

INFOLIVE

30

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

BULLETIN n°30 du 20 décembre 2012

RÉGIONS :

LANGUEDOC-ROUSSILLON
PROVENCE-ALPES-COTE-D'AZUR
RHONE-ALPES

Suivi de maturité

Bilan de fin de récolte

Traitement d'hiver contre l'œil de paon

Inutile de traiter par temps froid

**Bonnes fêtes
de fin
d'année à
tous**



Afidol

Pensez à consulter
www.afidol.org

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

INFOLIVE est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier pour le compte de l'AFIDOL, à partir du Bulletin de Santé du Végétal Oléiculture. Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative. Les informations présentes sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



Région
PACA



LE DÉPARTEMENT



Travaux financés par l'Union Européenne, FranceAgriMer
et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive,
dans le cadre du règlement européen C.E n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE)
N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement C.E n°1134/2007



FranceAgriMer



L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 201201

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Suivi de maturité (Christian Pinatel)

Une récolte de qualité et des rendements élevés

La récolte se termine dans la plupart des régions. La production 2012 se distingue par une qualité exceptionnelle, grâce à un très faible niveau d'attaque de mouches, mais aussi grâce à des conditions météorologiques convenables cet automne. Les températures assez élevées accompagnées de pluies ont maintenu un état de fraîcheur des olives sans pour autant compromettre le déroulement de la récolte. **Nous avons donc eu une maturité optimale sur une longue période.**

Rendement et/ou tonnage

Les rendements ont été assez satisfaisants.

Plusieurs vergers ont fait l'objet de prélèvements hebdomadaires afin d'observer de plus près les variations de quantité et de qualité des huiles produites.

Nous pouvons en donner un aperçu à partir de la comparaison de résultats sur trois dates, pour trois variétés. Il ne s'agit cependant que d'observations ponctuelles, qui ne peuvent pas être généralisées.

	Gain en rendement du 12/11 au 26/11	Gain en rendement du 26/11 au 10/12	Gain en tonnage du 12/11 au 26/11	Gain en tonnage du 26/11 au 10/12	Commentaire organoleptique
Aglandau Haute-Provence	+ 14%	+ 21%	+ 10%	+ 2%	Profil optimal du 12/11 au 26/11, régression ensuite.
Picholine Gard	+ 6%	+ 22%	+ 24%	+ 1%	Profil optimal du 26/11 au 3/12, régression ensuite.
Tanche Nyonsais	+ 10%	+ 20%	+ 14%	+ 3%	Profil optimal du 12/11 au 26/11, régression ensuite.

Nous voyons donc nettement que les périodes d'augmentation de rendement et d'augmentation de tonnage sont opposées. En effet, tant que les températures moyennes restent supérieures à 10°C, la lipogénèse peut se poursuivre, alors que si elles sont inférieures, le plus souvent les olives perdent leur eau et le rendement augmente. Ce dessèchement entraîne une diminution des intensités du fruité, de l'amertume et de l'ardence.

La date charnière entre les deux périodes, **le 26 novembre**, correspond statistiquement à une augmentation significative des risques de gel qu'il ne faut pas négliger.

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Les dégâts du gel

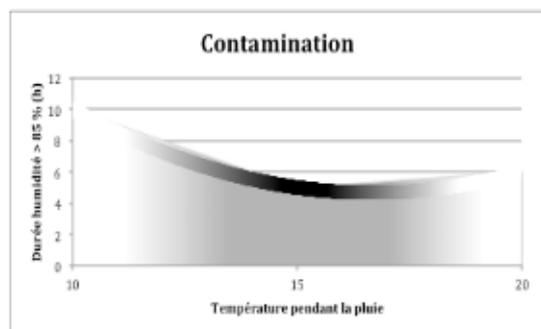
Quelques dégâts de gel ont en effet été observés début décembre dans les Alpes-Maritimes, les Alpes de Haute-Provence et l'Hérault. Nous avons pu comparer l'indice de peroxyde sur des huiles obtenues récoltées à quelques jours d'intervalles, **avant et après un gel à -8°C**. L'indice de peroxyde passe de 5,5 à 11, et les déformations du goût peuvent interdire l'accès à toute appellation d'origine.

Filtration

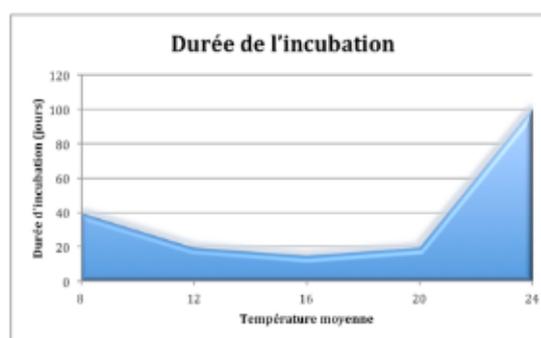
Nous rappelons que la filtration des huiles (qui ne sont pas limpides à la fin de la trituration) est une garantie de conservation. En effet la turbidité des huiles est due à des particules humides en suspension qui peuvent très rapidement entraîner la formation de goûts désagréables (lies ou suri) et une déformation du fruité.

Traitement d'hiver contre l'œil de paon (Alex Siciliano)

Les températures basses de l'hiver bloquent le développement de l'œil de paon, **il est donc inutile de traiter après la récolte**.



Les contaminations ont lieu quand la température est comprise entre 12 et 18 °C et que les feuilles restent humides 5 à 10 h.



L'incubation de la maladie est le temps entre la contamination primaire et l'apparition des taches contaminatrices. L'incubation dure plus de 30 jours en hiver.

Si vos arbres ont plus de 10-15 % de feuilles tachées, un traitement pourra être nécessaire quand les températures s'adoucissent.