



Bulletin de préconisation n°18 du 15/10/21

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. Graud, 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-dinformations>

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 restent élevées. 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 Délais Avant Récolte (DAR) des produits utilisés le permettent.



Dalmaticose

Augmentation des dégâts observés. La dalmaticose s'est également développée sur les dégâts causés par les épisodes de grêle survenus début octobre. Le risque reste cependant 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 et au développement des maladies fongiques. Si votre traitement a été lessivé par les précipitations, un renouvellement de votre protection est à envisager.



Maturité et récolte précoce

Les rendements en huile sont encore assez bas à cause de la teneur en eau généralement forte des olives. Mais dans les parcelles mal protégées les attaques de mouche de septembre donnent lieu en ce moment à l'apparition de nombreux trous de sortie. Si c'est le cas sur vos parcelles, il est urgent de récolter



MOUCHE




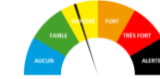
Observations

D'après le BSV n°19 du 15 octobre 2021, les captures restent élevées, voire très élevées dans les Pyrénées Orientales, et les piqûres sur fruit sont en augmentation. Une augmentation d'olives piquées 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.

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 jour 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 de la maturité des olives. Vous trouverez l'état de la maturité des différentes variétés dans la rubrique maturité en fin de document.

Si la maturité est proche, 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 n'envisagez pas de récolter prochainement, il peut être nécessaire de renouveler votre traitement (stratégie barrière minérale) si vous vous situez dans une des situations suivantes :

- Votre traitement date de plus de 3 semaines
- Érosion par le vent
- Lessivage en cas de pluies > 20mm

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.



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 en augmentation, **faibles à élevés** dans les Alpes de Haute Provence et dans le Vaucluse (grêle au début du mois d'octobre).

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 reste la meilleure stratégie pour limiter les dégâts de dalmaticose sur fruits.



MALADIES DU FEUILLAGE (œil de paon et cercosporiose)

Observation

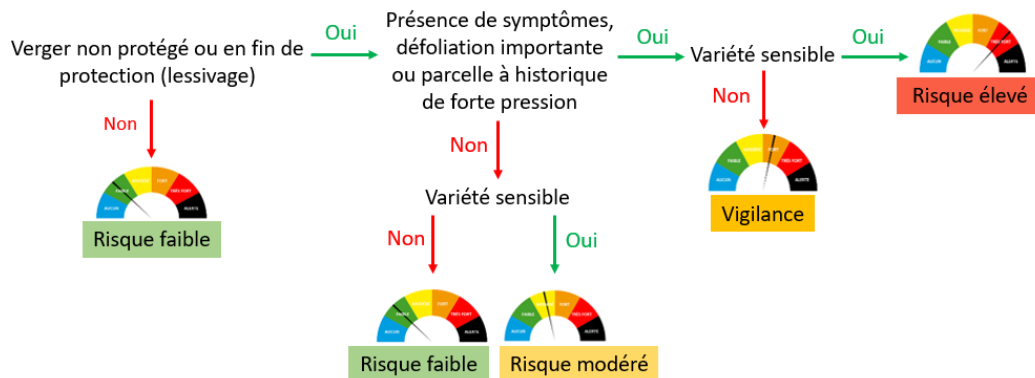
D'après le BSV n°19 du 15 octobre 2021, peu de symptômes visibles d'œil de paon ou de cercosporiose ont été récemment observés sur les pousses de 2021. Cependant, une pousse peut être contaminée sans qu'il y ait de symptômes visibles. Les symptômes ne seront visibles qu'après un certain temps d'incubation lorsque les conditions climatiques (température, humidité, pluie) seront favorables.

Des défoliations importantes ont pu être 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 et apparition des symptômes. Le risque est **modéré à fort** pour l'œil de paon et la cercosporiose selon les secteurs sauf pour les Pyrénées Orientales, Vaucluse et la Drôme où le risque est **faible**.

Risque de contaminations par les maladies fongiques :



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.



👉 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 (DAR) des produits utilisés.

