

Filière Arboriculture

Septembre 2008

Olive de table

Rédigée par :

Christophe BONNEMORT

Christine AGOGUE

Chambre d'Agriculture de l'Aude

Potentiel des marchés

→ Production

Principaux pays producteurs

Si la culture de l'olivier occupe dans le monde environ 11 millions d'ha (cf. fiche Olive à huile), la production d'olive de table ne représente qu'une faible partie (entre 5 et 10%).

Elle s'établit en 2007 à 1 796 000 tonnes dont 38% de production européenne et 15% pour la Turquie. Les Etats-Unis et l'Argentine affichent des productions respectives de 85 000 tonnes et 90 000 tonnes, en progression rapide.

En Europe, l'Espagne représente 72% de la production et reste avec la Grèce le principal exportateur.

Compte tenu d'une production mondiale inférieure à la consommation, les stocks restent très faibles depuis 3 campagnes à 1 850 ktonnes en moyenne.

La part de l'Europe dans la consommation mondiale s'établit à 33%, suivie des Etats Unis, le total des échanges import/export au niveau mondial représentant 30% de la production.

Production en France

De manière analogue à la consommation d'huile d'olive, la consommation d'olive de table en France a considérablement augmenté depuis une quinzaine d'années : +42% entre 1900/1991 et 2004/2005.

Malgré le plan de soutien (cf. fiche Olive à huile), la France ne produit que 1 700 tonnes/an (soit 0,10% de la production mondiale), et importe massivement des olives marocaines, espagnoles, turques et grecques.

Production, à retenir...

Production régionale :

Entre les 2 périodes 1990-1995 et 2000-2005, la production d'olive de table a fortement augmenté dans les 4 départements littoraux :

- de 78 à 160 tonnes dans l'Aude
- de 317 à 370 tonnes dans le Gard
- de 171 à 190 tonnes dans l'Hérault
- de 3 à 20 tonnes dans les Pyrénées-Orientales

Les principales raisons de cette faible production sont :

- Les coûts de production très élevés en France
- Le fort niveau de technicité spécifique demandé pour ce type de production, correspondant peu au positionnement du verger traditionnel oléicole en France (diversification viticole, culture d'appoint, loisir,...)

L'oliveraie en Languedoc-Roussillon

A doublé en 10 ans depuis 1994/1995, pour atteindre 1 258 450 arbres en 2005, dont 200 000 arbres aidés par le Programme de Relance Oléicole (PRO 1996-2002). Le nombre d'oléiculteurs régionaux a également augmenté, passant de 4 868 à 6 100 en 2004.

La proportion d'arbres et d'oléiculteurs produisant des olives de table est mal connue et très variable selon la qualité de la récolte, plusieurs types de variétés pouvant à la fois être récoltées pour l'huile et pour la confiserie (Picholine, Lucques...).

→ Organisation commerciale

Au-delà des atouts et faiblesses déjà recensés dans la fiche olive à huile, on notera que le marché régional est dominé par les variétés Lucques et Picholine. La Picholine verte est à la base de l'AOC « Olive de Nîmes », reconnue en 2006. Il existe une volonté forte sur la Lucques d'accéder à une AOC « Olive du Languedoc ».

Cette démarche est portée par un syndicat régional et regroupe les producteurs indépendants et les coopératives.

→ Prix

A l'image des huiles, le positionnement haut de gamme des olives françaises et régionales leur permettent de se démarquer sur un marché de niche :

- 10 à 15 €/kg pour les Lucques (prix consommateur)
- 8 à 12 €/kg pour les Picholines (prix consommateur)

→ Synthèse

Sur le plan mondial, les olives de table ne représentent que 5 à 10% des surfaces plantées. Au niveau national, la filière olive de table est mal organisée.

En Languedoc-Roussillon, la production d'olive de table souffre à la fois de l'atomisation des producteurs, de leur manque de spécialisation entre olive de table et olive à huile et de la forte technicité exigée. Malgré cela, la production est de qualité, identifiée à des variétés régionales.

Les perspectives se situent dans la modernisation des confiseries (ex. L'Oulibo) et l'amélioration de la qualité par la technicité des producteurs (Code Couleur, irrigation,...).

Impact environnemental

→ Impact des intrants

Même si on distingue plusieurs types d'oléicultures (originelle, traditionnelle, haie fruitière), la culture d'olivier en olives de table se caractérise par des pratiques culturales moins économes que la culture d'oliviers en olives à huile : irrigation obligatoire, protection phytosanitaire plus stricte en particulier contre la mouche de l'olive.

→ Impact sur la ressource en eau

La culture d'olive de table nécessite une alimentation en eau régulière pour obtenir les calibres commerciaux requis. Hormis en sol profond, les vergers devront être conduits en irrigué.

→ Impact sur les paysages

Les oliviers apportent une forte touche « méditerranéenne » au paysage de la région. Ils représentent également un grand intérêt pour les coupures Défense des Forêts Contre les Incendies.

