

INFO LIVE

ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°24 du 10 octobre 2014

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

Mouche de l'olive

La pression mouche devient difficile à contenir même pour les vergers bien protégés. Anticiper les récoltes semble le seul moyen pour limiter les pertes.

Fin des traitements dans la plupart des secteurs

Les trois fléaux de l'année 2014



Certains secteurs ont été touchés en plus par le dessèchement apical

Mouche de l'olive

Observations¹: une récolte qui s'annonce difficile

L'intensité des captures diminue légèrement dans presque tous les secteurs en dessous de 300 m d'altitude, mais continue d'augmenter plus haut.

Trous de sortie : les taux d'olives avec des trous des sortie varient beaucoup en fonction de la qualité de la protection mise en place. Des vergers bien protégés sont à moins de 5 % d'olives avec des trous de sorties mais ils sont rares. Les vergers où les protections ont été incomplètes voient leur taux d'olives trouées grimper chaque semaine. Même avec une protection certains vergers ont 100 % d'olives trouées.

Évaluation du risque¹: un niveau de risque historique pour la récolte

Les températures et conditions climatiques sont encore favorables au développement des mouches. Les pupes dans nos olives vont finir leur développement et les olives trouées vont s'abîmer ou tomber.

L'augmentation des dégâts dépend maintenant de la vitesse de dégradation de la pulpe en périphérie des galeries d'asticots. Les conditions climatiques chaudes et humides favorisent ces dégradations. Seule une récolte précoce permet de sauvegarder la qualité et la quantité.

Préconisations : Récoltez au plus tôt

En récoltant dès que possible vous mettez votre récolte à l'abri et limitez le pourrissement des olives. Il est désormais inutile de prévoir un traitement ni larvicide, ni adulticide, ni en barrière minérale, sauf pour les olives de table à récolter en noir.

Dans la plupart des secteurs oléicoles c'est la baisse naturelle des températures qui va ralentir les mouches. Les traitements deviennent donc inutiles, mais les olives trouées vont s'abîmer ou tomber.

Dans les secteurs à températures douces, les olives doivent être déjà récoltées.

Pour les olives de table à récolter en noir

Dans ces cas là, une nouvelle génération a encore le temps de se développer et d'augmenter le taux de dégât un traitement est envisageable.

En barrière minérale :

Renouvelez l'application de la barrière minérale tout de suite après la pluie.

L'argile Sokaciarbo WP est sans délais avant récolte, mais dans la pratique, il est inutile de réaliser un traitement à moins de 3 semaines avant la récolte.

L'argile Argical pro en revanche, a un délai avant récolte de 28 jours.

Avec des adulticides :

Si le nombre de mouches dans les pièges reste supérieur à 1 mouche/piège/jour, renouvelez cette semaine l'application d'un insecticide adulticide.

Attention toutefois à ne pas dépasser le nombre de traitements maximum autorisés par an.

Synéis Appât : 4 traitements maximum par an

- Spécialités à base de deltaméthrine : 3 traitements maximum par an
- Spécialités à base de lambdacyhalothrine : 2 traitements maximum par an (sauf Axiendo et Axiendo easy limités à 1 par an)

Avec des larvicides :

Renouvelez l'application d'insecticide larvicide, pour tuer les larves actives dans les fruits, si le dernier traitement larvicide remonte à plus de 3 semaines. Attention toutefois à ne pas dépasser le nombre de traitements maximum autorisés par an.

- Spécialités à base de diméthoate : 2 traitements maximum par an
- Spécialités à base de thiaclopride : 2 traitements maximum par an

Reportez vous à Infolive 21 pour la liste des produits détaillée.

Maturité et récolte précoce

Les températures tièdes permettent une évolution rapide de la lipogénèse, mais les conditions humides maintiennent des rendements faibles.

Cette année les différences de précocité sont accentuées. Les variétés précoces sont nettement en avance, alors que les variétés tardives dans les secteurs tardifs ne montrent pour l'instant pas d'avance particulière.

La Salonenque, la Lucques, la Tanche, et l'Arbéquine sont très en avance.

L'Aglandau, plus tardif, est en avance dans les secteurs précoces, mais l'est moins nettement dans les secteurs tardifs.

De plus, la précocité comporte deux aspects distincts qui ne sont pas toujours synchronisés, en particulier cette année : l'avancement de la lipogénèse et la maturité organoleptique.

- La maturité organoleptique est globalement en avance, à la fois sur les arômes et sur la structure. L'amertume est plutôt basse pour l'instant, mais l'ardence reste élevée tant qu'il n'a pas fait froid.

- L'avancement de la lipogénèse est très en avance sur les secteurs précoces, mais l'est nettement moins sur les secteurs tardifs.

En conséquence, tous les facteurs sont réunis pour **récolter au plus tôt les olives précoces dans les secteurs précoces**, et cela va dans le sens d'une préservation de la qualité face aux dégâts de mouche, sans véritable augmentation du coût de production.

En ce qui concerne les variétés tardives ou **les secteurs tardifs, le dilemme est plus marqué** : une récolte précoce est à envisager pour une qualité d'huile supérieure si les olives sont fortement attaquées par la mouche, mais la maturité des olives n'est pas toujours suffisamment avancée. Par exemple les échantillons de Picholine dont nous disposons ne sont ni à point du point de vue organoleptique, ni du point de vue de la lipogénèse. Si de telles olives ont un taux de trous de sortie élevé, il est difficile de prendre une décision : une récolte précoce permet d'obtenir une huile correcte du point de vue des caractéristiques chimiques, mais trop amère et au fruité trop vert. Une récolte plus tardive permet au fruité de s'améliorer, mais entre temps les répercussions des attaques de mouche vont s'aggraver, l'acidité et l'indice de peroxyde vont augmenter. La solution la moins mauvaise passe par une meilleure concertation au niveau des syndicats et groupements de bassin, résultats d'analyses d'olives à l'appui, et aussi par un choix réfléchi de l'ordre de récolte des parcelles, en fonction de la charge et des dégâts de mouche.

En ce qui concerne les **olives précoces sur les secteurs tardifs** (Tanche à Nyons, Salonenque et Bouteillan dans le Haut-Var...) la maturité organoleptique est très avancée, mais l'avancement de la lipogénèse ne l'est pas vraiment. Du point de vue qualitatif, en particulier avec de fortes attaques de mouche, il faut récolter au plus tôt. Mais les rendements sont encore très faibles. Il est donc possible de produire des huiles de qualité, mais leurs coûts de production seront nettement plus élevés que ceux des huiles médiocres qui seront produites en fin de saison.

Pour la production de **fruité noir, les contraintes de récolte sont rigoureusement les mêmes** que pour les fruités verts: face aux dégâts de mouche en progression, il faut avancer la date de récolte. Par ailleurs, il n'y a pas la contrainte de l'amertume, pour les variétés qui en ont, puisqu'elle disparaît lors de la fermentation. Il est particulièrement crucial de préserver les olives de l'air ambiant pendant la fermentation, de façon à bloquer la progression des moisissures initiée dans les galeries. Les palox étanches sont recommandés.

¹ **Observations et évaluation du risque** : les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV), sur le site de l'Afidol, rubrique Gestolive, ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin Infolive. Les modèles mouches de l'olive et œil de paon du SRAL servent à l'évaluation du risque.

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.