



# **GUIDE DU PLANTEUR D'OLIVIERS**

## **En Languedoc-Roussillon**

Initialement rédigé en été 2004 par Jean-Michel DURIEZ ( Association Française Interprofessionnelle De L'Olive - AFIDOL).

En collaboration avec les membres du réseau technique oléicole du Languedoc-Roussillon :

Christine AGOGUE (Chambre d'Agriculture de l'Aude)  
Bernard ASSENAT (Chambre d'Agriculture du Gard)  
Eric HOSTALNOU (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)  
Hélène TEISSÉDRE (Chambre d'Agriculture de l'Hérault)

**Avec le soutien de l'Office National Interprofessionnel des Oléagineux et des Productions  
Textiles et de la Région Languedoc-Roussillon.**

## PREMIÈRE RÉFLEXION INDISPENSABLE

Toute personne désireuse de planter des oliviers doit impérativement se poser ces premières questions préalables :

**Quelle destination vais-je donner aux olives que je vais produire ?**

**Comment vais-je valoriser cette production d'olives ?**

De nombreuses plantations ont été réalisées entre 1998 et 2002, la plupart en accord avec les coopératives et les moulins privés. Elles ont bénéficié d'aides car la demande dépassait l'offre à la fin des années 1990. Elles entrent en production maintenant.

La production oléicole régionale s'écoule sans trop de difficultés, mais il serait irresponsable d'installer de nouvelles plantations avant d'être certain de conquérir les nouveaux marchés indispensables.

Il existe plusieurs possibilités pour écouler les produits oléicoles

- Par des coopératives,
- Par des moulins ou confiseries privés,
- Par ses propres circuits de vente.

Si vous ne comptez pas vendre vous-même vos produits oléicoles, contactez la coopérative ou les ateliers privés auprès de qui vous souhaiteriez écouler vos olives, préalablement à toute plantation. Vérifiez auprès d'eux la possibilité d'adhérer ou de devenir client.

Si vous comptez écouler, et éventuellement transformer, vos produits oléicoles vous-même, n'hésitez pas à contacter les syndicats d'oléiculteurs, les Chambres d'Agriculture et l'AFIDOL pour recueillir des informations sur le marché et des conseils pour la faisabilité de votre projet.



## AVANT LA PLANTATION.

### **LES POINTS À ÉTUDIER**

#### RISQUE DE GEL.

La zone oléicole régionale se situe à l'extrême Nord de la zone méditerranéenne de l'olivier. Le risque de températures basses y est relativement élevé. Ces gels intenses (de  $-15^{\circ}$  à  $-20^{\circ}\text{C}$ ) se sont produits en 1956, en 1985/1986 et en 2012. Ils provoquent la mortalité de tous les oliviers de moins de 8 ans et tuent la plupart des arbres plus anciens. Ce risque de destruction des oliviers par le froid est réel et imprévisible. Il faut ensuite près de 7 à 10 ans avant de retrouver le niveau de production de l'olivette détruite (si le froid ne frappe pas à nouveau, comme en 1963 après le gel de 1956).

C'est pour cette raison que les responsables de la filière oléicole régionale ne souhaitent pas que des agriculteurs s'installent uniquement sur une production oléicole.

Par contre, l'oléiculture peut être une culture de diversification très intéressante. Elle a sa place dans une exploitation de polyculture méditerranéenne.

#### PÉRIODE IMPRODUCTIVE.

La première récolte significative (au moins 1 kg par arbre) n'arrive qu'à partir de la 3<sup>e</sup> année de plantation dans le meilleur des cas : culture irriguée et variétés à mise à fruit précoce. Il faut attendre la 7<sup>e</sup> année pour ces mêmes variétés cultivées en sec.

#### DURÉE DE VIE DE L'OLIVERAIE.

L'olivier atteint progressivement son potentiel maximal de production entre 10 et 15 ans. Une oliveraie peut durer ensuite plusieurs siècles...tout en restant productive!

#### ALTERNANCE DE PRODUCTION.

L'olivier produit sur le bois qui a poussé l'année précédente. S'il est sous alimenté et/ou s'il est taillé sévèrement tous les 2 ans, il consacre une année à faire essentiellement des pousses à bois et peu de fruits, puis, l'année suivante ces pousses se mettent à fruit, la pousse à bois étant alors très faible et ainsi de suite. Il ne produit donc qu'une année sur deux. C'est ce phénomène que l'on appelle alternance.

Les oliviers correctement entretenus et taillés annuellement, produisent tous les ans, sauf accident climatique.

#### BESOINS EN TEMPS DE TRAVAUX.

Deux chantiers nécessitent de la main d'œuvre en oléiculture:

- la taille : mi-mars à mi-mai, sur la base de 70 à 80 heures par hectare.
- les récoltes :
  - septembre pour la récolte de l'olive verte "Lucques", sur la base de 100 heures par tonne d'olives.
  - octobre pour la récolte de l'olive verte "Picholine", sur la base de 100 heures par tonne d'olives.
  - de novembre à mi-janvier pour les olives à huile, selon la variété et l'altitude, sur la base de 20 à 50 heures par tonne selon le mode de récolte.

Une personne seule peut cultiver (hors récolte) 500 oliviers, soit 2,5 ha. Au-delà, il faut impérativement de la main d'œuvre supplémentaire.

