

SOURCE 1

Par J.M. Poncy						
https://socialcompare.com/fr/comparison/varietes-oliviers-departement-france-utilisation						
Variétés	Utilisation des olives	Résistance au froid	Zone de culture principale	Description	Goût	Autofertilité
AGLANDAU	Huile	Très grande	Vaucluse, Boûche du Rhône, Var	L'aglandau est une variété d'olive du sud de la France qui tire son nom de sa forme qui la fait ressembler à un gland. L'aglandau est encore dit verdale de Carpentras ou berrugette ou blanquette ou plant d'Aix. Cette variété représente environ 20% de la production française d'huile d'olive. Il s'agit de la variété provençale la plus intéressante, elle a un très bon rendement en huile fine, fruité et de bonne conservation.	Possédant une chair pulpeuse, c'est une variété à double fin (huile et verte de table). C'est une huile réputée par son fruité et son onctuosité, mais dont l'amertume et l'ardence (piquant) sont plutôt marquées dans sa jeunesse.	Oui
AMELLAU	Olives vertes, huile	Grande	Hérault, Aude			Oui
AMYGDALOLIA	Olives vertes	Moyenne	Grèce			
ARABAN	Huile	Grande	Var			
ARBEQUINE	Huile	Moyenne	Espagne	L'arbequina est une variété d'olives catalane qui tire son nom du village d'Arbeca dans la comarque des Garrigues. L'Arbequina est autofertile à petit fruit, elle résiste bien au froid	L'arbequina donne des petites olives très aromatiques, elles sont symétriques et de couleur brun foncé, avec un sommet arrondi et une large cavité pédonculaire.	Oui
AUBENC	Huile	Moyenne	Ardèche, Gard			
BAGUET	Huile	Moyenne	Boûche du Rhône, Var			
BECHUDE	Huile	Grande	Ardèche			
BELGENTIEROSE	Olives noires, huile	Moyenne	Var	La belgentiéroise est une variété d'olive originaire de la vallée du Gapeau dans le Var. Elle tire son nom du village de Belgentier. Variété à grand développement, port érigé et vigueur moyenne, elle est utilisée aussi bien pour la confiserie en vert que pour l'obtention d'huile. Si sa mise à fruits est tardive, c'est l'une des variétés dont le ramassage est le plus précoce. Elle se prépare en vert dès le 20 août.		Oui
BOUTEILLAN	Huile	Très grande	Var	La bouteillan est une variété d'olive originaire d'Aups en Provence. La Bouteillan est aussi dénommée Benesage, Redounan, Cayanne, Plant d'Aups et Plant de Salernes. La Bouteillan, variété rustique, elle est surtout cultivée dans le Var, elle a une bonne résistance au froid et a un bon rendement en huile.	C'est une variété à huile qui est caractérisée par son fruité vert, elle dégage à la dégustation des arômes végétaux sinon herbacés (note de foin). Ils évoluent ensuite vers des notes de poire mûre.	Non
BRUN	Huile	Moyenne	Var			
CAILLETIER	Noires	Moyenne	Alpes-Maritimes	Le cailletier est une variété d'olive cultivée dans les Alpes-Maritimes au nord de Nice et dans l'Est du Var. Cette olive est aussi connue sous le nom de Niçoise, olive noire de Nice, Cayet, Grassenc, Olive de Grasse, Pendoulier et Pleureur. En Italie, cette variété est dénommée Taggiasca.	Le cailletier donne une huile particulièrement douce lorsque les olives sont récoltées tardivement, et peut fournir des huiles au fruité très intense avec une dominante d'amande fraîche lors de récolte précoce.	Oui
CAYANNE	Huile	Grande	Boûche du Rhône, Var			
CAYET ROUGE	Huile	Grande	Var			
CAYON	Huile	Moyenne	Var	Cette variété est désignée localement sous les noms d'Entrecastellen, Plant d'Étranger, Nasies, Montfortaise et Race de Montfort. En Algérie, elle est connue sous le nom de Roulette de Sôumam. Cette variété est très appréciée pour son rôle de pollinisateur des autres variétés d'olives.	Le cayon est utilisé principalement pour la production d'huile d'olive. Il donne une huile douce, au fruité dominé par un goût de tomate.	Non
CIPRESSINO	Huile	Grande	Toutes			Oui
CLERMONTAISE	Huile	Grande	Hérault			
COLOMBALE	Huile	Grande	Alpes-de-Haute-Provence			
CORNICABRA	Huile	Grande	Espagne			Oui
COUCOURELLE	Huile	Moyenne	Var			
CURNET	Huile	Grande	Var			
DENT DE VERAT	Huile	Moyenne	Alpes-Maritimes			

