

Mercredi
17 déc.
2025

Diversification olivier et pistachier en bio

COMPTE-RENDU



Intervenante : Justine Chazalviel (France Olive) - Kahina Baha (Confiansol)



Organisation et animation : Gwenaëlle Didou (Biocivam 11)

Lieu : Argens Minervois

Présents : Richter Gaëlle, Piaï Aalexia, Ferrandez Frederic, Bertrou Nans, Prat Damien, Olivier Hetzel, Ferrera Luis, Hortola Jean Marie, Hubert Joyeux,

1) Se Diversifier en Olivier en bio

Intervenante : Justine Chazalviel (France Olive)

- **La filière oléicole**

6 millions de tonnes par an. En France : 5 000 tonnes, 0,15% de la production mondiale. 9 AOP sur tout le bassin méditerranéen.

40 000 producteurs d'olives, 10 000 de manière professionnelle. Les 30 000 restants « amateurs ». En France, 100 variétés endémiques françaises, 10% de la variété mondiale.

305 moulins, 130 confiseurs.

Production de niche à haute valeur ajoutée, notre huile olive : 5% de la consommation française. Prix de vente moyen : 28 à 30 euros le litre. 48% du verger français en bio. Plus de 80% des oléiculteurs en vente directe. Une petite filière, créatrice de valeurs. CA de 100 millions d'euros de CA.

France Olive : Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, a été créée en 1999. C'est un organisme privé qui regroupe les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière oléicole française. Née de la volonté des familles de la filière oléicole de s'unir pour améliorer notre production en quantité et en qualité. Objectif de représenter l'ensemble des acteurs de la filière.

- **Facteurs clés de réussite dans la création d'une oliveraie bio**

Se questionner sur l'environnement de l'olivier (climat, sol, biodiversité), la conduite de l'oliveraie, les variétés, les maladies et les ravageurs.

Différents facteurs sont à prendre en compte :

- **Lumière** : exposition de la parcelle ? distance de plantation ?
- **Température** : jusqu'à - 8 degrés un olivier adulte peut résister, - 4 degrés pour un jeune olivier. Peut avoir des pb de brûlures sur tronc (pas sur feuilles)
- **Eau** : presque indispensable pour produire (pour avoir le même volume tous les ans)
- **Pollinisation par le vent** (l'olivier est anémophile) : privilégier aération de la parcelle

Les questions à se poser :

- Quel produit final ?
- Culture complémentaire ou activité principale ?
- Cycle de vie de la culture ?

- **Types d'oliveraies :**

Haie fruitière : mise en production au bout de 3 4 ans, récolte normale mais les arbres doivent être arrachés au bout de 20 25 ans. Surtout pour des projets mécanisés. Variétés étrangères. Nécessite obligatoirement de l'irrigation. Investissement plus important.

Vergers traditionnels : variétés françaises, majoritairement en diversification. Irrigation pas obligatoire mais conseillée.

Complantation : souvent planté avec de la vigne. Pas de suivis sur la complantation

- **Type de production :**

Huile d'olive : possible sans irrigation, plus compliqué pour l'olive de bouche si pas d'irrigation.

Confiserie : cueillette à la main, pas mécanisable.

Si vignes -> plus facile de partir sur de l'huile olive car possible de décaler la récolte des olives pour faire de l'huile.

é par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

- **Estimer le potentiel de la parcelle**

Estimer la pluvio : s'assurer qu'il n'y ait pas d'eau stagnante, les racines ne doivent pas avoir les pieds dans l'eau.

Connaître l'historique de la parcelle : attention à la verticilliose. Le mieux est de laisser au moins 1 an la terre au repos. La verticilliose peut être favorisée par un travail du sol intense.

- **Les choix à réaliser pour l'implantation**

Variétés : réfléchir par rapport aux aires AOP. Si nouveau territoire oléicole : pas possible de valoriser avec AOP.

Olivière : utilisée davantage pour l'huile, peu pour les olives de bouche

Lucques : mixte

Pour olives noires : cailletier, cayanne, grossane, tanche

Pour olives vertes : Aglandau, lucques, picholine, salonenque

Certaines variétés mixtes

Triangle arômes de l'huile d'olive : intéressant d'échanger avec les mouliniers la dessus.

Dans l'Aude, la Lucques et l'Olivière sont majoritaires mais il existe aussi d'autres variétés : ex : Verdanel, florane..

Choix des variétés en oliveraie traditionnelle :

Besoin de plusieurs variétés pour la pollinisation.

Deux groupes : les variétés du groupe 1 pollinisent les variétés du groupe 2 . Deux variétés du groupe 1 ne se pollinisent pas entre elles idem pour le groupe 2 .

[Tableau en ligne sur le site de France Olive](#)

Les variétés Olivières et les Lucques font des fleurs mâles stériles. Cela veut dire que ça ne peut pas être ces variétés qui feront office de pollinisateurs. En revanche ils ont bien les fleurs femelles et peuvent donc recevoir du pollen d'autres variétés pour faire des fruits.

