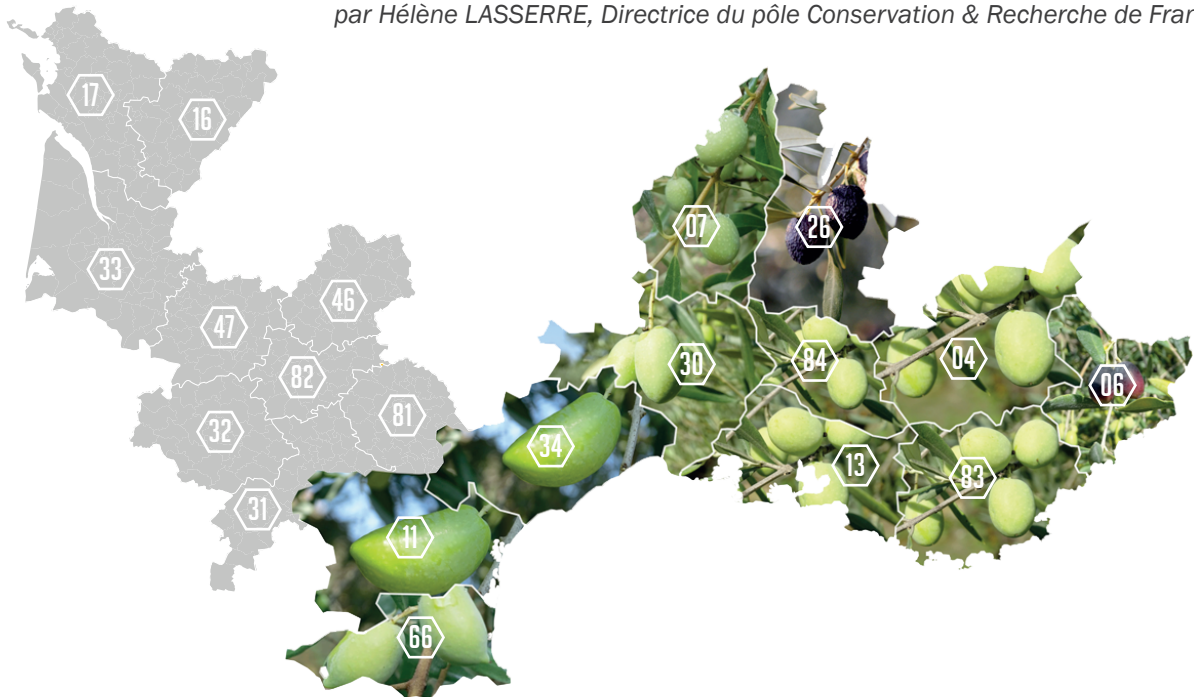




Bien choisir ses variétés d'oliviers : entre terroirs, débouchés et contraintes techniques.

par Hélène LASSERRE, Directrice du pôle Conservation & Recherche de France Olive.



L'oléiculture traditionnelle française connaît depuis quelques années une dynamique remarquable avec une expansion de 400 à 500 hectares par an. Cette croissance s'accompagne de l'émergence de nouveaux territoires oléicoles bien au-delà du bassin méditerranéen traditionnel avec plus de 180 ha en forme libre implantés dans des départements nouveaux tels que le Tarn (45 ha) et la Gironde (30 ha).

Face au changement climatique et aux contraintes économiques actuelles, le choix variétal devient un enjeu stratégique majeur surtout pour les nouveaux oléiculteurs, issus d'autres filières agricoles, devant composer avec des modes de conduite innovants (dont la haie fruitière) tout en s'adaptant aux spécificités territoriales dont les conditions pédoclimatiques apparaissent souvent limitantes.

