

Parcours découverte de quelques variétés

d'Oliviers . . .

REGION PROVENCE ALPES COTES D'AZUR

- DEPARTEMENT 06 ALPES MARITIMES

- Cailletier p 04
- Sigalenca p 05
- Petite noire de Puget p 06
- Noustrala p 07
- Punchinella p 08
- Dent de verrat p 09
- Boussounenca p 10
- Ribeiro ou faux ribier p 11
- Blanquetier p 12
- Blavet p 13
- Pignola de Roquebrune p 14
- Sauvage p 15

- DEPARTEMENT 83 DU VAR

- Coucourelle p 16
- Petit Ribier ou plant de Callas p 17
- Cayet blanc rustique p 18
- Cayet roux p 19
- Cayon ou Entracastellin p 20
- Belgenteroise p 21
- Brun p 22
- Cayanne p 23
- Bouteillan p 24
- Araban du var p 25
- Cayet noir p 26

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

- DEPARTEMENT 13 BOUCHES DU RHONE
 - o Verdale du Bouche du Rhone p 27
 - o Salonenque p 28
 - o Aglandau p 29
 - o Grossane p 30

- DEPARTEMENT 04 ALPES DE HAUTE PROVENCE
 - o Rosée du mont d'or p 31
 - o Rouget des Mées p 32
 - o Var Crepiam p 33
 - o Aglandaou p 34

- DEPARTEMENT 84 VAUCLUSE
 - o Tanche p 35

REGION RHONE ALPES

- DEPARTEMENT 26 DROME
 - o Tanche p 36

- DEPARTEMENT 07 ARDECHE
 - o Ubac p 37
 - o Blanchet ou Baguet p 38
 - o Bechude p 39
 - o Rougette de l'Ardèche p 40

REGION LANGUEDOC ROUSSILLON

- DEPARTEMENT 30 GARD
 - o Picholine du languedoc, ou Plant de Collias p 41
 - o Négrette p 42

Remerciements :

Le Ministre de l'Aménagement du Territoire, Président du Conseil Général :

Mr Christian Estrosi

Le 1^{er} Vice-président du Conseil Général des Alpes-Maritimes :

Mr Charles-Ange Ginésy

Le 1^{er} Vice président de la communauté des paillons, Maire de L'Escarène :

Mr Dr Pierre Donadey

Le Maire de Lucéram et ses adjoints :

Mr Gal, Mr Calmet, Me Ricort, Mr Barraya

et particulièrement Mr Jean-pierre Prioris.

Les organismes qui ont accompagné le projet :

Le Ministère de l'agriculture : service de la protection des végétaux

Mr Francois Bertaux, Mr Frédéric Michel, Melle Nathalie Nevoltris

Groupe d'étude Agricole La députée Mme Michèle Tabarot

La préfecture des Alpes-Maritimes

La Direction Départementale Agriculture et de la Forêt

Service Economie rurale – Calamité : Mme Mireille Delrieu

Le Service Environnement, forêt, aménagement - Mr Pellegrin - Mme Cloître

Direction de l'économie, de l'aménagement du territoire - Section développement rural

Mme Sciarri - Mme Faure

Fédération Départementale des Syndicats d'exploitants des Alpes-Maritimes

Mr Michel dessus

Le président du syndicat Agricole de Lucéram

Mr Emile Tihy

La Mutualité Sociale Agricole

Mr Magri

L'Association Départementale pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles

Mr Frédérique Fredolini

La Chambre d'agriculture Mr Maliverney

Les Entreprises : Les pépinières Jean Rey et notamment Mr Burgevin

Le Canal de Provence Mme Françoise Bourroulet

Comet : Mr Frédéric Leyssieux

Mr et Mme Spaperri - Mr Martini – Mme Tihy – Mr Michel Fulconis-

Et également à mes grands-parents, ma famille, mes parents, frère et soeur et tout particulièrement à mes enfants et mon épouse toujours présente à mes côtés.

Merci

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadev@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736

Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

- DEPARTEMENT 11 AUDE
o Lucques p 43
o Rougette de Pignan p 44

- DEPARTEMENT 34 HERAULT
o Verdale p 45
o Clermontaise p 46
o Moncita p 47
o Amellau p 48
o Moufla de l'odéve ou corniale p 49

- DEPARTEMENT 66 PYRENNEES
o Olivière p 50

REGION CORSE

- DEPARTEMENT 02 CORSE
o Sabine p 51
o Germaine p 52



Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadev@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Cailletier

Synonymes :

« Pendoulier », « Petite noire de Puget », « Olive de Nice »

Localisation :

Variété phare des Alpes-Maritimes, elle se rencontre presque partout dans le département.

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table : noire et tournante : récolte à partir de fin décembre.
Elle est alors d’un goût fruité caractéristique et d’une grande finesse.

- Huile d’olive : récolte à partir de novembre.

Variété productive qui fournit les meilleures huiles de Provence.

Goût : - Amande fraîche (consommée avant le dessèchement)

- Artichaut crû : très intense (comme la variété « Dent de verrat »)
- Genêt

Typicité du fruit :

A.O.C. « Olive de Nice » – A.O.C. « Huile d’olive de Nice » (95% d’oliviers Cailletiers) – A.O.C. « Pâte d’olive » (seul en France)

Vitesse de croissance :

Rapide pour les jeunes plants.

Remarque : L’arbre au port pleureur peut atteindre 10 m de hauteur.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

<http://pv.agriculture.gouv.fr/listesrpv.htm>

www.ecologie.gouv.fr

www.paca.ecologie.gouv.fr

www.environnement.gouv.fr

www.ledeveloppementdurable.fr

www2.ademe.fr

www.farre.org

www.campagnesetenvironnement.fr

www.biodiversityinternational.org

www.paca.drire.gouv.fr/

www.canal-de-provence.com

www.vigicrues.ecologie.gouv.fr/

www.apractours.com

www.inao.gouv.fr

www.afidol.info

www.onic.fr

www.aocolivedenice.com

<http://e-phy.agriculture.gouv.fr>

www.inra.fr

<http://afcev.org>

www.mon-olivier-de-provence.com/caracteristiques-olivier.html

www.oleiculteur.com/taille.html

www.olivierdeprovence.com

www.oleiculteursduvar.com/page00010043.html

www.msa.fr

www.sourgentin.org/

www.occitania.fr/agric/medit/oliv/detail/dr6.htm

www.vaucluse.fr/Commun/documents/1/Docdoc1265.txt?PHPSESSID=326bf4a33e15784dd5b09e7854adf8a0

www.altitude-photo.com

www.pepinieres-jeanrey.com

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Quelques livres sur la santé autour de l'olivier – huile – l'olive

- L'huile d'olive : historique, variétés et origines, vertus thérapeutiques, recettes (Cuisine et gastronomie) Auteur COADOU Juliette
- L'olive : de l'arbre au moulin Auteur ANGINOT Philippe
- Secrets et vertus de l'huile d'olive : santé, beauté, cuisine Auteur LACOSTE Sophie
L'huile d'olive: coeur, vaisseaux, os, digestion Auteur CHARBONNIER
- L'huile d'olive Auteur SCOTTO Elisabeth - FORGEUR Brigitte

Ecologie et développement durable

- Enjeux phytosanitaires pour l'agriculture et l'environnement : Pesticides et biopesticides OGM Lutte intégrée et biologique Agriculture durable Auteur(s) REGNAULT-ROGER Catherine
- Mémento d'agriculture biologique : guide pratique à usage professionnel (2° Ed.)
Auteur(s) GUET Gabriel
- Agriculture biologique, préservons notre futur. Auteur(s) DESBROSSES

Quelques sites Internet -

www.agriculture.gouv.fr
www.cg06.fr/agriculture/agriculture.html
www2.regionpaca.fr
www.alpes-maritimes.pref.gouv.fr
www.alpes-maritimes.equipement.gouv.fr

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Région Provence Alpes – Côte d'azur - Département des Alpes Maritimes : 06

Sigaleuca

Synonymes :

« Sigalenque », « sigalenc »

Localisation :

Haut Pays Niçois : Sigale (près de Roquesteron- Puget-Théniers)

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

- Huile d'olive : Huile limpide

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Rapide pour les jeunes plants.

