

InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

France Olive



Bulletin de préconisation n°19 du 23 octobre 2020

Réalisé par le : **CENTRE TECHNIQUE de l'Olivier**

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 83, 11), GE Interfedé, Civam Oléicole 13, Civam bio 66, Civam 84, Coopérative du Nyonsais, Coopérative la Balméenne, SIOVB, Ceta d'Aubagne, A. Siciliano

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <http://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2020>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE : Rendez-vous à cette adresse : <http://franceolive.fr/lettres-dinformations>

RÉSUMÉ DE LA SITUATION



Mouche de l'olive

Risque faible à modéré. D'après les BSV du 23 octobre, les niveaux de captures sont stables mais restent élevés dans la majorité des secteurs de la région PACA et ont plutôt tendance à diminuer en région Occitanie. Les observations de dégâts montrent une augmentation du taux d'olives piquées notamment en région PACA. Les conditions climatiques actuelles favorisent un cycle de développement de la mouche de l'olive supérieur à 4 semaines (délais entre la piqûre et le trou de sortie) **Aujourd'hui, le choix de votre stratégie de protection des olives va dépendre principalement de vos observations de l'évolution des dégâts (piqûres) et de votre date prévisionnelle de récolte :**

- Si vous terminez la récolte au mois de novembre, il n'est pas nécessaire de renouveler votre protection phytosanitaire même si vous observez une augmentation du taux d'olive piquées.
- Si vous terminez votre récolte au mois de décembre, vous devez envisager de continuer à protéger votre récolte principalement si vous observez une augmentation du taux d'olives piquées.



Les maladies du feuillage (Oeil de paon et cercosporiose)

Risque modéré : D'après les BSV du 23 octobre 2020, les conditions météorologiques de cette semaine n'ont pas été favorables à de nouvelles contaminations mais des symptômes de ces maladies, liés à des contaminations préalables, commencent à être visibles dans les vergers (cercosporiose notamment).

Selon votre situation (Sensibilité variétale, présence de symptômes, période de récolte, nombre de traitements déjà réalisé) vous devez envisager de continuer à protéger vos arbres des futures contaminations par un traitement préventif à base de cuivre. Attention toutefois de respecter les DAR (Délais Avant Récolte) des produits utilisés



Maturité

Les rendements en huile commencent à monter et vont continuer la semaine prochaine. La maturité aromatique est très avancée, et l'amertume commence à décroître. Dans un objectif de qualité, il faut récolter dans toutes les régions.

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 (association française interprofessionnelle de l'olive). 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. ISSN : 2264 - 6701

Une partie des Travaux est financée 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 (France Olive), 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.





MOUCHE

👉 Préconisation

Le choix de votre stratégie va dépendre principalement de votre date de récolte et de l'augmentation du taux d'olives piquées sur vos parcelles :

- Si vous terminez la récolte au mois de novembre vous pouvez accepter le risque de nouvelles piqûres et vous pouvez ne pas renouveler votre protection phytosanitaire.
- Si vous terminez la récolte au mois de décembre et que vous observez en plus une augmentation des dégâts (taux d'olives piquées), il est conseillé de continuer à protéger votre récolte.

La décision du renouvellement de vos traitements va dépendre de votre stratégie de protection (barrière minérale, piègeage massif), du nombre d'applications déjà réalisées, de la date de votre précédente application, des précipitations (reçues et à venir), des niveaux de captures de mouches dans les pièges, de l'évolution du taux d'olives piquées et **des DAR (délais avant récolte) des produits envisagés.**

Pour connaître la liste des produits homologués et leurs conditions d'utilisation consultez le cahier de l'oléiculteur 2021 : https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2020/10/2021_France_Olive_Cahier_oleiculteur_sans-certiphyto_web.pdf



MALADIES DU FEUILLAGE

👉 Préconisation

Le choix de votre stratégie de protection va dépendre de plusieurs paramètres :

- De la date prévisionnelle de votre récolte :
- Du nombre d'application et de la quantité de cuivre métal déjà appliqué dans votre verger
- De la sensibilité variétale et/ou du niveau d'inoculum des maladies dans votre verger (défoliation des années précédente et/ou symptômes visibles actuellement).

Vous trouverez page suivante un graphique d'aide à la décision pour vous aider à programmer une application de cuivre pour limiter le risque de contaminations de votre verger par les maladies du feuillage.

