PÉPINIÈRE DE LA HAUTE PROVENCE

DEPUIS 1889

Route de Sigonce 04700 La Brillanne
Tel +33(0)4 92 74 95 99 GSM : +33(0)6 81 70 24 93-07 62 65 30 30
Courriel: pdhp@pdhp.fr- www.pep-hprovence.com,

Chapit	tre 1 L'olivier	1
Chapit	tre 2 Production d'olives et consommation huile d'olive et dans le monde et en France.	2
1.	Botanique	
2.	Monde	2
3.	La France	3
Chapit	tre 3 Les cultures fruitières	8
1.	Je souhaite produire en AOP :	8
2.	Je souhaite faire une huile excellente :	8
Chapit	tre 4 Une double révolution dans la production d'huile d'olive	9
Chapit	tre 5 : Huiles d'Olives : qualités	11
Chapit	tre 6 Nos productions	13
1.	Quelques autres principales variétés françaises	13
2.	Les variétés de Toscane pour l'huile	16
NB:	le Frantoio est très résistant à la verticilliose. Quand vous plantez des oliviers dans une parcel	le qui a
aupa	rravant été plantée de fruitiers ou de vignes, seul le Frantoio résistera au dépérissement	17
La ve	erticilliose de l'olivier	17
3.	Les nouvelles variètés Lecciana $^{ extstyle \mathbb{C}}$ et Todolivo I-15 P $^{ extstyle \mathbb{C}}$	
Chapit	tre 7 Les plans d'oliviers issus de culture in-vitro (micro-propagation)	22
Chapit	tre 8 Information : des moulins à huile de qualité exceptionnelle : Moulin MORI-TEM	1
https://	/tem.it/	23
Chapi	tre 9 Nous commercialisons des oliviers d'agréments, en gros sujets	25
1.	Essentiellement de l'Aglandaou,	25
2.	Mais aussi des Tanches, des Bouteillans:	25
3.	Des variétés italiennes de Toscane en gros et très gros sujets : Frantoio, Leccino, Lecce del corno, Mar	urino, . 27
4.	Et le merveilleux pandolino	27
5.	Et des variétés décoratives en nuages (qui ne sont pas françaises)	28

Olivier & huile d'olive

Mise à jour 15 juin 2023

« Ma partie n'a pas de frontières, elle commence au premier champ d'oliviers » Maurice Janetti.

Chapitre 1 L'olivier

L'olivier pourrait être originaire d'Asie Mineure où il se serait développé de façon sauvage il y a plus de 14000 ans. Son expansion est fortement corrélée à l'apparition du climat méditerranéen. La culture de l'olivier aurait émergé en Crète entre 3500 et 5000 ans avant JC. Puis, avec le développement des échanges commerciaux et les conquêtes, elle se répand dans tout le bassin méditerranéen (Italie, Espagne, France, Maroc, etc.). Avec la découverte du « Nouveau Monde » en 1492, l'olivier atteint l'Amérique (Argentine, Pérou, Chili, Mexique, Californie). De nos jours, on le retrouve également en Australie ou encore au Japon.

La L'Olivier est l'emblème de la Méditerranée, il fait partie intégrante de l'histoire de la Méditerranée, il est un des premiers arbres cultivés, sa présence suit celle de l'homme. De nos jours il est devenu un arbre décoratif en milieu urbain. Au fil des siècles de nombreux symboles lui sont attribués :

Symbole de la paix, du pardon (réconciliation) : une colombe un rameau d'olivier dans le bec annonce à Noé la fin du déluge, et la décrue des eaux

Symbole de la victoire : les vainqueurs des jeux olympiques reçoivent une couronne de branches d'olivier, et une jarre d'huile d'olive en tant que baume sportif

Symbole sacré : huile d'olive entre dans la composition du saint chrême

Symbole de longévité, d'éternité : l'Olivier millénaire accompagne des générations, et renaissance après une disparition climatique

Symbole de force : le bois d'Olivier apporte solidité à la massue d'Hercule, le pieu en bois d'olivier d'Ulysse terrasse le Cyclope Polyphème

• Symbole de fidélité : Pénélope réserve un lit en bois d'olivier en attendant le retour d' Ulysse de son long périple Symbole de longévité et d'espérance : l'olivier est un arbre « éternel » qui traverse le temps aisément ; il existe des oliviers millénaires. La couleur verte de son feuillage persistant est signe d'espérance

L'olivier est un arbre aux vertus thérapeutiques connues depuis longtemps. Dans la Grèce antique, l'huile d'olive était notamment utilisée comme pommade pour traiter les courbatures, les ulcères ou encore le choléra.

Aujourd'hui, les bienfaits de l'olivier sont évidemment mieux connus. Dans les années soixante, une grande enquête de santé publique visant à étudier les divers modes alimentaires européens a abouti à une surprenante conclusion : les habitants de la Crète possèderaient une espérance de vie incontestablement supérieure à celle des habitants des pays d'Europe du Nord. Ceci serait dû à une alimentation saine où l'huile d'olive a une place importante.

Aujourd'hui considérée comme un « aliment santé », l'huile d'olive permet notamment de réduire le risque de maladies cardio-vasculaires, elle favorise la croissance osseuse, soigne les ulcères et prévient la sénilité.

Chapitre 2 Production d'olives et consommation huile d'olive et dans le monde et en France.

1. Botanique

Le premier olivier, l'Olivier sauvage, *Olea europaea* subsp. sylvestris, appelé l'Oléastre n'est plus guère présent que dans certaines iles, en particulier en Sardaigne, sa domestication a donné de multiples Cultivars appelés Variétés; 200 identifiés et répartis sur les 13 départements méditerranéens. (Schéma de la localisation des départements français). Leur répartition est fonction de l'utilisation de l'huile d'olive.

L'Olivier en question est *Olea europaea* L. subsp. *sativa* (Weston) Archang. Il est placé dans la famille des *Oleaceae*, (Jasmin, Frêne, Lilas, Troëne...).

Xérophyte, il est adapté à la sécheresse, les feuilles développent une petite surface, une cuticule épaisse, une face inférieure couverte de poils peltés aux reflets argentés, pour limiter l'évopa-transpiration, tout en ayant besoin d'une période humide.

Thermophile, il a besoin de chaleur, non résistant au gel, (-6° à 15° C) mais avec un certain nombre de jours de froid pour déclencher la phase d'initiation des bourgeons floraux.

Héliophile, il lui faut la présence de soleil, de la chaleur.

Sur un même arbre, toutes les fleurs sont hermaphrodites, (monoclines), blanches, les deux étamines libèrent le pollen dispersé par le vent, (anémophile), absence de nectaires même si les abeilles semblent butiner, fécondées elles donnent naissance à des drupes, un fruit à noyau à dissémination sous l'effet de la pesanteur, (barochorique), La chair est riche en composés lipidiques. Les fruits se forment sur des bois de deux ans. Les feuilles ont des propriétés médicinales reconnues depuis longtemps. (Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN).

