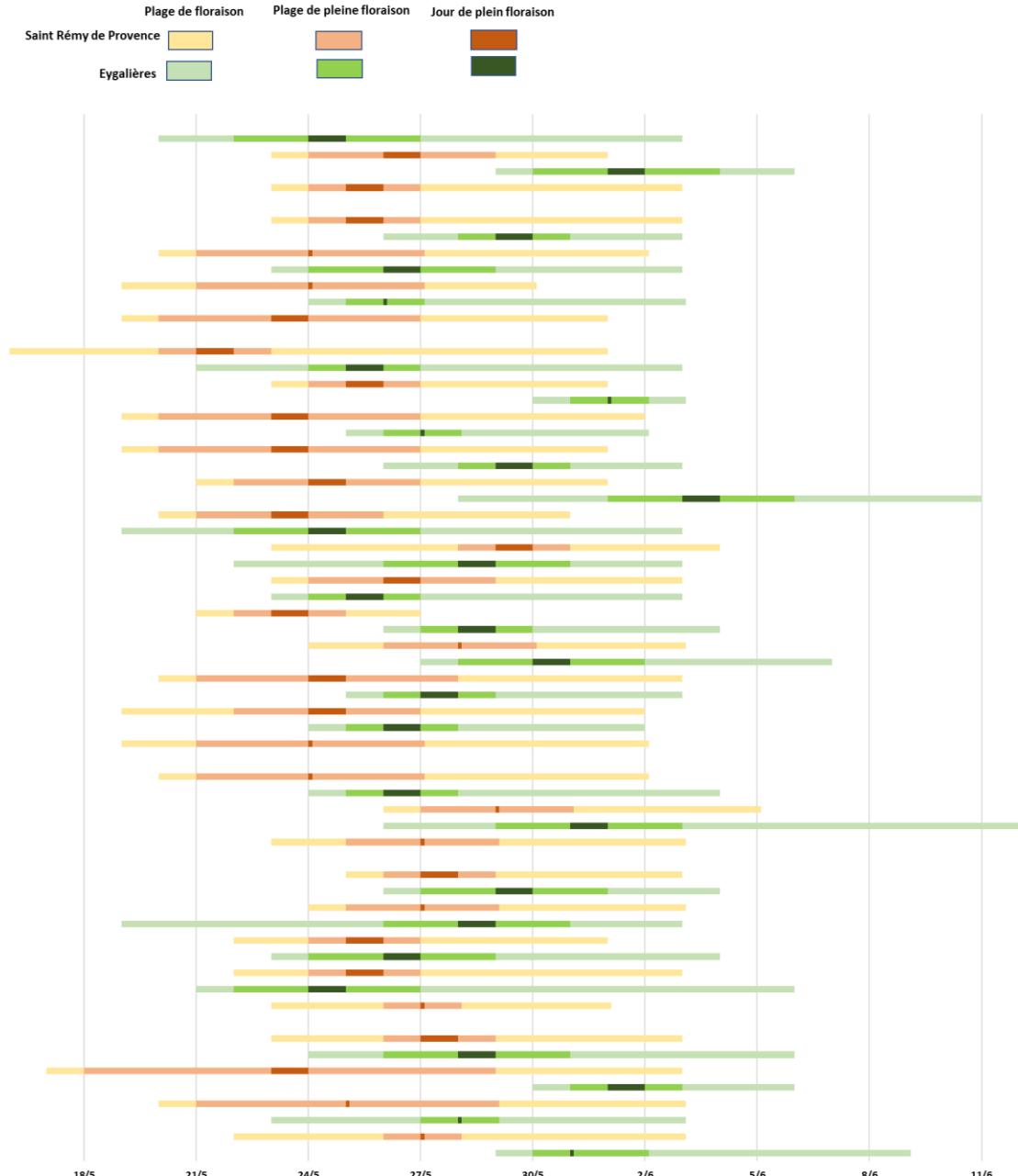




CALENDRIER DE FLORaison OLIVIER 2024
Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence