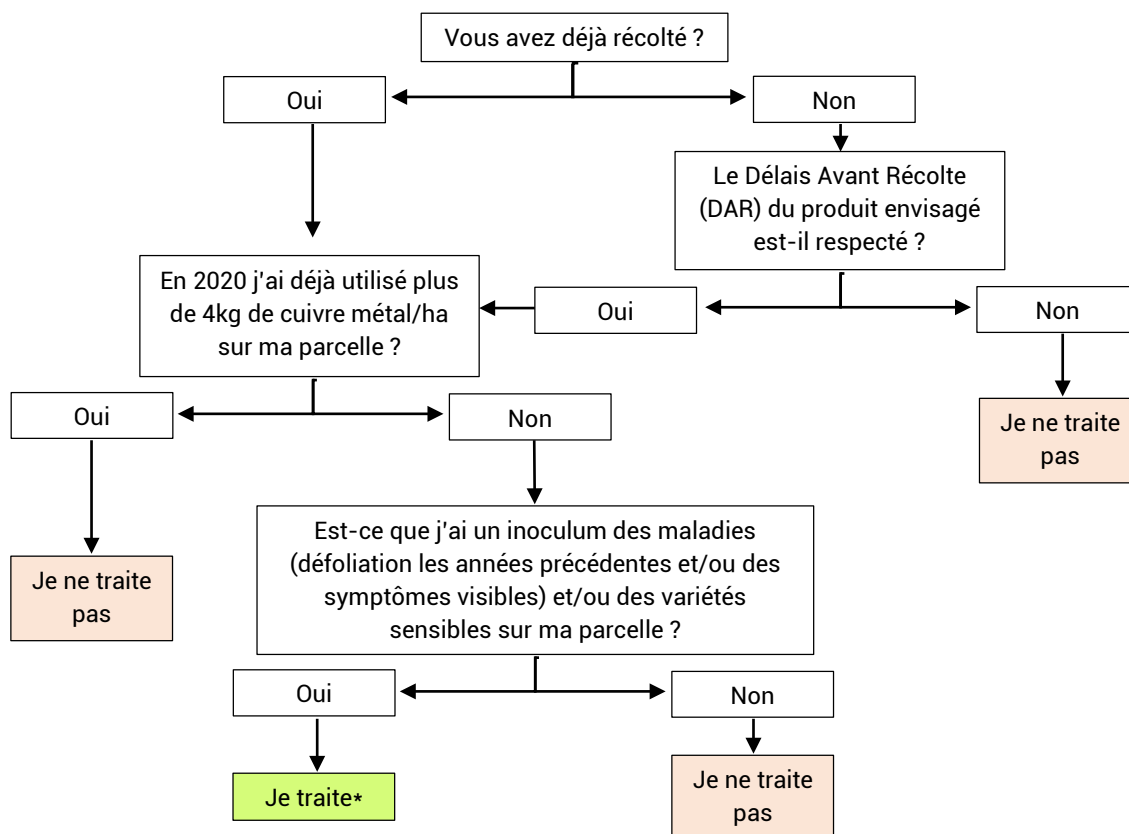
Si vous devez traiter, privilégiez sur cette période le **Sulfate de cuivre** ou l'**oxyde cuivreux** pour leur persistance (libération lente des ions cuivre) et leur résistance au lessivage (20 à 40 mm au maximum). Traitez à la **dose minimum de 1 kg de cuivre métal par ha.**

Pour connaître la liste des produits autorisés, les conditions d'applications des produits et calculez votre dose de cuivre pour traiter à 1 kg de cuivre métal/ha, consultez le cahier de l'oléiculteur 2021 à l'adresse suivante : https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2020/10/2021_France_Olive_Cahier_oleiculteur_sans-certiphyto_web.pdf

Nous vous rappelons que la couverture cuprique n'est que préventive, et qu'elle doit donc être mise en place avant que les conditions soient favorables aux contaminations.



Graphique d'aide à la décision pour le positionnement d'un traitement cuivre sur cette période pour limiter le risque de nouvelles contaminations dans la parcelle.



* la décision du déclenchement d'un traitement dépendra également de la date de la dernière application et du lessivage par les précipitations



MATURITÉ ET RÉCOLTE PRÉCOCE

Situation actuelle

Du point de vue organoleptique, la tendance générale de la campagne est toujours sur un niveau de qualité exceptionnel.

Nous rappelons que cette évaluation de la qualité, ainsi que les commentaires sur son évolution au cours de la saison, est donnée sur la base des typicités locales et variétales reconnues par les différentes appellations d'origine et sur la base des résultats des différents concours.

Un « fruité optimal » pour l'Aglandau dans la région d'Aix est un fruité mi-vert, avec des notes d'artichaut, de verdure et d'amande. Un « fruité optimal » pour l'Olivière dans le Roussillon est un fruité mûr ou mi-mûr avec des notes de tomate et un peu de verdure, etc.