#### LES MACHINES AGRICOLES NÉCESSAIRES.

Au-delà d'une centaine d'oliviers et obligatoirement à partir d'un hectare, l'oléiculteur doit disposer au minimum des machines et équipements suivants :

- **tracteur** d'une puissance de 50 à 60 cv,



- **broyeur de branches** le plus large possible,
- **pulvérisateur / applicateur de désherbant** adapté à l'arboriculture (attention à la hauteur maximale de pulvérisation qui doit être d'au moins 6 m), sachant que le volume maximal pulvérisé est de 800 à 1000 litres de bouillie par hectare,
- **cultivateur, ou cover-crop ou disques** pour l'entretien du sol en verger non irrigué uniquement,
- **épandeur d'engrais**,
- **remorque** pour porter les sacs d'engrais, les caisses de récolte, etc.
- **camionnette ou camion**, pour le transport des olives jusqu'au moulin ou la confiserie.

### LES FORMATIONS

Il existe actuellement plusieurs possibilités de formation en oléiculture. Les programmes détaillés sont en ligne sur le site [www.afidol.org](http://www.afidol.org). Ces formations sont destinées aux adultes et peuvent généralement être financées par les fonds de formation. Elles se déroulent en 3 à 15 jours répartis au cours de l'année.

Pour tous renseignements :

**\* CFPPA (Centre de Formation Professionnelle de Promotion Agricole)**

Av. Yves Cazeaux 30230 Rodilhan

Tél : **04 66 20 33 09**

fax : **04 66 20 45 56**

Site : [www.epl.nimes.educagri.fr/eplefpa\\_nimes\\_rodilhan/index.php?perma=cfppa\\_gard](http://www.epl.nimes.educagri.fr/eplefpa_nimes_rodilhan/index.php?perma=cfppa_gard)

Mail : [cfppa.nimes@educagri.fr](mailto:cfppa.nimes@educagri.fr)

**\* CFPPA (Centre de Formation Professionnelle de Promotion Agricole)**

3224 rte Mende 34090 MONTPELLIER

Tél : **04 99 23 25 50**

fax : **04 99 23 25 59**

Site : [www.epl.agropolis.fr/spip.php?article182](http://www.epl.agropolis.fr/spip.php?article182)

Mail : [cfppa.montpellier@educagri.fr](mailto:cfppa.montpellier@educagri.fr)

**\* CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE**

70, rue Aimé Ramon

11001 CARCASSONNE

Tél : 04 68 25 24 95

Contact : Christine AGOGUE

Tél : **04 68 41 88 86**

Fax : 04 68 41 88 88

**Certificat de Spécialisation : Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation**

Cette formation diplômante se déroule d'octobre à mai, au CFPPA de St Rémy de Provence (13) :

Site : [lpa.st-remy.educagri.fr/le-cfppa.html](http://lpa.st-remy.educagri.fr/le-cfppa.html)

## LES CHOIX A FAIRE

### AGRICULTURE RAISONNÉE.

La filière oléicole française pratique l'agriculture raisonnée et la lutte intégrée, depuis la fin des années 1970.

Cinq traitements annuels suffisent en moyenne pour protéger l'olivier et sa production, dans le cadre de l'agriculture raisonnée.

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

La conduite des oliviers est possible en agriculture biologique. Cette conduite est plus facile à mettre en œuvre au dessus de 200 m d'altitude. Elle est très difficile à appliquer avec efficacité en dessous de 50 m d'altitude, à cause de la pression de la mouche de l'olive.

Vous trouverez en annexe les coordonnées des organismes qui peuvent vous accompagner dans ce type d'agriculture.

### OLIVES DE TABLE OU OLIVES À HUILE ?

	OLIVES DE TABLE	OLIVES A HUILE
Irrigation	Indispensable	Facultative
Besoin en personnel pour la récolte	100 h par tonne d'olives	10 à 50 h par tonne d'olives
Période de récolte	Septembre (Lucques) et octobre (Picholine)	De novembre à janvier selon les variétés et l'altitude

**La rentabilité est plus élevée en olives de table qu'en olives à huile, cependant les soins culturaux et de récolte sont plus rigoureux.**

### MODES DE VALORISATIONS DE LA PRODUCTION.

Les oléiculteurs ont le choix entre :

- La vente des olives fraîches :
  - Olives à huile : Certains moulins achètent des olives à huile directement aux producteurs.
  - Olives de table : La plupart des confiseries achètent les olives de table directement aux producteurs.
- L'apport des olives à huile dans un moulin, le paiement de la trituration<sup>1</sup>, et la vente de l'huile obtenue à ce même moulin.
- La transformation (et éventuellement le conditionnement) à façon des olives dans un ou plusieurs ateliers (moulins et confiseries d'olives) puis vente des huiles ou des olives de table sous sa propre étiquette,
- La transformation et le conditionnement sur l'exploitation, puis la commercialisation sous sa

<sup>1</sup>

Trituration : ensemble des opérations réalisées par un moulin à huile pour extraire l'huile des olives.

propre étiquette.

## LE LIEU D'IMPLANTATION.

### ✓ ZONE CLIMATIQUE.

La culture de l'olivier n'est possible, à des fins de production, que dans la zone climatique du type méditerranéen.

### ✓ MICRO-CLIMAT.

Attention aux zones gélives : il s'agit souvent de bas-fonds, bordures de rivière. En Languedoc-Roussillon, l'olivier ne se cultive plus, sauf situation très particulière, au-dessus de 350 m.

Les zones où la vigne gèle fréquemment sont à proscrire pour l'olivier.

### ✓ CHOIX DU TERRAIN.

Dans le Languedoc-Roussillon, certains secteurs, pourtant inclus dans la zone climatique méditerranéenne, ne conviennent pas à l'olivier. Citons par exemple, la Camargue, la vallée du Lez, les rives de l'Hérault.

