

# InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

France  
Olive



## Bulletin de préconisation n°19 du 29/10/21

Réalisé par le : CENTRE  
TECHNIQUE  
de l'  
Olivier

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 83, 11, 26), GE Interfede, Civam Oléicole 13, Civam bio 66, Civam 84, SIOVB, Ceta d'Aubagne, C. Gratraud et A. Siciliano

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <http://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2021>

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

### RÉSUMÉ DE LA SITUATION

La stratégie de protection des oliviers dépendra de la période de récolte envisagée, imminente dans certains départements. **Pensez à respecter les délais avant récolte (DAR) des spécialités appliquées.**



#### Mouche de l'olive

Les captures sont variables selon les secteurs. Les proportions d'olives piquées et trouées sont peu à moyennement élevées dans les parcelles protégées et très élevées dans les parcelles non protégées. Globalement les dégâts sont en augmentation. Selon votre date prévisionnelle de récolte, pensez à renouveler la protection contre la mouche si les DAR le permettent.



#### Dalmaticose

Les dégâts observés sont **faibles à modérés** voire **importants** dans certains vergers du Var. Le risque reste corrélé avec le risque mouche de l'olive car la dalmaticose se développe principalement au niveau des piqûres. Vos olives doivent donc être protégées contre la mouche.



#### Les maladies du feuillage (Oeil de paon et cercosporiose)

Le risque est **faible à fort** pour l'œil de paon et la cercosporiose en fonction des secteurs. Les conditions climatiques des jours à venir sont favorables à l'apparition des symptômes, au développement et aux contaminations des maladies fongiques. Si votre traitement a été lessivé, un renouvellement de votre protection est à envisager avant les pluies annoncées (Attention aux DAR).



#### Maturité et récolte précoce

Les rendements en huile montent assez bien avec les températures clémentes et le temps sec, une partie du retard provenant de la première moitié froide de l'année a été rattrapé. Dans les zones à risque et les parcelles mal protégées, les attaques de mouche de septembre ont donné lieu à des trous de sortie ou à des taches de dalmaticose. Les olives touchées se dégradent alors très vite, il est urgent de récolter et surtout ne pas stocker les olives entre la récolte et la trituration.

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 France Olive (association française interprofessionnelle de l'olive), dans le cadre du Règlement délégué (UE) n°2017/1962 de la Commission du 9 Août 2017, modifiant le règlement délégué (UE) n°611/2014 et complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.





## MOUCHE

### Observations

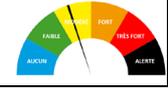
D'après le BSV n°20 du 29 octobre 2021, les captures sont variables, allant de faibles à élevées, et les piqûres sur fruits sont en augmentation. Une légère augmentation d'olives piquées a été observée. Cela se traduira, dans quelques semaines, par une augmentation d'olives trouées et donc une perte de récolte et une baisse de qualité des huiles.



**Attention :** Les conditions climatiques actuelles et des jours à venir sont favorables à l'activité de la mouche de l'olive.

### Évaluation du risque

Le risque de dégâts sur fruits (olives trouées) est à nuancer selon les critères suivants :

	Verger sensible* et récolte prévue avant 30 jours.	Verger sensible et récolte au-delà de 30 jours.
Captures de mouches	Risque faible à modéré 	Risque fort 
Aucune capture de mouche	Risque faible 	Risque modéré 

\*Verger à historique de forte pression et/ou composé de variétés sensibles (gros calibre).

Ce sont les sorties des adultes du fruit qui affectent la qualité et la quantité de la récolte des olives à huile. Ces altérations sont dues à la mise en contact de la chair du fruit avec l'air. Or, une vingtaine de jours peut s'écouler entre la ponte et la sortie de la mouche adulte. Le risque sera donc moins élevé si les olives sont récoltées avant l'apparition des nouveaux trous de sortie.

### Préconisation

La stratégie de protection contre la mouche de l'olive dépend également de la maturité des olives. Vous trouverez l'état de la maturité des différentes variétés dans la rubrique maturité en fin de document.

Si vous n'envisagez pas de récolter prochainement (dans les 3 semaines suivantes) il est conseillé de renouveler votre protection selon votre stratégie de lutte contre la mouche.