Chez l'olivier, apparaît un groupe de bourgeons floraux, les "mignoles" qui restent fermés un certain temps, et en fonction de la météo s'épanouissent en petites fleurs dont le stigmate est prêt à recevoir le pollen, la nouaison démarre dès juin.

La silhouette de l'olivier est iconique, un tronc élargi vers la base, un tronc noueux torsadé, une écorce crevassée

L'olivier garde sa jeunesse, assure son avenir grâce à la possession d'une structure biologique

2. Monde

Tableau a. Production mondiale de l'huile d'olive

Producti	2018/2019 (en	2019/2020 (en	Variation
on	1000 t)	1000 t)	
Espagne	1790	1230	-31%
Italie	174	322	85%
Tunisie	140	350	150%
Grèce	120	300	150%
Turquie	194	225	16%
Maroc	200	145	-28%
Portugal	100	120	20%

Algérie	97	82	-15%
Total UE	2264	1989	-12%
Total monde	3178	3121	-2%

La *culture de l'olivier* occupe aujourd'hui dans le *monde* 11,5 millions d'hectares pour une production de 23 millions de tonnes d'olives, et d'huile de l'ordre 4.5 millions de tonnes, dont plus des 2/3 est produite en Europe, l'Espagne contribuant à elle seule à plus de 60% de la production de l'UE. La consommation mondiale croit régulièrement de plus de 6% par an, celle de l'UE de plus de 10% /an.

3. La France

a consommation française moyenne sur 5 ans est de 105.000 t et la production très fluctuante de 3500 t à plus de 6000t les bonnes années, avec une moyenne de 4500 t soit 4% de notre consommation.

Nb: l'Italie qui a quasi la même population que la France produits 300.000t et en consomme plus de 800.000t

- Provence Alpes Côte d'Azur 2 800 tonnes 66 %
- Occitanie 830 t 20%
- Auvergne-Rhône-Alpes 465 t 10%
- *Corse* 165 tonnes 4 %

Principales variétés cultivées : Aglandaou, Bouteillan, Grossane, Tanche, Picholine du Gard, Cailletier (Tagiasca en Ligurie), Cayon, Salonenque, Verdale de le Héraut

La production de l'huile d'olive en France est dans une phase de progrès depuis une vingtaine d'années, aussi bien sur le plan quantitatif que sur le plan qualitatif.

« Le gel de 1956 a été suivi de plusieurs plans de relance à partir de 1987. La bonne valorisation des produits a permis d'atteindre une production record en 2008–2009, mettant en avant la nécessité d'organiser une meilleure commercialisation. La production moyenne est de l'ordre de 5000 tonnes »

C. Pinatel et J. Artaud

a. Zones d'AOP



8 appellations pour les huiles d'olives : 27% de la production

- Huile d'olive de Nyons (1994) : Tanche
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence (1997) : Salonenque Aglandau, Grossane, Verdale à 80%
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence (1999) : Aglandaou, Salonenque, Cayanne à 80%
- Huile d'olive de Haute-Provence (1999) : Aglandaou 80%
- Huile d'olive de Nice (2001) : Cailletier (Tagiasca) 100%
- Huile d'olive de Nîmes (2004) : Picholine, Négrette, Noirette
- Huile d'olive de Corse Oliu di Corsica (2004) Sabine (également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra, Curtinese.
- Huile d'olive de Provence (2007) Aglandau (20 % mini), Bouteillan, Cayon et Salonenque.

Nos principales importations:

Espagne: 63.000 t, Italie: 24.000 t, Tunisie 11.000 t, Portugal 2.000 t.

b. La dégustation

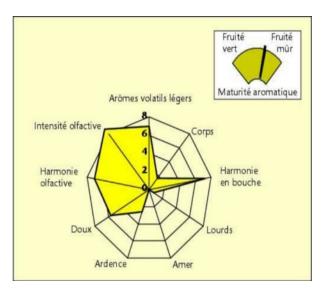
Historiquement, la première pression de la pâte d'olive se faisait à froid et la seconde avec de l'eau chaude pour favoriser la récupération de l'huile restante.

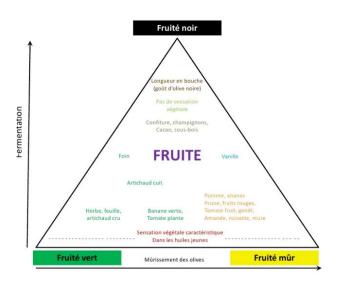
L'évolution des presses et centrifugeuses permet désormais de n'opérer plus qu'une seule pression. Les huiles sont donc forcément issues de la première pression à froid. Auparavant les olives fermentaient quelques jours avant d'être pressées pour les échauffer naturellement. En effet, les olives étant récoltées en hiver, cela permettait de libérer davantage les arômes. Au-delà de 25 à 30 °C de chauffe, au contraire, les arômes s'estompent : c'est pour cela que l'AOC françaises impose de ne pas chauffer au-delà de ces températures et de les presser au plus tôt après leur récolte.

c. Dénominations des huiles d'olives :

- ➤ Huile d'olive vierge extra : considérée comme la meilleure (concernant la majorité des huiles artisanales), avec une acidité < 0,8 %;
- ➤ Huile d'olive vierge : sans autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration, avec une acidité comprise entre 0,8 et 2 %;
- ➤ Huile d'olive vierge lampante, au taux d'acidité supérieur à 2 % ;
- ➤ Huile d'olive raffinée : produit industriel ;
- ➤ Huile d'olive de grignons : obtenue par traitement au solvant de grignons d'olive (déchets de *l'huile*), rarement utilisées à usage culinaire

d. Profils organoleptiques





e. L'AOP huile d'olive de Haute Provence :

La zone d'appellation : AOC : 1999 / AOP : 2001

Aire de l'appellation : 94 communes,80 dans Alpes-de-Haute-Provence, 2 dans les Bouches-du-

Rhône, 4 dans le Var, 6 dans le Vaucluse

Huile: Poly-variétale: Aglandaou 80 %, variétés secondaires: Picholine, Bouteillan, Tanche, autres variétés, dont pollinisatrices.

Aire géographique : 300 000 h, 410 oléiculteurs, 3 moulins, production AOP: 70 tonnes, huile 16 t environ.



f. L'Agandaou:

L'Olea europaea subsp. sativa variété 'Aglandau' .On dit Aglandaou pour l'olivier et Aglandale pour l'olive. Les noms vernaculaires : "Blanquette", "Bérrugnette", "Verdale du Vaucluse".

L'arbre

C'est le plus résistant au froid, on le trouve dans les versants exposés des Alpes de Haute Provence jusqu'à plus de 800 m. C'est la première variété française plantée, avec plus de 20%.des surfaces. Partiellement autofertile il produit plus avec des polinisateurs.

Variété la plus appréciée, la plus cultivée, présente dans les vergers, olivettes anciens et jardins de famille et la plus tardive. Elle est résistante au froid monte jusqu'à 800 m, sur les versants exposés des Alpes-de-Haute-Provence. Elle résiste assez bien à la mouche.