### ✓ EAU DANS LE SOL.

Ce sont des sols dans lesquels l'eau stagne et s'évacue très lentement. L'olivier est très sensible à l'asphyxie racinaire. Les sols comportant des graviers ou des cailloux (sols filtrants) seront préférables à des sols trop argileux (sols asphyxiants).

### ✓ IRRIGATION.

L'olivier triple sa production lorsqu'il est irrigué. Cependant, il est tout à fait viable de le cultiver sans irrigation, en s'orientant vers la production d'olives à huile exclusivement. Les besoins en eau sont de 1500 à 2000 m<sup>3</sup> /ha pour des oliviers d'au moins une dizaine d'années.

### ✓ ACIDITÉ DU SOL.

L'olivier n'est pas particulièrement sensible au pH (acidité) du sol. Cependant en cas de sols nettement acides ou basiques, il faudra tenir compte de ce critère dans le choix des variétés en privilégiant les variétés traditionnelles locales (Olivière dans les sols acides du Roussillon par exemple).

### ✓ FERTILITÉ DU SOL.

L'olivier préfère des sols relativement pauvres à des sols très fertiles. Il est préférable de ne pas l'installer dans les terrains très fertiles et profonds, du type "terre à maraîchage".

### ✓ PROFONDEUR DU SOL.

Bien que disposant d'un système racinaire traçant, l'olivier a besoin d'au moins un mètre de profondeur de terre exploitable par ses racines.

### ✓ EXPOSITION.

L'olivier a besoin du maximum d'ensoleillement. Il ne faut pas planter à l'ubac, en cas de pente supérieure à 25°. Il faut éviter tout ce qui peut faire de l'ombre : grands arbres au sud de la parcelle par exemple.



✓ POURRIDIE.

Il ne faut pas planter d'oliviers sur les terrains dans lesquels le pourridié s'est déjà manifesté auparavant sur vigne ou sur arbres fruitiers.

✓ BROUILLARD ET EMBRUNS.

Il ne faut pas planter d'oliviers dans les zones où surviennent fréquemment des brouillards ou des embruns en période de floraison (mai, juin). En effet, cette hygrométrie importante perturbe fortement le transport du pollen entraînant une réduction sensible de la production d'olives.

✓ TERRAINS IDEAUX.

Les terrains idéaux se situent sur les faibles pentes orientées au sud des coteaux et piémonts, avec des sols légers et caillouteux. Dans ces secteurs, il n'est pas rare de trouver des oliviers qui poussent spontanément dans la garrigue et les talus à partir de noyaux disséminés par les oiseaux. La présence de ces oliviers est toujours un signe favorable pour une future plantation.

✓ LE PRECEDENT CULTURAL.

⇒ SOLANACEES, CUCURBITACEES, LUZERNE.

Il ne faut pas planter d'oliviers immédiatement après une culture de :

→ solanacées (tomate, poivron, aubergine, pomme de terre, ...)

→ cucurbitacées (melon, courgette, ...).

Ces plantes favorisent en effet le développement de la verticilliose. Il est conseillé de cultiver pendant 2 à 3 ans des céréales avant de planter des oliviers sur ces terrains.

⇒ VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FRICHE.

En cas de plantation après arrachage de vigne ou d'arbres fruitiers ou après démaquisage, éliminez le maximum de racines avant de planter des oliviers.

LE CHOIX DES VARIÉTÉS.

Nous avons la chance d'hériter d'un patrimoine de variétés régionales, issues d'une longue sélection depuis plus de 10 000 ans. Ces variétés, uniques au monde, sont aujourd'hui multipliées par des pépiniéristes spécialisés. Elles sont la base des A.O.C.. Elles offrent des olives et des huiles extraordinaires et typiques.

Voici les caractéristiques principales de ces variétés (celles qui ne figurent pas ci-dessous sont des variétés encore peu connues). Beaucoup d'informations sont extraites du livre "*Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France (tome 1 et tome 2)*".

