

# La variété Aglandau et l'olive Aglandale

L'Aglandau règne sur toute la Haute-Provence mais son territoire s'étend bien au-delà : il est aussi la principale variété du Vaucluse et s'étend historiquement, dans des proportions diverses, dans les Bouches-du-Rhône et dans nombreuses localités du Var. En revanche, on ne le trouve pas en rive droite du Rhône. Depuis la fin du vingtième siècle, l'Aglandau a été planté quasiment partout dans le midi de la France, sauf dans les Alpes-maritimes et le Nyonsais, territoires respectifs du Cailletier et de l'olivier Tanche.

Sa part dans la production oléicole française est estimé à 25% ; ce qui le place à les premières variétés à huile.

**L'Aglandau est la variété, d'olivier, la plus résistante au froid, c'est la seule variété des contreforts de Lure et des plateaux d'Albion et de Valensole, on le trouve dans les adrets du pays Dignois, sur les versants ensoleillés du Sisteronais, du Jabron et du Laragnais ...**

**De part sa résistance au froid c'est la seule variété adaptée aux climats rude l'hiver des Alpes de Haute Provence, des Hautes Alpes, du nord du Var et du Vaucluse.**

Morphologiquement, on pourrait dire que l'Aglandau est "moyen" pour tous les descripteurs. En effet, il s'agit d'un arbre moyen, de vigueur moyenne, aux fruits de taille moyenne, moyennement allongés et moyennement pointus... Peut-être est-ce parce qu'il s'agit de la variété la plus courante que nous avons pris l'habitude de la prendre pour référence. La feuille est de taille à peine moyenne, pointue, très légèrement en gouttière, d'épaisseur moyenne mais assez raide.

La véraison de l'Aglandau est très tardive. Elle est souvent précédée par un jaunissement des fruits qui les rend bien visibles sur sa frondaison foncée.

Cette véraison est assez hétérogène et de coloration variable. Dans une même parcelle, des fruits peuvent devenir rapidement violets alors que d'autres restent irrémédiablement verts. Sur les arbres peu chargés, les fruits prennent souvent une coloration partielle rose vineux, mouchetée

de vert clair. C'est un aspect très caractéristique qui permet de bien identifier la variété à l'automne.



Le noyau est assez gros. De face, il est pratiquement fusiforme. De profil, il est hémisphérique à la base, asymétrique et incurvé, pointu au sommet. La surface est assez grossière, fortement marquée par les sillons vasculaires à la base.

### **L'huile Aglandale**

En Haute-Provence, la règle est d'utiliser prioritairement l'Aglandale pour produire de l'huile. C'est en effet une variété parfaitement adaptée à ce terroir qui donne les meilleurs résultats que l'on peut espérer en culture traditionnelle.

L'olive Aglandale donne une huile réputée depuis plusieurs siècles pour sa bonne conservation, que l'on attribue aujourd'hui à une teneur élevée en composés phénoliques. Cela se ressent habituellement par une amertume soutenue et une ardeur parfois très élevée. En fruité vert, les arômes sont dominés par la verdure, la banane verte, et l'artichaut. En Haute-Provence, le fruité mûr est peu aromatique car le froid intervient rapidement. La composition en acides gras est caractérisée par des teneurs élevées en acides gras impairs. Les teneurs en acides linoléique et

linoléique sont faibles, ce qui contribue à une bonne résistance à l'oxydation.

### **Fruité vert à forte structure**

L'Aglandau donne difficilement des huiles douces au fruité mûr, surtout si l'on veut récolter avant les risques de gel. Quelle que soit la variété, le fruité mûr est difficile à réaliser dans ce terroir d'altitude. Mais la production en alternance permet aussi de subvenir à cette particularité, qui s'avère, avec une grande rusticité, la spécificité même de l'Aglandau.