Stratégie Barrière minérale	Stratégie Insecticide	Stratégie Combinée
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dernier traitement de plus de 3 semaines</li> <li>Érosion par le vent</li> <li>Lessivage en cas de pluies &gt; 20 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Augmentation des captures de mouches</li> <li>Persistance d'une population de mouches élevée</li> </ul>	Se référer aux deux autres catégories.



**Attention :** il est impératif de **vérifier les délais avant récolte** des matières actives utilisées.

Vous pourrez retrouver les produits utilisables ainsi que leur DAR sur le cahier de l'oléiculteur 2021 (édition certiphyto) accessible depuis le site de [France Olive](http://FranceOlive.com).

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. 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.

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.

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.

Si la récolte est proche et si vous constatez une augmentation de la pression (captures de mouches) et du nombre de piqûres sur fruits, vous pouvez opter pour une **stratégie de récolte précoce**. Le principe de cette stratégie étant de récolter les olives avant l'apparition des trous de sortie des mouches, et donc avant une altération trop importante de la qualité des huiles.

Si vous optez pour cette stratégie, parlez-en à votre moulinier car une récolte précoce peut induire une forte amertume de l'huile.



## DALMATICOSE

### 👉 Observations

Les dégâts de dalmaticose sont directement corrélés avec les piqûres de mouche de l'olive et peuvent apparaître suite à des dégâts de grêle. Les dégâts sont **faibles à modérés** voire **importants** dans certains vergers du Var.

### 👉 Évaluation du risque

Le risque est généralement corrélé à celui de la mouche de l'olive.

### 👉 Préconisation

Une protection à jour contre la mouche de l'olive (notamment l'utilisation des barrières minérales) reste la meilleure stratégie pour limiter les dégâts de dalmaticose sur fruits.



## MALADIES DU FEUILLAGE (œil de paon et cercosporiose)

### 👉 Observations

D'après le BSV n°20 du 29 octobre 2021, peu de symptômes de cercosporiose ont été récemment observés sur les pousses de 2021, sauf dans le Var et le Gard, où la proportion de symptômes est élevée. Quelques nouveaux symptômes d'œil de paon ont également été observés, mais ces derniers restent faibles.

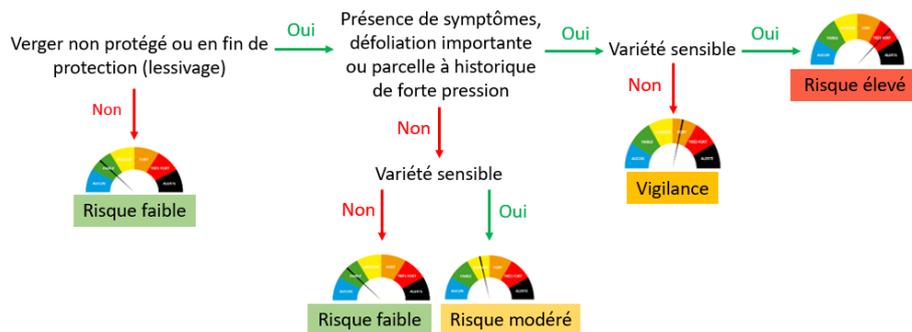
Pour rappel, une pousse peut être contaminée sans qu'il y ait de symptômes visibles. Les symptômes ne seront visibles qu'après un certain temps d'incubation lorsque les conditions climatiques (température, humidité, pluie) seront favorables.

Des défoliations importantes ont été observées, elles peuvent résulter d'une forte pression des maladies fongiques.

### 👉 Évaluation du risque

Les conditions climatiques (températures douces et épisodes humides) de ces prochains jours peuvent être favorables au développement des maladies, à l'apparition des symptômes ainsi qu'aux contaminations de nouvelles feuilles. Pour l'œil de paon et la cercosporiose, le risque est **faible à fort** selon les secteurs.

Les niveaux de risque sont à nuancer selon les caractéristiques de votre parcelle. La figure ci-dessous vous aiguillera pour estimer le niveau de risque sur votre parcelle.