	OLIVIÈRE	PICHOLINE DU LANGUEDOC	VERDALE DE L'HÉRAULT	LUCQUES	NEGRETTE	CLERMONTAISE	MENUDEL	ROUGETTE DE PIGNAN
<b>Zone historique de culture</b>	P.O., Aude, Hérault	Gard	Hérault, Aude, Ouest Gard, Est des P.O.	Hérault, Aude, Est des P.O.	Gard, Ardèche	Clermontais, Lac du Salagou	Lodévois, Piémonts sud de la Montagne Noire	Montpelliérain
<b>Zone conseillée de plantation</b>	P.O., Aude, Hérault	Gard, P.O., Aude, Hérault	Hérault, Aude, Est des P.O.	Hérault, Aude, Est des P.O.	Gard, Ardèche	Clermontais, Lac du Salagou	Lodévois, Piémonts sud de la Montagne Noire	Montpelliérain
<b>Huile</b>	H-1	H-1	H-1	H-2	H-1	H-1	H-1	H-1
<b>Olive de table</b>	Possible	V-1	Possible	V-1 N-2	N-1	Non	Non	Non
<b>Distance minimum entre arbres</b>	7 m	6 m	5	6 m	6 m	6 m	5 m	6 m
<b>Vitesse de croissance</b>	Élevée	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Élevée	Moyenne	Moyenne	Élevée
<b>Age de mise en production</b>	3 ans 3 kg	3 ans 2 kg	5 ans 5 kg	6 ans 10 kg	?	3 ans ?	?	3 ans ?
<b>Vigueur de l'arbre adulte</b>	Très forte	Moyenne	Moyenne à faible	Moyenne à forte	Forte	Forte	Moyenne	Moyenne
<b>Productivité</b>	Élevée	Élevée	Bonne	Élevée	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne
<b>Alternance</b>	Faible	Faible	Faible	Forte	Faible	Faible	Faible	Faible
<b>Verticilliose</b>	Résistant	Peu sensible	Sensible	Sensible	?	?	?	?
<b>Froid</b>	Bon	Moyen	Bon	Moyen	Bon	Moyen	Bon	Bon
<b>Mouche</b>	Sensible	Assez sensible	Sensible	Très sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	Sensible
<b>Cochenille</b>	Sensible	Assez sensible	Peu sensible	Très sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	?
<b>Œil de Paon</b>	Peu sensible	Peu sensible	Sensible	Hyper sensible	Peu sensible	Peu sensible	Peu sensible	?
<b>Récolte olives de table verte</b>	Septembre à Argelès	Octobre à Nîmes	Octobre à Aniane	Septembre à Béziers				
<b>Récolte olives à huile</b>	Novembre (Argelès)	Dév janv (Nîmes)	Novembre (Aniane)	Novembre (Béziers)	Mi nov à mi déc (Sommières)	Mi nov à fin déc (Clermont l'Hérault)	Mi déc – mi janv (Lodève)	Mi nov à mi déc (Pignan)
<b>Type d'huile</b>	Fruité vert/mûr médium	Fruité vert intense	Fruité mûr médium	Fruité mûr léger	Fruité vert/mûr médium	Fruité mûr léger	Fruité mûr léger à médium	Fruité mûr léger
<b>Amertume</b>	1,5	5	0	0	Présente	1,5	Faible	0
<b>Ardence</b>	3	4	1	0,5	Présente	3,8	Faible	0,5
<b>Onctuosité</b>	Normale	Plutôt élevée	Assez faible	Normale	?	Très élevée	?	Normale
<b>Arômes</b>	Plante de tomate, amande fraîche, tomate mûre	Prune, fruits exotiques, verdure, vanille	Verdure, noix fraîche, pomme	Pomme, amande, tomate	Fruits secs	Peu d'arômes	Noisette, amande, cacao	Pomme mûre, coing, noisette fraîche, amande verte
<b>Litres d'huile pour 100 kg d'olives</b>	8,1 à 16,7	13,2 à 23,3	10,9 à 21,1	8,2 à 17,9	15 à 18	14,5 à 17,6	12 à 15	8,6 à 11,1
<b>Kg d'olives pour 1 litre</b>	13,5 à 6,5	8,3 à 4,7	10 à 5,2	13,3 à 6,1	6,7 à 5,6	7,5 à 6,2	7,7 à 6,7	12,7 à 9,8
<b>Pollinisateur</b>	Picholine Cayon	Verdale de l'Hérault Aglandau, Bouteillan	Picholine, Grossane	Amellau Cayon Cornicabra	?	?	?	?

Variétés principales

Variétés secondaires





### Légende du tableau de la page précédente:

? : Cette information n'est pas ou peu connue.

**Huile** : Possibilité d'utiliser cette variété pour l'extraction de l'huile.

- "H-1" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'extraction de l'huile,
- "H-2" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'olive de table.

**Olive de table** : Possibilité d'utiliser cette variété pour l'olive de table.

- "V-1" signifie que la meilleure valorisation de cette variété est l'olive de table verte,
- "N-2" signifie que la valorisation de cette variété en olive de table noire, est possible.

**Distance minimum entre arbres** : Fonction de la vigueur et du port naturel de la variété, cette distance est celle qu'il faut conserver au minimum entre les arbres. Rappelons que la distance minimale entre rangs est toujours de 6 m quelque soit la variété.

**Age de mise en production** : Nombre d'années après la plantation (considérée comme année zéro) où il est possible de récolter au moins 1 kg d'olives par arbre. Le nombre de kilogrammes indiqué en dessous de cet âge, est la moyenne de ceux que nous avons relevé dans des vergers irrigués.

**Productivité** : Cette notion décrit la capacité de la variété à fournir une quantité d'olives importante. Une *bonne* productivité correspond à une production moyenne de 3 à 5 tonnes d'olives par hectare irrigué ou 2 à 3 tonnes en sec. Une productivité *élevée* est supérieure à la précédente (de 5 à 10 tonnes en irrigué et 3 à 5 tonnes en sec).

**Alternance** : il s'agit de la *tendance à l'alternance*. L'alternance est une particularité de l'olivier qui peut se traduire par une très forte chute de la production une année sur deux. Les variétés à forte tendance à l'alternance nécessitent des soins (taille, fertilisation, irrigation) attentifs pour maintenir une bonne régularité de production.

**Verticilliose** : Maladie provoquée par un cryptogame (*Verticillium Dahliae*). Il existe une forte variabilité de la sensibilité à ce ravageur, en fonction de la variété.

**Froid** : La résistance au gel est décrite. "*Bon*" correspond à une variété plutôt résistante.

Attention :

- il ne s'agit ici que de la comparaison entre variétés d'oliviers qui sont toutes sensibles au froid,
- tous les jeunes plants grillent en dessous de -8°C !

**Mouche, Cochenille, Œil de paon** : les variétés n'ont pas la même sensibilité aux ravageurs.

**Type d'huile** : Le type de fruité caractéristique de la variété est donné.

**Amertume et ardeur**<sup>2</sup> : Le chiffre est la note moyenne des dégustateurs sur une échelle qui va de 0 à 8 selon l'intensité de la perception.

### ✓ CHOIX DE VARIÉTÉS PAR DÉPARTEMENT

⇒ PYRÉNÉES-ORIENTALES

Variété principale : **Olivière**

Variétés secondaires : Picholine, Verdale de Millas, Poumal et d'autres variétés en cours de détermination. Les pépinières BACHES à Eus multiplient ces variétés très locales.