SOURCE 1

FRANTOIO	Huile	Très grande	Italie	La frantoio est l'une des principales variétés d'olive cultivées en Toscane dont elle est originaire. Ses qualités l'ont faites adopter dans de nombreuses oliveraies de l'Italie. Cette variété est aussi dénommée Bresa, Correggiolo, Crognolo, Frantoio, Infrantoio, Laurin, Pignatello, Radius, Raggiolo, Rajo, Solciaro et Stringona. Elle est sensible à la mouche de l'olive et au froid. La frantoio entre en production de façon précoce et sa productivité élevée s'améliore en présence de pollinisateurs appropriés.	Son rendement, entre 20 et 22%, est apprécié pour la production d'une huile particulièrement fruité. De couleur vert foncé avec des reflets dorés, elle est d'excellente qualité alliant finesse, arômes, acidité et fruité, où percent des pointes d'ardence et d'amertume. Les arômes les plus caractéristiques sont l'herbe fraîche, la pomme verte, l'artichaut, la marjolaine, le romarin, la laitue, le céleri et les amandes.	Oui
GRASSOIS	Olives noires	Grande	Gard, Bouche du Rhône, Var			
GROSSANNE	Olives noires, huile	Grande	Alpes-Maritimes	La grossanne est une variété d'olive des Bouches-du-Rhône produite principalement dans la vallée des Baux. Bien qu'il puisse être utilisée pour produire de l'huile, elle est principalement utilisée comme une olive noire de table. Vulnérable à certains parasites biologiques, cette variété est très résistante au froid et à la sécheresse. Elle est aussi connue sous les appellations de grossan et de grossanne.	Sa chair pulpeuse en fait une variété mixte (huile et noire de table). Elle donne une huile douce au fruité noir, où dominent l'amande douce et une note très beurrée en bouche. Pour la table, elle est préparée piquée au sel. Elle mûrit à l'extérieur sous l'action conjuguée du sel et du froid qui lui ôte son amertume en quelques jours.	Oui
LUCQUES	Olives vertes, huile	Grande	Gard, Hérault, Aude, Pyrénées	La lucques, est une variété d'olive du Languedoc ayant une forme caractéristique en croissant de lune, elle est excellente pour faire des olives de table et de l'huile. Elle doit son nom à la province italienne de Lucques. Localement, cette olive est connue sous les noms de Lucquoise ou Luquoise, Oliva Lucchese, Oliverolle, Olive de Lucques, Olive odorante et Plant du Languedoc. La lucques, cultivée en Languedoc, est vulnérable à certains parasites, mais résistante au froid et la sécheresse. Elle est principalement utilisée comme olive de table verte, et peut également produire une huile de haute qualité, assez difficile à extraire.		Non
MANZANILLE	Toutes les utilisations	Faible	Espagne, Hérault			
MONCITA	Huile	Moyenne	Hérault			
MONTAOURNENO	Huile	Grande	Var			Non
MOUFLA	Huile	Grande	Hérault			
NOIRETTE	Huile	Grande	Ardèche			
OLIVIERE	Olives noires, huile	Grande	Hérault, Aude, Pyrénées	L'olivière est une variété d'olives cultivée principalement dans le Roussillon, où elle est la plus répandue des variétés. L'olivière est désignée sous plusieurs noms localement : Bécaru, Galinenque, Laurine, Michelenque, Ouana, Palma, Pointue et Pouchude. En Italie, elle est connue sous les appellations de Olivio Gallinigo ou Olivio Laureolo.	Très appréciée pour sa forte résistance au froid, l'olivière est principalement utilisée pour l'huile, et même si le fruit donne un faible rendement, les arbres produisant de grandes quantités d'olives. Elle produit une huile de qualité, au fruité intense marqué par un goût de tomate.	Non
PARDIGUIER	Huile	Grande	Var			
Petit Broutignan	Huile	Grande	Ardèche, Gard, Vaucluse, Bouche du Rhône			
PETIT RIBIER	Huile	Grande	Var, Alpes-Maritimes	Le petit ribier est une variété d'olive originaire du Var entre Draguignan et Fayence. Ses oliveraies sont très répandues du centre Var à l'ouest des Alpes-Maritimes. Le petit ribier est aussi appelé Plant de Callas ou Callasen.	Son huile, très appréciée pour son fruité vert, est dominée par des notes herbacées où s'impose l'artichaut. Dans sa maturité, ses arômes évoluent vers des fragrances de fruits rouges. En olive de table, cette variété se caractérise aussi par ses notes de fruits rouges, en particulier de framboise, et ses arômes de verdure. Le fruit est légèrement piquant en fond de bouche.	
PICHOLINE	Toutes les utilisations	Moyenne	Tout le Sud, Corse	La Picholine est la variété la plus répandue en France, on la trouve dans tout le sud. On la récolte en vert aussi bien en olive de table que pour en faire de l'huile. Sa résistance au froid est moyenne et son rendement en huile est moyen. Elle est aussi dénommée Picholine du Languedoc, Coiasse, Colliasse, Piquette, Plant de Collias, Fausse Lucques ou Lucques Bâtarde. En Tunisie elle est connue sous le nom de Judoléine.	La Picholine est à double fin, surtout connu comme olive verte de table ou olive de cocktail, elle est également utilisée pour élaborer de l'huile d'olive. Très fruitée et verte, cette huile à l'amertume et au piquant léger, est caractérisée par des arômes de fruits à pépins (pomme et poire) avec des notes herbacées de foin.	Non
POINTU DE l'Ardèche	Huile	Grande	Ardèche, Drôme			
REYNE	Huile	Grande	Var			
Rougette d'Ardèche	Huile	Grande	Ardèche, Gard			Oui

