

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



Hélène LASSERRE – 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)



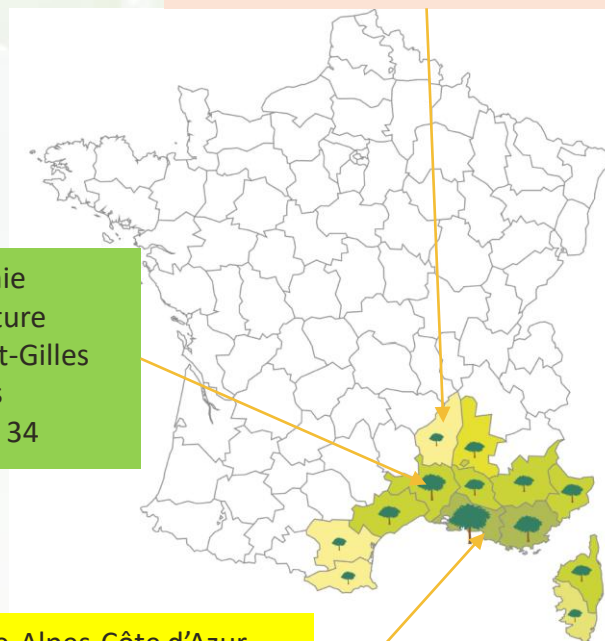
Présentation de l'interprofession France Olive

- 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



Directeur
> Directeur Technique



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)



3 SITES - 17 SALARIÉS - 2 M€ BUDGET

Ses missions sont organisées autour de 6 pôles :



**CONSERVATION
& RECHERCHE**

**Directrice Conservation
& Recherche**

Comité scientifique



AGRONOMIE

Responsable Agronomie

- > Responsable expérimentation
- > Responsable études

CIVAM & Chambres
d'Agriculture

Commission technique



**VALORISATION
& QUALITÉ DES PRODUITS**

**Responsable Valorisation
& Qualité des produits**

- > Responsable du laboratoire
- > Techniciennes de laboratoire

 Laboratoire oléicole

Commission technique



**PROCESS
& OLIVES DE TABLE**

**Responsable Process
& Olives de table**

Commission technique



**COMMUNICATION
& ÉCONOMIE**

**Directrice Communication
& Économie**

- > Chargées de mission

MAISON DES HUILES
D'OLIVE ET OLIVES DE
FRANCE

COPEXO

Commission technique



**ADMINISTRATIF
& FINANCIER**

**Responsable Administratif
Responsable Financier**



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



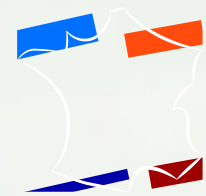
1 350 TONNES
la production moyenne d'olives de table sur 6 ans.



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



Production française : 4 900 tonnes
Part dans la consommation nationale : **4 %**

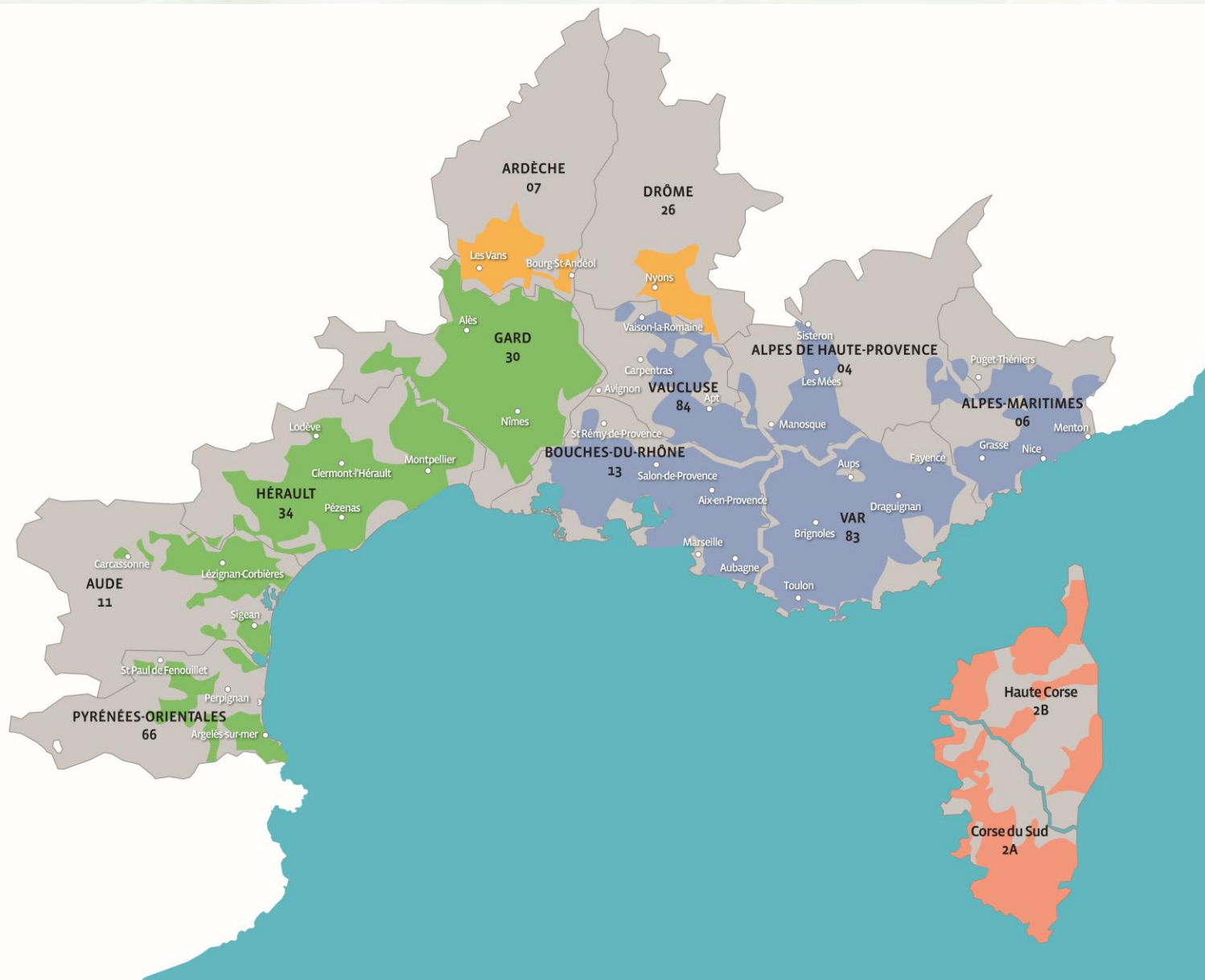


Un magazine
dédié à la filière !

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 !





Les variétés françaises

Liste CTPS
93 variétés françaises
authentifiées

AGLANDAU
AMELLAU
ARABAN DES ALPES-MARITIMES
ARABAN DU VAR
ARGOUDEIL
AUBENC
BAGUET
BE DE CEZE
BEAUSSARET
BECHUDE
BECU
BELGENTIEROISE
BERDANEIL
BLANCHE DE PAYZAC
BLANQUETIER
BONNE MODE
BOUBE
BOUSSARLU
BOUTEILLAN
BROUTIGNAN
BRUN
CAILLETIER
CALIAN
CAPELEN
CAYANNE
CAYET BLANC
CAYET ROUGE
CAYET ROUX
CAYON
CERISIER
CLERMONTAISE

COLOMBALE
CORNALIERE
CORNIALE
COUCOURELLE
COURBEIL
CUL BLANC
CURNET
DENT DE VERRAT
DOREE
FILAYRE NOIR
FILAYRE ROUGE
FOUGNARELLE
GLORY
GRAPIE
GRASSOIS
GROS RIBIER
GROSSANE
GROSSE VIOLETTE
GROSSELOTTE
JAUBERTE
LUCQUES
MARAGONELLE
MELEGRAN
MENUDEL
MERVEILLETTE
MONCITA
MONTAUROUNENQUE
MOUFLA
NEGRETTE
OLIVIERE
OMBRINE

PARDIGUIER
PETIT RIBIER
PETITE NOIRE
PETITE VIOLETTE
PICHOLINE
PIGALE
POINTUE DE CLAVIERS
POINTUE DE L'ARDECHE
POUMAL
RASCASSET
REDOUNEIL
REYMET (CAYET BLEU)
RONDE DE VILLENEUVE DE BERG
ROUGETTE DE L'ARDECHE
ROUGETTE DE PIGNAN
ROUGETTE DU GARD
ROUSSETTE DE L'ARDECHE
ROUSSETTE DU VAR
SALONENQUE
SAURIN
SAUZEN
SAUZEN VERT
TANCHE
TRIPUE
UBAC
VERDALE DE L'HERAULT
VERDALE DE MILLAS
VERDALE DE TOURTOUR
VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE
VERMILLAU

Statut des 93 variétés françaises

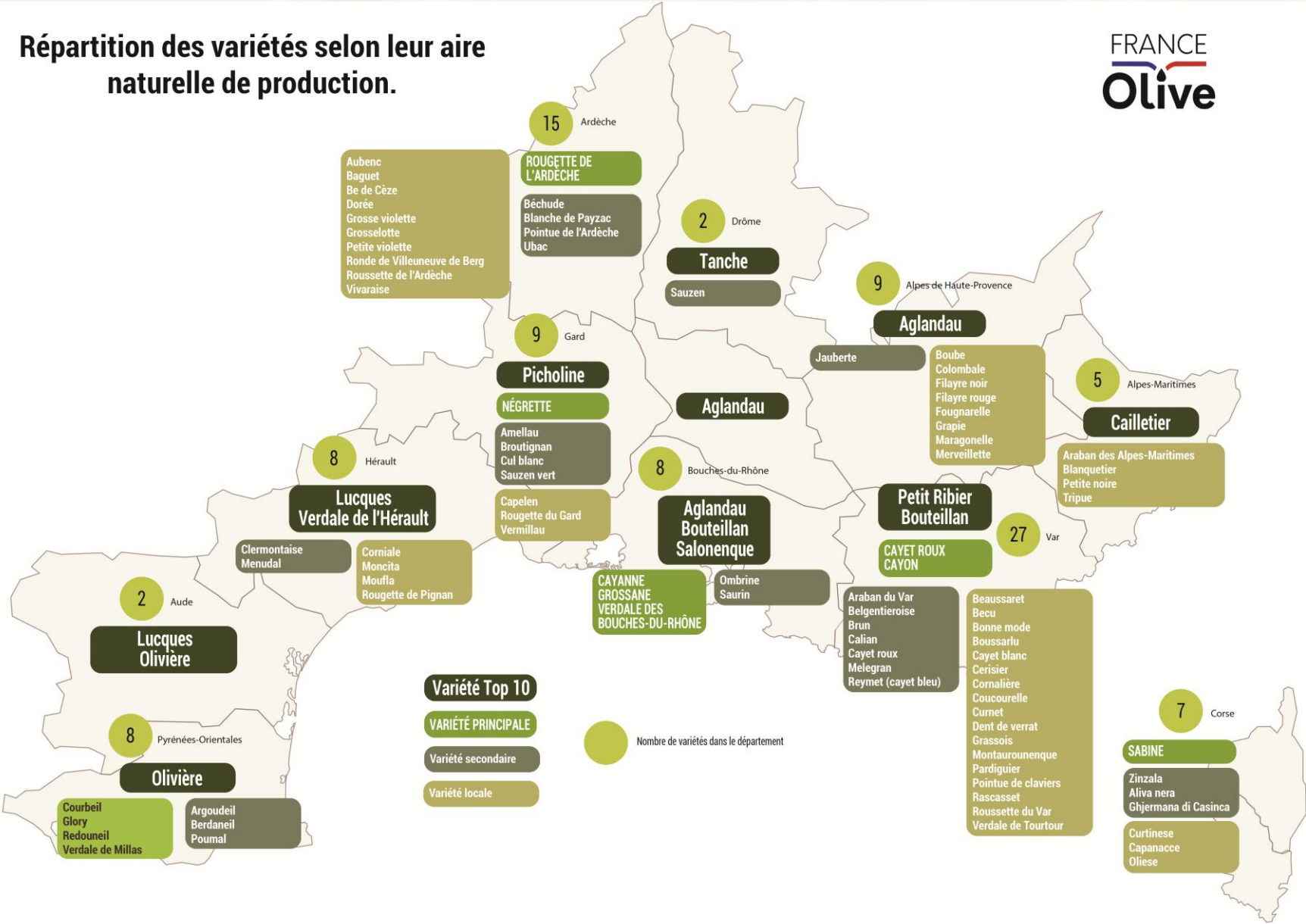
10	A-TOP 10
7	B-Principale
32	C-Secondaire
25	D-Locale
16	E-Collection
1	Y-Non classé
1	?

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



Répartition des variétés selon leur aire naturelle de production.

FRANCE
Olive

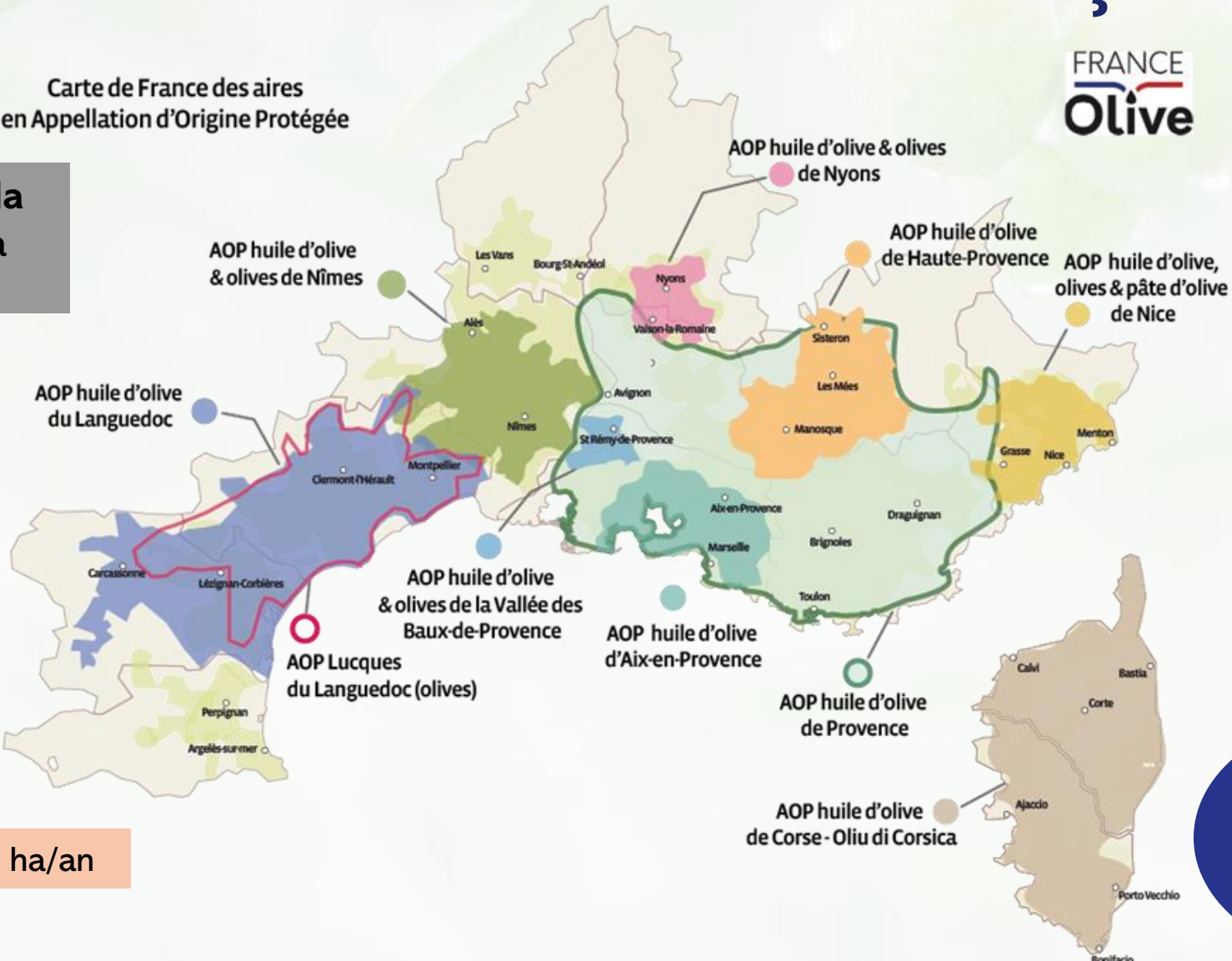


Les différences AOP oléicoles françaises

Carte de France des aires
en Appellation d'Origine Protégée

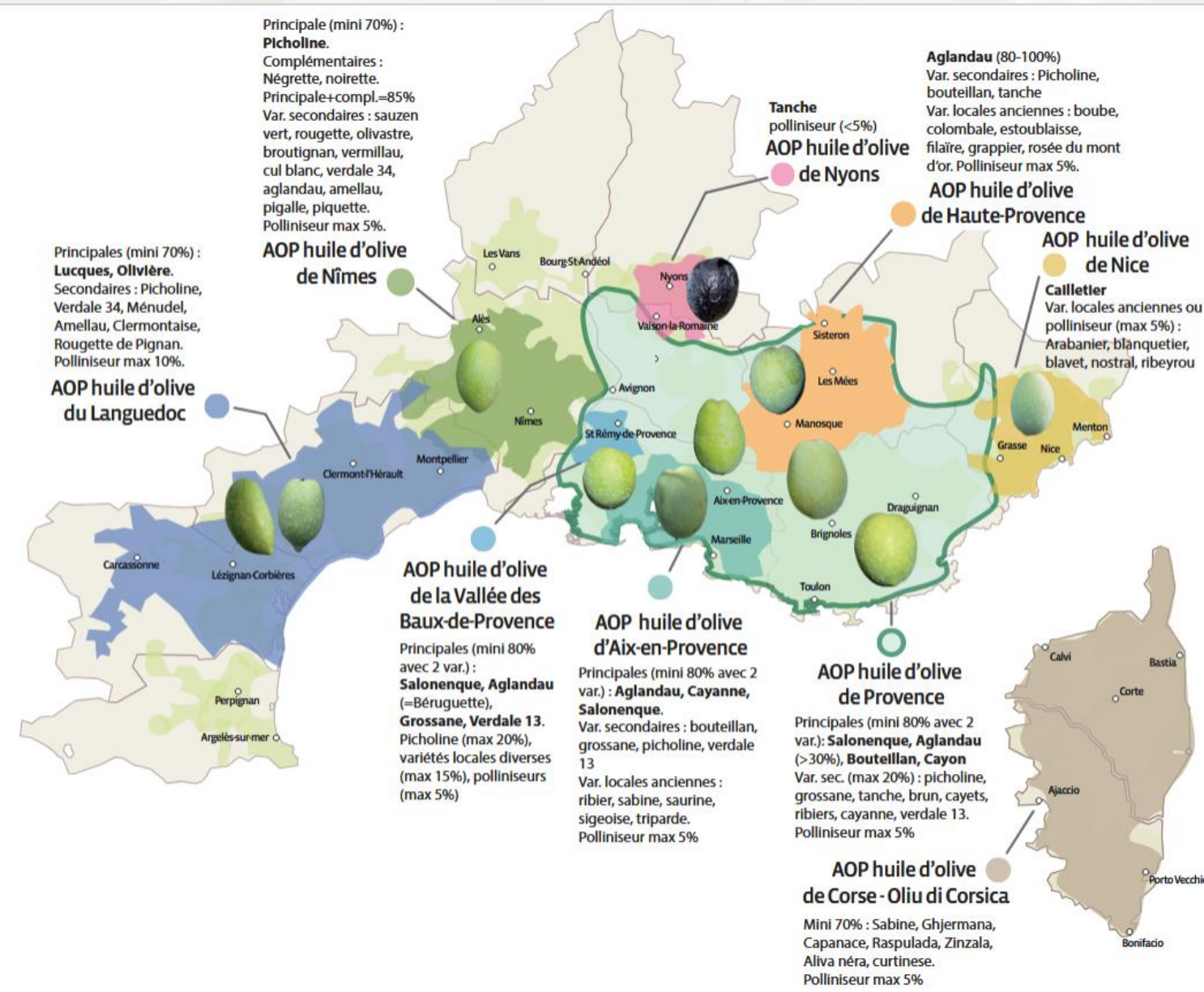
FRANCE
Olive

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



Dynamique de plantation : + 400-500 ha/an

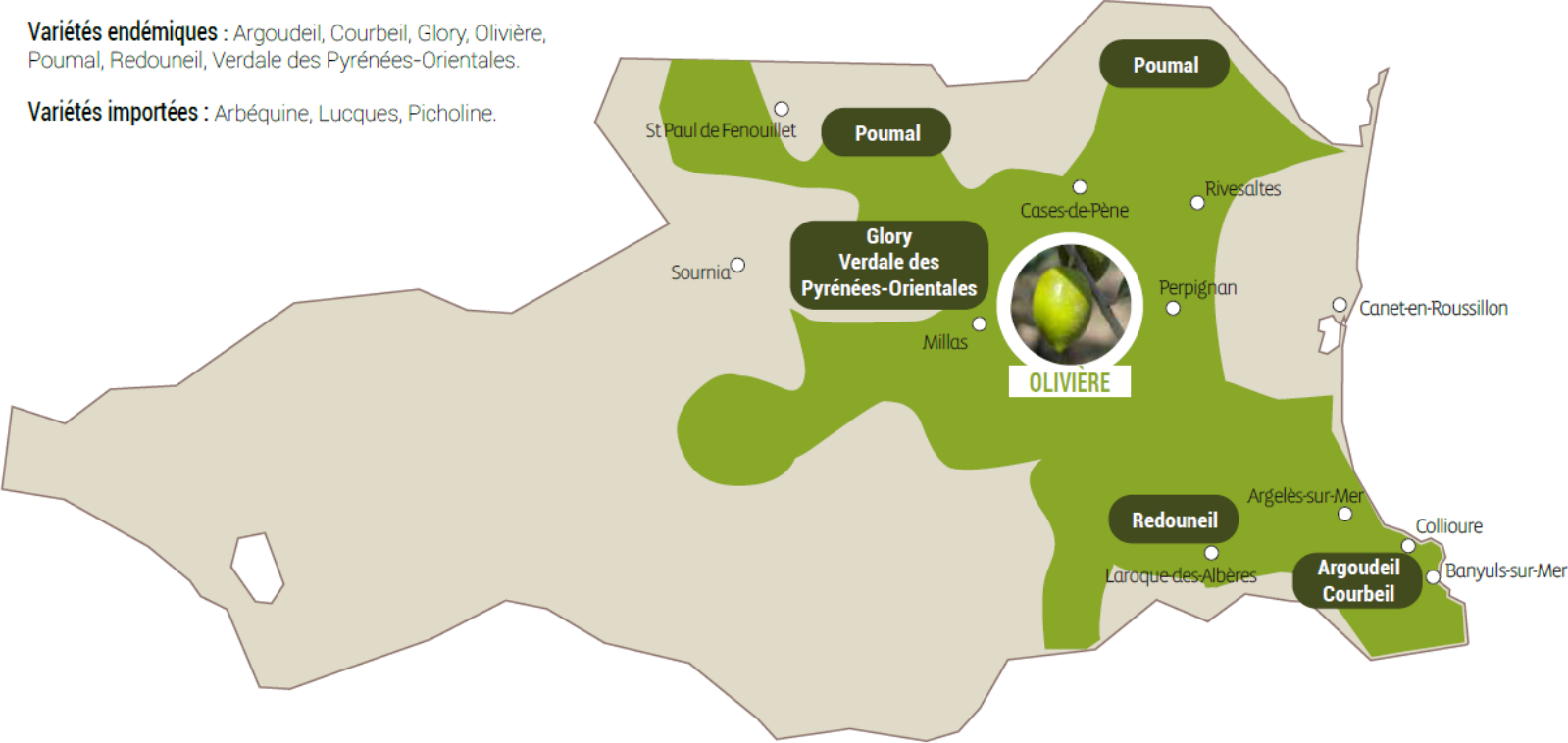
9 AOP Huile d'olive
5 AOP Olives de table



