ISSN : 2264 - 6701

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVER

INFOLIVE

2013
26

ENTRETIEN et CULTURE DE L'OLIVIER

Infolive n° 26 du 15 novembre 2013

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

Dernier bulletin de l'année

Mouche de l'olive

L'activité des mouches est encore importante

Maturité

Fin de la lipogénèse, les olives sont généralement à point.

Œil de paon

Les applications de cuivre ont déjà dues être réalisées, il est **inutile de les renouveler.**

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

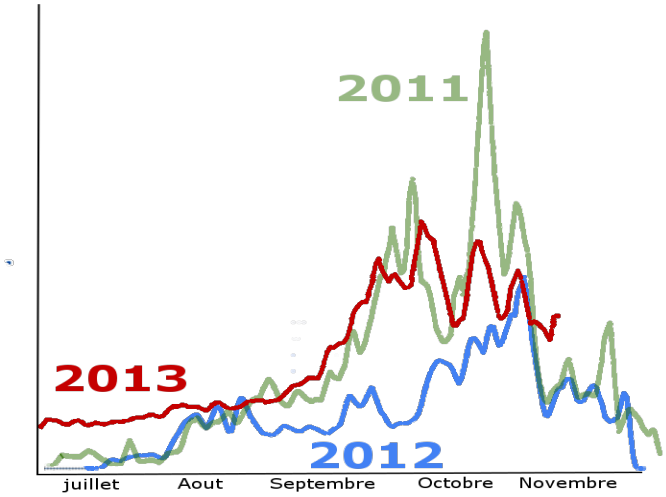
Observations : Avec le début des récoltes, le réseau de piégeage termine son activité. Les captures notées sur les pièges encore actifs montrent une activité importante des mouches très supérieure à la moyenne pour début novembre. Avec la baisse des températures, l'évolution des larves est très ralentie.

Piégeage de mouche de l'olive

Région PACA 2011, 2012 et 2013

En 2013, les captures de mouches ont été équivalentes à celles de 2011 jusqu'à fin septembre.
Si octobre 2011 avait été exceptionnellement favorable aux mouches, les froids avaient stoppé leur activité à la fin du mois.

En 2013, l'activité des mouches se maintient encore au mois de novembre.



Préconisations générales (toutes zones):

Actuellement, les mouches en vol ne peuvent plus causer aucun dégât, car les œufs éventuellement pondus ne pourraient pas évoluer en larves avant plusieurs semaines.

De même, les larves déjà dans la pulpe n'évoluent presque pas. L'activité de l'insecte est figée par le froid dès lors que les températures moyennes sont inférieures à 10°C, mais les dégâts peuvent encore augmenter avec le développement des moisissures. Si vous retardez la récolte, les olives véreuses seront tombées, vous ne récolterez quasiment que les olives saines.

Ce n'est pas tant le nombre d'olives véreuses qui est à prendre en compte, mais plutôt l'état de dégradation des olives les plus avancées. Lorsqu'on évoque un taux maximal de 10% d'olives véreuses pour faire de l'huile, il s'agit d'olives "fraichement" véreuses (photo 1). Lorsqu'il s'agit d'olives fortement dégradées (photo 2), il suffit de 1% de ces fruits pour donner des goûts de moisi à l'huile. Un tri est donc fortement recommandé si de telles olives sont encore sur les arbres.

Photo 1 – olive « fraichement » véreuse

Photo 2 - olive fortement dégradée

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

Maturité

Le froid a interrompu le déroulement de la lipogènèse dans la plupart des régions.

Les rendements assez faibles en début de saison à cause d'une forte teneur en eau ont maintenant nettement monté.

Les variétés précoces dans les régions précoces sont en état de forte surmaturité, les arômes sont en voie d'extinction. Parfois l'amertume a augmenté lors des dernières journées chaudes, ce qui donne des huiles déséquilibrées.

Dans les configurations plus tardives, les olives sont généralement à point. C'est le cas pour l'Aglandau, la Picholine, qui donnent des huiles très harmonieuses, sans pour autant comporter beaucoup d'amertume (sauf sur les arbres peu chargés).

Le Bouteillan commence à passer en fruité mûr en dessous de 250 mètres d'altitude.

L'Olivière commence à donner d'excellents fruités très intenses et typiques de la variété, mais l'amertume est encore très élevée.

La récolte peut donc être commencée modérément, pour disposer de bons arômes, tout en conservant une partie à récolter plus tard en vue d'obtenir des huiles plus douces, mais où le fruité aura perdu de son intensité, pour faire des assemblages.

INFOLIVE, bulletin de préconisation oléicole, ISSN 2264 – 6701
Rédacteur en chef : Christian Pinatel ;
Phytosanitaires : Alex Siciliano ; Fertilisation et irrigation : Sébastien Le Verge
Centre Technique de l'Olivier – 22, Avenue Henri Pontier – 13 626 AIX-EN-PROVENCE tél. : 04 42 23 82 99