Mettre les pollinisateurs en amont pour favoriser pollinisation : 10% de pollinisateurs en moyenne.

Si le verger est sur un territoire oléicole : les oliviers aux alentours peuvent aussi polliniser.

S'assurer de la synchronicité des floraisons : variation pour une même variété selon les territoires et la conduite.

e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

Choix des variétés pour haie fruitière : arbequine, arbosana, koroneiki (« aînés » de la haie fruitière). Calibres de fruits plus petits, moins sensible à la mouche.

En verger traditionnel, les distances de plantation varient selon les variétés et l'irrigation (7m par 8m pour les variétés vigoureuses.)

Pour déterminer le nombre de plants sur la parcelle : [tuto sur le site de France Olive](#)

En haie fruitière : densité de plus de 1000 arbres par ha.

Irrigation : micro aspersion plutôt conseillé mais si accès à l'eau compliqué en terme de quantité possible aussi en Goutte à goutte.

Choix des plants : pépiniéristes recommandés par France Olive, attention de bien acheter des plants avec des passeports phyto(si étrangers). [Liste pépinières France Olive](#)

Pépinière Frances à Pezenas et pépinière Bachès dans les PO. Attention, commande des plants 1 an à l'avance. Scion 1 an conseillé.

- **Visite du moulin de la Restanque à Roubia**

Présentation du domaine oléicole par Magalie Reynes.

Site internet : <http://www.moulinrestanque.com/>



e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

Les oliviers ont été plantés il y a 20 ans, ils sont agriculture biologique (surface de 10ha en production, 20 ha au total) et AOP . Moulin sur place. Vente de la totalité de la production en vente directe. Pluri-activité : son mari est infirmier à temps plein.
Variétés plantées : Oliviere , Lucques, Picholine, Aglandau, un peu de Bouteillan.

Choix de la variété Oliviere car variété plus rustique, meilleure résistance au vent. De plus, elle peut être récoltée à différentes dates, seul l'arôme changera.

Distance de plantation : 6m x 7m

Elle conseille de bien espacer dès le départ car en grandissant, l'espacement devient trop serré.

Irrigation : selon la productrice, l'irrigation est indispensable surtout pour de la variété de bouche. Prélèvement du BRL mais pas bcp de pression. Ils sont passés du goutteur au microjet lorsque les arbres étaient plus grands.

Fertilisation :

Apport d'engrais avec des objectifs différents selon les périodes.

Au printemps : azote, favorise pousse végétative. Été (juillet/Août) : Potasse pour favoriser la lipogénèse.

Apport d'engrais organique (Orga 3) au printemps en manuel. 10 tonnes d'engrais (équivalent à 8 demi journée de travail). Quantité : 10kg par arbre.

Engrais foliaire avant et après floraison : bore

L'Olivier réagit bien aux engrais foliaires car feuilles toute l'année.

Les résidus d'olives sont aussi épandus (ils sont analysés) ainsi que les feuilles (triées au moulin).

Également un apport d'engrais dans l'irrigation (nutribio).

Gestion de l'enherbement : Pas de travail du sol. Après la taille : broyage pour évacuer bois de coupe. Débroussailluse thermique sur le rang.

Récolte : équipe qui récolte avec des peignes et filet sous les arbres. Les olives de table sont récoltées à la main.

Cette année, le moulin est ouvert depuis le 13 oct et les premières olives ont été reçues le 15 oct. Fin de récolte le 13 décembre. Afin d'avoir sa propre huile, le moulin demande un min de 320 à 340 kilos (prise de contact et rdv en amont).

Les olives de table sont envoyées à Bize Minervois à l'Ouliboo, la coopérative se charge de la desamérisation.

Cette année, il y a eu beaucoup d'apporteurs ; les olives étaient plus saines.

Traitements :

Traitement cuivre (un à deux par an) contre maladies du feuillage (cercosporiose) et oeil de paon qui peuvent entraîner de la défoliation.

e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

Traitement à l'argile : couverture à l'argile à partir de début juillet (couche d'installation plus importante). A partir de 0.8cm les olives sont attractives à la mouche. L'argile agit comme barrière mécanique. Quantité : 60kg pour 1000l (dans les deux sens). Adjuvant (mouillant) à mettre dans l'argile afin de bien blanchir les olives et pas que les feuilles.

Déclenchement de la récolte plus tôt pour limiter le traitement à l'argile quand le moulin a démarré. Piegage réalisé pour la lucques en plus.

Taille : réalisée au mois de Fev et mars, pas au mois d'avril car risque d'enlever les bourgeons.

2) Se diversifier en pistachier en bio :

Intervenante : Kahina Baha (Confiansol)

- **Origine de production**

Espèce intégrée dans le groupe Fruits à Coques avec les noix, noisettes, amandes, châtaignes et Pécan. Le pistachier est de la famille des Anacardiacees comme la mangue, la noix de cajou et le sumac. Son origine est l'Asie Centrale. Attention à ne pas confondre les espèces du genre Pistacia : l'espèce cultivée est Pistacia Vera et les espèces sauvages sont : Pistacia Terebinthus et Pistacia Lentiscus.

