



INFOLIVE

2013

25

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Infolive n° 25 du 6 novembre 2013

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

Mouche de l'olive

L'activité des mouches reste soutenue, mais elle devrait réduire avec l'arrivée du froid. Si plus de 10% des olives sont abîmées, **récoltez au plus tôt**.

Œil de paon

Les applications de cuivre ont déjà dues être réalisées. Il est normalement **inutile de les renouveler**.

Brunissement

De nombreux cas de brunissement. Si vous êtes touché ramassez au plus tôt.

Référence :

Bulletin de santé du végétal Oléiculture n° 15 du 4 novembre 2013

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

CONSULTEZ
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'Association Inter-professionnelle de l'olivier (AFIDOL). Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative. Les informations présentés sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



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 CE n°1234/2007



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

Mouche de l'olive

Observations : L'activité des mouches en vol est importante et le taux d'olives dégradées augmente dans la plupart des vergers.

Prévisions : La diminution des températures devrait stopper ou ralentir le développement des larves et les pontes.

Préconisations générales (toutes zones):

➤ **Vergers fortement attaqués**

Si vous observez plus de 10 % d'olives abîmées (avec des trous de sortie), **ramassez au plus tôt.**

➤ **Vergers moyennement attaqués**

Si vous observez 2 à 10 % d'olives abîmées (avec des trous de sortie), il faut évaluer si les dégâts vont augmenter encore avant votre récolte. Pour cela, comptez les olives avec des piqûres de ponte.

- Si le taux d'olives avec des piqûres de ponte est supérieur à 10 %, les dégâts vont augmenter : **récoltez au plus tôt.**
- Si le taux d'olives avec des piqûres de ponte est inférieur à 10 %, vous pouvez accepter cette augmentation des dégâts et choisir votre période de récolte en fonction de vos objectifs et de l'évolution de la maturité (voir ci-dessous).

➤ **Vergers peu attaqués**

Si moins de 2 % des olives sont abîmées (avec trous de sortie), vous pouvez choisir votre période de récolte en fonction de vos objectifs et de l'évolution de la maturité (voir ci-dessous).

Nous déconseillons l'application de produits insecticides chimiques en novembre dans les oliviers



Récolte tardive en zone littorale

Si vous souhaitez récolter en décembre ou janvier des vergers en zone exposée à la mouche, sur le littoral, dans les Alpes-Maritimes ou dans les vergers de variétés sensibles, la lutte doit avoir été stricte et efficace de juillet à fin octobre.

Si, dans ces cas-là, vous n'avez pas pu limiter les attaques de mouches jusqu'à présent, la situation est souvent incontrôlable. Il est préférable de changer de stratégie et récolter plus tôt.

En revanche, si vous avez réussi à protéger vos fruits des piqûres de mouches jusqu'à présent, vous pouvez appliquer une dernière fois une barrière minérale.

Maturité, récolte précoce

Cette campagne est caractérisée par une teneur en eau des fruits très élevée, peu d'amertume et des arômes harmonieux.

La teneur en eau élevée a comme conséquences de faibles rendements au moulin, et des risques accrus de brunissement.

L'avancement de la lipogénèse est normal ; le retard a été rattrapé grâce aux dernières semaines très chaudes. Par conséquent, les rendements au moulin pourraient augmenter nettement en cas de refroidissement.

Certaines variétés qui montraient plutôt un retard en début de saison ont mûri très rapidement et sont maintenant dans un état de surmaturité; c'est le cas de la Salonenque et de la Cayanne. De même, la Tanche qui donnait des huiles très herbacées vers le 20 octobre, a rapidement tourné pour donner des fruités mûrs typiques de l'huile de Nyons. La Verdale de l'Hérault et le Bouteillan montrent des signes de maturité avancée. En revanche, l'Olivière montre un retard marqué au niveau des arômes de typicité variétale : les huiles obtenues sont beaucoup trop herbacées et n'ont aucun arôme de tomate caractéristique.