Remarque : Résiste au froid

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Petite Noire de Puget

Synonymes :

Localisation :

Commune de Puget-Théniers et Haut Pays Niçois.

Finalité des olives et époque de récolte :

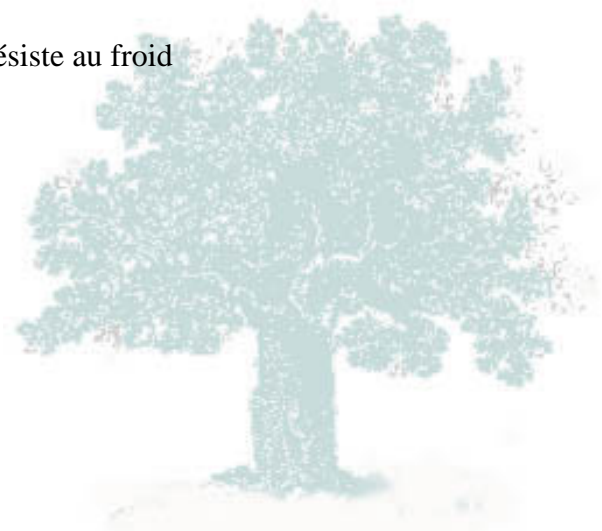
- Olive de table

- Huile d'olive : Récolte à partir de novembre.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque : Résiste au froid



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

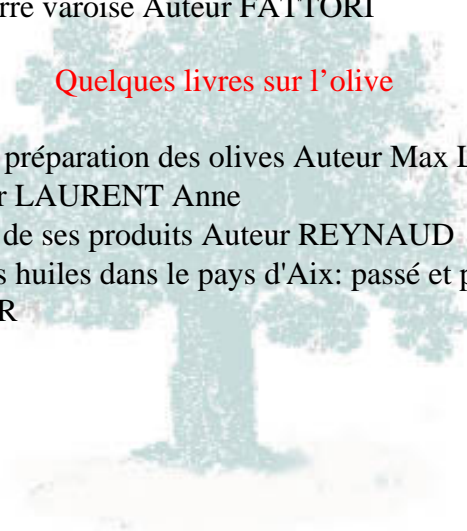
www.olivettes.fr

Quelques livres sur l'olivier

- Catalogue mondial des variétés d'oliviers
- Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France Auteur MOUTIER Nathalie, PINATEL Christian, MARTRE André, ROGER J-Paul, BURGEVIN J-François...
- L'olivier Auteur L.DEGRULLY
- Traité de l'olivier de 1784
- L'olivier Symbole de la Provence éternelle Auteur Franck RICORDEL
- La culture de l'olivier Auteur P.VILLA
- L'olivier pas à pas : de la plantation à la récolte, un carnet pratique pour cultiver l'olivier Auteur LEDROLE Robert
- L'olivier dans tous ses états Auteur FAURE Jacotte
- L'olivier dans les Alpes de Haute Provence : la renaissance Auteur LEDROLE Robert
- L'olivier en terre varoise Auteur FATTORI

Quelques livres sur l'olive

- L'olivier et la préparation des olives Auteur Max LAMBERT
- L'olive Auteur LAURENT Anne
- De l'olivier et de ses produits Auteur REYNAUD
- L'olivier et ses huiles dans le pays d'Aix: passé et présent Auteur BOULANGER



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

A. L'huile

- a) Les olives sont livrées aux moulins en bon état sanitaire. La durée de conservation des olives entre la cueillette et la mise en oeuvre ne peut excéder 7 jours.
- b) Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit. L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

B. Olive de table

- a) Les olives ont un calibre correspondant à un nombre de fruits compris entre 50 fruits minimum à l'hectogramme et 70 fruits maximum à l'hectogramme. Les olives sont calibrées, triées et lavées préalablement à leur préparation
- b) Les olives sont : - saines, à savoir exemptes de piqûres d'insectes ou de maladies ; les olives présentant ces défauts n'excèdent pas 5 % des olives mises en oeuvre
- c) Aucun produit chimique ou conservateur autre que le chlorure de sodium n'est autorisé
- d) La saumure de conservation des olives ne peut être inférieure à 8 % de chlorure de sodium.

Nostrala

Synonymes :

« Nostrale »

Localisation :

Haut pays niçois : environs de Gilette (prés de Bonson et Levens)

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

- Huile d'olive : noire et tournante : récolte à partir de fin décembre.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Très grand développement de l'arbre

Remarques :

Très grand développement de l'arbre.
S'associe avec le Cailletier.

Punchinella

Synonymes :

« Puncinerra »

Localisation :

Vieille variété Niçoise

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

- Huile d’olive :

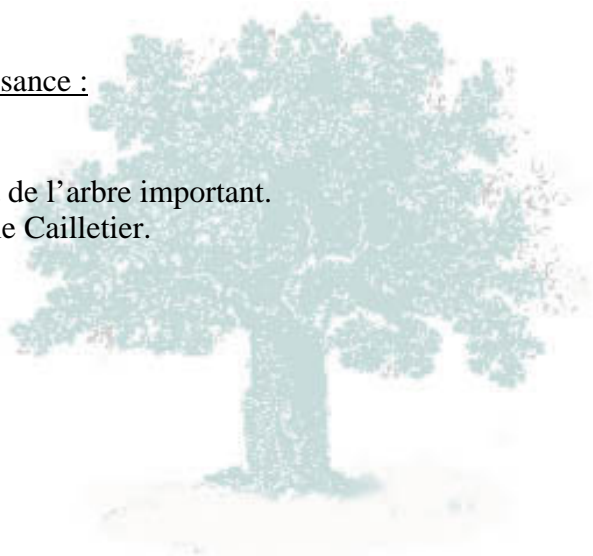
Typicité du fruit :

Forme ovoïde

Vitesse de croissance :

Remarques :

Développement de l’arbre important.
S’associe avec le Cailletier.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Appellation d’Origine Contrôlée.

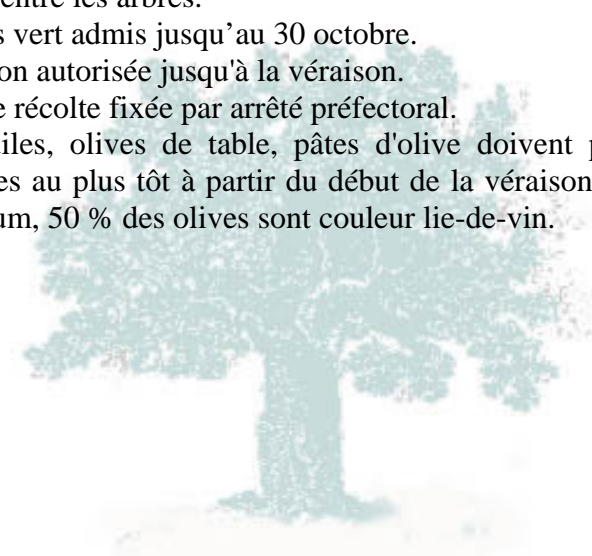
Décret du 20 avril 2001
relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée
« Olive de Nice »

Aire de production :

Les olives destinées à la production doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique du département des Alpes-Maritimes.

