

# INFO OLIVE

ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER



SANS  
certiphyto

10 novembre 2017

## INFOLIVE n° 27

### RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

☞ Sur le site internet de l'AFIDOL : <http://afidol.org/oleiculteur/bulletins-infolive-2017>

### POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE :

☞ Rendez vous à cette adresse : <http://afidol.org/lettres-dinformations>

## RÉSUMÉ DE LA SITUATION

**MATURITÉ** Les dernières variétés tardives sont arrivées à maturité

**ŒIL DE PAON** Si votre parcelle n'est plus protégée et que vous pouvez traiter, alors prévoyez un traitement au cuivre à demi-dose avant la prochaine pluie.

Une partie des Travaux sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer (FranceAgriMer) et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL), dans le cadre du règlement délégué (UE) n°611/2014 et du règlement d'exécution (UE) n°615/2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 et du règlement (UE) n°1308/2013, en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.

InfOlive est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier, établissement agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro LR01203, pour le compte de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL). Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



UNION EUROPÉENNE



afidol



FranceAgriMer



PACA



Occitanie  
Occitanie Occidentale



Rhône-Alpes

## MATURITÉ

Les dernières variétés tardives sont maintenant récoltables, sauf si l'on veut attendre que l'amertume et l'ardence diminuent, au risque de perdre en intensité et en qualité de fruité..

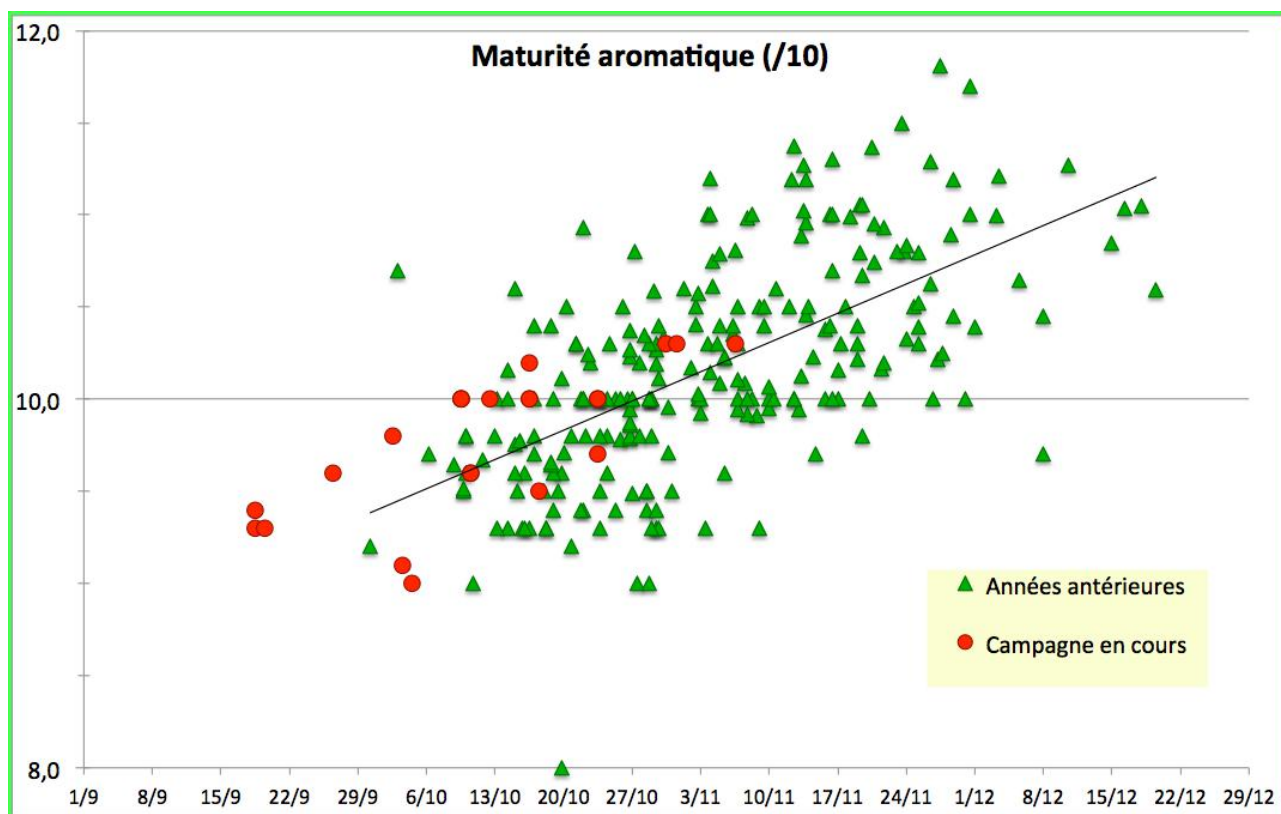
**Aglandau:** dans les zones les plus tardives, les caractéristiques organoleptiques sont optimales pour cette variété. Le fruité est encore très harmonieux et l'amertume et l'ardence ont bien diminué avec le froid.

**Négrette:** dans les parcelles au sec les arômes ne sont pas très expressifs, mais il y a peu à gagner en retardant la récolte.

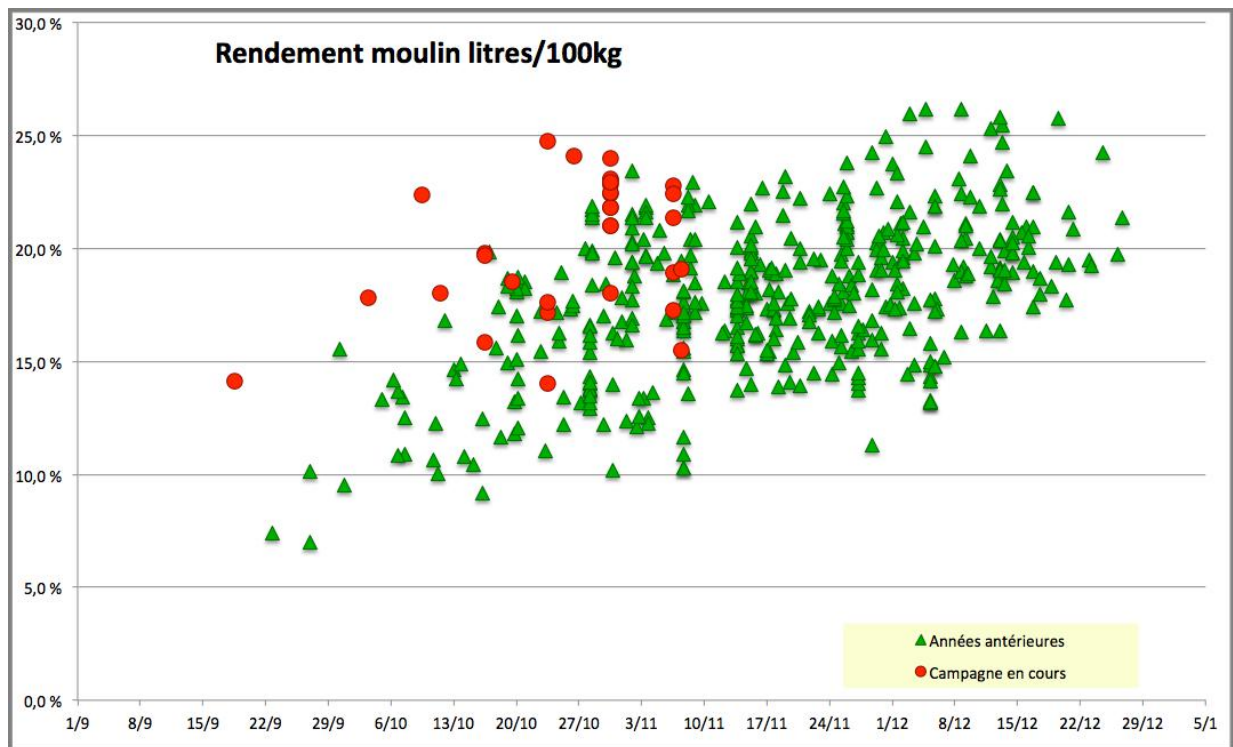
**Olivière:** la maturité optimale est le plus souvent dépassée (voir graphique 1 ci-dessous). Le fruité diminuant avec le froid, il est nécessaire de récolter au plus tôt pour un fruité typé.