Elle est autofertile, mais produit plus de 10 à 15 cependant quelques fleurs sont staminées, et elle produit plus avec des pollinisateurs. Picholine, Cailletier, plus efficaces encore les polinisateurs italiens; Pendolino et Maurino Les fleurs sont regroupées en petites grappes de 10 à 20 à l'aisselle des feuilles. Le fruit ressemble à un gland, de calibre moyen, extrémité pointue, la peau (l'épicarpe) est lisse, légèrement pruiné, couleur vert-franc avec des points blancs, puis deviennent violet vineux à maturité, la pulpe (le mésocarpe) est ferme, résistante aux chocs, et au stockage, le noyau (l'endocarpe) est solidaire de la pulpe. Le fruit est porté par un pédoncule court et épais. La production des olives se fait la quatrième année.

Les vergers peuplés à 90 % d'Aglandaou constituent l'essentiel des oliveraies des départements du Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. Dans les Bouches-du-Rhône, on trouve l'Aglandau dans tous les vergers anciens, dans une proportion de 10 à 80 % des arbres. Cette variété est aussi présente dans le Var, dans quelques communes du Nord-Ouest, et à Ramatuelle. Ainsi, on estime la part d'huile d'olive française provenant de cette variété à environ un cinquième, ce qui en fait la plus importante sur ce plan.

On plante 250 oliviers ha, dans les vergers traditionnels à 400 en intensif, la production commence la 4 émé année.





Les olives

La récolte a lieu en octobre pour les olives cassées vertes et en novembre et décembre pour les olives noires cassées et l'huile.

L'aglandaou est une variété d'oliviers assez tardive, et donc peu attractive vis-à-vis de la mouche de l'olive, notamment dans le cas des arbres fortement chargés. C'est la plus cultivée en France.

Le fruit est légèrement cylindrique, court, à base large hémisphérique, et à l'extrémité pointue/obtuse, légèrement incurvée. La côte latérale est bien visible, côté pointu, sur les olives les plus grosses ou légèrement desséchées. Il ne devient jamais vraiment noir et peut être récolté avant véraison pour la production d'huile. L'épicarpe est lisse, fortement pruiné.

La pulpe est ferme, assez résistante aux chocs dus à la récolte, et au stockage éventuellement consécutif, notamment s'il s'agit de fruits petits provenant d'arbres chargés.

Le noyau est relativement gros, et assez solidaire de la pulpe. Le calibre est régulier, présentant une répartition homogène de sa mise à fruits (on observe cependant fréquemment du millerandage en cas de déséquilibres nutritionnels, avec des fruits de 2 à 3 mm, en grappes).

L'olive Aglandau





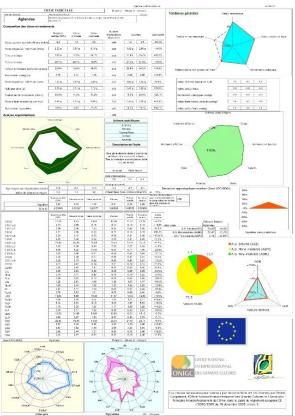
g. L'huile : fruité vert et fruité mur : profils organoleptiques

Composée à 80 % d'aglandaou, les huiles présentent une identité particulière tant sur le plan visuel (jaune à reflets verts) que sur le plan olfactif (pomme verte, pomme mûre, artichaut, foin coupé) et sur

Huile, saveur fruité vert avec : piquant (ardence) léger, et amertume, arôme : fruité vert, artichaut, de noisette fraîche et amande

Fruité mur : plus rond, plus doux avec perte d'amertume, goût d'amande, de foin coupé, sensation aromatique de *fruits mûrs* et parfois de fleurs.





Chapitre 3 Les cultures fruitières

Traditionnellement en Haute Provence l'Aglandaou et la variété dominante (base de l'AOP à minimum 80%). Le réchauffement climatique permet aujourd'hui de cultiver également des variétés plus méridionales dont celles de la Toscane célèbres pour la qualité de ses huiles d'olives.

Je souhaite planter un verger d'oliviers, nos conseils : deux orientations et une alternative :

1. Je souhaite produire en AOP:

Je me conforme aux différents cahiers des charges : 80% d'Aglandaou pour l'AOP huile de Haute Provence et je complémente avec d'autre variétés françaises ou italiennes.

2. Je souhaite faire une huile excellente :

Auquel cas nous conseillons un mixte de variétés françaises notamment l'Aglandaou, mais surtout à 50% et plus des variétés qui constituent l'AOP Toscane : Frantoio, Lecino, Lece di corno, Maurino, et Pendolino, connue pour ses qualités organoleptiques, qui en font le plus souvent des médailles aux concours internationaux et qui avec l'Aglandaou, donneront une huile originale avec beaucoup de fruité.

NB: en toutes circonstances plantez des Pendolino et/ou du Maurino (5 à 10%) ce sont les meilleurs pollinisateurs. L'Aglandaou et partiellement auto-incompatible. Ainsi vous aurez une récolte plus abondante de 10 à 15%.

♣ On peut planter une olivette pour sa propre consommation et pour ses proches.

Alors faite un mixte entre variétés françaises, selon votre situation géographique, quelques variétés toscanes : Frantoio, Lecino, Lece del corno, dont surtout quelques Pendolino, et Maurino qui sont d'excellents polinisateurs et qui augmenterons vos rendements de 10 à 15%, et quelques variétés de table : Tanche, Ascolana, Belle d'Espagne, qui sont également bonnes pour l'huile.

↓ Une alternative réservée aux plantations assez conséquentes (au moins 2 ha)

Faires des mono-crues (extractions par variété) pour chaque variété et des assemblages (comme pour le vin).

- ✓ **Plantation traditionnelle :** on peut planter de 270 à 440 oliviers à l'hectare selon la configuration du terrain et les exigences de la culture.
- ✓ Plantation en haie fruitière : de 600 à 1100 oliviers à l'hectare, de variétés spécifiques (voir ci-après : encadré « une double révolution dans la production d'huile d'olive »).

Distance entre plans	→			Haie fruitiere			Plantation traditionnelle		
Distance entre rangs	2.50 m.	3 m.	3,50 m.	4 m.	4,50 m.	5 m.	5,50 1.	6 m.	6,50 m.
3,50	1142	952	816	714	634	571	519	476	439
4.00	1000	833	714	625	555	5/50	454	416	384
4.50	888	740	634	555	493	444	404	370	341
5,00	800	666	571	500	444	400	363	333	307
5.50	727	606	519	454	404	363	330	303	279
6.00	666	555	476	416	370	333	303	277	256
6,50	615	512	439	384	341	307	279	256	236
7,00	571	476	408	357	317	285	259	238	219

Pour une production régulière, il est souhaitable, si possible d'irriguer au goutte à goutte, L'irrigation est fortement conseillée pour la culture en haie fruitière.

Chapitre 4 Une double révolution dans la production d'huile d'olive

1. Alors que la production de la majorité des olives provient toujours des producteurs traditionnels de la Méditerranée (70% des superficies et 60 des quantités d'huiles), les nouvelles exploitations se concentrent sur des vergers plus efficaces et connaissent une croissance régulière de la production.