- **Débouchés et commercialisation**

Différents produits peuvent être réalisés avec les pistaches et pour différents débouchés : pistaches apéro en coques (snacking), pistache verte émondée, brisures ou poudre, pâte de pistache..

- **Besoins physiologiques et variétés**

Climat : Le pistachier nécessite des étés longs, chauds et secs. Besoins en froid variables selon les variétés (vigilance sur le littoral). Espèce anémogame qui a besoin de vent pour sa pollinisation

Parcelle : Il est indispensable d'éviter de planter le pistachier dans des bas fonds et zones humides . Privilégier les parcelles en coteau ou sur plateau. Attention au précédent cultural : ne pas planter derrière des solanacées ou cucurbitacées

Sol : Le pistachier craint énormément l'asphyxie racinaire par excès d'eau et tassement du sol. Privilégier les sols légers, drainants, profonds (sableux, limono-sableux). Éviter les sols trop lourds (>25% argile) ou à texture trop fine (limons)

e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

- **Plantation : du choix des plants au design du verger**

Il existe différents porte greffes :

UCB1 : Hybride californien issu d'un croisement de *P. atlantica* et *P. intergerrima*. Recommandé pour tout type de terrain et mode de culture, adapté en vergers irrigués ou en sec. Résistant au froid, très vigoureux, permet des rendements plus importants que les autres porte-greffe, notamment en entrée de production.

Pistacia Terebinthus

C'est le pistachier sauvage de nos garrigues. Arbre à volume réduit, résistant aux pourritures des racines, sensible à la verticilliose, plus difficile à greffer, adapté aux sols rocheux, sols très calcaires, sols très peu fertiles.

Certains portes greffes ne sont pas conseillés :

P. vera : utilisé traditionnellement en Iran, ce porte-greffe présente a priori peu d'intérêt agronomique pour notre territoire : croissance rapide les 1ères années, adapté aux sols légers ou moyens, sensible au pourridié et à la gommose.

- **Sanitaire**

Maladies :

Septoriose : *Septoria pistacina* passe l'hiver sur les organes infestés. Les ascospores matures à partir de fin avril sont projetées à la faveur des pluies. Des infections secondaires sont causées par des conidies et peuvent se poursuivre jusqu'à la fin de l'automne.

Alternariose : Les ascospores d'*Alternaria* spp. sont propagées par l'air. La contamination principale se produit du milieu de l'été à l'automne. La maladie provoque des taches au centre desquelles se développent des spores noires. Lors de la maturation des fruits, elle provoque des lésions sur les coques.

Sans intervention, il se produit une défoliation précoce de l'arbre. Cela est particulièrement dommageable sur les jeunes vergers car retarde leur mise à fruit et entame le capital de production pour les années suivantes.

Verticilliose : Cette maladie fongique du sol contamine le pistachier par le système racinaire et peut provoquer la mort de l'arbre. Après quelques années, ce champignon bloque l'eau et les nutriments censés être transférés depuis les racines vers les parties supérieures de l'arbre, ce qui provoque le dessèchement de branches entières.

e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>

Ravageurs :

Coleopteres phytophages : Les différentes espèces de coléoptères phytophages qui concernent le pistachier appartiennent généralement à la famille des chrysomélides. Les larves hivernent dans le sol. Au cours du mois de mai, les adultes migrent dans la strate herbacée pour se rapprocher des arbres dans lesquels ils dévorent très rapidement les jeunes feuilles. Selon les ravageurs, les vergers et les années, les attaques peuvent être ponctuelles ou soudaines et peuvent être dévastatrices, ne laissant que les nervures des feuilles, voire même pelant l'écorce des branches. Il en résulte un affaiblissement de l'arbre, particulièrement sur jeunes vergers où ces attaques peuvent compromettre le bon développement de la greffe.

- **Récolte**

A maturité, la pistache est déhiscente. Le mode de récolte le plus courant est la récolte mécanique à l'aide de vibreur, avec récupération des fruits sur corolle, tapis enrouleur ou filet. Il est possible également, pour de petites surfaces, de récolter à l'aide de vibreurs portatifs. Attention aux peignes vibrants qui semblent-ils peuvent endommager les bourgeons floraux et impacter négativement la production de l'année suivante.

- **Aval : process de transformation**

Après récolte, un nettoyage, écalage et séchage des pistaches doit être réalisé sous 48h (max 5% d'humidité résiduel) ;

Autres ressources sur la culture du pistachier : paca.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Provence-Alpes-Cote_d_Azur/020_Inst_Paca/CA84/Documents/Actualites/Archives/2023/Trimestre_3/Itineraire_technique_Pistache_Mai2023.pdf

Site internet du syndicat France Pistache :

<https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

Contact du salarié, Benoit Dufay : syndicatfrancepistache@gmail.com



e par :



icée par :



nisée par :



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>