

La qualité des olives à la récolte : une étape à maîtriser

Des conditions optimales de récolte, de stockage et de transport

- des olives parfaitement saines, agréées et tracées
- des produits de qualité

La qualité de l'huile d'olive et des olives commence au verger. La récolte, le stockage et le transport des olives au moulin ou à la confiserie sont des étapes importantes qui influencent la qualité future du produit final.

Quelques précautions simples peuvent éviter bien des désagréments.

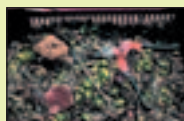
Tri des olives à la récolte

Les olives doivent être :

- exemptes de résidus de produits phytosanitaires (respect du délai avant récolte, des doses de produits...)
- propres (non ramassées au sol)
- saines (non véreuses)
- exemptes de résidus de pollution (gaz d'échappement)
- non gelées

Stockage et transport dans de bonnes conditions permettent d'éviter

- des olives moisies et fermentées (stockage trop long)
- des olives sales (contenants souillés)
- la présence de pierres ou d'objets métalliques avec les olives
- la présence de trop de feuilles avec les olives



Les maladies : bien les identifier pour adapter les méthodes de protection

	Facteurs favorisants	Dégâts et conséquences	Méthodes de Protection préconisées par le CTO
OEIL DE PAON 	<ul style="list-style-type: none"> • Température entre 10 et 25°C associée à des pluies • Variétés sensibles: Cailletier, Aglandau, Tanche, Lucques 	<ul style="list-style-type: none"> • Tâches circulaires s'accroissant depuis le point de pénétration du champignon • Chute massive de feuilles • Affaiblissement de l'arbre • Perte de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Tailler l'olivier régulièrement • Maintenir une protection fongicide avant les pluies en automne et au printemps
BRUNISSEMENT 	<ul style="list-style-type: none"> • Automne très pluvieux • Variétés sensibles : Aglandau, Salonenque, Tanche, Bouteillan • Faible charge en fruits • Arbres vigoureux et très poussants 	<ul style="list-style-type: none"> • Pourrissement des olives et chute prématurée • Perte de récolte 	<ul style="list-style-type: none"> • Modérer la taille • Fractionner les apports de phosphore, apporter le potassium à l'automne • Limiter la fertilisation en azote
VERTICILLIOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • Jeunes vergers de moins de 10 ans avec un précédent cultural : arbres à noyaux, maraîchage, luzernes... • Développement du champignon au printemps 	<ul style="list-style-type: none"> • Dessèchement rougeâtre des rameaux • Sortie importante de rejets • Perte d'une charpentièrre ou de l'arbre 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas planter sur un terrain à risque • Ne pas travailler le sol • Limiter la fertilisation et l'irrigation • Couper les branches atteintes • Gérer l'enherbement
BACTERIOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • Humidité et températures > 18°C • Variétés sensibles : Cailletier, Brun, variétés espagnoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Tumeurs, nodules sur le bois • Eclatement de l'écorce • Peu de conséquences sur la production 	<ul style="list-style-type: none"> • Eviter la propagation de la maladie aux arbres sains • Ne pas gratter le nodule • Eviter de blesser l'arbre • Tailler les arbres atteints en dernier • Désinfecter les outils de taille

Respect des produits homologués, des doses, des Délais Avant Récolte, des périodes de traitements = efficacité de la protection + qualité des olives