

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



hélène classerre—directrice pôle conservation & recherche
franceolive



SOMMAIRE

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





I. LA FILIERE OLÉICOLE FRANÇAISE

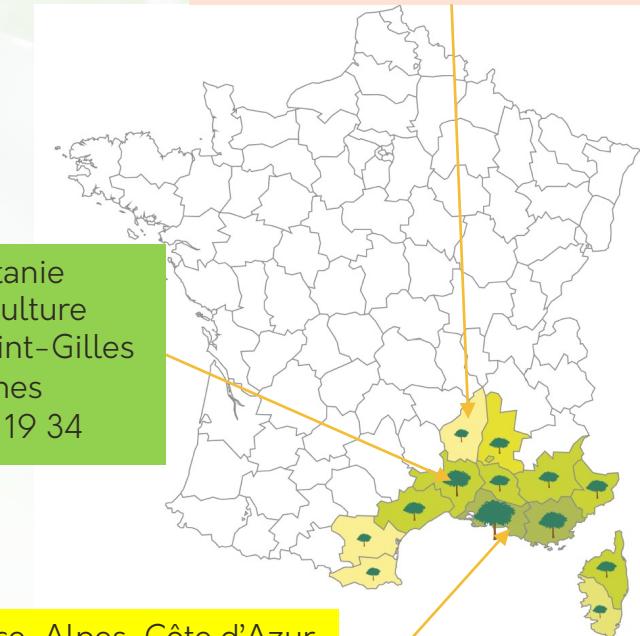
= L'association française interprofessionnelle de l'olive
(ex. AFIDOL)

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 :

* 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.

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



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 %



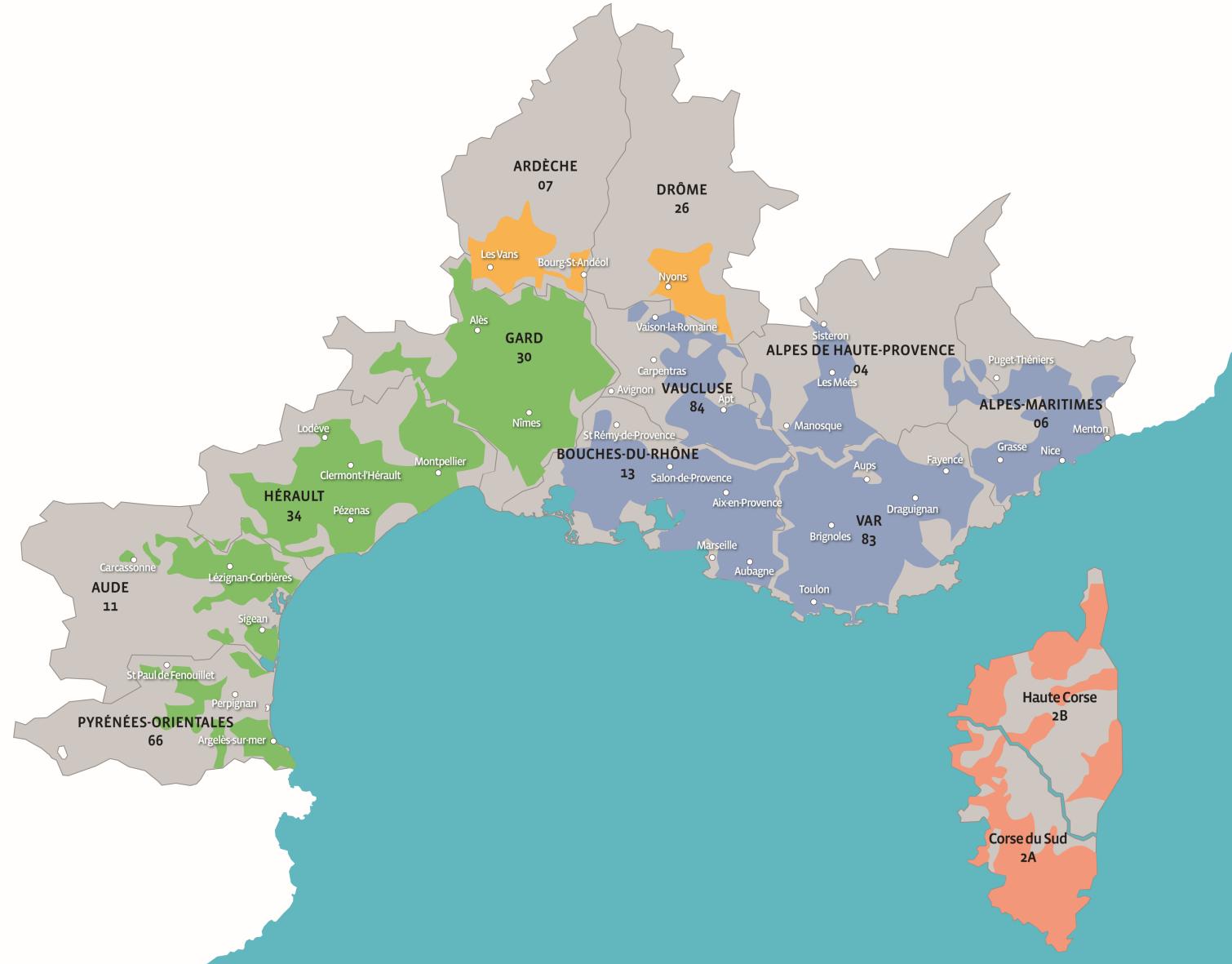
Un magazine
dédié à la filière
!

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	



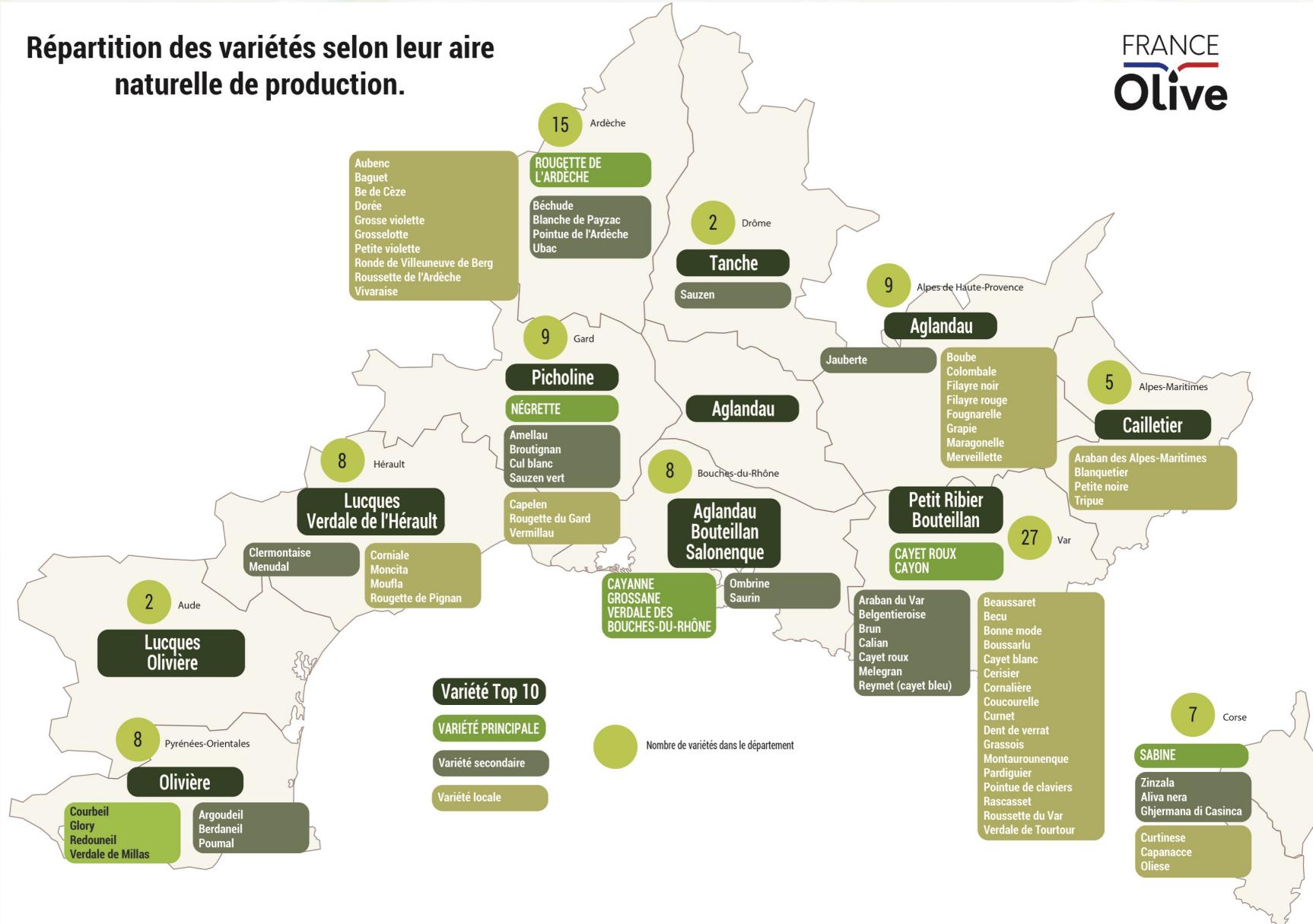
Statut des 93 variétés françaises

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

A-TOP10	AGLANDAU	
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-Secondaire	AMELLAU	
C-Secondaire	ARABAN DU VAR	
C-Secondaire	ARGOUDÉIL	
C-Secondaire	BE DE CEZE	
C-Secondaire	BECHUDE	
C-Secondaire	BELGENTIEROISE	
C-Secondaire	BERDANEIL	
C-Secondaire	BLANCHE DE PAYZAC	
C-Secondaire	BOUBE	
C-Secondaire	BROUTIGNAN	
C-Secondaire	BRUN	
C-Secondaire	CALIAN	
C-Secondaire	CLERMONTAISE	
C-Secondaire	COLOMBALE	
C-Secondaire	COURBEIL	
C-Secondaire	CUL BLANC	
C-Secondaire	FILAYRE NOIR	
C-Secondaire	FILAYRE ROUGE	
C-Secondaire	GLORY	
C-Secondaire	GRAPIE	
C-Secondaire	JAUBERTE	
C-Secondaire	MENUDEL	
C-Secondaire	MONCITA	
C-Secondaire	OMBRINE	
C-Secondaire	REDOUNEIL	
C-Secondaire	REYMET (CAYET BLEU)	
C-Secondaire	ROUGETTE DE PIGNAN	
C-Secondaire	ROUGETTE DU GARD	
C-Secondaire	SAUZEN VERT	
C-Secondaire	UBAC	
C-Secondaire	VERDALE DE MILLAS	
C-Secondaire	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	



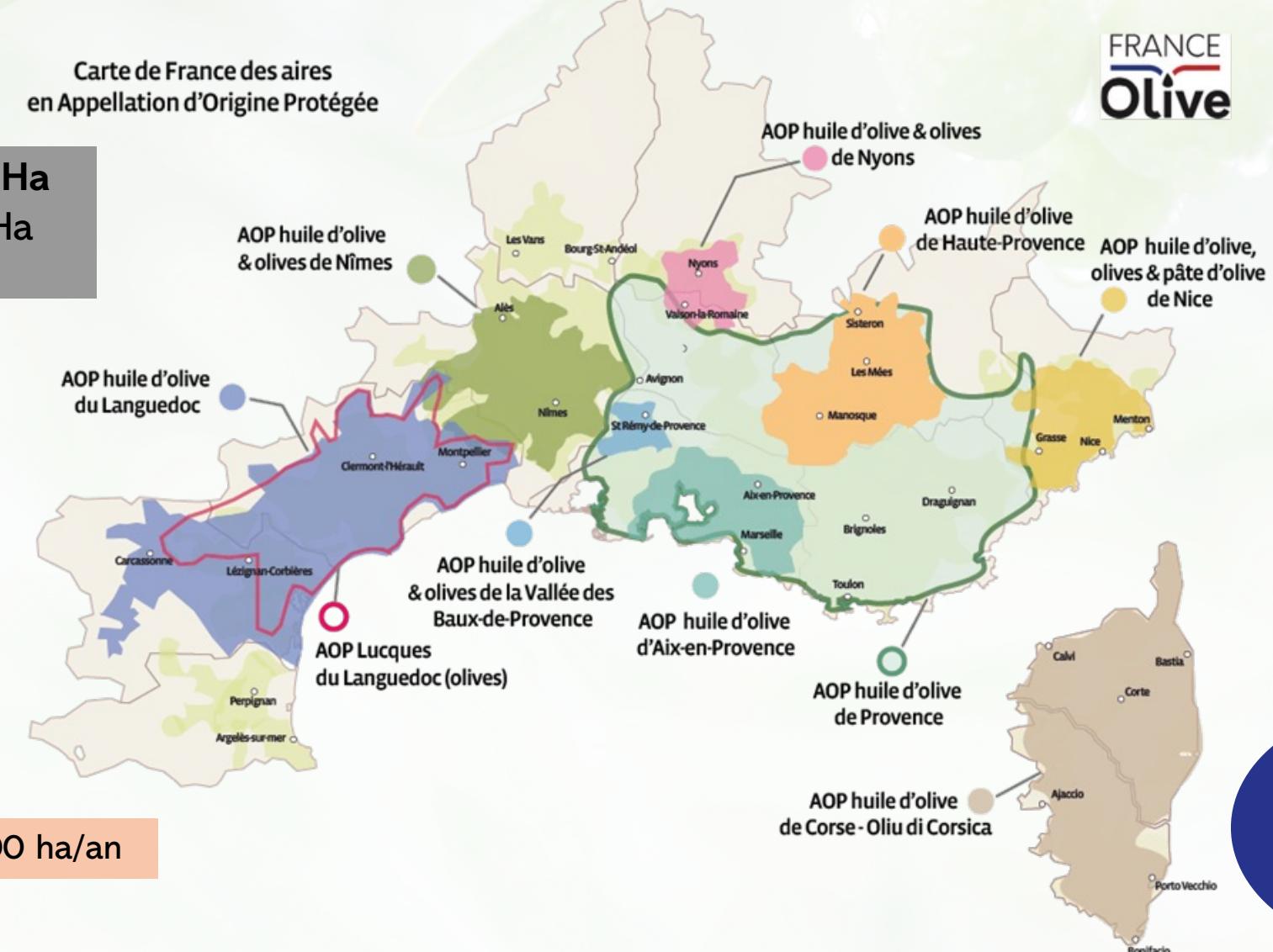
Répartition des variétés selon leur aire naturelle de production.



Les différences AOP oléicoles françaises

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

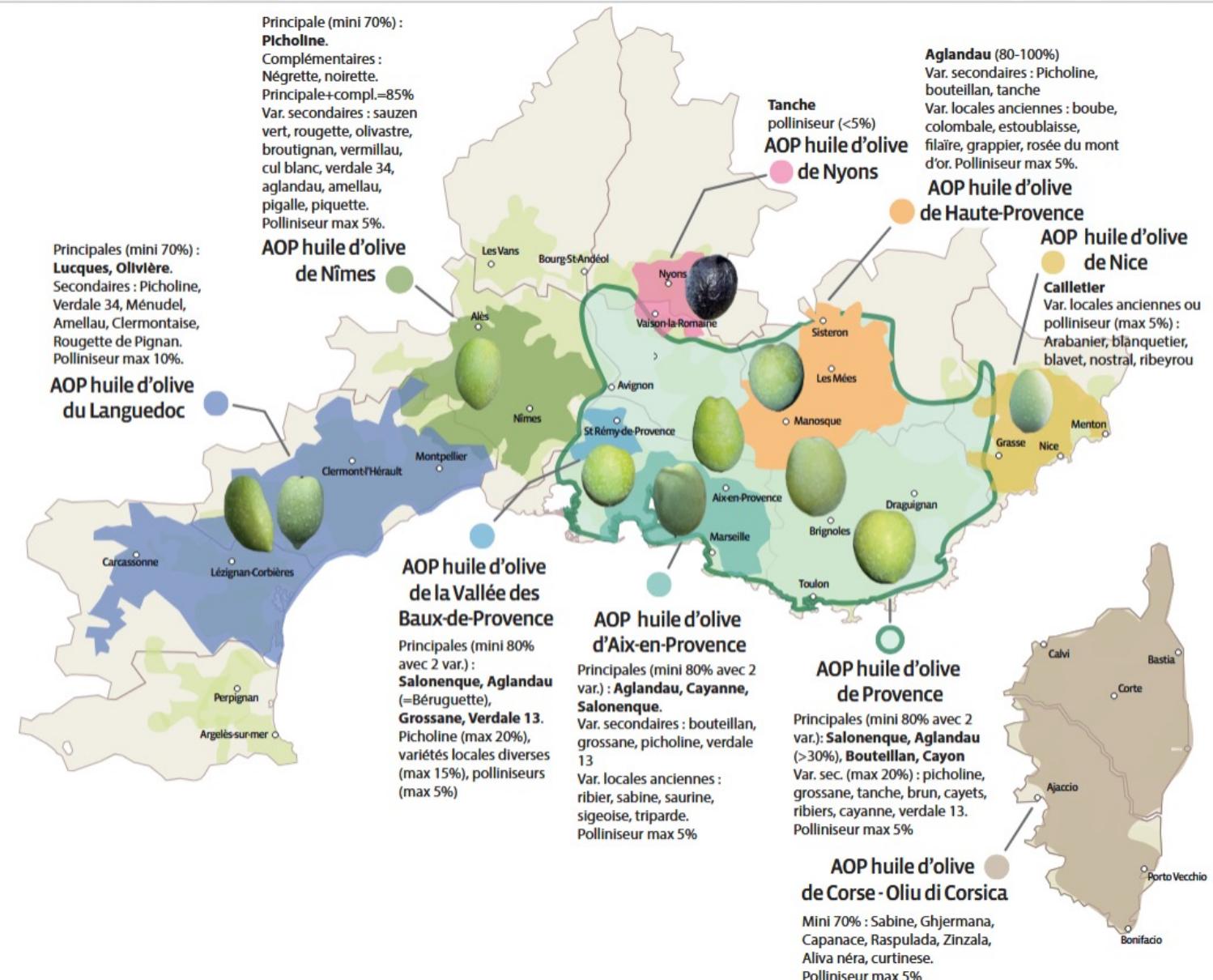
Carte de France des aires
en Appellation d'Origine Protégée



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.