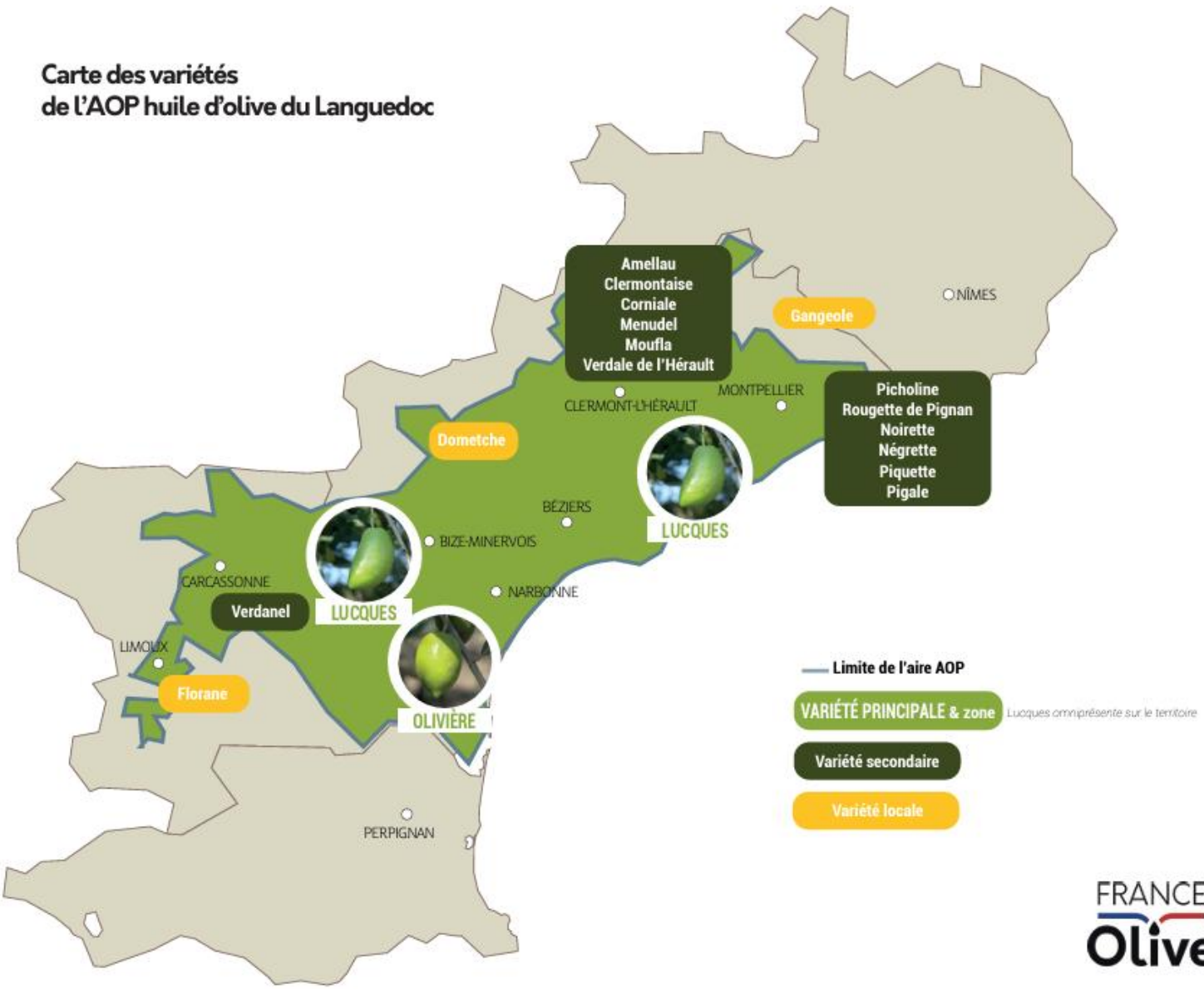
Carte des variétés des Pyrénées-Orientales

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

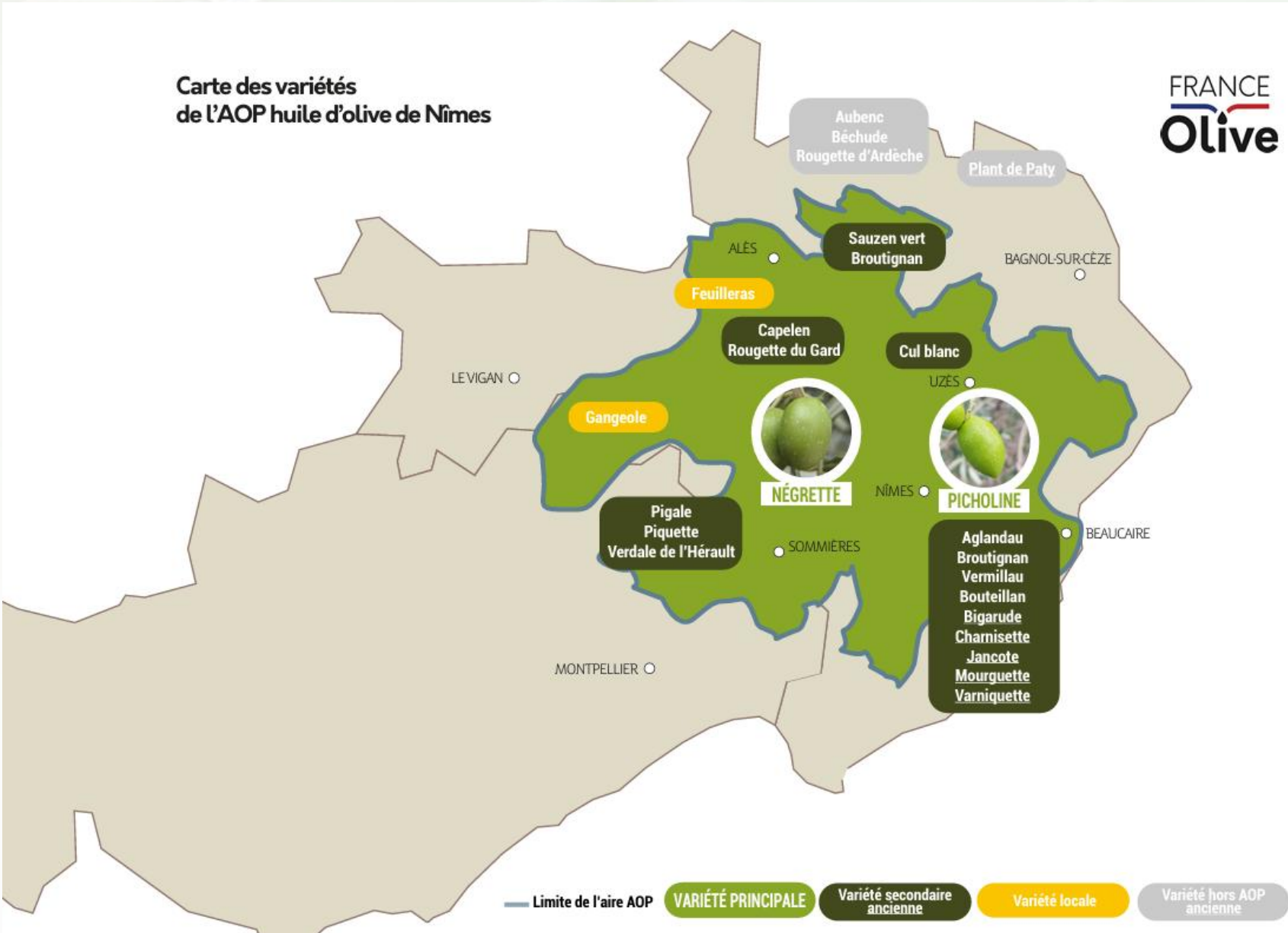
Variétés importées : Arbéquine, Lucques, Picholine.



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



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



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

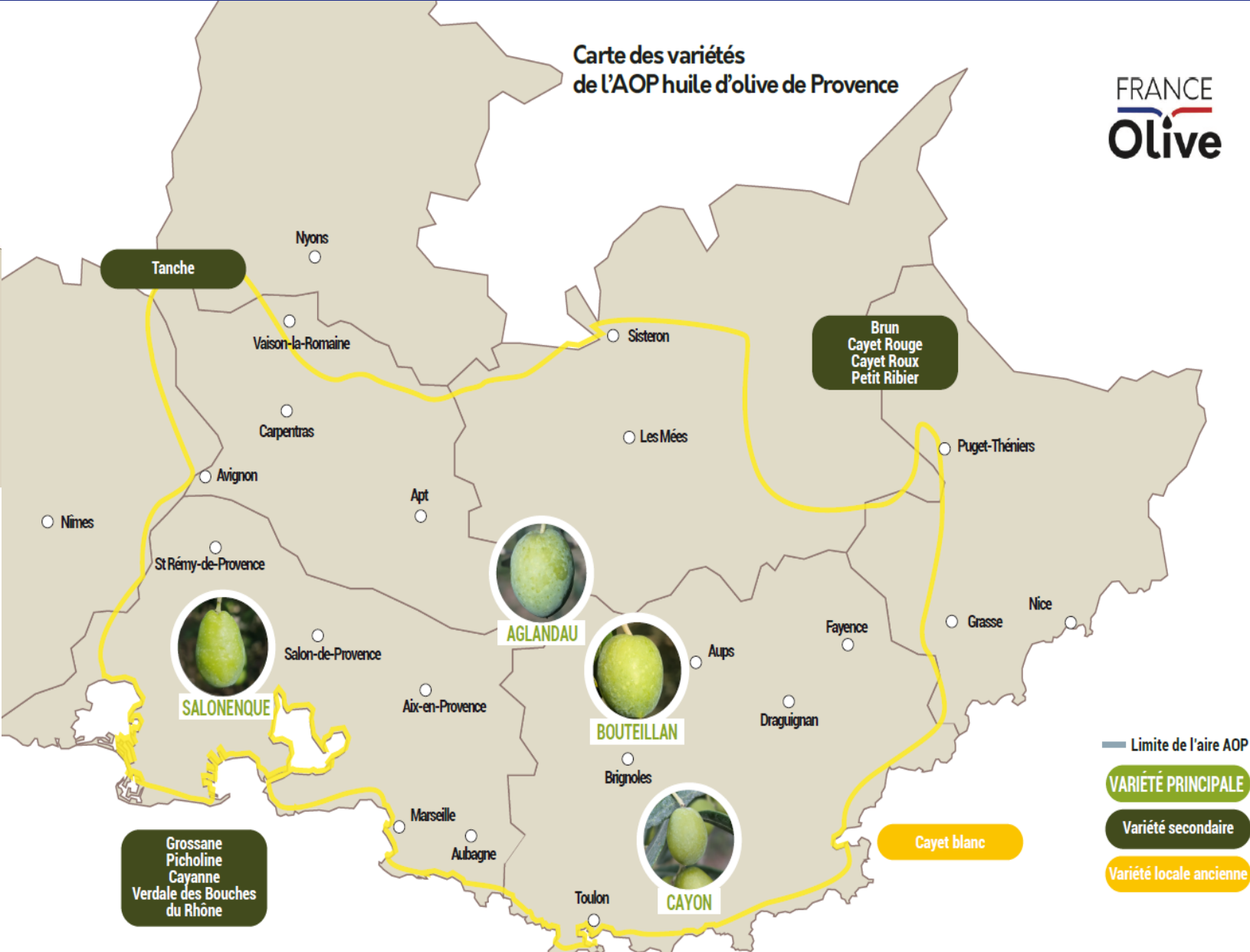


Carte des variétés de l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence

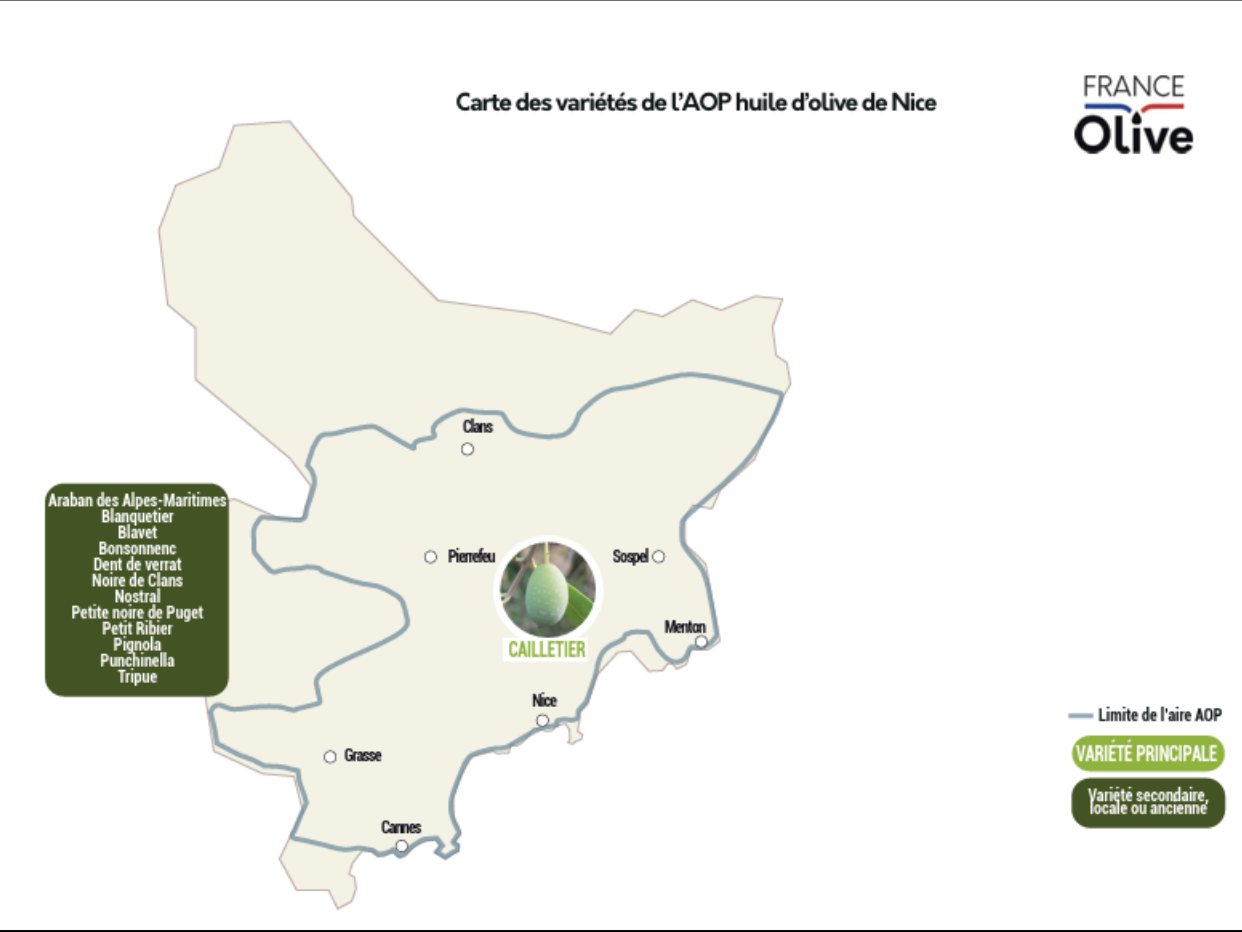
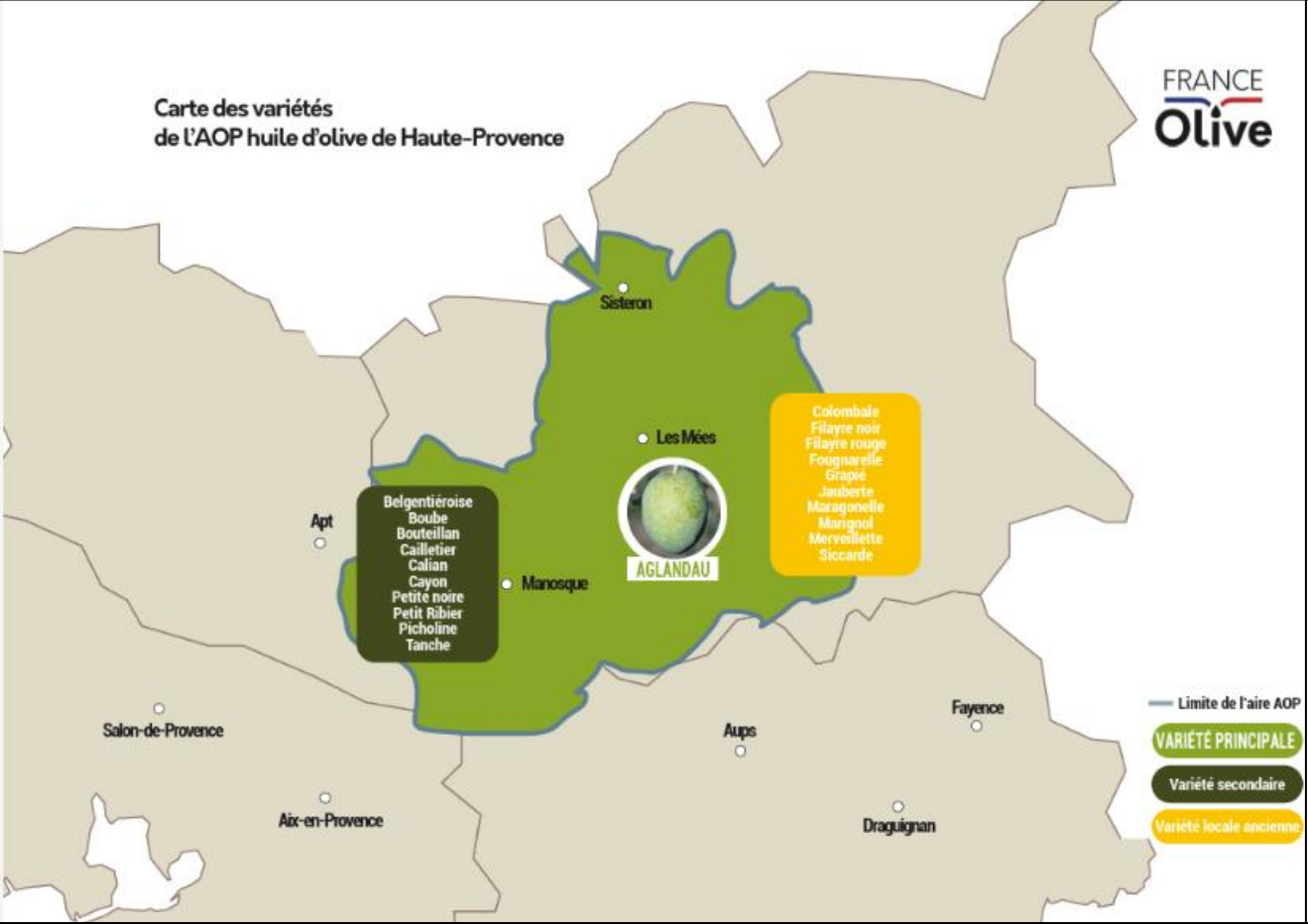


