FICHE THEMATIQUE 7

LA RECOLTE DES OLIVES POUR LA PRODUCTION D'UNE HUILE DE QUALITE

FICHE ELABOREE PAR Pr. BEN ROUINA Béchir

Professeur
INSTITUT de L'OLIVIER
**Route de l'Aéroport, km 1.5 BP 1087 - Sfax 3000 - TUNISIE*
Email: benrouina@gmail.com
Tel : + 216 74 24 12 40 /+ 216 74 24 15 89
Fax : + 216 74 24 10 33

2021

TITRE: LA RECOLTE DES OLIVES POUR LA PRODUCTION D'UNE HUILE D'OLIVE DE QUALITE.

Objectifs :

Le consommateur cherche une huile d'olive de qualité supérieure aussi bien à l'échelle nationale qu'internationale. A cet effet, une série pertinente de questions se posent :

- Comment produire une huile de qualité ?
- Est-ce la qualité de l'huile dépend uniquement de l'huilerie et du procédé de trituration?
- Quel paquet technique peut on mettre à la disposition de l'agriculteur lui permettant de cueillir ses olives dans de conditions optimales pour une production de qualité.

Besoins en équipements: 'Pour une bonne récolte' :

La récolte des olives nécessite un matériel approprié qui préserve les olives cueillies et facilite leur ramassage (Photo 1). Il s'agit des éléments suivants :

- Une double échelle ('Sarrafa')
- Des peignes plastiques ('Amchat')
- Des filets en plastic tressé ('Farch').
- Des vibreurs manuels ou montés sur tracteur.

Photo 1 : Les outils de récolte :
Une double échelle, un peigne plastique à 9 doigts et un filet plastic tressé.

En plus de ces outils, des caisses plastiques et des tamis à grosses mailles ('Zarrad ou Saggat') sont nécessaires pour le ramassage, le nettoyage des olives et le transport des olives.

Méthodologie :

La production d'une huile de qualité commence aux champs. Des olives abimées ou mal récoltées ne donneront jamais une huile de bonne qualité, quelques soit les précautions prises dans les huileries. Ainsi, une multitude de questions se posent et doivent avoir des réponses précises. Il s'agit des points suivants :

- Quand récolter ses olives (stade de maturation) ?
- Y a-t-il un matériel approprié pour réaliser à bien la récolte des olives ?
- Comment récolter les olives ?
- Quelles précautions faut-il prendre lors de la récolte ?
- Quelles précautions faut-il prendre après la récolte ?

✓ Quand récolter les olives ?

En Tunisie, le démarrage annuel de la saison de cueillette, de vente et de transformation des olives est fixé par arrêté du gouverneur de la région. Généralement, la date coïncide avec la première quinzaine du mois de novembre, lors de la maturation des olives. Souvent en cherche un compromis entre le rendement en huile et sa qualité (y compris la composition en acides gras, acide palmitique essentiellement).
La meilleure date dépend à la fois de la charge des arbres en olives et de l'état d'avancement de la maturité. Pour l'agriculteur, la meilleure date correspond à la présence de toutes les classes de couleurs d'olives sur l'arbre, allant du vert au noir (planche).

Photo 2 : Meilleur époque de récolte des olives :
Présence de toutes les couleurs des fruits sur le même arbre.

Les récoltes tardives lorsque les fruits sont complètement noircis ou chuté par terre sont à éviter car elles induisent une perte de qualité des huiles et affaiblissent l'arbre, ce qui accentue le phénomène naturel d'alternance des productions.
En effet, une récolte tardive laisse souvent le verger sans façons culturales (labours) et repousse l'opération de taille des arbres hors délais, ce qui ne permet pas de faire les grosses coupes si elles sont nécessaires, ou de ne pas réaliser, purement et simplement, cette opération obligatoire.

Photo 3 : Chute des olives due au retard de récolte.

