

Quelle variété planter ?

Rien ne ressemble plus à une olive qu'une autre olive pensez-vous. Rien de plus faux comme l'illustre en partie seulement la photo page précédente.

La diversité est de mise pour ce fruitier, qui compte plus de 650 variétés différentes, non seulement sur le plan de l'aspect, mais surtout du goût, des utilisations et des caractéristiques agronomiques.

Comment lire ces fiches

De nos jours les variétés d'olivier sont correctement nommées. Mais cette rigueur revient de loin tant les appellations locales sont nombreuses et bien ancrées dans les mémoires. En outre, un même nom de baptême, tout juste

amendé d'un complément local, peut prêter à confusion.

C'est pourquoi vous trouverez dans la fiche de chaque variété un certain nombre de synonymes utiles.

La zone traditionnelle de culture vous renseignera pour votre choix, si vous vous contentez de marcher dans les pas des producteurs professionnels.

L'utilisation permet d'indiquer la plus appropriée pour une variété donnée. Mais toutes les olives peuvent être consommées, préparées en confiserie, et toutes produisent de l'huile. Précisons qu'il n'existe pas des olives vertes et des olive noires, mais qu'il s'agit de deux stades de maturation pour les mêmes fruits. En revanche certaines se contentent de devenir brunes sans jamais être d'un beau noir profond.



▼ à chaque terroir et chaque climat sa variété.

Les variétés françaises

► AMELLAU

- Synonymes : Amelou, Amellenque, Amillou.
- Zone de culture traditionnelle : Hérault-Aude.
- Utilisation : olives vertes, pollinisateur.
- Rendement en huile : 18 à 22 %.
- Pollinisation : autofertile.
- Période de récolte : octobre-novembre.
- Caractéristique : c'est une variété traditionnelle de l'Hérault pour la culture à faible altitude car sa rusticité au froid est moyenne. En revanche, elle offre une bonne résistance aux maladies.
- Les grosses olives à pulpe abondante sont légèrement incurvées.
- Description : l'arbre est de moyen développement.



▲ Amellau

► ANGLANDAU

- Synonymes : Anglandaou, Verdale de Carpentras, Verdale du Vaucluse, Plant d'Aix, Plant de la Fare, Blanquet, Berruguet, Verdaou, Verdalo.
- Zone de culture traditionnelle : Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Var.
- Utilisation : huile, olives vertes, pollinisateur.
- Rendement en huile : 23 à 30 %.
- Pollinisation : autofertile.
- Période de récolte : novembre-décembre avant les froids qui dénaturent les qualités des fruits.
- Caractéristique : variété abondamment répandue, sans doute pour sa très bonne résistance au froid. Entre dans la composition de trois A.O.C. (Haute-Provence, Pays d'Aix et Vallée des Baux). Ses olives vertes sont connues sous le nom de Berruguettes.
- Description : sa végétation est plutôt étalée et donne à la couronne une forme ample, encouragée par la taille de fructification qui maintient des arbres bas. Son bois est noueux.



▲ Anglandau



▲ Cayon

► **CAYON**

- Synonymes : Cayoun, Entrecastelen.
- Zone de culture traditionnelle : Var.
- Utilisation : pollinisateur, huile.
- Rendement en huile : 18 à 22 %.
- Pollinisation : auto-fertile.
- Période de récolte : fin novembre-décembre.
- Caractéristique : variété cultivée dans l'arrière-pays du Var, à préconiser pour les zones les plus froides, à faible altitude, car son seul point faible est d'être sensible à la mouche.
- Description : arbre à végétation assez vigoureuse et ample.



▲ Lucques

► **LUCQUES**

- Synonymes : Lucquoise.
- Zone de culture traditionnelle : Languedoc.
- Utilisation : olives vertes, huile.
- Rendement en huile : 18 à 20 %.
- Pollinisation : par Cayon, Cornicabra et Amellau
- Période de récolte : dès mi-septembre pour les olives vertes.
- Caractéristique : variété cultivée surtout dans l'Hérault et l'Aude. Les fruits sont reconnaissables à leur forme en léger croissant qui touche aussi le noyau. Sensible à la mouche et à l'œil de paon.
- Description : arbre à développement moyen.