Conditions de production

1. Identification du verger avant le 1^{er} octobre.
2. Les olives doivent provenir exclusivement d'olives de la variété Cailletier (5% de variété locales anciennes).
3. Densité de plantation : 24 mètres carrés et une distance minimale de 4 mètres entre les arbres.
4. Engrais vert admis jusqu’au 30 octobre.
5. Irrigation autorisée jusqu’à la véraison.
6. Date de récolte fixée par arrêté préfectoral.
7. Les huiles, olives de table, pâtes d'olive doivent provenir d'olives récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, soit lorsque, au minimum, 50 % des olives sont couleur lie-de-vin.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Germaine



Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d'olive : Plus précoce que la « Sabine ». Arôme de fruit de la ronce observé dans les huiles corses et italiennes. Les huiles corses issues d'oliviers environnés de maquis et récoltées très mûres présentent souvent l'odeur du maquis, dominée par celle du ciste, très fréquent dans cette région.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Développement de l'arbre très grand



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Dent de Verrat

Synonymes :

« Dent de ver »

Localisation :

Commune de Bar sur Loup, près de Grasse

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

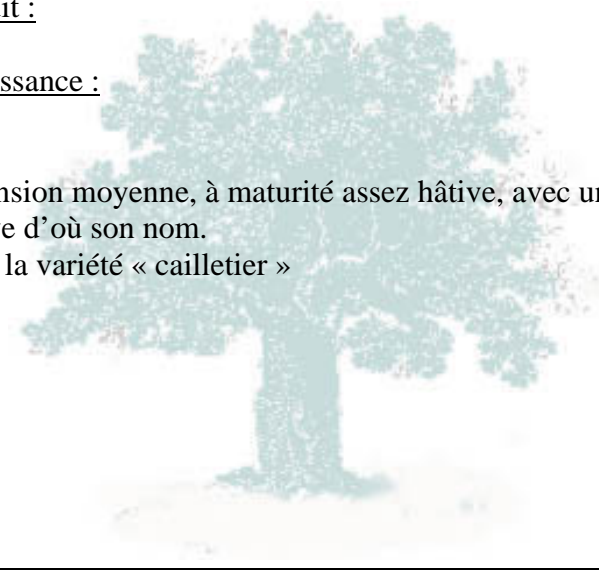
- Huile d'olive : Goût d'artichaut crû très intense, d'amande. Récolte début novembre.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Arbre de dimension moyenne, à maturité assez hâtive, avec un noyau gros par rapport à l'olive d'où son nom.
S'associe avec la variété « cailletier »



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Boussounenca

Synonymes :

« Bonsonene » « Bonsonenc »

Localisation :

Tourette sur Loup et ses environs (Vence, la Colle sur Loup, Roquefort les Pins)

Finalité des olives et époque de récolte :

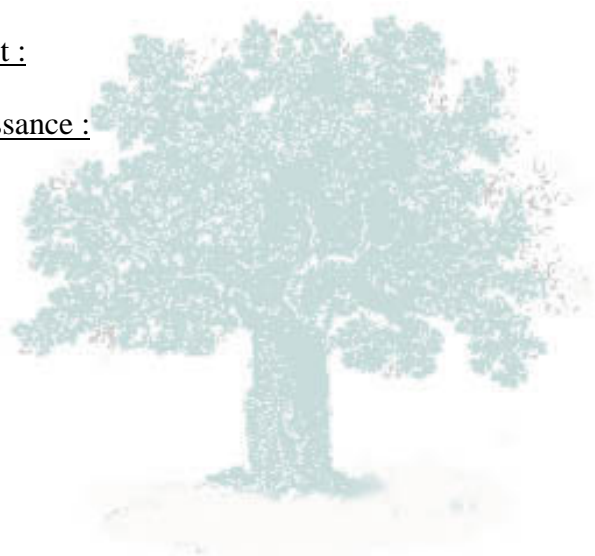
- Olive de table :

- Huile d’olive :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :



Sabine

Synonymes :

« Sabina », « Aliva Bianca », « Biancaghja »

Localisation :

Seulement en Corse.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Noire : goût de ronce, variété très tardive.

- Huile d’olive : récolte à partir de janvier jusqu’à juin.

Goût d’amande fraîche (consommées avant le dessèchement, d’artichaut crû très intense (comme la variété « Dent de verrat ») de genêt.

Typicité du fruit :

Aoc « Huile d’olive de Corse-Oliu di Corsica»

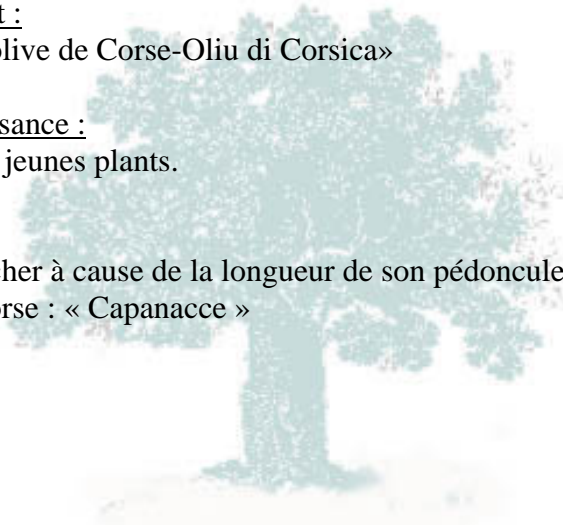
Vitesse de croissance :

Rapide pour les jeunes plants.

Remarque :

Difficile à détacher à cause de la longueur de son pédoncule

Autre variété corse : « Capanacce »



Oliviere



Synonymes :

« Pouchoudo », « la Pointue » à cause de la forme de l'olive, « Galinenque », « Ouana », « Becaru ».

Localisation :

De Montpellier jusqu'à Béziers et surtout vers Narbonne. On la trouve également en Algérie, Italie et Espagne.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Noire : récolte à partir de novembre. Goût : Si le sol est Verté : parfois.

- Huile d'olive : récolte à partir de mi-octobre novembre pour l'huilerie. Goût : amande, noisette, tomate mais variable selon la qualité de la terre. En effet, elle peut être « bourrableuse » (dépôt) si le sol est trop riche. Grande intensité aromatique en début de saison. Huile jaune dorée.

Typicité du fruit :

En forme de toupie ou de gland.

Vitesse de croissance :

Rapide pour les jeunes plants.

Remarques :

Aoc Possède un rendement faible 15 % mais produit beaucoup de fruits ce qui compense ce manque de rendement.

Résiste au froid rigoureux de l'hiver, mais apprécie les sols riches nécessaire pour une bonne production. Très facile à bouturer.

Très grand développement de l'arbre. Doit être avec la Picholine et la Cayon pour être pollinisé.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736

Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Ribeiro

Synonymes :

« Faux Ribier » « Ribeyro »

Localisation :

Grasse

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table : noire : les olives plus rondes que le cailletier arrivent à maturité plus précocement que celui ci.

- Huile d'olive :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

Arbre au port érigé.

On ne le multiplie pas et on le greffe avec le cailletier car il est moins producteur que celui ci.

D'autres variétés existent aux environs de Grasse comme :

- Poussou (Tourettes sur loup)
- Trippue (goût d'artichaut, pommes, fruits rouges)
- Grassois (goût de pommes, fruits rouges)

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736

Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Blanquetier

Synonymes :

« Plants d’Antibes »

Localisation :

Antibes

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

- Huile d’olive : Pour avoir une huile de qualité, il est nécessaire de la récolter à la bonne maturité.

Cette variété donne une huile très blanche utilisée pour la parfumerie.

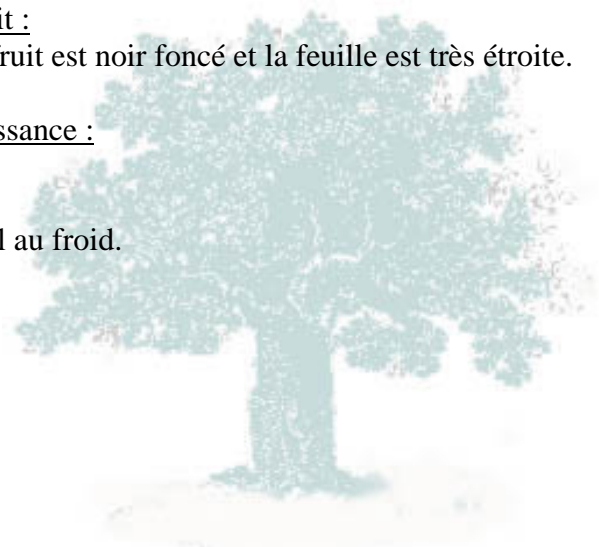
Typicité du fruit :

A maturité, le fruit est noir foncé et la feuille est très étroite.

Vitesse de croissance :

Remarque :

Résiste très mal au froid.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Moufla

Synonymes :

« Moufla de Lodève », « Corniale », « Cournio »

Localisation :

Bassin de Lodève (Entre Millau et Agde).

