



BULLETIN ÉDITÉ PAR LE CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER



ISSN 2264-6701

# INFOLIVE

## ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

INFOLIVE N°25 - ÉDITION DU 5 DÉCEMBRE 2016

Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes

**RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :**

☞ Sur le site internet de l'Afidol : <http://afidol.org/oleiculteur/bulletins-infolive-2016>

**POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE :**

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

### RÉSUMÉ DE LA SITUATION

**Œil de Paon**

Risque normal.

Les pluies abondantes survenues du 21 au 24 novembre ont, dans la plupart des parcelles, lessivées les protections cupriques.

Si votre parcelle n'est pas protégée et que vous pouvez traiter, alors prévoyez un traitement au cuivre avant la prochaine pluie.

**Maturité**

La maturité des différentes variétés est particulièrement hétérogène cette année, les différences habituelles sont exacerbées.

Travaux réalisés grâce à la contribution (CVO) collectées par les oliviers de transformation



FranceAgriMer

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.

Une partie des Travaux sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, 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.



LE DÉPARTEMENT

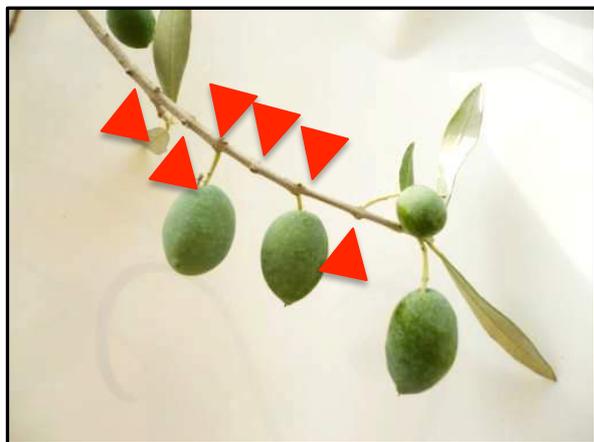


## Œil-de-paon

---

### Observation\* :

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 2015 ont chuté  
→ **Attaque d'œil-de-paon !**



Cas n°2 : les feuilles de 2015 sont présentes

### Évaluation du risque\* : **Normal**

Actuellement, toutes les conditions sont réunies pour le développement de la maladie :

- La maladie de l'œil-de-paon est la plus virulente lorsque les températures avoisinent 15°C. Actuellement, les températures maximales atteignent 13 à 14°C l'après-midi.
- Le feuillage des arbres est actuellement soumis à de longues périodes d'humectation favorables à la contamination.  
Cependant la météo ne prévoit pas de pluie pour la semaine.

### Préconisation :

**Les pluies abondantes survenues du 21 au 24 novembre ont, dans la plupart des parcelles, lessivées les protections cupriques.**

Cumul des pluies en novembre : 92 mm à Nîmes, 117 mm à Aix, 143 mm à Nice, 148 mm à Avignon.

Par conséquent, un traitement à demi-dose, avec un produit homologué à base de cuivre, sera à prévoir en prévention des prochaines pluies dans la majorité des cas.

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, contre la bactériose, les éventuelles blessures des arbres occasionnées pendant la récolte.

La liste de tous les produits utilisables sans Certiphyto contre la maladie de l'œil-de-paon est la suivante :

<b>Spécialités commerciales</b> <i>d'après la base e-phy en août 2016</i>	<b>Matière active</b>	<b>Dose</b>
Bouillie Bordelaise Macc 80 Jardins	Cuivre de sulfate 20 %	1,25 kg/hL*
Bouillie Bordelaise Rsr Disperss Jardin, Bouillie Bordelaise Express	Cuivre 20 %	1,25 kg/hL*
Champ Flo, Champ Flo Ampli	Cuivre de l'hydroxyde de cuivre 360 g/L	0,7 L/hL*
Chem Copp 50	Cuivre de l'oxyde cuivreux 50 %	0,5 kg/hL*
Cuproflo, Pasta Caffaro, Yucca	Cuivre de l'oxychlorure de cuivre 357,5 g/L	0,7 L/hL*
Nordox 75 Wg Jardin	Cuivre de l'oxyde cuivreux 750 g/kg	3,33 g/L

**Pourquoi protéger les oliviers contre la maladie de l'œil-de-paon ?**

*Souvent reléguée à tort au second plan, la maladie de l'œil-de-paon conduit à une baisse de la production de l'olivieraie. En effet, les défoliations causées par l'œil-de-paon entraînent chez l'olivier une capacité limitée à alimenter les fleurs et les olives et à émettre de nouvelles pousses. La baisse de production se vérifie davantage sur la récolte de l'année qui suit la défoliation. Cette baisse de production reste difficile à quantifier car la maladie n'entraîne que très rarement des chutes d'olives (cas d'attaques sur pédoncule). **L'olivier maintient son plein potentiel de production s'il conserve son feuillage.***

## Avancement de la maturité

---

La maturité des différentes variétés est particulièrement hétérogène cette année, les différences habituelles sont exacerbées. En particulier, les rendements sont très hétérogènes entre les parcelles irriguées et les parcelles non irriguées.

Un autre trait général est la forte amertume, liée aux températures élevées de cet été et aux pluies de cette fin de saison. Cette amertume surprend surtout sur les variétés habituellement douces, notamment la Salonenque et la Tanche.

La plupart des variétés sont toutes dans une phase de perte d'arômes, c'est le cas notamment de Bouteillan, Négrette, Verdale de l'Hérault, Arbéquine. L'Aglandau se maintient mieux, mais le fruité diminue quand même.

L'Olivière faisait partie des variétés plutôt en retard cette année. Cette variété est connue pour perdre son amertume brutalement, il semble que cela soit maintenant le cas malgré le déroulement tardif de cette étape. Tous nos échantillons montrent maintenant une maturité largement avancée.

Seule la Picholine donne encore parfois des fruités verts intenses, en particulier sur les parcelles chargées. La majorité des échantillons donnent cependant des fruités mûrs à forte amertume. Il peut être nécessaire d'attendre encore un peu, notamment une période de refroidissement, pour obtenir des huiles plus douces, quitte à perdre un peu en fruité. Avec des arbres peu chargés qui donnent une très forte amertume qui ne va pas baisser tout de suite, il peut être judicieux de s'orienter vers la production de fruité noir. Mais même en mettant en œuvre ce processus traditionnel, les fruités noirs de Picholine présenteront fréquemment de l'amertume résiduelle cette année.

Lorsqu'il y a eu des attaques de mouche, les larves en cours d'action sont bloquées par le froid pour un moment, mais les olives ayant déjà un trou de sortie se dégradent quand même, et les moisissures se développent. Il est donc nécessaire de prendre en compte ce paramètre en cas d'olives véreuses, comme celui du risque de gel qui augmente nettement chaque année à cette période.