

**Etat d'avancement de la maturité :**  
**Campagne oléicole maralpine 2023 / 2024**  
**Qualité des huiles et olives**  
**Et optimisation de la date de récolte**



Comme chaque année à l'approche de la récolte des olives, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes conduit avec le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice et le Centre Technique de l'Olivier des analyses de lots d'olives représentatifs de la variété cailletier sur différentes parcelles de référence réparties sur le territoire oléicole maralpin.

L'objectif est d'évaluer les olives sur les plans chimiques et gustatifs.

Ces données quantitatives et qualitatives sont précieuses pour connaître les tendances de la saison et déterminer sa stratégie de récolte :

Quelles sont les particularités de l'année ?

Quand débiter la récolte ?

Par où commencer ?

Que destiner à l'huile ? A la salaison ?

Quelles sont les caractéristiques de départ et la capacité de conservation ? Quelles sont les évolutions attendues ? etc...

**Dans la majorité des secteurs des Alpes-Maritimes, la campagne oléicole 2023/2024 s'annonce plus prometteuse que la saison dernière (marquée par une calamité agricole). La charge en fruits dans les vergers entretenus est en général cette saison moyenne à forte. Les oliveraies maralpines continuent pourtant d'être marquées par le changement climatique avec encore une fois des conditions particulièrement chaudes et sèches en 2023. Dans ce contexte, les possibilités d'irrigation du verger sont déterminantes pour assurer la production quantitativement et qualitativement. Au verger, comme dans ces analyses « sur produit fini », les différences entre oliveraies au sec ou irriguées sont bien plus qu'auparavant réelles. Globalement, tous les indicateurs montrent qu'il est encore un peu trop tôt pour envisager la récolte rapidement. Voyons cela en détails...**

## Du très petit au très gros calibre

Cette saison, le poids moyen de l'olive à 1,37 g sur les échantillons testés, soit **en moyenne 73 fruits à l'hecto**, traduit un **calibre plutôt petit** (sur ces 14 dernières années, on avait en moyenne 57 fruits à l'hecto). Plus précisément cet automne, la fourchette s'établit en moyenne **du simple au double : entre 51 et 96 fruits à l'hecto en moyenne**.

Rappelons ici que la fourchette des calibres en AOP Olive de Nice se situe entre 40 et 70 fruits à l'hecto.

**Les conditions particulièrement sèches sur toute l'année 2023, ainsi que la charge en olives** (avec un calibre inversement proportionnel à la charge) **expliquent cette tendance au petit calibre**. Y compris en parcelles irriguées, la tendance est à un calibre 2023 moindre à la moyenne sur chaque parcelle. Cette moyenne cache en général :

- Un large panel de calibres par olivier de la très petite à la très grosse olive en parcelle irriguée
- Et l'intégralité en faible calibre au sec.



## Une coloration encore timide

A l'opposé de l'an dernier où la coloration des olives était exceptionnellement précoce, cette saison est plus conforme à l'historique ancien avec **une coloration actuellement peu avancée de 2 à 45%**.

Le tout début de la véraison habituellement perceptible dès le début du mois de septembre n'a été constaté sur les parcelles les plus précoces qu'avec 3 semaines de retard autour du 20 septembre. Sur certaines parcelles bien chargées, la véraison débute à peine en cette mi-octobre.

Ainsi, la majorité des fruits sont encore verts avec une véraison un peu plus avancée uniquement sur les parcelles moins chargées et sous influence littorale.



Saint Jeannet, 300 m



Castagniers, 150 m



La Trinité, 250-300 m



Le Rouret, 250-300 m



Châteauneuf de Grasse, 250 m



Grasse, 200 m

### Etat d'avancement de la coloration des olives les 9 et 10 octobre 2023 sur le département 06

## Aspects quantitatifs

Concernant le **degré d'avancement de la lipogénèse**, qui correspond à l'avancée de la fabrication de l'huile dans l'olive, il se situe cette année **entre 64% et 107%**, avec une **moyenne à 90%** et une **médiane à 90%** également.