---

<sup>2</sup> Sensation de "piquant" en fond de gorge après l'ingestion de l'huile.

⇒ AUDE

Variétés principales : **Olivière, Lucques**

Variétés secondaires : Picholine, Verdale de l'Hérault, Ménudel.

⇒ HÉRAULT

Variétés principales : **Verdale de l'Hérault, Lucques, Olivière, Picholine.**

Variétés secondaires : Rougette de Pignan (dans le secteur de Pignan), Clermontaise (autour de Clermont l'Hérault), Ménudel (dans le Lodévois).

Attention : Une trentaine de communes limitrophes avec le Gard, sont incluses dans les zones AOC "Huile d'olive de Nîmes" et "Olives de Nîmes". Contactez le Syndicat des Oléiculteurs du Gard (adresse en fin de document).

⇒ GARD

#### ZONES AOC "HUILE D'OLIVE DE NÎMES" ET "OLIVES DE NÎMES"

Les variétés principales sont Picholine, Négrette et Noirette. Elles doivent représenter ensemble au moins 85% du verger A.O.C. avec un minimum de 70% de Picholine.

Contactez le Syndicat des Oléiculteurs du Gard pour obtenir la liste des communes classées en AOC, ainsi que le cahier des charges de l'AOC.

#### ZONE CÉVENOLE

Négrette du Gard, Rougette du Gard, Sauzen vert, Rougette de l'Ardèche. La Picholine peut être plantée avec une orientation "olive verte". En effet, la maturité tardive de la Picholine pour l'huilerie, accroît les risques de gel des olives sur l'arbre.

### LA DENSITÉ

Une distance minimale de 6 m doit être conservée entre les rangs. Elle est portée à 7 m pour l'Olivière.

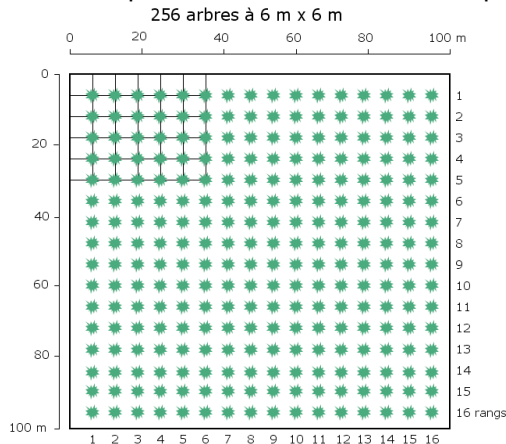
La distance entre arbres sur le rang est modulable selon les variétés entre 5 et 7 m (cf. description des variétés ci-dessus).

### LE PLAN DE PLANTATION

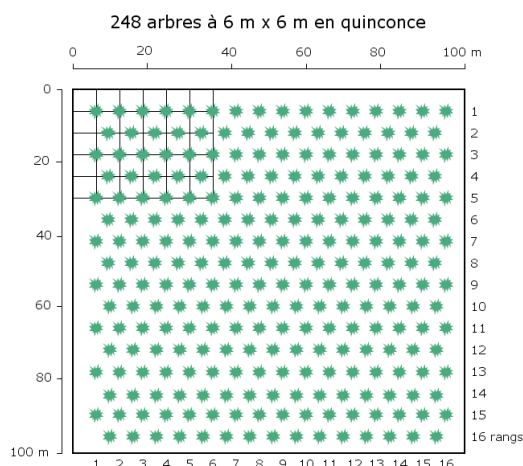
Il faut conserver une distance d'au moins 6 m entre le dernier arbre du rang et le bord du champ. Cette distance s'appelle la *tournière*. Elle sera utilisée pour pouvoir tourner en bout de rang avec un tracteur et une remorque.

Entre le bord du champ et le premier rang, il faut conserver une distance d'au moins un demi inter-rang.

Les deux implantations suivantes sont les plus utilisées.

