

Table des matières

Introduction • 5

CONNAÎTRE L'OLIVIER

Généralités • 9

L'arbre • 9

Les feuilles • 9

Les fleurs • 11

Le fruit • 11

Les exigences écologiques • 11

LA CULTURE DE L'OLIVIER

La culture de production • 17

Avant la plantation • 17

La plantation • 18

L'irrigation • 20

La fertilisation • 21

La taille • 24

La récolte • 30

La culture d'ornement • 35

En pleine terre • 35

En pot • 37

Les ravageurs et les maladies • 41

La mouche de l'olivier • 41

La cochenille noire de l'olivier • 42

La teigne de l'olivier • 43

Le scolyte de l'olivier ou *neiroun* • 43

Les autres ravageurs • 43

La fumagine ou « noir » de l'olivier • 44

L'œil de paon ou *Cyclonium* • 44

La verticilliose • 46

Les techniques de multiplication • 49

Par semis • 49

Par éclatement de la souche • 49

Par rejet • 49

Par bouture herbacée • 50

Par greffe • 50

LES PRINCIPALES VARIÉTÉS

Généralités • 55

'Aglandau' • 56

'Bouteillan' • 57

'Cailletier' (olive de Nice) • 58

'Cayanne' • 59

'Cayet Roux' • 60

'Cayon' • 61

'Grossane' • 62

'Lucques' • 63

'Négrette' • 64

'Olivière' • 65

'Picholine du Languedoc' • 66

'Salonenque' • 67

'Tanche' (olive de Nyons) • 68

'Verdale' • 69

LES PRODUITS DE L'OLIVIER

Les olives de table • 73

L'huile d'olive • 75

ANNEXES

Calendrier des travaux oléicoles • 81

Carnet d'adresses • 83

Glossaire • 93