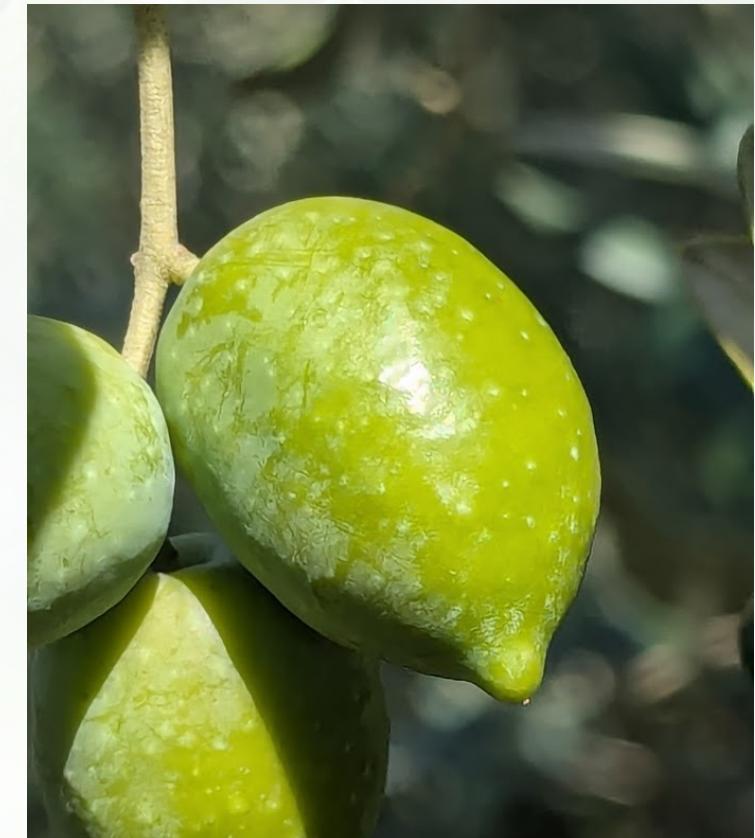


VARIÉTÉ PRINCIPALE & zone

Olivière omniprésente sur le territoire

Variété secondaire

FRANCE
Olive



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

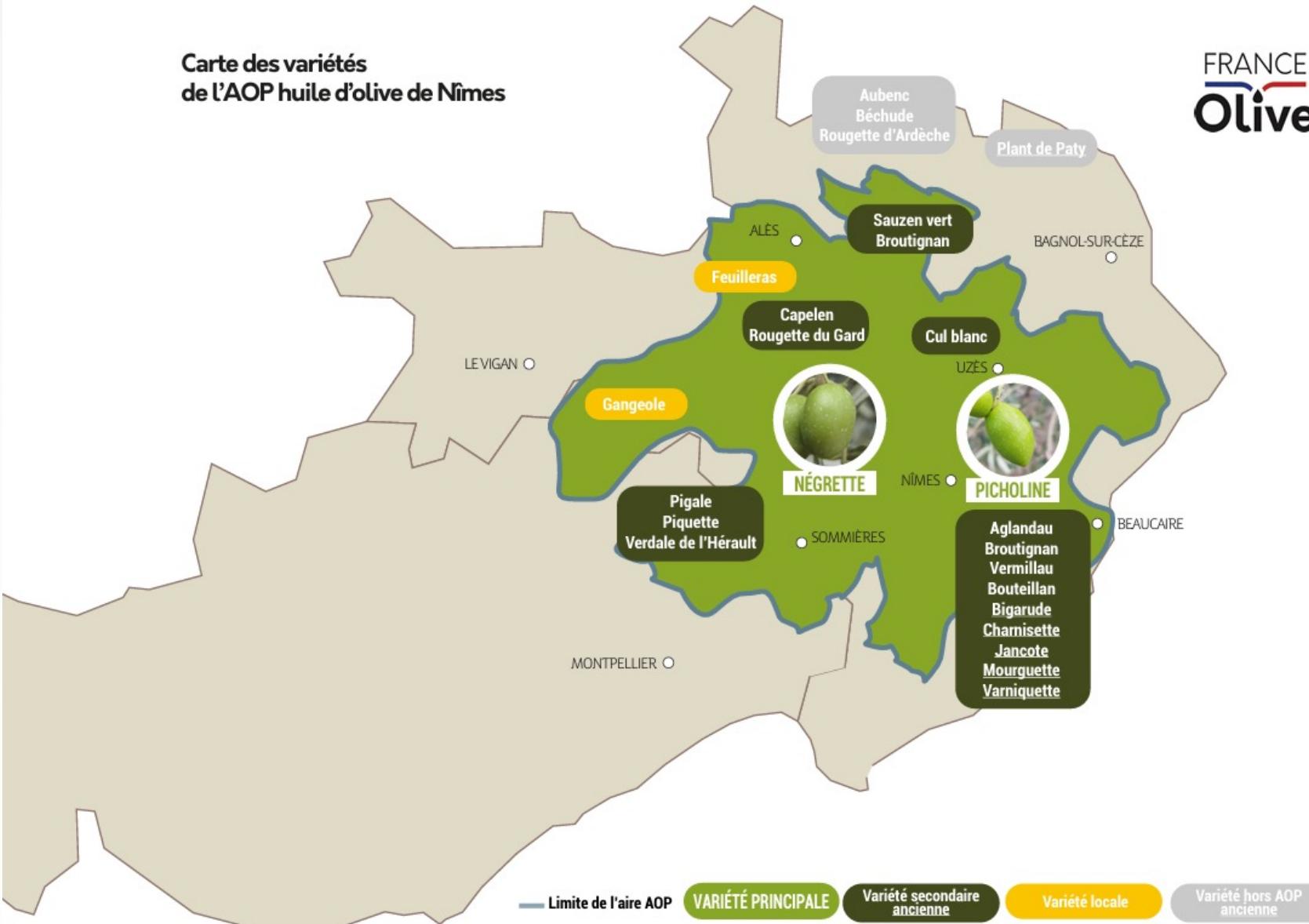


FRANCE
Olive



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 Nîmes



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

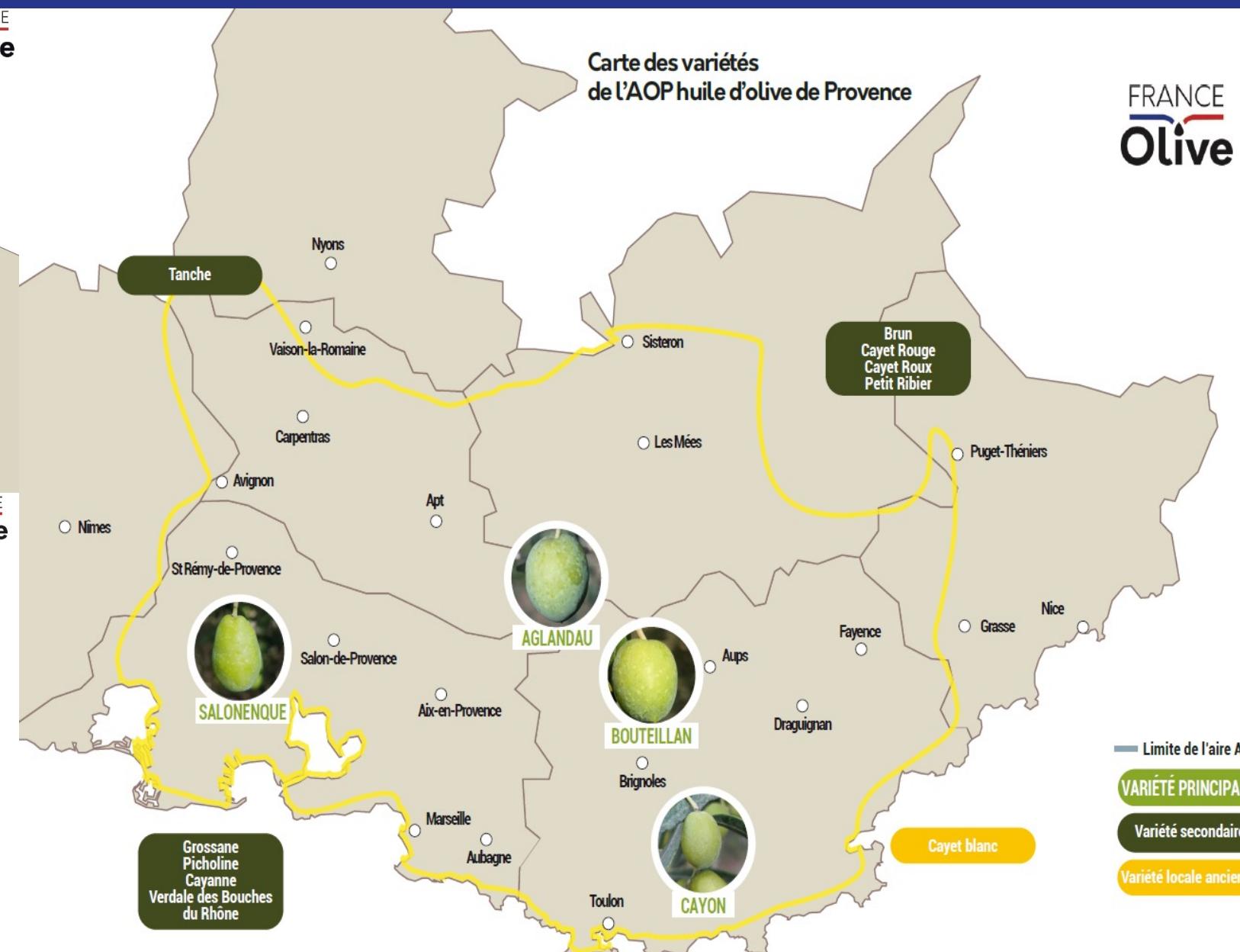


Carte des variétés
de l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence



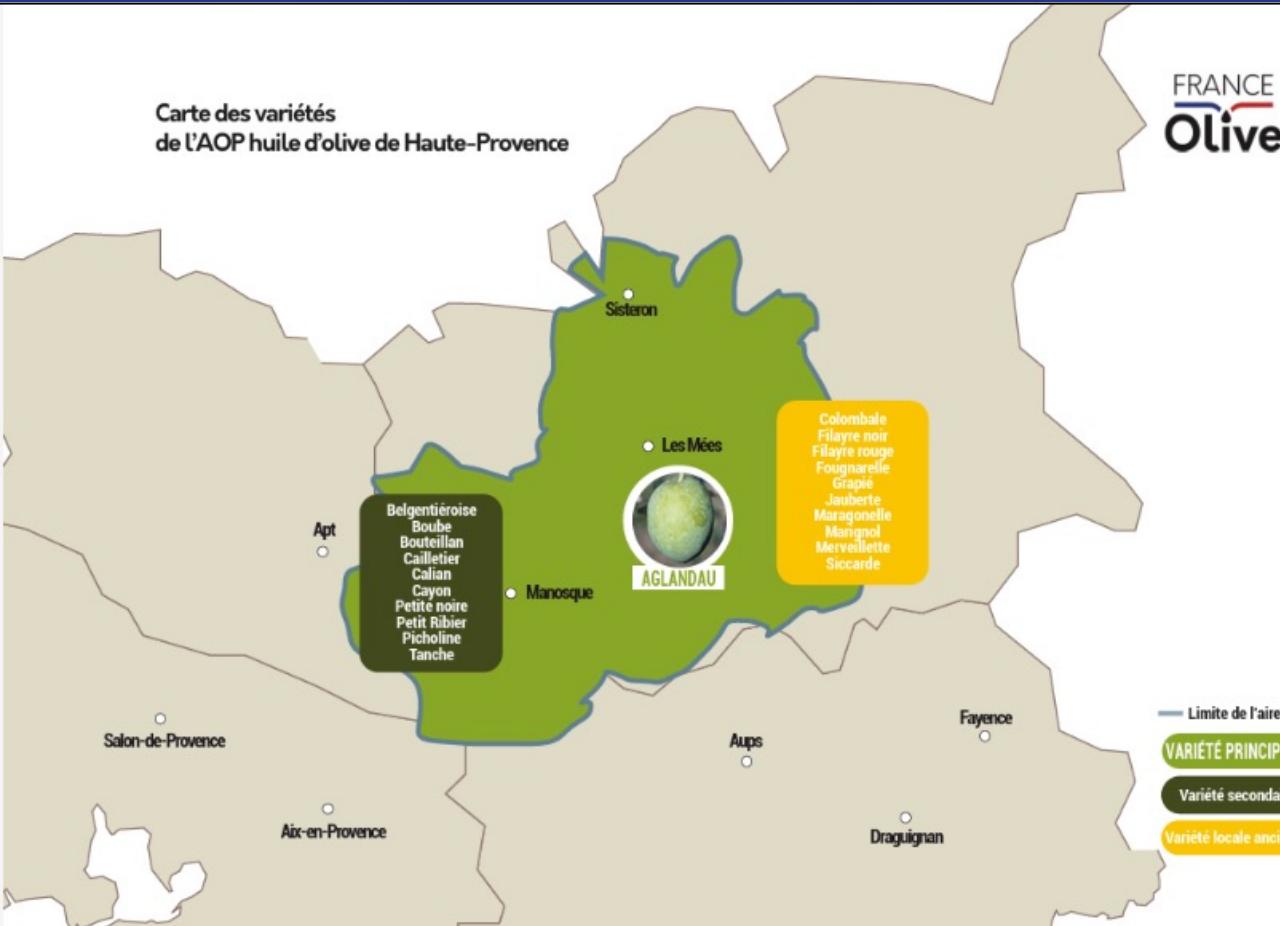
FRANCE
Olive

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



FRANCE
Olive

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



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

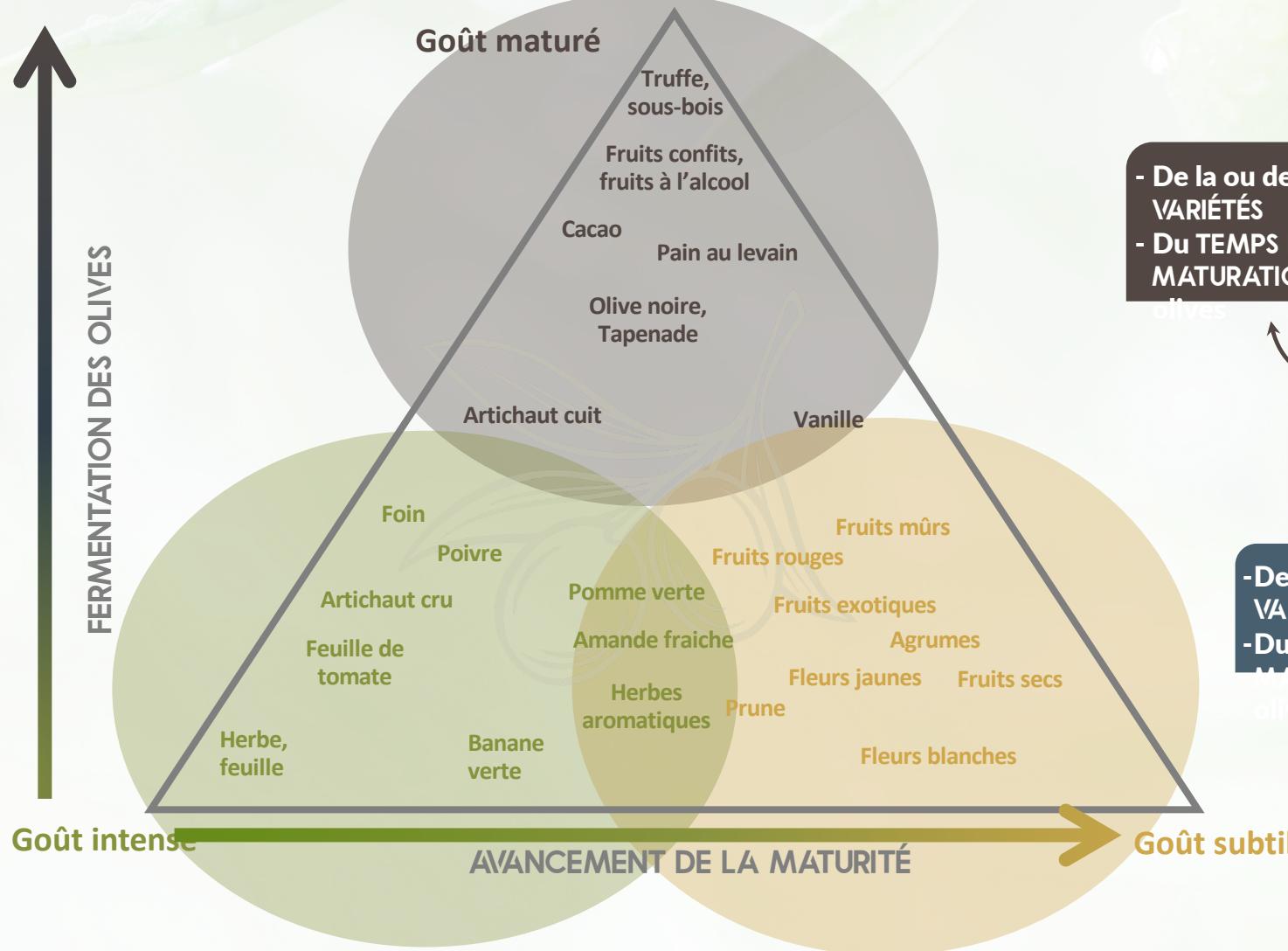


Journée de l'oléiculture : L'oléiculture, un choix d'avenir ? Entre mirages, opportunités ou opportunisme.

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 fruité). Onctuosité moyenne	Principalement PACA (04, 83)	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		
AMELLAU	Olives vertes			Huile d'olive	Fruité mi-vert, mi-mûr	Arômes : noisette fraîche, pomme, verdure. Huile douce.	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
BELGENTIÈROISE	Olives vertes					fermes en bouche, préparées avec du fenouil qui lui donne un goût prononcé	PACA (83, surtout 13)
BOUTEILLAN	Huile d'olive			Olives vertes			olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
CAILLETIER	Huile d'olive						
CAYON	Huile d'olive						huile d'olive de Nyons AOP
GROSSANE	Huile d'olive			Huile d'olive	Fruité mûr	Arômes : Amande, noisette fraîche, pomme, foie frais, beurre frais. Amertume faible mais très intense en début de saison. Ardeur faible.	
LUCQUES	Olives noires						
NÉGRETE	Huile d'olive			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)	
OLIVIÈRE	Huile d'olive	Fruité vert					
PETIT RIBIER	Huile d'olive	Fruité vert	fraîche. Huile onctueuse, amertume moyenne et ardeur 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 ardeur modérée et amertume moyenne à intense.	PACA et Occitanie, surtout 30	huile d'olive de Nîmes AOP		
	Olives mûrissées		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, foie frais. Huile onctueuse. Amertume et ardeur 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, foie frais, beurre frais. Amertume faible mais très intense en début de saison. Ardeur faible.	Surtout 26, un peu PACA (03 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



- De la ou des VARIÉTÉS
- Du TEMPS DE MATURATION des olives

Les arômes développés dépendent :

- De la ou des VARIÉTÉS
- Du DEGRÉ DE MATURITÉ des olives

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

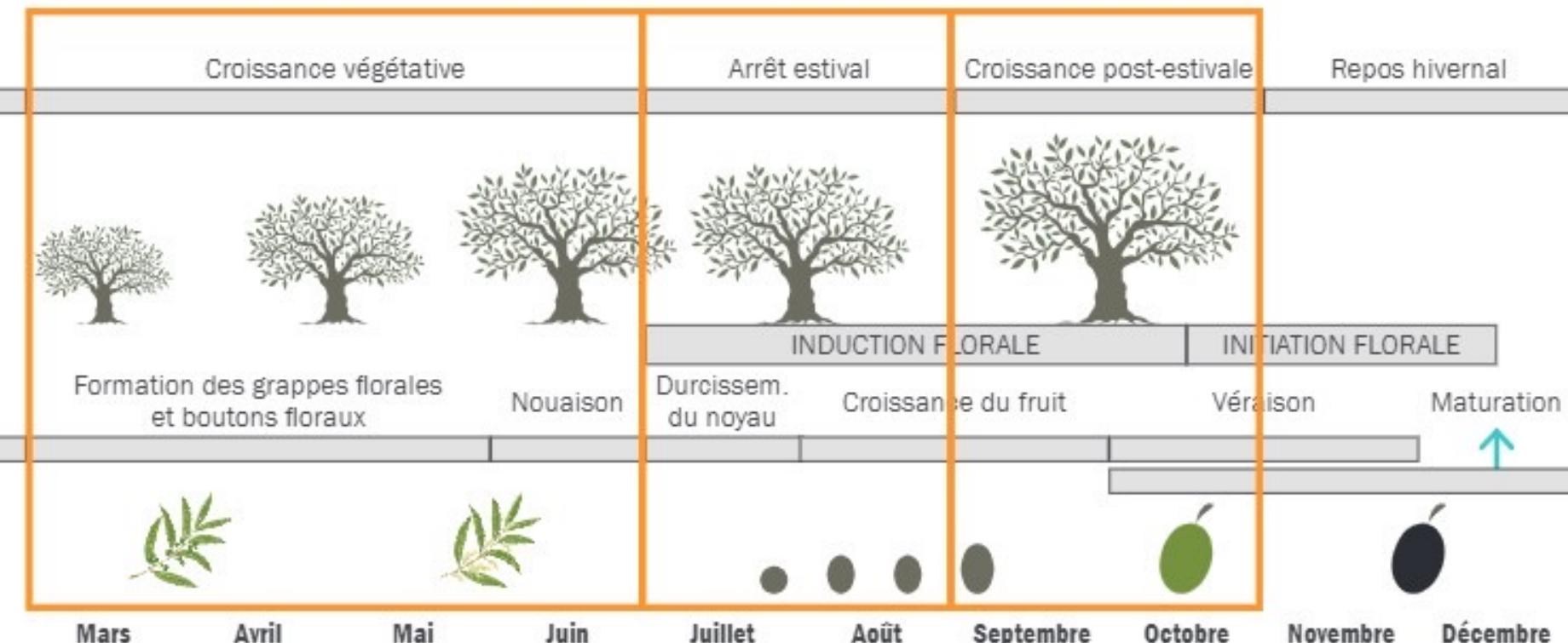
⇒ Besoin de connaître les variétés



Des périodes critiques : Débourrement, floraison, nouaison

Croissance et maturation des fruits

Sénescence



Périodes	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
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								
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	Quiescence = croissance ralentie	Développement de la pulpe et lipogénèse	Lipogénèse et véraison	Repos hivernal

