

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	4
PRÉSENTATION GÉNÉRALE	7
MÉTHODOLOGIES EMPLOYÉES POUR LA CARACTÉRISATION DES VARIÉTÉS	
Description morphologique	17
L'arbre	17
La feuille	18
Le fruit	21
Le noyau	24
Évaluation agronomique	28
<i>Évaluation agronomique en serre et en verger</i>	28
La multiplication	28
La croissance	28
Les sensibilités	29
La production	29
<i>Caractères agronomiques du fruit</i>	29
Traitement des échantillons d'olives	29
Traitements des lots d'huile	30
Résultats	30
Critères	30
Caractéristiques organoleptiques de l'huile	33
Utilisation	33
Composition chimique de l'huile en acides gras et en triglycérides	35
Échantillons	35
Composition en acides gras	35
Composition en triglycérides	37
Caractérisation moléculaire	38
Qu'est-ce qu'un marqueur microsatellite ?	38
Pour quoi faire ?	38
Comment procéder à l'analyse microsatellite ?	39
Comment caractériser les variétés ?	39
DESCRIPTIONS MORPHOLOGIQUES, AGRONOMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	
Variétés françaises d'intérêt local	
Araban des Alpes-Maritimes	44
Argoudeil	46
Beaussaret	50
Bécu du Var	54
Bé-dé-Cézé	58
Blanc de Payzac	62
Blanquetier (d'Antibes)	66
Bonne Mode	70
Boussarlu (du Val)	74
Calian	78
Capannace	82
Capelen	84

Cayet blanc	86
Cerisier	90
Cornalière	94
Corniale	98
Courbeil	100
Cul blanc	104
Curtinese	106
Dorée	108
Filaire rouge	112
Fourachèle	114
Grapié	116
Gros Ribier	118
Grosse Violette	122
Mélégran	126
Menudel	130
Négrette	134
Ogliese	138
Pardiguier	140
Petite Noire de Puget	144
Petite Violette	148
Pigale	152
Pointu de Claviers	154
Poumal des plaines (Glory)	156
Rascasset	160
Redouneil	162
Ronde de Villeneuve-de-Berg	166
Rouget du Var	170
Rougette du Gard	172
Roussette du Var	174
Rumana	178
Sanguin	180
Saurine des Bouches-du-Rhône	182
Sauzen noir	184
Sauzen vert	186
Totivette	188
Verdale de Tourtour	190
Verdanel	192
Zinzala	194
Variétés étrangères cultivées en France	
Amigdalolia	198
Arboussane	200
Ascolana tenera	204
Cipressino	206
Coratina	208
Koroneiki	210
Leccino	212
Pendolino	214
Picholine marocaine (Sigoise)	216
Picual	218
CLÉ DE DÉTERMINATION	
BASÉE SUR L'EXAMEN DES NOYAUX	221
COMPOSITION CHIMIQUE DES HUILES	225
CARACTÉRISATION MOLÉCULAIRE	239
BIBLIOGRAPHIE	245