FRANCE
Olive

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 Amellau	Bouteillan Amellau	Var	
Belgentéroise	Olive de Belgentier	Hérault - Aude 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



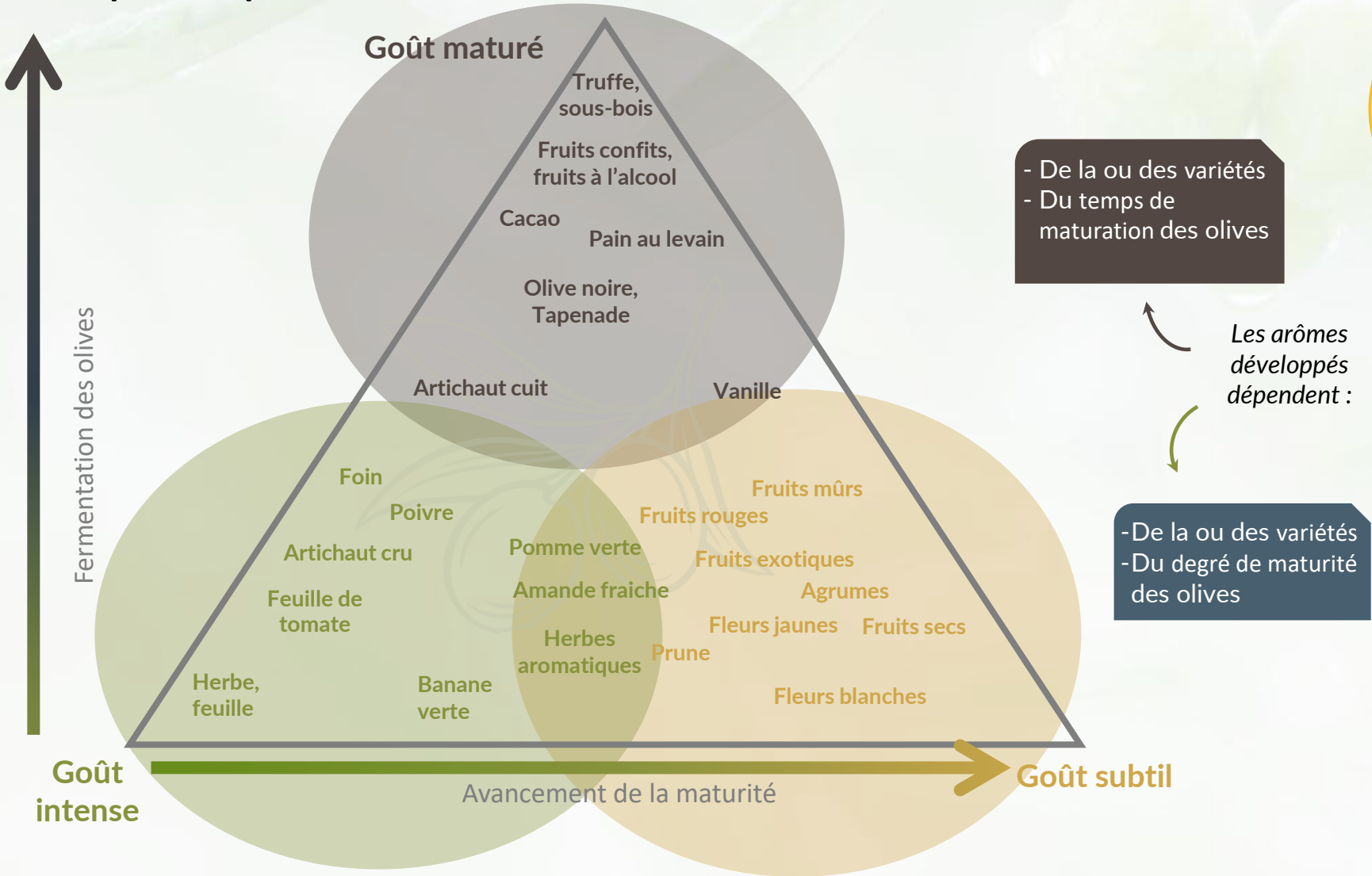
Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ?

Entre mirages, opportunités ou opportunisme.

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 Var). Amertume moyenne.	Principalement PACA (04).	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 AOP
	Olives vertes				
AMELLAU	Olives vertes à tournantes				
BELGENTIÉROISE	Olives vertes				
BOUTEILLAN	Huile d'olive				
	Olives vertes				
CAILLETIER	Huile d'olive				
	Olives noires				
CAYON	Huile d'olive				
GROSSANE	Huile d'olive				
	Olives noires				
LUCQUES	Huile d'olive				
	Olives vertes				
	Olives noires				
NÉGRETTE	Huile d'olive				
OLIVIÈRE	Huile d'olive				
PETIT RIBIER	Huile d'olive	Fruité vert	fraîche. Huile onctueuse, amertume moyenne et ardenace élevée (surtout en récolte précoce)	PACA (06, surtout 83)	
PICHOLINE	Huile d'olive	Fruité mûr	Arômes : prune, amande, herbe, feuille, foin frais, pomme. Huile onctueuse, avec une ardenace modérée et amertume moyenne à intense.	PACA et Occitanie, surtout 30	huile d'olive de Nîmes AOP
	Olives mûrues		Arômes : olive noire, pruneau, cacao, confiture/fruits 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-vert, mi-mûr	Arômes : artichaut cru, amande, herbe, feuille, foin frais. Huile onctueuse. Amertume et ardenace moyennes (mais élevées en début de saison).	07 et 30	
SALONENQUE	Huile d'olive	fruité mi-vert, 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
	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, foin frais, beurre frais. Amertume faible mais très intense en début de saison. Ardenace faible.	Surtout 26, un peu PACA (83 et 04)	huile d'olive 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-vert, 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



Nouveaux contextes

Changement climatique

Contraintes économiques

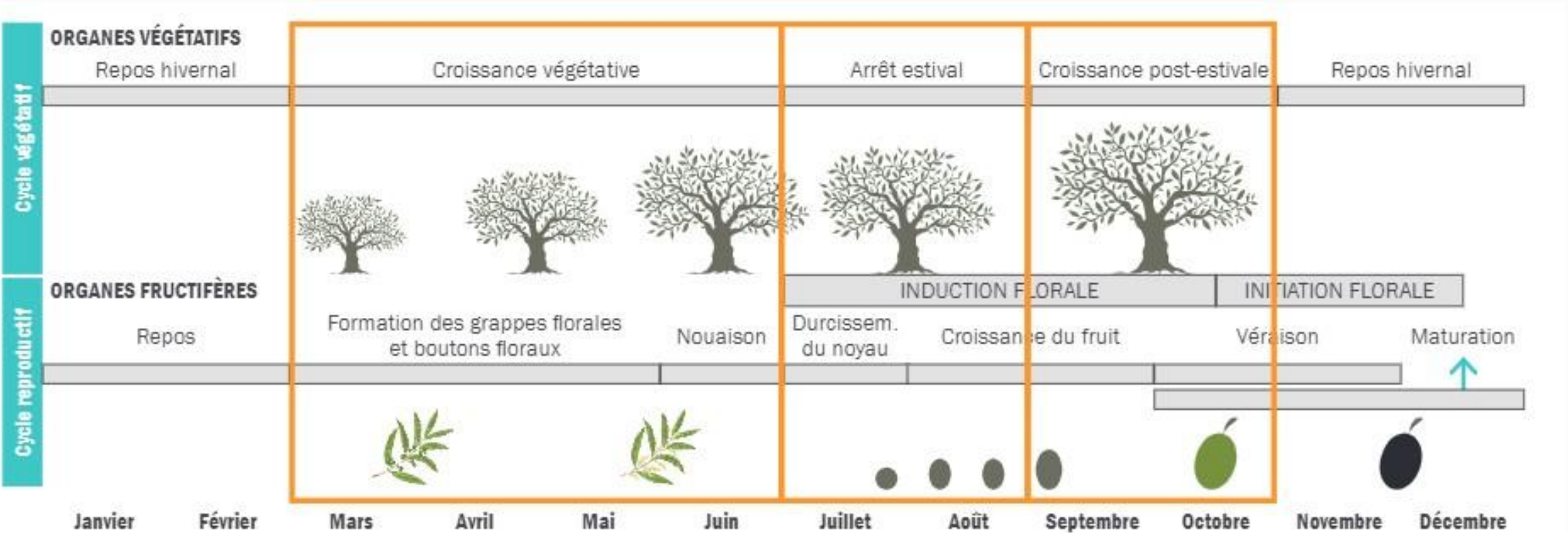
Nouveaux territoires oléicoles

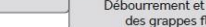
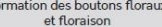

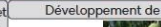
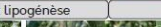
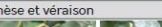
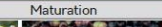
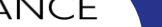
Nouveaux modes de conduite

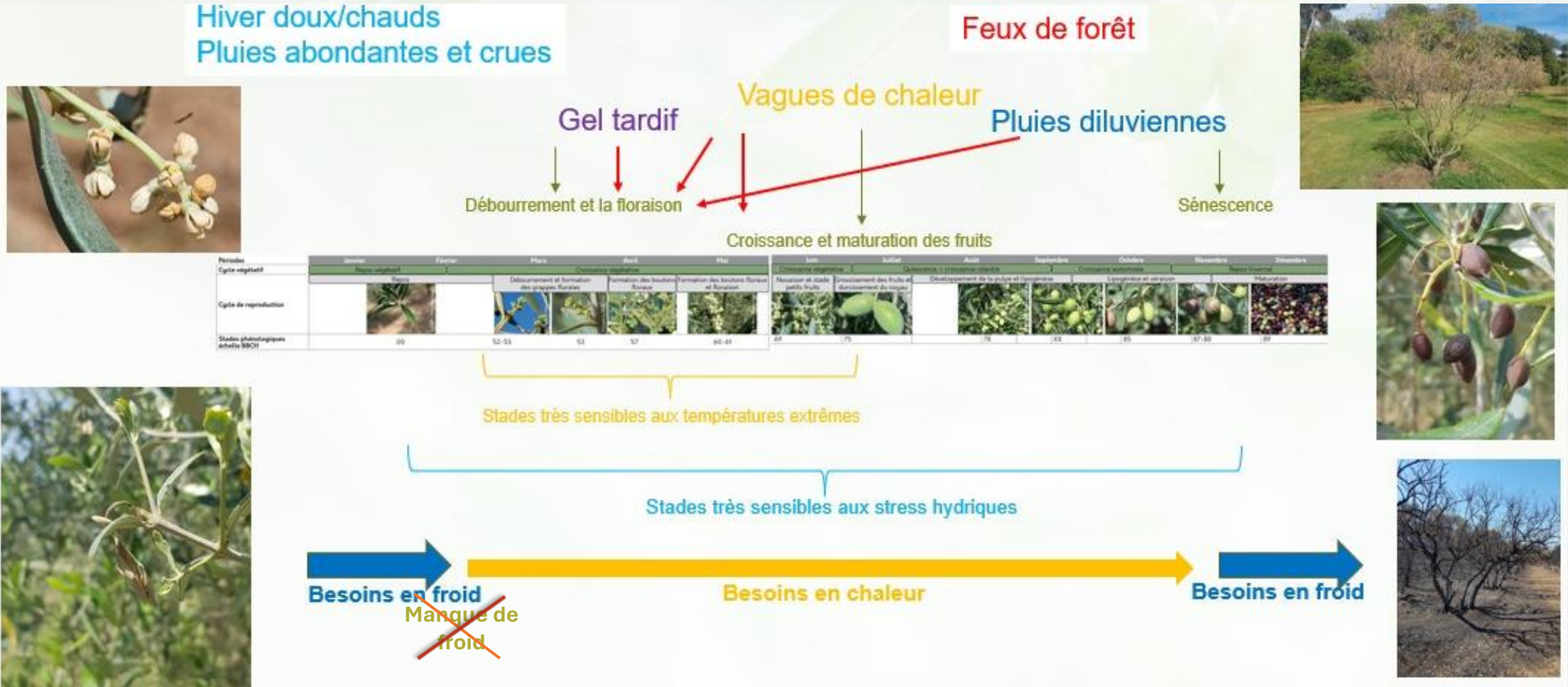
Nouveaux oléiculteurs

⇒ **Besoin de connaître les variétés**

Des périodes critiques :
Débourrement, floraison, nouaison
Croissance et maturation des fruits
Sénescence

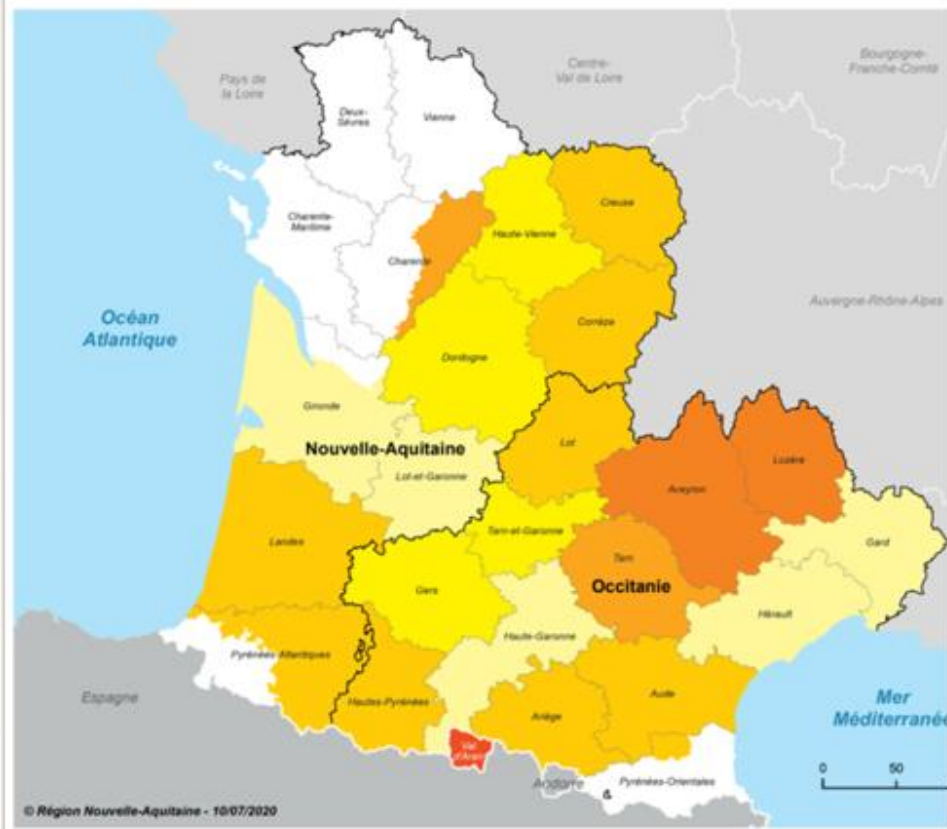


Périodes	Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre																									
Cycle végétatif	Repos végétatif				Croissance végétative																																											
Cycle de reproduction	Repos				Débourrement et formation des grappes florales				Formation des boutons floraux				Formation des boutons floraux et floraison				Croissance végétative				Quiescence = croissance ralentie				Croissance automnale				Repos hivernal																			
																																																
Stades phénologiques échelle BBCH	00				52-53				53				57				60-61				69				75				78				XX				85				87-88				89			



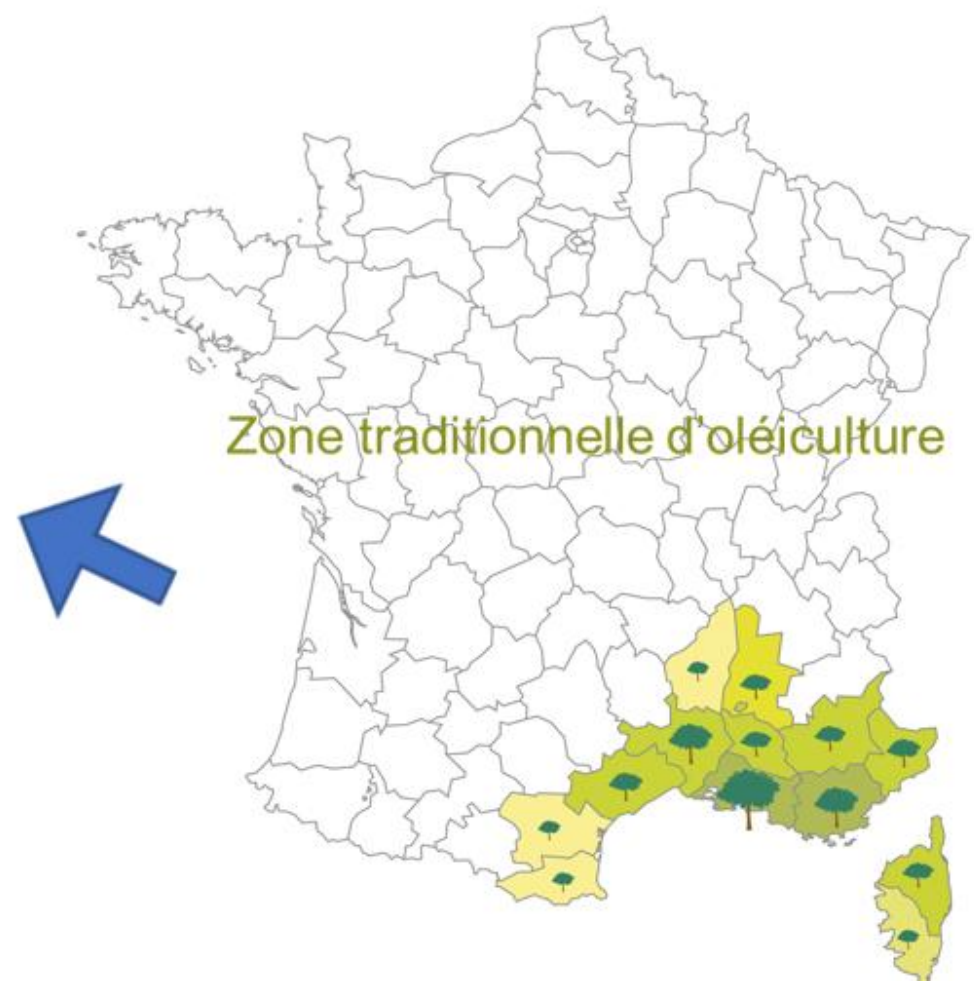




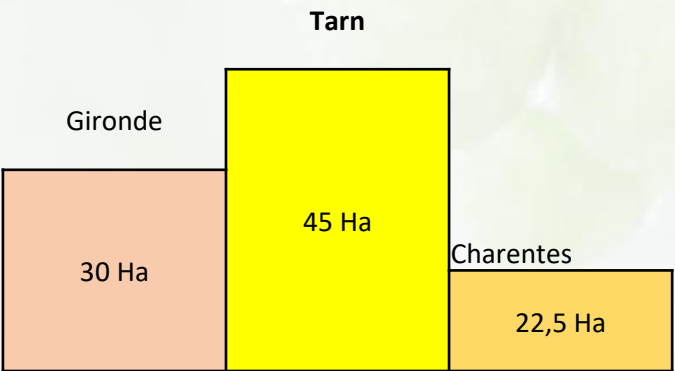
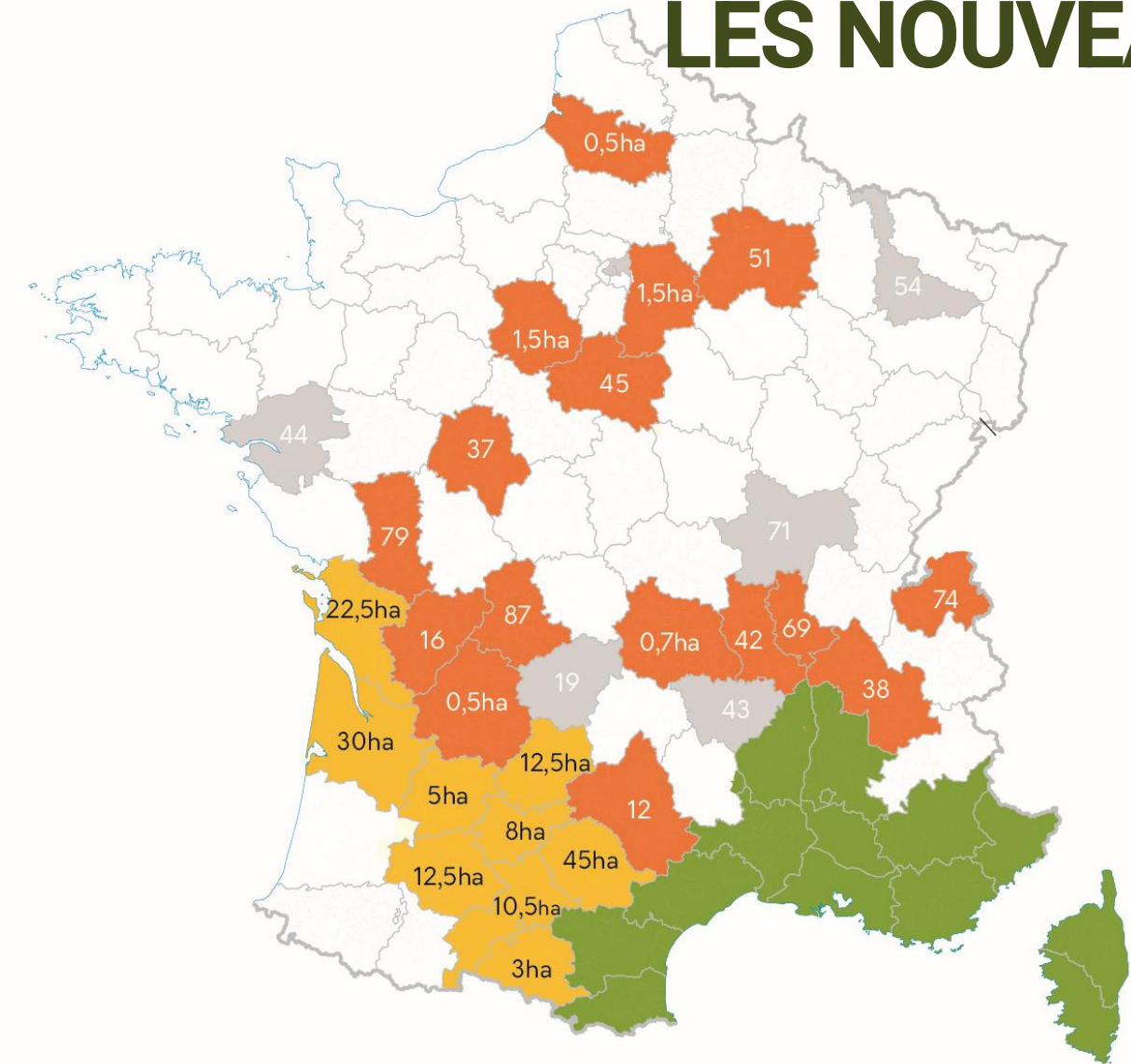



Nouveaux Territoires Oléicoles

+ 450 à 500 ha/an



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

Agroforesterie =
Gestion climatique du vignoble
(protection du soleil et du gel)
Diversification écologique
Diversification économique
Complémentarités
(prof racinaires, gestion sanitaire...)