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d’olive : Huile assez fine.

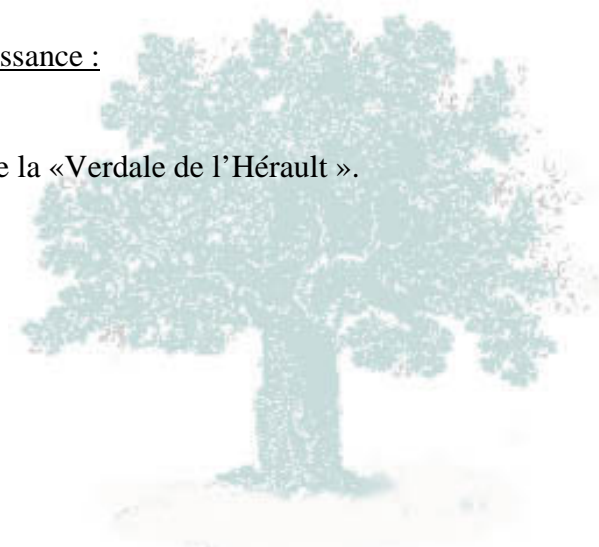
Typicité du fruit :

Forme du noyau hétérogène

Vitesse de croissance :

Remarque :

Pollinisateur de la «Verdale de l’Hérault ».



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr



Amellau



Synonymes :

« Amellenque », « Amandier », « Amenalou »

Localisation :

L'Hérault vers Béziers.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : en vert ou noire. Goût de rose.

Récolte en octobre pour la confiserie.

- Huile d'olive : Huile de qualité douce, goût d'amande.

Typicité du fruit :

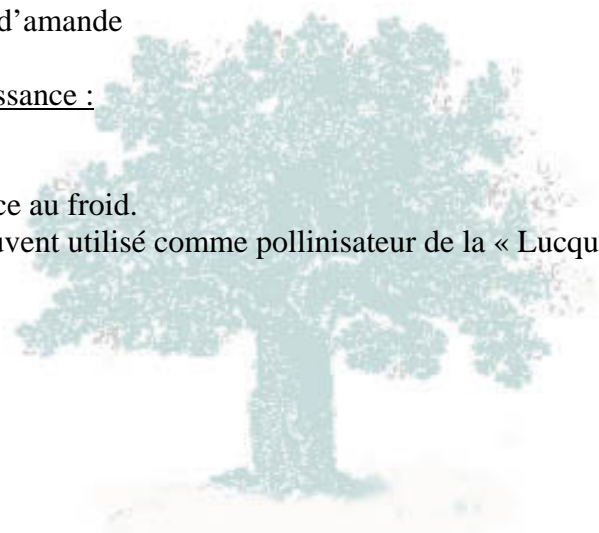
Fruit en forme d'amande

Vitesse de croissance :

Remarque :

Bonne résistance au froid.

Autofertile, souvent utilisé comme pollinisateur de la « Lucques »



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Blavet

Synonymes :

Localisation et origine :

Collines de Biot (Antibes, Sophia Antipolis)

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table :

- Huile d'olive : très fine

Typicité du fruit :

Mucron à la base de l'olive et pulpe peu abondante (mucron que l'on retrouve sur la variété Olivière ou Aglandau).

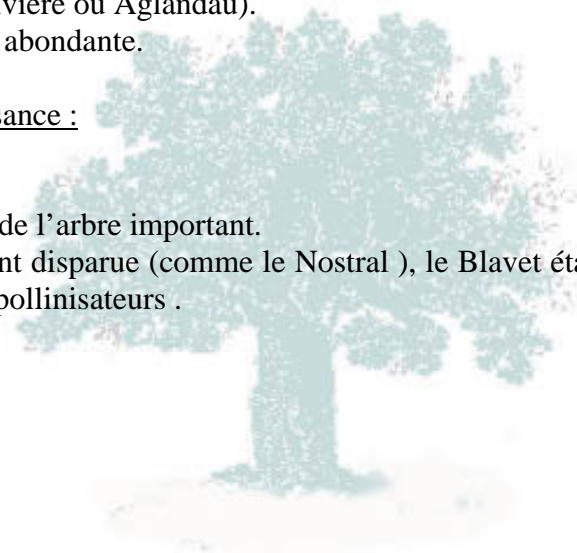
Sa pulpe est peu abondante.

Vitesse de croissance :

Remarques :

Développement de l'arbre important.

Variété quasiment disparue (comme le Nostral), le Blavet était utilisé par les anciens comme pollinisateurs .



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Pignola de Roquebrune

Synonymes :

« Roquebrune », « Pignola »

Localisation :

Roquebrune – Cap Martin (entre Monaco et Menton)

Finalité des olives et époque de récoltes :

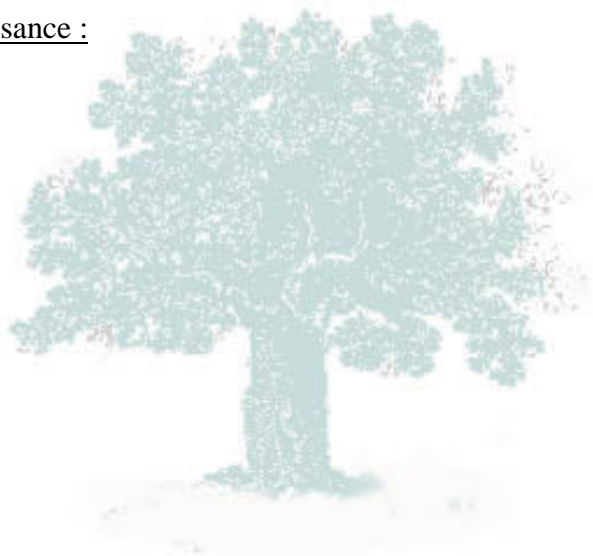
- Olive de table :

- Huile d’olive :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Moncita

Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Verte ou noire

- Huile d’olive : récolte en novembre

Typicité du fruit :

Inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés depuis 1998.

Hybride de « Lucques » crée par l’I.N.R.A. de Montpellier

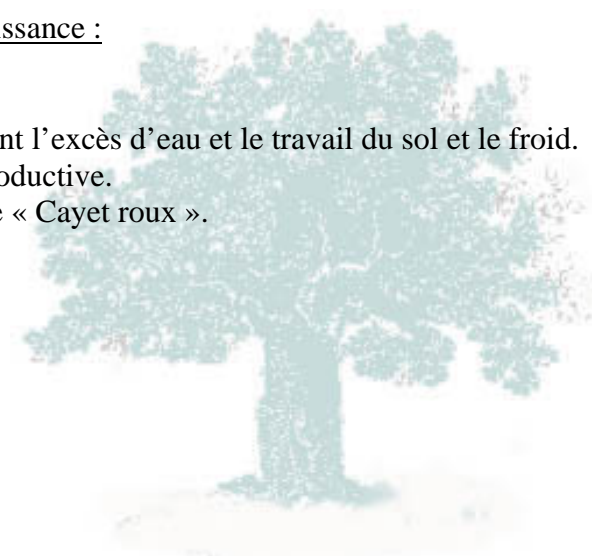
Vitesse de croissance :

Remarque :

Craint fortement l’excès d’eau et le travail du sol et le froid.

Variété très productive.

Pollinisé par le « Cayet roux ».



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Clermontaise



Synonymes :

Localisation :

Haut de Clermont, l'Hérault, Montpellier

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

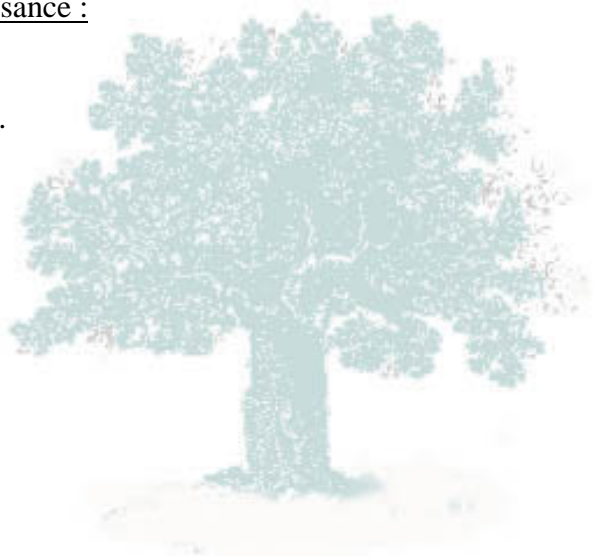
- Huile d'olive : à partir de mi-novembre.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Résiste au froid.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Sauvage

Synonymes :

« La sauvage »

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d'olive : Rendement faible mais d'une qualité très fine.