## 👉 Préconisation

Il est important de prévoir ou de renouveler (si lessivage) les protections afin de limiter les contaminations notamment si vous êtes dans une situation de risque modéré à élevé et que vous pouvez respecter les DAR des produits utilisés.

Les applications de cuivre peuvent être combinées à un renouvellement d'argile.



**Attention :** Il est impératif de vérifier les délais avant récolte des matières actives utilisées.

Vous pourrez retrouver les produits utilisables ainsi que leur DAR sur le [cahier de l'oléiculteur 2021](#) (édition certiphyto) accessible depuis le site de [France Olive](#).

Une dérogation de l'AMM du Curatio a été obtenue. Elle permet d'utiliser le Curatio pour trois applications en traitement automnal à partir du stade BBCH 75 (durcissement du noyau). Elle s'étend du 15 août au 13 décembre 2021.

### Pour rappel :

- Les protections à base de cuivre ou de Curatio sont des protections préventives. Elles doivent être appliquées avant les épisodes potentiellement contaminants (pluie, humidité importante, etc).
- Le Curatio ne doit pas s'utiliser en mélange (car le pH de la bouillie est élevé : pH 11).
- Le DAR du Curatio est de 30 jours.



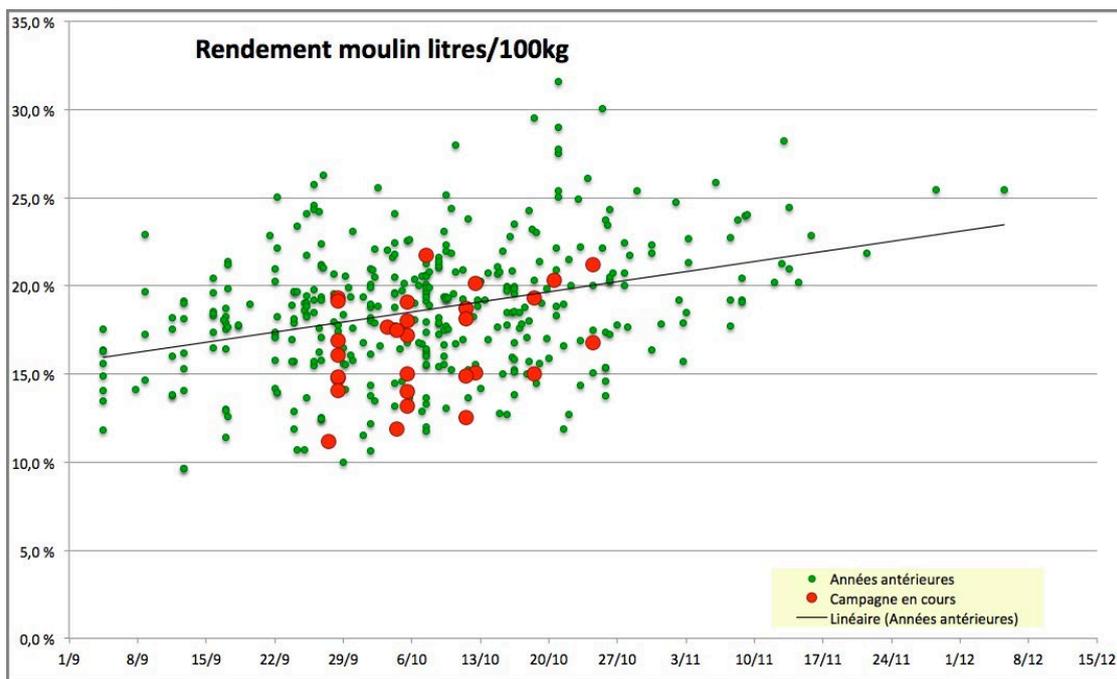
## MATURITÉ ET RECOLTE PRECOCE

Le climat des deux dernières semaines a été quasiment idéal pour l'olivier et a permis à la fois une poursuite de la lipogénèse et une diminution de la teneur en eau des olives. Les rendements en huile ont donc nettement monté et ont rejoint des valeurs normales pour la saison, parfois meilleures que les moyennes. Néanmoins, la caractéristique principale de l'année reste la disparité sur tous les plans, maturité aromatique, rendements, amertume. Cette disparité semble provenir des épisodes de sécheresse, très variables selon les régions, ainsi que des systèmes d'irrigation.