### **Variations selon la date de récolte**

Les caractéristiques quantitatives des olives Aglandales et les caractéristiques qualitatives de l'huile varient en fonction de la maturité et des conditions climatiques. En rassemblant les données recueillies sur toute la période de récolte et sur plusieurs campagnes, nous pouvons mettre en forme un scénario moyen pour chacun des paramètres. Le rendement en huile, valeur importante pour les oléiculteurs, progresse tout au long de l'automne. Une augmentation régulière au cours des mois d'octobre et novembre, puis une stabilisation en décembre.

La quantité d'huile extraite varie évidemment en fonction de la quantité d'huile présente dans le fruit, mais aussi en fonction de la qualité de la trituration : plus la pâte est sèche, mieux se fait l'extraction.

L'évolution classique est une diminution au cours de l'automne. Mais elle est très liée aux conditions climatiques ; la tendance est à la baisse car, sur cette période, la tendance générale du climat est au refroidissement. En cas de réchauffement temporaire, l'amertume s'accroît. En cas de refroidissement, surtout si celui-ci est accompagné d'un vent desséchant, comme le mistral, l'amertume et l'ardence diminuent. Le fruité, représenté sur le graphique 5, évolue peu pendant la première moitié de la période. L'intensité est très élevée jusqu'à début novembre, diminue régulièrement avec l'arrivée du froid, et chute fortement mi-décembre. Au départ, les arômes sont très verts, puis gagnent en complexité et en typicité pour atteindre un plateau sur la première moitié de novembre. Ensuite, le fruité commence à s'amenuiser, si le froid persiste ou s'accroît. Une récolte trop tardive fournit des huiles moins typées, plus douces, dotées de capacités de

conservation plus faibles. Sur ces bases, chacun pourra définir son programme prévisionnel de récolte.

### **Variations selon la charge en fruits**

La spécificité de l'olivier à produire des fruits uniquement sur les rameaux de l'année précédente entraîne chez la plupart des variétés une tendance à l'alternance bisannuelle. Celle-ci s'installe dès que l'arbre se trouve en charge d'un très grand nombre de fruits, lui empêchant d'assurer la pousse pour l'année suivante. C'est avec la taille que l'on limite la production immédiate, pour éviter que l'arbre ne se trouve dans cette situation et pour qu'il porte des récoltes régulières. L'Aglandau, qui est d'une nature assez alternante, se trouve fréquemment en cycle de production bisannuel. Parfois, ce sont des parcelles entières qui prennent un rythme bisannuel.

Lorsqu'on ne taille pas un arbre qui dispose d'une belle pousse d'un an, il a de fortes chances de se charger très fortement de fruits. Au cours de l'été, l'arbre assure prioritairement la formation du noyau, au détriment de la pulpe. Ces olives, très peu attractives pour la mouche, ont un poids moyen très faible et surtout une teneur en matière sèche non grasse très élevée. La maturité de ces olives progresse très lentement. Le rendement en huile est plus bas que la moyenne. En année de forte taille, les arbres ont toujours quelques olives. Leurs caractéristiques sont évidemment orientées dans l'autre sens.

L'huile obtenue sur les parcelles en forte alternance a une amertume très faible et une fruité très harmonieux, aux notes de banane verte particulièrement marquées. Les arbres très chargés donnent donc un fruité vert très élégant, plus subtil qu'en production régulée. En revanche, les fruits issus de forte charge ne conviennent pas pour la production de fruité noir.

### **L'olive de table**

La Bérugnette, synonyme d'Aglandale, est utilisée traditionnellement dans la Vallée des Baux pour faire de l'olive cassée, en complément de la Salonenque. Elle convient à certains amateurs, mais reste amère et ferme plus longtemps. En Haute-Provence, il y a peu d'utilisation sous cette forme. En olive au naturel quelques essais ont montré des résultats excellents. Ces olives gardent une certaine amertume, mais développent

des arômes d'olives noires très complexes avec parfois des notes de fraise des bois, de pruneau et de cacao. Les olives doivent être récoltées tournantes, avant le dessèchement hivernal, dans la première moitié de novembre.

### **La pollinisation**

L'Aglandau est partiellement auto-incompatible . Il peut donc être utile d'ajouter des pollinisateurs. LePicholin et le Caillon peuvent le polliniser avec plus ou moins de succès.