

SOMMAIRE

POINT SUR LA CAMPAGNE 2019/2020... P 1

DEMONSTRATION DE MATERIEL..... P 2



POINT SUR LA CAMPAGNE 2019/2020

Malgré une floraison extrêmement abondante, la récolte des olives de table Lucques se solde par une campagne moyenne en volume et des pourcentages de calibres en dessous des répartitions habituelles.

Les raisons de ce constat résident en partie dans le fait d'avoir subi un été très chaud avec des besoins en eau importants très tôt dans la saison (températures de 38°C le 28 juin sur Narbonne).

Des blocages de grossissement des olives se sont certainement produits.

Le potentiel calibre se détermine en deux phases : la multiplication cellulaire qui a lieu après la nouaison et le grossissement cellulaire jusqu'à la récolte.

Les températures estivales ont été très chaudes et aucune pluie n'est tombée avant celles de septembre.

Sur Narbonne :

En juin :

8 jours > à 30°C Température max
3 jours > à 35°C Température max
2 nuits > à 20 °C Température mini

En juillet :

23 jours > à 30°C Température max
6 jours > à 35°C Température max
20 nuits > à 20 °C Température mini

En août :

22 jours > à 30°C Température max
5 jours > à 35°C Température max
13 nuits > à 20 °C Température mini

Pluie sur ces 3 mois : 14 mm.

La campagne pour la réception des olives à huile va débuter début novembre.

Les premières analyses de prélèvements annoncent une récolte très abondante sur de nombreuses parcelles.

Cela s'explique par la pluie de septembre qui est arrivée au bon moment pour faciliter l'oléogénèse.

Rappel de quelques éléments importants

La qualité optimale des huiles d'olives provient de l'utilisation d'olives saines (sans piqure de mouches notamment), la mise en œuvre des processus de fabrication dans des délais courts (maximum 24 h) après la récolte et d'une période de récolte adaptée aux variétés, à l'année et à la charge.

Ainsi les variétés Lucques, Olivière seront généralement récoltées dans la première quinzaine de novembre, puis Aglandau, Bouteillan sur la deuxième quinzaine de novembre, pour finir par la Picholine en décembre.

Attention cependant aux risques de gelées précoces, suivant les zones de production, qui dégradent les olives et produisent des huiles caractéristiques aux attributs négatifs de « salade et endives cuites »

DÉMONSTRATION DE MATÉRIEL

Une bonne organisation du chantier de récolte des olives à huile impacte fortement la rentabilité de cette culture.

A l'approche de la récolte, venez découvrir le nouveau réceptacle autonome PELLENC acheté par la CUMA de l'ARC Méditerranéen.

La démonstration aura lieu le :

JEUDI 21 NOVEMBRE 2019

A 9 H 30

**Sur le Verger de
Jean Bernard GIEULES
CAUNES MINERVOIS**

Plan ci-dessous



Technicienne : Mme Christine AGOGUÉ

Permanence le lundi matin à la Coopérative l'Oulibo - Tél : 04.68.41.88.89 - Portable : 06.26.47.80.33

Directeur de publication : Philippe VERGNES
Chambre d'Agriculture de l'Aude
Z. A. de Sautès à Trèbes—11878 CARCASSONNE Cedex 9
services.generaux@aude.chambagri.fr

Comité de rédaction :
Christine AGOGUÉ 04.68.58.13.97 - christine.agogue@aude.chambagri.fr
Anne GIONCO 04.68.41.20.87 - anne.gionco@aude.chambagri.fr

La Chambre d'agriculture de l'Aude est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le n° IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA. S'il existe, le BSV est disponible sur le site Internet de la Chambre d'agriculture ou sur demande. Un rappel des techniques alternatives est consultable dans le 'Guide des alternatives' téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture. Pour le respect des bonnes pratiques et des conditions réglementaires, veuillez vous référer au Guide des bonnes pratiques phytosanitaires téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture.