

INFOLIVE

Entretien et culture de l'olivier



16 novembre 2018

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

CEIL DE PAON CERCOSPORIOSE

Dans certains secteurs, les protections au cuivre ont été lessivées au cours de la première quinzaine de novembre.

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

MATURITÉ

Toutes les variétés atteignent leur maturité organoleptique, mais les rendements restent très bas.

INFOLIVE n° 25

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

☞ Sur le site internet de l'Afidol : <http://afidol.org/oleiculteur/bulletins-infolive-2018>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE :

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

ISSN 2264-6701

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.

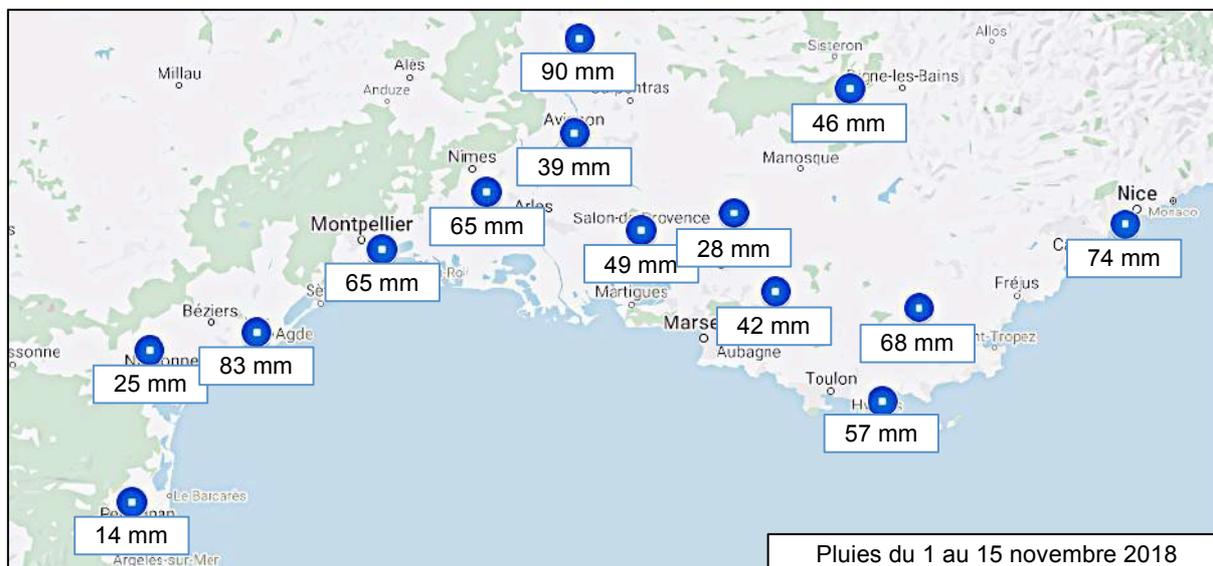
InfOlive est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier, établissement agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro LR01203, pour le compte de 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.



OEIL DE PAON

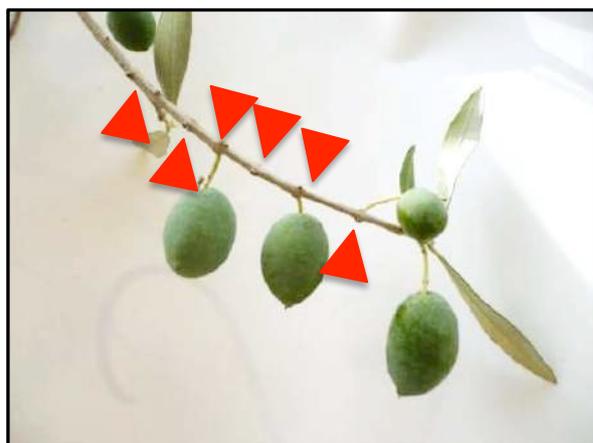
👉 Observations * :

D'après le BSV n°24 du 9 novembre, des taches apparaissent actuellement dans certaines parcelles. Aussi, dans certains secteurs, les pluies ont été importantes lors de la première quinzaine de novembre. Ces pluies ont pu lessiver les traitements au cuivre et provoquer des contaminations. La carte suivante indique l'intensité des pluies sur la zone oléicole du 1 au 15 novembre 2018 (d'après Infoclimat).