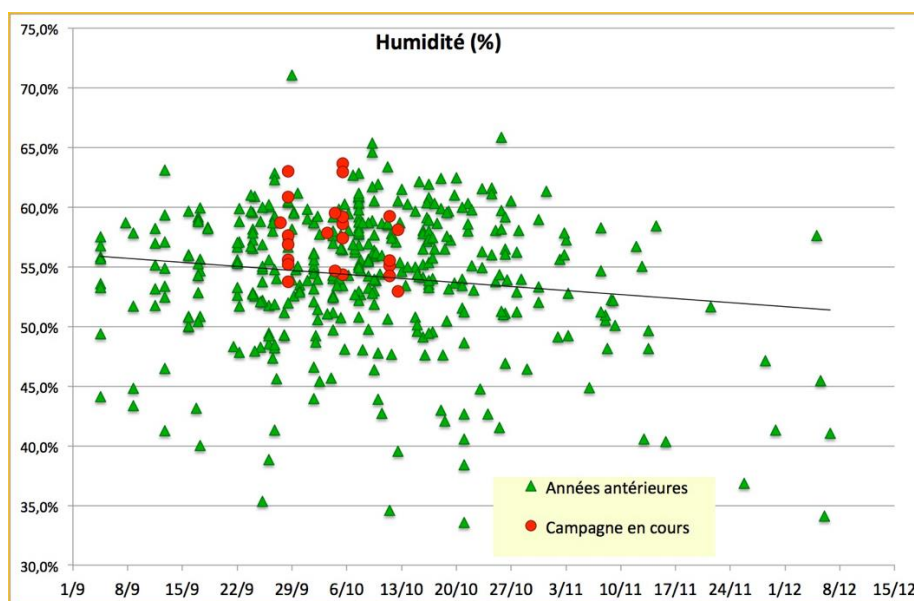
Vous pourrez retrouver les produits utilisables ainsi que leur DAR sur le cahier de l'oléiculteur 2021 (édition sans certiphyto) accessible depuis le site de [France Olive](http://FranceOlive.com).

Pour rappel : Les protections à base de cuivre sont des protections **préventives**. Elles doivent être appliquées avant les épisodes potentiellement contaminants (pluie, humidité importante, etc).



MATURITÉ

La climatologie 2021, avec des températures globalement inférieures à la moyenne, n'a pas été favorable au développement et au grossissement des fruits. Par ailleurs, les pluies arrivées tardivement et faisant suite à des sécheresses marquées par endroits ont mis les olives en forte turgescence. La teneur en eau des olives est donc supérieure aux moyennes saisonnières. Le graphique ci-dessous, relatif à la Salonenque dans les Bouches-du-Rhône (échantillons provenant très majoritairement de la Vallée des Baux), illustre cette situation. Les points rouges représentant la campagne en cours sont presque tous situés au-dessus de la ligne de tendance.



Les rendements en huile sont donc plutôt bas à cause de cette teneur en eau élevée. Mais de plus, la nouaison a eu lieu plus tard que d'habitude, ainsi que le durcissement du noyau. Le processus de lipogénèse a donc démarré plus tard, et pour l'instant il se trouve en retrait par rapport aux données issues des années antérieures (environ 2005 à 2020).

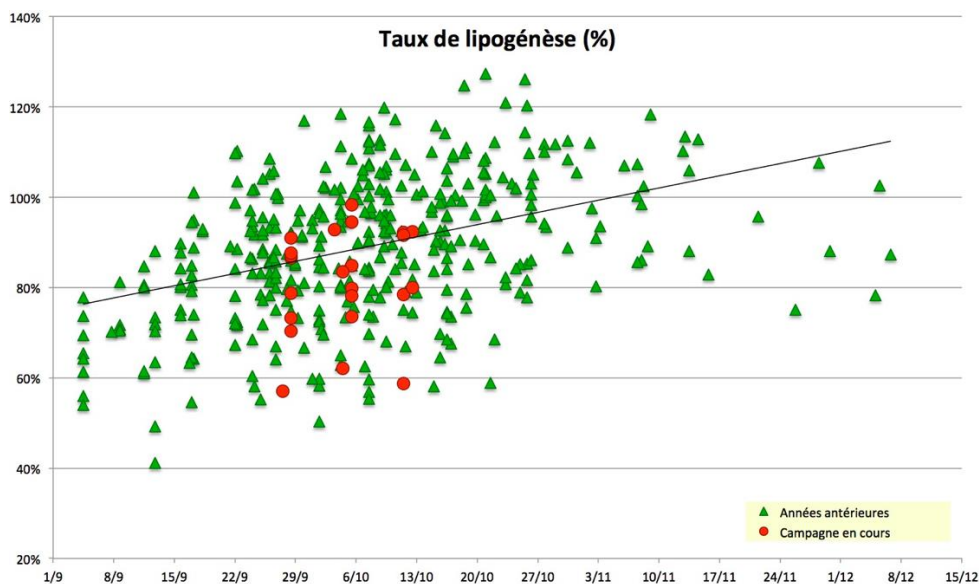
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.

