

# INFO LIVE

## ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°26 du 24 octobre 2014

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

### Récolte et suivi de maturité

La situation exceptionnelle encourage à récolter au plus tôt.

### Phytoprotection

Inutile de traiter, avec la baisse des températures fin octobre  
les insectes ne se développent plus.

## Mouche et maturité

Malgré le refroidissement en cours, les dégâts de mouche continuent de progresser. Ce n'est plus la mouche qui progresse maintenant, mais la dégradation des olives touchées par la génération précédente.

Avec la baisse des températures de fin octobre même si quelques mouches sortent encore des olives, les asticots arrivés à terme ne se pupifient plus dans le fruit et vont sortir pour se pupifier dans le sol. Dans tous les cas, **les olives au sol ne contiennent ni pupe, ni mouche, ni asticot**, il n'y a aucune utilité à les détruire, ce sont des olives qui sont victimes d'asticots déjà sortis.

Lorsque les asticots tombent au sol à partir des olives qui sont encore sur les arbres, ils peuvent se faufiler en profondeur si celui-ci est caillouteux et fraîchement remué. S'il s'agit d'un sol compact et désherbé, l'asticot restera en surface et aura des difficultés à passer l'hiver. S'il s'agit d'un sol enherbé, l'asticot pourra se faufiler sur quelques centimètres dans l'humus, mais sera une proie facile pour la faune auxiliaire.

**Dans tous les cas, l'idée consistant à traiter le sol pour diminuer l'impact des mouches sur la prochaine campagne est d'une part illégale, et d'autre part sans aucune efficacité.** Bien au contraire, les pupes sont d'une résistance exceptionnelle en comparaison des insectes utiles qui pourraient les consommer. La meilleure précaution pour combattre les populations de mouche de l'année prochaine est la récolte précoce. Par ailleurs, l'histoire nous montre qu'il n'y a aucune corrélation entre une année à forte attaque de mouche et l'attaque de l'année suivante. Une corrélation inverse a même été mise en évidence en Corse.

### **Les ravages de la mouche en 2014 ne présagent en rien des risques pour 2015**

Pour limiter les dégâts en cours de progression, donc, la seule voie est la récolte immédiate. La plupart des variétés dans toutes les régions montrent une avance de maturité très nette. La récolte doit être réalisée en urgence même dans les régions les plus tardives. Nous constatons en effet jusqu'à un mois d'avance de maturité sur cette campagne par rapport aux dates habituelles d'il y a 15-20 ans.

Sur la photo 1, nous avons un trou de sortie fraîchement utilisé par la mouche pour sortir, et il n'y a pas de traces d'une génération antérieure. Les lots ne comportant pas d'olives avec des dégradations de niveau supérieur peuvent produire une huile acceptable. Les olives touchées par la mouche au cours des générations de fin d'été (photo 2), se sont fortement dégradées et produisent une huile à très forte acidité. Nous insistons sur la nécessité d'écarter les lots comportant des proportions notables de ces olives, ou au moins de ne pas réaliser d'assemblages avant d'avoir évalué les niveaux d'acidité. Les olives très desséchées (photo 3) doivent être retirées des lots car elles contaminent l'ensemble avec des goûts de moisi.



Photo 1



Photo 2



Photo 3

## Trituration

Les olives touchées par la mouche doivent être triturées dans des délais extrêmement courts. **Le moindre stockage enclenche des fermentations et la progression immédiate de moisissures.** Il n'y a pas de contre indication à réaliser du fruité noir avec des olives légèrement attaquées, mais l'étanchéité des palox doit être efficace pour éviter le développement des moisissures, et le temps de fermentation doit être réduit par rapport à la normale.

## Filtration

Les huiles produites depuis le début de la récolte présentent de très fortes teneurs en eau, car les olives étaient elles-mêmes à très forte teneur en eau. Il s'agit donc d'huiles très fragiles, il est nécessaire de filtrer au plus tôt.

---

**INFOLIVE**, bulletin de préconisation oléicole, ISSN 2264 – 6701

Rédacteur en chef : Christian Pinatel ; Phytosanitaire : 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