

OLEICULTURE

Bulletin d'information technique n°10



Vendredi 02 novembre 2012

Suite aux observations réalisées dans les vergers de référence par le réseau régional de surveillance de l'olivier*, un Bulletin de Santé du Végétal - Région Corse est publié par la Chambre Régionale d'Agriculture. Ce BSV rend état de la présence des maladies et ravageurs de l'olivier et de leur impact sur la culture.

En fonction de ces constats, un bulletin de préconisations vient en complément afin de diffuser les bonnes pratiques quant à l'utilisation de produits phytosanitaires : matières actives homologuées, doses d'utilisation, périodes optimales d'application, etc.

* Structures partenaires dans la réalisation des observations nécessaires à l'élaboration du Bulletin de Santé du Végétal de Corse - Oléiculture : AREFLEC, Fredon Corse, Civam bio Corse, CDA2A, CDA2B.

MOUCHE DE L'OLIVE – *BACTROCERA OLEAE*



D'après le BSV Arboriculture n°29 les captures de la mouche de l'olive ont sensiblement diminué dans les vergers de référence et le risque de dégâts causés par les piqûres de pontes est faible à basse altitude à nul dans la zone supérieure à 300 mètres d'altitude. En effet, si les températures devraient être un peu plus clémentes en fin de semaine, une nouvelle baisse est annoncée dès la semaine prochaine.

Ainsi, ce ravageur ne présente plus de risques pour les récoltes précoces tandis que pour les variétés plus tardives, l'évolution biologique des pontes à l'intérieur du fruit sera ralentie.

ATTENTION



Ci-dessus : La récolte des olives, V. Van Gogh

Le seuil de dégâts acceptable à la récolte pour la qualité de l'huile est de **10% de fruits avec des trous de sortie.**

Dans ces conditions, la trituration doit avoir lieu **dans les 24h** qui suivent.

Les olives tombées naturellement à terre ne doivent pas être apportées au moulin.

La grande majorité des vergers de l'île est composée de variétés d'olives de petits calibres utilisées exclusivement pour la production d'huile d'olive et actuellement la récolte a débuté dans les vergers à variétés précoces.

Notions de relation entre la teneur en huile des olives, les caractéristiques organoleptiques et le climat

Sources : Centre Technique de l'Olivier, CDC Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica

- ☑ Toutes les olives ne mûrissent pas en même temps : sur un même arbre certaines sont mûres au point de tomber au sol et d'autres sont totalement vertes. Les branches exposées au soleil mûrissent plus rapidement, d'où l'importance de réaliser une bonne taille de fructification.
- ☑ C'est à la véraison que la quantité d'huile est optimum, cependant les pluies augmentent la teneur en eau des fruits, ce qui peut faire baisser le rendement au moulin.
- ☑ A l'automne, lorsque les températures moyennes sont assez élevées, les olives des variétés tardives peuvent encore s'enrichir en huile, notamment grâce à la disponibilité en eau des pluies.
- ☑ Après les pluies les niveaux d'amertume et d'ardence augmentent dans les olives. Toutefois, l'abaissement des températures déshydrate les olives, diminuant d'autant l'amertume et l'ardence : c'est la teneur en eau dans les olives qui conditionne le degré d'amertume et de piquant de l'huile.
- ☑ Il est déconseillé de récolter sous la pluie : leur humidité ne permettra pas de les stocker longtemps avant que la moisissure ne s'installe.
- ☑ Les huiles obtenues avec des olives à forte teneur en eau sont habituellement très troubles car elles sont chargées en particules humides. Une filtration est conseillée dans les délais les plus courts possibles après extraction.
- ☑ Afin que la récolte soit centrée sur l'optimum de maturité, elle doit débiter avant la maturité optimale et se finir en surmaturité.
- ☑ Généralement, sur les arbres peu chargés la maturité des fruits est plus précoce que sur les arbres chargés et les rendements en huile peuvent être très élevés.
- ☑ Traditionnellement le ramassage est tardif (olives à maturité) du fait de l'absence de gelées dans les zones d'implantation de l'olivier et la période de récolte des olives est étalée dans le temps en adéquation avec les stades de maturation des différentes variétés.
- ☑ Si vous avez choisi d'être dans la démarche de l'AOP *Oliu di Corsica – Huile d'olive de Corse* les méthodes de récolte peuvent être :

- **La chute provoquée** : récolte sur l'arbre, par gaulage traditionnel ou par des procédés mécaniques, avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles. La durée de conservation des olives **entre la récolte et l'apport au moulin ne peut excéder 2 jours** et l'ensemble des apports au moulin doit représenter au maximum 20 % d'olives vertes.

OU

- **La chute naturelle** : récolte à bonne maturité par chute naturelle avec réception des fruits sur des filets. Un gaulage mécanique complémentaire peut être réalisé. La durée de conservation des olives **entre la récolte et l'apport au moulin ne peut excéder 7 jours** et l'ensemble des apports réalisés au moulin doit présenter au minimum 50 % d'olives noires.

Enfin, la durée de conservation des olives au moulin **avant la mise en œuvre ne peut excéder 2 jours**.

N'oubliez pas de prendre rendez-vous avec votre moulinier afin d'organiser au mieux votre récolte.

L'ŒIL DE PAON – *FUSICLADIUM OLEAGINEUM (SPILOCAEA OLEAGINUM)*

D'après le BSV Arboriculture n°29, les conditions météorologiques peuvent encore être favorables à la propagation et au développement de la maladie.

Le seuil de nuisibilité est de plus de 15 % de feuilles malades et le seuil de tolérance est à 10 % de feuilles présentant les symptômes (**Méthodes de lutte et produits homologués** : voir bulletin d'avertissement n°8).