

INFO LIVE

ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°28
du 30 octobre 2015

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

Maturité

Les variétés les plus tardives mûrissent rapidement.

Mouche de l'olive

Les dégâts des pontes de septembre se concrétisent par des défauts que l'on retrouve dans l'huile. La récolte devient urgente pour les parcelles en récolte précoce.

Œil de paon

Des taches apparaissent encore, ce qui n'est pas exceptionnel pour la saison

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



Mouche de l'olive

Observation* :

Les pontes de mi-septembre donnent actuellement lieu à des sorties massives de mouches sur les parcelles qui n'ont pas été suffisamment protégées. Les olives touchées commencent à se dégrader et les huiles produites sur ces parcelles montrent des défauts organoleptiques et une augmentation de l'acidité. D'après les courbes de vol de septembre, ces sorties vont se prolonger et ces dégâts ne font donc que commencer.

Évaluation du risque* :

Les mouches qui sortent actuellement ne sont plus en mesure de causer des dégâts, sauf pour une récolte après le 1^{er} décembre dans les secteurs proches du littoral (récolte pour l'olive de table dans les Alpes-Maritimes en bord de mer, par exemple).

Préconisation :

Les trous de sortie enclenchent un pourrissement qu'aucun traitement ne peut plus stopper (voir Infolive N°27 pour la progression des dégâts). Pour obtenir une huile acceptable, la seule possibilité reste donc la récolte immédiate.

Pour une récolte tardive en bordure de littoral, une protection est encore nécessaire.

Avancement de la maturité

Les dernières analyses d'olives confirment nettement la précocité de l'année 2015. Même les variétés les plus tardives commencent à montrer des arômes de fruité mûr. Pour les variétés précoces, la lipogénèse est terminée. Pour les autres, elle se poursuit car les températures sont encore clémentes. Les rendements en huile continuent à augmenter régulièrement mais modérément, et vont augmenter plus nettement en cas de diminution des températures.

Globalement, la qualité 2015 est exceptionnelle pour toutes les variétés. Les chaleurs exceptionnelles de l'été ont permis le développement d'arômes intenses et parfois jamais observés.

La Salonenque a perdu beaucoup des ses caractéristiques organoleptiques, il est urgent de tout récolter pour les productions de qualité ;

L'Aglandau donne actuellement un fruité très intense et très typique de la variété dans toutes les régions. L'amertume reste élevée, en particulier sur les parcelles peu chargées. Nous conseillons cependant de commencer la récolte car le fruité va diminuer avec la réduction des températures ;

Le Bouteillan se trouve très souvent en surmaturité ;

La Négrette est maintenant en perte de fruité, il faut récolter rapidement ;

La Rougette de l'Ardèche commence à donner des huiles harmonieuses ;

La Picholine commence à donner des arômes caractéristiques de prune, mais se maintient à un niveau d'amertume élevée. Nous conseillons toutefois de commencer la récolte pour bénéficier des meilleures intensités de fruité ;

L'Olivière a mûri brutalement du point de vue aromatique, et la structure est fortement réduite. Il devient donc maintenant urgent de récolter ;

La Ménudale donne des fruités exceptionnellement intenses dans les zones précoces, il est intéressant de commencer la récolte ;

La Verdale de l'Hérault est en surmaturité ;

Le fruité de la Clermontaise est en déclin, il faut récolter en urgence ;

La Tanche dans le nyonsais donne maintenant des fruités mûrs très typiques pour les parcelles peu à moyennement chargées (poids moyen des fruits >3,5 g). Sur les parcelles chargées à fruits plus petits, les notes aromatiques de typicité nyonsaise sont maintenant présentes mais toujours recouvertes par les arômes herbacés. L'amertume et l'ardence sont maintenant modérées et la récolte pour l'huile doit commencer dès que possible.

Le Cayet roux est probablement la dernière variété à mûrir, les arômes ne sont pas formés et l'amertume est toujours très élevée. Le rendement est très faible

Oeil de paon

Observation* :

Des taches sont observées dans la plupart des secteurs, en particulier dans les vergers mal protégés en septembre. Des feuilles de l'année présentent désormais des taches.

Évaluation du risque* :

Les dernières pluies ont pu lessiver la dernière application de cuivre si le cumul des précipitations atteint 20 mm (40 mm avec adjuvant).

Le risque est normal si les oliviers ont été correctement protégés durant le mois de septembre et il reste élevé sur les arbres non protégés en septembre.

OPTIPAON : Faites régulièrement une estimation de la sensibilité de votre verger avec Optipaon sur : http://www.agrometeo.fr/op_oad.asp

Préconisation :

En période de récolte, il est impossible de traiter au cuivre compte tenu des délais avant récolte compris entre 15 et 21 jours selon les spécialités.

Si votre récolte est terminée ou si vous envisagez de récolter à la fin novembre, un traitement à base de cuivre à la demi-dose homologuée est conseillé en cas de lessivage du dernier traitement.

***Rappel** : Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions PACA, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin Infolive.

Mentions réglementaires : 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.