VERGER TRADITIONNEL

98%...

HAIE FRUITIÈRE

2% de la surface oléicole française
+1000 ha

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*



A photograph of an olive grove with rows of olive trees under a cloudy sky. The ground is covered with dry leaves and some green grass in the foreground.

LES CARACTERISTIQUES 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

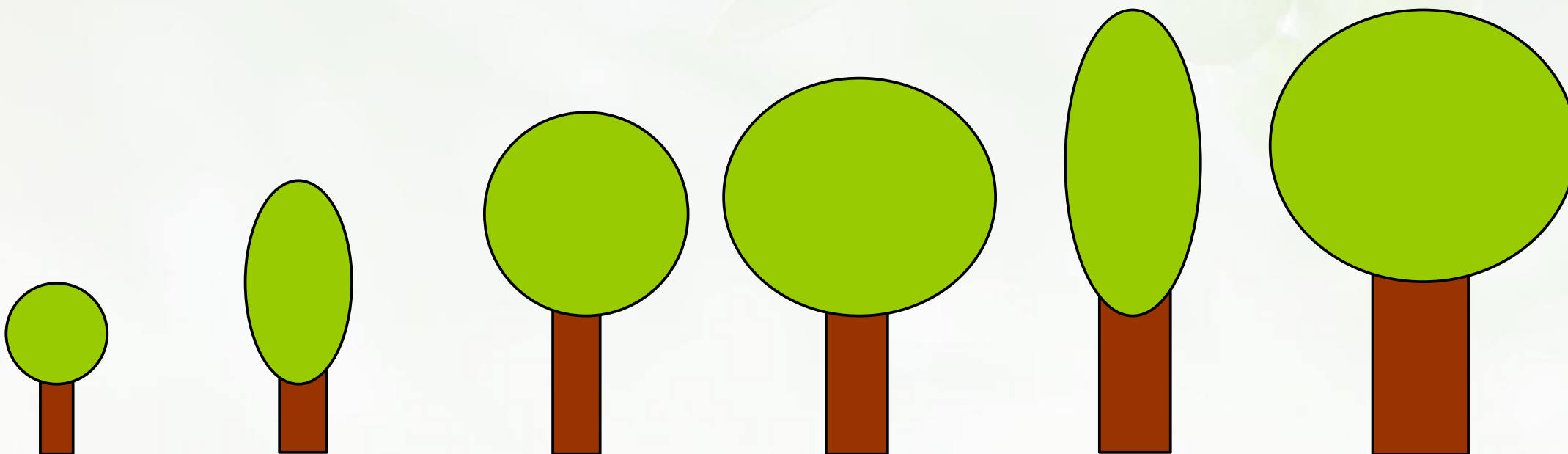
⇒ *Entrée en production variable selon la variété, le mode de conduite et les soins*

- ### 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



*Arbequine
Bouteillan*

*Grossane
Cornicabra*

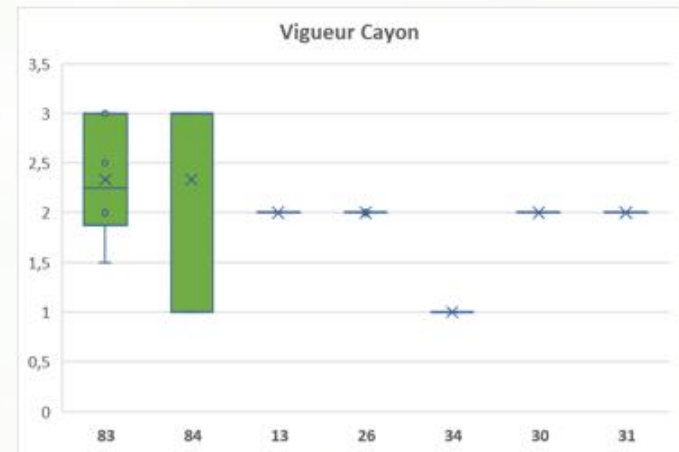
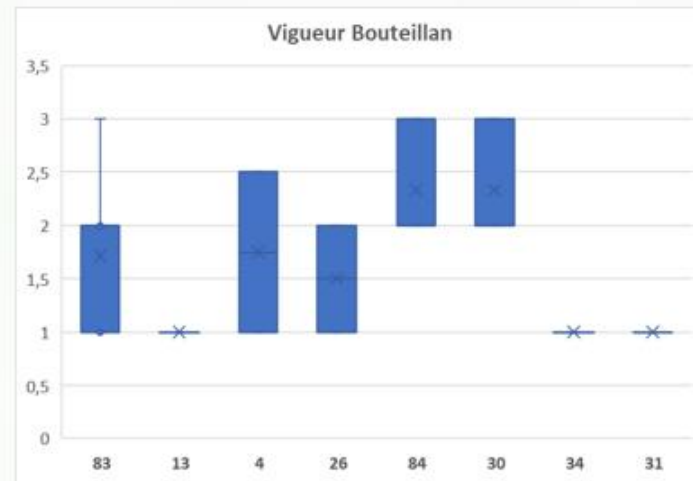
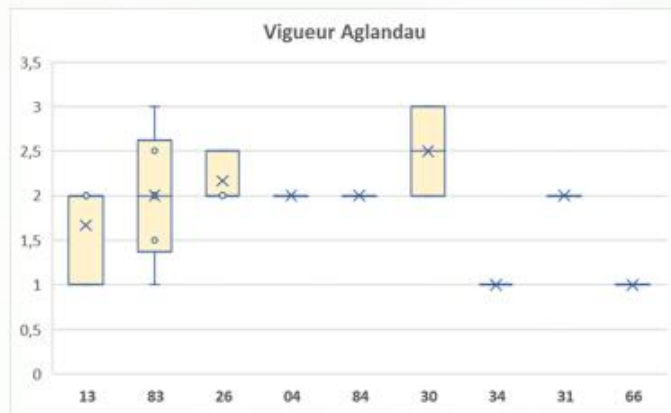
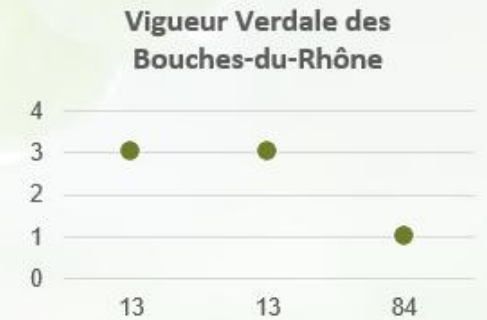
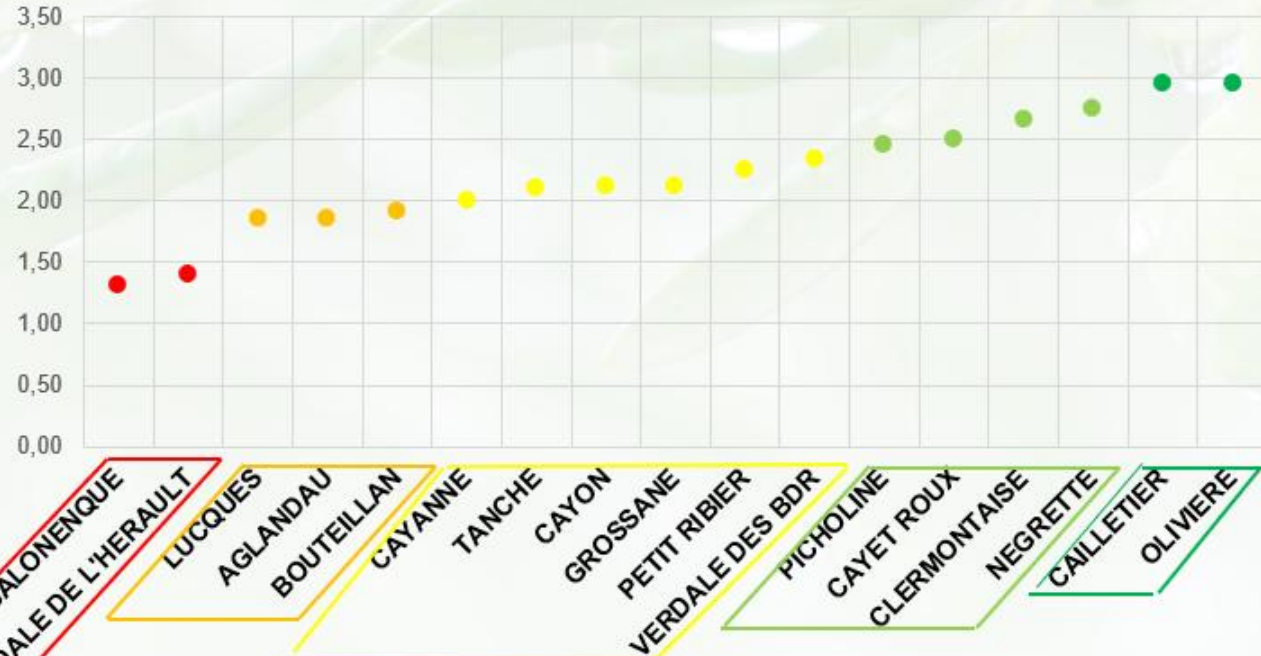
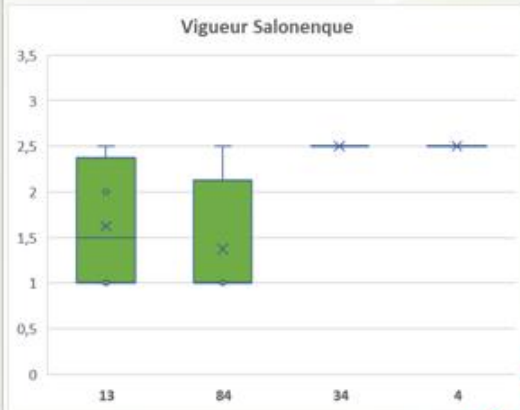
*Cayon
Verdale*

*Aglandau
Cailletier
Picholine*

Cypressino

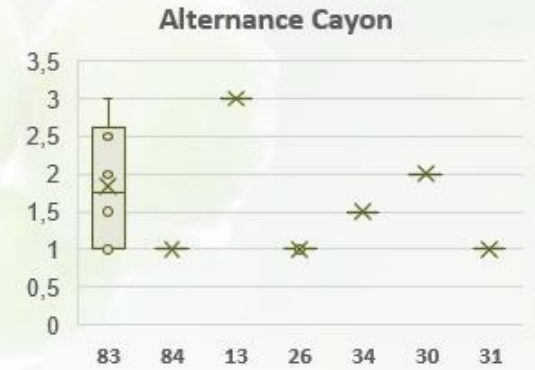
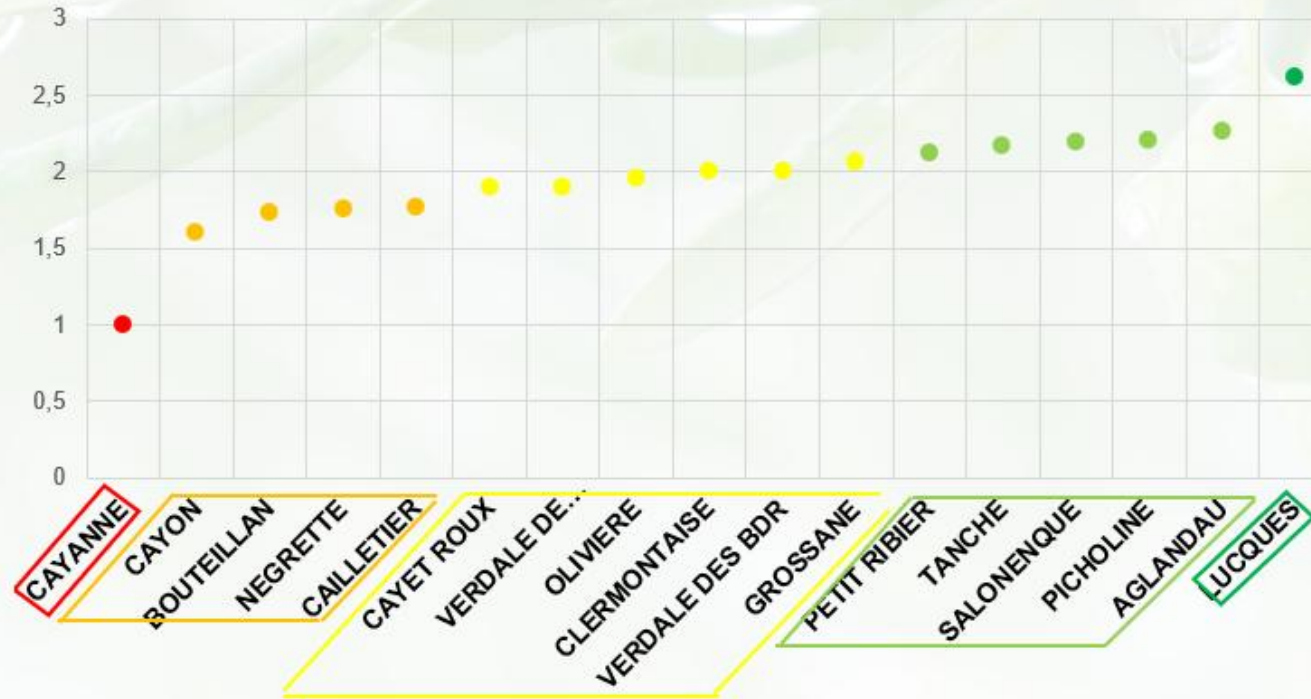
Olivière

LA VIGUEUR

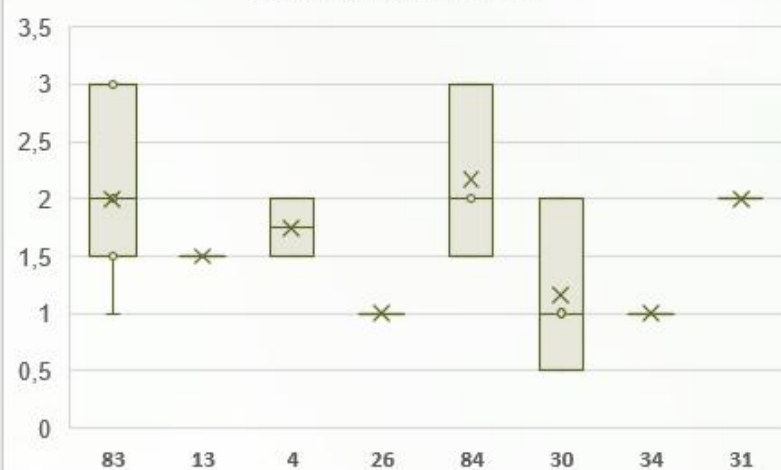


L'ALTERNANCE

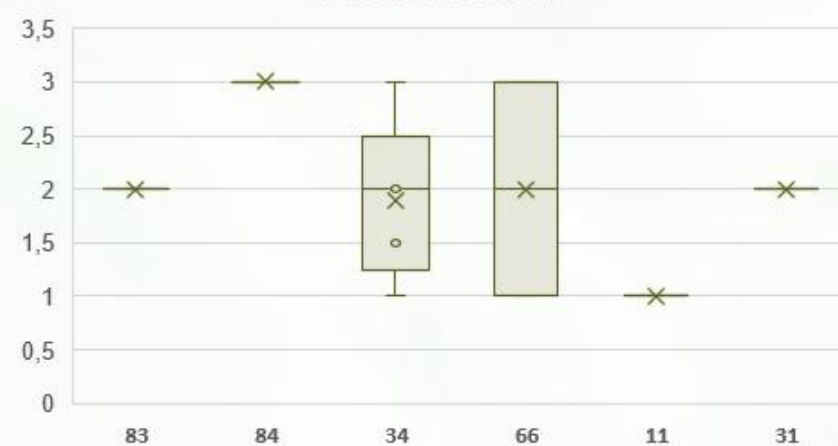
L'ALTERNANCE



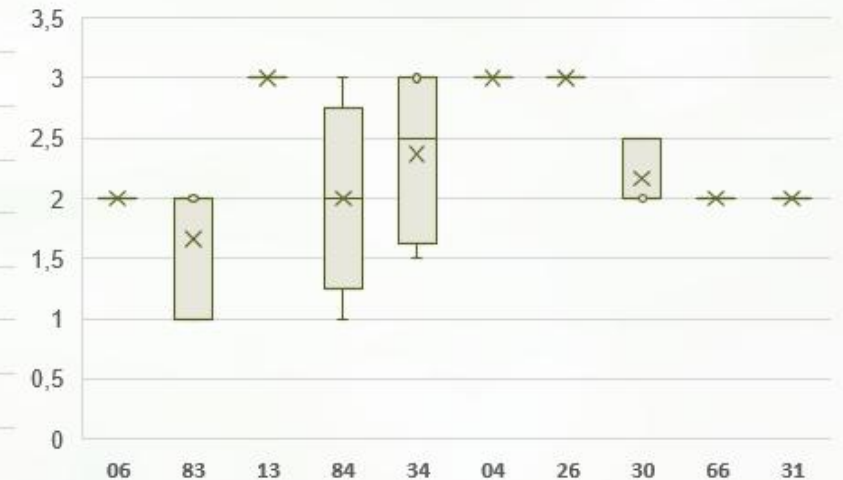
Alternance Bouteillan



Alternance Olivière



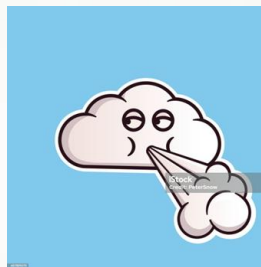
Alternance Picholine



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	
Amellau	Moufla
Araban des Alpes Maritimes	Négrette
Aubenc	Noirette
Baguet	Ombrine
Bleue	Petite noire
Boube	Petit ribier/Sigalenque/Aliva nera
Bé-dé-Cézé	PICHOLINE
Bonne mode	Pigale
Brun	Piquette
Casamayane	Plant de Paty
Cailletier/ Ghjermana D B	Pointue de l'ardèche
Capanacce	Reymet/ Cayet bleu
Cayanne	Rougette de Pignan
Cayet blanc	Rougette du Gard
Cayet rouge	Salonenque
Cayon	Saurine
Célounen	Sauzen vert
Clermontaise	Siccarda
Corniale	Totivete
Coucourselle	Verdale de Tourtour
Cul blanc	Verdanel
Curnet	Vivaraise
Dent de Verrat	
Filayre Noir	
Filayre Rouge	
Gangeole	
Grapié	
Grassois	
Grossane	
La fameuse	
Linat	
Menudel	
Moncita	

variétés nouvellement authentifiées et typées

variétés enregistrées au catalogue CTPS

variétés en cours d'authentification

variétés corses

G2	
Aglandau	Grosse violette
Araban du Var	Gros vert
Argoudeil	Jauberte
Beaussaret	Jancote
Béchude	Lucques
Bécu	Maragonelle
Belgentiéroise	Marignol
Bigarude	Mélégran
Blanche de Payzac	Montaurounenque
Blanquetier	Mourguette
Blavet	Nanini
Bonsonnenc	Noire de Clans
Boussarlu du Val	Nostral
Bouteillan	Oliese
Broutignan	Olivière
Calian	Pardiguier
Capelen	Partane
Cayet blanc	Petite violette
Cayet Roux	Pignola
Cayet noir	Pointue de Claviers
Cerisier	Poumal des Monts
Charnisette	Punchinella
Colombale	Redouneil
Cornalière	Rougette de l'Ardèche
Courbeil	Roussette du Var
Curtinese	Sabine/ Aliva Bianca
Dorée	Sanguin
Fanguette	Sauzen noir
Feuilleras	TANCHE
Florane	Ubac
Fourachel	Varniquette
Fournière	Verdale de Millas
Glory/Poumal des plaines	VERDALE DES B-D-R
Gros Ribier	Verdale de l'Hérault
Grosse noire	Vermillau
	Zinzala

