

INFOLIVE – ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

1 Le 4 janvier 2012 Toutes régions oléicoles

Dans les vergers:

De nombreux oléiculteurs nous ont fait part de leurs observations au sujet de petites constructions en terre collées sous les branches d'oliviers (Voir photo).



Ces formations sont en effet très nombreuses cette année, et inquiètent les oléiculteurs. L'insecte responsable est une cicadelle, un hémiptère dénommé *Hysteropterum grylloides*. Cet insecte aménage ces oothèques pour déposer ses œufs pendant l'hiver. Il ne s'agit cependant que d'un lieu de villégiature, les larves descendront dans le sol au printemps. Cet insecte ne cause aucun dégât et il n'est pas nécessaire de le combattre.

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

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 Aix en Provence Cedex 1 ☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56 E-mail : contact@ctolivier.org



Dans les moulins et chez les producteurs :

Les olives triturées après une période de pluie ont donné des huiles très troubles. Ces huiles contiennent des particules humides qui sont capables de causer de graves dégâts gustatifs, par fermentation ou hydrolyse. Il est impératif de ne stocker et ne commercialiser que des huiles nettoyées de toutes ces particules humides afin de garantir la durée de conservation maximale. La filtration est la méthode la plus sûre et la plus efficace, nous conseillons donc vivement de filtrer toute huile qui ne serait parfaitement limpide avant de la stocker ou de l'embouteiller.

Nous rappelons que les particules humides en suspension peuvent donner lieu à des phénomènes d'hydrolyse sans même se déposer, et causer le défaut de *suri*, rattaché habituellement au défaut de rance ou au défaut de lies. Ce dernier se forme lorsque les particules humides en suspension se déposent et fermentent, en donnant un goût particulièrement nauséabond à l'huile. Ces défauts organoleptiques, le lies et le suri, ont la particularité de ne pas être corrélés aux indicateurs chimiques habituels (acidité, indice de peroxyde, K232 et K270). Seule la dégustation peut donc les mettre en évidence.

Toute notre équipe vous souhaite une très bonne année 2012.

Christian Pinatel

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

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 Aix en Provence Cedex 1 ☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56 E-mail : contact@ctolivier.org

