

Olives de table

Concilier rendement et calibre

Quand et comment faut-il tailler les arbres pour produire des olives de table, et avec quelle intensité? C'est pour répondre à ces questions qu'un verger expérimental a été mis en place en 2003 à la Serfel, dans le Gard. Voilà les premiers résultats obtenus.



« Pour l'instant, c'est la deuxième modalité, correspondant à une taille rapide, qui donne les meilleurs rendements pour Lucques et Picholine, sans que le calibre soit vraiment pénalisé », constatent Maïder Arregui et Christine Agogue, qui suivent les essais mis en place à la Serfel, à Saint-Gilles dans le Gard.

■ Dans la production d'olives de table, le calibre est déterminant pour la rémunération, les prix étant bien différenciés d'une classe à l'autre. En l'absence de possibilités d'éclaircissage, seule la taille permet de réguler la charge et donc d'influer sur le potentiel de calibre. Il ne s'agit pas pour autant

de sacrifier le rendement, qui conditionne aussi la rémunération. Sur ces thèmes, les producteurs ont besoin de références.

Pour répondre à leur demande, un verger expérimental a été mis en place à la Serfel, à Saint-Gilles dans le Gard, dans le cadre d'un programme interprofes-

sionnel financé par l'Afidol, FranceAgriMer, les conseils régionaux de Paca et du Languedoc-Roussillon, et le conseil général du Gard. « Notre objectif est de déterminer, pour chaque variété, quel est le meilleur mode de conduite pour obtenir une production régulière, de bon calibre, et avec des coûts maîtrisés »,

Témoignage

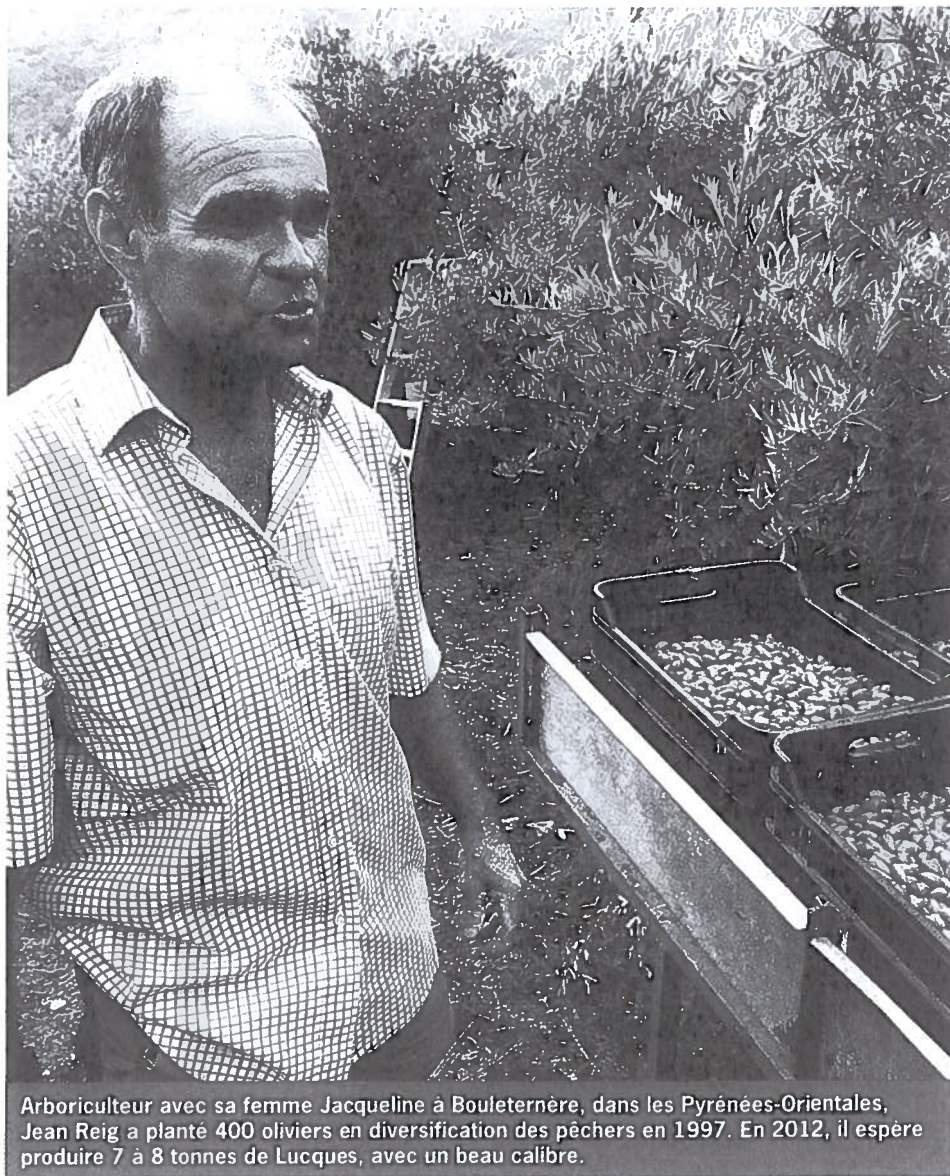
« JE ME RETIENS DE TROP TAILLER »