► **GROSSANE**

- Synonymes : Groussan.
- Zone de culture traditionnelle : Bouches-du-Rhône, Var.
- Utilisation : olives noires, huile.
- Rendement en huile : 15 à 17 %.
- Pollinisation : auto-fertile.
- Période de récolte : décembre.
- Caractéristique : cette variété répandue dans la Vallée des Baux de Provence, est assez sensible à la teigne mais sa bonne résistance au froid devrait la voir plus souvent plantée en altitude. Ses fruits ronds et lisses

◀ Grossane



donnent une huile douce mais de faible conservation.

- Description : c'est un arbre généreux auquel il faut laisser de la place.

► **MONCITA**

- Synonymes : -
- Zone de culture traditionnelle : toutes régions.
- Utilisation : olives noires, olives vertes, huile.
- Rendement en huile : 18 %.
- Pollinisation : par Cayet Roux et Cornicabra.
- Période de récolte : dès octobre pour les olives vertes.
- Caractéristique : cette variété répandue dans le sud est assez passe-partout et s'adapte à toutes les variations de climats. Seul ombre au tableur elle est sensible à très sensible à la verticilliose.
- Description : c'est un arbre très vigoureux et majestueux.



▲ Moncita

► **NEGRETTE**

- Synonymes : Négret, Petite noire.
- Zone de culture traditionnelle : Gard, Ardèche, Var.
- Utilisation : huile.
- Rendement en huile : 20 à 25 %.
- Pollinisation : Anglandau.
- Période de récolte : fin novembre-décembre.
- Caractéristique : sa bonne résistance au froid la fait cultiver dans les zones limites de sa culture, entre autres en Ardèche où elle fait partie des quelques variétés qui font la réputation oléicole de ce département, car elle est appréciée par les amateurs d'huile fruitée et amère.
- Description : développement moyen.



▲ Negrette



▲ Oliviere

► OLIVIERE

- Synonymes : Guimenque, Pointue, Becaru.
- Zone de culture traditionnelle : Languedoc.
- Utilisation : huile, olives vertes.
- Rendement en huile : 15 à 20 %.
- Pollinisation : autostérile. Cayon, Verdale, Arbequine ou Verdale.
- Période de récolte : fin octobre.
- Caractéristique : reconnaissable à ses fruits pointus. Très bonne productivité. Bonne résistance au froid : tous les arbres ont rejeté du pied après le grand gel de 1956. son huile est fruitée avec une nuance de tomate disent les amateurs éclairés.
- Description : arbre vigoureux, pouvant devenir grand s'il est laissé sans taille. Port pleureur et retombant pour les rameaux fructifères.

► PICHOLINE DU GARD

- Synonymes : Picholine, Colliasse.
- Zone de culture traditionnelle : Languedoc, Roussillon, Provence, Corse.
- Utilisation : olives vertes, huile.
- Rendement en huile : 15 à 18 %.
- Pollinisation : par Verdale de l'Hérault et Anglandau.
- Période de récolte : octobre novembre pour la table, le plus tard possible pour l'huile, mais avant les grands froids.
- Caractéristique : le faible rendement en huile est largement compensé par la production et plus encore par sa régularité. Les fruits sont de taille moyenne (3 à 5 g) mais leur pulpe, ferme et charnue, donne de bonnes olives de table.
- Description : sa silhouette basse et étalée est indiquée pour les petits jardins.



▲ Picholine du gard

► RIBIERS

- Synonymes : Petit Ribiers, Plant de Callas.
- Zone de culture traditionnelle : Var.
- Utilisation : huile.
- Rendement en huile : 19 à 21 %.
- Pollinisation : Anglandau.
- Période de récolte : novembre-décembre.
- Caractéristique : bonne résistance au froid et aux parasites. C'est un très bon compromis pour les jardiniers du Var amateurs d'huile fruitée et un peu forte.
- Description : grand développement, port dressé et ample.



▲ Ribiers

► ROUGETTE DE L'ARDÈCHE

- Synonymes : aucun connus.
- Zone de culture traditionnelle : Ardèche, nord du Gard.
- Utilisation : huile.
- Rendement en huile : 25 %.
- Pollinisation : auto-fertile.
- Période de récolte : novembre à début janvier.
- Caractéristique : sa très bonne résistance au froid la fait planter dans les limites de la zone de culture et les microclimats rudes, comme en Ardèche où elle est la variété la plus appréciée et cultivée sur les terrasses bien exposées.
- Description : arbre de développement moyen.



► Rougette de l'Ardèche