Les rendements en huile sont en train de monter et vont continuer au fur et à mesure de la diminution des températures. Ils sont cependant extrêmement variables, notamment en fonction de la qualité du réseau d'irrigation, ou de la profondeur du sol pour les parcelles au sec. Il y a aussi bien évidemment de fortes différences entre les parcelles irriguées et les parcelles non irriguées. Par exemple un oléiculteur du Vaucluse nous a transmis deux échantillons d'Aglandau issus d'une même parcelle conduite de façon homogène, mais irriguée que sur une partie. Le rendement sur la partie irriguée est de 18,3 litres/100kg, alors qu'il n'est que de 14,4 sur la partie au sec (ce qui fait 27% en plus sur la partie irriguée). En effet, l'arbre donne la priorité à l'élaboration du noyau, la pulpe n'étant qu'un complément ajouté en fonction des disponibilités. La taille des noyaux est donc la même sur les deux parties. De plus la croissance de la pulpe et surtout la lipogénèse se sont déroulées en été où il a fait très sec et très chaud. En résultat, les olives contiennent 70% d'huile en plus (0,35 g d'huile par olive pour le sec contre 0,50 g pour l'irrigué).

Aglandau (Provence)

Le fruité est à sa configuration aromatique optimale pour cette variété, avec une dominante végétale d'artichaut et de verdure, mais aussi des notes complexes de banane verte et d'amande. L'amertume et l'ardence sont encore bien présentes, sans excès pour le profil typique de la région, sauf pour quelques parcelles peu chargées. Dans ce cas, il sera judicieux de diriger la récolte vers une surmaturation en palox opaques et bien fermés pour la production de fruité noir.

Arbéquine

Le fruité mûr typique de la variété est atteint voire largement dépassé, il faut donc récolter au plus tôt si ce n'a pas été fait. Cependant la lipogénèse est peu avancée sur cette variété, aucun échantillon n'atteignant 100%.



Cailletier

Tous les échantillons analysés présentent un profil en conformité avec l'appellation Nice, sauf un peu sur l'ardence qui va diminuer avec les températures. Le taux de lipogénèse se situe entre 65 et 105% avec une moyenne à 88%, pour les échantillons analysés en semaine 43.

Cayanne

Cette variété à récolter pour le fruité mûr est maintenant largement à point, son amertume qui peut être parfois gênante a maintenant pratiquement disparu.

Négrette (peu d'échantillons analysés)

Cette variété à récolter de préférence pour un fruité mi-vert, mi-mûr semble être au profil optimal, avec une ardence en cours de réduction. Celle-ci peut être parfois gênante en cas de récolte trop précoce. Nous conseillons de récolter au plus tard la semaine prochaine (semaine 44).

Olivière

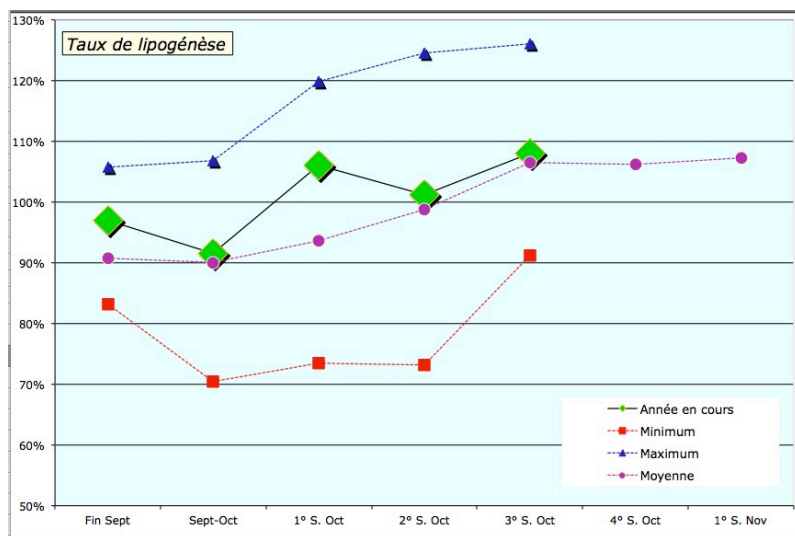
Le profil typique dominé par des arômes de tomate ou de feuille de tomate est atteint avec tous les échantillons analysés, et le taux de lipogénèse atteint ou dépasse largement 100% (max 126%) Nous conseillons donc fortement de récolter à ceux qui n'ont pas encore commencé.

