

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	4
PRÉSENTATION GÉNÉRALE	7
MÉTHODOLOGIES EMPLOYÉES POUR LA CARACTÉRISATION DES VARIÉTÉS	
Description morphologique	13
L'arbre	13
La feuille	14
Le fruit	17
Le noyau	20
Évaluation agronomique	23
<i>Évaluation agronomique en serre et en verger</i>	23
La multiplication	23
La croissance	23
Les sensibilités	24
La floraison	24
La production	24
<i>Caractères agronomiques du fruit</i>	25
Traitement des échantillons d'olives	25
Traitements des lots d'huile	25
Résultats	25
Critères	26
Caractéristiques organoleptiques de l'huile	28
Utilisation	29
Composition chimique de l'huile en acides gras et en triglycérides	30
Échantillons	30
Composition en acides gras	30
Composition en triglycérides	32
Caractérisation moléculaire	33
Qu'est-ce qu'un marqueur microsatellite ?	33
Pour quoi faire ?	33
Comment procéder à l'analyse microsatellite ?	34
Comment caractériser les variétés ?	34
DESCRIPTIONS MORPHOLOGIQUES, AGRONOMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	
Variétés françaises d'intérêt général	
Aglandau	40
Amellau	44
Bouteillan	48
Cailletier	52
Cayet roux	56
Cayon	60
Grossane	64

Lucques	68
Olivière	72
Picholine du Languedoc	76
Salonenque	80
Tanche	84
Verdale de l'Hérault	88
Variétés françaises d'intérêt local	
Araban du Var	94
Aubenc	98
Baguet	102
Béchude	106
Belgentiéroise	110
Brun	114
Cayanne	118
Cayet rouge	122
Clermontaise	126
Colombale	130
Coucoulle	134
Curnet	138
Dent de verrat	142
Grassois	146
Moncita	150
Montaurouenque	154
Mouffa	158
Petit Broutignan	162
Petit Ribier	166
Pointue de l'Ardèche	170
Reymet	174
Rougette de l'Ardèche	178
Rougette de Pignan	182
Roussette de l'Ardèche	186
Sabine	190
Tripue	194
Ubac	198
Verdale des Bouches-du-Rhône	202
Variétés étrangères cultivées en France	
Arbequine	208
Cornicabra	212
Frantoïo	216
Manzanille	220
COMPOSITION CHIMIQUE DES HUILES	225
CARACTÉRISATION MOLÉCULAIRE	239
BIBLIOGRAPHIE	243