La haute densité moderne 400 à 1100 plans /ha et super haute densité (1000 à 3000 plans/ha) les oliveraies ne représentent que 30 de la superficie mondiale des oliviers, mais leurs rendements représentent 40% de la superficie mondiale. La production peut atteindre 8 à 10 t/ha et 2000 à 2500 l d'huile à l' ha.

Cependant, dans certains pays, comme le Portugal la haute densité représente 64% du total des oliveraies, l'Espagne n'étant pas en reste, surtout en Andalousie. Quant' à la France, en Camargue, en Provence, en Occitanie, les plantations en haute densité se développent.

Les dernières plantations intensives en haie (500 à 1100 Arb/ha) « à cadre ample » repressentent un progrès par rapport aux super intensives, permettant une récolte abondante, en irrigué, mais aussi en non irrigué : nécessitant moins d'arbres, ce qui réduit l'investissement, les frais de taille, de

fertilisation, et l'utilisation des ressources en eau (-30%), de la consommation d'électricité pour le pompage, de produits phytosanitaires et ce avec un productivité à l'ha le plus souvent meilleures, des rendements et des productions plus élevées.. De plus la végétation de développe mieux, les arbres ayant plus d'espace, un port plus ample, les branches porteuses, surtout pour les nouvelles variétés (notamment Lecciana et Todolivi I-15 P, sont plus longues, et de ce fait plus productives et plus faciles à récolter. Ces nouvelles variétés ont fait preuve jusqu'ici d'aucune sensibilité face à des maladies et une tolérance aux champignons tels que le Spilocaea oleaginea ou le Verticilium.

2. : Les cultures intensives jusqu'à ces dernières années se concentraient sur des variétés comme Arbequina et Arbosana, qui sont des variétés avec une vigueur réduite, une entrée en production précoce (n+3), une productivité très élevée et constante. Mais ces variétés d'une part ne sont pas très résistantes au froid, et produisent une huile de qualité moyenne.

Les nouvelles variétés, fruit de la recherche collaborative entre universités et multiplicateurs en micro-propagation : **Lecciana**[©] et **Todolivo I-15p** [©] allient les qualités de production et de vigueur d'Arbosana, ou d'Arbequina, variétés avec les qualités organoleptiques très aromatiques comme Leccino, une meilleure résistance au froid (-15°), aux maladies, et voire à la sécheresse. De nouvelles variétés, fruits de la collaboration d'universités, de centre de R&D et de laboratoires de micropropagation sont en cours d'aboutissement avec des rendements très élevés, des profils organoleptiques intenses de fruité vert, d'herbe et d'amandes frèches, de tomates ...et des taux de polyphénols particulièrement élevés (> à 350mg/kg).

La révolution de la production d'huile d'olive de grande qualité avance en marche forcée.



Culture en haie intensive

Chapitre 5 : Huiles d'Olives : qualités

L'huile d'olive est une huile de table issue d'un fruit et non d'une graine (maïs, Colza, .soja tournesol...),

La fabrication de l'huile d'olive date du X° siècle avant Jésus Christ, les olives étaient piler dans de grands mortiers, de la pâte peu d'huile était retirée.

Les huiles d'olive vierges soit de première pression, sont obtenues sans intervention de solvants et uniquement par des procédés physiques, lavage, broyage, malaxage, décantation, centrifugation pour séparer l'huile de l'eau et des grignons (partie solides, les résidus) et l'eau, filtration, respect d'une température < de 28°C, ce qui permet de conserver tous ses antioxydants.

Dans l'huile d'olive vierge la fraction importante de lipides sont saponifiables et la fraction mineure insaponifiable. Les acides gras naturels sont des glycérides, (98 à 99 %)

les métaux lourds à l'état de trace pour catalyser des réaction d'oxydation et faciliter la dégradation des huiles). **le codex alimentarius** a fixé les limites maximales de résidu soit les pesticides

Données physico-chimiques

Le CNUCED donne la classification des huiles en fonction de leur acidité libre exprimée en acide oléique et le CODEX ALIMENTARIUS donne la teneur à respecter dans l'huile d'olive vierge.

Acides gras saturés AGS 14%

Acide gras monoinsaturés AGMI 72%

Acide gras polyinsaturés AGPI 14 % parmi ceux -ci les "acides gras essentiels" non synthétisés par le corps humains, il les trouve dans son alimentation : acide linoléique oméga 6, et acide linolénique oméga 3 .

♣ Dénomination des huiles d'olive, CNUCED 2005

L'acidité libre est exprimée en acide oléique

L'huile d'olive vierge

Huile d'olive vierge extra : acidité : <0,8g % d'acidité

Huile d'olive vierge : acidité au maximum 2g % Huile d'olive vierge courante : au maximum 3,3g %

Huile vierge lampante non propre à la consommation, acidité >3,3g % elle est destinée au raffinage en vue de la consommation ou usages techniques

L'huile d'olive raffinée

Elle est obtenue par le raffinage d'huiles d'olive, son acidité est exprimée en acide oléique maximum de $0.3g\,\%$

Huile d'olive : un couplage entre huile d'olive raffinée et huiles vierges, propre à la consommation. Son acidité est de 1g % d'acidité.

Huile d'olive de grignons, les grignons sont les déchets de la fabrication de l'huile d'olive obtenue par traitement au solvant, pas d'usage culinaire au solvant.

Appellation d'origine contrôlée AOP

En France les variétés d'huiles d'olive sont valorisées par des Appellations d'Origine Contrôlée, AOC, elles concernent huit variétés d'huile d'olive

🖶 L'huile d'olive est recommandée en nutrition et recommandée par les autorités sanitaires

✓ Composés saponifiables composés d'acides gras 99% de lipides

72% d'acides gras mono-insaturés AGMI (acide oléique)

14% acides gras saturés AGS (acide palmitique, acide stéarique)

14% d'acides polyinsaturés AGPI (acides linoléique (quantité plus importante) et alphalinoléique. (Harwood 2000), 1% Composés non saponifiables

✓ Les composés phénoliques

Bien qu'en faible proportion ils sont importants sur le plan nutritionnel et la santé.

Ce sont des antioxydants, car ils protègent les acides gras contre l'oxydation, ils concourent à la saveur piquante, l'astringence et l'amertume (Brenes 2000). Ces composés sont variables d'une variété à l'autre et fonction du stress hydrique. L'oléuropéine est le composé phénolique présent dans la jeune olive qui diminue au cours de la maturation et est présent dans les feuilles. (et ligstroside)

- ✓ Les flavonoïdes, apigénine, la lutéine
- ✓ Les tocophérols ou vitamine E, antioxygène
- ✓ Les composés aromatiques ils sont volatils à température ambiante. et responsable des arômes. ils résultent de l'oxydation des acides gras

🖶 L'olivier, son pouvoir anti-oxydant

Les composés anti-oxydants des oliviers en neutralisant les radicaux libres des cellules qui sont responsables de leur vieillissement, sont bénéfiques à la santé. La concentration en composés anti-oxydants des olives dépend des conditions climatiques (chaleur, sécheresse, vent...)

