

Botanique

Famille des Oléacées - Genre : Olea - Espèce : europea

Cette famille regroupe les lilas, troènes, forsythias, jasmins et frênes.

L'olivier se décline en deux sous-espèces.

- Sous-espèce *sativa* ou olivier cultivé.

Arbre à croissance lente, à tronc noueux chez les sujets anciens, recouvert d'une écorce grise. La base du tronc est renflée et forme le souchet. Cette protubérance permet à l'arbre de résister à la sécheresse et de repartir en cas de gros gel.

Les feuilles sont persistantes, petites et lancéolées, elles sont adaptées à la sécheresse estivale, la face supérieure est cireuse et vert foncé. La face inférieure est recouverte d'un fin duvet blanc argenté.

La floraison passe pour être inaperçue, les fleurs blanches ne font que quelques millimètres, elles sont en grappes de 30 à 40 fleurs, la floraison dure une dizaine de jours. La fleur est composée d'un calice de 4 sépales, surmonté d'une corolle à 4 pétales blancs et au centre les étamines contenant le pollen. A la base se trouve l'ovaire à 2 cavités contenant 2 ovules. La floraison a lieu entre le mois de mai et le mois de juin selon les régions. Le fruit est composé de trois éléments, la peau, la pulpe et le noyau. L'olive est unique dans le monde des fruits, ce n'est pas le noyau qui contient l'huile mais la pulpe.

- Sous-espèce *oleaster* ou oléastre (olivier sauvage). Buisson épineux ou non, ne dépassant pas 5 à 6 mètres qui poussent spontanément en compagnie du pistachier lentisque autour de la Méditerranée. Cette association végétale se nomme « oleolentiscetum ». Cette végétation se rencontre autour de Nice et de Menton, dans l'Aude, les Pyrénées Orientales et la Corse.

Les oliviers sont des arbres qui peuvent vivre des centaines d'années, voire un millénaire.

Variétés étrangères

Uovo di piccione (œuf de pigeon) : variété d'Italie. Très grosses olives de table, riches en huile. Arbre à croissance lente qui préfère les conditions arides. Bon pollinisateur.

Picual : variété d'Espagne. Olives de table et à huile. Variété commerciale très importante en Espagne. Croissance rapide et fruits riches en huile.

Kadesh : variété d'Israël. Olives de table de très bonne qualité, avec une teneur relative faible en huile. Beaucoup de chair par rapport au noyau. Très savoureuse, bon rendement.

Kalamata : variété de Grèce. Excellente olives de table, de très haute qualité, riches et au goût fruité. Produit également une bonne huile. Maturité tardive. Multiplication difficile par bouturage. Le greffage est le mode de multiplication le plus employé. Plein soleil.

Les parasites et maladies

Xylella fastidiosa

C'est une bactérie, un agent pathogène important chez de nombreuses plantes. En effet plus de 300 espèces végétales sont dites plantes « hôtes » de cette bactérie. Elle provoque un danger sanitaire de 1^{ère} catégorie, véhiculée par des insectes (pucerons...). Elle cause plusieurs maladies comme la « phoney peach disease » du pêcher (dans le sud des Etats-Unis), le « leaf scorch » du laurier-rose, la maladie de Pierce de la vigne en Californie et la chlorose variéguée des agrumes sur orangers au Brésil ou dans d'autres pays (la bactérie semble pouvoir infecter tous les cultivars de *Citrus sinensis*).

Introduite en Europe et identifiée en octobre 2013, elle décime depuis quelques années les oliviers de la région des Pouilles, dans le sud de l'Italie, menaçant depuis son introduction l'ensemble du pourtour méditerranéen. En avril 2015, la France interdit l'importation de végétaux sensibles à la bactérie provenant des régions atteintes, et quelques jours plus tard la bactérie est identifiée au marché de Rungis sur un caféier ornemental originaire d'Amérique centrale, mais quelques semaines plus tard cette mesure est abrogée. En juillet 2015, la bactérie est trouvée à Propriano en Corse sur un polygale à feuilles de myrte planté en 2010, ainsi que sur des plants de genêts d'Espagne. La souche trouvée en Corse est identifiée comme appartenant à la sous-espèce *multiplies*, différente de celle de *pauca* affectant les oliviers des Pouilles. Début octobre 2015, sa présence est confirmée à Nice dans les Alpes-Maritimes.