STRESS

SENSIBILITES AUX FACTEURS CLIMATIQUES

FACTEURS THERMIQUES

Températures mini au printemps ⇒ risques de Gel de printemps

Températures maxi à la floraison ⇒ absence de nouaison

FACTEURS HYDRIQUES

Sècheresse

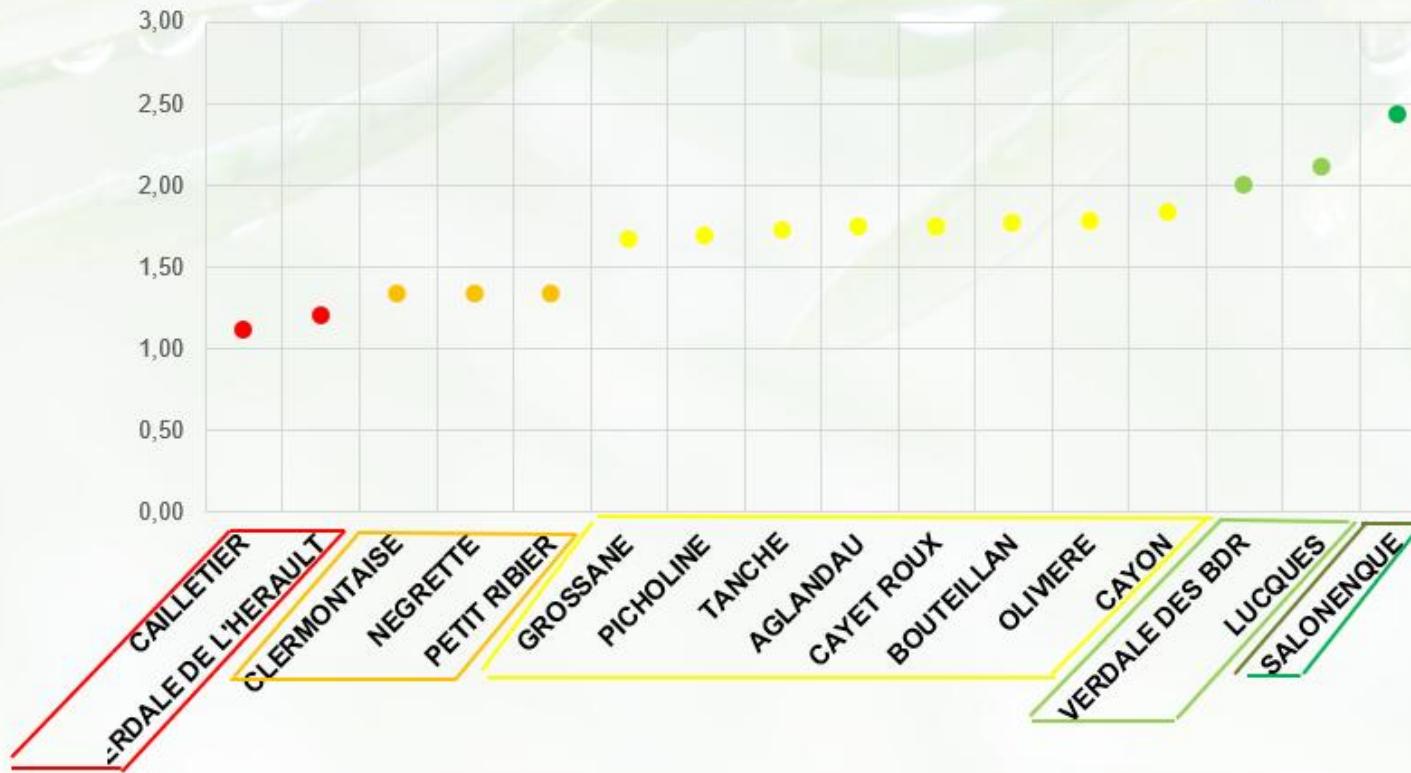