Gemmothérapie

Le bourgeon de l'olivier n'est protégé pas par des écailles, il est formé des premières feuilles embryonnaires, c'est une caractéristique des plantes xérophyte, adaptées à la sécheresse. La gemmothérapie est une branche de la phytothérapie. Elle utilise les tissus embryonnaires des bourgeons et des jeunes premières feuilles. Le "macerat"de bourgeons est obtenu par macération dans un mélange d'eau, d'alcool, de glycérine. Il est utilisé en dilutions infinitésimales par voie interne.

Les polyphénols sont des composés importants dans les bourgeons et les feuilles

Les bourgeons et les jeunes feuilles sont riches en **oleuropéine**, en tanin et qui donne comme tous les tannins une amertume. On s'efforce de diminuer ce composé dans les olives par fermentation lactique ou par la saumure car l'oleuropéine caractérise la saveur des olives. Les tanins protègent la plante des parasites.

Les bourgeons et les feuilles ont d'autres polyphénols, les **flavonoïdes** sont des pigments des végétaux apportant une coloration jaune, les fleurs blanches sont riches en flavonoïdes, qui changent de composition à la fécondation, en jaunissant.

La margine du Grap'Sud

Un projet breveté, le groupe Grap'Sud travaille sur les margines pour extraire les principaux composés phénoliques (hydrotyrosol et tyrosol) afin d'utiliser leur pouvoir anti-oxydant favorables à notre santé, dans ce cas pas de lipides.

Ces composés ont de nombreuses vertus médicales, nutritionnelles, antioxydante, hypotensive, hypoglycémiante, des vertus largement utilisées dans le régime méditerranéen sans pour autant les identifiés dans le passé.

- ✓ Ils empêcheraient la formation des plaques amyloïdes
- ✓ Fonction anti virale anti microbienne stimule le système immunitaire antioxydant puissant plus que la vitamine.C.

L'utilisation thérapeutique de l'olivier, depuis des temps anciens, est un anticholestérol, anti glycémique et hypertension, anti inflammation, lutte contre les bactéries. Il est antihypertenseur léger, antidiabétique, anti-oxydant, hypoglycémiant, antibactérien, les feuilles luttent contre les infections virales bactériennes, fongiques

Les principes actifs oleuropéine, triterpènes flavonoîdes acides phénols comme acide caféique des tanins

Chapitre 6 Nos productions

Nous produisons et commercialisons, avec nos partenaires pépiniéristes, pour des cultures fruitières 20 variétés (liste ci-après) en sujets de 1 an, 2 ans en containers de 3 l, et en 4/5 ans en pots de 30/50 l dont de l'**Aglandaou** (ci-dessus) pour plus de 50%, mais avec une tendance d'augmentation en complément de variétés toscanes et de quelques variétés originales.

1. Quelques autres principales variétés françaises

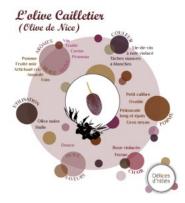
♣ Bouteillan : originaire d'Aups en Provence, aussi dénommée Benesage, Redounan, Cayanne, Plant d'Aups et Plant de Salernes. Rustique, surtout cultivée dans le Var (AOP), bonne résistance au froid, bon rendement en huile.

Huile onctueuse en bouche, appréciée des gourmets, couleur jaune verdâtre, goût : fruité vert, avec des arômes végétaux, herbacés (foin). Qui évoluent vers de la poire mûre.



↓ Cailletier-Caillette : Tagiasca en Ligurie, Niçoise, Cayet, Grassenc, Olive de Grasse, Pendoulier. Cultivée dans les Alpes-Maritimes, dans l'Est du Var, en Ligurie. : Taggiasca en Italie Connue comme Niçoise, olive noire de Nice, Cayet, Grassenc, Olive de Grasse, Pendoulier et pleureur, peu résistant au froid (-8 à -10°C) et assez sensible aux maladies.

Huile à fort rendement, particulièrement douce en fruité mur, lorsque les olives sont récoltées tardivement, et peut fournir des huiles au fruité très intense avec une dominante d'amande fraîche lors de récolte précoce. C'est la seule variété autorisée pour l'AOP huile d'olive de Nice.



Caillon-Caillone: Désignée localement 'Entrecastellen, Plant d'Étranger, Nasies, Montfortaise, Race de Montfort. En Algérie «'Roulette de Sóuma'. Résistance moyenne au froid. Arbre de moyen développement a port dressé et à mise a fruit rapide. Utilisé principalement pour l'huile (18 à 22 %) douce, au fruité dominé par un goût de tomate.

♣ Grossane : Bouches du Rhône, vallée des Baux-de-Provence en particulier (AOP). Assez résistant au froid. Arbre de fort développement à port étalé mais avec des rameaux. Son port étalé avec étalement de rameaux.

Olive sphérique noir violacé, gros calibre pédoncule court et épais, le noyau est sillonné,

Pour la table : préparée piquée au sel, huile douce, fine et fruitée (pomme) mais de faible rendement, mise à fruit rapide. Huile douce et harmonieuse, pressée en fruité vert elle est sans ardence ni amertume.



Lucques : variété ancienne originaire d'Italie (de la ville de Lucques en Toscane),. Elle est une variété du Languedoc, Roussillon, très présente en Occitanie, oms vernaculaires : Lucquoise, Oliva Lucchese, Oliverolle, Plant du Languedoc

Autostérile nécessite un polinisateur, peu sensible au froid, assez sensible aux maladies et assez alternante. Olives allongées, en forme de croissant, à peau lisse, charnues. Elle est préférée pour son olive de table gastronomique, "le diamant vert". Elle a reçu un AOP en 2015, et son huile est de haute qualité et en huile. Récolte en septembre pour les olives vertes, en novembre et décembre pour l'huile. L'huile extraite : fruité mûr léger, aux arômes de pomme et d'amande.



Picholine : Elle est originaire du Gard et répandue sur tout le pourtour méditerranéen, Bouches-du-Rhône, Gard, Corse.

Noms vernaculaires: Coiasse, Colliasse, Fausse Lucques, Piquette.

Réputée pour ses olives vertes elle a été la première à être utilisée pour la préparation de l'olive de table en France. Elle est peu sensible aux maladies, moyennement résistante au froid, peu sensible aux parasites. Elle est autofertile certaines fleurs sont staminées, les pollinisateurs sont nécessaires pour un bon rendement.

Le fruit, la Picholine ou "Pigeoulina" a la forme d'un cœur de pigeon, la peau (épicarpe) a une couleur d'un vert soutenu, de calibre moyen, un pédoncule long et épais, la pulpe (le mésocarpe) ferme, blanc à rosé, le noyau (l'endocarpe) effilé et pointu. Les olives vertes sont récoltées en septembre, les olives noires en octobre.

