

Guide pratique de la récolte

Chaque année, avec le retour de l'automne, l'oléiculteur s'adonne au même rituel de préparation et de réalisation de sa récolte. Qu'il soit professionnel ou simple amateur passionné, ce sont les mêmes principes qu'il doit appliquer pour garantir une qualité optimale à son huile et à ses olives de table.



temps de l'automne et de l'hiver s'en mêle. Pour gagner du temps et exploiter au mieux les fenêtres météorologiques, la mécanisation de la récolte est conseillée. Il existe aujourd'hui des gaules électriques ou pneumatiques dont les professionnels ne sauraient se passer. Il peut être également judicieux pour un amateur de s'en équiper tant ces matériels, qui sont commercialisés entre 500 et 1 500 euros, procurent un vrai confort de travail. Il faut reconnaître que les modèles portatifs, munis d'une batterie sur harnais, sont particulièrement pratiques.

Pas trop vert !

S'il faut aller vite une fois le gaulage entamé, il n'est pas forcément pertinent de se hâter pour démarrer la récolte. Le choix de la bonne date doit s'appuyer sur plusieurs facteurs.

Un début précoce offre l'avantage de limiter les pertes d'olives dues aux intempéries et aux prédateurs des oiseaux. Il permet aussi de limiter l'incidence des dégâts de mouches en empêchant les insectes de sortir du fruit à l'issue des dernières piqûres de ponte. Ainsi, pour les tout petits producteurs amateurs n'effectuant aucun traitement dans les quelques oliviers de leur jardin, une cueillette précoce constitue souvent une bonne option. Attention toutefois à la maturité des olives. Plus la récolte a lieu tôt en saison, plus le risque d'obtenir un rendement en huile faible est important. En outre, dans le cas de fruits trop verts, il n'est pas certain que l'équilibre organoleptique de l'huile soit atteint. L'ardence et l'amertume seront alors prédominantes. Pour faire simple, il est bon d'attendre au moins le stade de la véraison (olives tournantes) d'une majeure partie de la production.

sant une dizaine de jours.

Certains oléiculteurs professionnels n'hésitent pas à recouvrir de filets la totalité de leur verger en les cousant entre eux. Si cette opération leur permet de gagner du temps lors de la récolte, il n'est bien sûr pas nécessaire de les imiter quand on ne possède que quelques oliviers. Quatre ou cinq filets à déplacer d'un arbre à l'autre au gré des travaux sont suffisants pour les petits oléiculteurs qui ne prendront qu'un rendez-vous au moulin durant la saison.

Vite au moulin !

Il importe que les olives destinées à l'huile soient triturées le plus rapidement possible. En effet, le délai entre la cueillette et l'apport au moulin doit être réduit à une semaine au maximum. C'est le gage d'un produit fini de qualité optimale. Il faut donc accélérer les travaux de récolte, ce qui n'est pas toujours évident quand le mauvais

Pas d'impatience ! Si la récolte des olives est une fête pour les très nombreux oléiculteurs amateurs qui composent la filière départementale, ils doivent se résoudre à quelques précautions avant de se lancer. Première tâche, préparer l'olivieraie pour faciliter la pose des filets. Il faut donc supprimer les rejets sur les souches et tondre le terrain de manière à ne maintenir qu'un tapis d'herbe rase. Cette épaisseur végétale est préférable à un sol nu qui, avec la pluie ou la rosée, pourra se transformer en bourbier sous l'effet du piétinement. Ainsi, filets et olives ne seront pas salis par la terre collée aux semelles du récoltant.

Les filets justement, il est bon de les installer assez tôt, du moins quand on dispose d'une collection confortable. Cette initiative permet de ne pas perdre les olives qui tombent prématurément, par exemple en raison d'un coup de vent, ce qui est un plus pour les particuliers contraints aux modestes récoltes. Il faut récupérer régulièrement ces fruits et les conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Mais attention, s'ils sont abîmés, ils donneront une huile de moins bonne qualité et il faudra s'interroger sur la pertinence de les intégrer à la cueillette issue du gaulage, surtout dans le cas d'une conservation dépas-