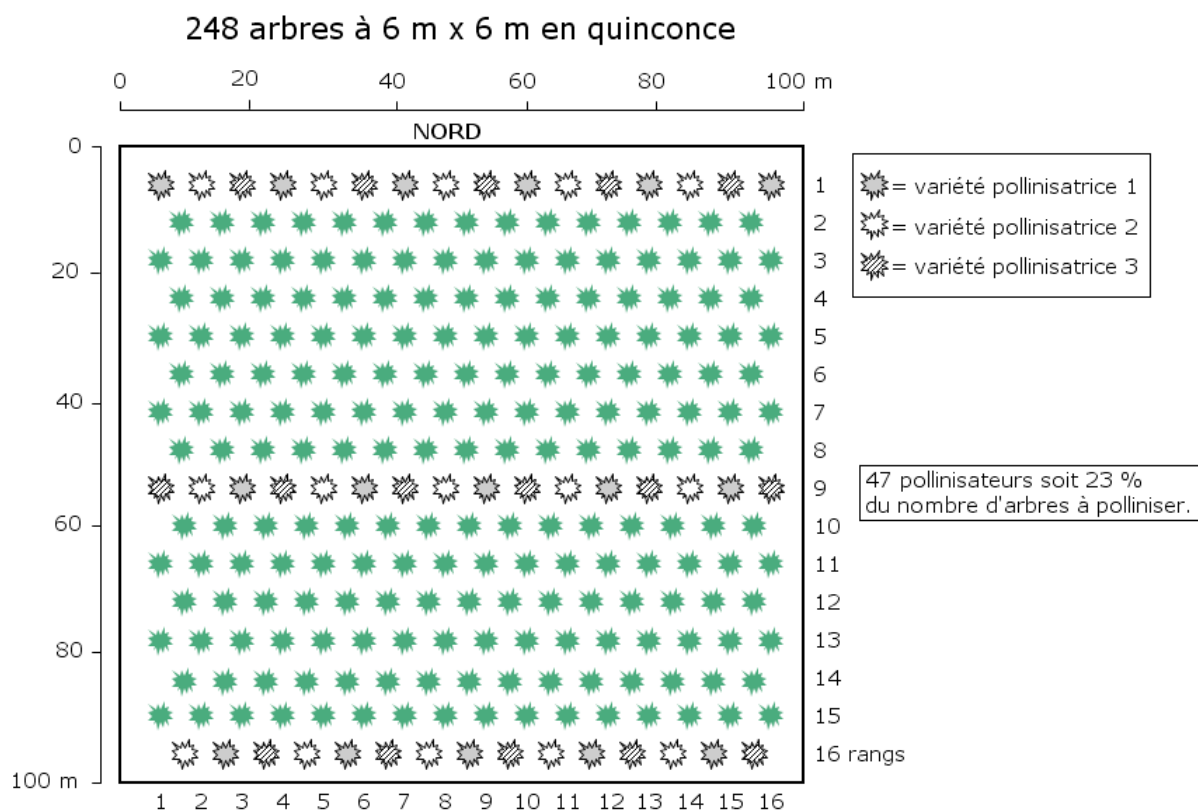


La disposition en carré est simple à mettre en œuvre.



La disposition en quinconce est celle qui permet à la lumière de bien circuler, quelle que soit l'orientation des rangs.

✓ DISPOSITION DES POLLINISATEURS



La plupart des variétés nécessitent la présence de pollinisateurs<sup>3</sup>. Le pollen de l'olivier est transporté par le vent. Il faut donc placer les variétés pollinisatrices au nord et au sud du verger. Toutes les 9 à 10 rangées, intercalez une rangée de pollinisateurs.

✓ RÉPARTITION DES VARIÉTÉS

En dehors des aspects de pollinisation décrits ci-dessus, il est préférable de planter au moins deux

<sup>3</sup> Toutes les variétés n'ont pas encore été étudiées. Cependant l'INRA de Montpellier a travaillé sur ce point et apporte sa collaboration à des études en cours réalisées sur les variétés régionales. Vous trouverez les résultats connus dans les fiches variétales en fin de document.

variétés différentes dans une oliveraie. La meilleure solution est de planter les variétés par rangées entières. A l'exception des rangées de pollinisateurs, ne mélangez pas les variétés dans une rangée, la récolte y sera problématique.

### LES PÉPINIÉRISTES

Vous trouverez en annexe, la liste des pépiniéristes spécialisés dans l'olivier. La plupart peuvent livrer les plants.

N'achetez pas vos plants d'olivier chez des pépiniéristes ne figurant pas dans cette liste, vous n'auriez aucune garantie sur l'authenticité variétale. Cette liste est mise à jour en permanence sur le site [www.afidol.org](http://www.afidol.org).

### LES PLANTS

Les plants doivent faire 60 à 80 cm de haut, livrés en container de 3 litres.

### LES AUTRES FOURNITURES

#### ✓ TUTEURS

Ils doivent être de section circulaire, avec un diamètre d'au moins 5 cm. Choisissez les de 1,5 m de haut. Ils seront enfoncés d'une cinquantaine de centimètres.

#### ✓ PROTECTION CONTRE LES LAPINS

Tubes en plastique, filets, grillage, bref tout ce qui peut empêcher les lapins de venir ronger l'écorce pendant les 3 premières années.

## **LES CONTACTS A PRENDRE**

### LES ATELIERS DE TRANSFORMATION.

Il existe deux types d'ateliers de transformations dans la région : les entreprises de type "coopérative" et celles de type "privé". Chacune a sa spécificité, ses objectifs, ses tarifs et son règlement intérieur. Avant de finaliser votre projet de plantation, contactez le ou les ateliers de transformation avec lesquels vous êtes susceptible de travailler. Pour vous aider, consultez la « Carte oléicole » interactive sur notre site [www.afidol.org](http://www.afidol.org), vous y visualiserez les ateliers situés dans votre secteur.

### LES SYNDICATS PROFESSIONNELS.

Chaque bassin de production est représenté et animé par un syndicat d'oléiculteurs qui pourra vous donner de précieux conseils. N'hésitez pas à le contacter

### LES DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

En 2014, dans le Gard, l'oléiculture a un coefficient de 3 en culture irriguée et 1,5 en culture sèche. Dans le reste de la région, ce coefficient est de 1.

Il n'existe pas de droits de plantation pour une oliveraie. Chacun est donc libre de planter autant d'oliviers qu'il le souhaite.



# LE DÉROULEMENT DE LA PLANTATION.

## COMPTE À REBOURS.

Pour une plantation prévue pour l'année n :

- Printemps n-1 : validation du lieu, choix des variétés, détermination du nombre de plants.
- Été n-1 : réservation des plants, décompactage, analyse de sol (voir adresses en fin de document).
- Automne n-1 : fumure de fond en fonction des résultats de l'analyse de sol.
- Avril mai n : plantation

## TUTEURAGE.

Les jeunes oliviers doivent être tuteurés avec soin. Ces tuteurs sont conservés pendant 5 ans environ. Certains préfèrent enfoncer les tuteurs avant de planter les arbres. D'autres préconisent l'inverse ! De même pour la position du tuteur : au sud du plant ou au nord. Par contre ne placez pas le tuteur à l'est ou à l'ouest du plant.