L'avancement de la maturité aromatique est globalement normal pour la saison, il n'y a ni avance ni retard particulier. En revanche, l'amertume est assez élevée, et risque de le rester avec les pluies annoncées. Il est donc crucial de bien gérer l'orientation des lots d'olives en fonction de leur utilisation, notamment de diriger les grosses olives des variétés à fort potentiel d'amertume (Aglandau, Picholine) vers la production de fruité noir lorsque cela est possible.

- [Salonenque](#)

Les rendements en huile ont nettement progressé, comme le montre le graphique ci-dessous. La qualité s'est maintenue, et parfois s'est améliorée.

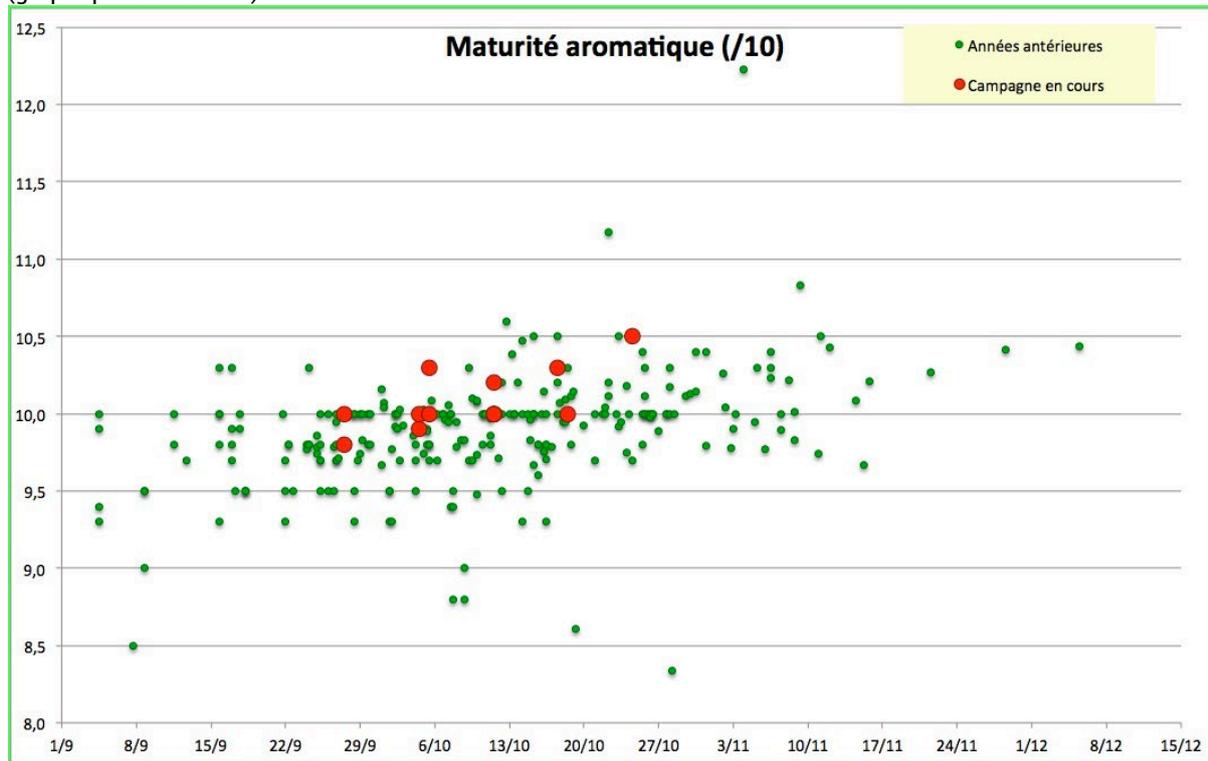


Ces rendements ne vont cependant pas forcément continuer à monter. D'une part car la lipogénèse de la Salonenque s'approche de son terme selon nos bases de données (graphique ci-dessous), et d'autre part car le climat pourrait prendre une tournure plus humide. L'augmentation des rendements se poursuivra lorsque les températures diminueront, mais uniquement par le dessèchement des olives. Le fruité sera donc nettement en baisse.