→ Impact sur la biodiversité

L'olivier est un arbre « immortel », dont la préservation à elle seule est un acte de préservation de la biodiversité.

→ Synthèse

Les effets environnementaux de la culture de l'olivier sont globalement très positifs. L'introduction d'une telle culture permet un façonnage typique du paysage ainsi qu'une protection contre les incendies.

En outre, les oliveraies offrent un espace propice à toutes vies faunistiques.

Contraintes agronomiques et techniques

→ Type de sols

- Ne pas planter dans des zones hydromorphes
- S'assurer que le sol est assez profond et filtrant
- Prévoir de décompacter les couches profondes pour les sols tassés

→ Topographie

- Exposition sud de préférence
- Nettoyage des abords
- Ne pas planter dans des zones de bas fonds à l'ombre
- Nécessité d'une parcelle plane ou en courbe de niveau pour l'irrigation
- Eviter les zones gélives (Nord du Pic Saint-Loup, Mont Bouquet, rives de l'Hérault,...) et les altitudes excessives
- Eviter les zones trop humides ou hydromorphes (certaines littorales par exemple)

→ Adaptation au climat

Ne pas dépasser 300 mètres d'altitude si la parcelle est bien exposée.

Les contraintes de températures sont en effet les plus limitantes avec des dégâts sur des jeunes arbres à partir de -7°C mais très variables selon :

- État végétatif
- Rapidité de la baisse des températures
- Durée des températures basses
- Hygrométrie de l'air
- Variété
- État sanitaire de l'arbre

L'olivier craint les froids hivernaux excessifs : en dessous de -10°C, les arbres adultes commencent à souffrir. A partir de -15°C, les parties aériennes meurent. A partir de -20°C, l'arbre meurt.

Le Languedoc-Roussillon est situé dans la zone Nord de la culture de l'olivier. Il y subit des gels destructeurs fréquemment. Le dernier qui date de 1985 a détruit en moyenne 20% des arbres présents sur les exploitations. A ce titre, **l'oléiculture ne peut et ne doit être qu'une culture de**

diversification sans jamais devenir la culture principale d'une exploitation.

→ Implantation de la production

4 étapes doivent être respectées :

Exemple : plantation au Printemps 2009

Printemps 2008 : Choix de la parcelle, étude technico-économique du projet, choix des variétés et des distances de plantation.

Été 2008 : Préparation de la parcelle (analyse de sol, passage du riper, labour, enfouissement des amendements et fumures en fonction du résultat de l'analyse de sol).

Automne 2008 : Commande des oliviers, commande des fournitures (protections contre les lapins, tuteurs, matériel d'irrigation si besoin).

Printemps 2009 : Réalisation de la plantation

Choisir les variétés adaptées en fonction de plusieurs paramètres :

- Localisation de la parcelle dans la région (exemple: zone d'implantation réduite pour la variété Lucques)
- Volume de temps à consacrer à cette nouvelle activité (complément d'activité de la viticulture)
- Chevauchement des périodes de récolte et de vendange
- Possibilité d'irriguer la parcelle

Préparer le chantier de plantation :

- Avoir commandé les plants à l'automne chez un pépiniériste oléicole
- Avoir réalisé les trous de plantation avant l'arrivée des plants
- Prévoir des rases assez grandes (6 mètres)
- Planter des tuteurs en bois de 1,8 mètres de haut
- Réaliser un plan de la parcelle
- Choisir des distances de plantation adaptées aux variétés

→ Conduite de la production

▪ Décompactage du sol en profondeur

Le décompactage se fait sur sol sec, l'été précédant l'année de plantation.

▪ Fumure de fond

La fumure de fond est appliquée l'automne précédant l'année de plantation, dans les trous destinés à la plantation d'olivier et mélangée au sol. Les doses sont à adapter selon la richesse du sol en N P K, et selon le rendement. Il convient d'effectuer une analyse de sol préalable.

A titre d'exemple :

800 à 1 000 g/arbre d'azote et de phosphore

1 000 à 1 500 g/arbre de potassium (K₂O)

▪ Labour

Le labour a lieu au printemps, après une pluie. Il s'agit d'un disquage croisé (10 cm). Le scarifiage croisé permet de maintenir le sol propre.

▪ Plantation

L'olivier peut être planté de novembre à mars.

La meilleure époque se situe en mars-avril, à une densité d'environ **300 à 350 plants/ha** en fonction des variétés. La densité minimale est de 24 m² par arbre dans les AOC existantes ou en demande.

▪ Apport d'eau à la plantation

La cuvette est remplie d'eau, ce qui permet une meilleure cohésion de la terre autour des racines. L'été, l'apport atteint 20 litres / 15 jours.