Huile, saveurs : légère amertume, la piquant (ardence), arôme : végétal prune, amande vanille Variété très répandue en France, dans tout le sud. A.O.P huile de Nîmes:



Sélonenc-Sélonenque: Elle est originaire de Salon-de-Provence, Olivier "Salmonenque", noms vernaculaires: Plan de Salon, Salonen, Sauren, Varagen, "Selounenco", elle est présente principalement dans les Bouches-du-Rhône. Elle est aussi bien utilisée pour les olives cassées que l'huile. Elle est résistante à la sécheresse, peu sensible à l'œil de paon. Elle peut se cultiver sur sols calcaires.

Auto fertile, elle a besoin de pollinisateurs : 'Bouteillan', 'Verdale de l'Hérault', 'Caillon'

L'olive est piriforme, une base renflée, une extrémité effilée, un pédoncule long et mince. La peau (l'épicarpe) a une couleur uniforme, clair tirant sur le jaune, la pulpe (le mésocarpe) a une chair blanche, une consistance un peu molle, le noyau (l'endocarpe), est côtelé et piriforme. (Délices d'initiés).

Huile, huile est douce, onctueuse, saveur : fenouil, arômes : fruité vert , artichaut, noisette

Tanche : Origine sud de la Drôme (26), vallées de l'Ouvèze, Buis-les-Baronnies, de l'Eygues, Nyons, et Nord du Vaucluse.

Très bonne résistance au froid, sensible à la mouche et au cycloconium, arbre vigoureux à grand développement, Les Olives de la Tanche sont des olives de bouche uniques et l'huile est de grande qualité.

Les olives sont de gros fruits, pesant jusqu'à 6 grammes, l'épicarpe est marron violacé à noir, ridé, le pédoncule long et mince part d'une large dépression, la pulpe (le mésocarpe) est charnue couleur "bure de moine", le noyau (l'endocarpe) est gros et présente une petite dépression avec des rides profondes. Cette olive a des arômes de clou de girofle, de cerise et de pruneau, de chocolat. Elle est la première olive qui a bénéficié une AOC en 1994 puis AOP.

Huile, ce sont les plus petites olives qui sont utilisées pour la fabrication de l'huile, la saveur douce, arôme : fondus de noisette, et de pomme. Le bassin de **Nyons** a été la première seule a produire une huile AOC 1994 puis AOP 1997

AOP Nyons, huile douce au fruité mûr, se caractérise par des arômes fondus de noisette et de pomme. Grande qualité d'olives noires confites.



→ Verdale: Origine Carpentras (84). Bonne résistance au froid, aux parasites (mouche), sensible à la sècheresse, elle est souvent attaquée par le champignon *Verticillium dahliae* et *le Fusicladium oleagineum*, soit "maladie de l'œil de paon" l'olive est sensible à la mouche de l'olivier *Bactrocera oleae*

Arbre de moyen développement à port ouvert. Huile d'olive et confiserie d'olives vertes avec une note discrète d'herbe fraîche. Huile douce aux arômes intense de noix fraîche.

2. Les variétés de Toscane pour l'huile :

Le Frantoio

De la Toscane, dont il est originaire, il s'est répandu dans pratiquement toutes les régions oléicoles du monde. Son port luxuriant avec de longues branches fructifères et descendantes, les feuilles lancéolées et en forme d'hélice.

Vigoureuses, au port expansif, est épais et luxuriant. Les longues branches fructifères flexibles et pendantes ont des sommets ascendants. Les feuilles sont de taille moyenne, de forme elliptique-lancéolée avec une surface du limbe parfois en forme d'hélice. Autofertile, profite de la pollinisation croisée; le « Pendolino », le « Leccino», et le « Maurino » se sont révélés d'excellents pollinisateurs.

Les fruits, de forme ellipsoïdale allongée, ont une taille moyenne et se caractérisent par une maturation plutôt tardive et progressive, la teneur en huile est élevée et la qualité du produit est excellente. Si les conditions de culture sont bonnes, le "Frantoio" s'avère être une variété généreuse, avec une productivité élevée (18 à 22% d'huile) et une faible incidence d'alternance. Il s'adapte assez bien aux différentes conditions de sol.

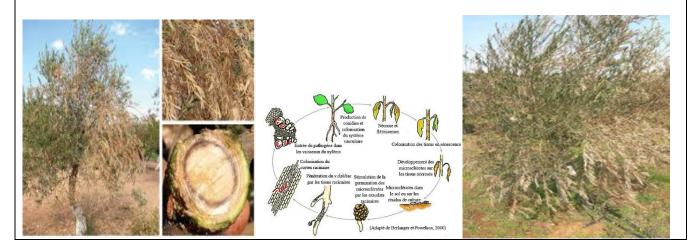
Huiles caractérisées par un fruité moyen, amer et épicé, avec une pointe dominante d'amande fraîche et de légères sensations d'herbe/feuille et d'artichaut.





NB : le Frantoio est très résistant à la verticilliose. Quand vous plantez des oliviers dans une parcelle qui a auparavant été plantée de fruitiers ou de vignes, seul le Frantoio résistera au dépérissement.

La verticilliose de l'olivier



Le Leccino

Originaire de Toscane, son port harmonieux est apprécié en tant qu'arbres ornementaux C'est certainement le cultivar d'olive le plus connu, le plus répandu et le plus cultivé, non seulement en Italie, mais aussi dans le monde.

Variété très rustique, résiste bien au froid, peu sensible à la gale, et à l'œil de paon, alors qu'elle est assez sensible aux attaques de mouches. Elle est rustique, résiste au froid (-15°à -18° C.) peu sensible à la gale, au *Cycloconium*, l'œil de paon, mais sensible à la mouche de l'olivier, *Bactrocera oleae*; elle peut se cultiver au nord de la Loire. Elle est auto fertile pour une production élevée il faut des pollinisateurs.

Les arbres de Lecciano ont une grande vigueur avec un élégant port élargi qui les rend également appréciées comme ornementaux. La fructification est abondante, constante, les fruits, caractérisés par une maturation assez précoce, ont une teneur en huile de 15 à 18%.

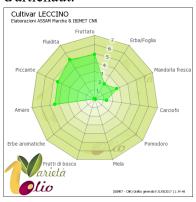
Les olives sont noires, grosses de très bonne qualité, se consomment en saumure.

Les olives, si elles sont récoltées tôt, avant la véraison, on obtient une excellente huile parfumée, fraîche, fruitée, si elles sont récoltées à une période plus avancée, on obtient des huiles moins

agressives de fruitier mur, douces et rondes, sans pics aromatiques particuliers. Les fruits se prêtent également à la consommation de table (olives noires en saumure).

Autostérile, elle a besoin de l'action pollinisatrice de variétés telles que "Pendolino", "Maurino" et "Frantoio".

Huiles caractérisées par un niveau de fruité moyen, un niveau d'amertume et de piquant moyenléger, avec une pointe dominante d'amande fraîche et de légères sensations d'herbe/feuille et d'artichaut.





