La récolte des olives

Cette photo montre des olives vertes sur leur rameau.
La récolte des olives

© G. PAILLARD / Inra

Pour que l'olivier fleurisse (en mai-juin), il faut qu'il ait subi une période de froid. Les oliviers qui vivent en serre ou dans les régions équatoriales ne fleurissent jamais. Des grappes de petites fleurs blanches apparaissent à la naissance des feuilles. Puis les fruits se forment. Ils sont récoltés entre fin septembre et février. Les olives sont de couleur verte et, en mûrissant, elles deviennent progressivement violettes puis noires. Les premières cueillies sont les olives vertes, surtout utilisées pour la table. Les olives noires, récoltées entre décembre et février, sont principalement utilisées pour la fabrication de l'huile.
Il faut attendre 7 ans pour qu'un olivier donne ses premières olives et c'est entre 35 et 150 ans qu'il est à l'apogée de sa production. Les olives peuvent être cueillies à différents degrés de maturité. Mais c'est un fruit fragile que l'on récolte à la main (pour les olives vertes qui ne sont pas encore à maturité) ou en secouant les branches de l'arbre pour les faire tomber ou en passant une sorte de grand peigne pour les décrocher. Pour réduire les coûts de main d'œuvre, on utilise aujourd'hui dans les grandes exploitations une machine à vibrer qui secoue l'arbre. Les olives tombent dans un filet placé au sol et sont ensuite emportées pour être traitées. En effet, les olives sont immangeables telles quelles à cause de l'oleuropéine qu'elles contiennent et qui leur confère une forte amertume.

© 2000-2025, Miscellane