Hiver doux/chauds
Pluies abondantes et crues



Feux de forêt



Periodes Cycle végétatif	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Cycle de reproduction	Nouveau	Nouveau	Débourrement et normalisation des grappes florales	Formation des boutons floraux	Formation des boutons floraux et floraison	Nécessité et stade petits fruits	croissance et développement des fruits	croissance et développement de la pulpe et l'épaisseur	croissance et épaississement	L'épaisseur et séparation	maturation	Repos hivernal
Stades phénologiques échelle BBCH	00	52-53	53	57	60-61	69	75	78	82	85	87-88	89

Stades très sensibles aux températures extrêmes

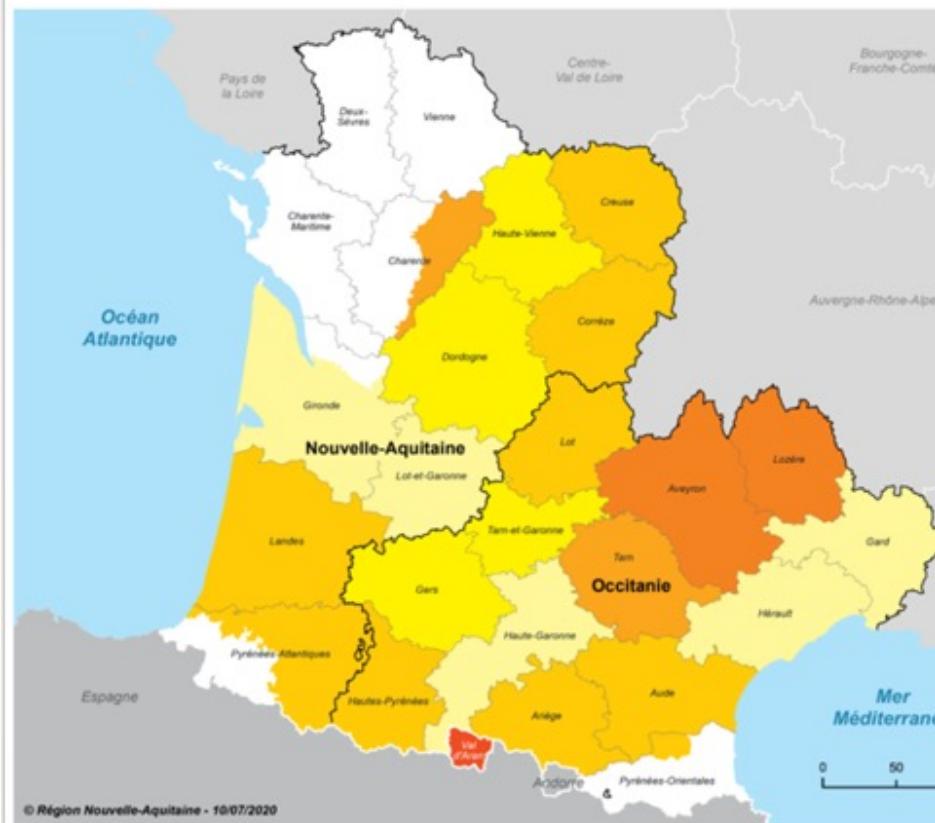
Stades très sensibles aux stress hydriques

Besoins en froid
~~Manque de froid~~

Besoins en chaleur

Besoins en froid



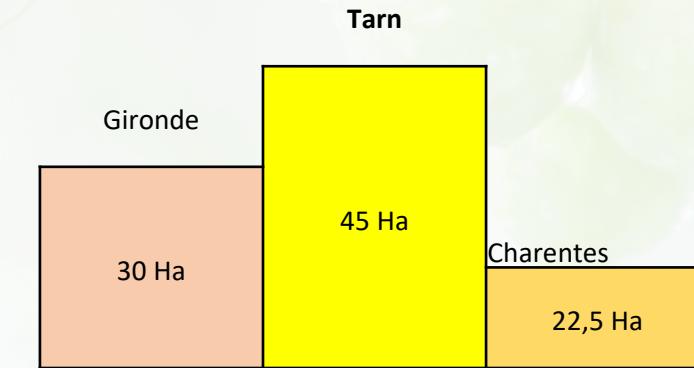
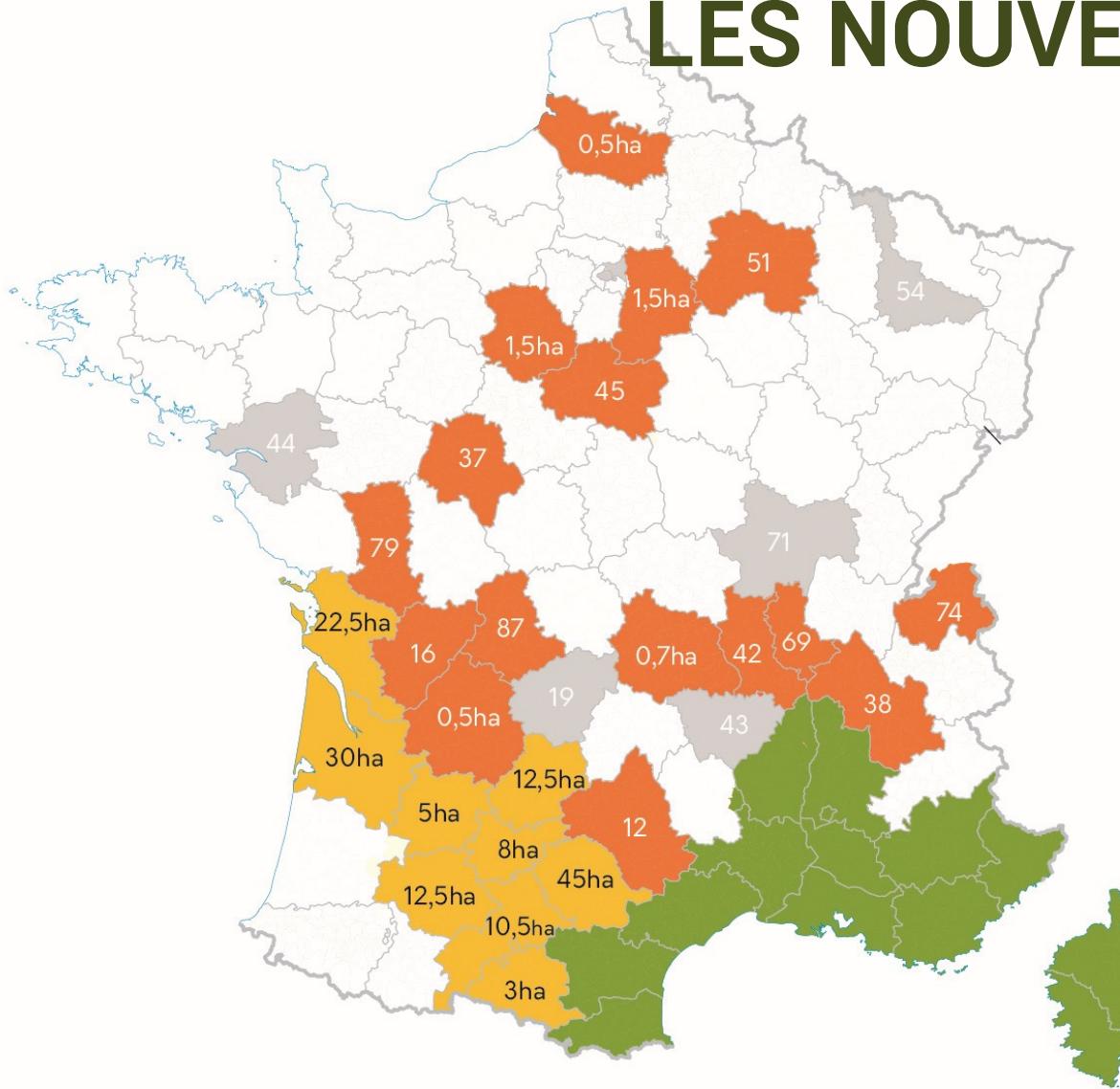


+ 450 à 500 ha/an



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

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

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*





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

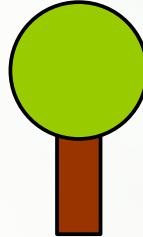


Les variétés concernées :

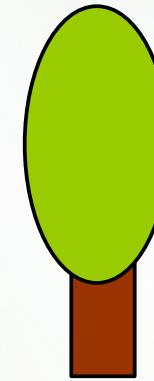
AGLANDAU- BOUTEILLAN- CAILLETIER – CAYANNE – CAYON- CAYET ROUX – CLERMONTAISE – GROSSANE – LUCQUES - NEGRETTE- OLIVIERE – Petit RIBIER - PICHOLINE – SALONENQUE – TANCHE –VERDALE DE L'HERAULT - VERDALE DES BOUCHES DU RHONE-



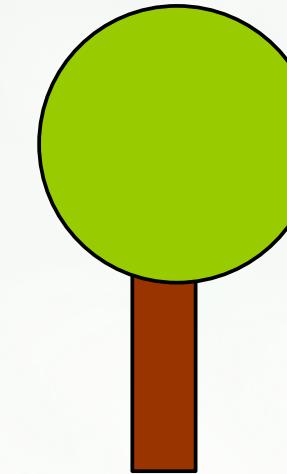
LA VIGUEUR



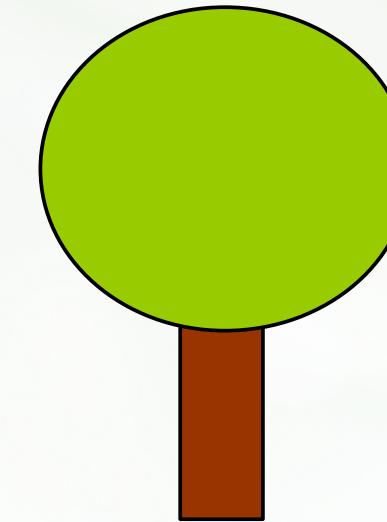
Arbequina
Bouteillan



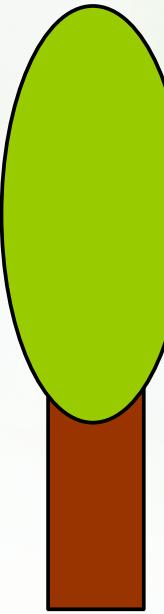
Grossane
Cornicabra



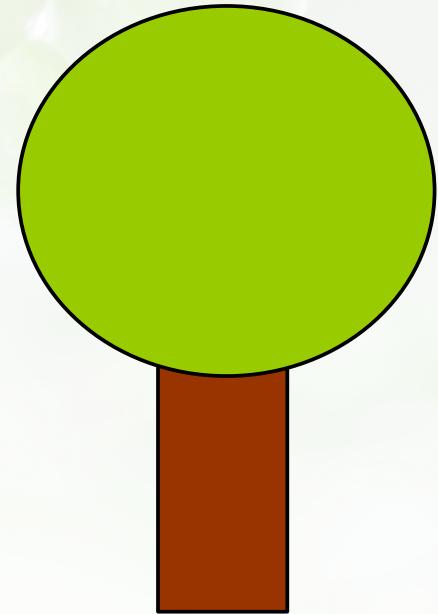
Cayon
Verdale



Aglandau
Cailletier
Picholine



Cypressino

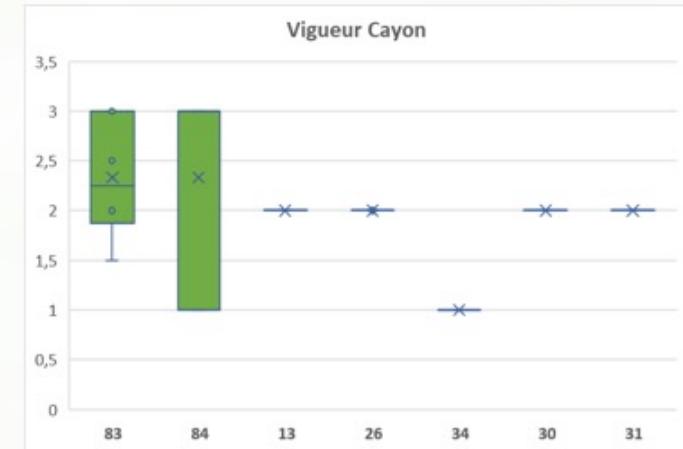
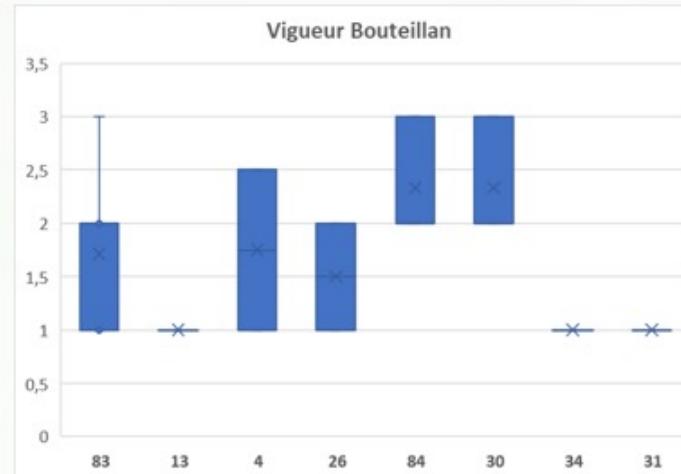
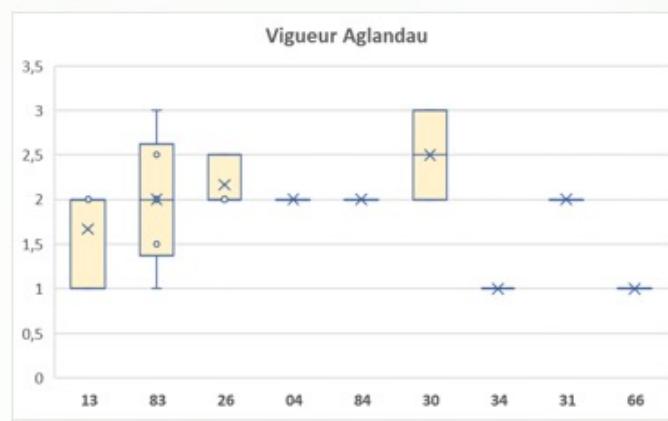
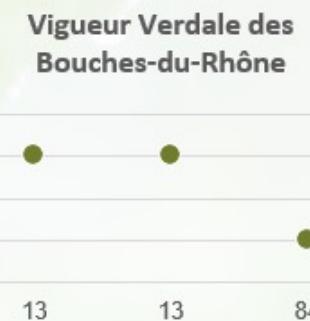
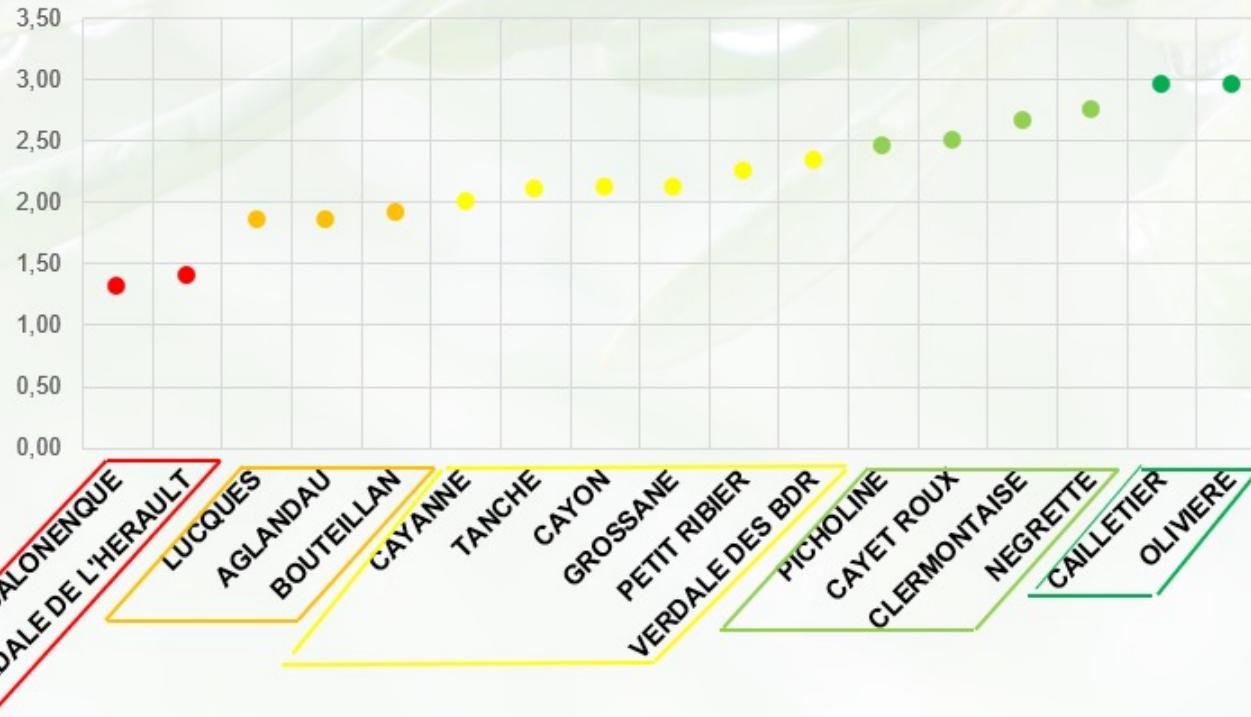
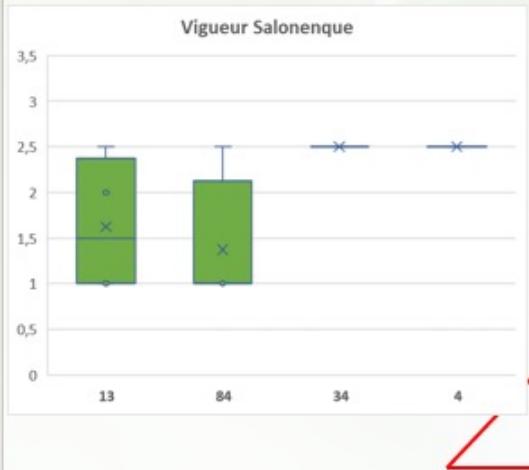