Picholine

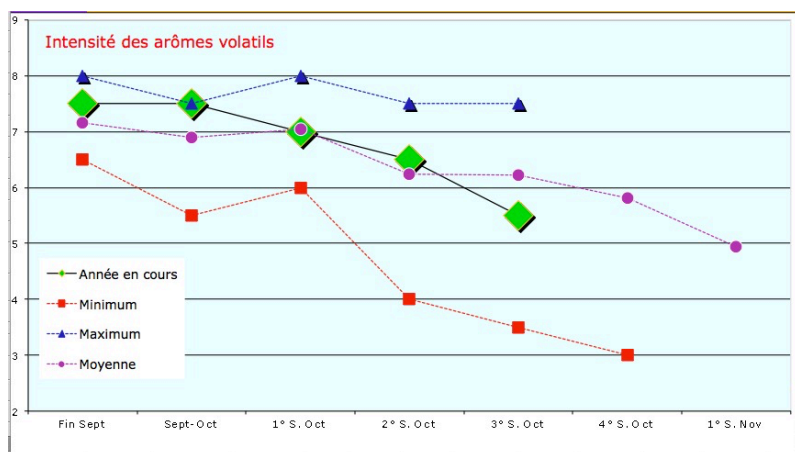
La typicité aromatique est atteinte avec la plupart des échantillons. Mais l'amertume est souvent très élevée. Il est donc préférable de commencer doucement la récolte par les parcelles irriguées ayant une charge moyenne. Pour les parcelles à faible charge et donc à forte amertume, il peut être avantageux d'attendre un refroidissement, ou de récolter pour la production d'huile à l'ancienne avec une étape de fermentation qui réduira l'amertume.

Salonenque

La lipogénèse semble se stabiliser sur la parcelle témoin de Coudoux (graphique 1). Le « taux » représenté sur le graphique est le rapport du rendement biologique observé (huile sur matière sèche non grasse) sur le standard de la variété pondéré par le calibre des fruits. Lorsque les fruits sont mûrs, la lipogénèse s'arrête, mais peut s'arrêter avant en cas de températures trop basses. Les températures n'étant actuellement pas trop basses, il semble que nous soyons parvenu au plafond pour cette variété. Il y a donc très peu d'intérêt à laisser les olives sur les arbres, d'autant plus que lorsque la lipogénèse s'arrête, la qualité et l'intensité du fruité décroissent plus rapidement (graphique 2).



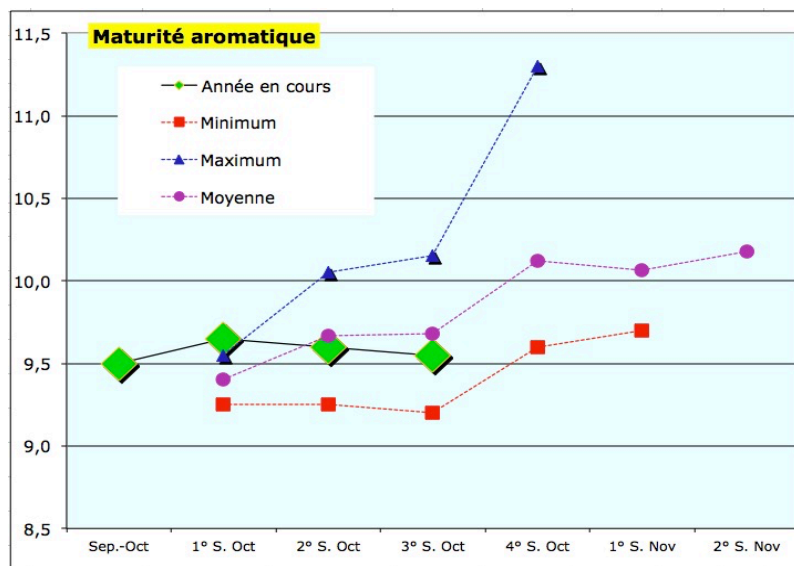
Graphique 1



Graphique 2

Tanche

Cette variété à récolter en fruité mûr pour la conformité à la typicité Nyons dans sa zone de culture n'a pas encore atteint son profil optimal, mais ça ne saurait tarder. En effet, les données historiques montrent habituellement un basculement net entre la troisième semaine d'octobre et la quatrième (graphique 3). Cela devrait donc survenir la semaine prochaine, ce qui est en partie assuré par les prévisions météorologiques, la fraîcheur interrompant le maintien des notes de verdure. Nous aurions en même temps une réduction de l'amertume et de l'ardence, et ainsi une excellente correspondance avec la typicité de l'appellation.



Graphique 3