

INFO LIVE

ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°27
du 26 Octobre 2015

Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-
Côte d'Azur, Rhône-Alpes

Maturité

L'avance de maturité se confirme pour la plupart des variétés.

Mouche de l'olive

L'activité de la mouche peut continuer doucement avec la diminution des températures mais les pontes en cours ne peuvent plus causer beaucoup de dégâts. Ce sont par contre les pontes de septembre qui maintenant donnent lieu à des dégradations si la protection phytosanitaire n'a pas été réalisée au bon moment.

Mouche de l'olive

Les pontes de septembre donnent actuellement lieu à des sorties de mouches qui entraînent ensuite le pourrissement des fruits. Si vous constatez l'apparition de trous de sortie en ce moment, il est encore possible de produire une huile acceptable. En effet, tant que le pourrissement du fruit n'est pas enclenché, l'huile produite a peu de qualités mais les défauts n'apparaissent pas tout de suite.

Ces olives, appelées communément « olives piquées » ne donnent une huile chargée de défauts que lorsque le pourrissement se propage à partir du trou de l'insecte. Dès lors, il est nécessaire de trier les olives et d'éliminer les olives fortement dégradées, car même en très faible proportion les olives abîmées peuvent donner des goûts parasites à tout un lot.

Lorsque la lutte contre la mouche n'a pas été réalisée en temps voulu, la méthode de récolte précoce reste la seule solution. Les images ci-après donnent une indication des niveaux de dégradation et de leur répercussion sur l'huile produite.

Le trou de sortie est net, il n'y a pas de pourrissement autour, il n'y a pas de tache de nécrose. Ces olives donnent une huile à l'acidité légèrement plus élevée que la normale (0,3% environ), le fruité est médiocre mais aucun défaut net n'est détectable.



Des marques colorées ou des dépressions se remarquent sur le fruit, pas forcément à proximité immédiate du trou de sortie. Il s'agit de la nécrose qui se propage à partir de la galerie dans la pulpe. Le fruité est nettement détérioré, l'amertume et l'ardence ont disparu, et l'acidité dépasse 0,5%. Les défauts organoleptiques (moisi et rance) sont détectables.



Les olives sont franchement déformées par les nécroses, la maturité est avancée. L'huile est fortement chargée de goûts parasites, l'acidité dépasse 1,0%. Un pourrissement très rapide est enclenché.



La pulpe est nécrosée sur plus de la moitié du fruit, des taches brunâtres apparaissent et montrent la progression des moisissures. À ce niveau de dégradation, les olives produisent une huile classée en « Huile d'Olive Lampante » par ses caractéristiques chimiques et organoleptiques. Il suffit d'un faible pourcentage d'olives à ce niveau de dégradation pour contaminer tout un lot.



Avancement de la maturité

Les dernières analyses d'olives confirment nettement la précocité de l'année 2015.

Dans les conditions climatiques actuelles, la situation évolue peu :

- en cas de réchauffement, le fruité mûrit (puis s'atténue au delà d'un certain niveau), l'amertume et l'ardence augmentent, la lipogénèse se poursuit pour les variétés où elle n'est pas terminée ;
- en cas de refroidissement, le fruité, l'amertume et l'ardence diminuent, la lipogénèse s'interrompt, mais le rendement augmente car les olives perdent de l'eau.

La Salonenque a généralement terminé la lipogénèse : Le rendement peut encore augmenter avec le refroidissement, mais la fabrication de l'huile dans les olives est terminée ;

L'Aglandau mûrit rapidement même dans les zones plus tardives du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. Le fruité est généralement à point, mais l'amertume peut être encore très élevée. Il faut donc attendre un refroidissement pour obtenir des huiles plus équilibrées. Commencer toutefois à récolter pour les chantiers de récolte s'étendant sur plusieurs semaines ;

L'avance du Bouteillan est confirmée par les derniers échantillons analysés ;

La Lucques est en forte surmaturité, les arômes s'atténuent et la typicité variétale disparaît ;

La Négrette est tout à fait mûre du point de vue aromatique, le fruité commence à régresser ;

La Picholine est bien avancée sur le point de vue de la lipogénèse et les rendements s'annoncent bons, mais pour l'instant les huiles sont encore peu abouties, que ce soit du point de vue aromatique ou du point de vue de l'amertume, toujours très élevée ;

L'Olivière est toujours en décalage, tous les échantillons analysés montrent une maturité incomplète : arômes très herbacés et très forte amertume ;

La Verdale de l'Hérault est à point. Malgré un rendement faible, une récolte précoce de cette variété pourrait donner des huiles exceptionnellement harmonieuses ;

La Clermontaise n'est pas tout fait mûre, la qualité s'annonce très bonne ;

La Grossane (peu d'échantillons analysés) semble à point ;

Le Cailletier donne des fruités mûrs avec des rendements acceptables dans les zones précoces, mais demande encore à mûrir sur les hauteurs.

InfOlive est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier, établissement agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro LR01203, pour le compte de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL). Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.