Les plants seront arrimés au tuteur par un lien assez lâche avec une attache "en huit".

## PROTECTION CONTRE LES LAPINS.

Pendant les 4 à 5 premières années, les lapins sont susceptibles de ronger l'écorce du tronc. Une protection du tronc par des moyens physiques est recommandée.

## LA PLANTATION.

Creusez un trou d'une cinquantaine de centimètres de largeur et profondeur (une tarière à vigne convient parfaitement).

Remarque : Il est possible d'utiliser la technique du *paillage* afin de diminuer le problème des mauvaises herbes au pied du plant.

Retirez délicatement le pot en plastique sans défaire la motte.

Posez le plant. Rebouchez. Tassez la terre avec les pieds en formant une cuvette autour du plant. Apportez une vingtaine de litres d'eau dans la cuvette pour finir de tasser la terre. Placez la protection contre les lapins. Attachez l'olivier au tuteur.

# ENTRETIEN DES ARBRES PENDANT LES PREMIÈRES ANNÉES.

**Ceci concerne les arbres inférieurs à 2 m de hauteur.**

## DÉSHERBAGE.

Pendant les 3 premières années, le désherbage chimique est déconseillé. Les mauvaises herbes seront éliminées manuellement dans un rayon de 50 cm autour du tronc.

À partir de 4 ans, les désherbants chimiques sont utilisables :

Herbicides de contact (diquat, paraquat) appliqués sur les jeunes mauvaises herbes au printemps et en été en évitant absolument de projeter le produit sur les feuilles d'olivier.

Herbicides de post levée (glyphosate) appliqués sur les mauvaises herbes en mai, juin et sur les vivaces en sève descendante (septembre, octobre) en évitant absolument de projeter le produit sur les feuilles d'olivier.

## ENHERBEMENT.

Dans les vergers irrigués, l'enherbement permanent de l'entre rang est conseillé. Il sera obtenu soit de manière spontanée soit par semis de graminées (fétuque ovine).

Les oliviers seront désherbés sur une bande de 1 m de large de part et d'autre du tronc.

## TRAVAIL DU SOL.

Le sol est travaillé dans sa couche superficielle (maximum 10 cm de profondeur) avec des griffes, disques ou côtes de melon. Il faut éviter de passer ces outils à moins de 50 cm du tronc. En moyenne, trois passages sont nécessaires : mars, juillet, octobre.

## FERTILISATION.

Attention : dans le cas de sols particulièrement fertiles, les apports d'éléments fertilisants doivent être diminués ou même supprimés dans les premières années.

Les besoins principaux sont en phosphore et en azote. Le phosphate d'ammoniaque est généralement utilisé. Ces éléments peuvent cependant être apportés sous forme organique.

Les apports de phosphate d'ammoniaque (18 % d'azote et 46 % de phosphore) par arbre sont les suivants :

Plantation : 50 g.

1<sup>er</sup> année : 100 g en mars.

2<sup>e</sup> année : 100 g en mars et 100 g en mai.

3<sup>e</sup> année : 100 g en mars, 100g en avril et 100 g en mai.

4<sup>e</sup> année : 200 g en mars et 200 g fin mai.

L'engrais se positionne à 20 cm du tronc la 1<sup>er</sup> année puis de plus en plus loin du tronc (à l'aplomb de la frondaison) par la suite.

## AMENDEMENTS ORGANIQUES.

Dans le cas où le taux de matière organique serait inférieur à 1,6% (cf. analyse de sol) et où aucun apport de matière organique n'a été fait avant la plantation, il faut apporter par arbre l'équivalent de 2 à 3 kg de fumier composté la 1<sup>er</sup> année puis 5 à 6 kg la 3<sup>e</sup> année.

### IRRIGATION.

En goutte à goutte : un goutteur par arbre (20 cm du tronc) pendant les 2 premières années, puis 2 goutteurs par arbre (1 m du tronc) à partir de la 3<sup>e</sup> année. Les goutteurs sont de 4 litres/heure.

Micro-jet : Ce système d'irrigation est préférable. Dès le départ, les micro-jets sont positionnés définitivement entre les arbres sur le rang.

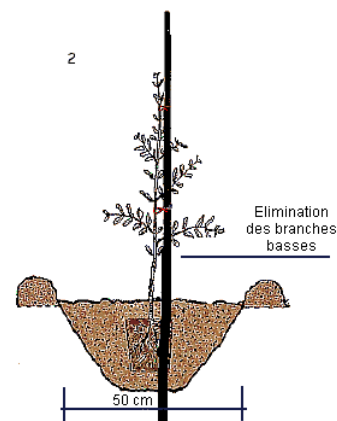
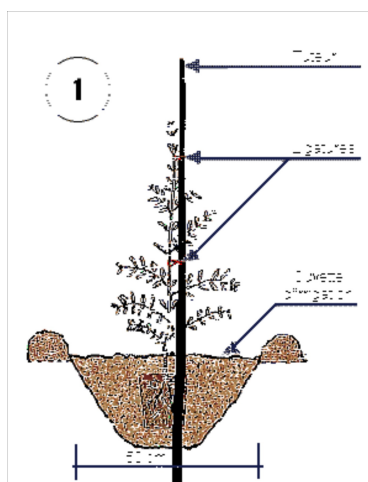
Les doses sont très variables selon le climat et le type de sol. En règle générale il faut surtout éviter de trop arroser et d'asphyxier les arbres. La période d'irrigation va de mars à septembre. La quantité maximale d'eau par jour et par arbre pendant les premières années est de 7 litres dans les conditions les plus desséchantes (chaleur + vent du nord). À partir de 10 ans, cette quantité maximale est de 40 litres.