**Picholine:** les arômes caractéristiques de la variété sont bien formés, néanmoins certains échantillons donnent encore des huiles très amères. Le froid sec va entraîner un adoucissement mais aussi une perte de fruité, chacun doit donc programmer sa récolte selon ses préférences. L'amertume pourrait cependant remonter, sans le fruité, en cas de période de pluie et de léger réchauffement. Les rendements en huile sont très variables, en fonction de la disponibilité hydrique de cet été, mais atteignent souvent des niveaux très élevés (voir graphique 2 ci-dessous).

**Tanche:** sur les parcelles bien irriguées et pas trop chargées, la maturité est optimale. Sur les parcelles ayant souffert de la sécheresse ou très chargées, les fruités sont encore un peu verts et peu expressifs.



Graphique 1: Maturité aromatique pour la variété Olivière en fonction de la date de récolte (C. Pinatel - CTO - AFIDOL-Programme Olea)

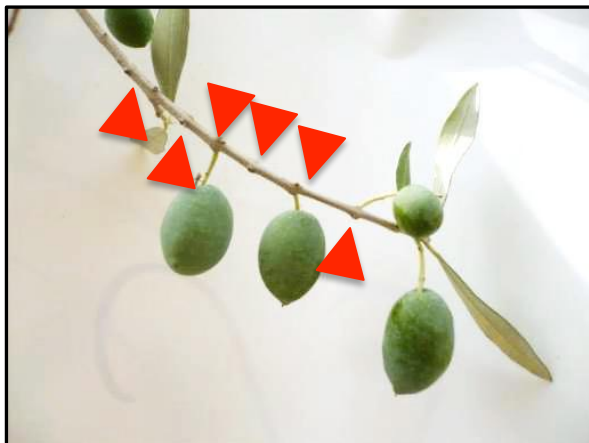


Graphique 2 : Rendement en huile pour la variété Picholine en fonction de la date de récolte (C. Pinatel - CTO - AFIDOL-Programme Olea)

## ŒIL DE PAON

### 👉 Observations :

Des taches apparaissent actuellement, en particulier dans les vergers touchés au printemps dernier. Nous vous conseillons de faire des observations de taches sur feuilles dans votre verger dans le but d'évaluer l'intensité de la maladie. Vous pouvez également estimer le niveau de défoliation causé par l'œil de paon en observant les rameaux :



Cas n°1 : les feuilles de 2016 ont chuté  
→ **Attaque d'œil de paon !**



Cas n°2 : les feuilles de 2016 sont présentes

### ☞ Évaluation du risque : *Normal*

Dans certaines zones, toutes les conditions sont réunies pour le développement de la maladie :

- celle-ci est plus virulente lorsque les températures avoisinent 15°C (les températures maximales atteignent 13 à 14°C l'après-midi).
- dans les zones proches du littoral, le feuillage des arbres est soumis à de longues périodes d'humectation favorables à la contamination.

Cependant la météo ne prévoit pas de pluie pour la semaine.

### ☞ Préconisations :

**Les pluies abondantes survenues le 4 novembre ont, dans la plupart des parcelles, lessivé les protections cupriques** : 48 mm à Nîmes-Garons, 52 mm à Avignon, 40 mm à Marseille-Marignane, 54 mm à Montélimar-Ancone.

Dans la majorité des cas, un traitement cuprique à demi-dose sera à prévoir en prévention des prochaines pluies.

De plus, si votre récolte vient de se terminer, vous pouvez appliquer un traitement à base de cuivre dans l'objectif d'assainir les arbres en provoquant la chute des feuilles contaminées par la maladie. Ce traitement au cuivre permettra également de protéger les arbres contre la bactériose, suite aux éventuelles blessures occasionnées pendant la récolte.