Excès d'eau

Effet cultivar

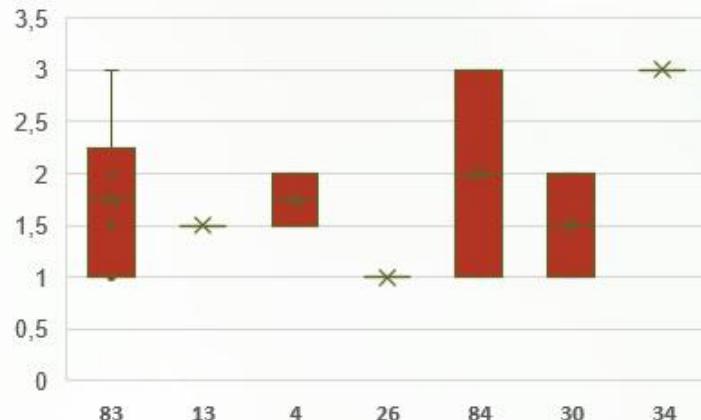


SENSIBILITE AU STRESS HYDRIQUE

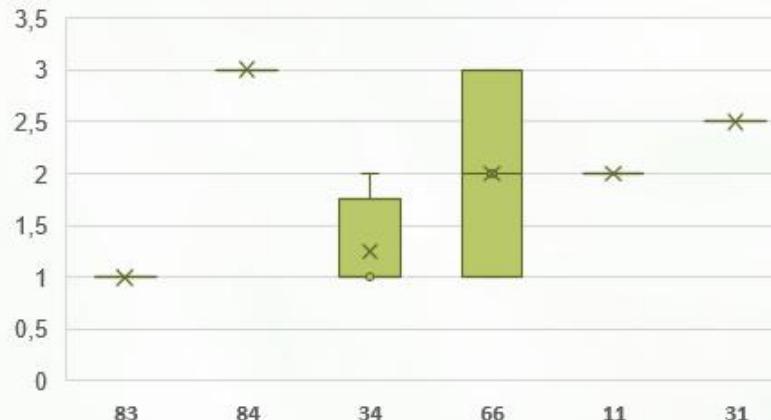
FRANCE
Olive



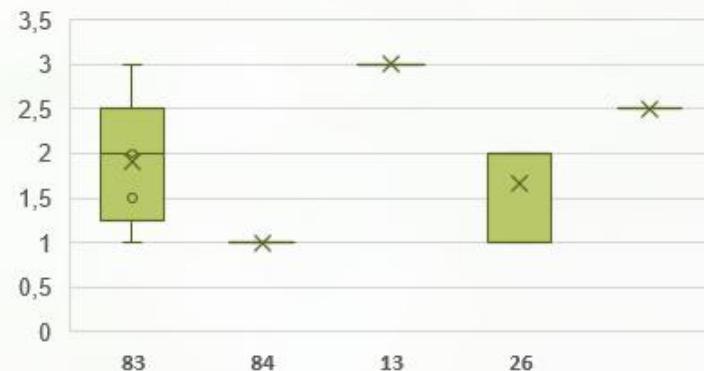
Stress hydrique Bouteillan