Olivière



LA VIGUEUR

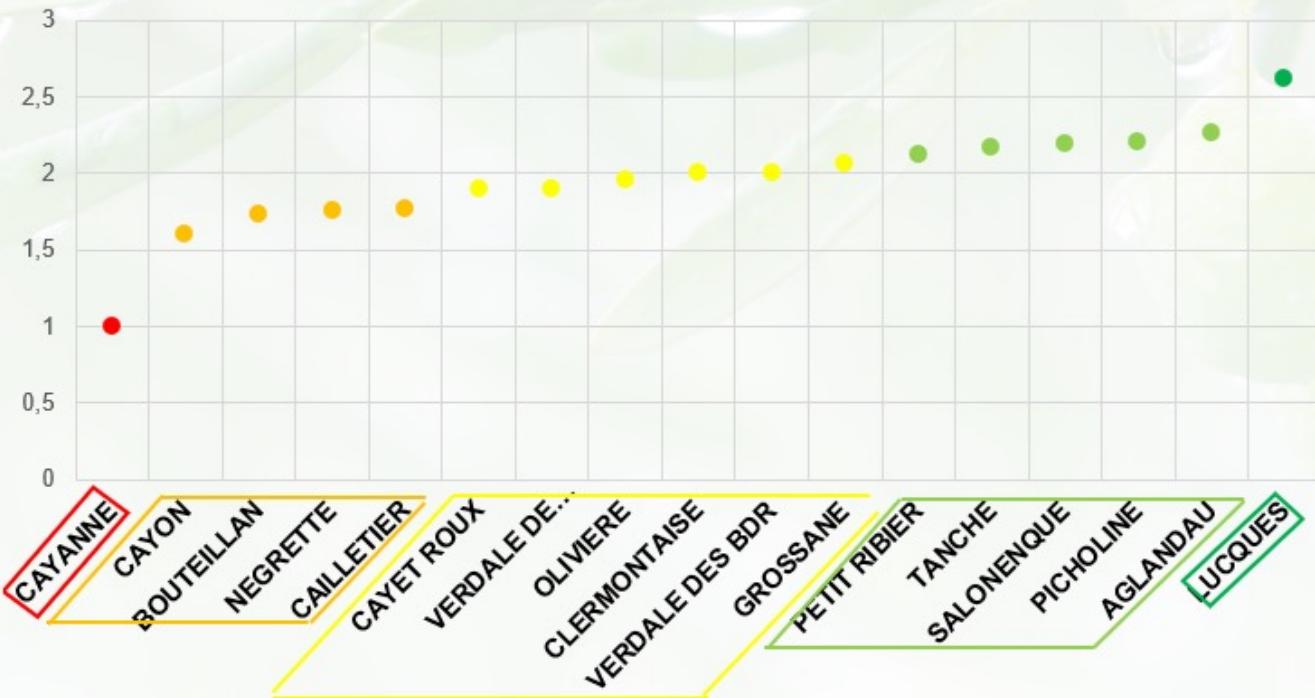
FRANCE
Olive



L'ALTERNANCE



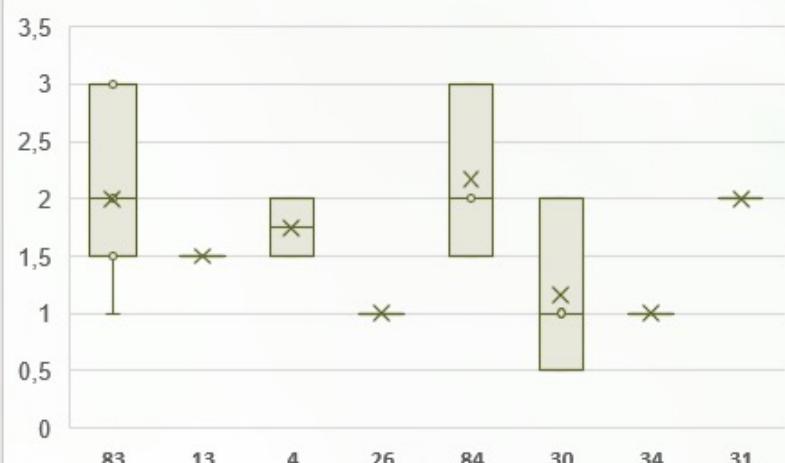
L'ALTERNANCE



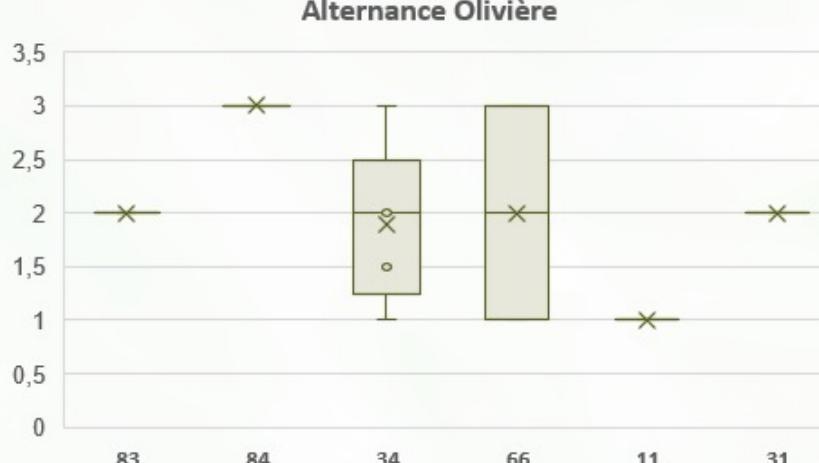
Alternance Cayon



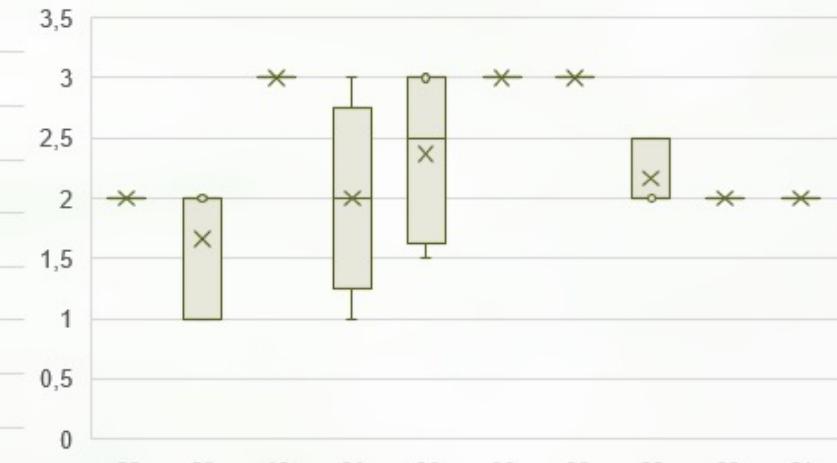
Alternance Bouteillan



Alternance Olivière



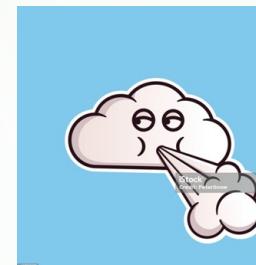
Alternance Picholine



LA FLORAISON



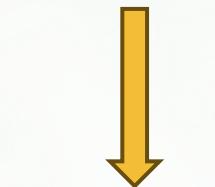
*Compatibilité
Synchronisation de floraison
Durée de floraison*



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



MAIS pas autofertile



= pas d'autofécondation !



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	Capeлен	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

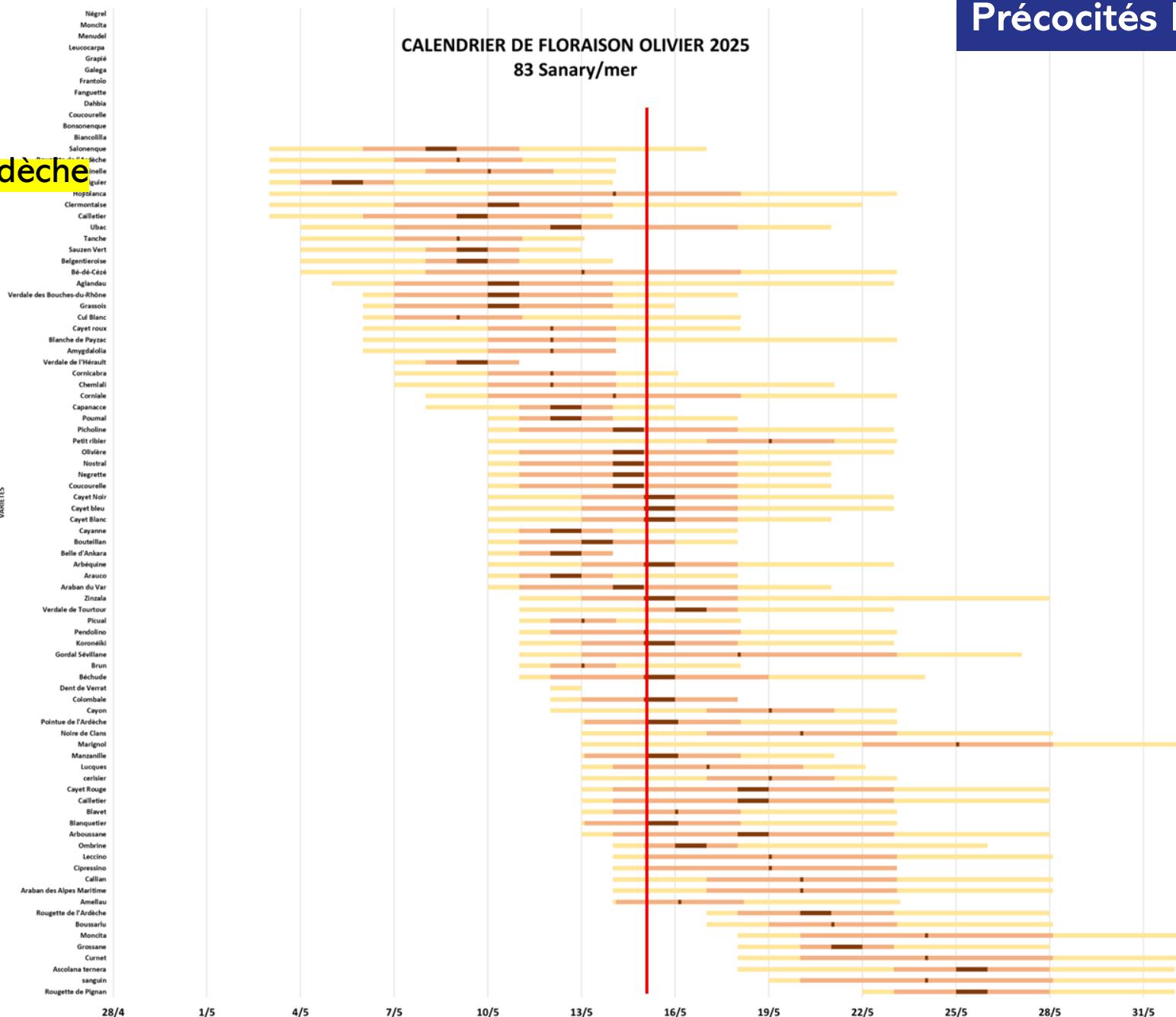
Expression de la variété

*Expression du territoire + de l'année
climatique*

Expression de la conduite culturale



Précocités liées aux variétés



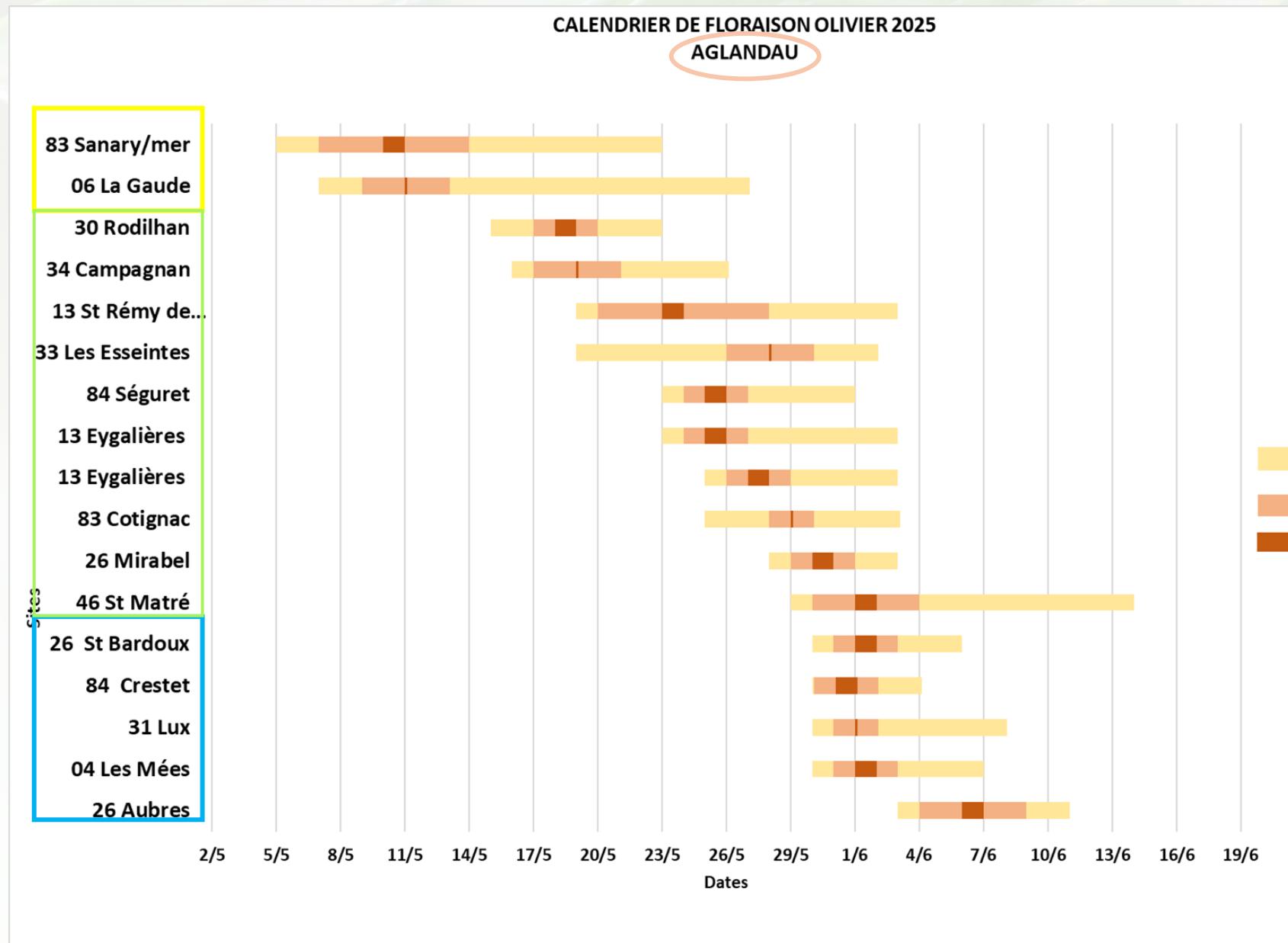
G1 Salonenque

G2 Rougette de l'Ardèche

G2 Punchinelle

G2 Pardiguier

Précocités de territoires

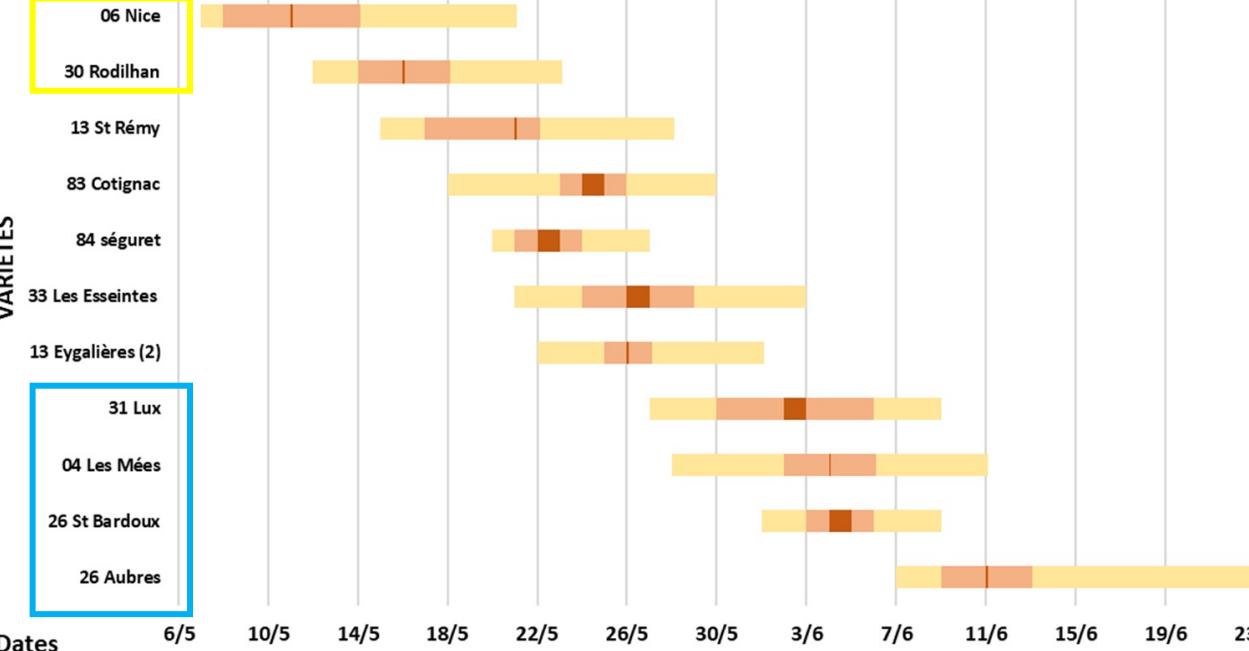


- **Terroirs précoces**
- **Terroirs intermédiaires**
- **Terroirs tardifs**

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

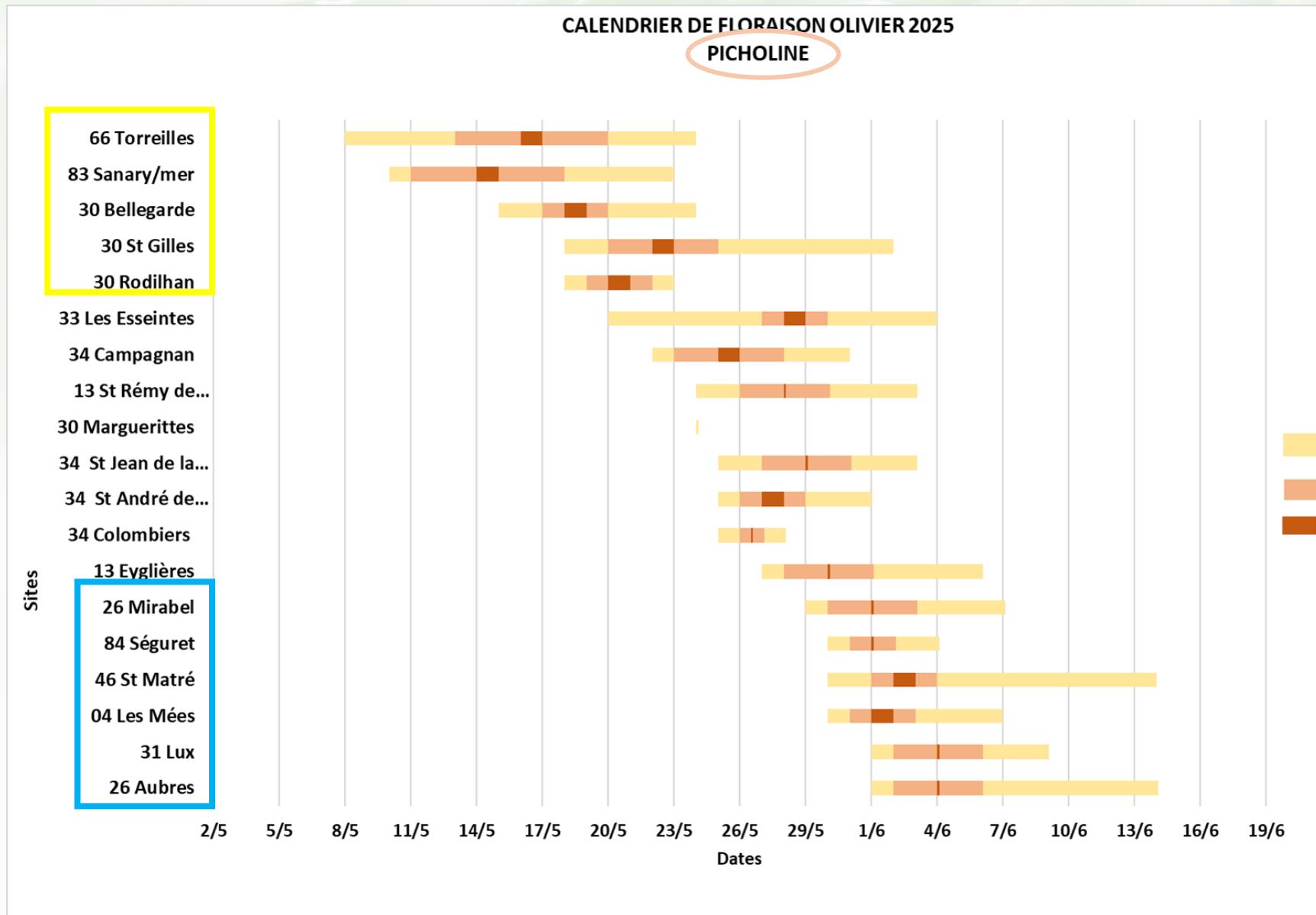
30 Rodilhan
34 Campagnan
13 St Rémy de...
83 Les Esseintes
84 Séguret
13 Egalières
13 Egalières
83 Cotignac
26 Mirabel
46 St Matré
26 St Bardoux
84 Crestet
31 Lux
04 Les Mées
26 Aubres

