

# INFOLIVE

27

## ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

BULLETIN n°27 du 26 octobre 2012

### RÉGIONS :

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

### RÉFÉRENCES :

BULLETIN DE SANTÉ DU VÉGÉTAL n° 13 du 22 octobre

### DANS CE NUMÉRO :

#### Suivi de maturité

Les olives évoluent vite, les récoltes doivent être engagées rapidement.

#### Mouche de l'olive

Aucun traitement à prévoir



Pensez à consulter  
[www.afidol.org](http://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 CE 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 CF n°1234/2007



FranceAgriMer



L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01



## ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

### La qualité avant tout

Nous donnons ici une analyse de la maturité qui prend en compte prioritairement l'aspect qualitatif de l'huile d'olive. Cet aspect qualitatif est orienté par les **profils typiques des A.O.P.** et A.O.C., les profils des huiles reconnues supérieures dans les **concours nationaux et internationaux**.

Exemple :

- Profil typique pour la variété **Aglandau en A.O.C. Provence** : fruité vert intense et équilibré, doté d'une amertume et d'une ardeur convenables.
- Profil typique pour le **Cailletier à Nice** ou **l'Olivière dans le Languedoc-Roussillon** : huile douce au fruité mûr intense.

Lorsque nous donnons un avis favorable à la récolte, cela est basé sur les scénarii standards de l'évolution des caractéristiques que nous avons pu observer au cours des années précédentes, à savoir une diminution dans le temps des intensités du fruité, de l'ardeur et de l'amertume. Bien évidemment, il ne s'agit que de projections, et en fonction du climat les choses peuvent se dérouler autrement, mais nous misons sur le plus probable.

**Les aspects quantitatifs sont considérés au second plan**, ainsi que le "rendement". Celui-ci augmente inévitablement au fur et à mesure que les olives perdent leur eau. La quantité d'huile produite n'augmente cependant que si les températures moyennes se maintiennent au dessus de 10°C.

Nous devons aussi prendre en compte **les risques de gel**, qui augmentent nettement à partir du 25 novembre, ainsi que les risques d'avoir une période de pluie prolongée qui empêcherait de réaliser la récolte en temps voulu et entraînerait brunissement ou moisissures.

En ce qui concerne la **mouche de l'olive**, nous rappelons qu'une récolte avancée peut permettre de s'affranchir des dégâts consécutifs aux pontes du dernier vol. Par exemple si des pontes ont lieu mi-octobre, les dégâts n'apparaissent que vers mi-novembre. Dans ce cas une récolte début novembre permet donc d'avoir une huile convenable alors que si la récolte tarde, les asticots ont le temps de progresser il y aura inévitablement de graves défauts de rance et de moisi. C'est ce que nous constatons actuellement sur les olives véreuses des zones précoces qui n'ont pas été récoltées début octobre lorsque les mouches venaient de pondre. L'huile obtenue n'est plus admissible en catégorie vierge extra, ce qui lui fait perdre jusqu'à 80 % de sa valeur, alors que la quantité n'a progressé que de 5%.



## ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

### Maturité

**La Salonenque et la Grossane** sont largement assez mûres et donnent d'excellentes huiles, il est important d'avancer la récolte pour terminer avant une éventuelle période de pluie.

**L'Aglandau** dans les Bouches-du-Rhône est à point, l'huile est assez légère pour cette variété et nous conseillons une récolte précoce pour obtenir des huiles bien structurées. Il en est de même en Haute-Provence et dans le Vaucluse, il faut donc prévoir une récolte précoce pour obtenir une structure convenable. Les fruités sont très harmonieux, il serait regrettable de les laisser s'atténuer.

La variété **Bouteillan** en Provence est à point quasiment partout pour donner le fruité vert caractéristique qui a fait sa renommée, il faut donc là aussi prévoir une récolte précoce. L'ardence est encore élevée, mais va diminuer très rapidement dès la diminution des températures.

Dans les Alpes-Maritimes, avec **le Cailletier**, les huiles sont déjà douces à basse altitude. En bord de mer, la maturité optimale est largement dépassée. En altitude, l'amertume est encore bien présente mais très modérée pour la saison. Une récolte précoce est à prévoir, d'autant plus que les rendements s'annoncent élevés.

Dans le Languedoc-Roussillon, **l'Olivière** a mûri très rapidement, la forte amertume de début de saison a beaucoup diminué et le fruité est son maximum d'intensité. La récolte est donc à prévoir au plus tôt pour les olives ayant atteint 50% de coloration.

Dans la Drôme, **la Tanche** (pour l'huile) mûrit aussi très vite. La typicité est atteinte sur les vergers précoces, et l'amertume a beaucoup diminué.

### Rendements

Dans l'ensemble les rendements sont corrects malgré des teneurs en eau très élevées. Ils monteront probablement très rapidement en cas de baisse des températures.



## ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

### Mouche de l'olive

Sur tous les secteurs, les températures basses, le développement des mouches est ralenti voire stoppé.

En production d'olive de table comme d'olives destinées à l'huile, **inutile de traiter**.

### Œil de paon

Les températures sont moins favorables à la maladie de l'œil de paon.

**Il est inutile de traiter.**

Cas particulier : les vergers **déjà récoltés et très sensibles** et n'ayant **pas été traités** depuis le printemps peuvent recevoir un traitement préventif à base de cuivre.

*Pensez à prendre rendez-vous auprès de votre moulin*