Les attaques de mouche sont dans l'ensemble assez faibles pour l'instant, mais il faut rester vigilant et récolter dès l'apparition de trous de sortie. Nous conseillons donc dans tous les cas de récolter cette variété précoce.

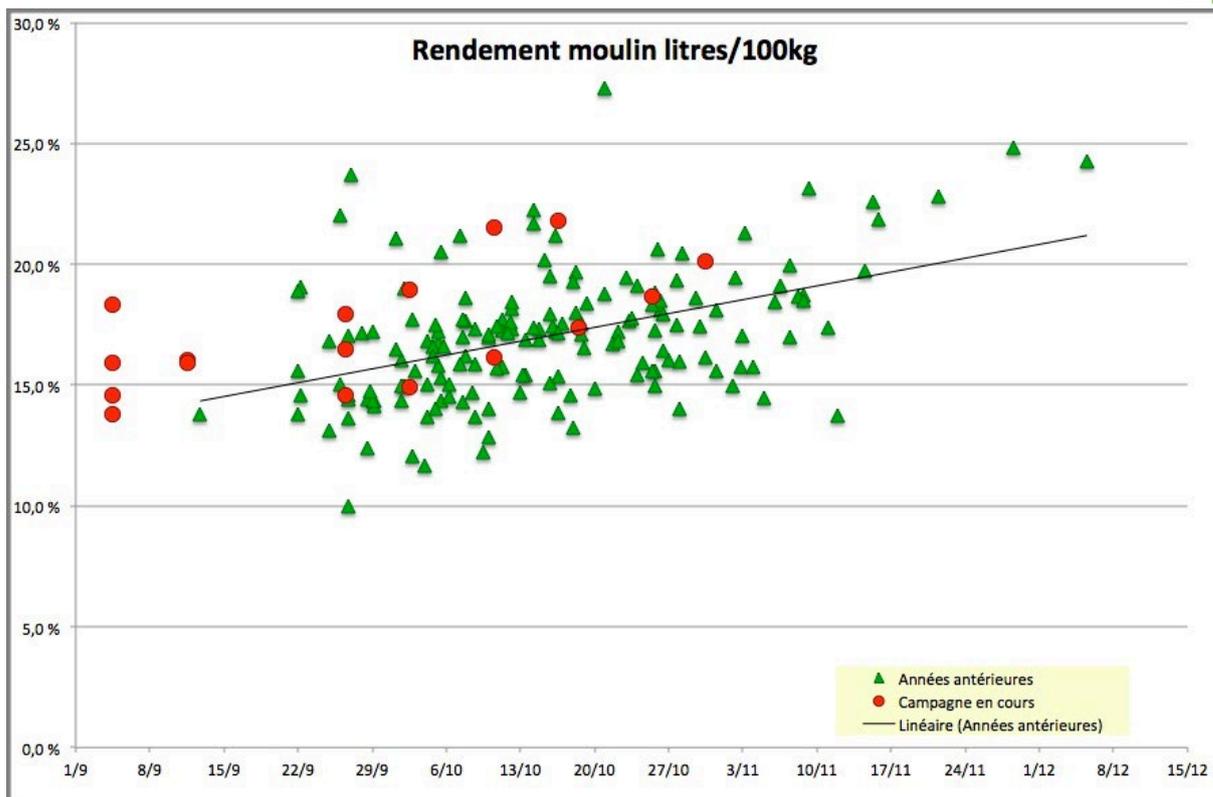
- Aglandau

Dans les Bouches-du-Rhône et les zones de basse altitude, le fruité est à point dans la plupart des cas (graphique ci-dessous).