Le retard de la récolte des olives induit la chute massive des olives et dégrade la qualité des huiles produites, outre les dégâts causés à l'arbre.

✓ Les différentes étapes de la cueillette des olives

* **Ramassage des olives 'nchira'** :
La première étape de la cueillette des olives est le ramassage des fruits chutés naturellement avant la récolte. Cette catégorie de fruits appelés 'olives nchira' commencent à tomber par terre depuis fin aout, jusqu'à la récolte. Leurs huiles sont souvent rances, avec une forte acidité et un gout de terre. Ces olives ne doivent en aucun cas être mélangées à celles fraichement récoltées sur l'arbre.

* **La pose d'une couverture du sol :**
Traditionnellement, on utilisait des toiles de faibles dimensions (4 ou 6 m x 1,5 m) qui s'imbibent d'huiles et de margines et contribuent à la dégradation de la qualité des huiles produites. Depuis la fin des années 1980, des filets en plastique tressés et de grandes tailles (5x10 m ou 6 x12 m, selon la taille des arbres) sont utilisés. Ces filets, au nombre de deux par arbre, couvrent entre 100 et 144 m², ce qui empêche les olives de chuter par terre et améliore à la fois le rendement des ouvriers et la qualité du produit obtenu.

* **La cueillette proprement dite :**
Cette opération très délicate conditionne la qualité du travail réalisé. Actuellement, elle se fait avec des peignes plastiques à 7 ou 9 doigts. Bien utilisés, ces outils font chuter peu de

pousses et de feuilles et abiment moins d'olives. En moyenne, pour 100 kg d'olives récoltées, les peignes abattent de 5 à 7 Kg de feuilles et de pousses contre 20 à 30 Kg lors du gaulage. Le gaulage est totalement proscrit.

Photo 4 : **Dégâts occasionnés par le gaulage sur la production et sur l'arbre. Les pousses sont dénudées de feuilles, qui chutent en masse. En plus des risques de blessures qui favorisent les maladies.**

* **Le vannage des olives récoltées :**
C'est une opération manuelle obligatoire qui permet de débarrasser les olives cueillies des impuretés (les pousses, les feuilles, les particules de terre et les petits cailloux). Mal faite ou négligée, cette opération réduit le prix de vente des olives sur le marché.

* **La manutention des olives et leur transport à l'huilerie :**
Le stockage des olives sur champ ne doit pas dépasser 72 heures, soit 3 jours de travail.
Les olives doivent être conservées sous abris, à l'ombre dans un milieu bien aéré (sous un hangar ou sous un olivier, par défaut).
Les olives mal conservées au champ moisissent rapidement, ce qui occasionne la dégradation de la qualité des huiles qui en sont produites.
Le transport des olives le plus recommandé se fait dans des caisses plastiques Par défaut, l'utilisation des sacs en jute est préconisée. L'usage des emballages perdus en plastique est à proscrire.

Photo 5 : Transport des olives dans des sacs en jute ou en emballage perdu et manutention des olives au champ dans des caisses plastiques.

- ✓ **Est-il vraie de ne cueillir les olives qu'après le froid hivernal ?**

Chez plusieurs agriculteurs « cueillir tardivement permet de produire plus d'huile », est l'idée qui domine. En général, les oléiculteurs démarrent la saison de récolte à partir de janvier et même plus tard, lorsqu'une grande partie des olives chuté par terre (surtout si les arbres ne sont pas fortement chargés), ce qui occasionne une dégradation de la qualité des huiles produites et fatigue l'arbre, qui reste souvent non entretenu (non taillé et non travaillé).

Photo 6 : Olives partiellement desséchées suite au froid hivernal.

Les récoltes tardives exposent les olives au froid hivernal. Ces fruits perdent une partie de leur eau et par suite leur poids. A titre d'exemple, le poids moyen d'une olive chez la variété Chemlali est d'un (1) gramme ; ainsi pour faire un kilogramme, on a besoin de 1000 fruits. Ayant perdu une partie de son eau, ce même fruit ne pèsera que 0,9 g. A cet effet, pour faire le même kilo d'olives on aura besoin de 1110 fruits.

