

France : Caméras et laser pour trier les olives

La Coopérative du nyonsais a investi dans une trieuse optique pour séparer les olives destinées à faire de l'huile et celles bonnes pour la conserve. La machine trie 5 tonnes d'olives par heure, 10 fois plus que lorsque le tri était manuel.

Avec ses 350 agriculteurs, elle produit de l'huile d'olive et des olives de table. Ces olives de table doivent être noires et fripées, selon les critères de l'AOC. Jusqu'à cette année, le tri se faisait à la main. Désormais, c'est la trieuse optique qui s'en charge.

L'objectif, c'est d'augmenter la production d'olive de bouche, mieux rémunérée pour les agriculteurs et plus facilement vendue auprès des consommateurs. Aujourd'hui, l'olive de bouche représente 15% de la production de la coopérative, elle veut passer à 30%.

Une petite récolte 2013

La récolte d'olives se termine ces jours-ci dans le nyonsais. C'est une petite récolte: 750 tonnes d'olives ramassées pour la coopérative, 25% de moins que les bonnes années. C'est la 3ème année consécutive que la récolte est très moyenne.

En cause, la météo capricieuse: du gel fin novembre a bloqué la maturité; des coups de vent le 24 décembre ont mis presque 10% de la récolte à terre; et les pluies du mois de janvier n'ont pas aidé non plus.

Source : <http://www.francebleu.fr/infos/olives/cameras-et-laser-pour-trier-les-olives-1227234>, 28 janvier 2014.