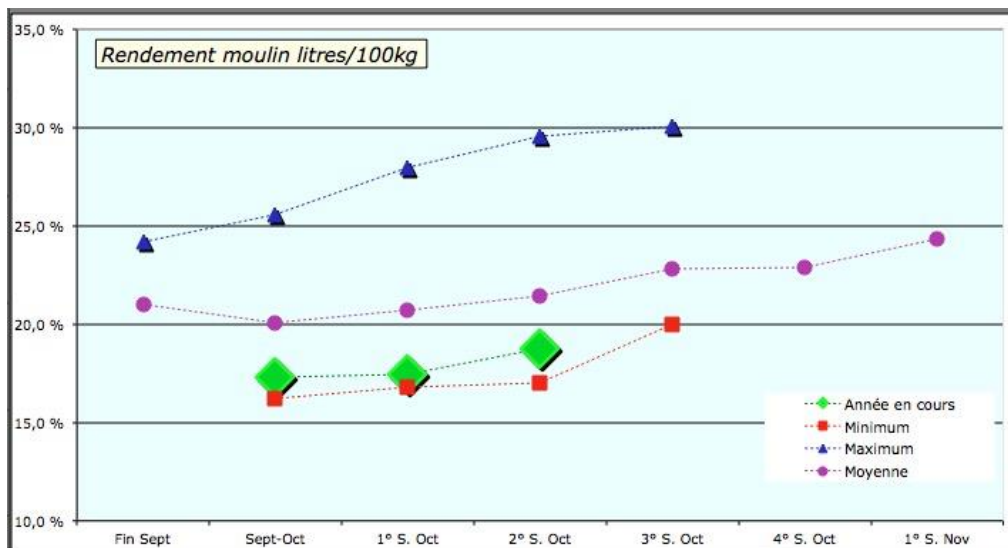
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



Le graphique ci-dessous, provenant du même échantillonnage de Salonenque majoritairement issus de la Vallée des Baux que le premier graphique, positionne le taux de lipogénèse par rapport au schéma standard illustré par la droite de tendance. Ce taux de lipogénèse est une estimation de la teneur en huile sur la matière sèche de l'échantillon par rapport au plafond estimé de la variété et en fonction du calibre des fruits (les gros fruits ayant un rapport huile/MS plus élevé que les petits).



Cette lipogénèse peut encore progresser tant que les températures moyennes sont supérieures à 10-12°C, et que les olives ne sont pas totalement colorées. Il est donc encore possible de gagner en huile, et aussi en rendement au moulin si la teneur en eau continue à diminuer. Néanmoins, les rendements semblent se situer sur le bas des valeurs, comme l'illustre le graphique ci-dessous, qui n'est cependant issu que d'une seule parcelle de référence suivie depuis une quinzaine d'années (Région de Coudoux, 13). L'axe des abscisses est gradué en semaines.