Après un cumul de 20 à 25 mm (ou 35 à 40 mm avec un adjuvant), les applications de cuivre sont lessivées. Du 1^{er} au 15 novembre, ces valeurs ont été largement dépassées dans certains secteurs.

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 2017 ont chuté

→ **Attaque d'œil de paon !**



Cas n°2 : les feuilles de 2017 sont présentes

* Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions PACA, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin Infolive.

Mentions réglementaires : les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.

☞ Évaluation du risque :

Au cours de la première quinzaine de novembre, les conditions climatiques douces et humides ont été extrêmement favorables aux contaminations par la maladie. Des contaminations ont certainement eu lieu à ce moment-là.

Le risque de contamination est proportionnel aux défoliations observées : risque élevé dans les vergers sévèrement défoliés, et modéré dans les vergers peu défoliés.

☞ Préconisations :

Si votre précédent traitement a été lessivé, appliquez un traitement à base de cuivre à demi-dose (125 g de cuivre-métal par hectolitre de bouillie). Veillez bien à respecter les délais d'application avant récolte.

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.

Ces préconisations sont également valables pour la cercosporiose.

MATURITÉ

Le déroulement de la maturité se déroule chaque année différemment. En début d'automne et sur les variétés les plus précoces, nous avons observé un très fort décalage entre la maturité organoleptique, très en avance, et la lipogénèse (en quelque sorte la maturité du rendement en huile), très en retard à cause de la floraison tardive. Il était donc crucial de récolter rapidement pour ceux qui voulaient obtenir une huile de haut niveau, alors que ceux qui recherchaient un rendement maximal devaient prolonger leur attente.

Ensuite, une période très pluvieuse et plutôt chaude pour la saison a entretenu une bonne continuité de la lipogénèse sur les variétés de précocité moyenne, mais aussi une teneur en eau très élevée. Ainsi, **les rendements sont restés extrêmement bas**. La quantité d'huile normale a donc bien fini par arriver dans les olives, mais avec plus d'eau que la normale (voir les graphiques ci dessous relatifs à l'Aglandau, dans lesquels les gros points rouges correspondent à l'année en cours et les petits points verts les résultats des années antérieures).

Quelques variétés se sont distinguées par une maturité organoleptique retardée : la Picholine notamment, l'Olivière, mais aussi la Grossane. Alors que les autres variétés ont donné des huiles plutôt douces, ces variétés ont bénéficié de la dernière période plutôt chaude et leur composition phénolique a pu monter sans que les arômes du fruité soient trop avancés. Maintenant leur fruité est à point. La Picholine en particulier donne actuellement des huiles au fruité optimal, très typé et très intense, avec cependant une amertume très élevée. Cela peut constituer des lots très appropriés aux assemblages avec les huiles douces des variétés précoces de début de saison. Ceux qui voudront obtenir des huiles moins amères devront attendre une période plus fraîche pour récolter, au risque de perdre en fruité.

Hormis les rendements très bas, la teneur en eau très élevée des olives qui va perdurer tant que les températures restent clémentes a comme conséquences:

- une fermentation rapide des olives, ce qui implique de faire très attention pour la production de fruité vert et de fruité mûr, mais peut être un avantage pour la production de fruité noir(*);
- de gros risques de brunissement des olives pour les arbres peu chargés des variétés sensibles (Aglandau, Tanche, Salonenque, Bouteillan...)

(*) Nous vous rappelons que le tableau de calcul pour le contrôle de la maturation des olives et la production de goût à l'ancienne est disponible sur le site de l'AFIDOL à l'adresse suivante:
<http://afidol.org/moulinier/elaboration-dhuiles-gout-a-lancienne/>

MATURITÉ

