



Afidol

Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11b, le 28 octobre 2008

Bulletin rédigé en concertation avec le SRPV PACA

OLEICULTURE
LES AVERTISSEMENTS

Maturité

Les recommandations que nous donnons ci-dessous correspondent à la production d'huiles de haut niveau qualitatif, au profil organoleptique convenable pour obtenir des prix dans les concours français et internationaux, et convenant aussi à des marchés à l'exportation.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Comme nous l'avons dit dans notre précédent bulletin, la particularité de cette nouvelle campagne du point de vue de la maturité est une accentuation des différences habituelles. Les variétés les plus précoces, comme la salonenque, le cayon, la belgentiéroise, sont très en avance. Par contre pour les variétés plus tardives, comme l'aglandau, la picholine, il n'y a pas d'urgence à récolter dans la majorité des cas. Cette accentuation des différences se retrouve aussi sur l'effet de la charge en fruits: les arbres peu chargés sont en avance, alors que les arbres très chargés sont plutôt en retard par rapport à une année normale. Ces différences de maturité en fonction de la charge sont très marquées sur les variétés à maturité intermédiaire, comme le bouteillan, l'olivière ou la cayanne. Nous avons aussi de grandes différences selon l'altitude: dans le pays niçois, les parcelles du littoral doivent être rapidement récoltées. Ces différences exigent plus d'attention au niveau de la discrimination des parcelles, des lots, des variétés, afin de gérer au mieux la récolte.

RENDEMENT

Sur le point de vue des rendements, les différences sont du même ordre: pour une même variété, de simples différences dans l'exposition du terrain peuvent donner de grosses différences au niveau du rendement au moulin. Les producteurs doivent ainsi s'attendre à des fortes différences de rendement entre les différentes variétés, indépendamment de la couleur des olives. Par exemple, même bien colorées, des grossanes auront toujours un rendement inférieur à des salonenques à peine jaunies.

RECOMMANDATIONS SANITAIRES

La recommandation la plus générale porte sur les délais et se résume ainsi: "Tout stockage des olives entre la récolte et le transport au moulin est préjudiciable à la qualité de l'huile". Nous rappelons aussi que les olives chutées ne doivent pas être récoltées



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Maison des Agriculteurs 22 Avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Cella GRATRAUD tél.04 42 23 01 92 Email : cgratraud@ctollvier.org www.afidol.org

Page 1 sur 2

INFOLIVE est une feuille d'information oléicole diffusée aux abonnés par fax (18,30 € TTC par an) ou par courrier électronique (gratuit). 24 numéros annuels, périodicité adaptée aux informations.





Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11b, le 28 octobre 2008

Brunissement

Les conditions climatiques favorisent le brunissement sur les parcelles sensibles à charges faibles. Nous conseillons de récolter au plus tôt ces parcelles, en prenant bien soin de faire tomber les olives pourries par un bref secouage des arbres avant la pose des filets. En effet, quelques olives dégradées peuvent donner mauvais goût à tout un lot. Ensuite, les olives ne doivent surtout pas être stockées mais être rapidement portées au moulin. Les olives tombées prématurément ne doivent surtout pas être récoltées. Nous rappelons par ailleurs qu'il n'existe aucun produit phytosanitaire pour lutter contre ce phénomène, et que toute pratique de traitement non homologué est susceptible de donner des huiles dangereuses pour la consommation.

Mouche de l'olive

Il n'y a actuellement plus aucun traitement nécessaire contre la mouche de l'olive. Nous précisons par ailleurs que tous les produits à base de diméthoate ont un délai avant récolte de 21 jours (voir bulletin précédent), et que ce délai doit être impérativement respecté vis-à-vis du dernier traitement réalisé. Nous rappelons que le seuil de 10 % de trous de sortie est le seuil retenu pour la production d'huile de qualité. Les parcelles légèrement touchées par des attaques de mouche doivent être récoltées au plus tôt afin de minimiser les conséquences sur la qualité de l'huile produite.

Transport

Les sacs en plastique sont à proscrire impérativement: les olives sont un produit vivant qui doit respirer. Quelques heures passées dans un sac en plastique modifient complètement les caractéristiques organoleptiques.

Nous insistons par ailleurs sur la propreté des contenants et leur compatibilité avec un produit alimentaires. Notamment, les olives sont susceptibles de retenir toutes les odeurs environnantes et plus particulièrement celles des emballages de transport.

Ce bulletin a pu être rédigé grâce aux analyses d'olives financées dans le cadre du programme Olea 2020.

Document réalisé au cours du programme Olea 2020, financé par l'Union Européenne, l'Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n°2080/2005 du 19 décembre 2005



L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2007/01

Page 2 sur 2

INFOLIVE est une feuille d'information oléicole diffusée aux abonnés par fax (18,30 € TTC par an) ou par courrier électronique (gratuit). 24 numéros annuels, périodicité adaptée aux informations.

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Maison des Agriculteurs 22 Avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Cella GRATRAUD Tél. 04 42 23 01 92 Email : cgratraud@ctollvier.org www.afidol.org