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



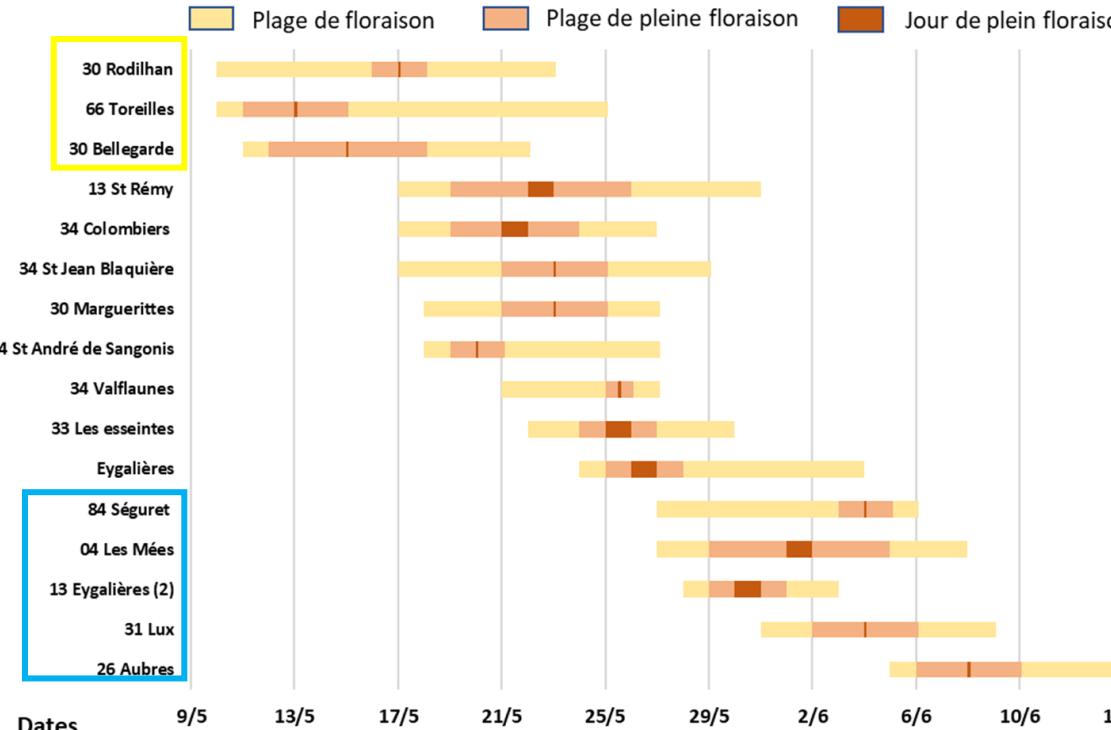
Précocités de territoires



- **Terroirs précoces**
- **Terroirs intermédiaires**
- **Terroirs tardifs**

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024

Picholine



CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

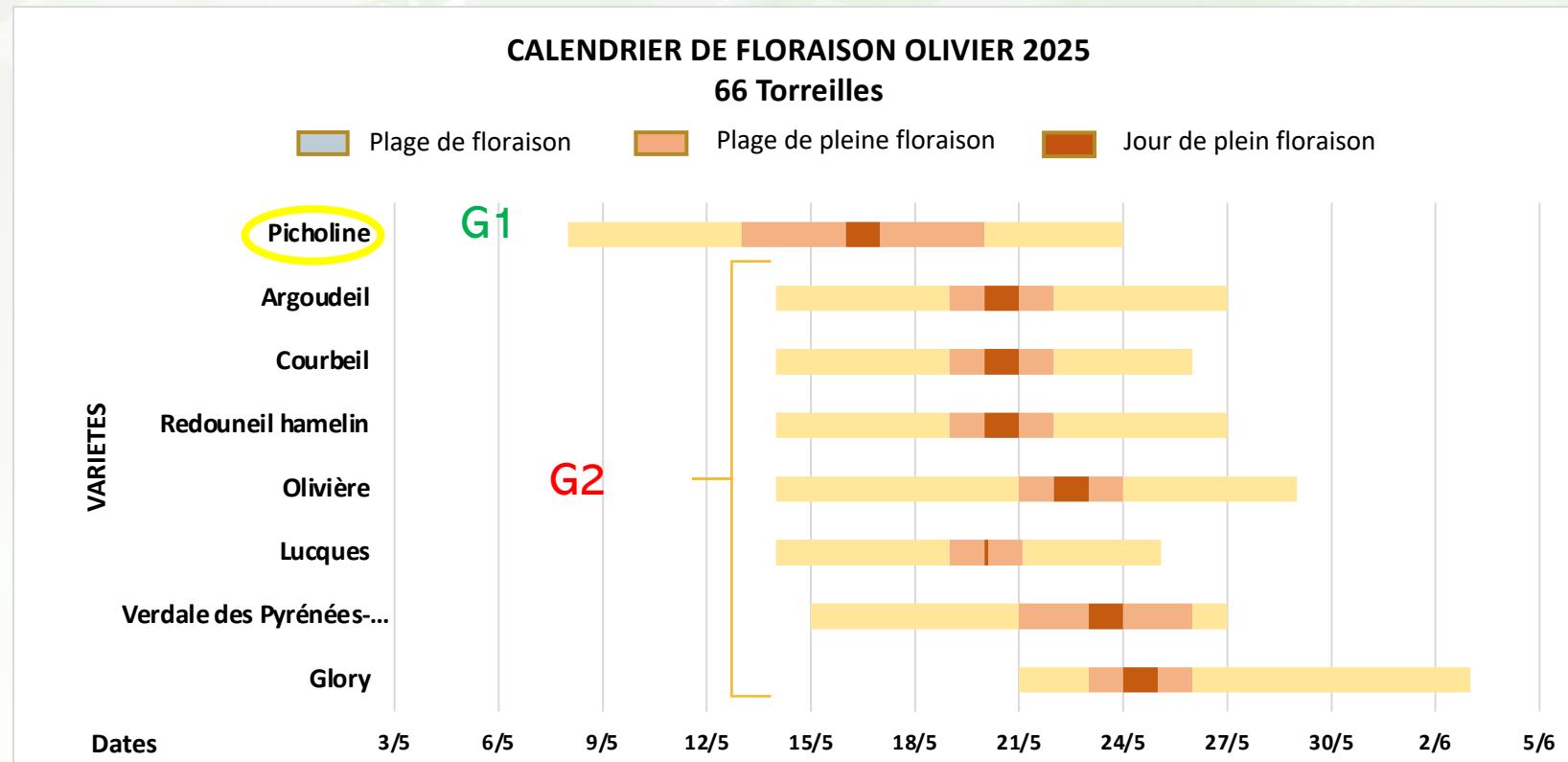
PICHOLINE



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		

Sur 6 ans

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

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				

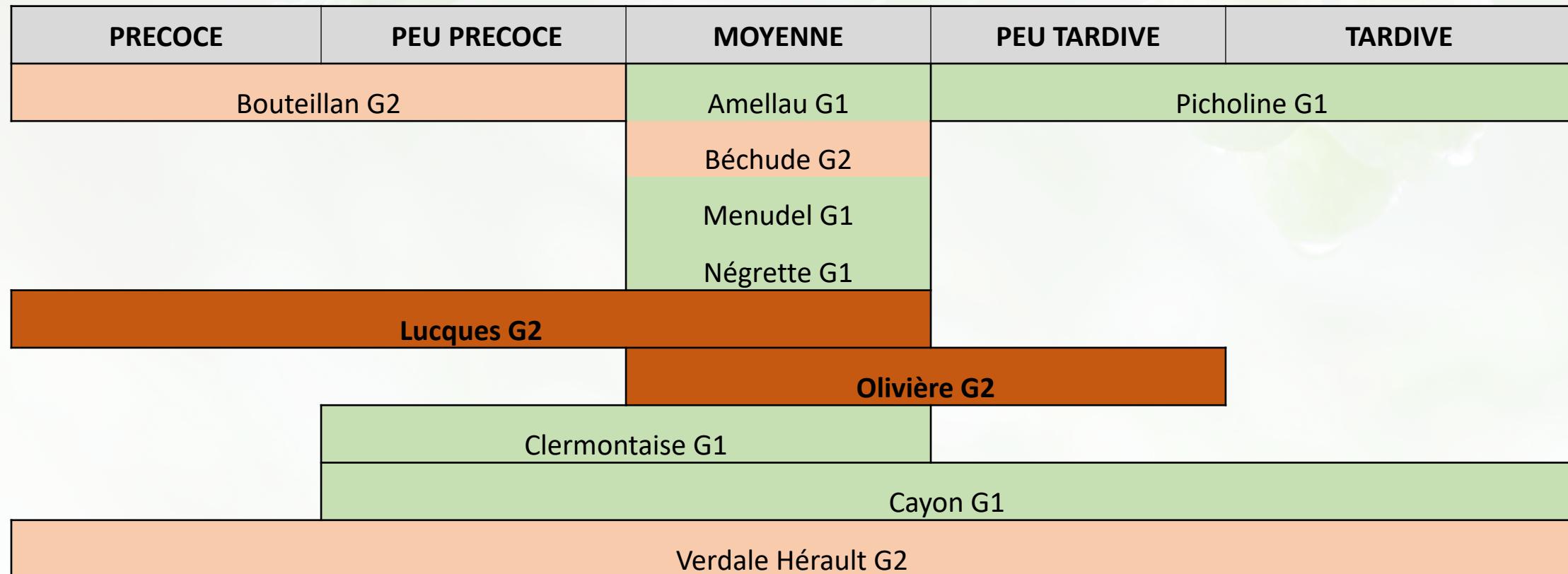
+ Poumal G2



Précocité de floraison dans l'Hérault

Bilan sur 2 ans

Multi-sites

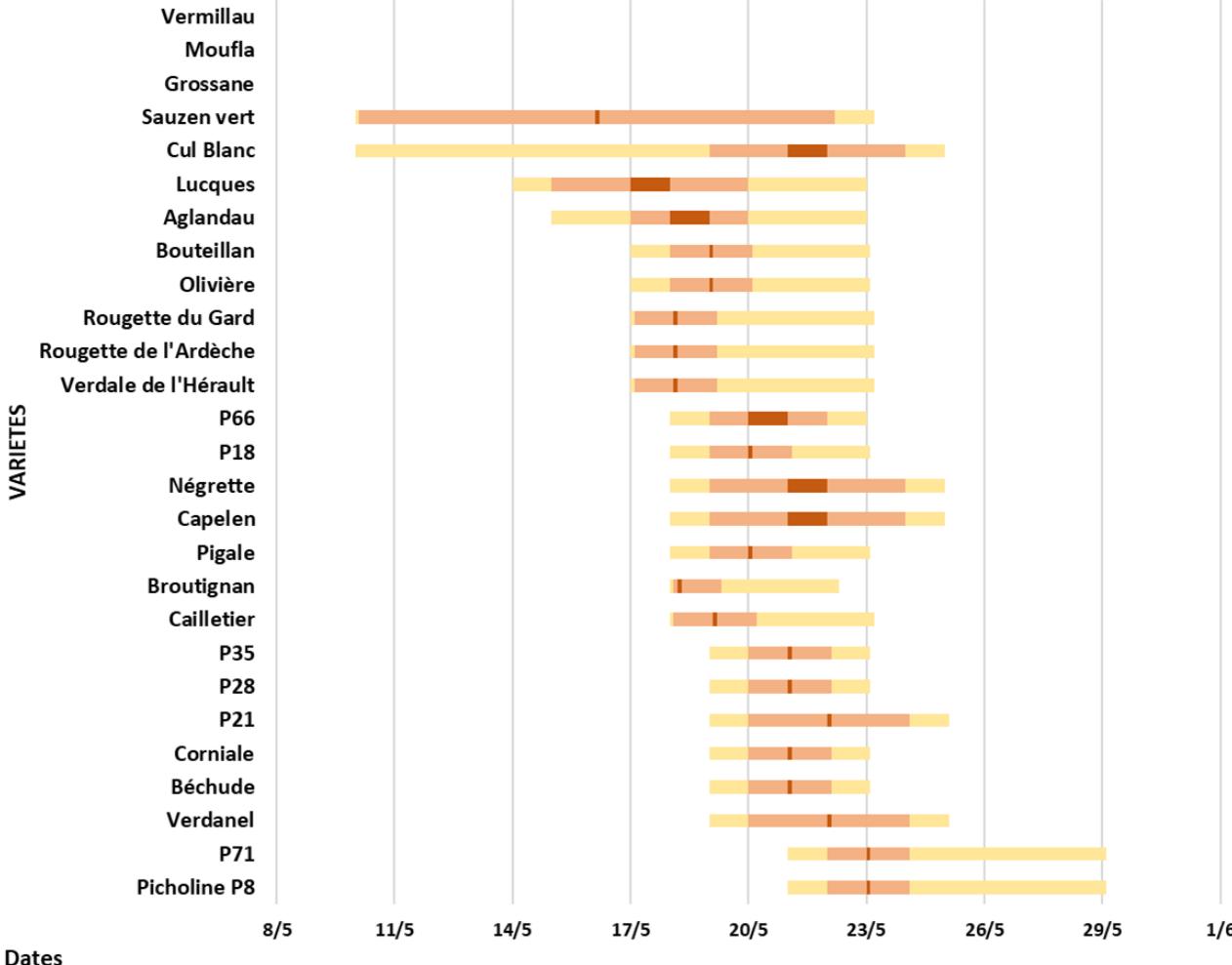


Précocité de floraison GARD en 2025

CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025

30 Rodilhan

Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison



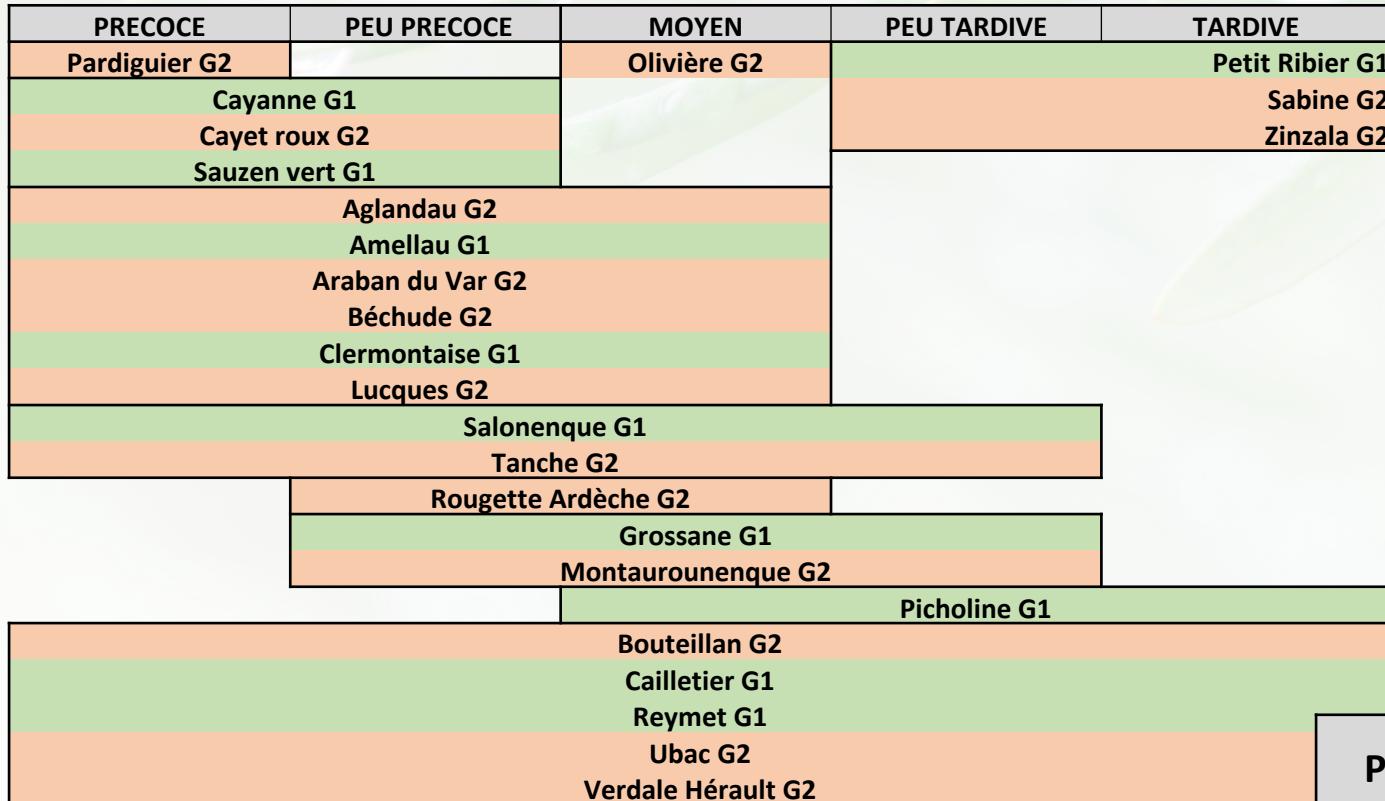
Bilan Rodilhan 2020-2025

PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYEN	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen vert Vermillau	Lucques	Rougette de l'Ardèche Rougette 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

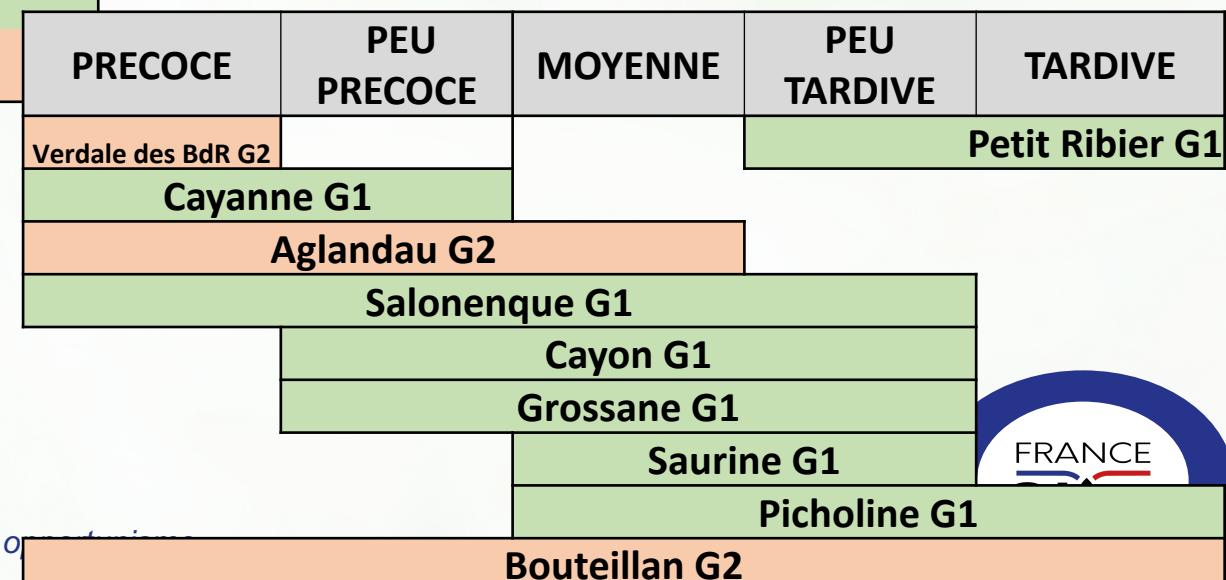
PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Sauzen vert G1		Mourguette G2		
Vermillau G2	Lucques G2	Roulette Ardèche G2		
Varniquette G2		Rouquette Gard G1	Cailletier G1	
		Grossane G1 Négrette G1 Pigale G1		
Bigarude G2		PICHOLINE G1		Verdanel G1
		Charnisette G2		
		Jancote G2		
		Aglandau G2 Bouteillan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

