

INFOLIVE

28

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

BULLETIN n°28 du 20 novembre 2012

RÉGIONS :

LANGUEDOC-ROUSSILLON
PROVENCE-ALPES-COTE-D'AZUR
RHONE-ALPES

Suivi de maturité

Pour l'instant les huiles obtenues sont excellentes dans toutes les régions.



Afidol

Pensez à consulter
www.afidol.org

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

INFOLIVE est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier pour le compte de l'AFIDOL, à partir du Bulletin de Santé du Végétal Oléiculture. Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative. Les informations présentes sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



Région
PACA



LE DÉPARTEMENT



Travaux financés par l'Union Européenne, FranceAgriMer
et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive,
dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE)
N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007



FranceAgriMer



L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01



ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Maturité

La récolte se déroule au mieux pour l'instant. Les conditions climatiques pluvieuses de la première partie de novembre ont renforcé les huiles un peu trop légères, et entraîné un étalement de la récolte. **Les variétés précoces sont toutes en forte surmaturité**, si elles n'ont pas été récoltées.

Brun et Bouteillan dans le Var

Dans le sud du Var, le Brun commence à donner une huile douce et les arômes diminuent, dans le Haut-Var, le Bouteillan est actuellement à point pour la production de fruité vert intense.

Ubac et Béchude en Ardèche

En Ardèche, la variété Ubac est en surmaturité et doit être récoltée au plus tôt. La Béchude est à point pour un fruité vert intense et équilibré.

Aglandau

En Provence, l'Aglandau s'est bien maintenu et donne actuellement un excellent fruité vert, bien structuré. Les pluies ont relevé le niveau d'amertume et d'ardence en particulier dans les régions les plus tardives. Si maintenant les températures diminuent, ces attributs vont diminuer aussi.

Tanche dans la Drôme

Dans le nyonsais, la Tanche a mûri rapidement et donne d'excellents arômes, néanmoins il est nécessaire de prendre en compte la maturité adéquate pour la récolte des olives destinées aux olives de table.

Picholine dans le Gard

Dans le Gard, la Picholine donne encore des huiles assez amères (ce qui est caractéristique de la variété) mais les arômes typiques de la variété sont bien présents, en particulier dans les parcelles non irriguées. Nous recommandons donc de commencer la récolte au plus tôt afin d'assurer un fruité intense et de réduire le risque face au gel.



ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Olivière et Verdale

Dans le Languedoc, l'Olivière est globalement en légère surmaturité, il est impératif de récolter si la coloration a atteint 50% pour obtenir un fruité optimal. La Verdale de l'Hérault est aussi très avancée, malgré sa couleur encore verte. Il ne faut trop tarder à récolter si l'on veut obtenir une huile fruitée.

Redouneil

Dans le Roussillon, la variété Redouneil est très nettement en surmaturité, malgré des rendements faibles sur les parcelles non irriguées.

Pensez à la filtration

Comme les olives sont encore assez chargées en eau, nous conseillons fortement la filtration. Il n'est pas nécessaire de rendre l'huile parfaitement limpide, mais une filtration grossière à 30 microns permet d'enlever la plus grosse partie des particules humides.