En année de croisière, les principaux travaux sont :

- Apport de fumure (organique et minérale) entre février et avril
- Taille d'entretien entre mars et mai puis taille en vert en juillet
- Désherbage mécanique et/ou chimique entre mars et mai
- Traitements phytosanitaires contre l'oeil de pan, la cochenille, la mouche de l'olivier
- Récolte plus précoce que les olives à huile et requiert plus d'attention au niveau du stade

Calendrier de production

Mars / Avril	Plantation
Février à Avril Mars à Mai	Fertilisation Taille d'entretien et désherbage Irrigation
Mai / Juin	Taille en vert
Juillet	Récolte
Octobre / Novembre	

→ Irrigation

L'irrigation au goutte à goutte est à privilégier afin d'économiser au maximum la ressource, sur la base d'1mm d'eau/jour maximum, après avoir humecté le sol début mai avec une forte dose en cas de début de sécheresse.

En cas d'irrigation en micro aspersion, apporter l'eau 1 à 2 fois/semaine, sur la base de moins de 12 mm d'eau par semaine.

→ Contrainte de main d'oeuvre

C'est la première contrainte de la culture d'olivier, surtout en traditionnel car la récolte est exclusivement manuelle.

Compter 8 à 10 kg/heure, soit 500 à 600 heures/ha, hors préparation de chantier.

Attention également au délai de livraison à la récolte, qui doit se faire dans les 24 heures.

→ Contrainte foncière

Pas de contraintes forte sur le parcellaire (ni en taille, ni en forme).

Attention à ne pas planter sur des précédents solanacées et cucurbitacées.

→ Mécanisation

Pas de mécanisation de la récolte.

→ Sensibilité au précédent vigna

Attention aux terres ayant porté du pourridié. Celles-ci, hydromorphes, ne sont pas adaptées à la culture de l'olivier.

Dispositif réglementaire auquel la production est soumise

Il n'y a plus d'aide à la plantation depuis 2002.

Par contre, les vergers d'oliviers permettent d'activer des DPU. Ils ont également généré des DPU pour ceux plantés en 2000-2001 ou 2002 (aides européennes).

Risque financier et intérêt économique pour l'exploitant

→ Résultats économiques et facteurs de risque

Les marges brutes accessibles en olive de table dépendent essentiellement de la quantité et de la qualité (calibre, olives piquées ou non) de la production.

Compter (source Chambre d'Agriculture de l'Aude), hors main d'oeuvre :

- 800 €/ha de marge brute pour un verger de Lucques en sec
- 100 €/ha de marge brute pour un verger de Picholine en sec
- 5 800 €/ha de marge brute pour un verger de Lucques en irrigué
- 2 000 €/ha de marge brute pour un verger de Picholine en irrigué.

→ Besoins de trésorerie

La culture de l'olivier, comme toute culture pérenne, nécessite un investissement élevé à l'implantation, avec une entrée en production au bout de 3 à 7 ans selon le type de conduite.

Coût total de l'année d'implantation : 6 896 € en densité traditionnelle (source AFIDOL).

Coût d'entretien pour 1 hectare : les arbres sont en production significative. et les coûts de récolte ont été intégrés. Le coût d'entretien pour 1 hectare a été évalué à 2 960 €.

→ Risque financier lié aux investissements

Le retour sur investissement se fait aux alentours de la 10^{ème} année, avec des variations selon les types de plantation et les hypothèses de production et de vente.



Personnes ressources

Chambres d'Agriculture :

Christine AGOGUE, conseillère oléicole - Chambre d'Agriculture de l'Aude - ZA de Sautès a Trebès – 11878 CARCASSONNE Cedex 9

Bernard ASSENAT, conseiller oléicole - Chambre d'Agriculture du Gard - Mas de l'Agriculture BP 48078 30 932 Nîmes Cedex 9

Emmanuelle TERRIEN, conseillère oléicole - Chambre d'Agriculture de l'Hérault - Mas de Saporta CS 10010 34 875 Lattes Cedex

Eric HOSTALNOU, chef de service arboriculture - Chambre d'Agriculture du Roussillon - 19 Av de Grande Bretagne – 66 025 Perpignan Cedex

Organisations professionnelles et interprofessionnelles :

Jean Michel DURIEZ – AFIDOL - Mas de Saporta Bât B - CS 10010 - 34 875 Lattes Cedex

Louis Antoine SAYSSET- FRCA - Mas de Saporta Bât B - CS 10010 - 34 875 Lattes Cedex

Bibliographie

- AGOGUE Christine , diaporamas sur : la création d'un verger d'olivier, la taille de l'olivier, la protection phytosanitaire de l'olivier, documents internes Chambre d'Agriculture de l'Aude
- HEINTZ Michel, L'huile d'olive, 55 pages – Août 2006, document interne association DROVA
- SAISSET Louis Antoine, FRCA – Audit de la filière oléicole du LR, diaporama du 18/01/06
- Compte-rendu de la réunion du Comité Oléicole du 20/12/07 à Carcassonne- document ONIGC
- Publication CTIFL, l'Olivier (1999 – à vérifier)
- Protection intégrée contre les ravageurs et les maladies du verger d'oliviers- doc AFIDOL 2002
- Rapport d'activité AFIDOL 2006

Liens Internet :

- Association Française Interprofessionnel de l'Olive : www.afidol.org