

TAILLE EN VERT, L'ETE

Olivenews, 11 VIII 2026



La taille en vert, ou **taille d'été**, est l'opération effectuée sur les oliviers durant l'été pour compléter et renforcer la taille d'hiver. Elle est généralement pratiquée **en août**, mais peut se prolonger jusqu'aux dix premiers jours de septembre. À l'instar de la taille d'hiver, elle permet d'orienter la croissance végétative vers les organes qui constituent la structure productive de l'olivier, maintenant ainsi un feuillage équilibré et fonctionnel.

La taille est une **intervention rapide, visant principalement à éliminer les gourmands**, qui se développent à la jonction entre le tronc et les racines, **et les rejets**, des branches dorsales qui se sont formées au cours de l'année sur les branches et dans la partie supérieure de la cime. Les plus vigoureux doivent être supprimés, sauf s'ils sont utiles pour remplacer une vieille branche, auquel cas on conserve les plus latéraux. **Les gourmands et les rejets sont des branches improductives** qui puisent les nutriments de la plante. Ils poussent rapidement, jusqu'à 2 ou 3 mètres par an, et se développent surtout après une taille hivernale sévère, lorsque la plante réagit en produisant de nouvelles pousses à partir de bourgeons adventifs pour compenser le déséquilibre.

Attendre l'année suivante pour tailler reviendrait à laisser ces branches se développer librement et absorber de l'énergie, au détriment de la croissance des oliviers. Les supprimer précocement évite un gaspillage inutile de nutriments et maintient un feuillage plus dense.

Les rejets, qui poussent à l'intérieur, bouchent les espaces laissés par le sécateur pour laisser entrer la lumière : ils augmentent l'ombrage, réduisent la productivité et favorisent la stagnation de l'humidité, ce qui peut faciliter le développement de champignons pathogènes tels que l'œil de paon.

Il est **important de ne pas confondre les gourmands avec les jeunes pousses**, ces petites excroissances qui se forment à l'extrémité des branches et des rameaux. Moins vigoureuses, souvent regroupées en touffes, il convient de les laisser tranquilles pour assurer une circulation normale de la sève. L'olivier, en effet, possède une physiologie sectorielle : chaque branche est reliée à une partie spécifique du système racinaire, et la disparition de l'une peut affaiblir les autres.

Lors de la taille des gourmands, il est préférable de ne pas les couper à la base, mais de laisser une petite saillie de 1 à 2 cm ; si possible, il est préférable de

les supprimer à la main . La taille peut également inclure la suppression des petites branches endommagées par les intempéries ou les maladies, mais elle ne doit pas affecter les branches principales.

Les opérations de taille en vert absorbent environ 8 % du temps de travail de l'olivieraie, ce qui a un impact sur les coûts, mais réduit la charge de coupe lors de la taille de printemps suivante.

Lors d'un mois d'août particulièrement chaud, comme en 2026, **la taille revêt une importance physiologique encore plus grande** .

Avec des températures maximales dépassant même 35 °C dans les oliveraies et des nuits ne descendant pas en dessous de 21-22 °C, **l'olivier entre en état de stress hydrique et thermique : la transpiration augmente, la photosynthèse diminue aux heures les plus chaudes et le feuillage tend à se refermer pour limiter les pertes d'eau** . Dans ces conditions, la plante produit plus facilement des rejets et des pousses, en réponse aux déséquilibres hydriques et thermiques ; supprimer ces branches précocement permet de réduire la concurrence interne et de préserver l'énergie pour les branches fructifères, déjà fortement sollicitées en été pour maintenir la turgescence des drupes.

La chaleur prolongée favorise également l'épaississement du cœur de la plante, celle-ci réduit la chute naturelle des feuilles afin de ne pas perdre de surface photosynthétique, mais augmente l'ombrage et la stagnation de l'humidité la nuit.

La taille , **en aérant la canopée, améliore la ventilation et réduit le risque de maladies** . De plus, chaque feuille supplémentaire crée un point de transpiration additionnel. L'élimination des gourmands et des rejets allège la canopée et permet à la plante de mieux gérer l'eau disponible, de maintenir la photosynthèse pendant les heures fraîches du matin et de réduire le stress thermique pendant les heures les plus chaudes.

En résumé, **la taille d'été n'est pas qu'une simple opération de nettoyage** ; lors des années chaudes, elle devient une opération physiologique qui aide l'olivier à respirer, à mieux gérer l'eau, à maintenir l'activité des branches productives et à réduire la concurrence interne.

Directeur de l'AIPO (Association interrégionale italienne des producteurs d'olives)

Alex Siciliano nous forme chaque année, fin janvier, à la taille des oliviers (appui de France olive) ; l'association des oléiculteurs de Fayence organisera fin janvier 2027 une session (voyez le calendrier sur le site web, prochainement).

De son point de vue :

- Cela intéresse surtout les producteurs d'olives de table
- La chaleur que nous endurons est évidemment un frein pour ... les cultivateurs
- ... et pour la destruction des branchages : pas question de brûler ! broyer ?