La France dispose d'un patrimoine génétique exceptionnel avec 93 variétés authentifiées et inscrites au Catalogue Officiel français des espèces et variétés de plantes cultivées par le CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées), réparties sur une aire géographique bordant la Méditerranée. Cette biodiversité oléicole est à l'origine de nos différentes AOP françaises offrant, sur des terroirs bien délimités, l'expression d'une typicité de production en étroite dépendance avec des variétés fortement emblématiques

comme la Lucques, l'Olivière, la Picholine, l'Aglandau, le Bouteillan, la Salonenque, la Tanche et le Cailletier. Cette biodiversité oléicole s'exprime à travers une ample palette aromatique répartie sur trois familles de fruité, goût intense, subtil et mûré. Certes, cette biodiversité constitue un atout considérable, mais nécessite une connaissance approfondie des caractéristiques physiologiques et agronomiques de chaque variété pour optimiser les choix dans la création d'une oliveraie.

L'enquête menée par France Olive en 2024 auprès de 30 professionnels sur les 17 variétés les plus cultivées sur l'ensemble du territoire oléicole français confirme ou révèle des différences significatives. Cela concerne diverses caractéristiques physiologiques que sont la vigueur, l'alternance, les périodes de floraison, les précocités de maturité, les sensibilités aux facteurs biotiques et abiotiques. **Pendant il est important de préciser que les résultats obtenus ne sont pas aussi simples que ce que font apparaître les synthèses finales qui globalisent des tendances et qui gommant l'hétérogénéité d'expression de certaines variétés très fluctuantes selon les territoires.**



DES CARACTÉRISTIQUES PHYSIOLOGIQUES ET AGRONOMIQUES CLÉS

Vigueur et port des variétés

Chaque variété est caractérisée par un port et une certaine vigueur qui conditionnent la densité de plantation. Les variétés peu vigoureuses comme l'Arbéquine facilitent la mécanisation et conviennent aux conduites en haie fruitière, ce qui n'est pas le cas des variétés françaises qui sont plus vigoureuses même si Salonenque et Verdale de l'Hérault apparaissent bien moins que l'Olivière et le Cailleuet par exemple qui, à cause de leur vigueur excessive, demandent des distances de plantation de 8 x 8 conseillées aujourd'hui. Ainsi, aucune des variétés françaises n'est préconisée pour la conduite de forme palissée et mécanisée : en effet les précédentes tentatives réalisées par les pionniers français il y a près de 30 ans se sont révélées inadaptées par leur port et vigueur. C'est pour cette raison qu'actuellement ne sont conseillées dans des projets de haie fruitière que des variétés étrangères, peu vigoureuses et peu alternantes.

Le phénomène d'alternance

L'alternance de production constitue l'un des défis majeurs de l'oléiculture française car elle contraint la régularité de production et donc la productivité. Les données d'enquêtes montrent que certaines variétés comme la Lucques présentent une très forte alternance, compromettant l'harmonisation des revenus. À l'inverse, la Cayenne affiche une alternance faible, garantissant une production plus stable. Le Cayet Roux et l'Olivière se situent dans une position intermédiaire avec une alternance jugée plutôt moyenne.

Précocité de floraison et compatibilité pollinique

L'olivier n'étant pas autofertile, la pollinisation croisée est indispensable. Le système de compatibilité repose sur deux groupes : G1 (comportant 55 variétés) et G2 (71 variétés). Les observations multi-sites sur plus de 6 ans pour certaines révèlent des précocités variables selon les territoires et il est bien hasardeux de dresser un tableau regroupant les orientations générales des variétés françaises. Si pour certaines des tendances sont plutôt évidentes (cf tableau 1), pour d'autres cela s'annonce plus variable selon les zones de production comme c'est le cas pour la Picholine par exemple (cf tableau 2).

Il est donc important de diversifier les G1 et G2 à la parcelle selon leur groupe de précocité pour pouvoir bien encadrer les floraisons et optimiser la pollinisation surtout face aux aléas climatiques.

Tableau 1 : bilan de tendances de précocité pour quelques variétés établies quel que soit le territoire.

PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Cayenne G1		Aglandau G2	Dent de Verrat G1	Cypressino
Cayet Roux G2		Bouteillan G2		Petit Ribier G1
Lucques G2				Sanguin G2
Pardiguiet G2				Saurine G1
Sauzen vert G1				Zinzala G2
				Blanquetier G2

Tableau 2 : fluctuation de précocité de la Picholine selon les territoires.

	PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	INTERMÉDIAIRE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Pyrénées-Orientales					
Hérault					
Gard					
Bouches-du-Rhône					
Vaucluse - Drôme					
Var					
Alpes-de-Haute-Provence					
Haute-Garonne					
Lot					
Gironde					



De plus, cette enquête nous a permis de constater que ce calendrier de floraison s'exprime différemment selon les terroirs de production et doit s'adapter aux contraintes et aux expressions variétales. C'est ce que l'on peut remarquer à travers les tableaux 3 pour le cas de l'Hérault et 4 pour des variétés cultivées en collection dans les Bouches-du-Rhône.

Tableau 3 : précocité de floraison dans l'Hérault et compatibilité.

PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
	Bouteillan G2	Amellau G1	Picholine G1	
		Béchude G2		
		Menudel G1		
		Négrette G1		
	Lucques G2			
		Olivière G2		
	Clermontaise G1			
	Cayon G1			
Verdale de l'Hérault G2				

Tableau 4 : précocité de floraison dans les Bouches-du Rhône et compatibilité.

PRÉCOCE	PEU PRÉCOCE	MOYENNE	PEU TARDIVE	TARDIVE
Pardiguiier G2		Olivière G2	Petit Ribier G1	
Cayanne G1			Blanquetier G2	
Cayet roux G2			Sabine G2	
Sauzen vert G1			Zinzala G2	
	Aglандаu G2			
	Amellau G1			
	Araban du Var G2			
	Béchude G2			
	Clermontaise G1			
	Lucques G2			
	Salonenque G1			
	Tanche G2			
	Rougette de l'Ardèche G2			
	Grossane G1			
	Montaurounenque G2			
	Picholine G1			
	Bouteillan G2			
	Cailletier G1			
	Reymet G1			
	Ubac G2			
	Verdale de l'Hérault G2			

Ainsi, la synchronisation des floraisons entre variétés de groupes différents conditionne le succès de la pollinisation et donc de la nouaison.



Précocité de maturité

La précocité de maturité influence directement l'organisation des chantiers de récolte et la qualité organoleptique des huiles. L'intégration de variétés précoces par rapport à d'autres, moyennes ou plus tardives, permettent d'une part d'étaler un peu mieux la période de récolte aussi bien pour l'oléiculteur que pour le moulinier mais peuvent, d'autre part, être également une solution face aux problèmes de mouche surtout en agriculture biologique.

Sensibilités climatiques

Les données d'enquête confirment des sensibilités variétales marquées face aux gelées printanières et aux stress hydriques :

- **Sensibilité au froid** : Les Cailletier, Salonenque et Verdale des Bouches-du-Rhône montrent une très forte sensibilité, limitant leur implantation dans les zones à risque de gel. À l'inverse, certaines variétés semblent présenter une meilleure résistance aux basses températures comme c'est le cas de la Négrette, de la Cayanne et du Petit Ribier.
- **Sensibilité au stress hydrique** : La Lucques mais surtout la Salonenque apparaissent très sensibles à la sécheresse, nécessitant plutôt un mode de conduite irrigué pour gommer les effets limitants sur l'alternance et donc sur la productivité. Dans un contexte de dérèglement climatique, elles sont donc déconseillées en culture en sec aujourd'hui, encore plus si l'on souhaite faire également de l'olive de bouche. L'Aglandau, la Bouteillan ou la Tanche présentent une sensibilité moyenne, tandis que d'autres variétés tolèrent mieux les conditions de culture pluviale comme la Verdale de l'Hérault ou le Cailletier.