Symptômes : dessèchement et mort rapide de la plante.

Les moyens : mettre en place une zone infectée et une zone tampon

Zone infectée : rayon de protection de 100 m. autour du lieu de la découverte de la bactérie (traitement phyto, abattage, destruction).

Zone tampon : rayon d'au moins 10 km. Autour de la zone infectée avec restrictions de circulation des végétaux spécifiques.



Les Oliviers



Société d'Horticulture de Touraine

35 boulevard Tonnellé 37000 Tours

Tél : 02.47.49.26.48

mel : shotfleurissement37@wanadoo.fr

www.shot37.fr

**Société d'Horticulture
de Touraine**

Histoire (origine)

L'homme a commencé à cultiver l'olivier au Proche-Orient dans la partie la plus orientale entre 4000 et 6000 ans avant notre ère. D'abord cantonnée au « croissant fertile » (Palestine, Syrie, Phénicie), sa culture s'est développée puis propagée à l'ensemble du bassin méditerranéen au fil des déplacements des peuples de l'Antiquité. Vers 1500 avant J.C., la culture de l'olivier était très importante. Au début de notre ère, les romains la répandirent dans la partie occidentale du bassin méditerranéen (France, Espagne, Afrique du Nord). En Gaule, l'arrivée de l'olivier s'est concrétisée à Massilia (Marseille aujourd'hui). L'olivier cultivé fut planté dans le Sud de la France, notamment sur les collines de Provence, le Languedoc et la Côte d'Azur. En février 1956, l'hiver rigoureux anéantit la culture de l'olivier. Beaucoup d'oliviers repartirent de souches. Aujourd'hui l'olivier occupe le sud de la Drôme et de l'Ardèche, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées Orientales, le Var, les Alpes Maritimes et la Corse.

Culture

Sol : Les oliviers ne prospèrent qu'en sol sec, léger mais profond et redoutent l'humidité. Ils poussent souvent dans des sols très pauvres où aucun autre arbre ne fructifie. Ils supportent également des pH variés de très acides à très alcalins (8,5). Au début les jeunes plants d'oliviers devront être suivis en arrosage.

Exposition : Plein soleil. Les jeunes plants devront être tuteurés dans les zones ventées. L'olivier supporte les milieux salins côtiers.

Température : Le climat idéal est le climat méditerranéen avec des longs étés chauds et des petits hivers au froid hivernal. L'olivier est généralement assez rustique et peut supporter -12°C quand il est en dormance, mais pas sur de longues périodes. A partir de -15°C , il gèle, selon les variétés.

Taille : La taille permet d'éviter les récoltes alternées et maintient l'arbre à une taille raisonnable. Il est préférable de supprimer les branches basses et les drageons. Essayer de maintenir le centre de l'olivier ouvert pour permettre à l'air et la lumière d'y pénétrer. Tailler l'extrémité des tiges jeunes et longues pour donner à l'arbre une forme évasée, avec 3 à 5 branches charpentières. Les branches trop enchevêtrées ou abimées peuvent être rabattues et repartiront sur du vieux bois.

La culture de l'olivier pour les olives

Un olivier peut donner 40 kg d'olives, mais en réalité la récolte est moins importante. Les arbres issus de bouture ou greffés commencent à fructifier au bout de 2 à 3 ans. Le plein rendement au bout de 8 à 11 ans, ensuite l'olivier reste productif pendant plusieurs décennies. Les oliviers issus de semis ne fructifient pas avant 5 à 7 ans. La récolte a lieu à partir d'octobre pour les olives vertes et décembre pour les olives noires.