Si cette pratique est convenable pour l'oléofacteur qui extrait plus d'huile d'un même tonnage d'olives, c'est une perte double pour l'agriculteur : Perte de poids de la production en cours et accentuation de l'alternance des productions futures due à la rémanence tardive des olives sur l'arbre.

✓ **La mécanisation de la récolte des olives**

La mécanisation de la récolte, si elle est bien adoptée, peut d'améliorer le rendement des ouvriers (kg d'olives récoltés), comme le montre la figure 1, quelque soit le mode de conduite des arbres (forme adoptée : libre, axe central ou en gobelet).

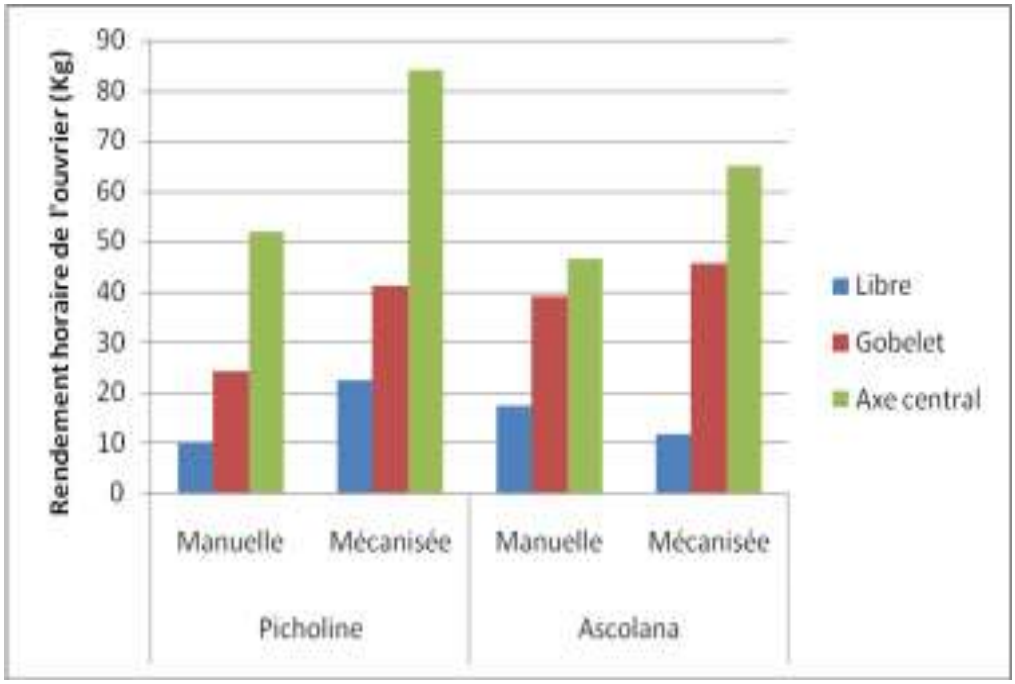

Figure 1 : Rendement horaire de l'ouvrier (kg olives récoltés) pour la récolte des olives chez les variétés Picholine et Ascolana, cueillies manuellement ou mécaniquement en fonction du mode de conduite adopté (conduite libre, en gobelet ou en axe central).

Photo 7. Secoueur pour une récolte mécanisée.

Suivi et évaluation :

Adoption des recommandations pour produire une meilleure huile d'olive : Utilisation de caisses en plastique au lieu de sacs divers, transport des olives dans de bonnes conditions et non tassées, récolte au moment opportun et trituration rapide des olives après leur cueillette. Ne pas utiliser le gaulage, ni mélanger les olives tombées par terre et celles cueillies sur l'arbre.

Résultats attendus :

Adoption de la fiche et sa dissémination.
Mécanisation de la récolte.