Sensibilité stress hydrique Olivière



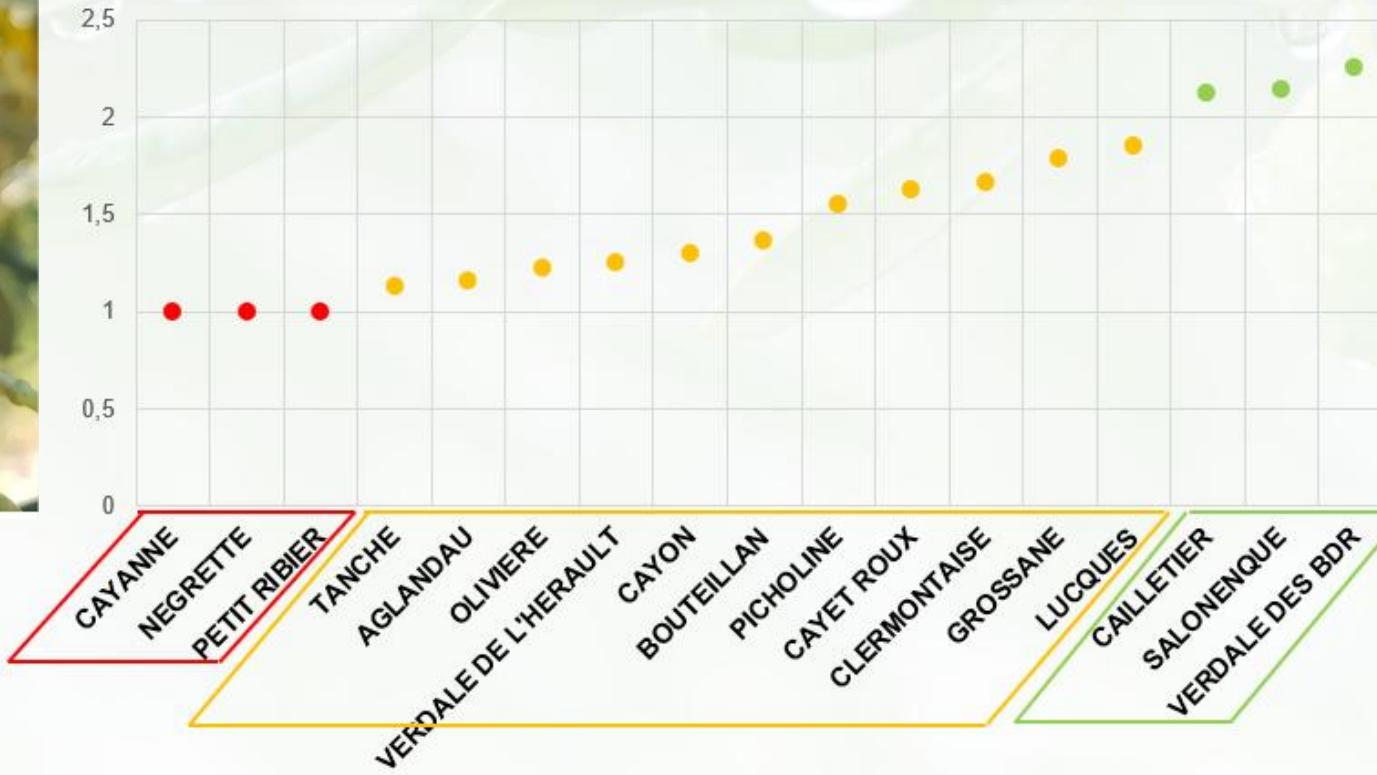
Sensibilité stress hydrique Cayon



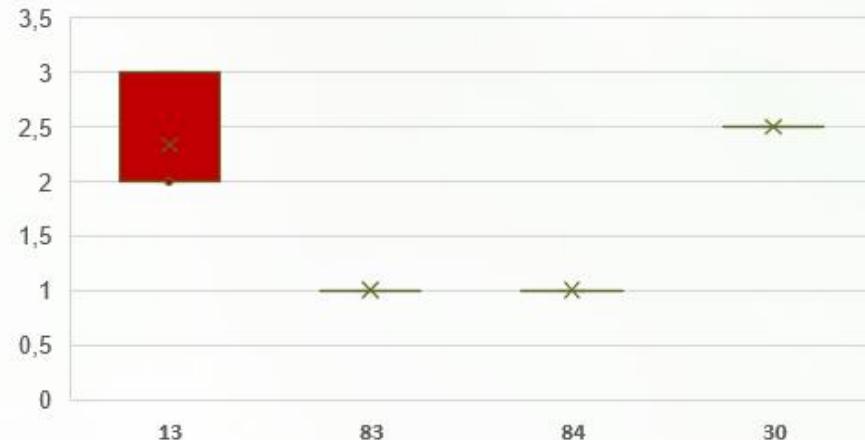


SENSIBILITE AU FROID

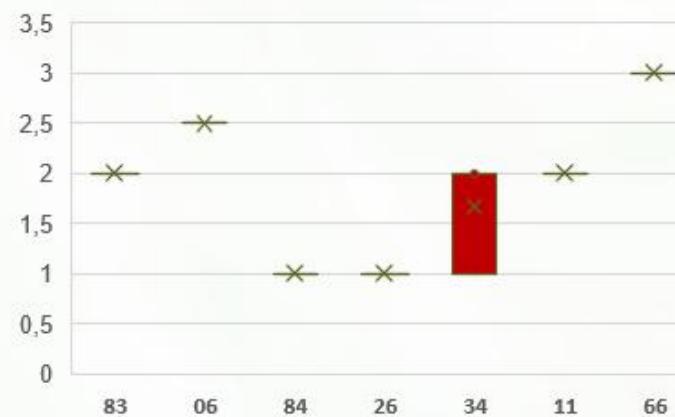
FRANCE
Olive



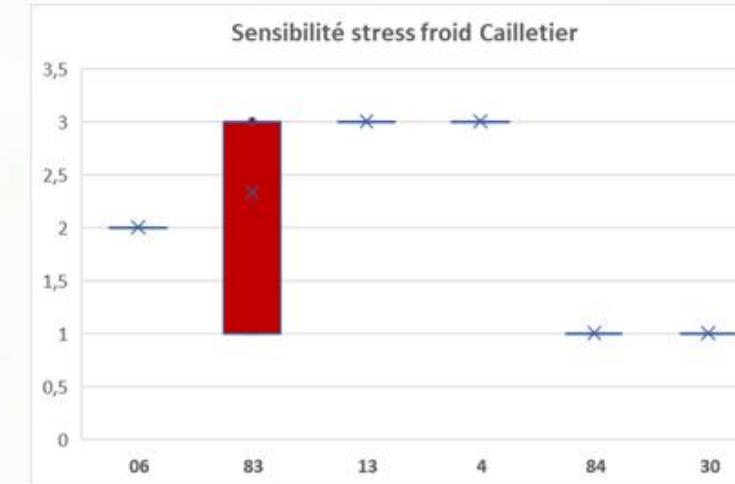