71 G2



SYNCHRONICITE : PLAGES DE FLORAISON

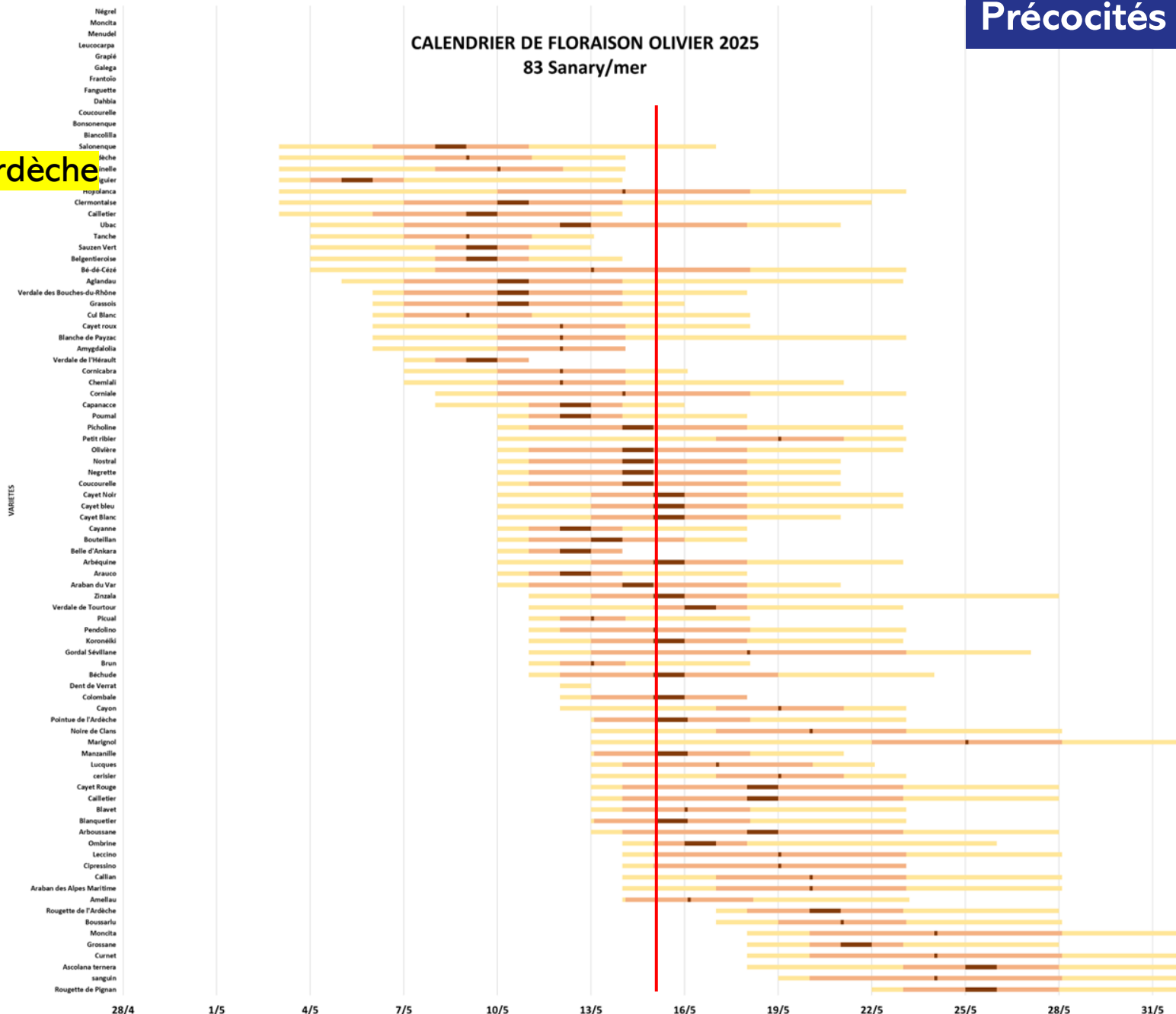
Expression de la variété

Expression du territoire + de l'année climatique

Expression de la conduite culturale



G1 Salonenque
G2 Rougette de l'Ardèche
G2 Punchinelle
G2 Pardiguiet

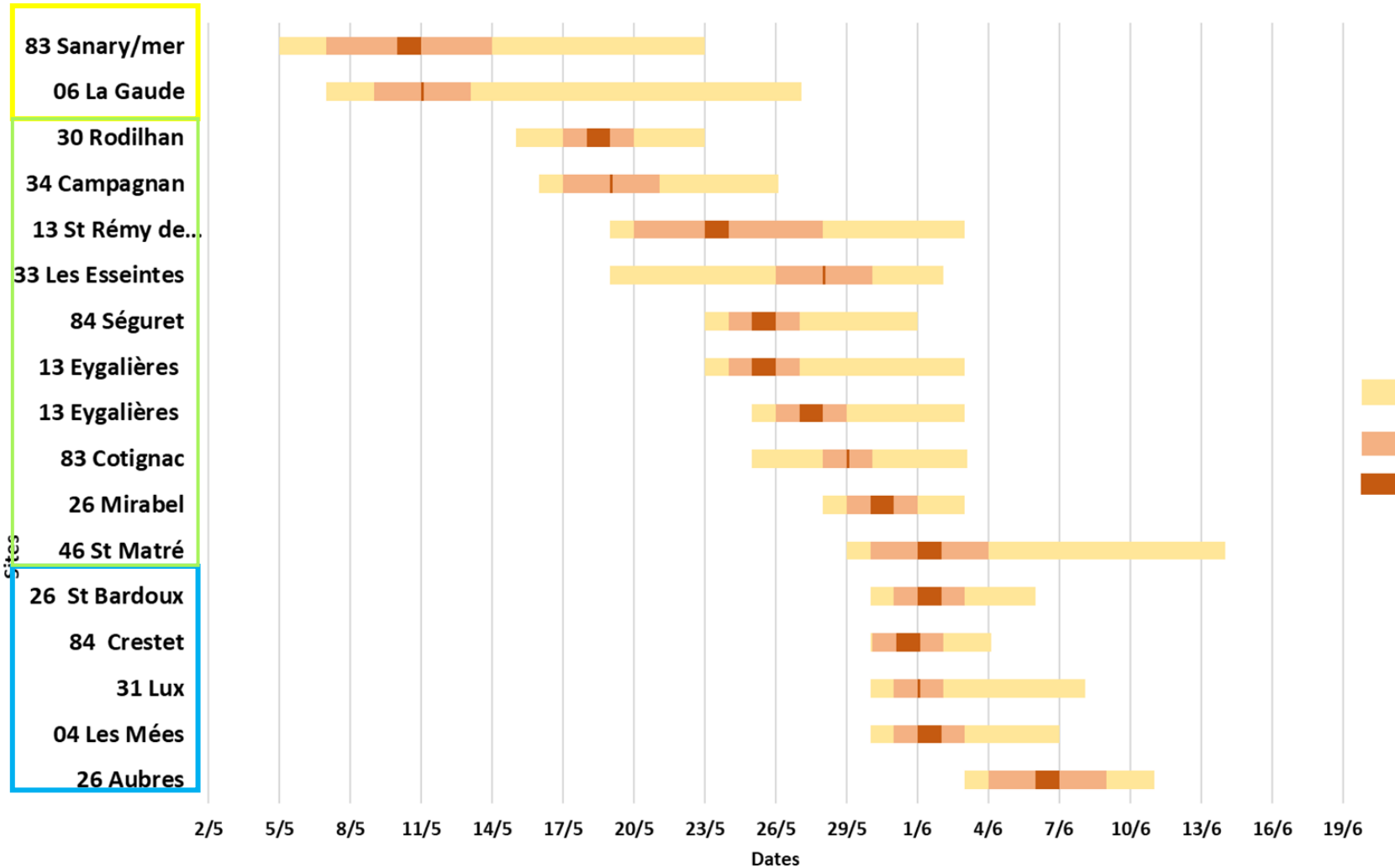


G1 Curnet
G2 Sanguin
G1 Rougette de Pignan

Précocités de territoires

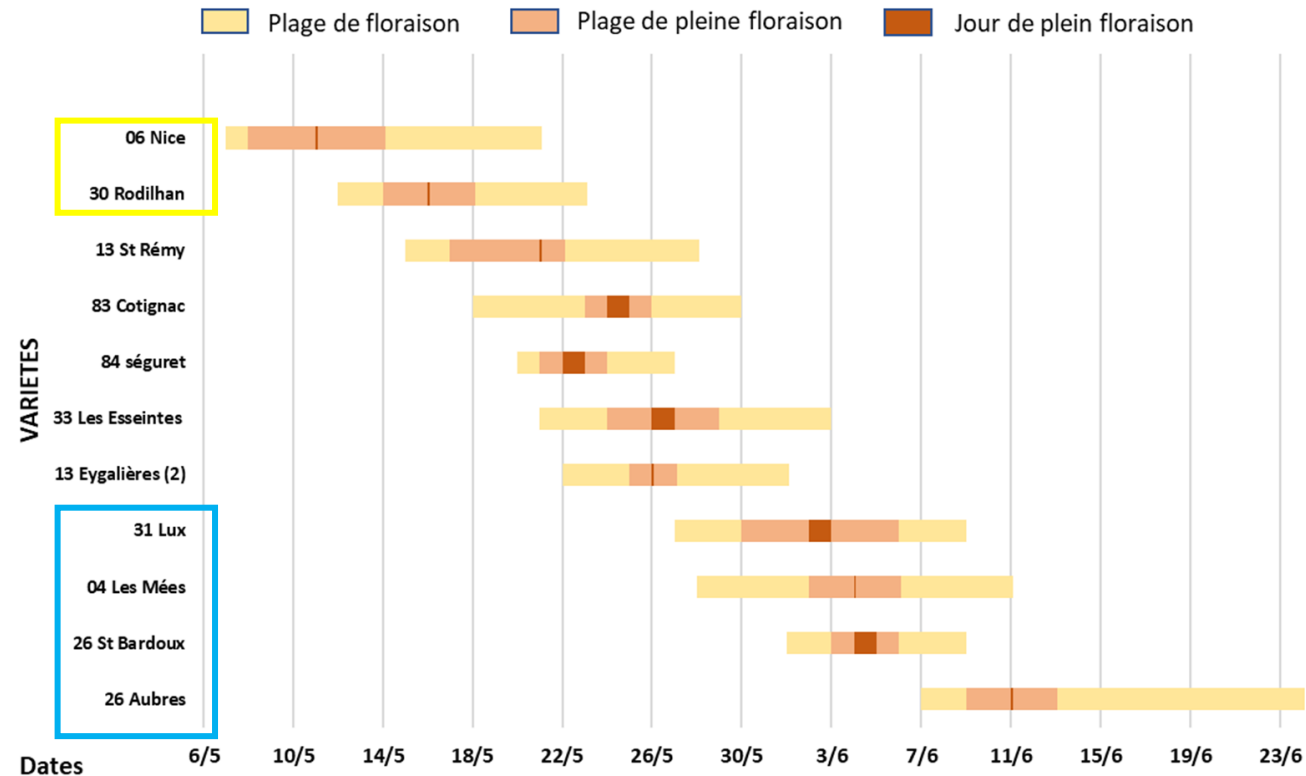
CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

AGLANDAU

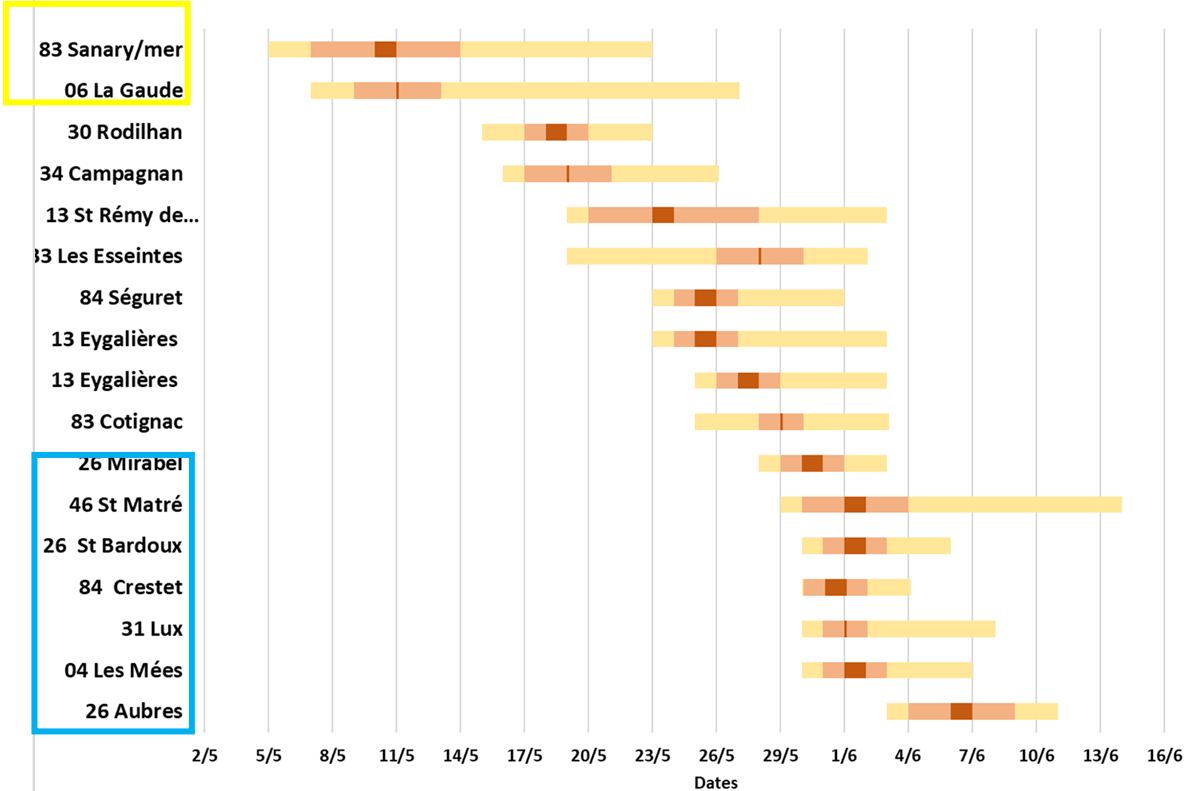


- Terroirs précoces
- Terroirs intermédiaires
- Terroirs tardifs

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024
Aglandau



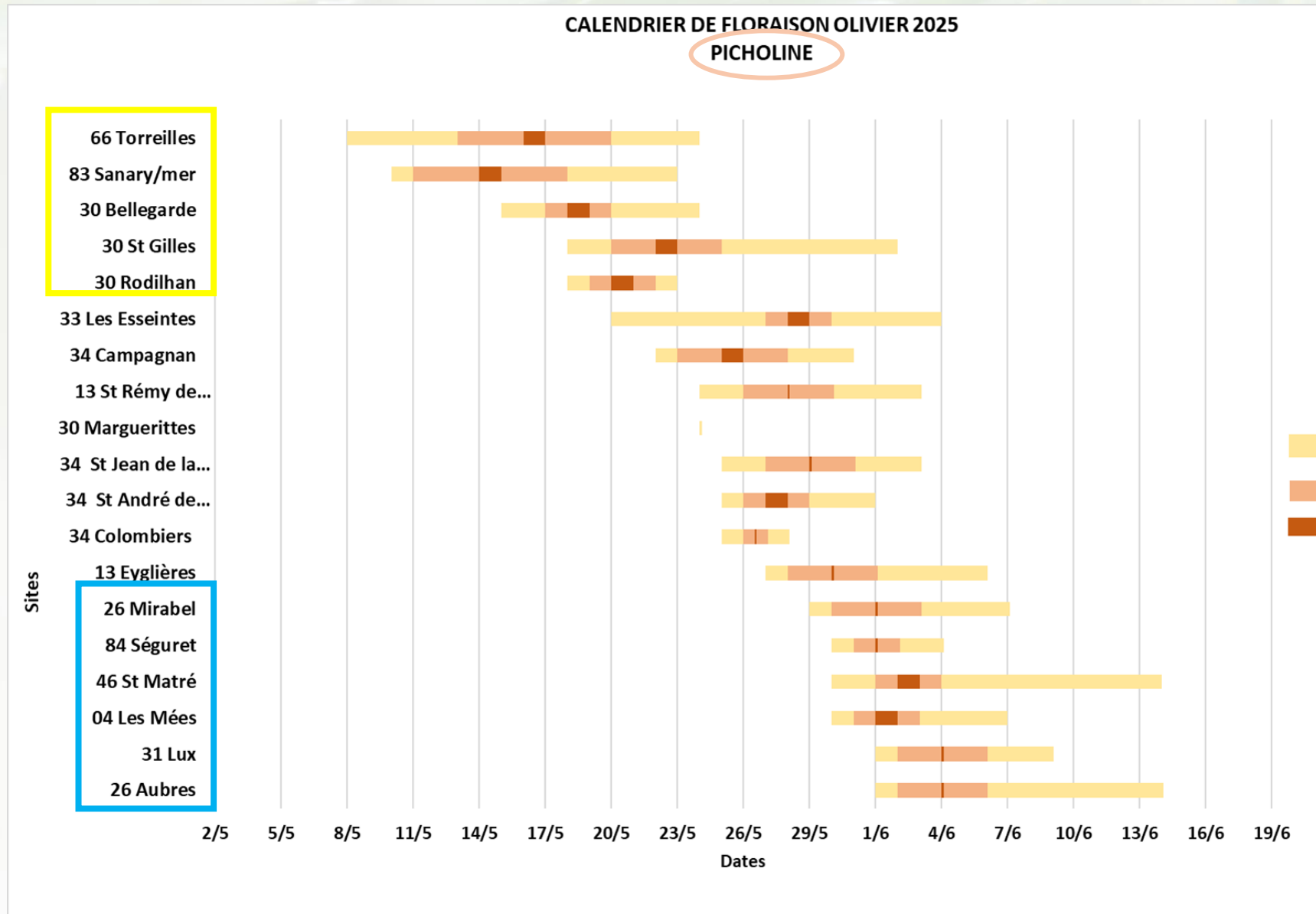
CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
AGLANDAU



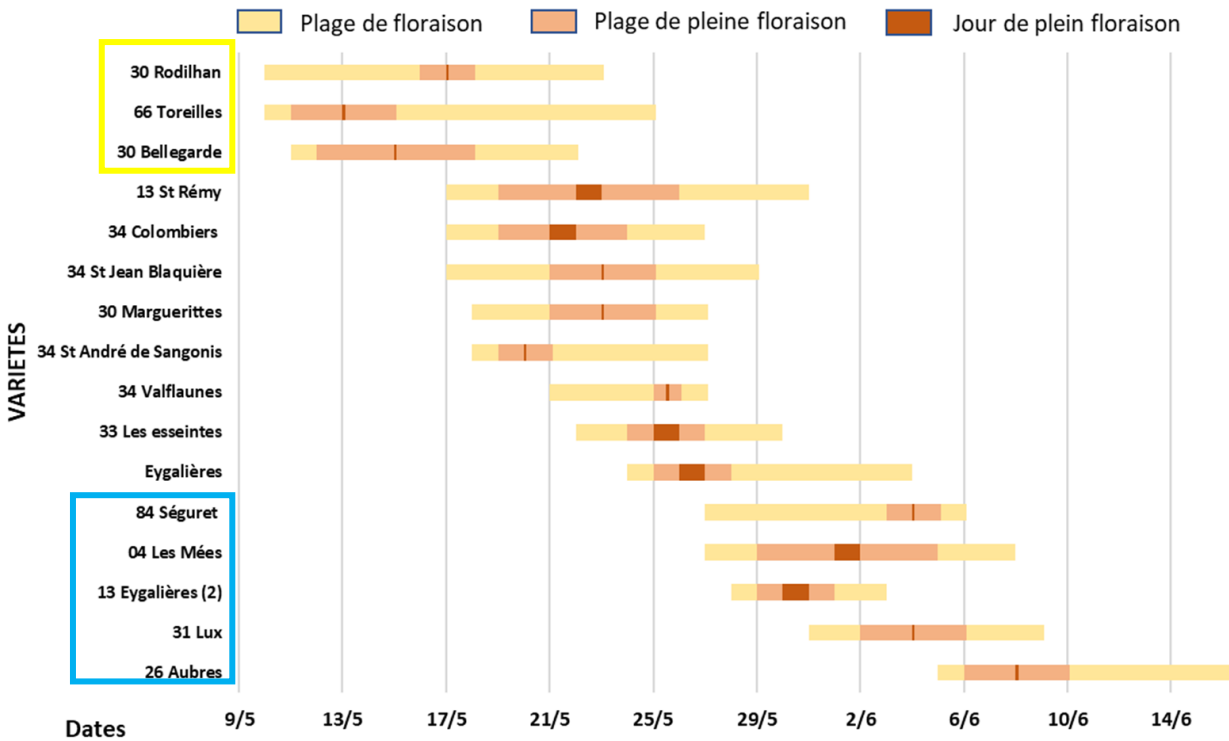
Expression d'Aglandau : Territoires/ années



