

INFOLIVE

Entretien et culture de l'olivier



SANS
certiphyto

INFOLIVE n° 26

25 octobre 2019

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

☞ Sur le site internet de France Olive : <http://afidol.org/oleiculteur/bulletins-infolive-2019>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE :

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

ISSN 2264-6701

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

MOUCHE

Sur l'ensemble des secteurs, les captures de mouches se maintiennent à des niveaux élevés et les conditions climatiques restent favorables à l'activité de ponte. Néanmoins, le risque est à pondérer en fonction de la destination des olives :
Récolte à huile : le niveau de risque est nul et aucune intervention n'est conseillée.

Récolte pour l'olive noire de table : le niveau de risque reste très élevé et une protection est nécessaire en cas de récolte tardive.

DALMATICOSE

Malgré l'apparition de nouvelles contaminations, la baisse des températures va limiter le développement des nécroses. Le risque est à pondérer en fonction de la destination des olives :

Récolte à huile : le niveau de risque est faible si récolte d'ici le 20 novembre.

Récolte pour l'olive noire de table : en verger sensible, le niveau de risque reste élevé et une protection est nécessaire.

ŒIL DE PAON CERCOSPORIOSE

Si le verger a été sévèrement touché au printemps dernier, il est possible de renouveler la protection, en fonction de l'avancement de la récolte.

BRUNISSEMENT

En cas d'apparition de symptômes, il est préférable de récolter sans tarder.

MATURITÉ

La maturité progresse rapidement, notamment sur Bouteillan, Aglandau, Verdale de l'Hérault et Glory.

Une partie des Travaux sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer (FranceAgriMer) et France 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 France 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



FranceAgriMer

FRANCE
Olive



FRANCE



Occitanie



Centre Technique de l'Olivier

MOUCHE

☞ Observations * :

D'après le Bulletin de Santé du Végétal n°26 du 25 octobre 2019, les captures de mouches restent stables et importantes pour la saison, ce qui traduit une activité soutenue de la mouche.

Sur l'ensemble des secteurs, on assiste à un assainissement tout relatif des vergers puisque les dernières intempéries ont entraîné une chute des olives trouées ou nécrosées. Mais parallèlement, les mouches poursuivent leur activité de ponte et les taux d'olives piquées sont globalement en augmentation, en particulier dans les vergers non protégés au cours du mois d'octobre.

Les niveaux de dégâts observés sur les parcelles restent très hétérogènes et dépendent principalement de la charge en fruits et de la qualité de protection du verger mise en œuvre depuis le mois d'août (nombre de traitements phytosanitaires réalisés et périodes d'application).

☞ Évaluation du risque :

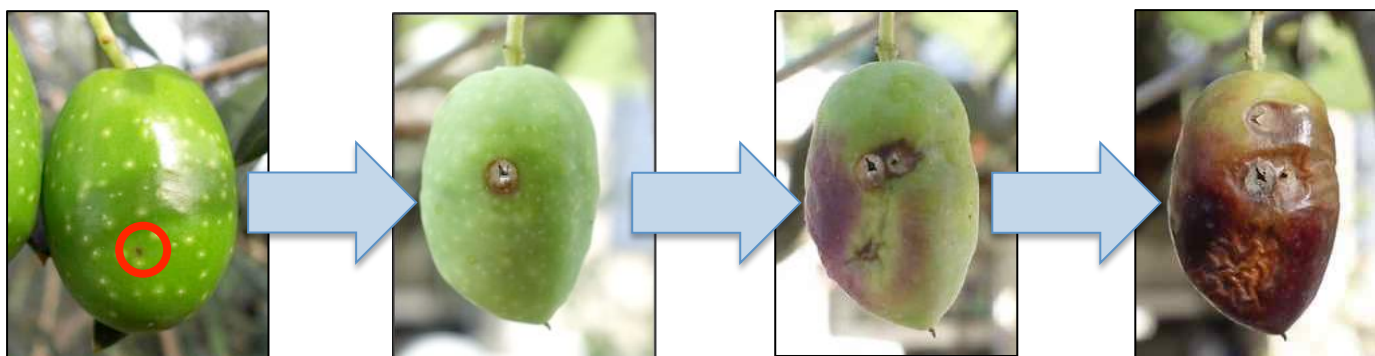
Récolte à huile : le niveau de risque est nul. Les nouvelles pontes n'altéreront pas la qualité de l'huile car la baisse annoncée des températures ralentira, voire stoppera, le développement des larves. **L'apparition future de nouveaux trous de sortie** (sortie d'adulte, trou avec puppe ou sortie de larve de stade 3) **sera à relier à des pontes antérieures au 20 octobre.**