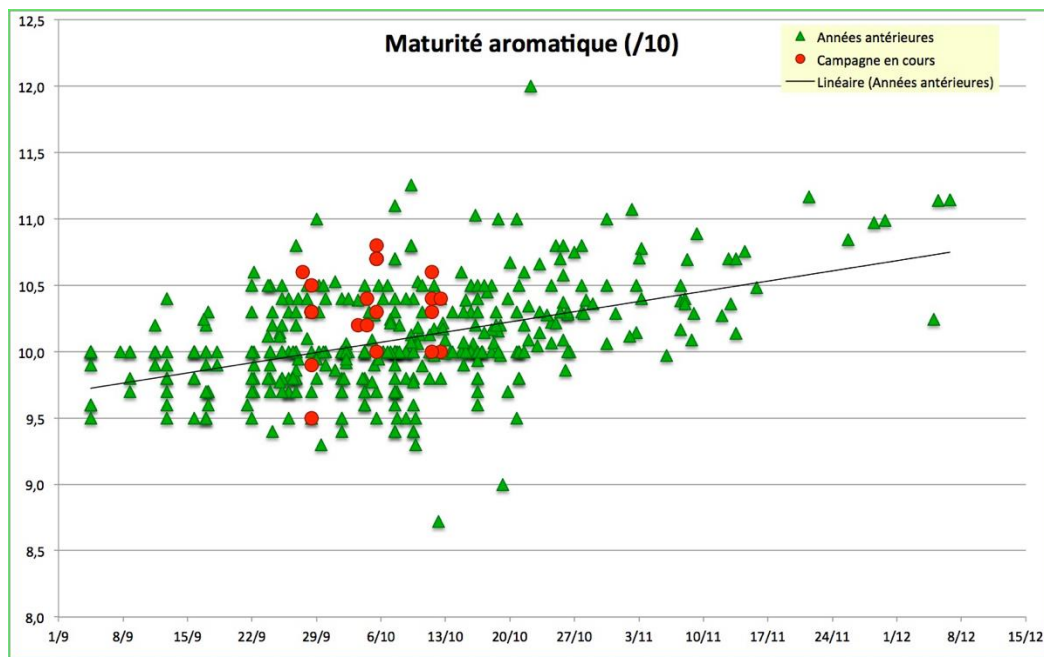
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.



En ce qui concerne l'aspect organoleptique, on ne constate pas de retard particulier, et même plutôt une avance. Le passage de fruité vert à fruité mûr semble se positionner un peu plus tôt que d'habitude, comme on peut le voir sur le graphique ci-dessous (Salonenque 13).



En conclusion donc, sur ce dispositif de suivi pour la variété Salonenque dans les Bouches-du-Rhône, il apparaît une sorte de contradiction, les considérations quantitatives poussant à repousser la récolte alors que les considérations qualitatives poussent à récolter au plus tôt. Ceci dit, en cas d'attaque de mouche, il est impératif de récolter au plus tôt car dès que les trous de sortie apparaissent, les dégradations explosent.

Pour les autres variétés, les échantillons sont peu nombreux et les résultats ci-dessous ne sont qu'indicatifs :

Aglandau

Le fruité approche de sa configuration aromatique optimale, et les rendements sont plutôt faibles. Dans les Bouches-du-Rhône, les tendances semblent s'accorder avec celles de la Salonenque, avec le décalage habituel entre les deux variétés. Dans le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence, l'ardence est beaucoup plus élevée et doit être prise en compte pour repousser la récolte. Celle-ci a beaucoup augmenté lors du dernier épisode pluvieux et commence à se réduire avec le temps plus sec, mais pourrait remonter en cas de pluie.

Arbéquine

Le fruité mûr typique de la variété est atteint voire dépassé, il faut donc récolter rapidement si l'on a choisi un objectif de qualité.

Bouteillan

Les échantillons analysés proviennent tous de régions d'altitude inférieure à 150 m, et montrent un fruité vert harmonieux, parfois tirant sur le mûr, à bonne maturité. Mais l'ardence est très élevée. Attendre un peu, tant qu'il fait un climat sec, permet de gagner un peu en équilibre, mais attention en cas de pluie, ce qui pourrait faire remonter l'ardence sans valoriser le fruité.



Cailletier-Frantoïo-Ghjermana

Les échantillons analysés nous sont tous parvenus du littoral varois ou de Corse. Les derniers, du 6 octobre, montrent un fruité encore un peu trop vert et une ardeur intense à très intense. Il n'y a pour l'instant pas d'urgence, mais la maturité optimale s'approche.

Cayanne

Cette variété à récolter pour le fruité mûr est à peu près à point, l'amertume peut être encore un peu élevée.

Cayon

Peu d'échantillons ont été analysés, mais la tendance est à un excellent fruité à la maturité optimale bien atteinte.

Clermontaise

Un seul échantillon analysé : maturité optimale

Négrette

Un seul échantillon : très vert et très ardent, pas d'urgence.

Olivière

Beaucoup trop vert pour cette variété à fruité mûr, laisser mûrir.

Picholine

La typicité aromatique semble s'approcher, mais l'amertume est très élevée. Trouver le bon équilibre sera difficile.

Salonenque

Voir dans le texte principal ci-dessus. -

Tanche (Nyonsais)

Fruité vert très herbacé, aucune typicité aromatique. Laisser mûrir.