

## Maturité

Les intempéries de ces derniers jours ont interrompu la récolte dans la plupart des régions. Pendant ce temps, les fruits ont continué à mûrir car les températures étaient relativement douces.

### Aspect organoleptique

Sur certaines variétés, nous avons assisté à un changement très brutal au niveau des caractéristiques organoleptiques. Il s'agit des variétés déjà connues pour changer de profil organoleptique de façon rapide lors de la maturation: la tanche, la cayenne, la lucques en particulier. Si les extractions de fin octobre nous donnaient encore des fruités verts ou mi-mûrs, les huiles obtenues actuellement sont des fruités mûrs à très mûrs. La récolte est donc à réaliser en urgence. Afin que la récolte soit centrée sur l'optimum de maturité, elle doit débuter avant la maturité optimale et se finir en surmaturité.

La plupart des variétés donnent cette année des huiles douces. Sur l'ensemble des échantillons que nous avons analysés, seule la variété aglandau donne dans certains cas des huiles amères au fruité très mûr. Il s'agit le plus souvent d'arbres fortement taillés et à gros fruits. Dans ce cas, l'utilisation la plus judicieuse de ce type de production est l'élaboration de fruité noir.

### Aspect quantitatif

Les températures douces et la disponibilité de l'eau ont permis aux oliviers d'élaborer encore un peu d'huile. Cependant les rendements ont baissé pour la plupart des variétés car les olives se sont fortement chargées en eau. Certaines variétés à forte capacité de teneur en eau (comme le bouteillan par exemple) ont pu éclater comme des cerises. En cas de refroidissement modéré et sec, le rendement pourrait alors atteindre des niveaux très élevés.

### Aspect climatologique

À partir de maintenant (10 novembre plus ou moins quelques jours selon l'altitude), nous entrons dans une période où les températures moyennes sur les dernières années sont inférieures à 10 degrés. Cette température est la limite de fonctionnement végétatif de l'olivier. Statistiquement donc, l'élaboration d'huile n'est plus réalisée. Les rendements vont vraisemblablement augmenter car les olives sont au maximum de leur teneur en eau, et le poids des fruits va diminuer ce qui constitue un manque à gagner pour les oléiculteurs qui valorisent leurs olives au poids. Toujours sur le point de vue statistique, nous rappelons que le risque de gel nocif pour les olives passe de 0 à 20% sur la dernière semaine de novembre, et qu'il est judicieux d'avoir réalisé la plus grosse partie de la récolte avant cette date.

A partir de mi-décembre, le risque passe à 35% (gel une année sur trois), et il est donc indispensable d'avoir terminé.

## Qualité sanitaire

---

La forte humidité nuit à la qualité: elle favorise la dégradation des fruits victimes de dégâts de la mouche de l'olive, ce qui va entraîner l'apparition de goûts de moisi dans l'huile. La forte humidité favorise aussi le "brunissement", dégradation des fruits par effondrement des tissus cellulaires, en particulier les gros fruits des variétés sensibles (aglandau, salonenque, bouteillan, tanche...).

La récolte précoce est la seule solution.

Des mouches sont toujours capturées sur tous les bassins. Pour la récolte en olives à huile, ce ravageur ne présente plus de risque. Pour les olives noires de table, à récolte tardive, des pontes peuvent encore avoir lieu actuellement sur des olives encore vertes, et des larves peuvent se développer car les températures sont favorables. Sur ces secteurs, notamment les Alpes-Maritimes, renouveler un traitement avec un larvicide cette semaine, si le dernier traitement a eu lieu il y a plus de 15 jours et si moins de quatre traitements larvicides ont été effectués sur la parcelle.

## Filtration de l'huile

---

Les huiles obtenues avec des olives à forte teneur en eau sont habituellement très troubles, car elles sont chargées en particules humides. Une filtration est conseillée dans les délais les plus courts possibles après extraction. Sinon, une attention toute particulière doit être portée pour obtenir une bonne décantation.

Christian Pinatel et Célia Gratraud.

**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](mailto:contact@ctolivier.org)

