



INFOLIVE

Bulletin n° 22, le 1er décembre 2009

DÉROULEMENT DE LA RÉCOLTE

En début de saison, les niveaux d'amertume observés sur la plupart des variétés laissaient augurer une production d'huile douce, la production s'adoucissant habituellement au fur et à mesure de l'abaissement des températures. Mais les conditions climatiques particulières de ce mois de novembre ont changé le cours des choses : les températures élevées ont permis de maintenir un bon niveau de structure. Sur certaines parcelles ou certaines variétés, l'amertume a pu monter au-delà du niveau initial. Le dernier épisode pluvieux ne fait que renforcer ce phénomène.

Certaines variétés tardives, comme la picholine, donnent des huiles plus amères maintenant qu'en début de saison. De même, les olives issues des arbres restructurés donnent des huiles plus amères, c'est donc celles-là qu'il faut, le cas échéant, diriger vers un processus de fabrication de fruité noir, afin de rentabiliser au mieux le potentiel de chaque lot.

Les variétés à fort potentiel d'ardence donnent encore de l'huile ardente car il n'y a pas eu l'épisode de froid nécessaire pour diminuer l'ardence.

Toujours à cause des particularités climatiques, les rendements en huile n'ont pas atteint leur maximum. En effet, la teneur en eau des olives reste élevée, et il a même pu être observé des diminutions de rendement au moulin à cause de l'élévation des températures journalières. Néanmoins, ces conditions climatiques ont permis une très bonne lipogénèse, et les rendements à la parcelle ne font toujours que monter. Cette situation pourra conduire à des rendements exceptionnellement élevés en cas de refroidissement. Cette teneur en eau élevée pour la saison a aussi comme conséquence une forte turbidité des huiles en sortie de moulin. Nous insistons donc ici sur la nécessité de préserver les huiles des problèmes liés à une forte charge en particules humides, la filtration étant le moyen le plus efficace.

Pour finir, nous rappelons que les olives ne doivent pas être stockées par les producteurs, et que par conséquent il est nécessaire de s'assurer d'obtenir une date de trituration avant de récolter des olives. Les olives doivent être apportées le plus fréquemment possible au moulin, chaque jour de stockage est préjudiciable à la qualité. Des huiles de qualité ne peuvent être obtenues qu'avec un stockage réduit.

Cette recommandation est particulièrement valable pour la fabrication de fruité noir, qui est admise pour les AOC "Aix-en-Provence", "Vallée des Baux-de-Provence", et "Provence". Pour la fabrication de ce type d'huile, le stockage doit être techniquement géré par le moulin en écartant tout risque de moisissure par l'utilisation de palox opaques et couverts. Le stockage sur l'exploitation, s'il ne protège pas de l'aération, conduit inévitablement à une augmentation de l'acidité, et à une dégradation du fruité qui n'a rien à voir avec le fruité noir.