Le Lecce del corno

Variété d'origine toscane, ces dernières années, elle a connu une grande réévaluation pour la particularité de ses productions, avec une mise à fruits dès la troisième année de plantation et pour ses caractéristiques de haute rusticité. Les plantes de vigueur moyenne ont un port expansif et une couronne très épaisse. Les fleurs sont autostériles et nécessitent une pollinisation croisée, avec les autres variétés traditionnellement cultivées en Toscane ("Frantoio", "Pendolino", « Leccino » et "Moraiolo », « Maurino » La fructification, souvent très élevée, est toujours assez constante. Les fruits mûrissent très lentement et restent verts longtemps. L'huile, 15 à 22% de rendement, est très appréciée pour ses qualités organoleptiques incontestées. Il résiste bien au froid et à la stagnation de l'humidité atmosphérique, il tolère également bien les adversités parasitaires les plus courantes de l'olivier, dont la mouche. Il s'avère particulièrement adapté aux terroirs des arriérés pays à dominante calcaire.

Huiles caractérisées par un niveau de fruité moyen-intense, amer et épicé, avec des notes dominantes d'herbe/feuille et d'artichaut et des sensations légères d'amande fraîche et de tomate.





Le Pendolino

Variété répandue connue dans toute l'Italie comme pollinisateur étant le plus important pour cet usage. Caractéristiques : très bonne vigueur, des branches très longues, souples et retombantes, fructifères, qui donnent aux arbres le port caractéristique qui justifie leur nom. Les feuilles sont de forme étroite et lancéolée, les fruits ellipsoïdaux et légèrement asymétriques sont de taille moyenne.

La productivité est toujours élevée et constante et la maturation des fruits est précoce et contemporaine. La quantité d'huile disponible est abondante et sa qualité, jusqu'ici sous-estimée, est excellente.

En effet, l'huile se caractérise par des particularités organoleptiques appréciables. Ses fleurs produisent une énorme quantité de pollen. Le le "Frantoio", le "Moraiolo" et le "Maurino" sont de bons pollinisateurs du "Pendolino".

Variété rustique, résiste bien même au froid, seule une certaine sensibilité à la fumagine est signalée.

Huiles, rendement 18 à 22 %, caractérisées par un niveau de fruité moyen-intense, amer et épicé, avec une pointe dominante d'amande fraîche et de légères sensations d'herbe/feuille et d'artichaut.





Le Maurino

Variété très utilisée pour la production d'huile en Toscane dans les provinces de Lucca et Pistoia, également dans d'autres régions car c'est un excellent polinisateur. Le Maurino n'est pas très haut, mais avec un feuillage très dense, l'ensemble est très décoratif. Les feuilles lancéolées, convexes et sont d'un vert clair caractéristique.

Résiste bien au froid et à la teigne. Autostérile il pollinise les autres variétés et est pollinisé par toutes les autres variétés de Toscane et de la plupart des autres variétés.

Les fruits sont de petite dimension, très abondants et précoces, l'huile est de très grande qualité.





3. Les nouvelles variètés Lecciana© et Todolivo I-15 P©

Lecciana©: Il s'agit d'une nouvelle variété pour la production d'huile qui apporte une meilleure qualité nutritionnelle, dans le cadre du SHD. Il s'agit d'un hybride entre deux variétés 'Leccino' fleurs mâles et 'Arbosana' fleurs femelles, une recherche entre deux universités Agromillora Iberia S.L.U. et l'Université de Bari en 1998. Elle a été présentée Borgo Incoronata (Foggia It) le 15 novembre 2021. Les inventeurs du droit végétal sont Salvatore Camposeo et Gaetano Alessandro Vivaldi de l'Université de Bari et Marisa Cunill Canal d'Agromillora Research.

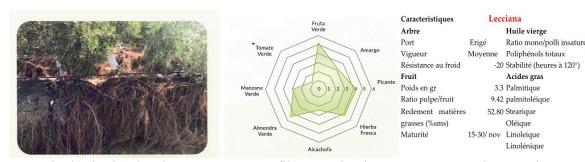
Elle est produite essentiellement en Espagne par Agromillora



La productivité est très élevée et constante, entrée en production très précoce en 3 éme année, vigueur réduite, très intéressante pour les cultures intensives, époque de maturation tardive, vigueur moyenne, semblable à l'Arbequina, port érigé et feuillage de bonne densité, nouaison élevée (5%), productivité en intensif (1100 arbres /ha) 8 à 10 t d'olives, 2000 à 2500 d'huile /ha.

Bon calibre des fruits, supérieur à 3 gr, très haute productivité par arbre, comme Arbequina, sensibilité moyenne-basse à la mouche, comme Arbosana.

Rendements en huile entre 17% et 22%, huiles d'excellentes caractéristiques chimiques et sensorielles héritées de Leccino, acidité d'environ 0,3%, médianes de fruités, amer et épicé élevées (un peu plus de 4,0), 360 mg/kg de polyphénols, qui est une huile quasi médicinale, excellente résistance au gel (-15°).



Racinaire hérité d'Arbosana

Profil organoleptique

Lecciana analyse

362mg/kg

1.22

2.21

71.05

8 11

0.74

♣ Todolivo I -15 P©

Fruit de 19 années de recherche et d'expérimentation de l'université de Cordoue, en croisant par la pollinisation plus de 38 variétés, Todolivo I-15P représente une étape majeure dans l'obtention de nouvelles variétés d'oliviers. En plus de devancer ses parents en productivité elle surclasse toutes les variétés traditionnelles produisant une huile de grande qualité, de couleur vert pomme, au fruité est intense et varié. En bouche, elle est douce et équilibrée, avec une légère amertume et un piquant un peu plus intense, ce qui la rend très agréable au palais.

Elle possède un taux d'acide oléique élevé ;

Précoce en production (N+3), resistente au froid (-20°), et aux principales maladies, aux attaques de champignons, tels que le Spilocaea oleaginea ou le Verticilium.

Une variété qui enthousiasme le monde de l'oléiculture et qui permettra aux agriculteurs d'obtenir une plus grande rentabilité sur leurs propriétés et de produire une nouvelle huile unique au monde.





Caracteristiques	Todoliv	o I -15 P	
Arbre		Huile vierge	
Port	Ouvert	Ratio mono/polli insatu	10.20
Vigueur	Moyenne ba	Poliphénols totaux	343mg/kg
Résistance au froid	-15	Stabilité (heures à 120°)	13.70
Fruit		Acides gras	
Poids en gr	2.80	Palmitique	12.75
Ratio pulpe/fruit		palmitoléique	0.80
Redement matières	49.95	Stearique	2.63
grasses (%sms)	15-30/ nov	Oléique	72.09
Maturité		Linoleique	9.73
	10.50	Linolénique	0.66

Ces variétés sont auto-incompatibles, les pollinisateurs sont notamment Pendolino, Maurino, Frantoio, Leccino.

4) Les variétés d'olives de table et une originalité : l'olive blanche-Lococarpa.