Récolte pour l'olive noire de table : le niveau de risque reste très élevé, notamment en cas de récolte tardive comme dans les Alpes-Maritimes et la Drôme.

☞ Préconisations :

Récolte à huile : aucune intervention n'est conseillée. Fixez la date de récolte en fonction de la maturité des olives (voir page 5), des dégâts observés et de l'ouverture de votre moulin.

Néanmoins, dans les vergers présentant des dégâts importants de mouche (olives trouées ou légèrement nécrosées) : récoltez dans les meilleurs délais. Les rendements en huile et la qualité du fruité vous paraîtront peut-être insuffisants, mais vous aurez sauvé votre récolte. **A vouloir repousser la récolte, vous risquez de perdre une partie de la récolte et d'accentuer la dégradation de la qualité de l'huile.**



Piqure de ponte

Tant que la larve n'a pas percé de trou de sortie, les dégâts ne sont pas perceptibles : il n'y a ni oxydation, ni développement de moisissures.

→ Pas de dégât

Trou de sortie récent

La véritable dégradation commence lorsque la larve perce son trou de sortie : au contact de l'air, la pulpe et l'huile s'oxydent.

→ Faible altération de la qualité

Début de nécrose

La galerie ouverte se nécrose et les moisissures se développent : la dégradation de la qualité est perceptible.

→ Altération perceptible de la qualité et risque de chute en cas de vent

Nécrose générale

Les moisissures occupent l'ensemble de la pulpe : les défauts sont prédominants et le fruité disparaît.

→ Déclassement de l'huile et chute imminente de l'olive.
Ne pas récolter

Récolte pour l'olive noire de table : si cela n'a pas été fait après les dernières pluies, **il est préférable de renouveler votre protection contre la mouche de l'olive. Soyez attentif aux prévisions météorologiques** (risque de précipitations importantes pouvant entraîner le lessivage des applications de kaolin) et **aux délais d'application avant récolte** du kaolin (voir tableau ci-dessous)

Matière active	Résistance au lessivage par les pluies	Persistance d'action	Délai d'application avant récolte
Kaolin : 99%	20 mm cumulés	selon l'érosion par le vent. Renouvellement conseillé une fois par mois.	28 jours

DALMATICOSE

☞ Observations * :

Suite aux récentes intempéries (vent, précipitations), beaucoup d'olives présentant des symptômes de dalmaticose ont chuté. Malgré cette chute, les niveaux de dégâts observés restent assez stables car de nouvelles contaminations apparaissent.

☞ Évaluation du risque :

Récolte à huile : le niveau de risque est faible en cas de récolte d'ici le 20 novembre. Les prochaines contaminations ne devraient pas avoir d'incidence en raison de la baisse des températures (optimum de développement du mycélium autour de 26°C, mais limite inférieure de 5°C).

Récolte pour l'olive noire de table : en verger sensible, le niveau de risque reste élevé, en raison du risque de déclassement des fruits abîmés.



Photo : C. Pinatel

☞ Préconisations :

Récolte à huile : aucune intervention n'est conseillée en cas de récolte d'ici le 20 novembre. Dans les vergers présentant des dégâts significatifs : récoltez dans les meilleurs délais pour limiter les chutes.