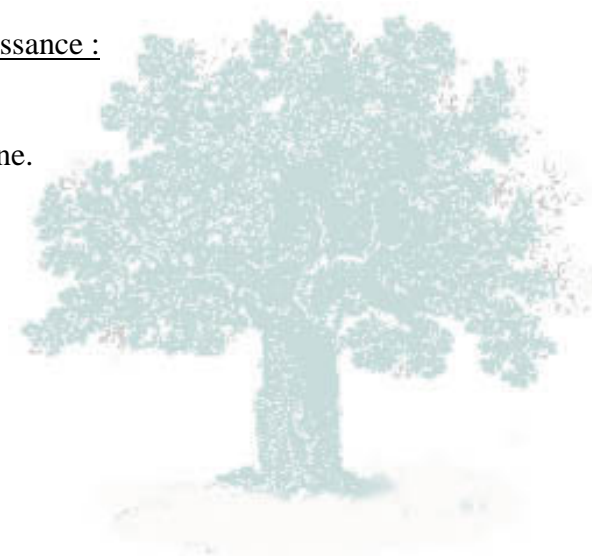
Typicité du fruit :

Olive petite et ovoïde.

Vitesse de croissance :

Remarque :

Variété ancienne.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Coucourelle



Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table

- Huile d’olive : Huile légèrement verte et fruitée. Récolte début novembre

Typicité du fruit :

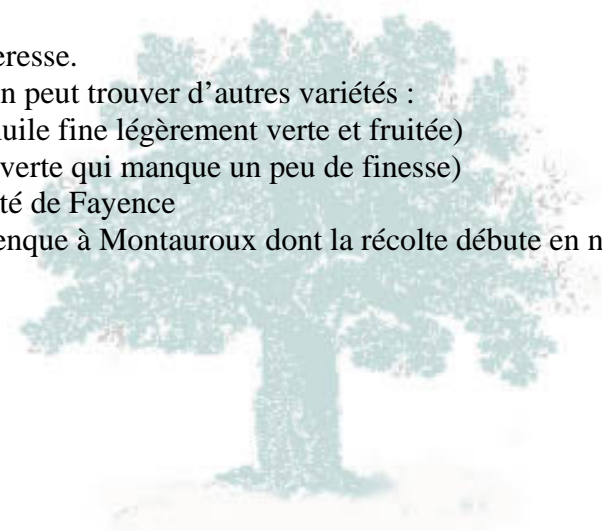
Vitesse de croissance :

Remarque :

Craint la sécheresse.

Dans le Var, on peut trouver d’autres variétés :

- Pardiguiier (huile fine légèrement verte et fruitée)
- Menu (huile verte qui manque un peu de finesse)
- Curnet du côté de Fayence
- Montaurounenque à Montauroux dont la récolte débute en novembre.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Verdale



Synonymes :

« Pourridale »

Localisation :

Montpellier

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Verte. Olive très fragile

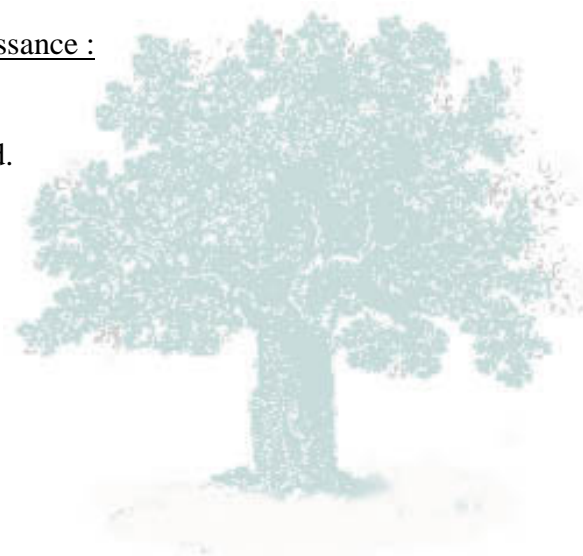
- Huile d’olive : goût de noix

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Résiste au froid.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Rougette de Pignan

Synonymes :

Localisation :

De Pignan à Montpellier et également dans le département du Gard.

Finalité des olives et époque de récoltes :

Huile d'olive :

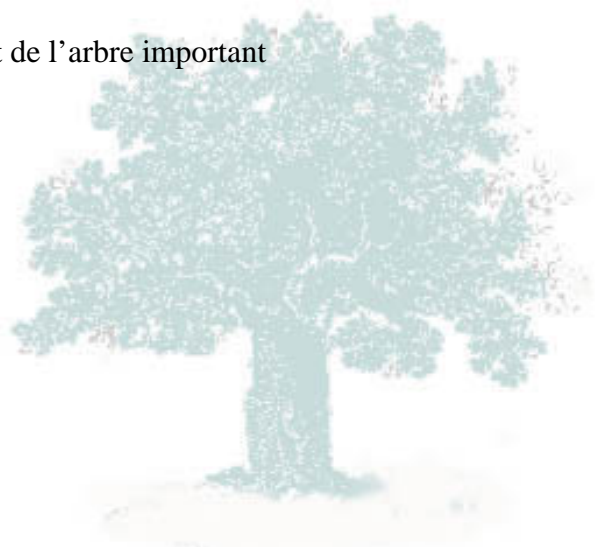
Huile douce que l'on trouve à la coopérative de Pignan

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Développement de l'arbre important



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Petit Ribier

Synonymes :

« Plant de Callas », « Callasen »

Localisation :

Callas (entre Draguignan et Fayence)

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : goût de fruits rouges.

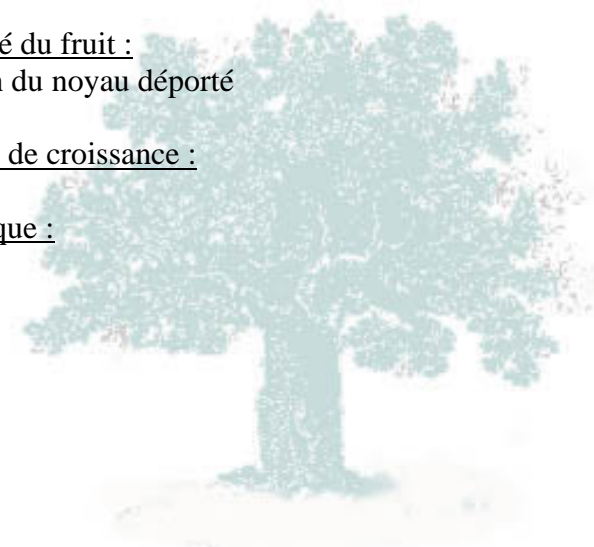
- Huile d'olive : ardeur élevée, au goût de noisette fraîche faisant partie de la typicité des huiles de Nyons. Arôme de verdure et de framboise possible, légèrement piquante en fond de bouche

Typicité du fruit :

mucron du noyau déporté

Vitesse de croissance :

Remarque :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Cayet Blanc



Synonymes :

« Cayet blanc rustique »

Localisation :

Très abondante à Draguignan

Finalité des olives et époque de récolte :

- Olive de table

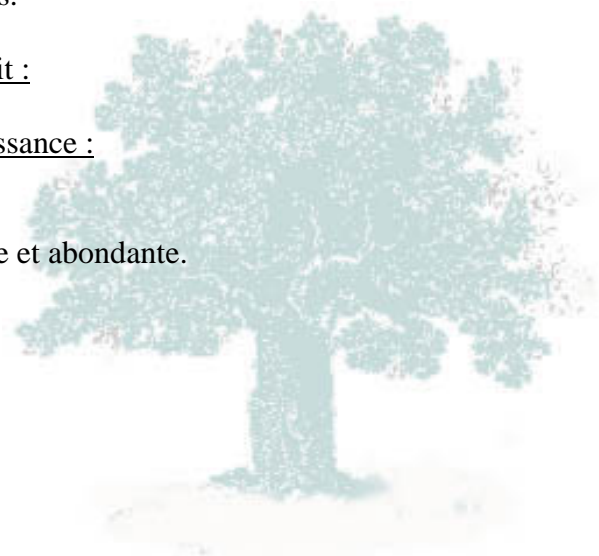
- Huile d’olive : Les arômes de pomme sont très intenses. L’arôme pomme verte rappelant nettement la variété Granny Smith est caractéristique des huiles de Nyons.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Variété rustique et abondante.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Lucques



Synonymes :

« Lucquoise »

Localisation :

Carcassonne (origine : Italie)

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Olive Verte : C’est une excellente olive verte de table, à chair fine et onctueuse. Cueillie verte de septembre à mi-octobre, en noire en novembre.