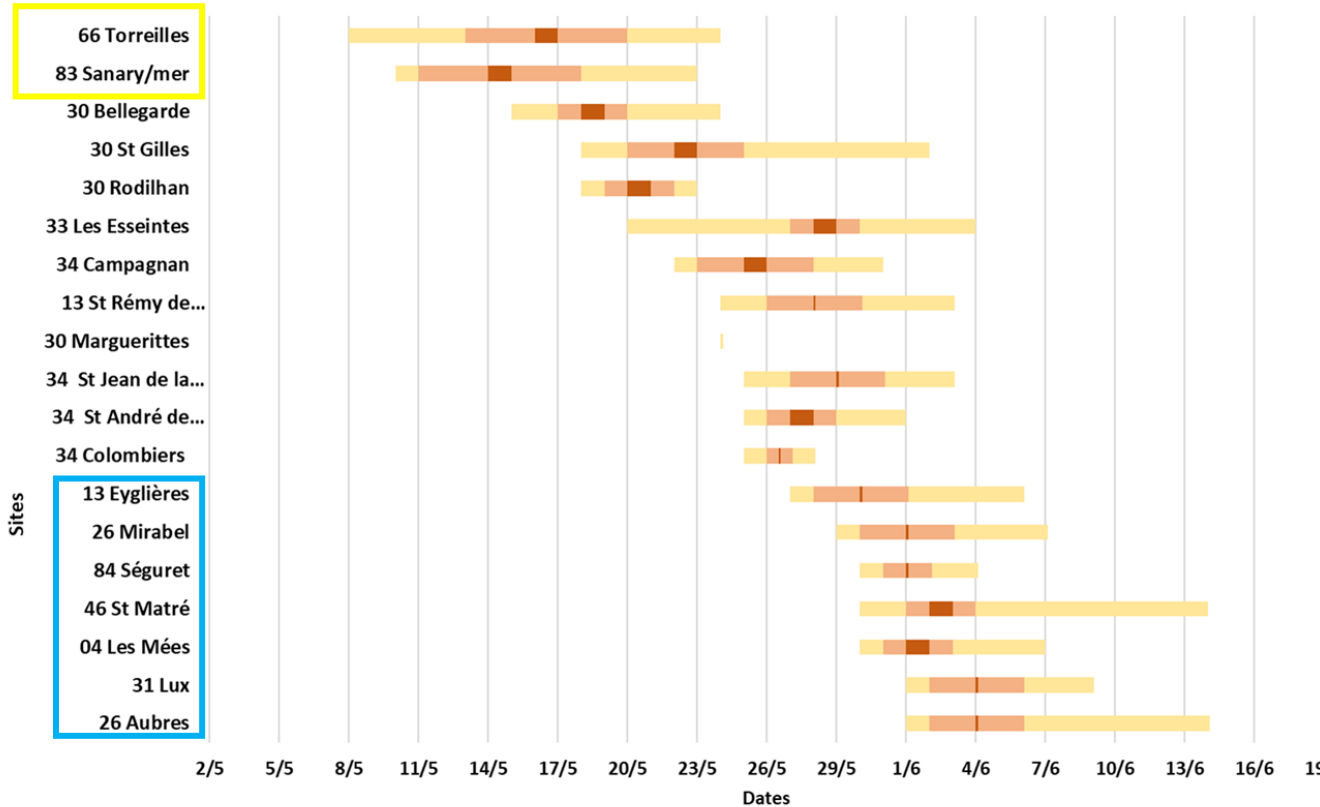
Précocités de territoires



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024
Picholine

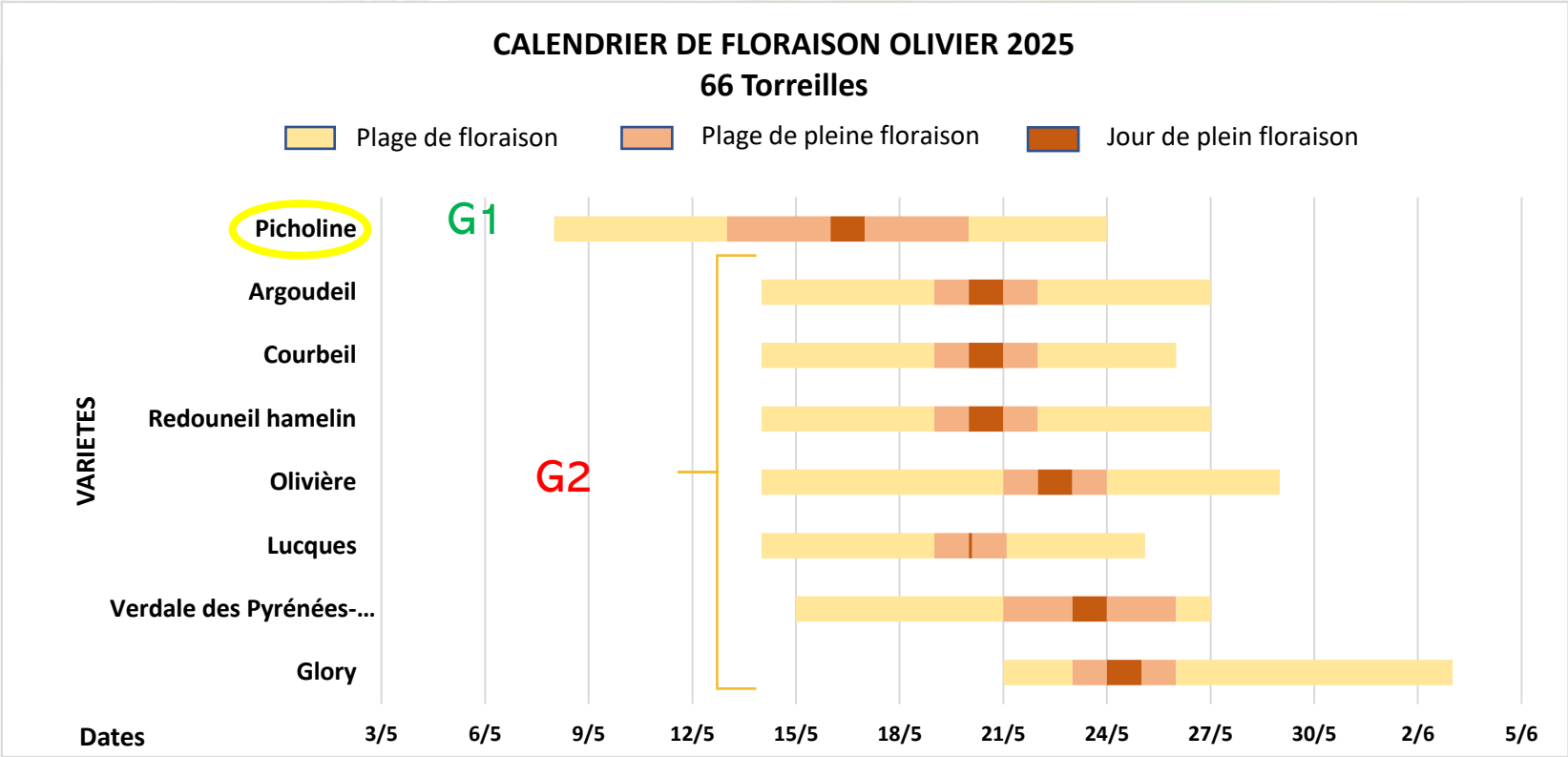


CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
PICHOLINE



Précocité Picholine 2024-2025

Précocité de floraison Pyrénées-Orientales en 2025



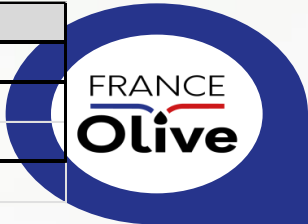
2025

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

Sur 6 ans

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

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



Précocité de floraison Pyrénées-Orientales

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

+ Poulmal G2



Précocité de floraison dans l'Hérault

Bilan sur 2 ans
Multi-sites

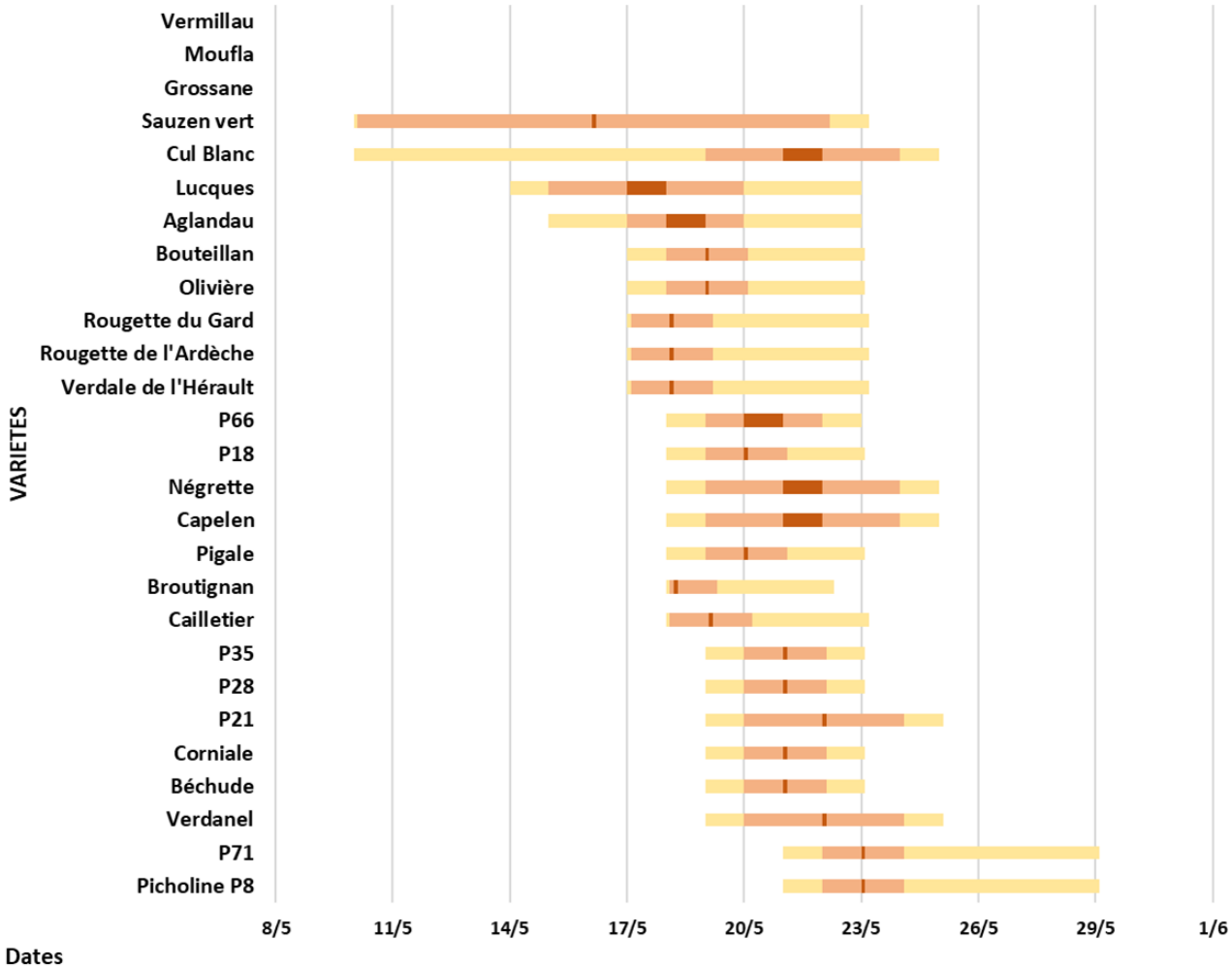
PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Bouteillan G2		Amellau G1	Picholine G1	
		Béchude G2		
		Menudel G1		
		Négrette G1		
Lucques G2				
	Olivière G2			
		Clermontaise G1		
		Cayon G1		
Verdale Hérault G2				

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	Rougette de l'Ardèche Rougette du Gard	Cailletier	Verdanel
	Grossane Négrette Pigale			
	Picholine			
	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	Lucques G2	<i>Mourquette G2</i>	Cailletier G1	Verdanel G1	
Vermillau G2		Rouquette Ardèche G2			
<i>Varniquette G2</i>		Rouquette Gard G1			
	Grossane G1 Négrette G1 Pigale G1				
<i>Bigarude G2</i>		PICHOLINE G1			
		<i>Charnisette G2</i> <i>Jancote G2</i>			
	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



← Parcelles de collection
2020-2025

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Pardiguiér 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				

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

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Aglandau G2 Blanche de Payzac G2 Bouteillan G2				Petit ribier G1
Cayon G1 Negrette G1 Sauzen vert G1				
<i>Casamayane G1</i>				
Tanche G2				
Olivière G2				
Verdale de l'Hérault G2				
Picholine G1				
Cailletier G1				

Précocité de floraison du VAR et compatibilités



Focus sur les variétés
du sud-est

SANARY/MER

Olive

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Aglandau G2	Amygdalolia	Araban du 06 G1	Ascolana tenera	Rougette de Pignan G1
Bé-dé-Cézé G1	Blanche de Payzac G2	Arauco	Boussarlu G2	Marignol G2
Belgentieroise G2	Capanacce G1	Béchude G2	Grossane G1	
Cailletier G1	Cayet roux G2	Blanquetier G2	Moncita G1	
Clermontaise G1	Chemlali	Cailletier G1	Rougette de l'Ardèche G2	
Hojiblanca G1	Grassois G1	Cayanne G1	Sanguin G2	
Pardiguiet G2	Verdale des BdR G2	Cipressino		
Sauzen Vert G1		Gordal Sévillane G1		
Rougette de l'Ardèche G2		Manzanille G2		
Tanche G2		Negrette G1		
		Noire de Clans G2		
		Nostral G2		
		Olivière G2		
		Ombrine G1		
		Picholine G1		
		Picual G2		
		Poumal G2		
		Verdale de Tourtour G1		
		Zinzala G2		
	Ubac G2			
	Cayon G1			
	Amellau G1			
	Arbéquine G1			
	Blavet G2			
	Bouteillan G2			
	Cayet blanc G1			
	Colombale G2			
	Cornicabra G1			
	Koroneiki G1			
	Pendolino G2			
	Pointue de l'Ardèche G1			
	Reymet G1			
	Araban du Var G2			
	Coucourelle G1			
	Petit Ribier G1			
	Arbosana G2			
	Brun G1			
	Calian G2			
	Cayet noir G2			
	Cayet rouge G1			
	Cerisier G2			
	Curnet G1			
	Dent de vertrat G1			
	Leccino G1			
	Lucques G2			
	Marignol G2			

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Aglandau G2	Capanacce G1	Araban du 06 G1	Boussarlu G2	Marignol G2
Belgentieroise G2	Cayet roux G2	Blanquetier G2	Grossane G1	
Pardiguiet G2	Grassois G1	Cayanne G1	Sanguin G2	
	Verdale des BdR G2	Noire de Clans G2		
		Nostral G2		
		Ombrine G1		
		Picholine G1		
		Verdale de Tourtour G1		
		Zinzala G2		
	Punchinelle G2			
	Salonenque G1			
	Cailletier G1			
	Cayon G1			
	Blavet G2			
	Bouteillan G2			
	Cayet blanc G1			
	Colombale G2			
	Reymet G1			
	Araban du Var G2			
	Coucourelle G1			
	Petit Ribier G1			
	Brun G1			
	Calian G2			
	Cayet noir G2			
	Cayet rouge G1			
	Cerisier G2			
	Curnet G1			
	Dent de vertrat G1			
	Marignol G2			

Précocité de floraison 31 - 33 et compatibilités

Haute-Garonne

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Cayanne G1	Aglandau G2	Arbéquine G1	Cornicabra G1	Leccino G1
Garonne		Cailletier G1	Olivière G2	
		Grossane G1	Picual G2	
	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		ASCOLANA	Amellau G1	
OLIVIERE G2		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
Cayenne 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 :

Olivière 33	Olivière G2 (Méditerranée)	Olivière 31
-------------	----------------------------	-------------

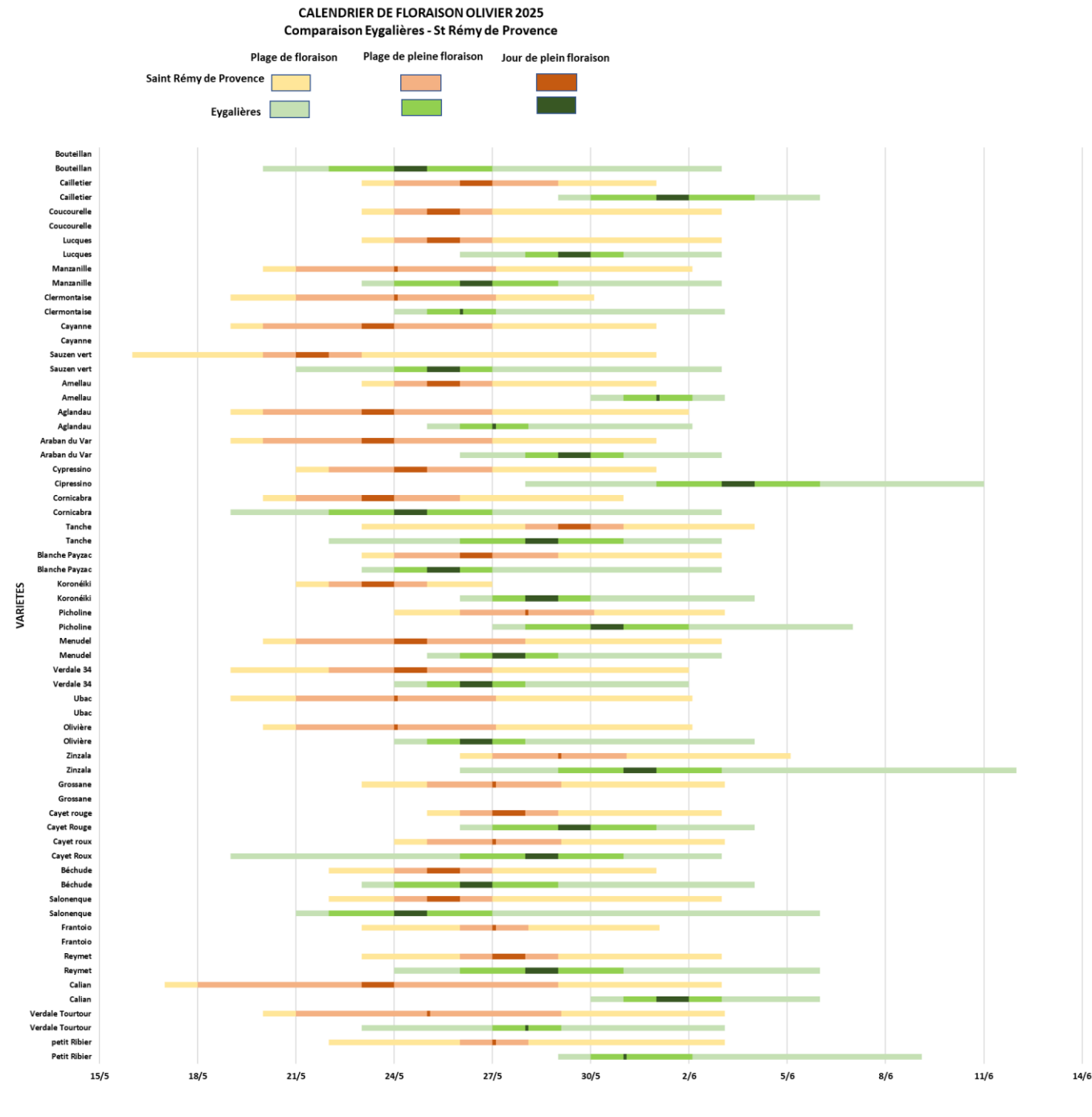
**OLIVIERE
PICHOLINE**

	Cas de la Picholine			
66				
34				
30				
13				
84-26				
83				
4				
31				
46				
33				
	Précoce		Intermédiaire	Tardif