La moyenne sur les 14 dernières années (2009 à 2022) se situe à 94,1% et la médiane à 93,4%.

Cela signifie que dans tous les cas, **la fabrication de l'huile dans l'olive se poursuit**.

Pour les parcelles les plus en altitude, le gain à venir en attendant plus de maturité est très important.

Pour les parcelles les plus avancées, un gain significatif autour de 20-25% peut encore être atteint en laissant mûrir...

| Lieu, altitude                          | Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse,<br>en fonction du rendement brut moyen de la variété<br>et du calibre des fruits (en %) |              |                   |
|---|--|--------------|-------------------|
|   | 2023   | 2022         | Moyenne 2009-2022 |
| Le Rouret, 250-300 m d'altitude         | 102  |              | 95,4              |
| Grasse, 400 m d'altitude                |  |              | 78,5              |
| Grasse, 400 m d'altitude                |  |              | 94,0              |
| Grasse, 400 m d'altitude                |  |              | 94,6              |
| Contes, 350-400 m d'altitude            |  |              | 89,6              |
| La Gaude, 50-100 m d'altitude           |  |              | 110,8             |
| Gillette, 500 m d'altitude              |  |              | 80,3              |
| Grasse, 200 m d'altitude                | 83   | 85           | 85,0              |
| La Trinité, 250-300 m d'altitude        | 107  | 103          | 82,3              |
| Spéracèdes, 350 m d'altitude            |  |              | 102,9             |
| St Cézaire sur Siagne, 600 m d'altitude | 64   |              |                   |
| Tourettes sur Loup, 300 m d'altitude    |  |              | 82,5              |
| Saint Jeannet, 300 m d'altitude         | 81   | 114          | 93,1              |
| Castagniers, 150 m d'altitude           | 97   | 97           | 90,1              |
| Chateauneuf, 250 m d'altitude           | 105  | 102          | 92,8              |
| Breil sur Roya, 500 m d'altitude        | 80   |              |                   |
| <b>Moyenne annuelle</b>                 | <b>89,9</b>  | <b>100,2</b> | <b>94,1</b>       |
| <b>Médiane annuelle</b>                 | <b>90,0</b>  | <b>102,0</b> | <b>93,4</b>       |

Côté **rendement en huile**, la tendance est donc à un **rendement encore limité mais correct pour la période : 16,6 kg d'huile/100 kg d'olives en moyenne** et **16,7 kg d'huile/100 kg en médiane** pour 2023.

La fourchette sur l'échantillonnage est logiquement large et varie à cette date **entre 13,7% et 19,1% de rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile**. C'est un rendement inférieur à l'an dernier (année 2022 rappelons le extrêmement précoce) mais aussi légèrement inférieur à la moyenne et la médiane historiques, respectivement à 17,1 et 16,9%.