On la prépare à la manière de Picholini et surtout utilisée pour la conserve

- Huile d’olive : goût de banane

Laissée sur l’olivier jusqu’en novembre, elle est mature pour l’huilerie, et fournit alors une huile douce et délicate.

Typicité du fruit :

Fruit en croissant de lune, fortement incurvé et pointu à son extrémité, de couleur vert foncé. Sa pulpe fine, se détache sans difficulté du noyau.

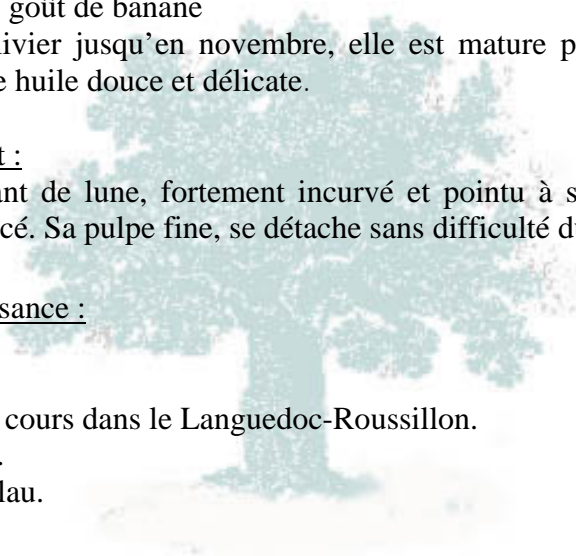
Vitesse de croissance :

Remarque :

A.O.C. verte en cours dans le Languedoc-Roussillon.

Résiste au froid.

Pollinise l’Amelau.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Negrette

Synonymes :

« Noirette »

Localisation :

Variété que l'on trouve à Sommières au dessus de Montpellier mais aussi également dans le Var.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Variété à maturité précoce (fin novembre)

- Huile d'olive : Huile fruitée dorée, amère avec des arômes de noisette.

Typicité du fruit :

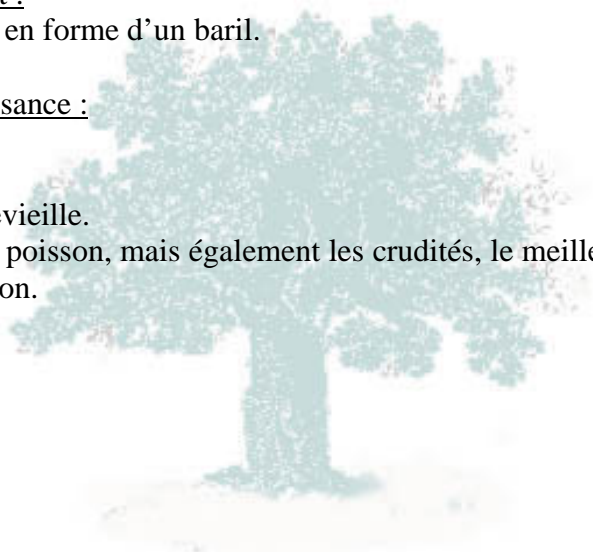
Olive très noire en forme d'un baril.

Vitesse de croissance :

Remarque :

Moulin de Villevieille.

Accompagne le poisson, mais également les crudités, le meilleur étant sur des toasts de Pélardon.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Cayetroux

Synonymes :

Quelquefois appelé « plant de Figanières »

Localisation :

Variété très ancienne que l'on trouve dans la région de Draguignan

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Sa couleur n'est pas homogène, et à maturité elle n'est pas noire et reste d'une couleur brun roux, d'où le nom «Cayet-roux.».

- Huile d'olive : Variété réputée pour la finesse de son huile.

Les arômes de pomme sont très intenses. L'arôme pomme verte rappelant nettement la variété Granny Smith est caractéristique des huiles de Nyons.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Cayon



Synonymes :

« Plant de Cuers », « Entracastellin », « Le Cayon »

Localisation :

Provient du village d’Entrecastaux (Moyen Var), situé entre Salernes et Carcès, à côté de Draguignan.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Olive assez petite, mûrit assez tôt, vers fin décembre.

- Huile d’olive : goût qui rappelle le plant de tomate, plutôt que le fruit lui-même (goût de tomate que l’on retrouve dans l’Olivière ou la Grossanne à maturité élevée).

Typicité du fruit :

Olive assez petite.

Vitesse de croissance :

Remarques :

Variété typiquement varoise, mais qui pollinise les variétés « Lucques » et « Tanche ».

S’associe, également, avec les variétés Olivière, Grossanne...

Taille de l’arbre spécifique : arbre rectangulaire.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Picholine du Languedoc



Synonymes :

« Plant de Collias », « Fausse Lucques »,
« Picholine du Gard »

Localisation :

Entre Nîmes et Avignon, à Collias.
Egalement cultivé dans l’Aude et l’Hérault.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Olive Verte (du vert franc au vert jaune). Longue durée de conservation en saumure : elle garde sa couleur verte d’une récolte à l’autre. Elle est cueillie en octobre pour la confiserie d’olives de bouche (la plus répandue en France). A partir de mi-décembre : c’est l’olive verte signalée globalement sous la dénomination "Fruits exotiques" ou camomille.

- Huile d’olive : récoltée en noire à la mi-décembre. C’est une huile forte et amère avec des arômes de prune. Elle est récoltée noire pour l’huilerie. Cette huile de caractère est réputée pour être l’huile forte et ardente par excellence.

Typicité du fruit :

A.O.C. « Huile d’olive de Nîmes » A.O.C. « Picholine de Nîmes » en huile.

Vitesse de croissance :

Remarque :

Verdale de l’Hérault. Beaucoup planté après le gel de 56.
Plante moyennement vigoureux au port bas et étalé.
Faible résistance au froid.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Rougette de L'Ardèche



Localisation :

Basse Ardèche.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Olive rouge

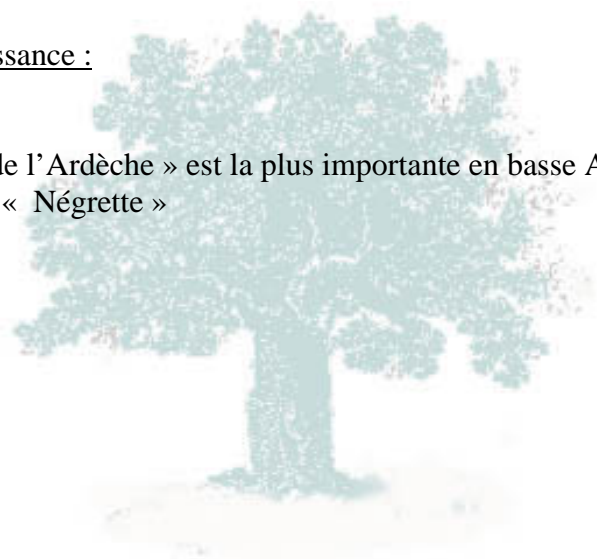
- Huile d'olive : Huile très estimée, très peu amère, fruitée et piquante.
Récolte entre novembre et décembre.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

La « rougette de l'Ardèche » est la plus importante en basse Ardèche.
Pollinisé par la « Négrette »



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Belgenteroise



Synonymes :

« Belgentier », « Plant de Belgentier »

Localisation :

Variété issue du terroir de Belgentier (au -dessus de Toulon)

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : Essentiellement préparé en vert.