EFFET CONDUITE CULTURALE

Comparaison de 2 parcelles
sur un même territoire





CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024

Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence

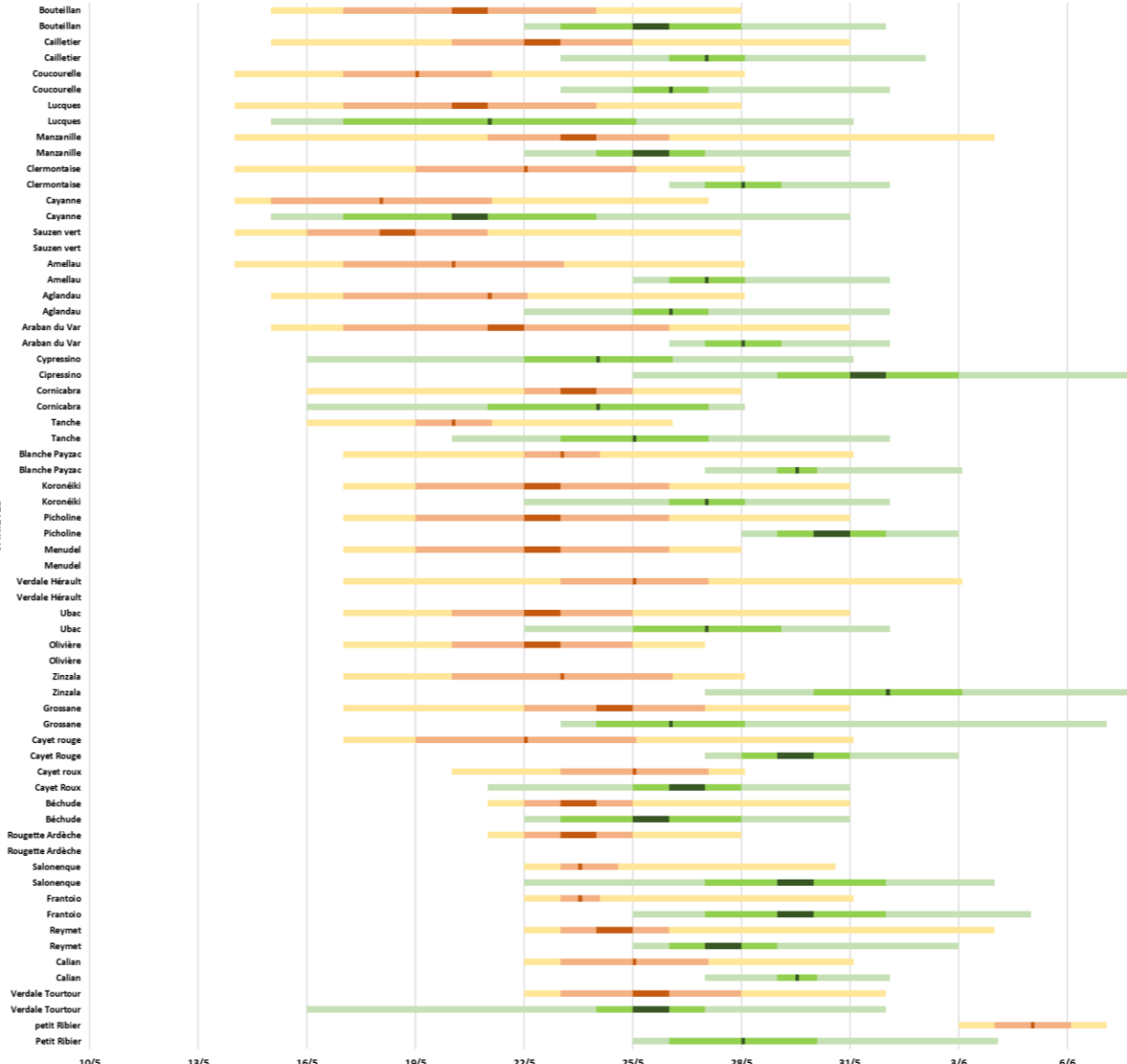
Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison

Saint Rémy de Provence Eygalières

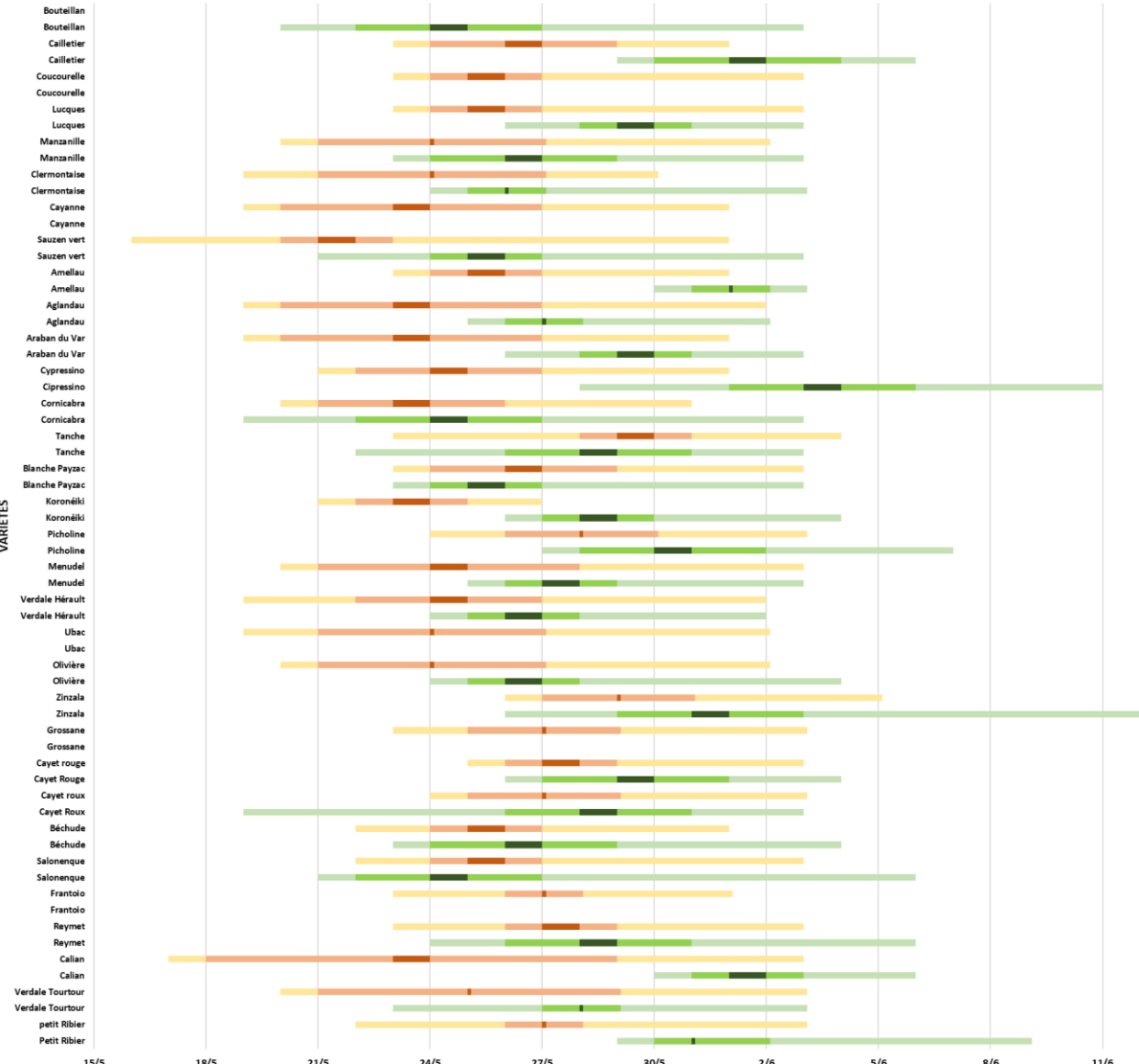
Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison

Saint Rémy de Provence Eygalières

VARIETES



VARIETES



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

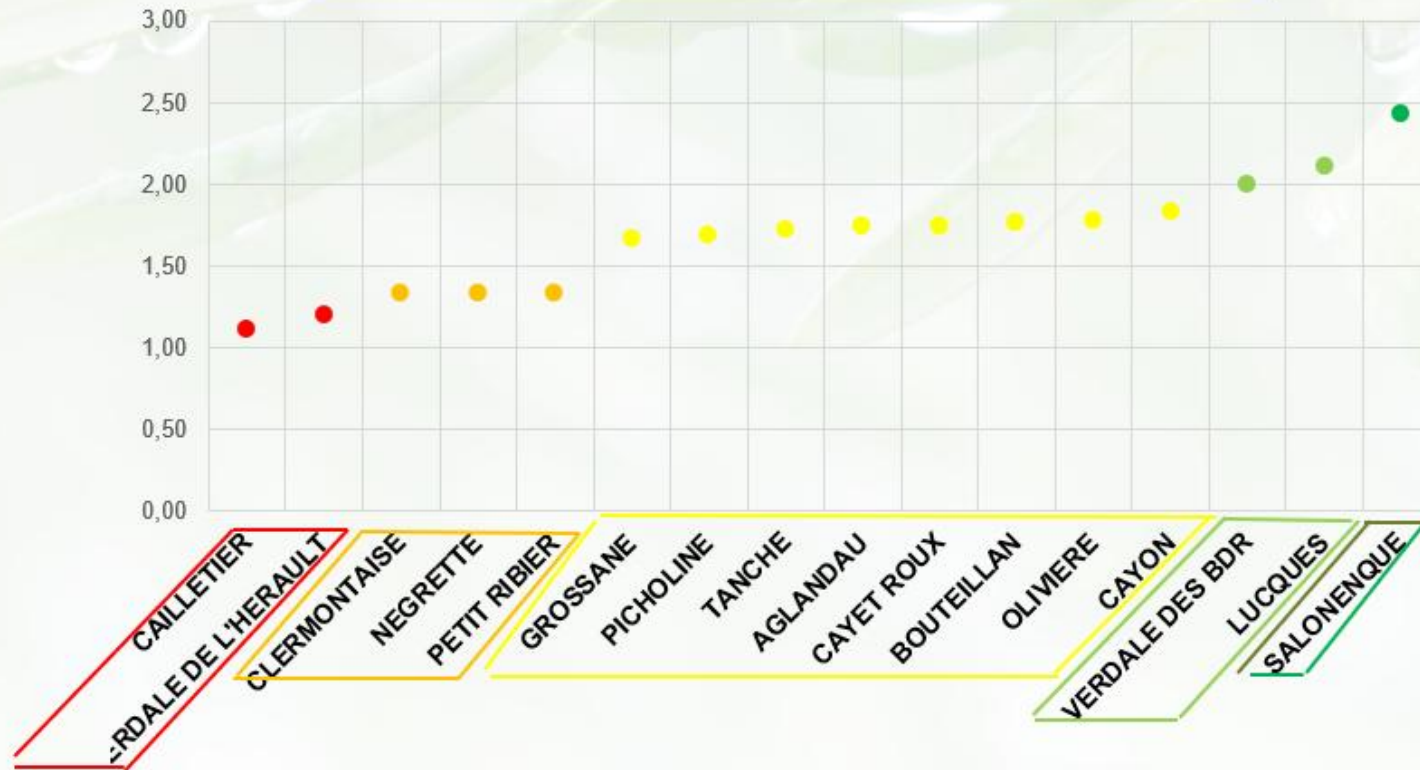
Sècheresse

Excès d'eau

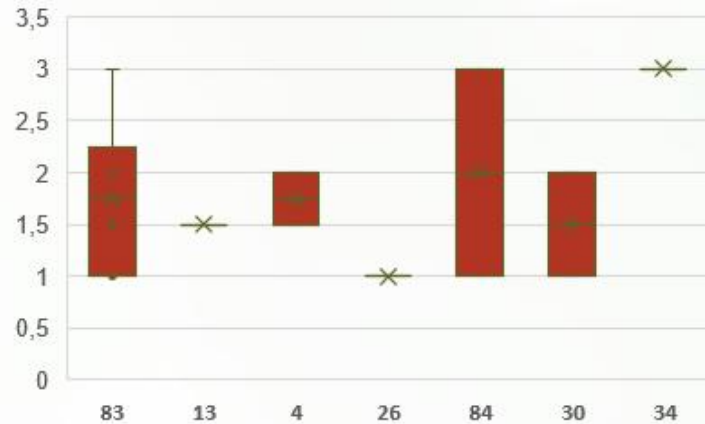
Effet cultivar



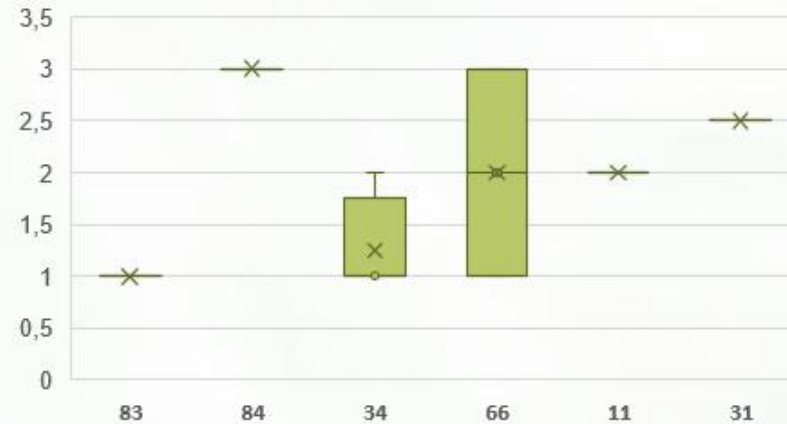
SENSIBILITE AU STRESS HYDRIQUE



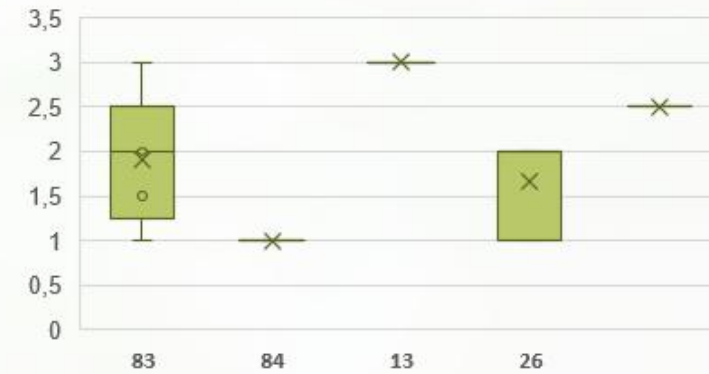
Stress hydrique Bouteillan



Sensibilité stress hydrique Olivière



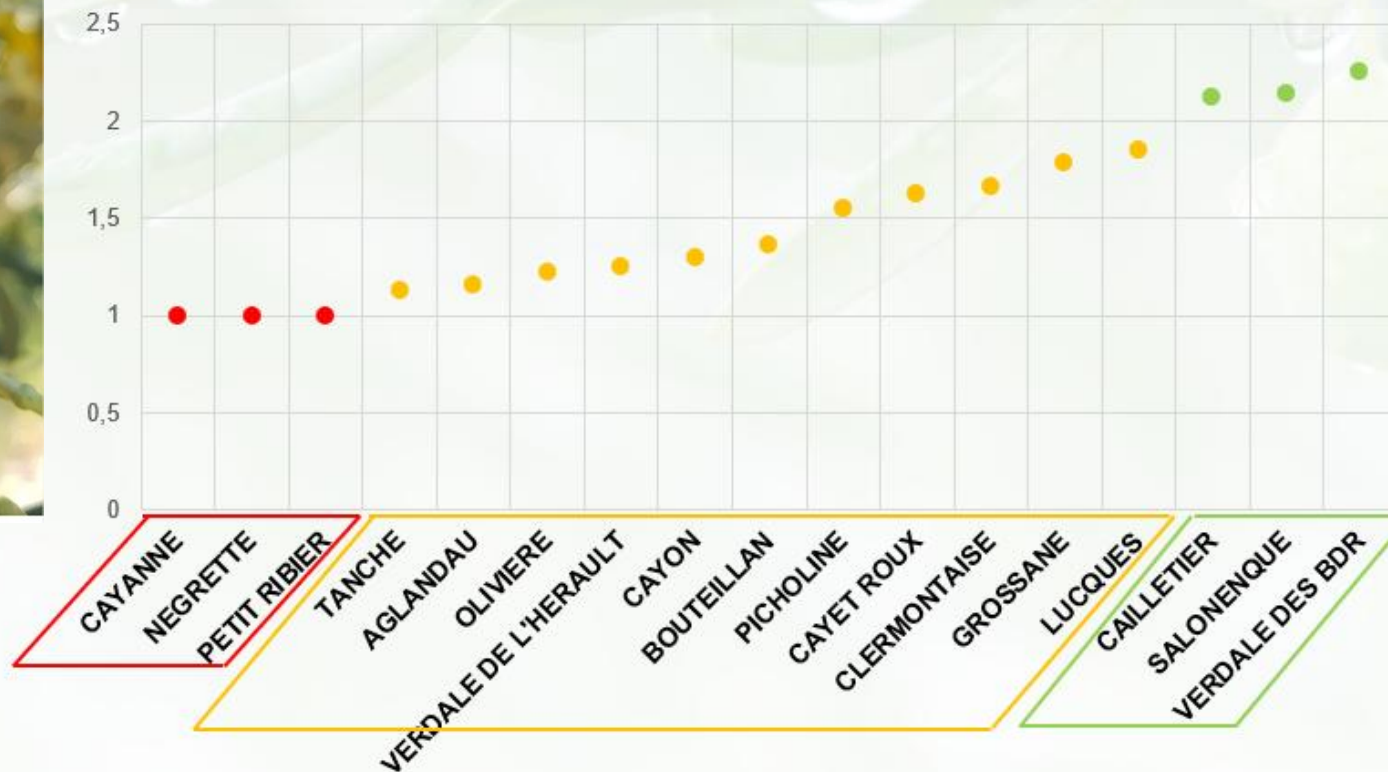
Sensibilité stress hydrique Cayon



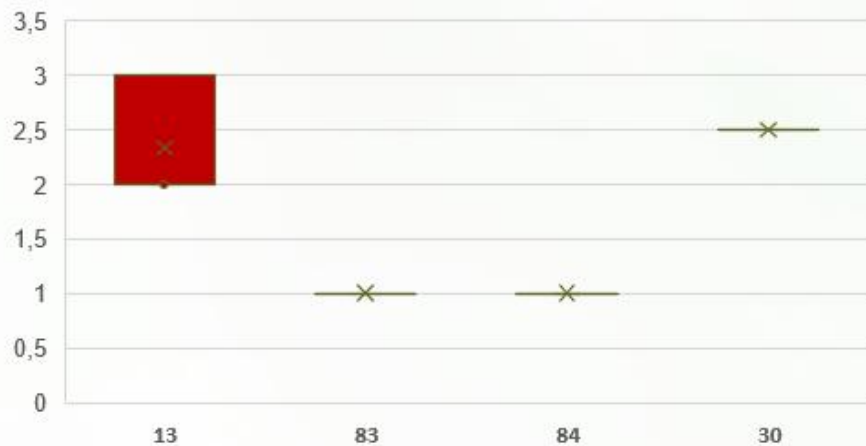


SENSIBILITE AU FROID

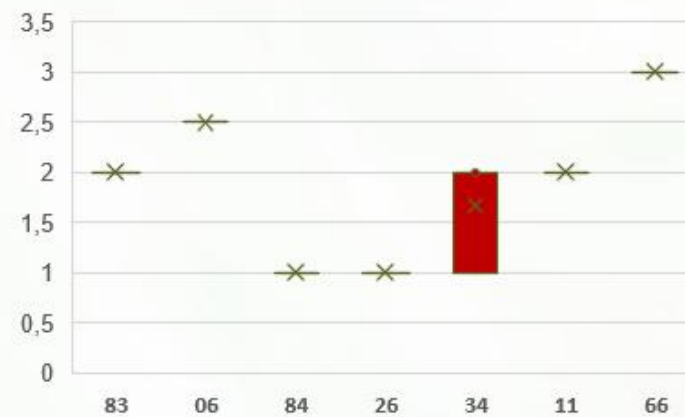
FRANCE
Olive



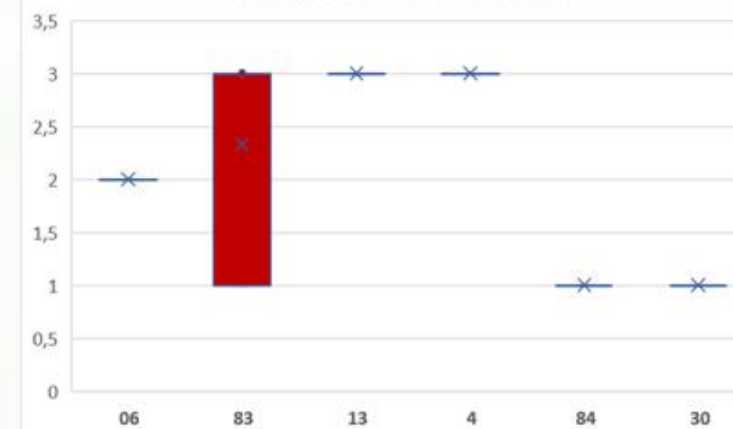
Sensibilité stress froid Grossane



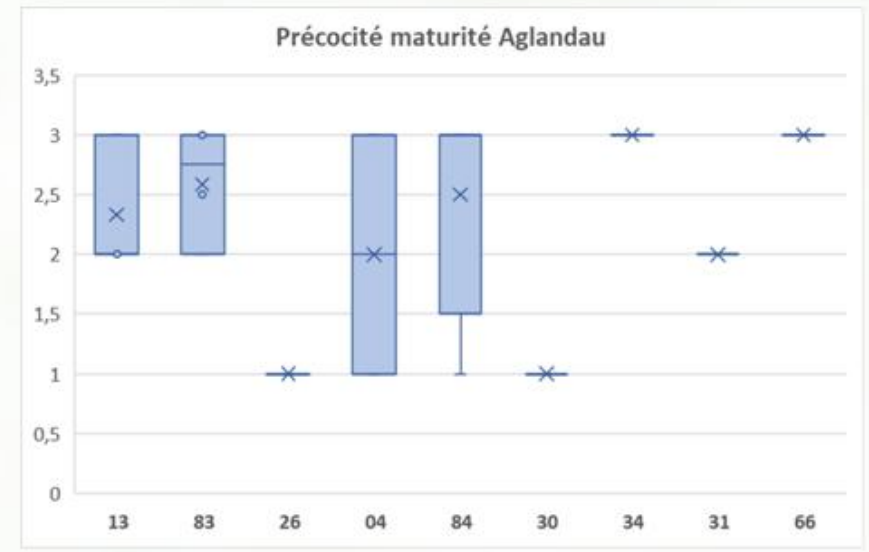
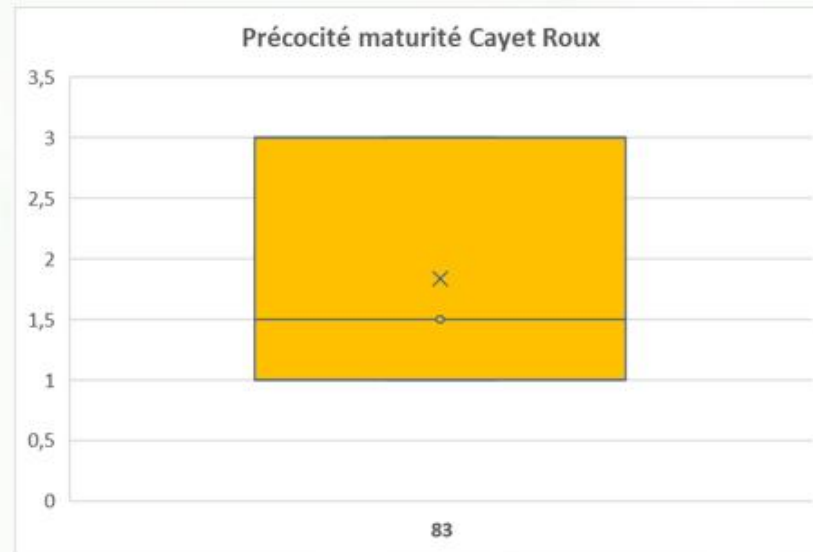
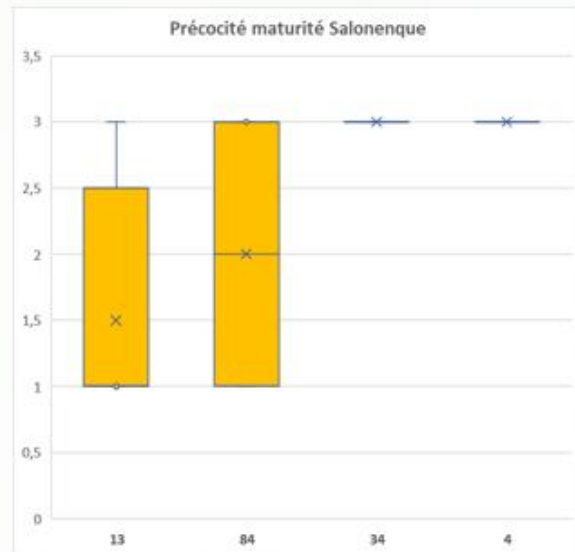
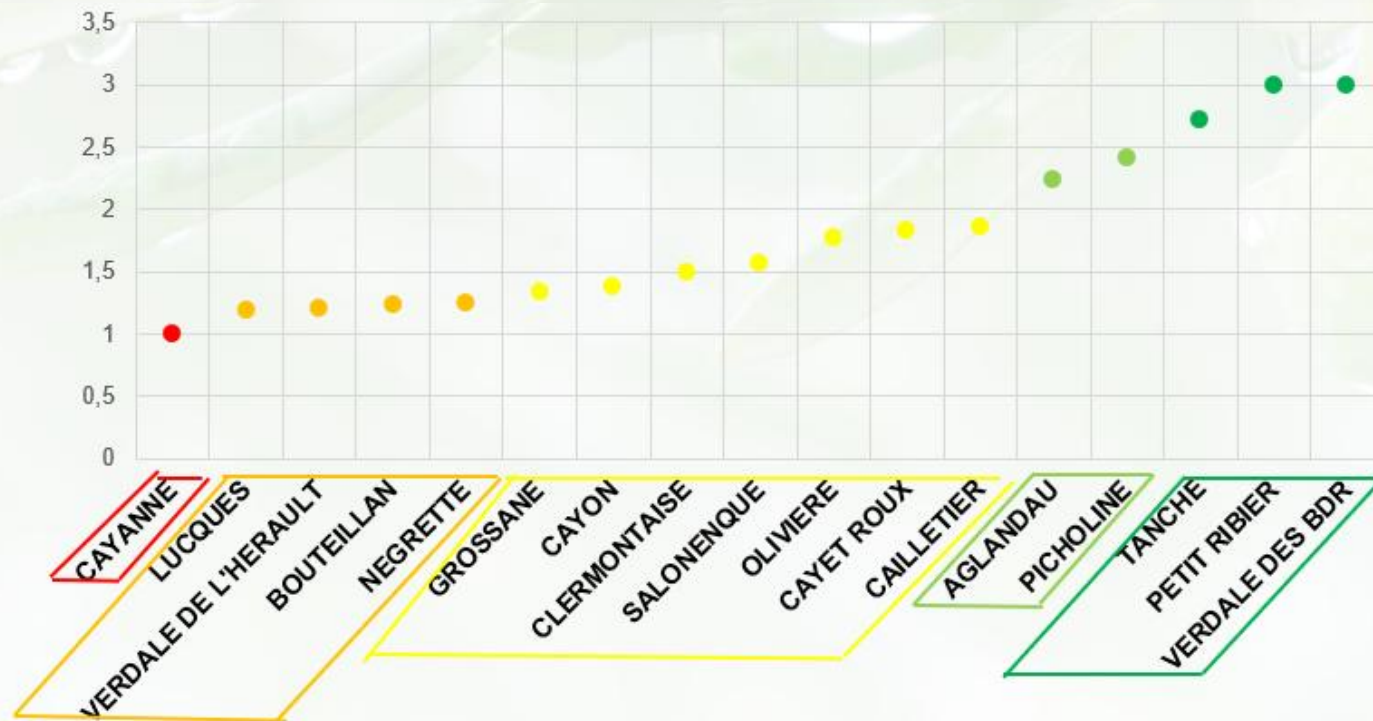
Sensibilité stress froid Lucques



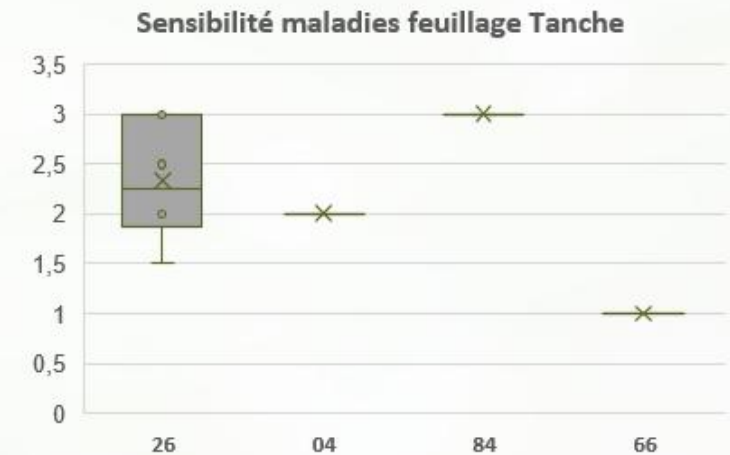
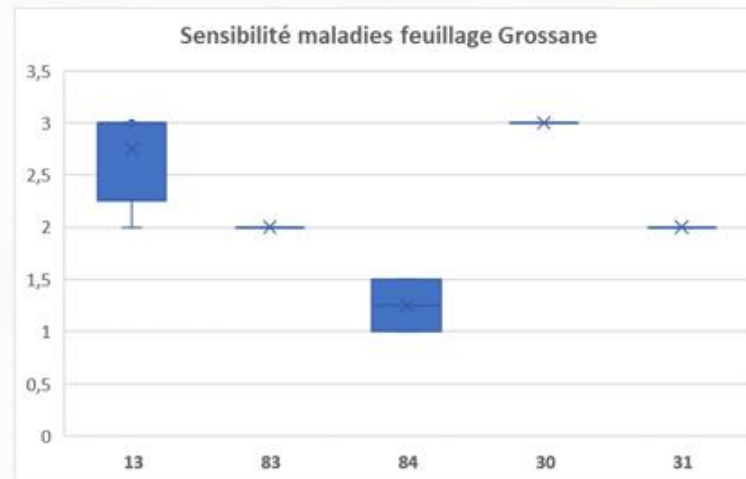
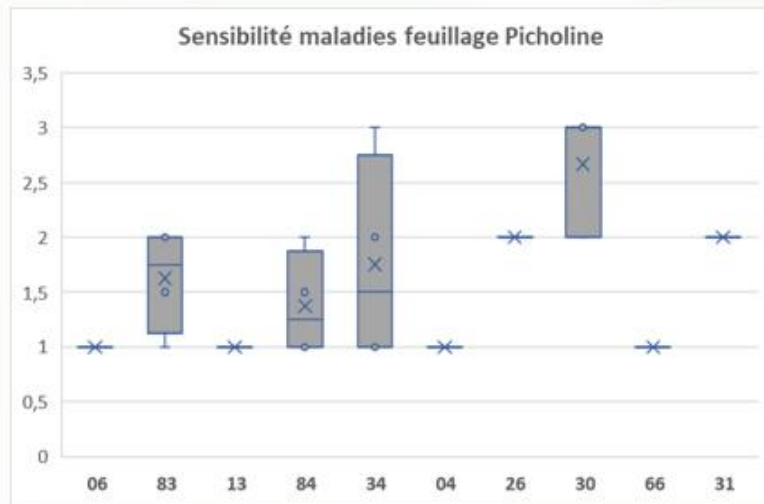
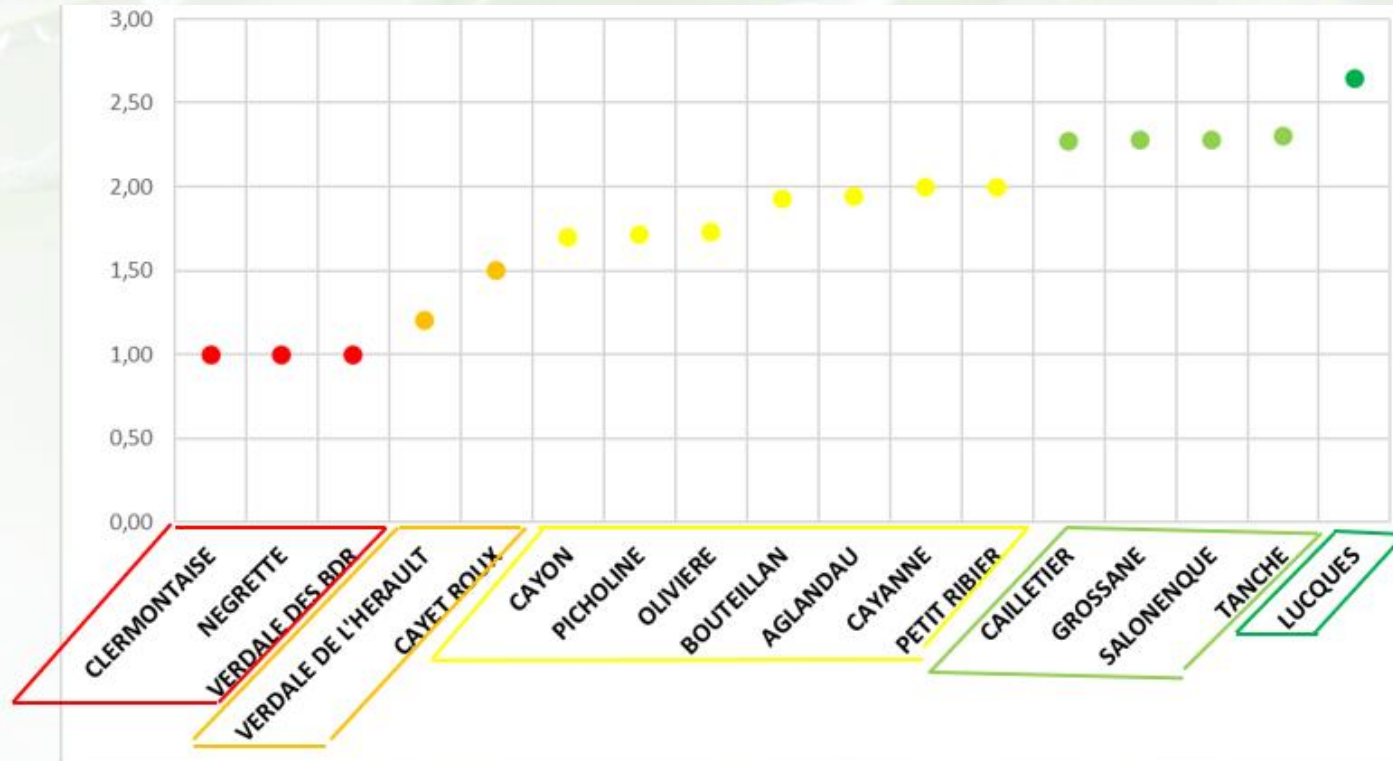
Sensibilité stress froid Cailletier



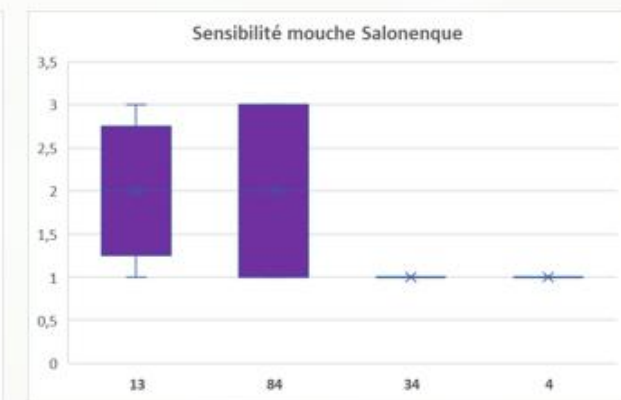
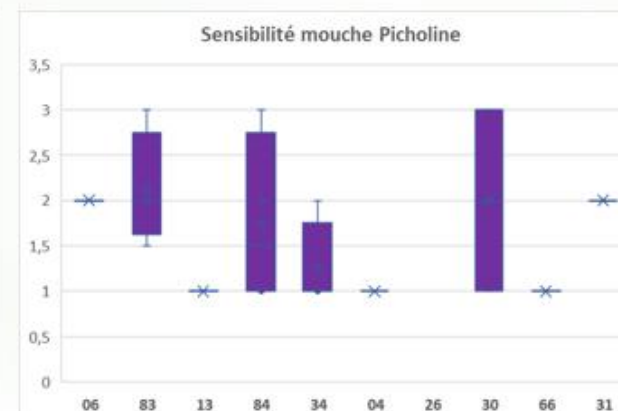
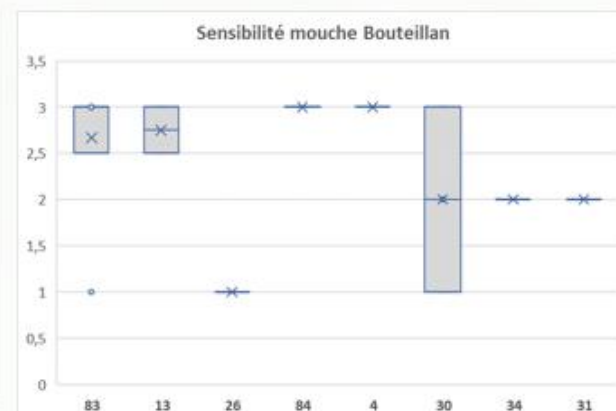
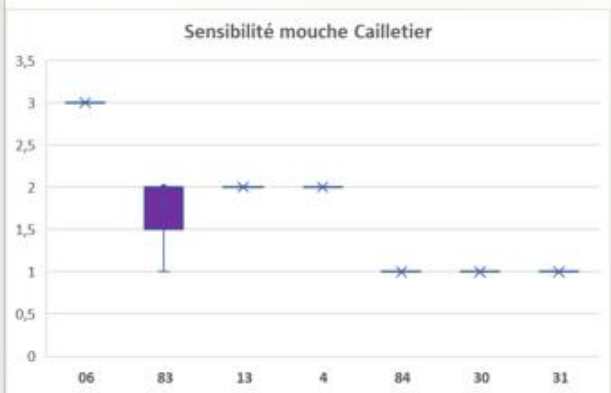
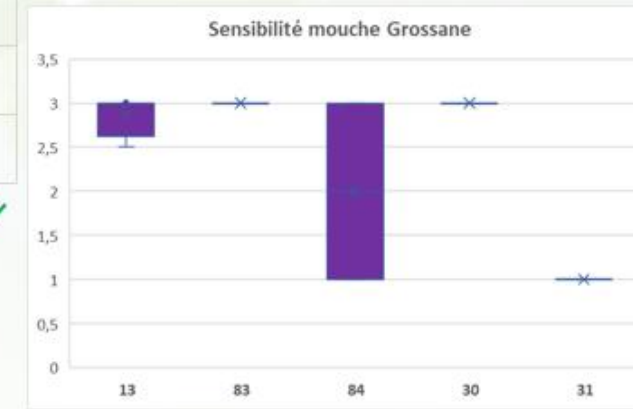
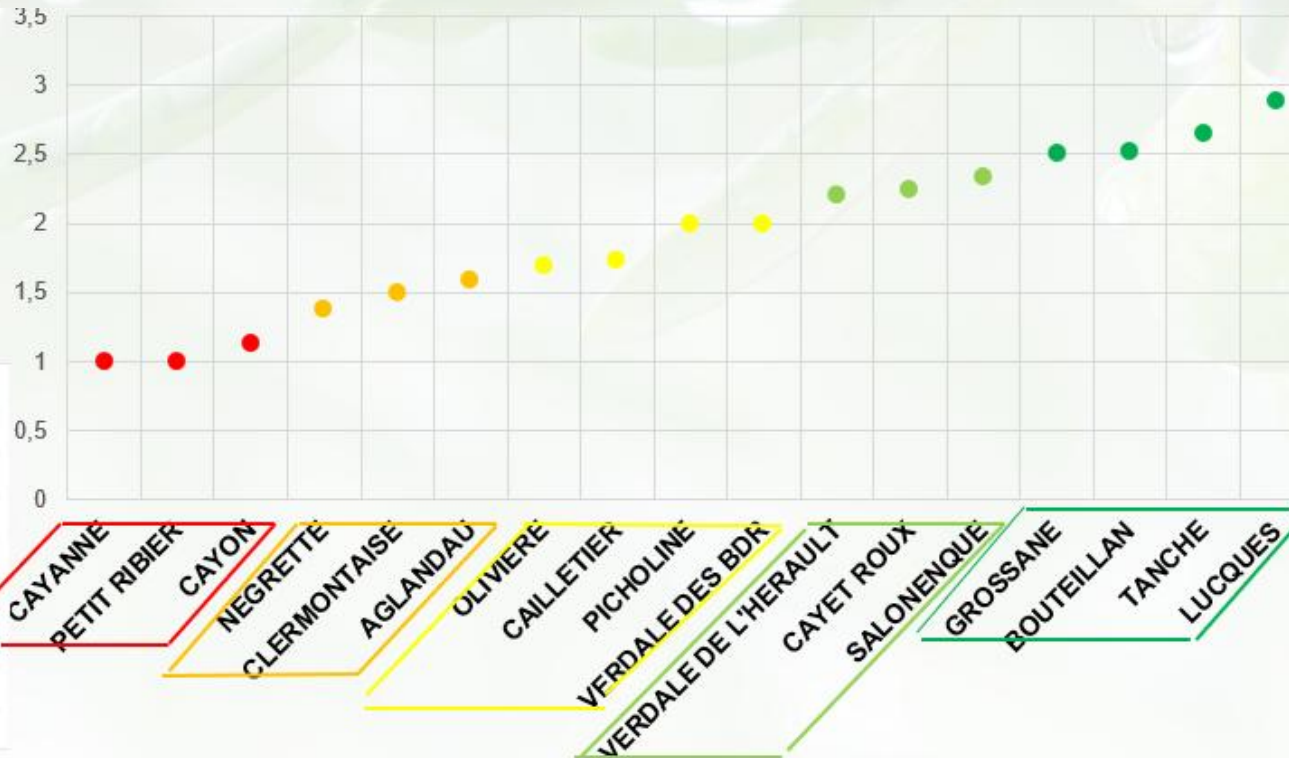
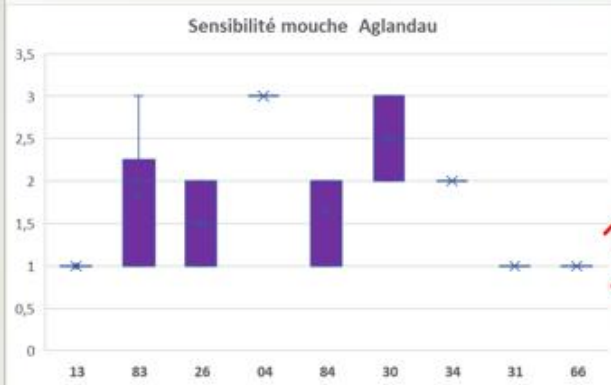
PRECOCITE DE MATURITE



SENSIBILITE AUX MALADIES DU FEUILLAGE



SENSIBILITE A LA MOUCHE



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 sècheresse (Résistante sècheresse)

PICHOLINE

Alternante (alternance faible)

A une ou deux exceptions près



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?

HÉLENE LASSERRE

DIRECTRICE du Pôle CONSERVATION & RECHERCHE