L'Aglandau donne dans toutes les régions d'excellents arômes de fruité vert, sans pour autant donner beaucoup d'amertume. Il est donc possible d'obtenir dès maintenant des huiles équilibrées et harmonieuses.

La récolte précoce en vue de limiter les conséquences des attaques de mouche peut donc être mise en œuvre sur la plupart des variétés. Si les larves ont progressé plus vite que prévu à cause des fortes chaleurs de fin octobre, il en est de même pour la lipogénèse et la maturité organoleptique.

En ce qui concerne les mouches en activité que l'on voit facilement en ce moment, il n'y a aucun traitement à réaliser. Les larves qui pourront en être issues ne pourront pas, avec des conditions climatiques normales, entraîner des dégâts conséquents avant janvier pour des pontes déposées début novembre à 300 mètres d'altitude.

Maladie de l'Œil de paon

Observations : des taches continuent d'apparaître.

Prévisions : les périodes humides de quelques heures conjuguées à des températures comprises entre 15 et 20 °C sont idéales pour la contamination.

Préconisations :

Sur les zones proches du littoral, la période est encore sensible : si plus de 10 % des feuilles sont tachées et s'il a plu plus de 40 mm depuis votre dernier traitement au cuivre renouvelez l'application à demi-dose (liste complète des spécialités dans Infolive n° 20 du 23 septembre).

Dans l'arrière pays, où l'humidité est moindre et où les températures sont plus basses, la période sensible se termine, il est inutile de renouveler l'application d'un cuivre

Brunissement

Les risques d'apparition du brunissement des olives sont importants compte tenu des conditions météorologiques actuelles propices au développement des champignons (humidité et températures douces). **De nombreux cas ont été observés.** Pour rappel, le brunissement se caractérise par une dégradation des tissus de la pulpe en début de véraison. L'olive prend d'abord une coloration grisâtre puis brunâtre (aspect d'olive gelée) et tombe rapidement à terre.

Le brunissement est un phénomène assez complexe trouvant son origine dans une carence de l'olive en calcium, ce qui vient réduire la résistance des parois celluloses et l'intégrité des cellules de la pulpe. Des champignons profitent de cette déstructuration cellulaire pour se développer dans l'olive dès le début de véraison. Le brunissement est davantage prononcé sur les variétés Salonenque, Aglandau, Tanche, Bouteillan et Cayon, et plus particulièrement sur les arbres vigoureux, peu chargés en fruits. Cela s'explique par le fait que le calcium est prioritairement dirigé vers les organes en multiplication cellulaire. En effet, durant la phase de division cellulaire de l'olive, il s'exerce une forte compétition vis-à-vis du calcium entre les pousses de l'année et les fruits : en cas de forte croissance végétative, le calcium est prioritairement mobilisé par les pousses et faiblement distribué vers l'olive. Les jeunes plantations irriguées, les arbres cultivés en terrains riches et profonds sont par conséquent plus touchés. De plus, les gros fruits sont en général plus fragiles en raison de la dilution du calcium dans les tissus de la pulpe et d'une maturité plus précoce.



L'application de produits phytopharmaceutiques ne permet pas d'éradiquer ou de limiter le problème. Si vous observez des symptômes, seule une récolte précoce sur les arbres les moins chargés permettra de sauver la production. Dans ce cas, vérifiez l'ouverture de votre moulin et apportez-y vos olives le soir même. Ne ramassez pas les olives tombées à terre. La baisse des températures prévue la semaine prochaine devrait limiter le développement des champignons.

Si vous constatez ce problème de brunissement d'une année sur l'autre, il est possible de le contrôler en accentuant l'alternance de production par une taille sévère bisannuelle. L'année de taille, l'olivier produit du bois et peu de fruits. Par contre l'année suivante (absence de taille), l'arbre est chargé d'olives sans apparition de brunissement. Pour vous assurer une récolte chaque année, taillez la moitié de vos arbres au printemps.

Une fertilisation équilibrée devrait également réduire la sensibilité du verger au brunissement.