Olive que l'on récolte entre le mois d'août et d'octobre : **la plus précoce.**

- Huile d'olive : Récolte en octobre, novembre

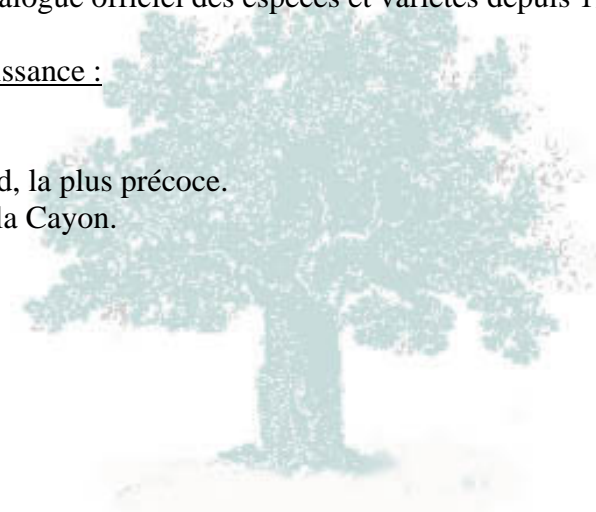
Typicité du fruit :

Inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés depuis 1970

Vitesse de croissance :

Remarque :

Résiste au froid, la plus précoce.
Pollinisée par la Cayon.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Brun



Synonymes :

Localisation :

Typiquement littorale : de Hyères jusqu’à la Cadière d’Azur (en passant par la Farlède, Toulon, Ollioules).

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table

- Huile d’olive : Huile jaune, presque dorée d’un goût amer.

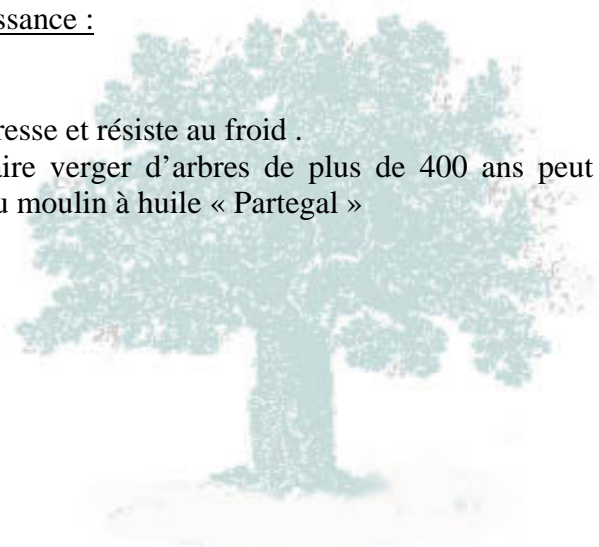
Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

Craint la sécheresse et résiste au froid .

Un extraordinaire verger d’arbres de plus de 400 ans peut être visité à la Farlède, près du moulin à huile « Partegal »



Bechude



Synonymes :

« Béchu de l’Ardèche »

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

Huile d’olive : Goût de pomme.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Résiste au froid.



Blanchet

Synonymes :

« Blanche »

Localisation :

Aux environs de Largentière, près de Montelimar



Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table

- Huile d'olive

Typicité du fruit :

Pulpe peu abondante

Vitesse de croissance :

Remarque:



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Cayanne

Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : arômes d'agrumes (dominés par la clémentine) qui la font se marier admirablement avec les crustacés.

- Huile d'olive : Huile au goût de coing et de pommes. Récolte en début novembre.

Typicité du fruit :

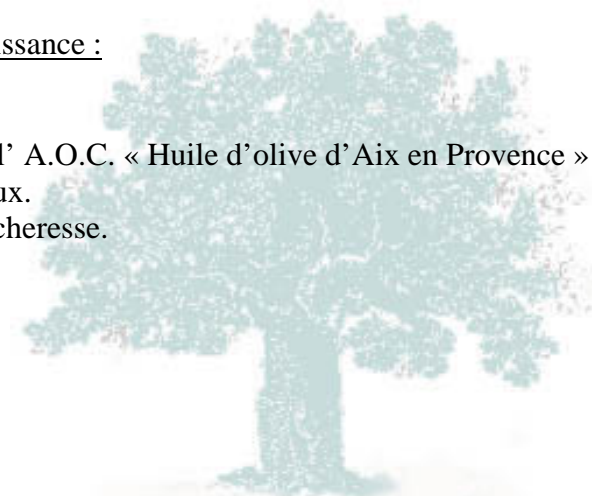
Vitesse de croissance :

Remarques :

Autorisé pour l' A.O.C. « Huile d'olive d'Aix en Provence »

Arbre vigoureux.

Résiste à la sécheresse.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d'Azur- France

www.olivettes.fr

Bouteillan



Synonymes :

« Plant d’Aups »

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d’olive : Principale variété pour la transformation en huile.

Goût caractéristique (fréquent dans les huiles grecques).

Cette huile est longue en bouche et assez parfumée, mais sans ardeur.

Un arôme rappelant l’herbe verte fraîchement coupée (ou la pomme verte) et une dominante de poire et de banane (goût de poire que l’on retrouve dans la variété Aglandau).

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

Arbre qui porte les olives par bouquets comme un cerisier avec beaucoup de feuillage.

Résiste à la sécheresse.

Variété qui s’associe avec l’ Aglandau et pollinisatrice du Cayon.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Ubae



Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : noire

-Huile d’olive : douce à goût de pomme.

La récolte se fait en décembre

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque:

Feuilles bosselées.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Tanche

Synonymes :

« Olive Noire de Nyons », « Olive de Nyons »

Localisation :

Originaire de la Drôme (Vallées de l'Ouveze, Buis les Baronnies et Eygues) et du Vaucluse : Avignon.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : noire. Arôme de noisette fraîche qui fait partie de la typicité des huiles de Nyons (Noisette et Cassis).

- Huile d'olive : douce

Typicité du fruit :

Gros fruit

Vitesse de croissance :

Remarques:

A.O.C. (la première en 1995) et A.O.P. « Huile d'olive de Nyons » et « Olives noires de Nyons » (95 %).

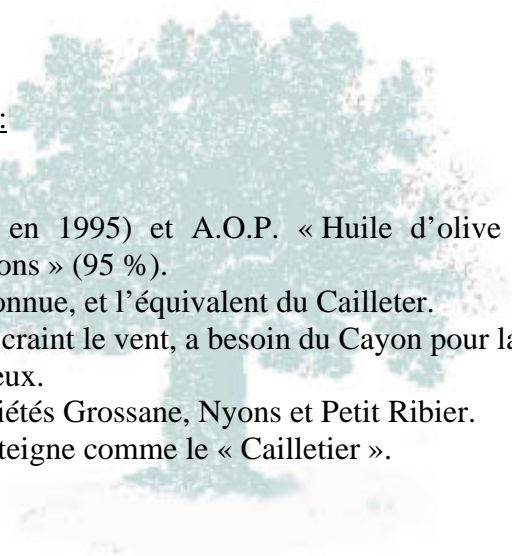
C'est l'olive la plus connue, et l'équivalent du Cailleter.

Résiste au froid, mais craint le vent, a besoin du Cayon pour la pollinisation.

Arbre presque vigoureux.

S'associe avec les variétés Grossane, Nyons et Petit Ribier.

Sensible à tout et à la teigne comme le « Cailletier ».



Araban du Var

Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

Huile d'olive :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :



Cayet Noir



Synonymes :

Localisation :

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d’olive : Les arômes de pomme sont très intenses (comme pour les variétés Cayet-roux et cayet blanc). L’arôme de pomme verte rappelant nettement la variété Granny Smith est caractéristique des huiles de Nyons.