Sensibilité stress froid Grossane



Sensibilité stress froid Lucques

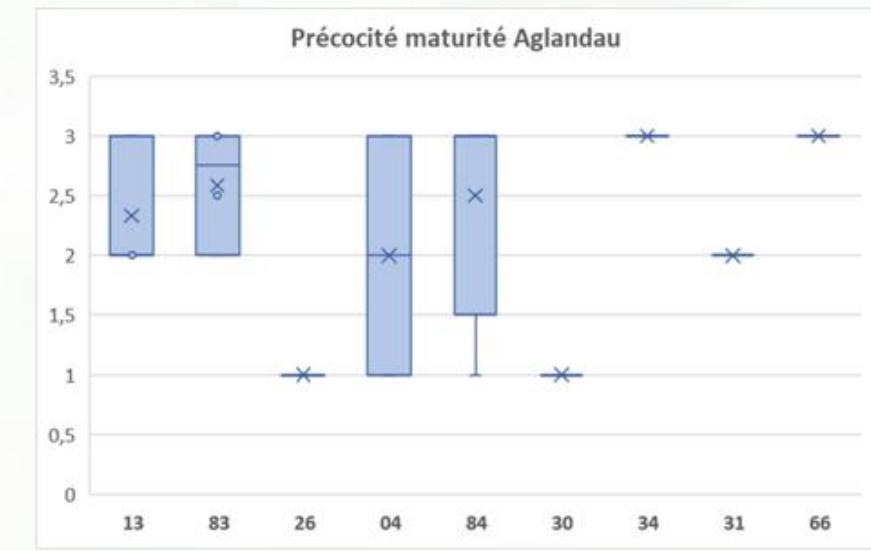
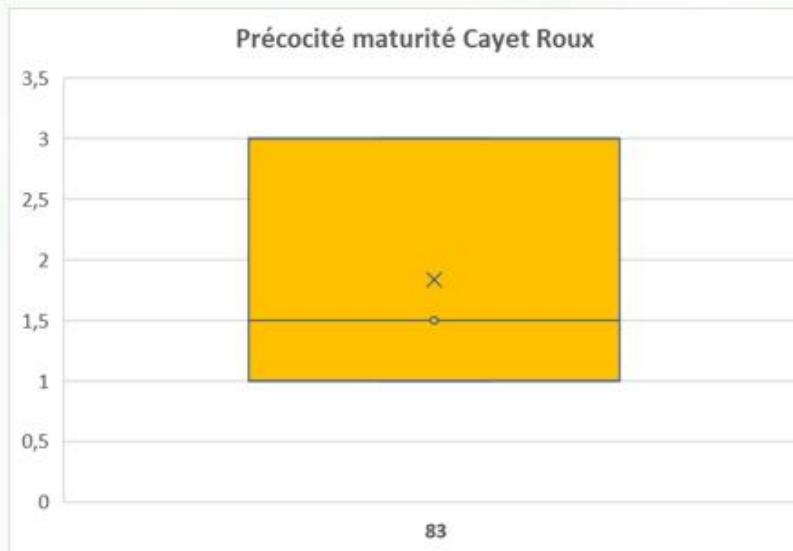
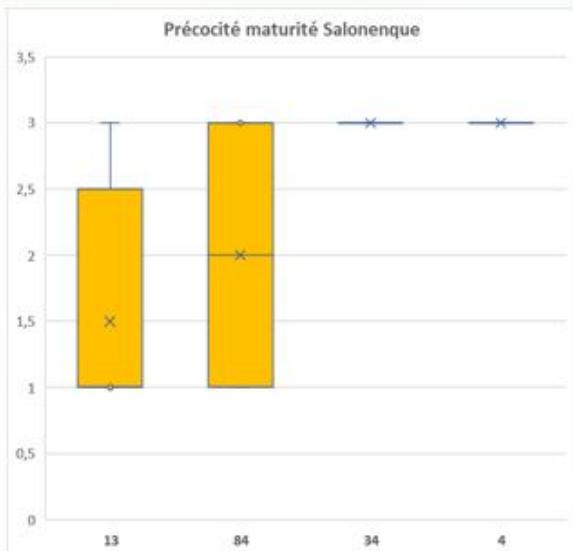
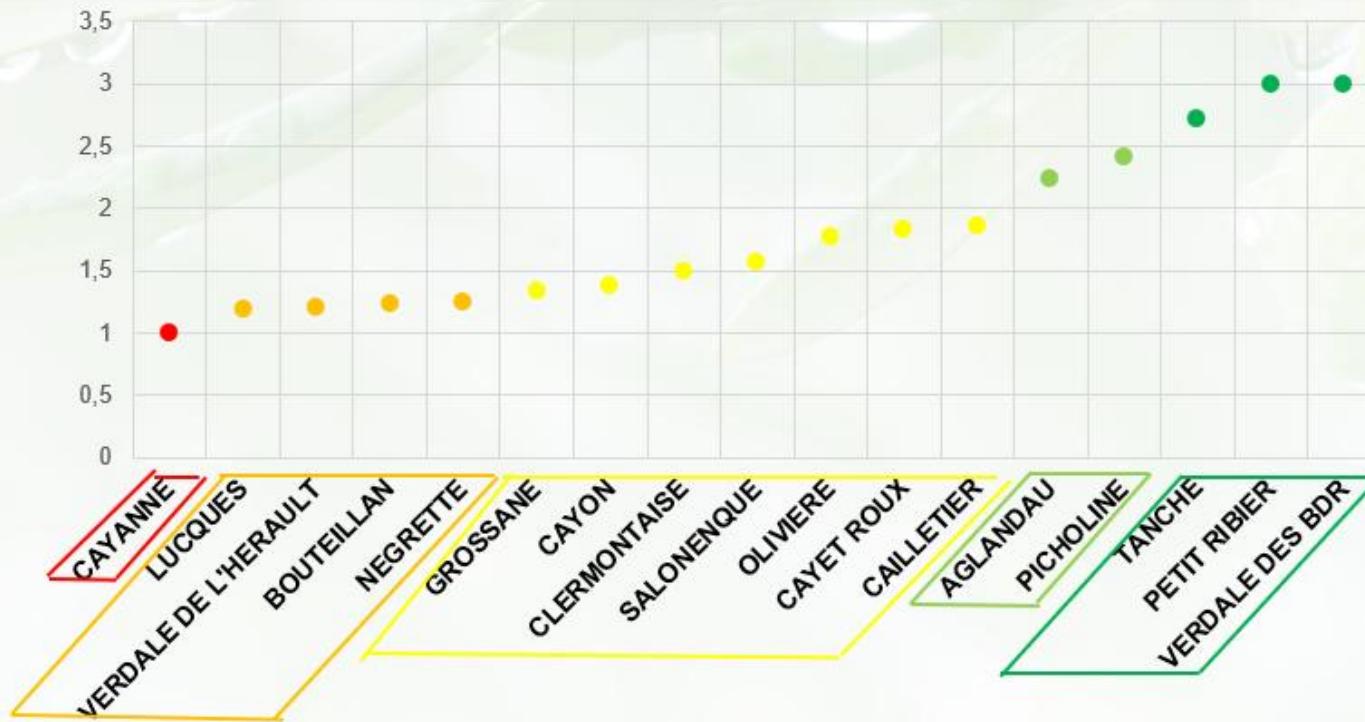


