

# INFO LIVE

## ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°23 du 3 octobre 2014

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

### Mouche de l'olive

La situation est exceptionnelle, les dégâts historiques. Maintenez les protections ou récoltez au plus tôt.

### Brunissement

En raison des températures douces et de l'humidité des cas de brunissement de l'olive sont susceptibles d'apparaître. Récoltez au plus tôt sur les variétés à risque.

### Maturité

Prévoir une récolte précoce.

### Irrigation

Suite aux pluies de ce début de semaine, fin de la campagne d'arrosage dans tous les secteurs.

## Mouche de l'olive

### Observations \*: une situation exceptionnelle

Le nombre de mouches reste très élevé d'après le réseau Gestolive. Les taux d'olives abîmées continuent d'augmenter.

### Évaluation du risque \*: très important

Le nombre d'olives avec des galeries est important et laisse supposer que les dégâts vont encore augmenter dans le mois qui vient sur les vergers insuffisamment protégés.

### Préconisations

**Si le pourcentage d'olives abîmées est inférieur à 10 % maintenez votre protection, sinon envisager une récolte précoce ou très précoce pour sauver la récolte.**

**Barrière minérale** : liste de produits sur Infolive n° 21

Pensez à ajouter un adjuvant pour améliorer la résistance des produits au lessivage.

**Adulticide** : liste de produits sur Infolive n°21

Ne dépassez pas le nombre maximal d'applications par an et soyez vigilants quant à vos délais avant récolte.

**Larvicide** : liste de produits sur Infolive n°21

Ne dépassez pas le nombre maximal d'applications par an et soyez vigilants quant à vos délais avant récolte.

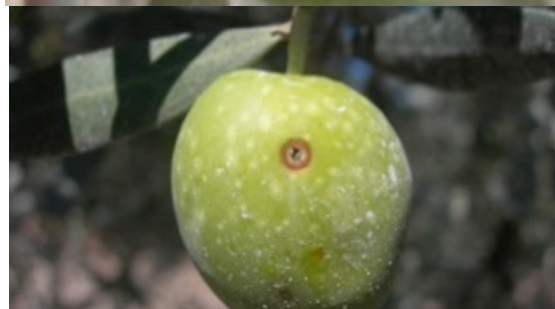
*une récolte précoce*

*: préférez l'application de barrières minérales ou*



Si vous récoltez au plus vite les olives dans cet état, la qualité de l'huile :

ne devrait pas être trop dégradée.



Si vous récoltez vite les olives dans cet état, la qualité de l'huile pourrait être :

légèrement dégradée.



Si vous récoltez vite les olives dans cet état la qualité de l'huile pourrait être :

nettement dégradée.

## Délais avant récolte

Le délai minimal d'emploi avant récolte d'un produit de traitement, ou **Délais Avant Récolte**, le **DAR** est le nombre de jours minimal entre le dernier traitement et le premier jour de récolte sur la parcelle.

- Les DAR sont définis pour une culture donnée et un produit phytosanitaire donné.
- Les DAR correspondent au temps jugé nécessaire, au moment de son homologation, pour que le produit phytosanitaire soit suffisamment dégradé.
- Respecter les DAR réduit le risque d'avoir des résidus de produits phytosanitaires sur les fruits.

**Respectez strictement les délais avant récolte**

## Brunissement



En raison des températures douces et de l'humidité ambiante (pluies, rosée matinale), des cas de brunissement de l'olive sont susceptibles d'apparaître au cours des prochains jours, plus particulièrement sur les oliviers faiblement à moyennement chargés d'olives et sur les variétés Salonenque, Bouteillan, Aglandau et Tanche. D'autres variétés sont également concernées: Cayet Roux, Petit Broutignan, Brun, Colombale, Dorée, Béchude... Les dégâts se manifestent par une pourriture de la pulpe de l'olive (olive chocolat), puis par une chute massive des olives. Par conséquent, les pertes peuvent être quantitatives (chute d'olives) mais également qualitatives (diminution du fruité et apparition de défauts). Si les températures ne chutent pas prochainement, les dégâts deviendront plus importants au fur et à mesure de l'avancement de la véraison des olives.

Pour rappel, le brunissement de l'olive est causé par un déséquilibre nutritionnel et par le développement d'un complexe de champignons, parmi lesquels figure *Alternaria* spp, le plus fréquemment rencontré. **Aucun produit phytosanitaire n'est actuellement homologué pour endiguer la progression du brunissement.** D'ailleurs, l'emploi de produits phytosanitaires à quelques jours de la récolte augmenterait fortement le risque de retrouver des résidus dans les huiles d'olive.

Pour prévenir des dégâts du brunissement, il est préférable d'**avancer la récolte sur les variétés à risque** de sorte à apporter des olives saines au moulin, notamment si la charge d'olives est faible à moyenne.

## Maturité et récolte précoce

Comme nous l'avons déjà présenté dans le bulletin précédent, divers facteurs tendent à **indiquer qu'une récolte très précoce est à envisager cette année.**

Nous sommes en effet dans des conditions globales comparables à celles de la saison 2011. La lipogénèse est très avancée, du fait d'une floraison précoce.

### En zone précoce

La quantité d'huile est proche de son maximum pour les variétés précoces en situation précoce, Salonenque dans les Bouches-du-Rhône, Cayon dans le sud du Var. Ces variétés sont à point pour la récolte dans ces situations. À cela s'ajoute, pour de nombreux oléiculteurs, un niveau d'attaque de mouche très élevé. Si les nécroses dues aux trous de sortie ne sont pas très avancées, une huile

convenable peut encore être produite. Néanmoins, les huiles produites à partir d'olives abimées devront être stockées à part, car leur acidité et leurs caractéristiques organoleptiques ne seront pas aux mieux. Ceci dit, si l'on repousse la récolte, ces olives vont continuer à se dégrader, puis vont tomber. Le gain d'une récolte immédiate est donc assez net.

### Sur les autres zones oléicoles

Pour les variétés plus tardives et les zones plus tardives, la récolte n'est pas à déclencher tout de suite, mais doit être **avancée d'environ deux semaines par rapport à la moyenne**.

Dans les Bouches-du-Rhône, l'Aglandau est par endroits récoltable pour faire du fruité vert intense et fortement structuré.

Dans le Vaucluse, cette variété donne aussi du fruité vert intense, qu'il faudra se préparer à récolter tôt.

Dans l'ensemble, cependant les rendements en huile sont encore assez faibles car les olives ont une très forte teneur en eau, supérieure à la moyenne pour la saison.

-----  
\* **Observations et évaluation du risque** : les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV), sur le site de l'Afidol, rubrique Gestolive, ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin Infolive. Les modèles mouches de l'olive et œil de paon du SRAL servent à l'évaluation du risque.

\_\_\_\_\_ : les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 12 septembre 2006 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.

---

INFOLIVE, bulletin de préconisation oléicole, ISSN 2264 – 6701

Rédacteur en chef : Christian Pinatel ; Phytosanitaire : Alex Siciliano ; Fertilisation et irrigation : Sébastien Le Verge  
AFIDOL – 22, Avenue Henri Pontier – 13 626 AIX-EN-PROVENCE tél. : 04 42 23 82 99