Récolte pour l'olive noire de table : en verger sensible, **il est préférable de renouveler votre protection contre la mouche de l'olive. Soyez attentif aux précipitations** (risque de lessivage par les pluies) **et tenez compte des délais d'application avant récolte** (voir chapitre « mouche » ci-dessus).

OEIL DE PAON

☞ Observations * :

Les dégâts causés par l'œil de paon ont été importants au printemps dernier. Des feuilles tachées persistent au sein des vergers touchés et de nouvelles taches apparaissent suite aux contaminations du mois de septembre.

☞ Évaluation du risque :

Les conditions climatiques (précipitations et températures supérieures à 10°C) annoncées pour la semaine seront propices à la dispersion et à la germination des spores. Soyez attentif aux prévisions météorologiques sur votre secteur.

Le risque est proportionnel au risque de précipitations et aux défoliations rencontrées au printemps dernier : moyen sur les vergers peu sensibles, à élevé sur les vergers sévèrement touchés.

☞ Préconisation :

Avec des cumuls généralement supérieurs à 100 mm, les dernières précipitations ont lessivé la protection réalisée en octobre. **Si le verger a été sévèrement touché au printemps dernier, il est possible de renouveler la protection, en fonction de l'avancement du chantier de récolte :**

- **récolte en cours ou sous 15 jours :** renouvelez votre protection après récolte.
- **récolte dans plus de 15 jours :** il est possible d'appliquer une spécialité à base de cuivre à la dose de 1 kg/ha de cuivre-métal (dans la limite de 4 kg/ha/an de cuivre-métal et de la dose homologuée pour le produit utilisé). **Vérifiez le délai d'application avant récolte** (DAR de 21 jours pour le Nordox 75 WG Jardin par exemple).
- **récolte terminée :** une spécialité à base de cuivre peut être appliquée à la dose de 1 kg/ha de cuivre-métal (dans la limite de 4 kg/ha/an de cuivre-métal et de la dose homologuée pour le produit utilisé).

Pour rappel, la couverture cuprique n'est que préventive, et qu'elle doit donc être en place au moment des conditions favorables aux contaminations. Pour garantir l'efficacité du traitement, il convient d'appliquer la bouillie sur un matériel végétal relativement sec et s'assurer d'avoir un créneau d'au moins 6 heures (temps de séchage) entre votre application et les prochaines précipitations.

CERCOSPORIOSE

☞ Observations * :

Les premiers symptômes (présence d'un voile grisâtre sur la face inférieure des feuilles) sont observés depuis près de deux semaines, mais le nombre de vergers concernés reste encore limité.

☞ Évaluation du risque :

Les conditions climatiques de la semaine sont propices au développement des conidies. Soyez attentif à l'apparition des premiers symptômes et aux prévisions météorologiques, principalement dans les parcelles sensibles ou précédemment touchées par la maladie.

Le risque est nul à fort en fonction de la présence ou non de conidies.

☞ Préconisation :

La protection appliquée contre l'œil de paon permet de limiter le développement de la cercosporiose.

BRUNISSEMENT

☞ Observations * :

En raison des températures douces et de l'humidité ambiante (pluies, rosée matinale), les premiers cas de brunissement de l'olive sont observés, plus particulièrement sur les oliviers faiblement à moyennement chargés d'olives et sur les variétés Salonenque, Aglandau et Tanche.

☞ Évaluation du risque :

La baisse annoncée des températures devrait ralentir le processus de pourrissement de la pulpe, mais les conditions d'humidité devraient se maintenir.

Le risque est moyen sur les variétés à risque et sur les arbres faiblement chargés.

☛ **Préconisation :**

En cas d'apparition des symptômes, 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. A vouloir repousser la récolte, la chute des olives peut être importante et la qualité de l'huile ne peut que se dégrader.