### PROTECTION PHYTOSANITAIRE.

Pyrale du Jasmin : feuilles grignotées à l'extrémité des nouvelles pousses d'avril à octobre. En cas de forte attaque, il faut traiter avec un insecticide à base de lambda-cyhalothrine soit en avril, soit fin août, dès l'apparition des premiers dégâts. En agriculture biologique, il faut utiliser un insecticide à base de *Bacillus thuringiensis*.

Oeil de Paon : réaliser un traitement préventif systématique en octobre et en février avec de la bouillie bordelaise à 1,25 kg pour 100 litres d'eau. Idem en agriculture biologique.

### TAILLE.



## ADRESSES UTILES

### **ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE. (AFIDOL)**

Délégation en Languedoc-Roussillon  
Adresse : Mas de Saporta – 34875 LATTES cedex  
Tel : **04 67 06 23 46** (Mobile : **06 82 85 65 46**) – Fax : 04 67 06 23 47  
Responsable : Jean-Michel DURIEZ – Assistante : Thérèse BARBERA  
Email : jean-michel.duriez@afidol.org et therese.barbera@afidol.org  
Site internet : www.afidol.org

### **FRANCE AGRIMER**

Adresse : 13, Rue Trigance - 13626 - MARSEILLE CEDEX 3  
Tél : **04 91 13 03 60** - Fax : 04 91 91 57 16

### **LABORATOIRES D'ANALYSES DE SOL ET DE FEUILLES D'OLIVIERS.**

\* CELESTA ALMA TERRA  
Tél : 04 67 20 10 90

\* EUROFINS LARA :  
Tél : 05 61 16 15 00

\* Laboratoire d'Analyses Agricoles (Perpignan)  
Tél : 04 68 85 68 66

\* LCA :  
Tél : 05 56 35 58 60

\* LDM :  
Tél : 04 66 61 02 97

\* SADEF – LACO :  
Tél : 03 89 62 72 30

*Liste non exhaustive – ordre alphabétique*



## ***PÉPINIÉRISTES SPÉCIALISÉS.***

Voir la liste sur [afidol.org](http://www.afidol.org)  
([http://www.afidoltek.org/index.php/Liste\\_des\\_pépiniéristes\\_agréés\\_en\\_norme\\_CAC](http://www.afidoltek.org/index.php/Liste_des_pépiniéristes_agréés_en_norme_CAC))

## ***FILIÈRE OLEICOLE***

### **LANGUEDOC ROUSSILLON**

#### **SYNDICAT DES AOC OLIVES ET HUILE DU LANGUEDOC**

Domaine d'Asties  
34490 - THEZAN LES BEZIERS  
Email : [aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com](mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com)  
Tél :04 66 04 50 34 - Portable :06 66 35 82 60  
Site :[www.saohl.fr/](http://www.saohl.fr/)

### **PYRENEES ORIENTALES**

#### **SYNDICAT DES OLEICULTEURS DU ROUSSILLON**

Moulin de Minerve  
64 Route Nationale  
66550 CORNEILLA LA RIVIERE  
Tél : 04 68 57 22 23

#### **CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PYRÉNÉES ORIENTALES**

Contact : Eric Hostalnou  
Adresse : Chambre d'Agriculture 66  
19 Avenue de Grande Bretagne  
66025 - PERPIGNAN  
Email : [e.hostalnou@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:e.hostalnou@pyrenees-orientales.chambagri.fr)  
Portable :06 08 40 55 74

### **AUDE**

#### **SYNDICAT OLÉICOLE DU PAYS D'AUDE (SOPA)**

Coopérative l'Oulibo  
11120 BIZE MINERVOIS  
Email : [jean-bernard.gieules@wanadoo.fr](mailto:jean-bernard.gieules@wanadoo.fr)  
Tél :04 68 43 13 90 - Portable :06 80 67 31 66  
Site :[www.sopa11.fr](http://www.sopa11.fr)

#### **CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE**

70, rue Aimé Ramon  
11001 CARCASSONNE  
Tél : 04 68 25 24 95  
Contact : Christine AGOGUE  
Tél : 04 68 41 88 86  
Fax : 04 68 41 88 88  
Email : [c.agogue@loulibo.com](mailto:c.agogue@loulibo.com)

### **HERAULT**

#### **UNION DES PRODUCTEURS ET DES PROFESSIONNELS DE L'OLIVE DE L'HÉRAULT**

Adresse : UPPO 34  
791, Chemin de Fontbonne  
34700 - LODEVE  
Email : [jeanlucdedieu@sfr.fr](mailto:jeanlucdedieu@sfr.fr)  
Tél :04 67 44 06 87 - Portable :06 73 04 30 89

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'HERAULT**

Contact : Madame Hélène Teissède Lemoine  
Adresse Mas de Saporta  
34875 - LATTES CEDEX  
Email : [lemoine@herault.chambagri.fr](mailto:lemoine@herault.chambagri.fr)  
Tél : 04 67 36 47 20 - Portable : 06 18 36 83 20

**GARD****Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes**

Adresse: FDSEA - 1120, Route de St Gilles  
Code postal : 30932  
Ville : NIMES CEDEX  
Tél : 04 66 04 50 34  
Fax : 04 666 04 50 31  
Email : [olive.nimes@wanadoo.fr](mailto:olive.nimes@wanadoo.fr)  
Contact : Julie CAROU

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GARD**

1120 route de St Gilles  
BP 48070  
30932 NIMES CEDEX 9  
Tél : 04 66 04 50 60  
Fax : 04 66 04 50 61  
Contact : Bernard ASSENAT