« J'enlève les gourmands et les rejets au moment de la récolte. Ensuite, la taille de printemps nécessite deux à trois semaines à deux personnes. Il ne faut pas y passer trop de temps, sinon on enlève trop de bois. Je cherche à aérer chaque branche fruitière en rafraîchissant la cascade de rameaux, pour réduire la charge et obtenir un bon calibre, tout en conservant du bois jeune pour assurer le rendement de l'année suivante », explique Jean Reig, qui est installé avec sa femme Jacqueline à Bouleternère, dans les Pyrénées-Orientales.

La sharka les a amenés à planter 400 oliviers en 1997, en diversification de 20 ha de pêchers et nectariniers et d'un hectare de cerisiers. Pour produire des olives de table, ils ont opté pour la variété Lucques. La récolte a démarré en 2002 et depuis, le rendement progresse en même temps que les arbres grandissent. « En 2011, nous avons récolté six tonnes avec un beau calibre, qui nous ont été

payées à 3 €/kg de moyenne. Cette année, il y aura un peu plus de fruits, avec une charge bien répartie sur les arbres et un calibre qui reste bon. »

La récolte se fait en trois passages entre fin août et octobre. Le haut de l'arbre et la face sud sont ramassés en premier, et le bas de l'arbre en dernier, pour laisser grossir les olives. Les 15 ou 20 % de fruits trop petits, mal valorisés en olive de table, seront cueillis une fois noirs pour la production d'huile, en même temps que les pollinisateurs. « Pour récolter les olives de table au bon stade, il nous faut une équipe de six personnes. C'est le plus gros poste de dépense », souligne Jacqueline. L'essentiel est cueilli du sol avec une échelle en appoint, ce qui permet de ramasser 80 kg par personne et par heure. Les fruits sont ensuite livrés à la coopérative L'Oulibo, qui assure la transformation et la commercialisation. « Nous reprenons 500 kg que nous vendons en bocaux en direct », précise-t-elle.



Arboriculteur avec sa femme Jacqueline à Bouleternère, dans les Pyrénées-Orientales, Jean Reig a planté 400 oliviers en diversification des pêchers en 1997. En 2012, il espère produire 7 à 8 tonnes de Lucques, avec un beau calibre.

Pour l'instant, aucune différence de vigueur n'est apparue entre les trois modalités, quelle que soit la variété.

précise Maïder Arregui, de la Serfel et de la chambre d'agriculture du Gard, qui suit ces essais avec Christine Agogué, de la chambre d'agriculture de l'Aude, et Jean-Michel Duriez, de l'Afidol.

Trois variétés, Lucques, Picholine et Salonenque, ont été plantées en 2003. Les premières récoltes ont commencé en 2008. Pour chaque variété, trois modalités sont comparées. La première consiste en une taille de printemps soignée, et sert de référence. C'est celle que pratiquent les producteurs soucieux d'obtenir de bons calibres. Dans la deuxième et la troisième, la taille de printemps, simplifiée, se rapproche de l'élagage pratiqué pour la production d'huile. « Il s'agit d'éliminer quelques branches fruitières entières, plutôt que de supprimer quelques rameaux à l'intérieur de chaque branche fruitière », explique Christine Agogué. Cette taille rapide peut être complétée dans la troisième modalité par une retaille après la nouaison, lorsque la charge est trop importante. « S'il y a trop de fruits, cela bloque la pousse de l'arbre et accentue l'alternance », précise-t-elle.