SOURCE 1

ROUGETTE de Pignatelli	Huile	Grande	Hérault			
Roussette d'Ardèche	Huile	Grande	Ardèche			
SABINE	Huile	Faible	Corse	La sabine est une variété d'olive cultivée principalement en Corse. La sabine est principalement cultivée dans la région de Balagne en Haute-Corse, où elle est la principale variété. Cette variété est connue sous des noms différents au niveau local : Aliva Bianca et Biancaghja. De récolte très tardive, l'olive donne, avec 30%, un pourcentage très élevé en huile. Vulnérable à certains parasites, cette variété est relativement tolérante au froid.		
SALONENQUE	Olives cassées	Grande	Var	La Salonenque est originaire de Salon-de-Provence, on ne la trouve que dans les Bouches-du-Rhône. Elle est principalement destinée à la préparation des olives cassées mais aussi pour produire de l'huile.		
TANCHE	Olives noires, huile	Grande	Drôme, Vaucluse, Alpes de Haute Provence	La Tanche est une variété d'olives spécifique à la région Nyonsaise (sud de la Drôme et nord Vaucluse). Cette variété mixte (noire de table et huile) est connue aussi sous le nom d'olive de Nyons. Son terroir se trouve donc dans la Drôme mais aussi dans le nord Vaucluse où elle s'est imposée autour des Dentelles de Montmirail.	Elle donne une huile douce au fruité mûr. À la dégustation elle se caractérise par des arômes fondus de noisette et de pomme.	Non
TRIPUE	Huile	Grande	Alpes-Maritimes			
UBAC	Huile	Grande	Ardèche			
VERDALE de l'Hérault	Olives vertes, huile	Grande	Hérault			Oui
VERDALE des Bouches-du-Rhône	Toutes les utilisations	Grande	Bouches-du-Rhône			
Verdale du Vaucluse	Olives vertes, huile	Très grande	Vaucluse, Bouches du Rhône, Var			Oui