Sensibilité stress froid Cailletier



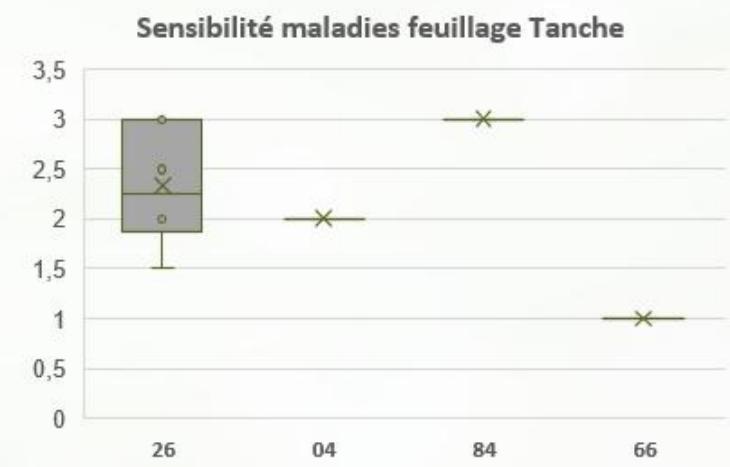
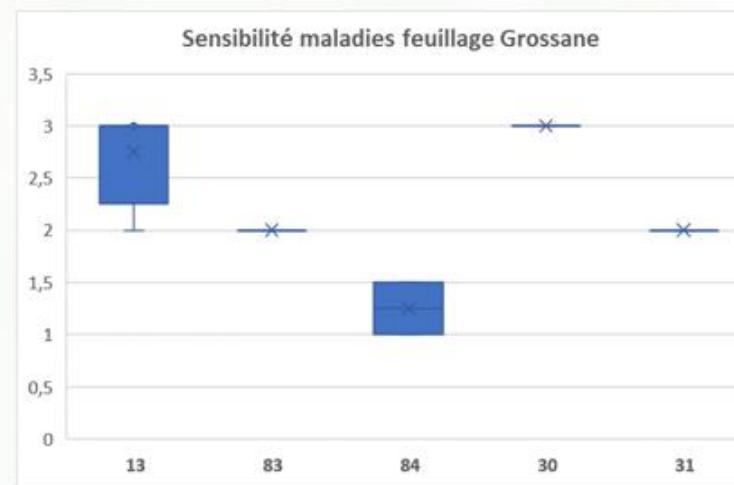
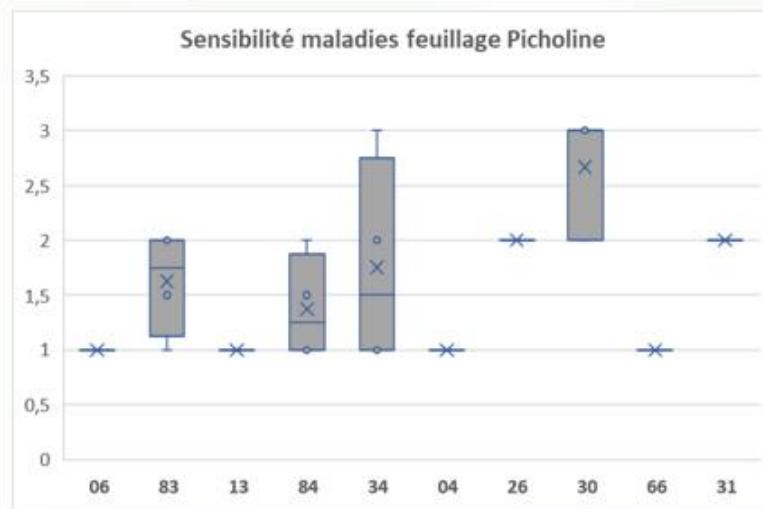
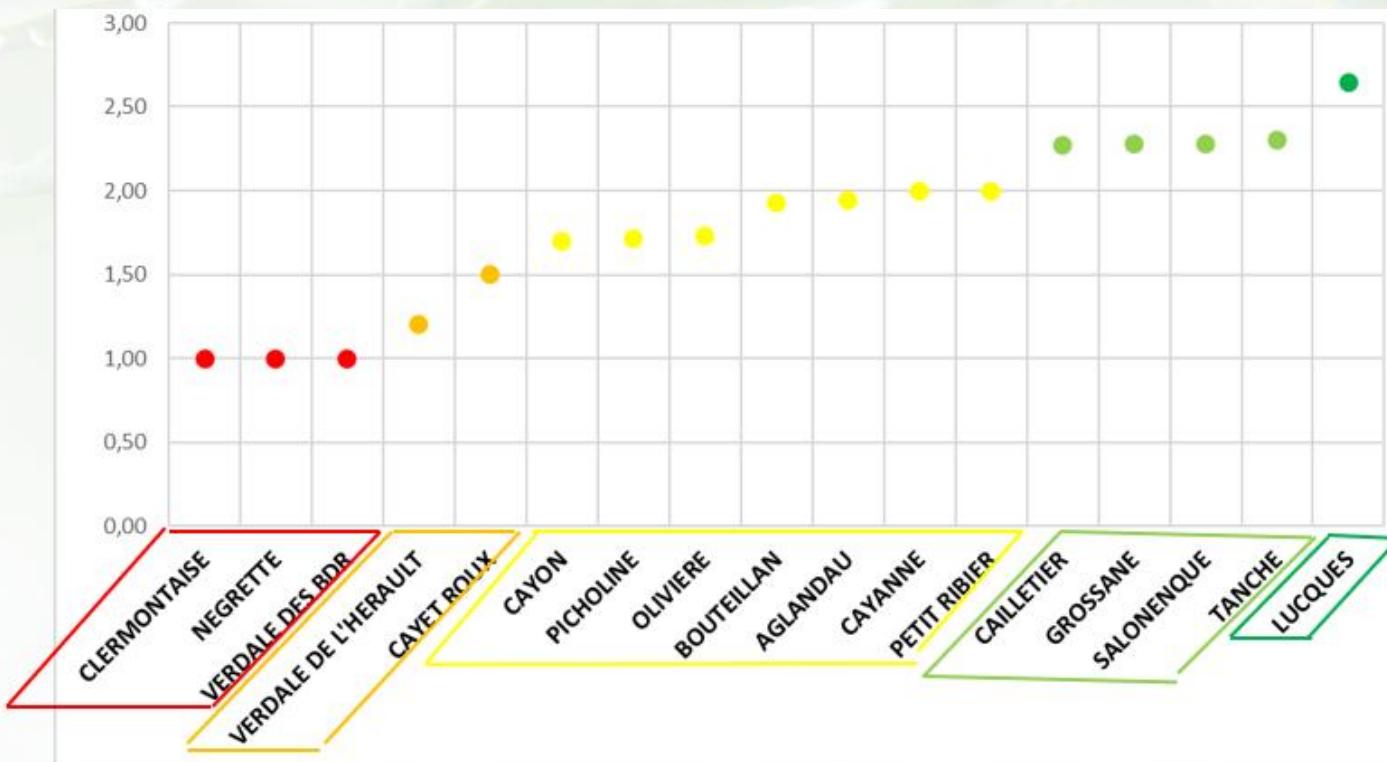
PRECOCITE DE MATURE