Alimentation : l'huile peut être simplement pressée à froid, sans cuisson ni dénaturation. La première pression est celle de meilleure qualité et donne l'huile d'olive « extra vierge ». Elle est faiblement acide. La seconde pression à froid donne l'huile « vierge », elle est légèrement plus acide. L'huile d'olive la plus commercialisée est un mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge. Le fruit cru contient un alcaloïde qui le rend amer au goût. Les olives doivent être désamérisées avant de pouvoir être consommées.

Production mondiale de l'huile d'olive :

L'Espagne est le plus gros producteur suivie de l'Italie et de la Grèce qui représentent 97% de la production européenne et 75% de la production mondiale.

Médecine : L'huile d'olive, riche en acide oléique, est considérée comme excellente contre les maladies cardio-vasculaires.



La multiplication

Aucune variété cultivée ne peut être multipliée par semis car elle reprend alors les caractéristiques originelles sauvages et produits des petits fruits.

Le bouturage est très utilisé pour les variétés cultivées. Il est d'usage de prélever des boutures ligneuses de rameaux de 2 ans en hiver. Le bouturage se pratique en les trempant dans l'hormone de bouturage. Placer ses boutures sous abri.

On pratique aussi le greffage par plaquage ou en couronne. Les sujets greffés drageonnent beaucoup de souche.

Intérêt ornemental

Bien adapté aux emplacements secs du jardin, l'olivier n'est pas envahissant et est facile à contrôler. Son feuillage argenté est persistant et gracieux toute l'année et nécessite peu de soins.

On peut le cultiver en pot ou en bonsaï.

Les variétés cultivées en France

L'Aglandeau : c'est l'olivier des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse. C'est un arbre de taille moyenne qui résiste bien au froid, aux maladies, à la mouche.

L'huile est de bonne structure, riche en arômes. Sa résistance et la finesse de son huile en font un des meilleurs choix dans les zones éloignées de la mer. Les rendements en huile sont de 23 à 30 litres pour 100 kg d'olives.

La Picholine : c'est la variété la plus répandue dans le sud de la France. En Languedoc, elle est présente dans la région de Perpignan, dans le Gard et l'Hérault, en Provence, à l'est de Marseille et dans le Var. On trouve aussi la Picholine en Corse et dans l'Ardèche. Cette variété est résistante aux maladies et aux parasites. Les fruits sont assez gros, ovoïdes et bombés d'un côté. La chair est ferme et très fine. La variété « Picholine » est cultivée pour la confiserie en vert. Le rendement en huile est de 15 à 18%.

La Tanche : c'est l'olive produite à Nyons (Drôme). Elle est défendue en A.O.C. C'est une variété d'olivier de grande taille résistante aux grands froids, acclimatée pour la région de Nyons et les Baronnies. Par contre, elle est sensible à la mouche et au cycloconium. Le fruit est rond, gros, la pulpe abondante, onctueuse, brune et savoureuse. La teneur en huile est très abondante : 25 à 30%. Par contre le rendement est faible : 10 à 12 kg.

La Grossanne : On la trouve dans les Bouches-du-Rhône et le Var. On l'appelle l'arbre des Rois car il aurait été introduit en vallée des Baux. Ils sont les seuls fruits cultivés « en noir » pour donner une olive de confiserie à l'aristocratie. C'est une grosse olive noire, ronde, à chair abondante. Elle est savoureuse malgré un noyau bulbeux. On la récolte en décembre et elle fournit des olives piquées au sel et en saumure. Le rendement d'huile est faible, de l'ordre de 15 à 18%. Elle est sensible à la teigne.

L'Olive de Nice : Petite olive. Elle représente la quasi-totalité des vergers des Alpes Maritimes. On l'a retrouvée à l'est du Var et en Corse. L'arbre a la particularité d'être grand. Cette variété est autofertile. Elle est très sensible au vent, à la mouche et au cycloconium. Elle n'est pas résistante aux grands froids. La pâte d'olive (90% de pulpe d'olive, 10% d'huile vierge extra) est un mets de choix. L'huile est très douce.

La Négrette : C'est une variété précoce, cultivée dans l'Ardèche, le Gard et l'Hérault. Les olives de cette variété donne une huile fine.