SOURCE 2

<http://la-cachina.over-blog.com/2018/09/rappel-tableau-des-varietes-d-olives-et-d-oliviers-de-notre-region.html>

VARIETES	UTILISATIONS des olives	RESISTANCE AU FROID	ZONE DE CULTURE PRINCIPALE	Huile %
AMELLAU	vertes/huile	Grande	Hérault/Aude	18/22
AGLANDAU	huile	Très grande	Vaucluse/BdR/Var	23/30
AMYGDALOLIA	Vertes	Moyenne	Grèce	
ARABAN	Huile	Grande	Var	17/28
AUBENC	Huile	Moyenne	Ardèche/Gard	15/23
ARBEQUINE	Huile	Moyenne	Espagne	01/10/22
BELGENTIEROSE	noires/huile	Moyenne	Var	15/17
BOUTEILLAN	Huile	Très grande	Var	18/22
BAGUET	Huile	Moyenne	BdR/Var	17/19
BECHUDE	Huile	Grande	Ardèche	25/27
BRUN	Huile	Moyenne	Var	12/23
CAILLETIER	Noires	Moyenne	Alpes-Maritimes	18/22
CAYET ROUGE	Huile	Grande	Var	16/27
CAYON	Huile	Moyenne	Var	18/22
CIPRESSINO	Huile	Grande	Toutes	
CORNICABRA	Huile	Grande	Espagne	21/27
CAYANNE	Huile	Grande	BdR/Var	10/20
CLERMONTAISE	Huile	Grande	Hérault	21/22
COLOMBALE	Huile	Grande	Alpes-de-Haute- Prove	34/37
COUCOURELLE	Huile	Moyenne	Var	13/23
CURNET	Huile	Grande	Var	25/29
DENT DE VERAT	Huile	Moyenne	Alpes-Maritimes	13/19
FRANTOIO	Huile	Très grande	Italie	26/29
GROSSANNE	noires/huile	Grande	Alpes-Maritimes	08/21
GRASSOIS	Noires	Grande	Gard/BdR/Var	09/21
LUCQUES	vertes/huile	Grande	Gard/Hérault/Aude/P yrénées	08/21
MANZANILLE	Toutes	Faible	Espagne/Hérault	05/19
MONCITA	Huile	Moyenne	Hérault	15/22
MONTAUROUNENQ UE	Huile	Grande	Var	15/25
MOUFLA	Huile	Grande	Hérault	14/24
NOIRETTE	huile	Grande	Ardèche	25/27
OLIVIERE	noires/huile	Grande	Hérault/Aude/Pyrénn ées	08/21
PICHOLINE	toutes	Moyenne	Tout le Sud/Corse	13/26
PETIT RIBIER	huile	Grande	Var/Alpes-Maritimes	13/27
	huile	Grande	Ardèche/Gard/Vaucl use/BdR	12/17
Petit Broutignan				
PARDIGUIER	huile	Grande	Var	13/21
POINTU DE l'Ardèche	huile	Grande	Ardèche/Drôme	21/27
Rougette d'Ardèche	huile	Grande	Ardèche/Gard	15/26
Rousette de l'Ardèche	huile	Grande	Ardèche	16/18
ROUGETTE de Pignar	huile	Grande	Hérault	10/16
REYNE	huile	Grande	Var	14/23
SALONENQUE	Olives cassées	Grande	Var	
	huile	Faible	Corse	11/32
TANCHE	Noires/huile	Grande	Drôme/Vaucluse/Alp es de H.P	16/34
TRIPUE	huile	Grande	Alpes-Maritimes	10/14
UBAC	huile	Grande	Ardèche	13/21
VERDALE de l'Hérault	Vertes/huile	Grande	Hérault	
VERDALE des B/Rhône	toutes	Grande	Bouches-du-Rhône	13/23
Verdale du Vaucluse	Vertes/huile	Très grande	Vaucluse/BdR/Var	23/30