FRANCE
Olive



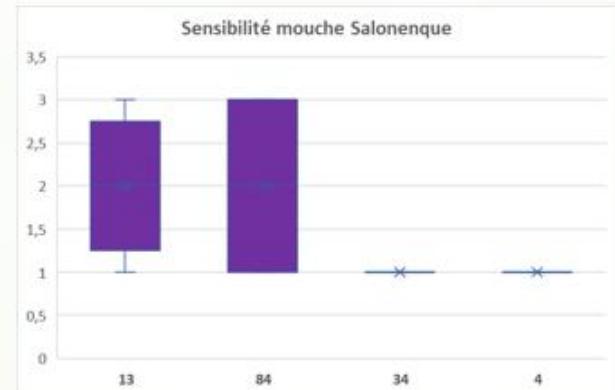
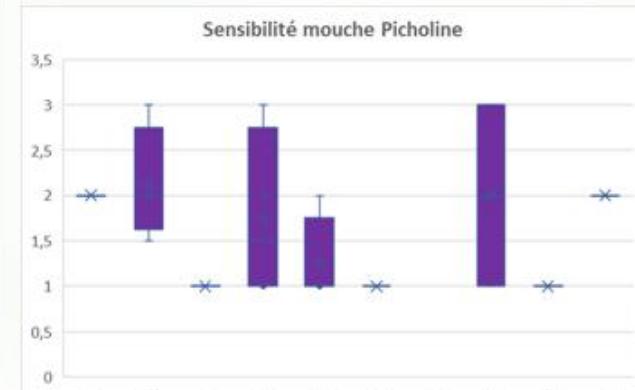
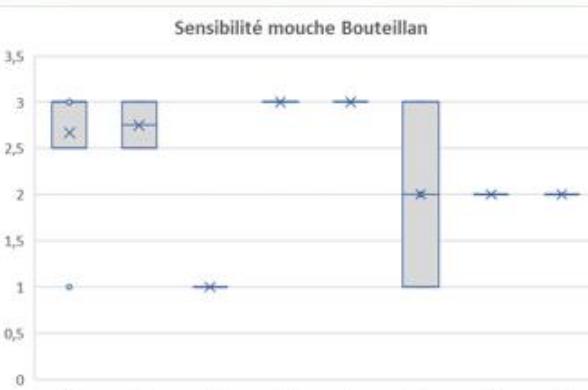
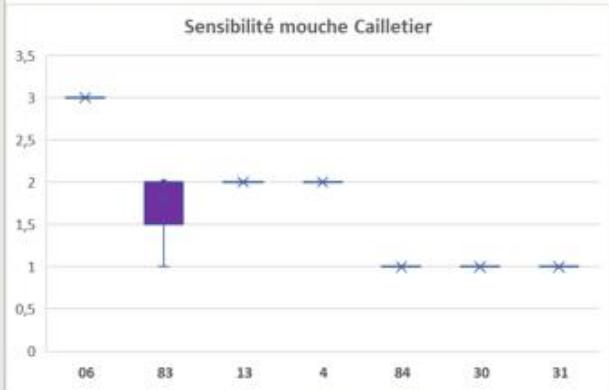
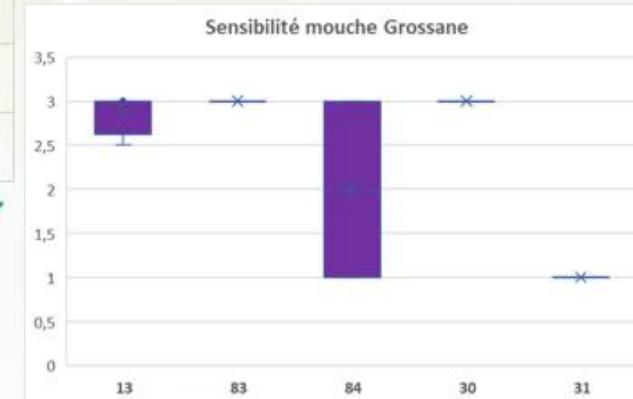
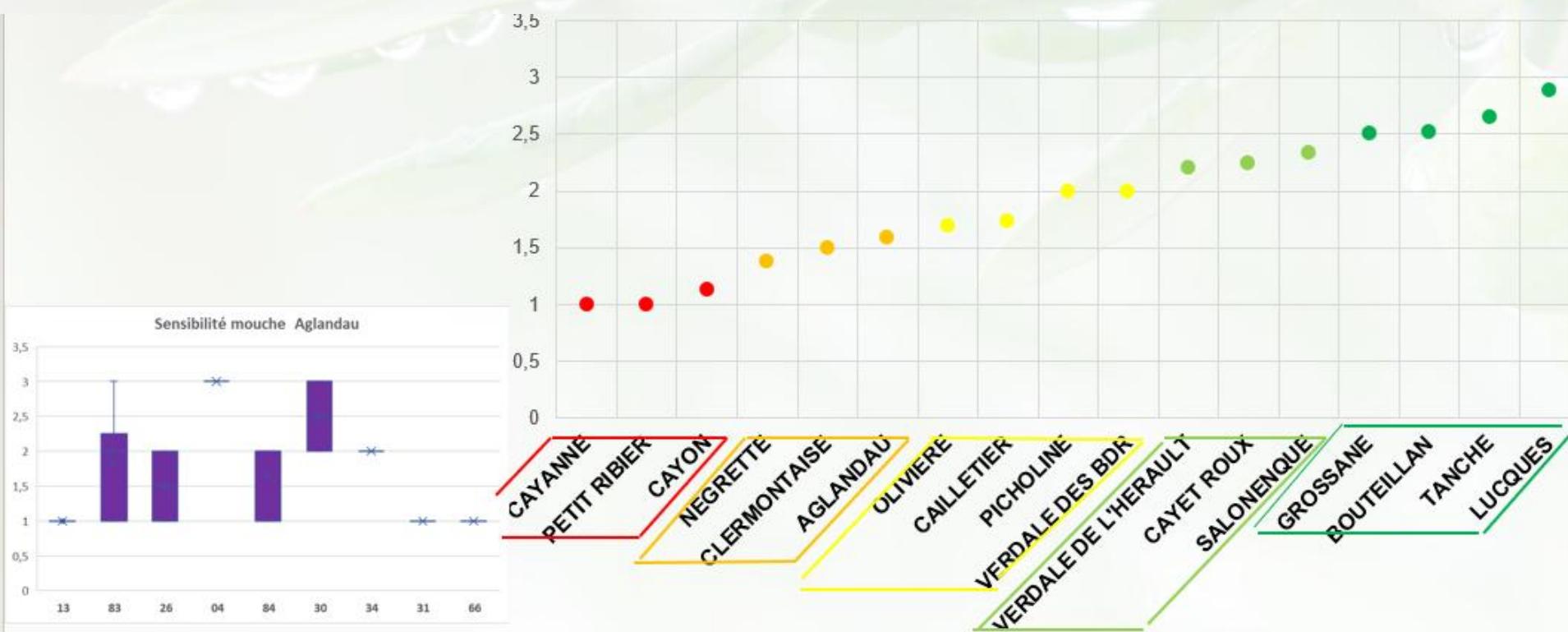
SENSIBILITE AUX MALADIES DU FEUILLAGE