L'Acolana tendre

C'est l'une des variétés de table les plus prisées et appréciées. Elle s'est en fait largement répandue en Italie et dans d'autres pays comme la Californie, le Mexique, l'Argentine et Israël. Les oliviers **Ascolans**, ont une grande vigueur, une couronne touffue dense. Les feuilles, de couleur vert vif, typiquement hélicoïdales, sont plus larges dans la moitié supérieure. Les olives sont très grosses, ellipsoïdales, parfois un peu asymétriques. Leur couleur, avant véraison, est verte avec des reflets jaunâtres, puis passe du rouge-violet au noirâtre. L'huile à une acidité réduite, très légère, fruitée, herbacée, au goût doux et harmonieux, de couleur vert tirant sur le jaune.

Les fruits, très prisés, sont assez délicats et nous recommandons de les récolter avant qu'ils ne deviennent jaunâtres. Ils entrent tôt en production et dans des conditions de culture optimales, ils garantissent des productions élevées et constantes.

Autostérile, l'Ascolan a des pollinisateurs adaptés tels que le Pendolino, le Leccino. Il résiste bien au froid et aux autres adversités, il est sensible à la mouche.

Pour les recettes d'olives **Ascolane**, le plus souvent frites et farcies suivre les liens : www.ricettedellanonna.net/olive-alla-ascolana/; www.ricettedellanonna.net/olive-allascolana/;





♣ La Belle d'Espagne

Variété très cultivée pour les olives de table. Les arbres sont assez vigoureux, avec un feuillage épais et des branches fructifères pendantes, encore plus sous le poids du fruit (en moyenne 10 à 12 grammes).

Autostérile, sa production nécessite une pollinisation croisée : le Pendolino, le Maurino se sont avérés être de bons pollinisateurs.

Très bonne productivité, mais sujette à l'alternance. Les fruits de grandes dimensions, avant de tourner, sont vert clair et à maturité ils prennent une couleur violacée foncée. Les drupes de la

Bella di Spagna sont grosses et bien adaptées à la préparation d'olives vertes. Variété rustique, elle résiste bien aux principales adversités climatiques et démontre une grande tolérance à la gale.

Et une curiosité : la fameuse Leucocarpa

Variété d'origine grecque présumée, très répandue pour ses caractéristiques ornementales particulières. Pour sa couleur dans le passé, **Leucocarpa** était associée au concept de pureté et était cultivée près des églises et des monastères. L'huile était utilisée pour des rites sacrés : l'extrême onction, la consécration des églises.

Autosterile, polinisation Frantoio, Pendolino, Maurino, Leccino.

Vigueur moyenne-élevée, port plutôt élargi, couronne épaisse, feuilles lancéolées elliptiques de couleur vert foncé intense, assez rustique, tolère bien les basses températures, insensible au cycloconium, productivité élevée et constante.

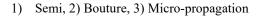
Lors de la véraison la dégradation de la chlorophylle et l'augmentation d'anthocyanes donnent aux olives leur couleur noir-bleu. Chez Leucocarpa il n'y a pas de synthèse des anthocyanes. Huile très claire, transparente, très douce. Comme olive de table elle a un intérêt, mais doit être cueillie avec grande délicatesse.



Chapitre 7 Les plans d'oliviers issus de culture in-vitro (micropropagation)

Dès l'automne 2024 nous commencerons à disposer de plan d'aglandaou obtenus en micro-propagation. Les plans obtenus en micro-propagation ont l'avantage d'avoir un racinaire plus développé et donc d'être plus robustes, mieux résister à la sécheresse, et d'être de ces faits plus productifs.







1) bouture 2) Micro-propagation

Ci-dessous plans de 1, 2 ans et de 5 ans de d'Aglandaou, Frantoio, Leccino, Lecce di corno, Pendolino, Maurino





Plans de 1 an disponibles : boutures en 2023 et micro-propagation en 2024



Nous commençons un projet de R&D pour créer à partir de l'agladaou un nouvelle variété avec le croisement de l'agladaou avec Arbosana, ou Arbequino afin de produire vers 2026/27 et plus, des plans en micro-propagation alliant les qualités organoleptiques exceptionnelles de l'Aglandou, avec les qualités racinaires et végétatives des Arbosana et des Arbequino, permettant la culture den haies fruitières.

Chapitre 8 Information : des moulins à huile de qualité exceptionnelle : Moulin MORI-TEM https://tem.it/

Le processus est simple mais vraiment innovant il est tiré des techniques de vinification qui évitent l'oxydation et privilégient la qualité des olives, qui doivent être travaillées dans les 4 à 6 h après la récolte.

Les olives sont nettoyées des feuilles et des branches avec une machine appelée DLE, qui signifie : défoliation, lavage, élévation après lavage, elles sont séchées avant de passer au pressurage différentiel avec un système de coupe rase à tambour, qui fait des tranches fines et évite l'oxydation du pressage, la pâte résultante tombe dans le malaxeur.

C'est ici que le procédé change par rapport à la machine à pression, en effet la pâte d'olive au lieu de passer dans la presse, se retrouve dans une centrifugeuse horizontale sous vide qui sépare le solide du liquide en deux phases : d'un côté le grignon sort avec l'eau, de l'autre l'huile. Le processus est terminé et le produit ne s'oxyde pas du tout ne chauffe pas, et ne touche pas les matières potentiellement polluantes telles que les margines"

Il permet pour des exploitations oléicoles des quelques hectares et/ou des regroupements de petits producteurs d'avoir son propre moulin, de produire des huiles d'olives de très grandes qualités avec des taux de polyphénols très importants.

MORI-TEM travaille depuis des décennies dans le processus de sensibilisation à la haute qualité, en collaborant avec diverses entreprises et institutions de recherche nationales et étrangères.

L'entreprise exporte vers 81 marchés étrangers. Outre l'Italie, les principaux sont : Espagne, Portugal, France, Autriche, Allemagne, Slovénie, Croatie, Grèce, Turquie, Israël, USA, Canada, Pérou, Chili, Brésil, Argentine, Maroc, Tunisie, Algérie, Egypte, Liban, Afrique du Sud, Japon et Australie.

Voir entretien avec Giorgio Mori (en italien): https://www.tuscanypeople.com/oliomio-giorgio-mori-tem/

Chapitre 9 Nous commercialisons des oliviers d'agréments, en gros sujets.

1. Essentiellement de l'Aglandaou,

2. Mais aussi des Tanches, des Bouteillans:

issus de nos terrains, et/ou de vergers de Haute Provence gagnés par l'urbanisation et quelques sujets en « nuage », tous conservés en Air-pots, ils peuvent être plantés toute l'année.

Aglandaou, Tanches 20-30 ans en Air-pot









Aglandaou séculaires, issus d'un verger Peyruis (disponibles chers nous)

Nb : Transport spécial vu les tailles







3. Des variétés italiennes de Toscane en gros et très gros sujets : Frantoio, Leccino, Lecce del corno, Maurino,





4. Et le merveilleux pandolino



5. Et des variétés décoratives en nuages (qui ne sont pas françaises)