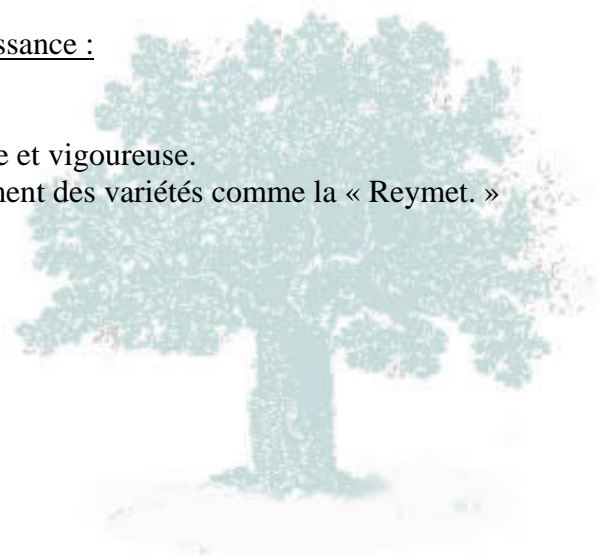
Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

Variété rustique et vigoureuse.

Il existe également des variétés comme la « Reymet. »



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Tanche

Synonymes :

« Olive Noire de Nyons », « Olive de Nyons »

Localisation :

Originaire de la Drôme (Vallées de l’Ouveze, Buis les Baronnies et Eygues) et du Vaucluse : Avignon.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : noire. Arôme de noisette fraîche qui fait partie de la typicité des huiles de Nyons (Noisette et Cassis).

- Huile d’olive : douce

Typicité du fruit :

Gros fruit

Vitesse de croissance :

Remarques:

A.O.C. (la première en 1995) et A.O.P. « Huile d’olive de Nyons » et « Olives noires de Nyons » (95 %).

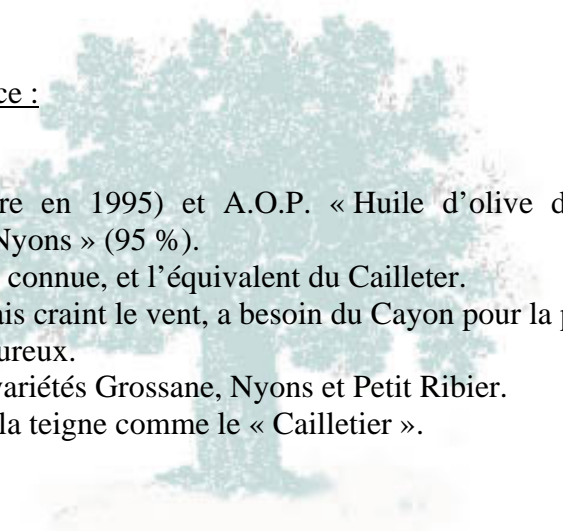
C’est l’olive la plus connue, et l’équivalent du Cailleter.

Résiste au froid, mais craint le vent, a besoin du Cayon pour la pollinisation.

Arbre presque vigoureux.

S’associe avec les variétés Grossane, Nyons et Petit Ribier.

Sensible à tout et à la teigne comme le « Cailletier ».



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Aglandau

Synonymes :

Localisation :

Vallée de la Durance :

Finalité des olives et époque de récoltes :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Verdale

Synonymes :

« Plant d’Eyguières », « Verdale des Bouches du Rhône »

Localisation :

Au dessus de Salon de Provence.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table :

- Huile d’olive :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

Variété autorisée dans l’A.O.C. « Huile d’olive de la vallée des Baux de Provence ».

Résiste à la sécheresse, développement de l’arbre important.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Salonenque



Synonymes :

« Varagin »

Localisation :

Varage (d’ou son nom) ce qui prouve son implantation ancienne à coté de Salon de Provence

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : verte (principalement destinée à la préparation des olives cassées). Les olives sont cueillies très tôt (dés le 10 septembre) et écrasées, afin d’accélérer l’opération de désamérisation.

Variété douce et fruitée appréciée pour sa douceur et son parfum intense.

- Huile d’olive : Huile d’olive verte à jaune dorée, cueillie début novembre, rendement d’environ 22%. Arôme d’artichauts, d’amandes, de pommes fraîches avec une note finale beurrée. Sa finesse lui permet aussi d’être utilisée en pâtisserie.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarque :

A.O.C. « Huile d’olive de la vallée des Baux de Provence », « Huile d’olive d’Aix en Provence » et « Olive cassée de la vallée des Baux de Provence ».

Olivier de petite taille (donc production faible mais peu alternante) et de faible vigueur avec une charpente inclinée vers le sol, aspect sol pleureur. Résiste à la sécheresse, au froid, aux parasites et maladies.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Var Crepiau

Synonymes :

« Aglandau Var Crepiau »

Localisation :

Vallée de la Durance : Manosque.

Finalité des olives et époque de récoltes :

Goût de banane.

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :

AOC Alpes de Haute Provence.
Grand développement de l’arbre.
Résiste au froid (700 m).



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Rouget des Mées

Synonymes :

Localisation :

Vallée de la Durance

Finalité des olives et époque de récoltes :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Aglandau

Synonymes :

« Bérugette », « Verdale de Carpentras »

Localisation :

Beucaire et au nord-est du Gard, Vaucluse, Alpes de Haute Provence, au dessus d’Avignon

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table en vert. Récolte en octobre.

- Huile d’olive :

Variété ardente et poivrée. Récolte en novembre – décembre.

Huile verte à goût d’artichaut nettement piquant. Arôme secondaire de poire, de cacao.

Typicité du fruit :

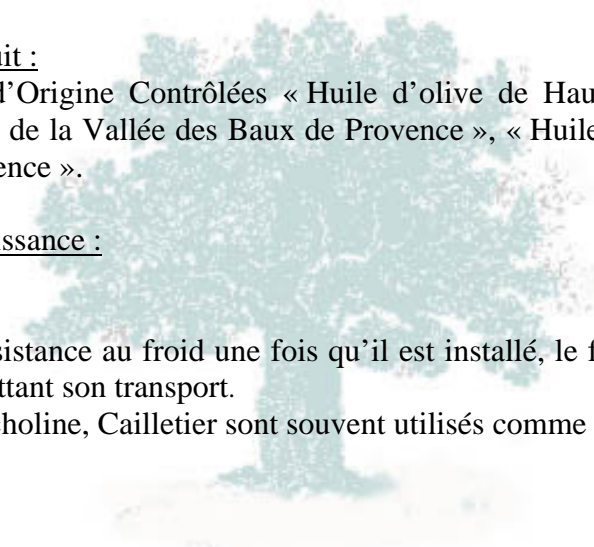
Appellations d’Origine Contrôlées « Huile d’olive de Haute - Provence », « huile d’olive de la Vallée des Baux de Provence », « Huile d’olive du pays d’Aix en Provence ».

Vitesse de croissance :

Remarques :

Très bonne résistance au froid une fois qu’il est installé, le fruit a une bonne fermeté permettant son transport.

Bouteillan, Picholine, Cailletier sont souvent utilisés comme pollinisateurs.



Exploitation agricole Donadey – les olivettes
donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Grossane



Synonymes :

« Groussan »

Localisation :

Vallée des Baux de Provence, dans le Var.

Finalité des olives et époque de récoltes :

- Olive de table : goût d’amande verte.

- Huile d’olive : goût de pamplemousse (caractéristique des variétés Grossane et Broutignan) et note de fraise.

Typicité du fruit :

Olive noire, ronde et à la peau lisse.

Mucron déporté.

Vitesse de croissance :

Remarques :

A.O.C. « H » uile d’olive de la vallée des Baux de Provence » et « Olives noires de la vallée des Baux de Provence » (la seule variété autorisée pour la production.

Bonne résistance au froid.

S’associe avec le Broutignan.

Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr

Rosée du Mont d’or



Synonymes :

Localisation :

Manosque

Finalité des olives et époque de récoltes :

Typicité du fruit :

Vitesse de croissance :

Remarques :



Exploitation agricole Donadey – les olivettes

donadey@olivettes.fr Tel: 04-93-79-39-55 Télécopie : 04-93-800-736
Camargua 06440 Lucéram - Région Provence –Alpes - Côte d’Azur- France

www.olivettes.fr