Conseils pour la cueillette des olives

L'étape de la cueillette des olives contribue à la qualité de leur produit: l'huile

**À quel moment cueillir?**

   - Si l'on cueille tôt, l'huile sera plus forte, plus « ardente » avec des goûts herbacés typiques du "fruité vert".

   - Si l'on cueille tard, l'huile sera plus douce.

Le rendement exprimé en litres d'huile pour 100 kg d'olives, sera plus élevé si on cueille tard, mais la quantité d’huile finale ne sera pas forcément plus grande. En effet, à un certain point de maturation, la teneur en huile des olives cesse d’augmenter. Le rendement continue d’augmenter non parce qu’il y a plus d’huile mais parce qu’il y a moins d’eau et donc moins de kg d’olives. Et si on attend trop, la quantité d'huile obtenue sera plus faible car des olives seront tombées avant la cueillette.

Une année moyenne, l'olivier Aglandau cesse de produire de l'huile vers la 3ème semaine de novembre. La quantité d'huile que l'on peut obtenir ne va aller qu'en diminuant si l'on cueille après cette date, car des olives vont tomber. Un fort gel ou des gels à répétition peuvent endommager les olives, aussi il est souhaitable de cueillir rapidement après les premiers gels.

En résumé, dans notre région pour l'Aglandau, variété tardive, il semble optimal de cueillir entre le 15 novembre et le 15 décembre, plutôt en novembre pour une huile ardente, plutôt en décembre pour une huile plus douce, et de se dépêcher de terminer s'il y a un fort gel qui a endommagé les olives.

**Pour la meilleure qualité de l'huile, voici quelques recommandations de cueillette** :

    - Si vous ramassez avec des filets, utiliser des filets propres. Pour que toutes les olives tombent dans le filet, il doit être  assez grand (6m x 6m pour un petit olivier bas, 8m x 8m ou 12m x 12m pour un olivier de bonne taille). Bien entourer le tronc car c'est là qu’il tombe le plus d’olives. Les filets fendus permettent d’entourer le tronc et vous pouvez maintenir le filet serré autour du tronc avec une pince à linge ou une aiguille à tricoter.

 - Eviter de marcher sur les fruits pendant le ramassage

  - Eviter le gaulage qui choque les olives, elles se conservent alors mal.

 - A la mise en caisse en vidant les filets, enlever les branches et branchettes et le plus gros des feuilles. Bien veiller à ce qu'il n'y ait pas de pierres mélangées aux olives, ce qui endommagerait gravement le broyeur du moulin.

 - Ne pas récolter les olives tombées au sol. Cela donne un goût de terre et de moisi à l’huile.

    - Les caisses en plastique ajourées permettent de transporter selon leur taille 15 à 25kg d’olives, avec une aération qui limite la macération des olives. Ne pas stocker ni transporter les olives sur plus de 25 à 30 cm d’épaisseur pour éviter leur écrasement. Ne pas utiliser de sacs en jute.

     - Ne pas attendre pour apporter sa récolte au moulin. L’idéal est d’apporter chaque soir la récolte de la journée si la quantité le justifie. Le moulin de *L’Olivier d’Apt* reçoit vos olives jusqu'à 19h et les traite dans les 24 h si vous avez pris soin de nous prévenir de votre apport.

     - Entre la cueillette et l’apport au moulin, garder les olives à l’abri du gel et du soleil qui peut encore être chaud en milieu de journée.

**Portez des lunettes pour cueillir**. Le bout de la feuille d’olivier est très pointu.