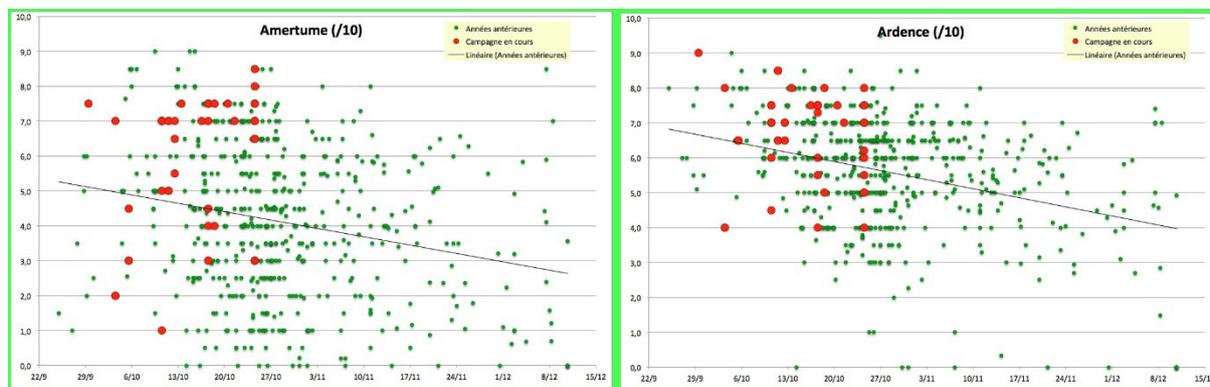


L'amertume et l'ardence ont bien baissé, mais peuvent se maintenir à des niveaux élevés sur certaines parcelles à faible charge ou non irriguées, tant que les températures restent clémentes.

Les rendements montent convenablement (graphiques ci-dessous).



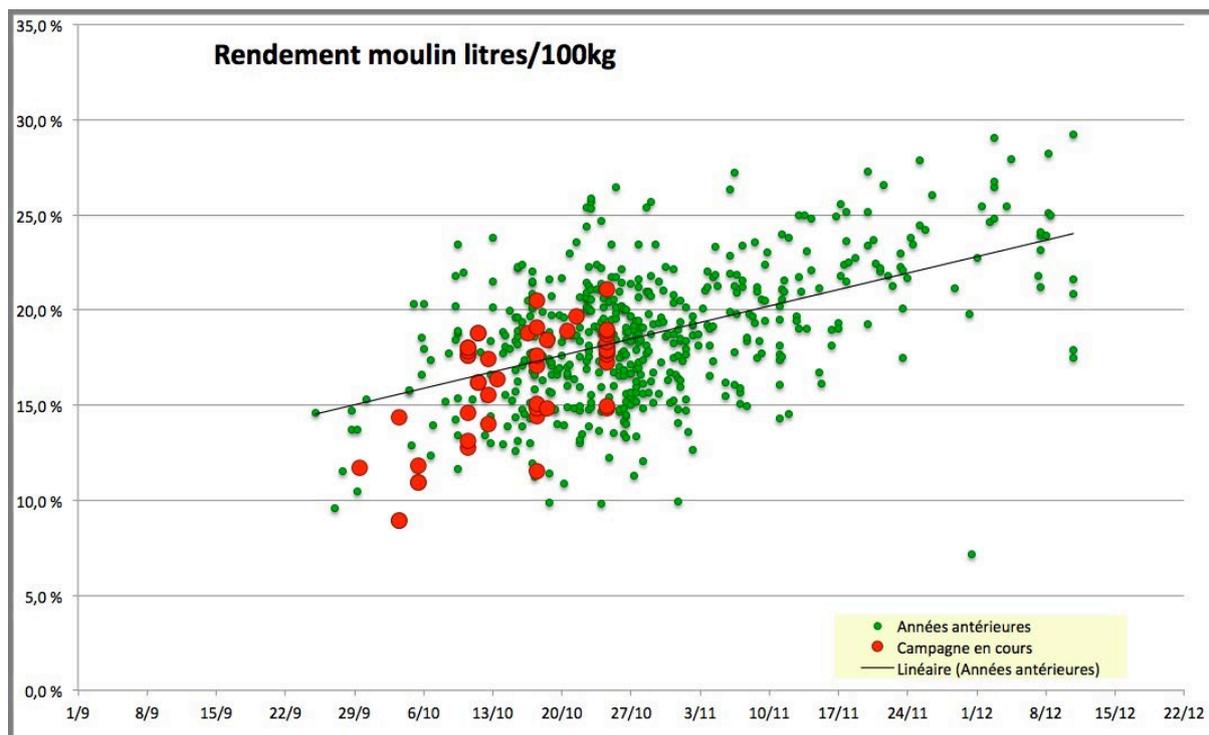
**Dans le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence**, ces niveaux d'amertume et d'ardence restent élevés, et peuvent se maintenir assez longtemps tant qu'il ne fait pas froid. Des huiles pourront rester déséquilibrées sur les parcelles peu chargées. Celles-ci gagneront à être récoltées précocement pour la production d'huiles mûres, ce qui valorise mieux les grosses olives à forte amertume.



Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. 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.

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.

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.



- Bouteillan

La majorité des échantillons analysés donnent d'excellentes huiles équilibrées, même dans les terres d'altitude supérieures à 300m. Les attaques de mouche et de dalmaticose peuvent être importantes sur cette variété attractive, la récolte est donc conseillée. Les rendements en huile sont plutôt bons pour cette variété à rendements habituellement faibles.

- Cailletier

Dans la région niçoise, tous les échantillons montrent une maturité aromatique bien avancée, mais des amertumes élevées. D'autre part, les attaques de mouche peuvent être parfois importantes. Nous conseillons donc d'avancer la récolte, au risque d'obtenir des huiles un peu amères pour l'appellation. Les rendements en huile sont convenables pour la saison.

- Négrette

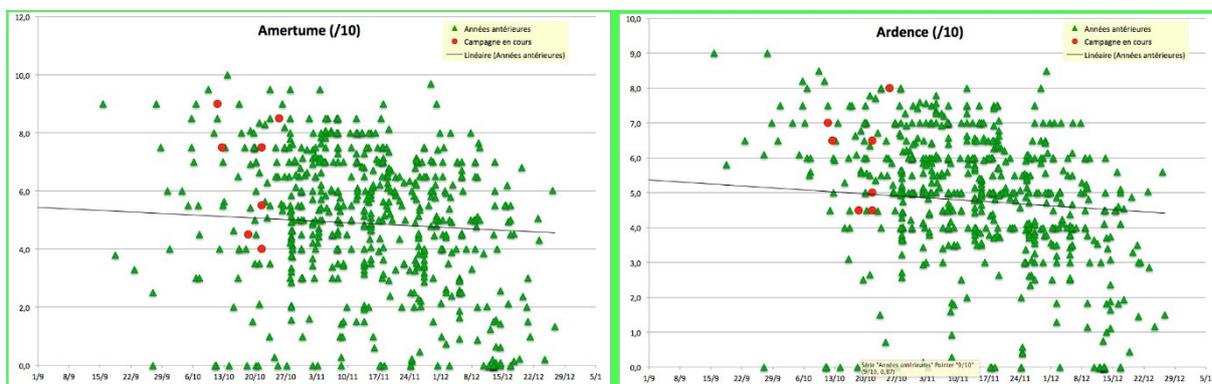
Les résultats obtenus sont assez disparates, certaines parcelles donnent des huiles à point (parcelles irriguées), d'autres des huiles encore très ardentes et même très amères. Les premières peuvent être récoltées rapidement, pour les parcelles non irriguées, il est préférable d'attendre une diminution des températures. Ne pas faire de fruité noir avec cette variété.

- Olivière

La typicité aromatique commence juste à apparaître, il n'y a pas d'urgence pour l'instant.

- Picholine

La typicité aromatique s'approche, mais l'amertume reste très élevée (graphique ci-dessous). Il n'y a donc pas d'urgence, il faut attendre pour obtenir des huiles plus équilibrées.



Cependant, les parcelles très chargées donnent actuellement des fruités verts très intenses et très harmonieux, pouvant se révéler intéressants pour une production haut de gamme.

- Tanche (Nyonsais)

La typicité aromatique s'approche, il n'y a cependant pas d'avance notable sur la maturité habituelle. Des informations plus précises seront communiquées dans le prochain bulletin.