| <br><b>AGRICULTURES<br/>&amp; TERRITOIRES</b><br>CHAMBRE D'AGRICULTURE<br>ALPES-MARITIMES | <b>Rendement maximal<br/>calculé à partir de la teneur en huile<br/>(en kg d'huile / 100 kg d'olives)</b> |               |               | <br><b>FRANCE<br/>Olive</b> |
|--|---|---------------|---------------|--|
|  | <b>Oliveraie analysée</b>   | <b>2023,0</b> | <b>2022,0</b> |  |
| Le Rouret, 250-300 m d'altitude  | 19,1  |               | 17,0          |  |
| Grasse, 400 m d'altitude   |   |               | 14,8          |  |
| Grasse, 400 m d'altitude   |   |               | 15,7          |  |
| Grasse, 400 m d'altitude   |   |               | 16,9          |  |
| Contes, 350-400 m d'altitude   |   |               | 16,3          |  |
| La Gaude, 50-100 m d'altitude  |   |               | 20,3          |  |
| Gilette, 500 m d'altitude  |   |               | 15,2          |  |
| Grasse, 200 m d'altitude   | 13,7  | 17,1          | 17,1          |  |
| La Trinité, 250-300 m d'altitude   | 16,4  | 17,7          | 14,5          |  |
| Spéracèdes, 350 m d'altitude   |   |               | 17,9          |  |
| St Cezaire sur Siagne, 600 m d'altitude  | 14,3  |               |               |  |
| Tourettes sur Loup, 300 m d'altitude   |   |               | 14,7          |  |
| Saint Jeannet, 300 m d'altitude  | 16,5  | 19,3          | 17,7          |  |
| Castagniers, 150 m d'altitude  | 17,7  | 18,3          | 17,5          |  |
| Chateauneuf, 250 m d'altitude  | 18,6  | 18,9          | 16,1          |  |
| Breil sur Roya, 500 m d'altitude   | 16,8  |               |               |  |
| <b>Moyenne annuelle</b>  | <b>16,6</b>   | <b>18,3</b>   | <b>17,1</b>   |  |
| <b>Médiane annuelle</b>  | <b>16,7</b>   | <b>18,3</b>   | <b>16,9</b>   |  |

## Aspects qualitatifs

Après une cuvée 2022/2023 exceptionnellement amère, on revient cette saison sur une **amertume plus typique du cailletier** avec une note de **2,2 en moyenne** et une **médiane de 1,8** (proches des moyenne et médiane sur ces 14 dernières années à respectivement 2,1 et 2).

Plus précisément, la fourchette actuelle de note d'amertume s'étend de 1 à 5. L'AOP Huile d'olive de Nice requiert un niveau d'amertume de maximum 1,5. Ce niveau d'amertume va encore évoluer à la baisse avec la maturité, ainsi qu'en cuve.

Côté **ardence**, c'est-à-dire niveau de piquant, la **moyenne actuelle** est de de **5,1** et la **médiane** de **5**. Il s'agit d'un niveau élevé, la moyenne et la médiane de 2009 à 2022 étant de 4,6/10. La fourchette d'ardence varie de 3,5 à 6,5. Cette ardence va elle aussi bien sûr diminuer avec le temps, au verger et en cuve.

Le **fruité** présente une bonne intensité mais varie encore **du mi-vert au mi-mûr** selon les cas. **Des arômes de fruité mûr plus typiques vont encore de développer dans les semaines à venir. Pour les parcelles au sec avec faible réserve utile du sol, le fruité est en général encore discret et la structure faible** (ce qui présage d'une moindre capacité de conservation). **On pourrait gagner en intensité avec les pluies annoncées.**

**Il est donc dans la majorité des cas encore prématuré d'envisager la récolte, que ce soit pour une destination à l'huile ou à l'olive :**



**En effet, les huiles obtenues actuellement manquent encore de fruité et/ou d'équilibre structure/fruité et les rendements en huile peuvent encore s'améliorer à très fortement augmenter. La maturation, avec l'effet de changements de températures et de pluies, va se poursuivre et permettre d'atteindre une qualité d'huile optimale et une typicité conforme à l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'olive de Nice. Des assemblages entre des lots de début de récolte et des lots plus tardifs de fin de récolte contribueront également à cette qualité et cette typicité.**

**Pour la destination olive de table, à l'opposé de l'an dernier, la véraison est peu avancée avec une coloration majoritairement verte des olives et des olives violacées qui ne sont pas encore colorées au cœur de leur chair et qui risqueraient de s'éclaircir en saumure. Ces colorations évoluent maintenant régulièrement de semaine en semaine et les olives devraient atteindre le stade de coloration tournantes sous peu**



**pour les vergers les plus précoces, sous influence littorale et/ou à charge en fruits faible à moyenne. Pour les vergers les plus fortement chargés en revanche, l'avancée de la coloration risque d'être fortement retardée...**



**En prenant en compte tous ces éléments, la campagne AOP ouvrira ses portes cette saison le 23 octobre 2023.**