Précocité de floraison Bouches-du-Rhône et compatibilités

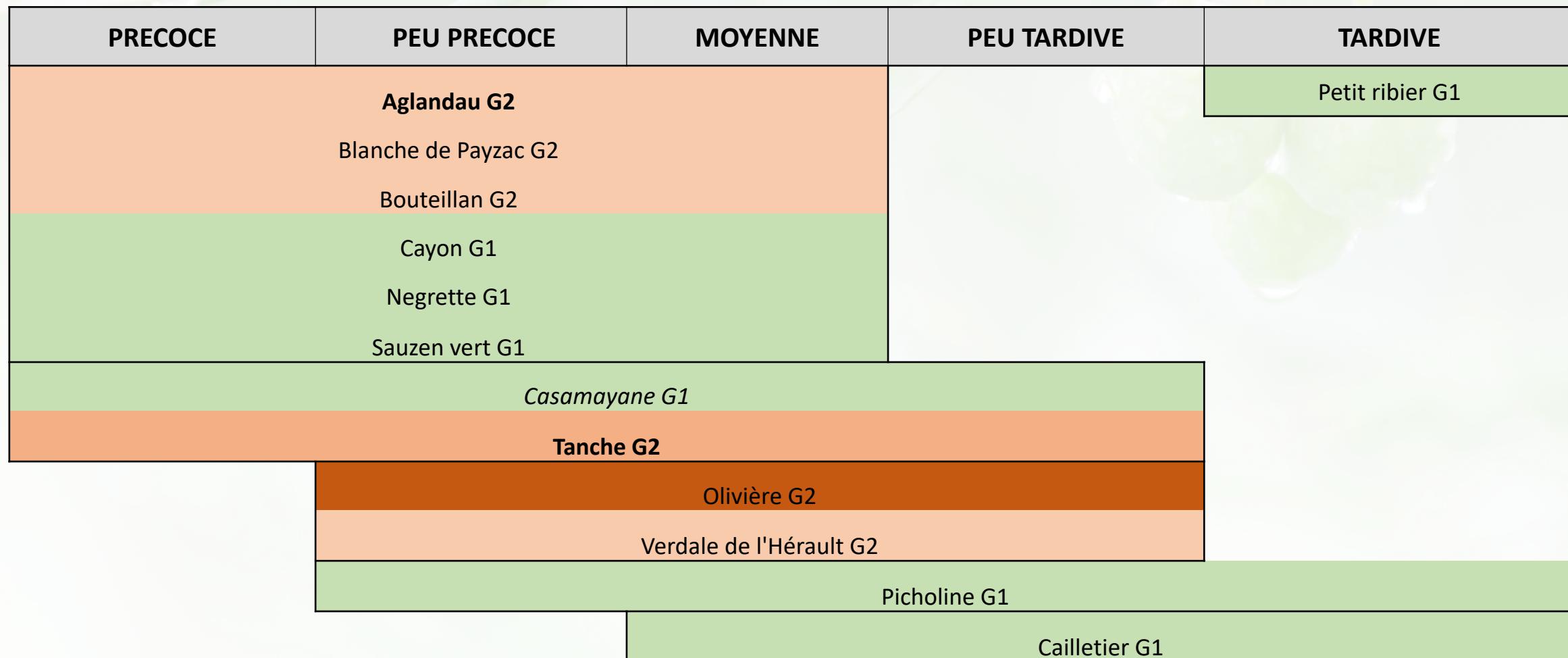


← Parcelles de collection
2020-2025

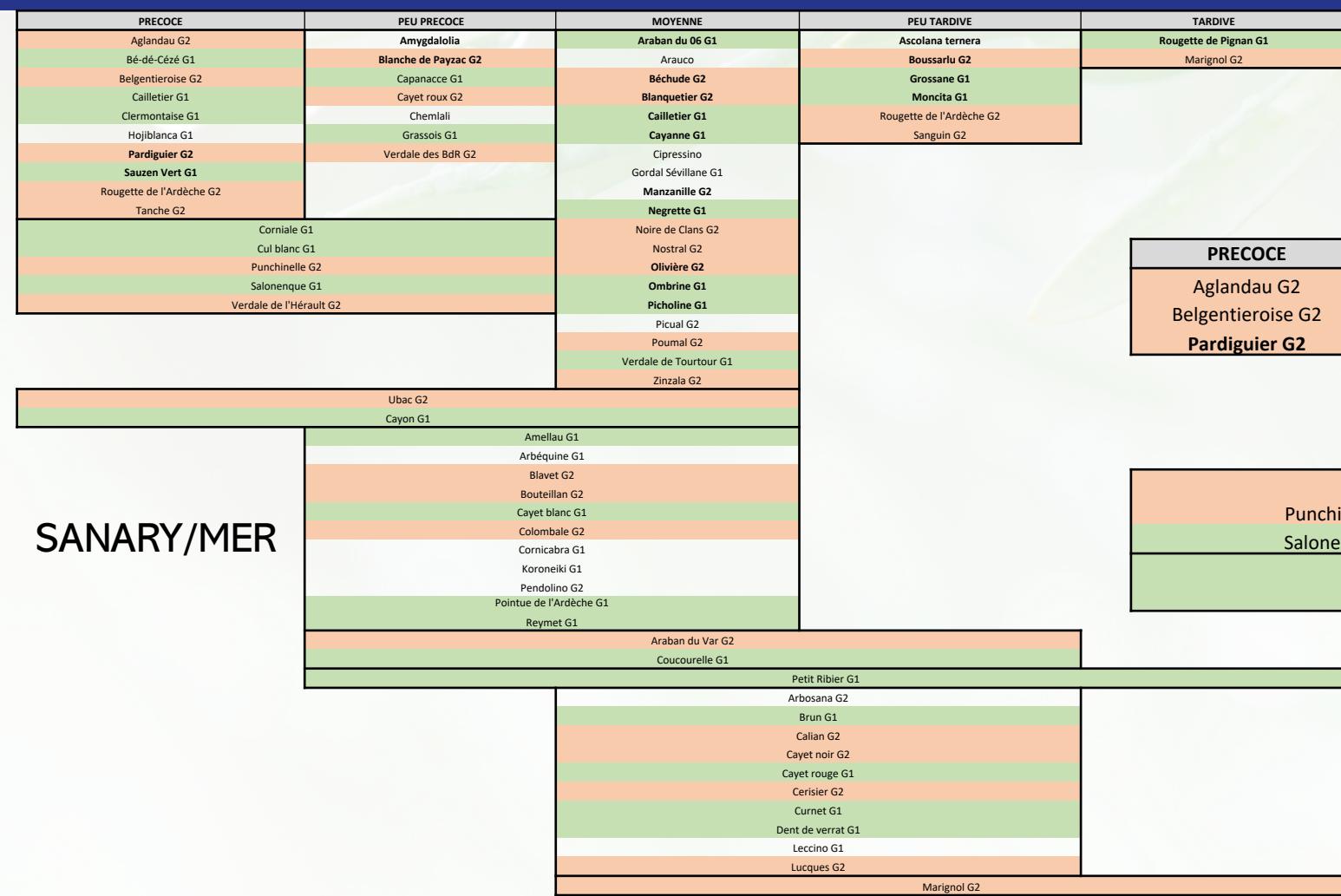
Variétés des Bouches-du-Rhône
↓



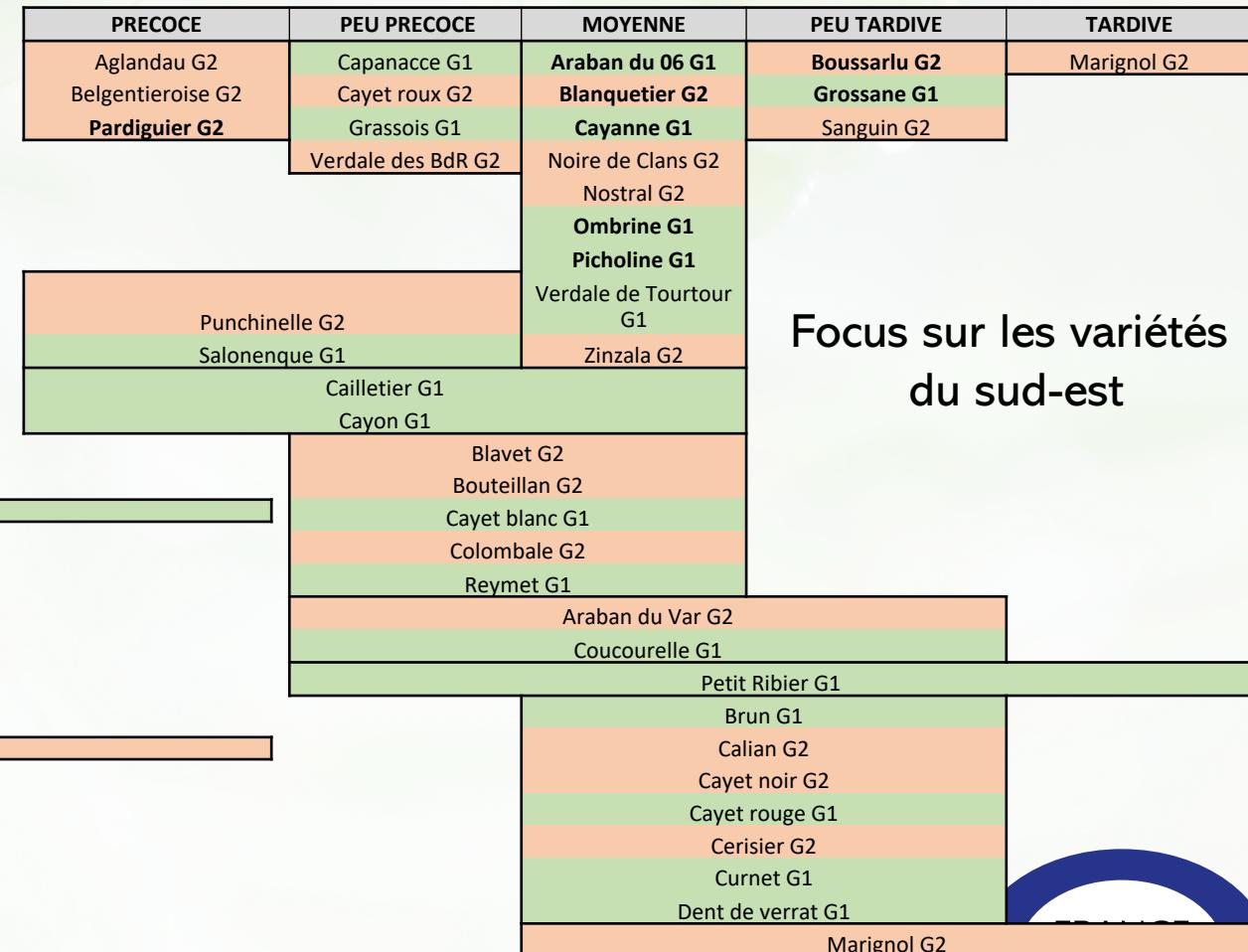
Précocité de floraison Drôme-Vaucluse et compatibilités



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

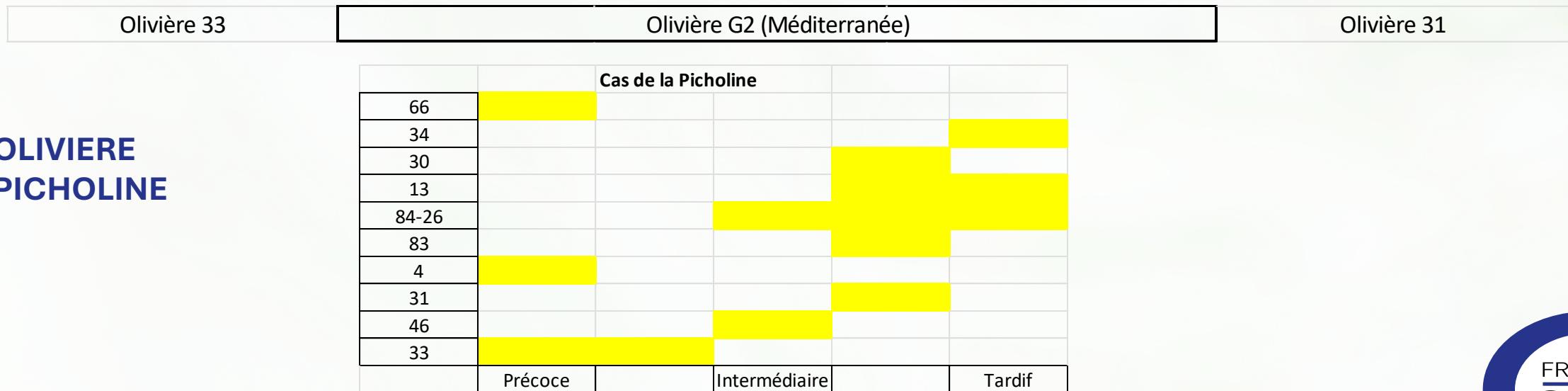
PRECOCE	PEU PRECOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
CLERMONTAISE G1	PICHOLINE G1	CAYON G1		Koroneiki G1
GROSSANE G1				
OLIVIERE G2		ASCOLANA	Amellau G1	
		VERDALE HERAULT G2		
AGLANDAU G2		BOUTEILLAN G2		
TANCHE G2			CAILLETIER G1	
LUCQUES G2				

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

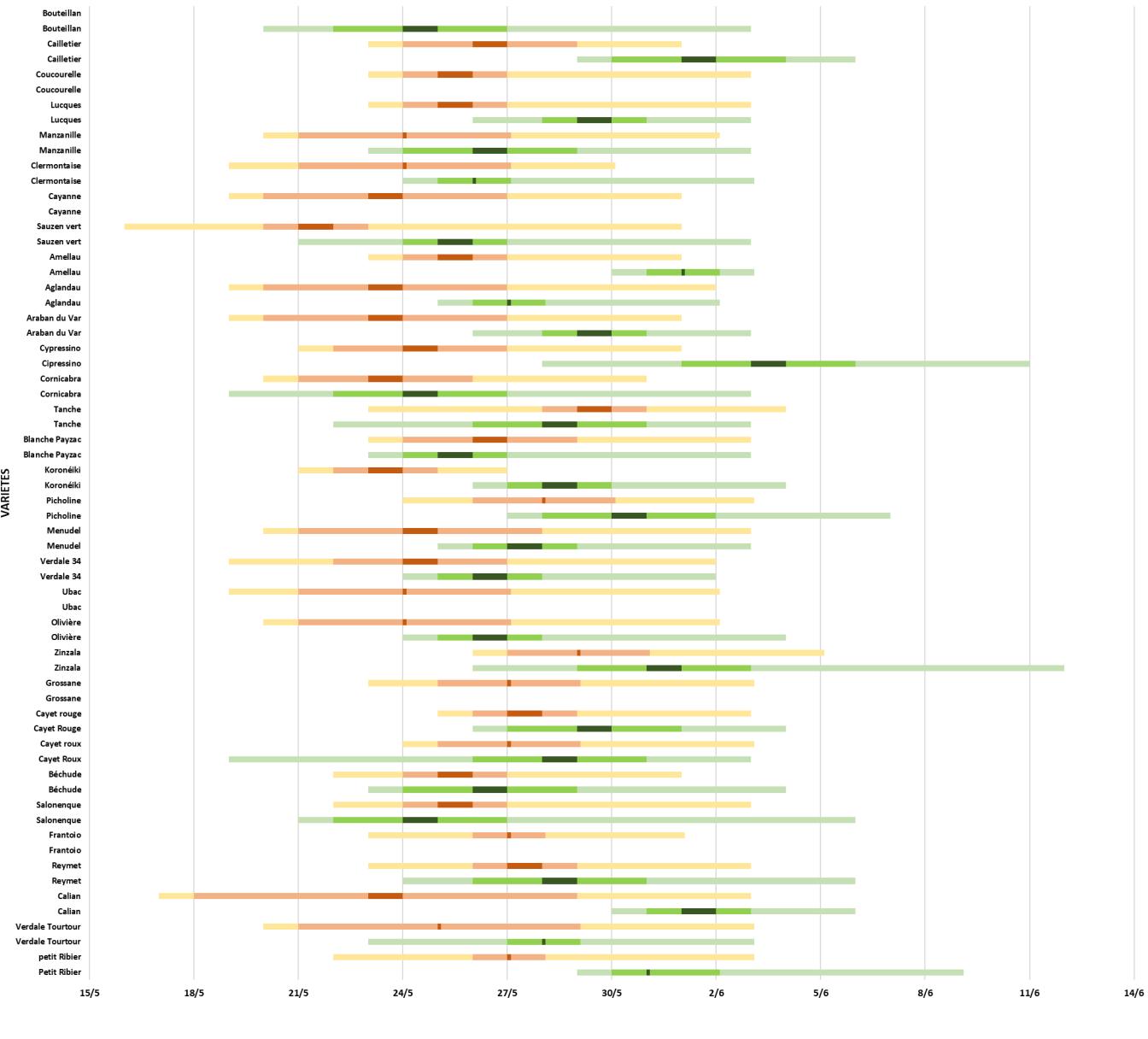
Des cas plus complexes :



EFFET CONDUITE CULTURALE

Comparaison de 2 parcelles
sur un même territoire

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



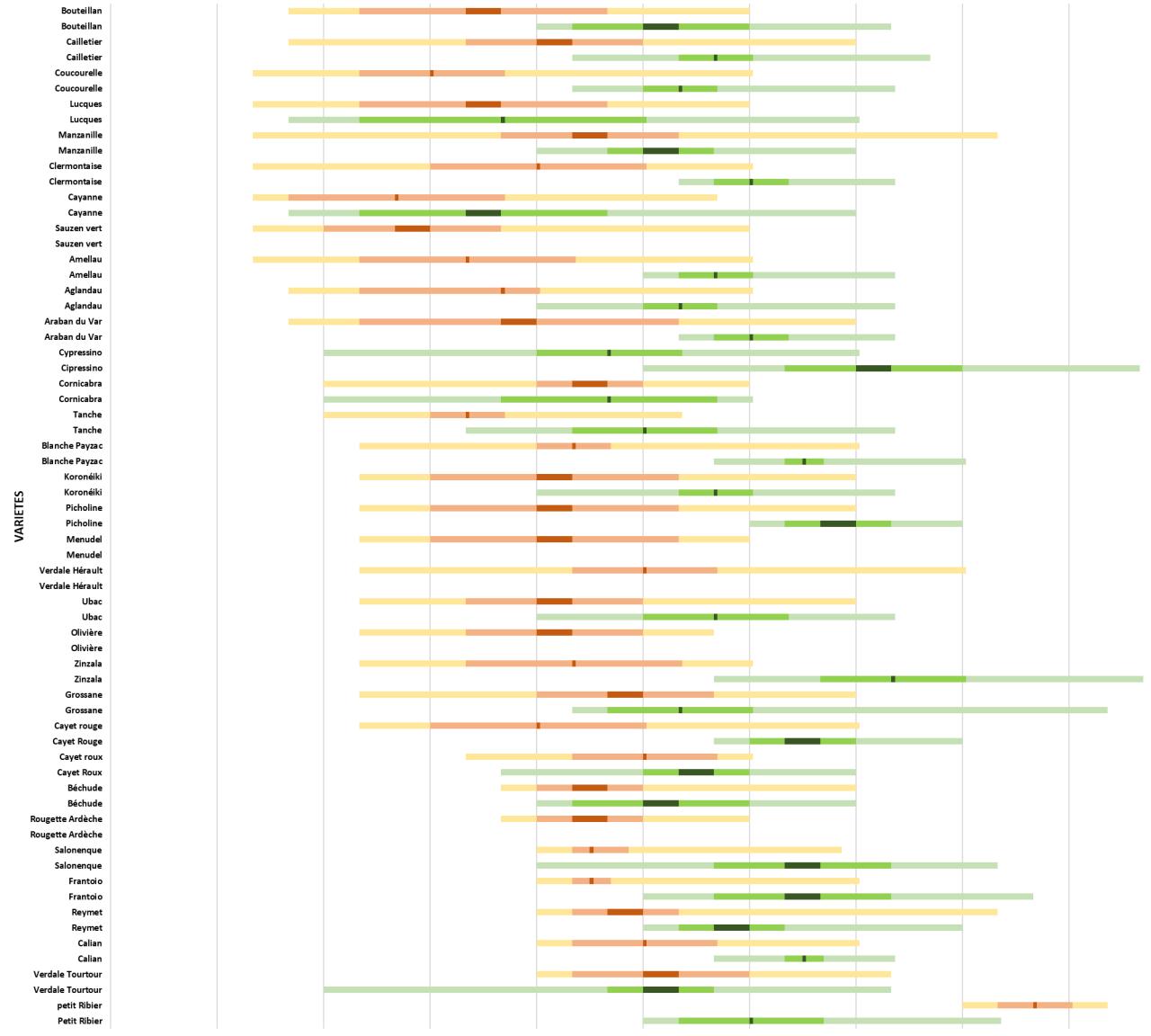


CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2024
Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence

Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison

Saint Rémy de Provence

Eygalières

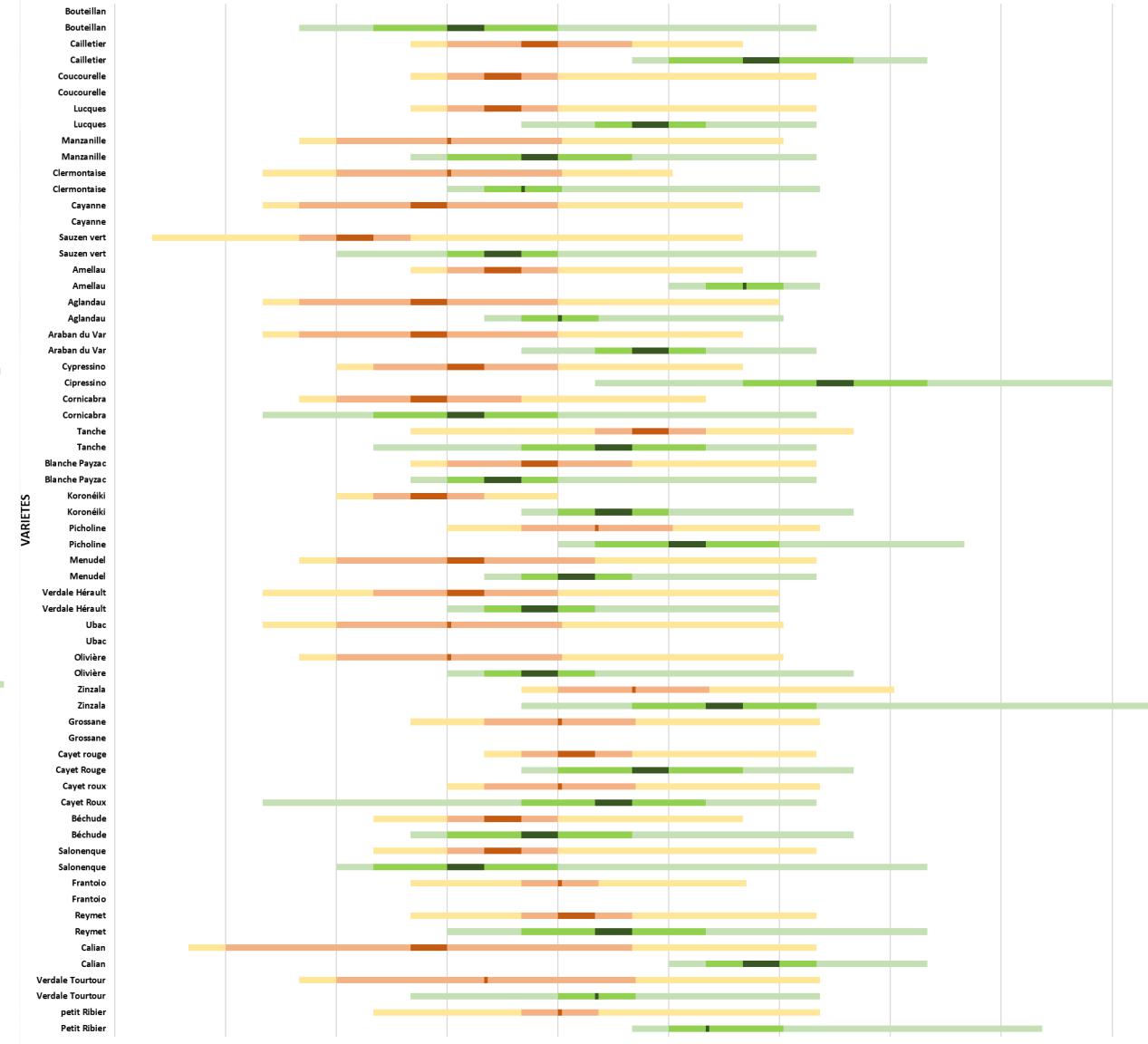


CALENDRIER DE FLORAISON OLIVIER 2025
Comparaison Eygalières - St Rémy de Provence