Plus de rendement avec une taille rapide

La circonférence des troncs, la date de récolte et la maturité, le rendement, le calibre des fruits et les temps de travaux sont enregistrés chaque année. Pour l'instant, aucune différence de vigueur n'est apparue entre les trois modalités, quelle que soit la variété. L'irrigation et la fertilisation sont raisonnées pour assurer une nutrition équilibrée et une bonne expression du potentiel de calibre. « Sans irrigation, ce n'est pas la peine de se lancer dans la production d'olives de table », rappelle Maïder Arregui.

En cumulé sur quatre années, pour la variété Picholine, le rendement de la deuxième modalité est supérieur de 20 % aux deux autres, qui sont équivalentes. La retaille, pratiquée un an sur deux, ne permet pas de gagner de calibre et de rendement par rapport à la taille rapide seule. L'alternance de cette variété reste marquée quel que soit le mode de conduite, et, les années de forte charge, le poids moyen des fruits diminue dans tous les cas. Il y a malgré tout un peu plus d'olives de bon calibre

Repères TAILLE DE FORMATION ET TAILLE D'ENTRETIEN

La forme la plus utilisée est celle du gobelet libre. « À la formation de l'arbre, il ne faut pas chercher à trop tailler, car cela freine l'entrée en production. Mais il faut bien sélectionner les charpentières pour obtenir une forme ouverte, qui facilite l'accès à l'intérieur de l'arbre », rappelle Christine Agogué. La taille d'entretien permet ensuite de maintenir cette forme. Elle a aussi pour objectifs de nettoyer l'intérieur de l'arbre pour faire entrer la lumière et favoriser l'induction florale, de permettre un renouvellement régulier des bois qui deviennent productifs en deuxième année, et de maîtriser le volume ainsi que la hauteur des arbres. L'élimination des rejets et des gourmands est à pratiquer dans l'été. La taille d'entretien se fait ensuite en mars ou avril, quand les risques de gel sont passés.

avec la taille de printemps soignée. « La taille rapide laisse une charge plus forte, ce qui augmente la part des petits calibres. La retaile réduit la charge, mais a quand même un effet dépressif sur le calibre, car en même temps qu'on enlève des petits fruits, on enlève des feuilles qui contribuent à la nutrition de l'arbre », précise Christine Agogué.

Pour la variété Lucques, sur quatre ans, il n'y a pas encore eu besoin de retailler, car la charge n'était pas excessive. La modalité en taille rapide seule permet d'augmenter la charge de 50 % et le rendement de 40 %. Le poids moyen des fruits diminue légèrement, passant de 3,8 à 3,7 g par olive. La répartition des calibres évolue, avec un peu plus de petits fruits et un peu moins de gros, dans des proportions variables suivant les années. Il n'y a pas pour l'instant d'alternance marquée, les rendements progressant d'une année à l'autre dans les trois modalités.

Pour Salonenque, le poids moyen des fruits est équivalent voire supérieur pour les deux modalités en taille rapide, ce qui laisse penser que cette variété ne doit pas être taillée trop intensivement. De 2008 à 2010, c'est la deuxième modalité qui donne la meilleure charge et le meilleur rendement. En 2011, sans doute à cause d'une forte production due à l'alternance, c'est au contraire la taille soignée qui arrive en tête en termes de rendement, avec un peu plus de petits calibres que les deux autres.

Des temps de travaux réduits

Avec la taille rapide, la durée de l'intervention est réduite de 30 % pour Picholine, de 40 % pour Lucques, et de 20 % pour Salonenque. Lorsque la retaile est pratiquée, les temps de travaux se rapprochent de ceux nécessaires pour une taille soignée. « L'intérêt de la retaile n'est pas évident pour l'instant, car il augmente le travail sans permettre d'améliorer le calibre par rapport à la taille rapide seule », constate Maïder Arregui.

Entre la taille rapide seule et la taille soignée, la taille rapide semble pour l'instant avantageuse, car le rendement est bien meilleur sans que la répartition des calibres ne soit trop pénalisée. « Nous sommes en train d'établir des références en termes de prix par calibre, pour pouvoir calculer les différences de chiffre d'affaires », précise-t-elle. Mais ces résultats doivent encore être confirmés dans la durée. L'essai va se poursuivre encore au moins dix ans, car l'olivier, d'une longévité exceptionnelle, entre en production bien plus lentement que les autres espèces fruitières. « En 9^e feuille, ces arbres arrivent tout juste à l'adolescence! », souligne Christine Agogué.