** 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.

MATURITÉ ET RÉCOLTE PRÉCOCE POUR LIMITER LES DÉGÂTS DE MOUCHE

La notion de maturité est souvent comprise de manière différente par chacun car elle se compose de plusieurs paramètres:

- la maturité selon la lipogénèse. La quantité d'huile augmente au fur et à mesure du mûrissement dans les olives, tant que les températures sont favorables, et que le plafond n'est pas atteint. En général le plafond est atteint quand la coloration de l'épicarpe est totale, et cela dépend des sommes de température depuis la floraison. On l'exprime en % de lipogénèse, par rapport aux références sur la variété concernée.
- la maturité aromatique. Le fruité passe de fruité vert à fruité mûr, certaines variétés sont plus disposées à produire du fruité mûr (ex: Cailletier), d'autres du fruité vert (ex: Aglandau). La maturité aromatique est à 100% quand les arômes correspondent au profil optimal de la variété.
- la maturité de structure. En général, l'amertume et l'ardence diminuent au fur et à mesure du mûrissement, mais pas toujours car, par exemple, les périodes chaudes et humides en automne font augmenter ces attributs. La maturité de structure est 100% quand elle correspond au profil recherché, par exemple inférieure à 2/10 pour l'huile de Nyons.
- la maturité de rendement. Ce n'est à vrai dire pas une question de maturité, car le rendement dépend avant tout de la teneur en eau, qui dépend de l'hygrométrie et donc des températures. Le rendement monte lorsqu'il fait froid, et se trouve plafonné par la maturité selon la lipogénèse. C'est pour cela que les rendements sont faibles même en cas d'automne sec, lorsque l'été n'a pas été assez chaud. Mais le rendement dépend aussi de la charge en fruits, les arbres très chargés donnant un rendement faible, en général. Il en est de même pour les arbres qui ont souffert de la sécheresse après le durcissement du noyau, qui donnent un rendement en huile faible.

Nous pouvons donner des appréciations selon ces quatre points de vue. Nous pouvons citer les cas où la maturité est atteinte, mais nous ne pouvons pas faire de prévisions. Le fait que la maturité organoleptique est atteinte ne signifie pas obligatoirement que l'huile sera moins bonne tout de suite après, cela signifie qu'il est possible de récolter et d'obtenir une bonne huile, ce qui est avantageux lorsqu'il y a des dégâts de mouche, de dalmaticose, de brunissement, ou lorsqu'il y a des risques de gel, etc. Mais quoi qu'il en soit, lorsque les températures descendent en dessous de 10°C de moyenne journalière environ, la qualité de l'huile baisse irrémédiablement au fil des jours.

Nous donnons quelques éléments d'appréciation de la maturité dans le tableau ci-dessous, issus des échantillons analysés qui proviennent des syndicats et groupements oléicoles, et de nos vergers de référence. Ces évaluations dépendent des échantillons traités, qui sont parfois peu nombreux pour certaines variétés. Par ailleurs, cette année se caractérise par de très fortes hétérogénéités, essentiellement en fonction des conditions d'alimentation en eau de cet été. De plus, la progression en maturité diffère en fonction des charges en fruits, de la densité des arbres, de l'exposition des parcelles. Il ne s'agit donc que de valeurs indicatives.

Échantillons de la semaine 43	Lipogénèse	Maturité aromatique	Maturité de structure
Aglandau	90%	100%	95%
Bouteillan	100%	105%	90%
Cailletier	90%	95%	95%
Cayanne	100%	105%	105%
Glory	100%	100%	100%
Olivière	60%	75%	70%
Picholine	95%	100%	85%
Salonenque	100%	110%	100%
Tanche	90%	95%	90%
Verdale de l'Hérault	100%	100%	100%

En ce qui concerne le rendement, il est relativement élevé pour l'instant compte tenu des fortes teneurs en eau, mais il devrait franchement monter à la fin du mois avec l'arrivée de la vague de froid prévue.

Pour plus d'information sur votre secteur et vos variétés, rapprochez vous de votre syndicat.