Plage de floraison Plage de pleine floraison Jour de plein floraison

Saint Rémy de Provence

Eygalières



11/6

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

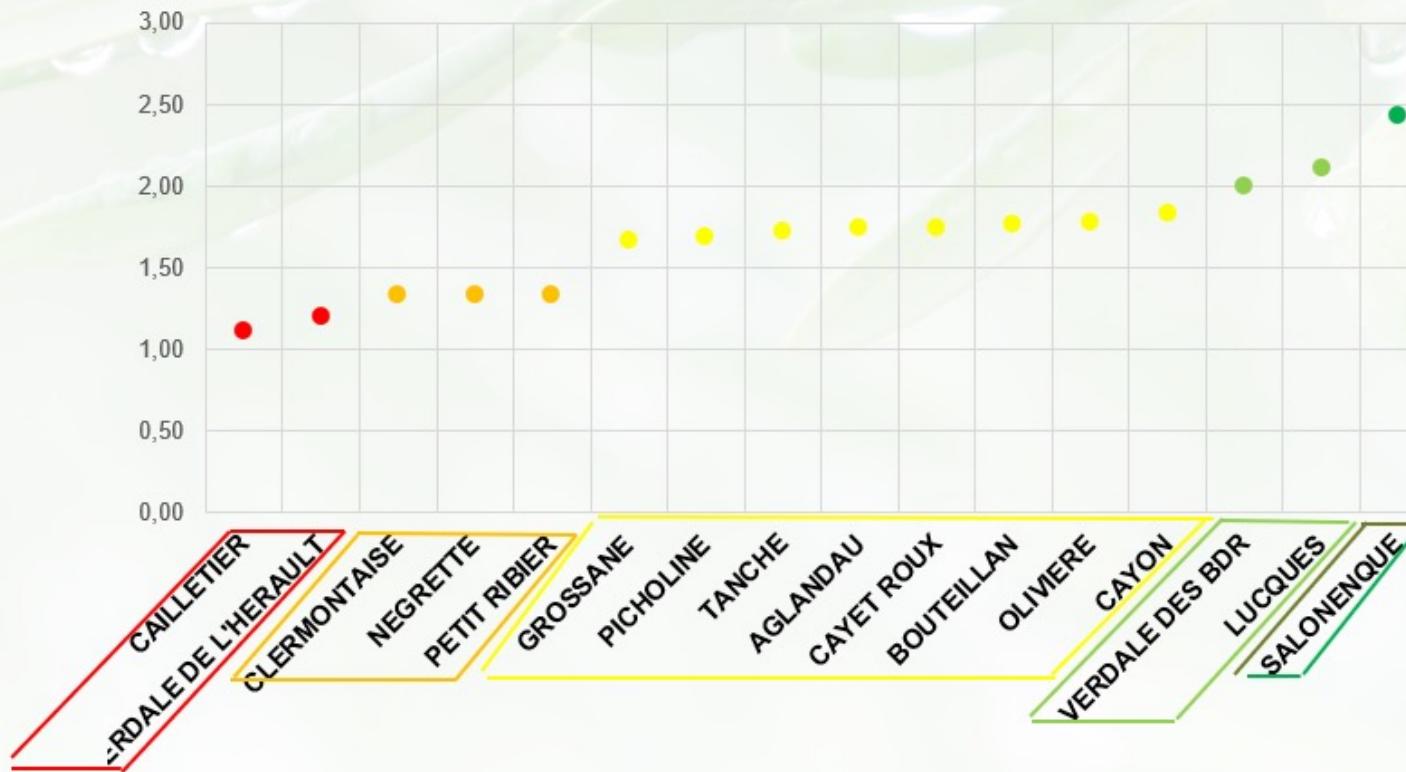
Excès d'eau

Effet cultivar

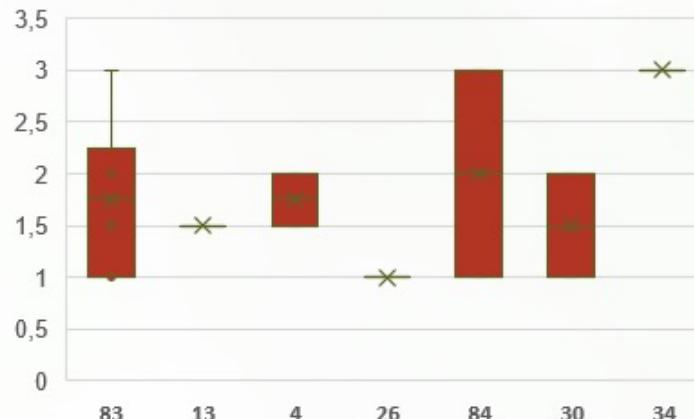


SENSIBILITE AU STRESS HYDRIQUE

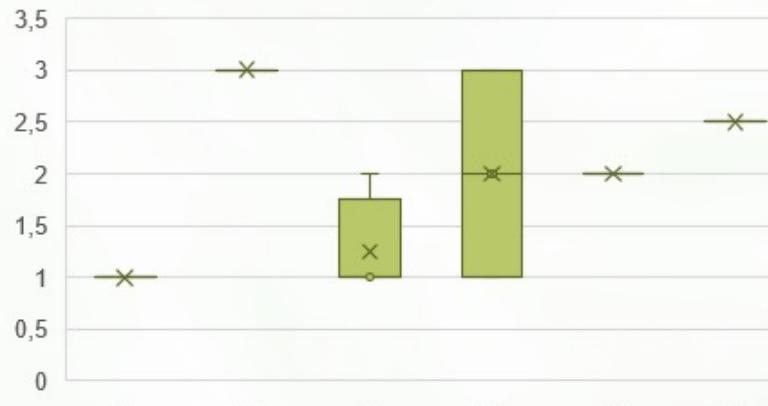
FRANCE
Olive



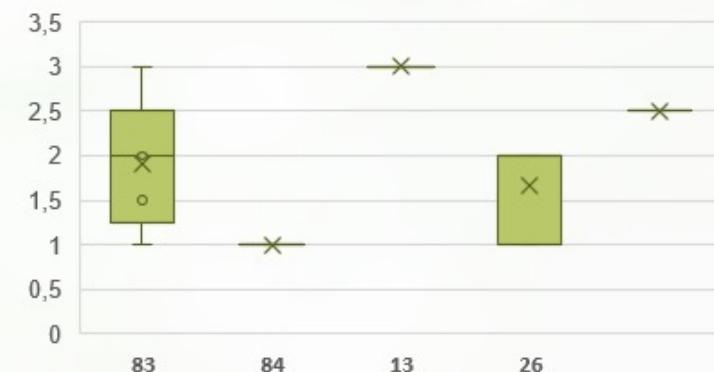
Stress hydrique Bouteillan



Sensibilité stress hydrique Olivière



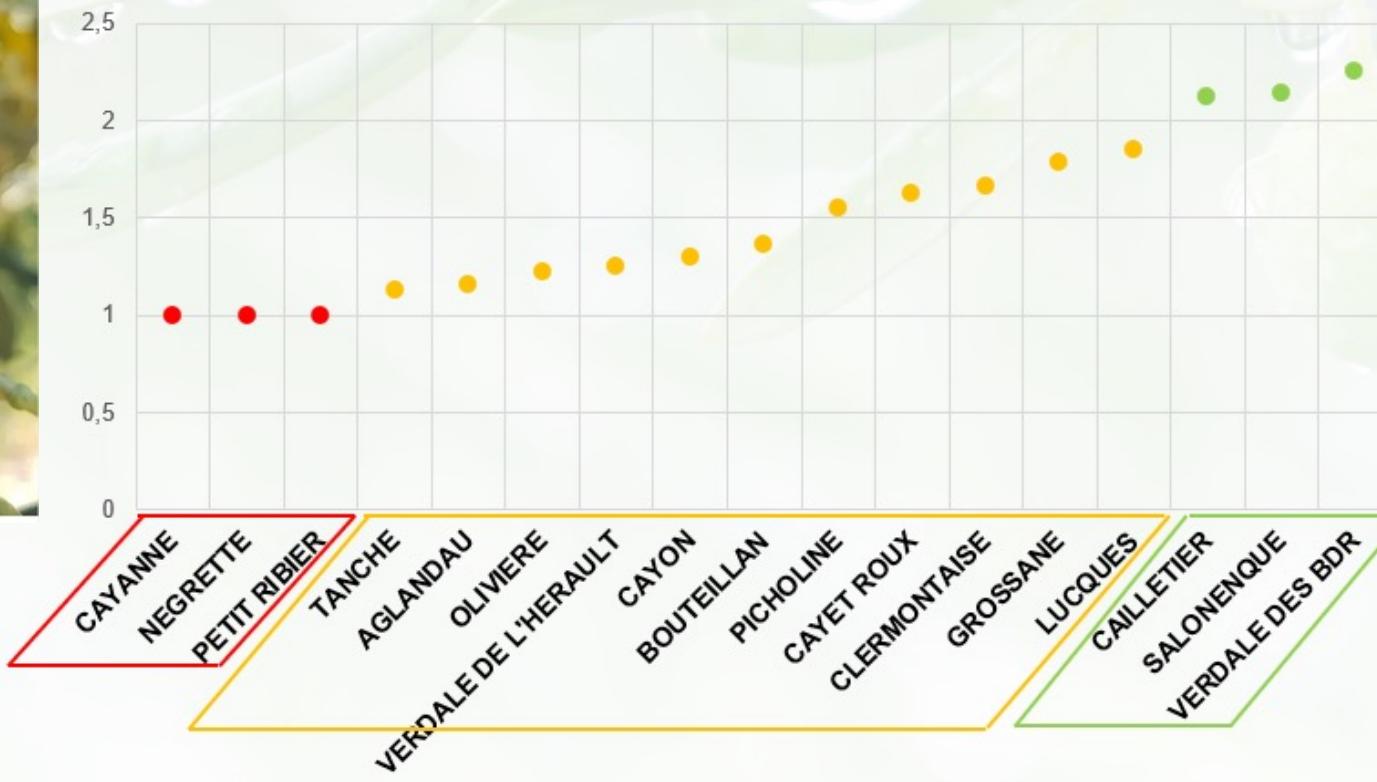
Sensibilité stress hydrique Cayon



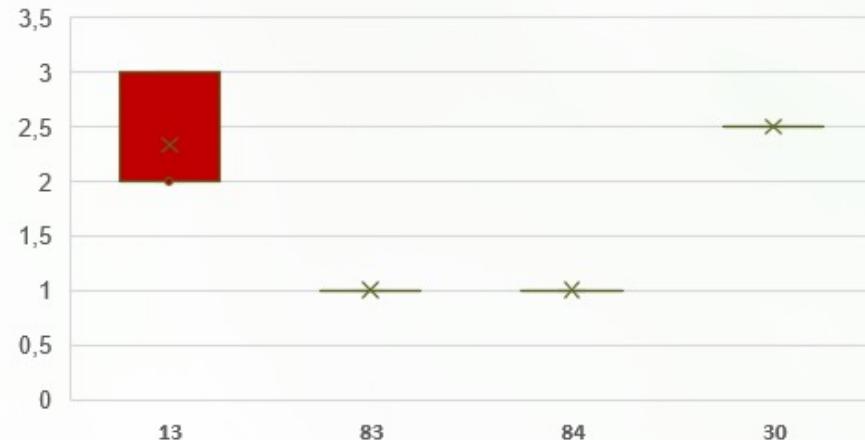


SENSIBILITE AU FROID

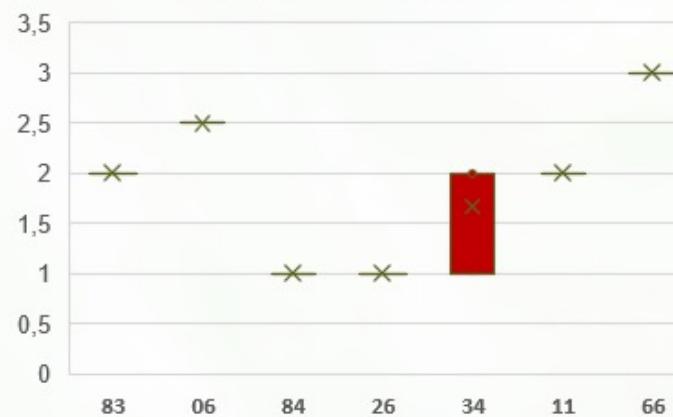
FRANCE
Olive



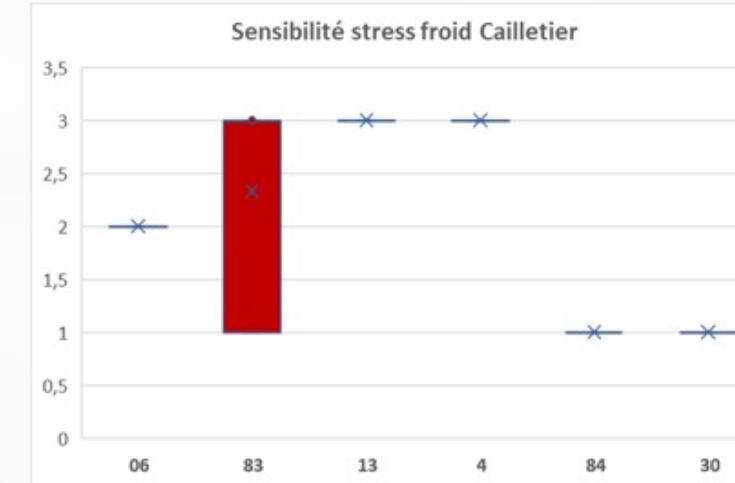
Sensibilité stress froid Grossane



Sensibilité stress froid Lucques

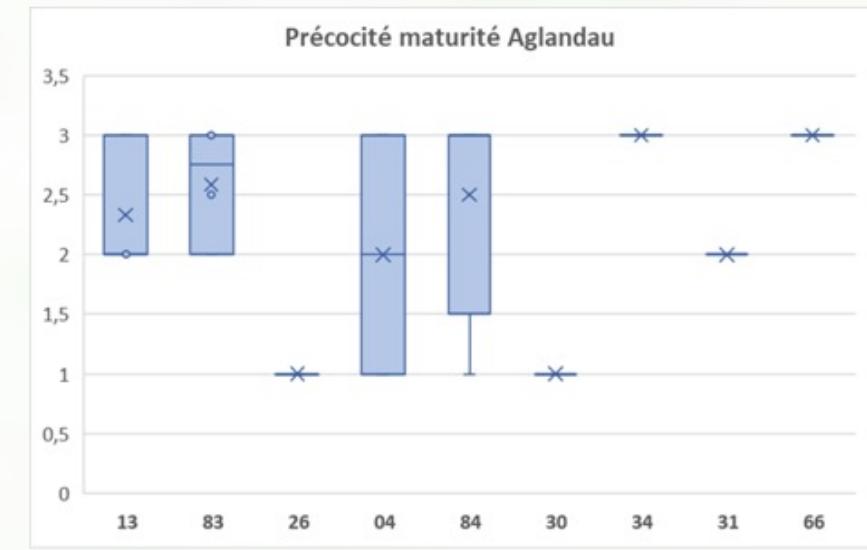
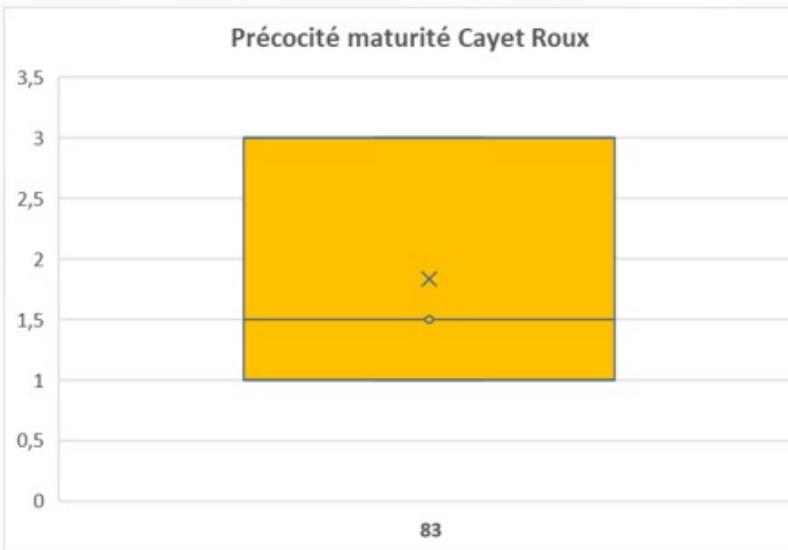
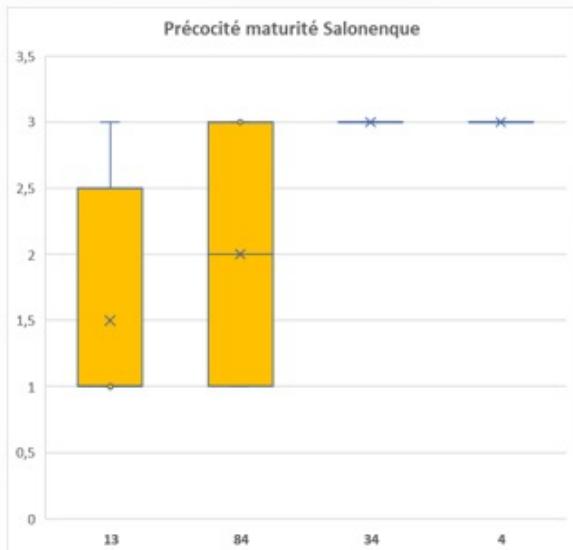
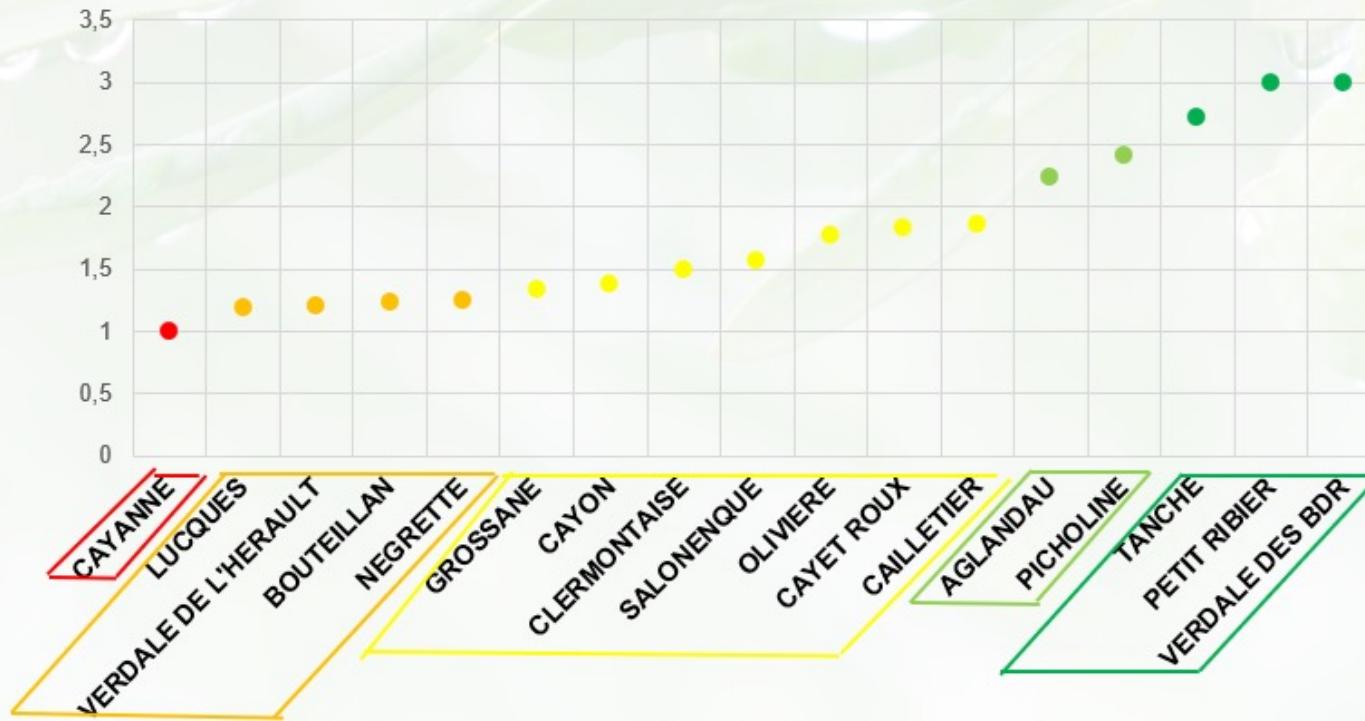


Sensibilité stress froid Cailletier



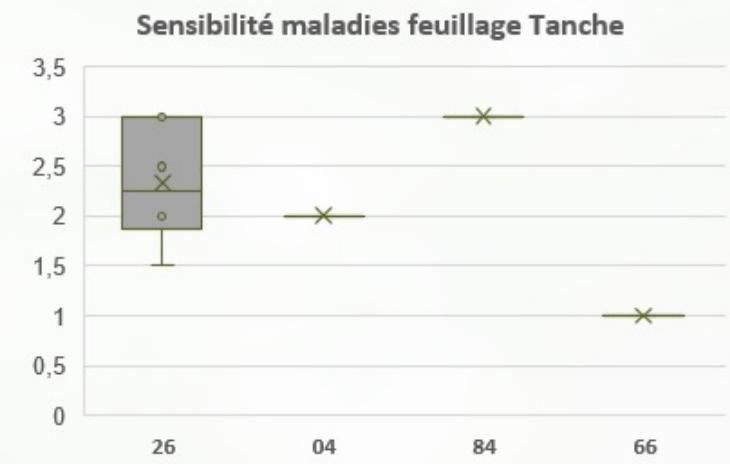
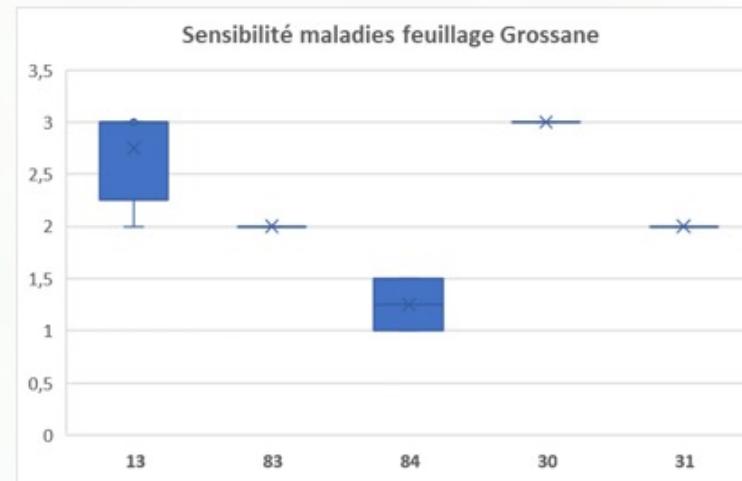
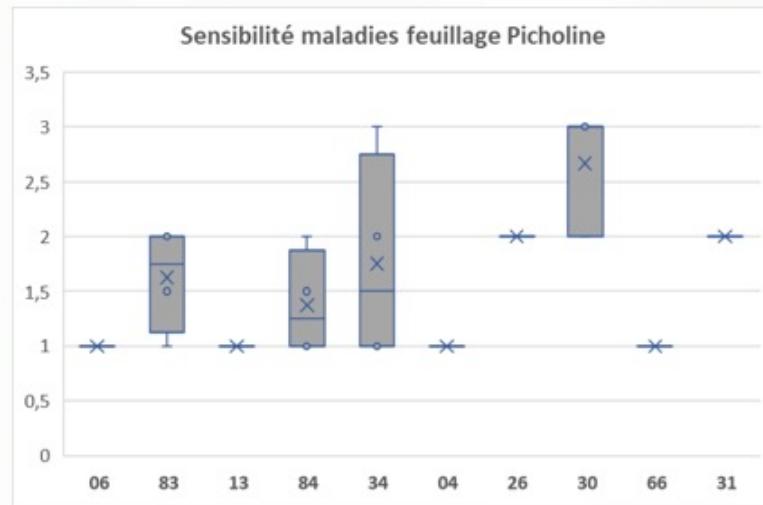
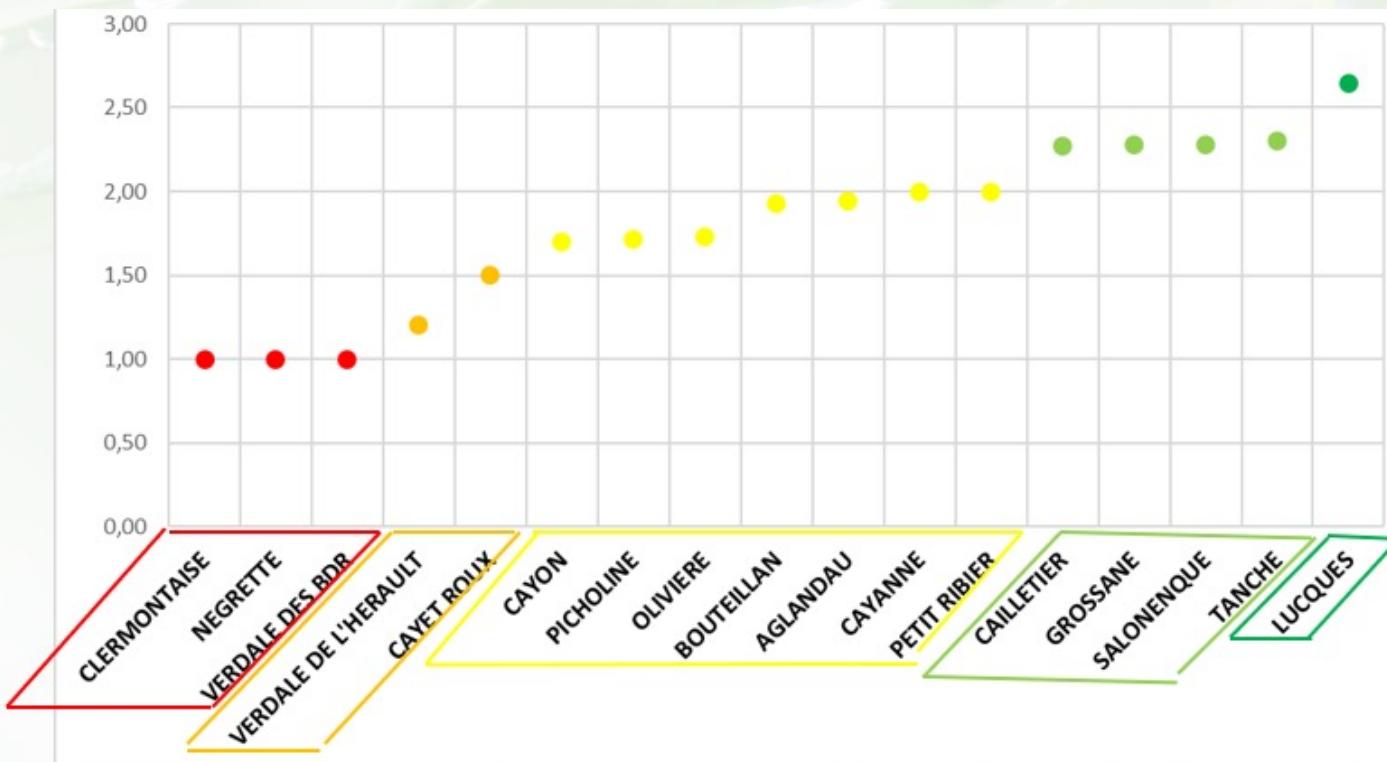
PRECOCITE DE MATURE

FRANCE
Olive



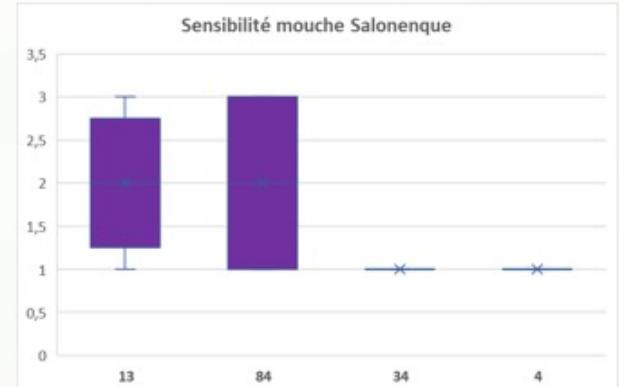
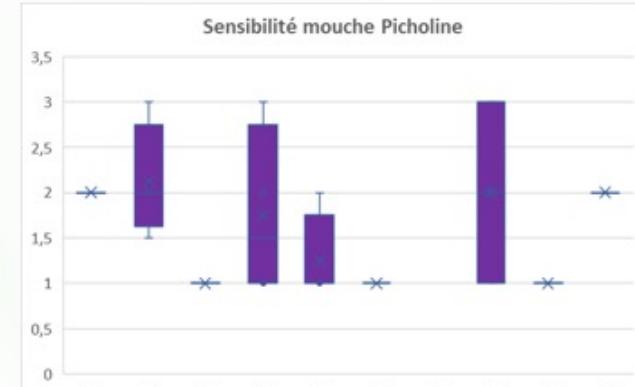
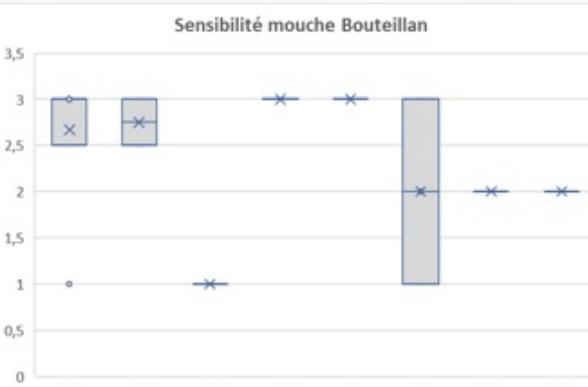
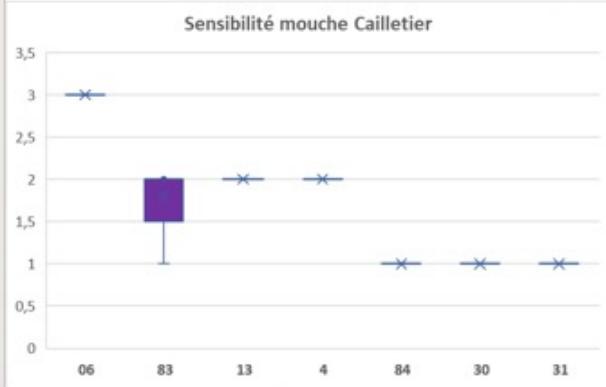
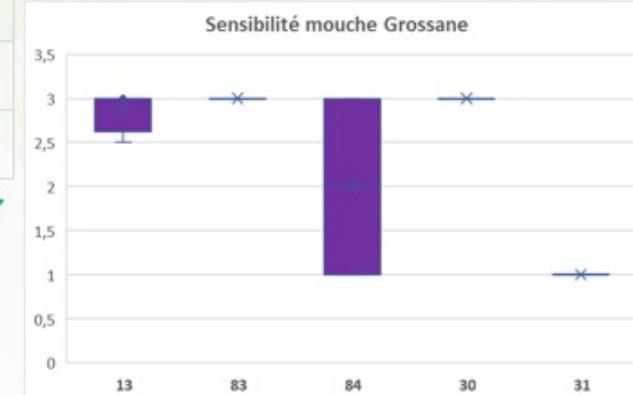
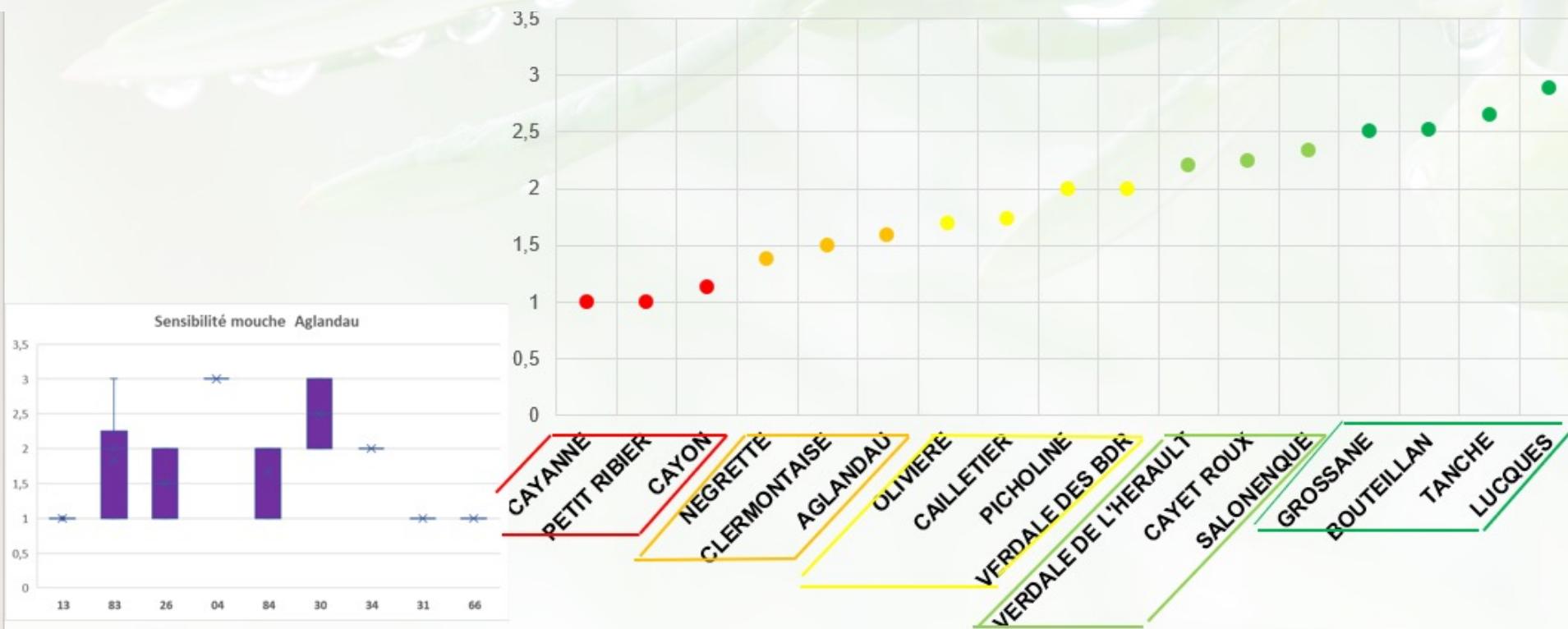
SENSIBILITE AUX MALADIES DU FEUILLAGE

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





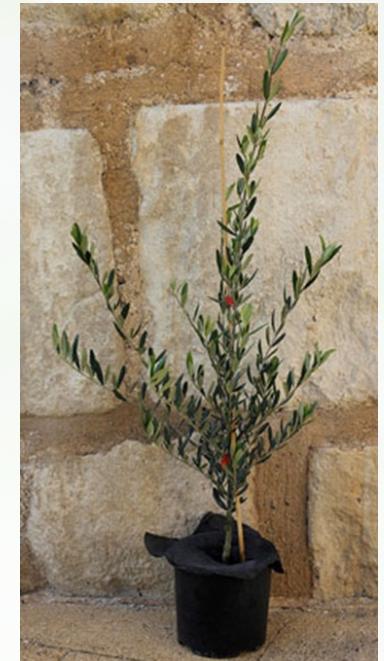
Liste des pépiniéristes recommandés par France Olive



Conseils :

Pépiniéristes recommandés par
France Olive

Aller voir les plants sur place
Commande des plants 1 an à l'avance



CHOIX DES PLANTS

**FRANCE
OI**

**FRANCE
Olive**



je vous remercie de votre attention

questions?

je vous remercie de votre attention

questions?

helenclasserre

directrice du laboratoire expositions & recherches