

INFOLIVE

Entretien et culture de l'olivier



2 novembre 2018

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

MATURITÉ La maturité aromatique évolue peu. L'amertume et l'ardence se maintiennent. La lipogénèse progresse doucement. Mais les rendements en huile ne s'améliorent pas car les olives ont toujours des teneurs en eau record pour la saison.

**ŒIL DE PAON
CERCOSPORIOSE** Dans les parcelles où les pluies ont lessivé les protections cupriques, il est nécessaire de renouveler les traitements.

INFOLIVE n° 24 (rappel)

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

☞ Sur le site internet de l'Afidol : <http://afidol.org/oleiculteur/bulletins-infolive-2018>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE :

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

ISSN 2264-6701

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

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.



UNION EUROPÉENNE



MATURITÉ

Avec les conditions climatiques actuelles, la maturité aromatique évolue peu, l'amertume et l'ardence se maintiennent, la lipogénèse progresse doucement, mais les rendements en huile ne s'améliorent pas car les olives ont toujours des teneurs en eau "record" pour la saison. Tant que la température reste relativement douce et l'humidité élevée, il n'y a pas d'amélioration.

Dans le Nyonsais, la Tanche a peu évolué aromatiquement et se maintient avec un profil encore assez vert. L'avance aromatique observée en début de saison s'amenuise.

Malgré les conditions peu propices, il faut avancer la récolte sur Aglandau dans toutes les régions, car les fruités sont largement à point, voire dépassés pour cette variété dédiée habituellement au fruité vert.

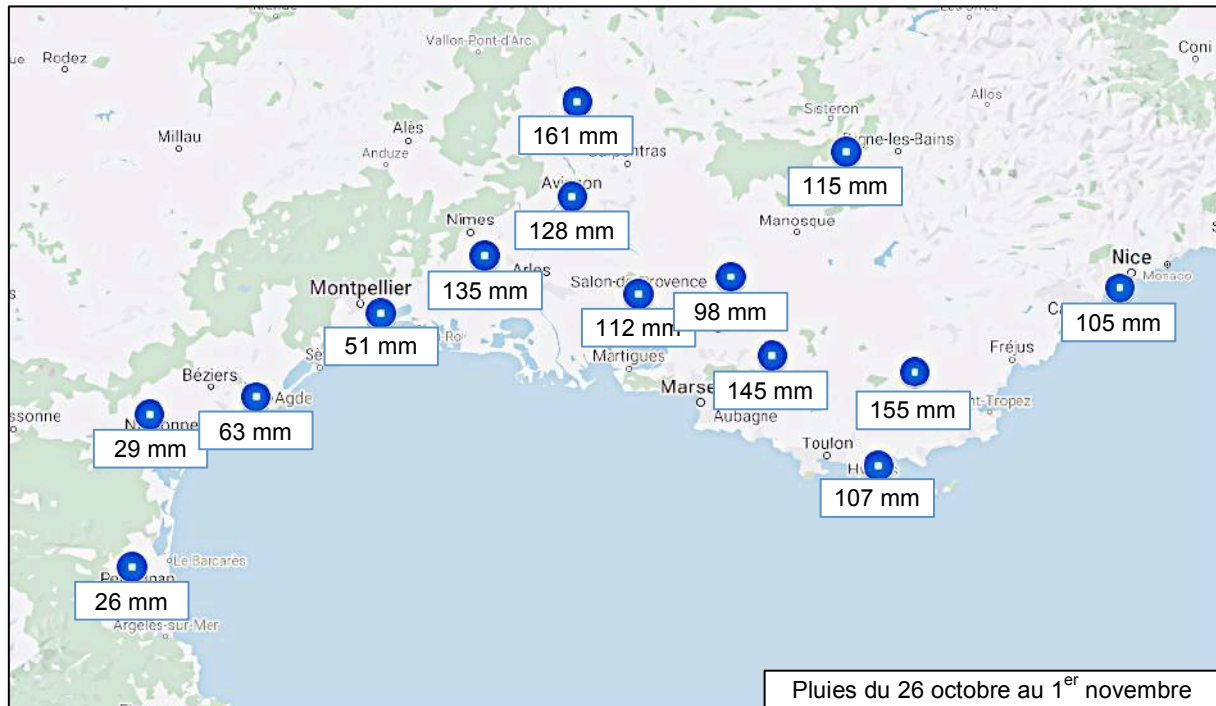
La Picholine mûrit doucement, la typicité aromatique se forme sur les parcelles précoces.

L'Olivière reste très nettement en sous-maturité, pour l'instant aucun échantillon n'a fourni d'huile avec la typicité caractéristique de la variété.

OEIL DE PAON

👉 Observations * :

D'après le BSV n°23 du 25 octobre, des taches apparaissent actuellement dans certaines parcelles. Aussi, au cours de la dernière semaine du mois d'octobre, les pluies ont été très abondantes sur l'ensemble du territoire oléicole. La carte suivante indique l'intensité des pluies dans différents secteurs entre le 26 octobre et le 1^{er} novembre 2018 (d'après *Infoclimat*).



Après un cumul de 20 à 25 mm (ou 35 à 40 mm avec un adjuvant), les applications de cuivre sont lessivées. Sur toute la zone oléicole, ces valeurs sont largement dépassées.

👉 Évaluation du risque :

La météo prévoit des pluies par intermittence au cours de la première quinzaine de novembre sur l'ensemble du territoire oléicole. Ces pluies entraîneront inévitablement des contaminations si les parcelles ne sont pas protégées.

👉 Préconisations :

Compte-tenu du lessivage occasionné par les pluies d'octobre, il est indispensable de maintenir la protection cuprique par un traitement préventif à base de cuivre à demi-dose (*125 grammes de matière active par hectolitre de bouillie*), si ce n'est pas déjà fait.

Ces préconisations sont également valables pour la cercosporiose.

* 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 7 mai 2017 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 : Willy Couanon

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