À CHAQUE PROJET UN CHOIX VARIÉTAL BIEN PRÉCIS

Finalités de production

Le choix variétal doit tout d'abord répondre aux objectifs et à la finalité de production avec une destination soit essentiellement huilerie comme c'est le cas pour l'Olivière, soit confiserie ou soit les 2 car toutes les variétés d'olives de table sont mixtes, comme l'illustre les cas du Cailletier ou de la Tanche. Ce choix d'olives de table dépend bien sûr de paramètres culturels, comme l'irrigation fortement conseillée pour valoriser le calibre, de la disponibilité en main d'œuvre et des autres activités de l'exploitation. En effet, les périodes de vendanges peuvent se superposer à la récolte des olives vertes.

- **La Production d'huile** : Difficile de privilégier le choix de variétés à fort potentiel de rendement en huile tant ce paramètre dépend de facteurs fluctuants que sont les conditions pédoclimatiques ainsi que les soins apportés aux arbres à travers la conduite culturale sans oublier le travail du moulinier. Les analyses organoleptiques réalisées par France Olive depuis plus de 30 ans ont néanmoins permis de typer l'expression aromatique des

variétés à travers les huiles aux caractères de verdure ou de fruits. Citons L'Aglandau que l'on retrouve par exemple dans l'AOP Provence qui offre un fruité vert intense avec des arômes d'artichaut cru et d'amande alors que la Bouteillan produit un fruité vert différent aux notes herbacées et de banane. C'est tout l'opposé avec l'huile de Nyons AOP composée presque essentiellement de Tanche, qui confère des arômes d'amande, noisette, foin frais et beurre à ce traditionnel fruité mûr.

- **La confiserie** : Si un gros calibre est gage d'olives pour la table, le fruit du Cailletier est l'exception qui confirme la règle. Les variétés d'olives vertes comme la Lucques, la Picholine ou l'exceptionnelle Belgentiéroise pour son étonnante grosseur, d'olives noires comme la Grossane et la Tanche nécessitent des calibres importants et donc l'irrigation obligatoirement.

Mode de conduite

- **Le verger traditionnel** : cette conception du verger autorise l'ensemble des variétés françaises, avec possibilité de mécanisation partielle pour la récolte notamment. L'investissement est certes modéré mais l'entrée en production est plus lente. C'est un verger qui se transmet.
- **La haie fruitière** : ce nouveau type de verger nécessite des variétés peu vigoureuses, à port érigé et à mise à fruit rapide. Comme nous l'avons énoncé précédemment, à ce jour, les variétés françaises ne sont pas adaptées à ce mode de conduite. Elles orientent plutôt vers des variétés étrangères connues qui conviennent à cette proximité arboricole. Citons les catalanes Arbéquine et Arbosana, la grecque Koroneiki ainsi que de nouvelles variétés issues de l'amélioration génétique chez des pépiniéristes obtenteurs, essentiellement espagnols, comme Agromillora, Todolivo et Balam.

Contraintes territoriales

- **Les aires AOP** sont les garants d'une typicité de production alliant terroir, variétés et mode de conduite enregistrés dans un cahier des charges. Sur le pourtour méditerranéen français, il existe à ce jour 9 AOP d'huile d'olive et 5 AOP d'olives de table qui enrichissent et garantissent la biodiversité oléicole française. Ainsi tout projet doit s'enquérir, dès le départ, s'il peut s'inscrire dans une démarche AOP où la valorisation du produit sera financièrement supérieure à un produit de type "huile de France". Rappelons que seule l'AOP permet une valorisation de l'origine "locale" en mentionnant le nom de l'AOP sur l'étiquette.
- **L'irrigation** : C'est un facteur clé de productivité. Il est donc déconseillé de choisir des variétés sensibles au stress hydrique (Lucques) ou un mode de conduite en haie fruitière nécessitant un accès à l'irrigation pour une



expression et une rentabilisation optimales.

- **La main d'œuvre** : Comme cité précédemment, la disponibilité en main d'œuvre influence aujourd'hui l'orientation de tout projet. Il est évident que c'est un facteur déterminant qui conditionne le mode de conduite et de facto la surface à implanter. En effet, des créations de haie fruitière sur de petites surfaces ne s'avèreront pas rentables car la mise en place d'un verger palissé et l'investissement en matériel de récolte demandent une trésorerie importante. Cela implique alors de reconceptualiser l'utilisation de matériel, en commun, dans des périodes courtes où tous les oléiculteurs partagent les mêmes exigences de récolte et d'approvisionnement dans une unité de trituration qui doit pouvoir absorber tous les apports conséquents en temps limité...

SENSIBILITÉS AUX MALADIES ET RAVAGEURS

L'enquête révèle des sensibilités variétales contrastées :

- **Maladies du feuillage** : La Lucques présente une très forte sensibilité, nécessitant une vigilance accrue en regard à la Clermontaise ou à la Négrette, deux variétés qui peuvent être présentes sur la même zone de production, et qui sont très rustiques vis-à-vis de cet aspect.
- **Mouche de l'olive** : Les Grossane, Bouteillan, Tanche et Lucques sont très sensibles, de par l'attractivité de leur calibre, ce qui est moins le cas de l'Aglandau montrant une sensibilité moyenne à faible. Il est logique et compréhensible que le Cayon et le Petit Ribier soient des variétés peu sensibles au vue de leur « petit » calibre alors que la Cayenne de calibre moyen apparaît également comme une variété très peu sensible.

QUELLES RECOMMANDATIONS VARIÉTALES PRÉCONISER ?

Le choix variétal dépend ainsi de nombreux contextes qui conditionnent tout projet de création d'une oliveraie. Ainsi en préambule, il est primordial de déterminer la finalité et la destination de sa production car comme l'énonce cette citation usuellement déclamée en agriculture depuis des décennies « il ne suffit pas de produire, il faut savoir vendre ».

À travers cet article, ont été abordés les différents paramètres caractérisant les principales variétés qui entreront en compte dans la réflexion de tout projet. Certes, sur les nouveaux territoires, tout semble possible car aucune contrainte liée à un cahier des charges ne conditionne le choix variétal. Cependant l'absence de recul sur la phénologie des variétés, sur leur expression sur ces nouveaux territoires, font de chaque néo-oléiculteur un véritable pionnier oléicole avec toutes les errances coutumières d'essais pour créer l'oliveraie de ses rêves. Les chambres d'agriculture du sud-ouest sont en train de s'organiser pour accompagner ces réflexions oléicoles comme également dans les zones traditionnelles ; car le dérèglement climatique nous concerne tous et bouscule nos

certitudes variétales jusqu'alors bien ancrées.

Il est essentiel de rappeler en conclusion que la réussite d'un verger quel qu'il soit, repose, à la parcelle, sur l'association de variétés complémentaires pour optimiser la pollinisation et que la connaissance des groupes de compatibilités améliore la pertinence des choix variétaux dans un paysage agricole gaulois marqué par la polyculture, la présence de haies... autant de freins que d'atouts pour l'optimisation de la productivité de notre oliveraie française.



© Hélène Lasserre, France Olive

Photo 1 : Diversité oléicole de calibre dans le Vaucluse (84 Crestet) septembre 2025. Les variations de certains calibres peuvent être liées à la variété, à la conduite culturale et à la charge de l'arbre.

Cet article s'appuie sur les données de la conférence du SITEVI 2025 d'Hélène Lasserre, Directrice du pôle Conservation & Recherche à France Olive, intitulée « Bien choisir ses variétés d'oliviers : entre terroirs, débouchés et contraintes techniques » s'inscrivant dans une thématique plus globale de ce millésime « L'oléiculture, un choix d'avenir ? Entre mirages, opportunités ou opportunisme ». Cette conférence, disponible en version pdf et en vidéos présente les subtilités variétales selon les territoires en fonction de chacun des critères présentés succinctement dans cet article.



www.franceolive.fr