FRANCE
Olive



SENSIBILITE A LA MOUCHE

FRANCE
Olive



Que faut-il en retenir?

Des caractéristiques assez identiques d'il y a 20 ans, malgré le changement climatique

AGLANDAU

Moy vigoureuse
Moy à tard précocité flo et maturité
Mot Sens au stress Hyd
Moy Sens au froid
Moy Sens aux maladies
Moy à peu Sens à mouche
Alternante

LUCQUES

Très alternante
Sens au stress hydrique
Sens au froid
Très Sens aux maladies feuillage
Très Sens mouche
Moy Précocité flo, mat
Peu vigoureuse

SALONENQUE

Peu Vigoureuse
Assez alternante (**Alternance faible**)
Précocité de flo
Précocité de maturité moy
Très Sens mouche
Très Sens maladies feuillage (**pas Sens aux maladies feuillage**)
Très Sens froid (**Résistante au froid**)
Très Sens sécheresse (**Résistante sécheresse**)

PICHOLINE

Alternante (**alternance faible**)

Avant plantation

Aspects administratifs – Aides

Choix du terrain

Choix des variétés

Comment déterminer le nombre de plants d'oliviers par variété pour ma parcelle ?

Préparation du sol

Plantation

Disposition des plants

Mise en terre

Après plantation

Guide du planteur d'oliviers en Languedoc-Roussillon

Choix des variétés

Variétés par bassin de production

Variétés polliniseuses

Caractérisation des variétés

Pépinières d'oliviers

Normes CAC

Liste des pépiniéristes agréés en norme CAC

**Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ?
Entre mirages, opportunités ou opportunisme.**

Cas concrets



Je suis installé sur le pourtour méditerranéen

Est-ce que je suis sur une aire AOP? AB ou pas?
Puis-je fidéliser de la main d'œuvre ou pas?
Se rapprocher du moulin?



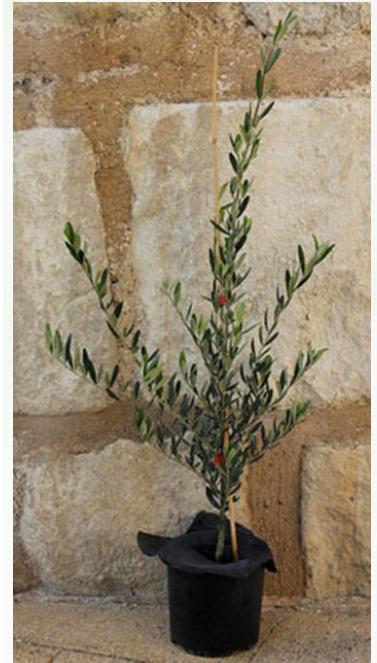
Je suis installé sur un nouveau territoire oléicole

- Aucune contrainte liée à *un cahier des charges d'AOP*
- Choix du Mode de conduite : *traditionnel ou haie?*
 - **haie** : entrée en production plus rapide mais matériel? Compétences techniques? Investissement financier? irrigation? choix des variétés étrangères et restreint...commercialisation? Type de vente? Prix? Concurrence?
 - **Traditionnel** : *tout le champ du possible!* variétés françaises et/ou étrangères





Conseils :
Pépiniéristes recommandés par
France Olive
Aller voir les plants sur place
Commande des plants 1 an à l'avance



CHOIX DES PLANTS





Je vous remercie de votre attention

Questions?

Je vous remercie de votre attention

Questions?

HELENE LASSEUR

DIRECTRICE du Pôle CONSERVATION & RECHERCHE