



Bulletin de préconisation n°18 du 28/10/22

Réalisé par le :  CENTRE
TECHNIQUE
de l'
Olivier

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

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <http://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2022>

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

RÉSUMÉ DE LA SITUATION



Mouche de l'olive

D'après le BSV n°18, les captures et les dégâts sur fruits sont en augmentation dans tous les secteurs. Pour les vergers non protégés, **il est conseillé de récolter plus tôt en fonction du stade de maturité. Suivant les conditions climatiques et votre date prévisionnelle de récolte, pensez à renouveler la protection contre la mouche si les Délais Avant Récolte (DAR) le permettent.**



Dalmaticose

Le risque de développement de dalmaticose est corrélé avec le risque de dégâts des mouches avec les pluies et températures douces. **Vos olives doivent donc être protégées contre la mouche. Si ce n'est pas le cas, il est recommandé de récolter plus tôt en fonction du stade de maturité.**



Maladies du feuillage (Oeil de paon et cercosporiose)

Les conditions climatiques entraînent une forte augmentation du risque de contamination par les maladies fongiques sur la majorité des secteurs. Soyez attentifs aux prévisions météorologiques afin de renouveler et protéger au mieux vos vergers des épisodes pluvieux ou humides (contaminants) **si les DAR le permettent. Maintenez la protection de vos arbres après la récolte !**



Teigne : il n'est plus possible de traiter contre la teigne.



Cochenille : des symptômes de cochenille à bouclier ont été observés dans le Var, mais ce n'est pas la période pour les traitements. Des traitements peuvent être utilisés dès l'hiver.



Pyrale du jasmin : sur jeunes arbres ou sur les jeunes pousses, des dégâts de pyrales sont observés dans certains secteurs.



Maturité : La maturité avance très vite avec les conditions climatiques de ce mois d'octobre, la récolte est conseillée sur toutes les variétés.

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). Le Centre Technique de l'Olivier dispose d'un contrat couvrant sa responsabilité civile professionnelle pour ses activités de conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. 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 de l'olive

Observations

D'après le BSV n°18, les captures et les dégâts sur fruits sont en augmentation dans tous les secteurs.

Évaluation du risque

Le risque évalué d'après le BSV n°18 est **fort à très fort** en fonction des différents secteurs. Cette évaluation prend notamment en compte la situation climatique ainsi que le niveau des captures et des dégâts.

Préconisations

Pour les vergers non protégés ou si vos parcelles sont fortement piquées depuis une semaine à 10 jours, il est recommandé de récolter précocement. Même si le niveau d'huile sera plus bas, il permettra de limiter le risque de perte de la production (chutes) et d'altération de la qualité de l'huile.

Pour les vergers protégés et si vous souhaitez récolter fin novembre ou décembre, vous devez continuer à protéger vos olives (si les délais avant récolte le permettent) pour éviter les pertes dues à la dalmaticose puisque le risque est élevé.



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.

Évaluation du risque

Le risque est généralement corrélé à celui de la mouche de l'olive. Vous trouverez plus d'informations sur cette maladie dans le [BSV n°14](#).

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 les fruits.



Maladies du feuillage (Oeil de paon et cercosporiose)

Observations

D'après le BSV n°18, le risque est **modéré à très fort** pour l'œil de paon et la cercosporiose dans la majorité des secteurs. Pour l'œil de paon, le risque est faible à modéré dans les Alpes-Maritimes et les Bouches du Rhône. Si votre traitement a été lessivé par les précipitations et **si les DAR le permettent**, un renouvellement de votre protection est à envisager. **Après la récolte, il est important de maintenir la protection de vos vergers !**



Pour rappel, l'absence de symptôme ne signifie pas qu'il n'y a pas eu de contamination et qu'il n'y a pas de champignon dans la feuille. Les deux maladies ont en effet une phase d'incubation plus ou moins longue entre la contamination et la sporulation (apparition des symptômes).

Préconisations

Si vous êtes dans une situation de risque modéré à élevé, il est important de prévoir ou de renouveler (si lessivage) les protections afin de limiter les contaminations. Les applications de cuivre peuvent être combinées à un renouvellement d'argile.

Les produits autorisés pour lutter contre les maladies du feuillage ont une action principalement **préventive**, c'est-à-dire qu'ils doivent être positionnés avant et au plus près des précipitations et des périodes humides.

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

Pour connaître les produits et les doses autorisés, consultez le cahier de l'oléiculteur 2023 en cliquant sur le lien suivant : <https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2022/10/France-Olive-2023-Cahier-oleiculteur-sans-certiphyto.pdf>

Si vous devez traiter ou renouveler vos applications vous trouverez ci-dessous les substances actives conseillées sur cette période :

- Les cuivres :

Le **positionnement et la qualité de l'application** déterminent l'efficacité de vos traitements, plus que la forme et la formulation. D'après certaines études, près de 50 % de la quantité de cuivre serait lessivé après les 5 premiers millimètres de pluie. **Soyez donc attentif à vos renouvellements et vérifiez les DAR !**

N'hésitez pas à alterner, voire combiner, les différentes formes et formulations cupriques.

Traitez à la dose minimum de 1 kg de cuivre métal par ha par application (avec un maximum de 28kg de cuivre métal par ha sur 7 ans, possiblement lissé à 4 kg de cuivre métal/ha/an).

Pour calculer la dose de bouillie dont vous avez besoin, vous pouvez consulter le cahier de l'oléiculteur 2023 sans certiphyto : <https://franceolive.fr/wp-content/uploads/2022/10/France-Olive-2023-Cahier-oleiculteur-sans-certiphyto.pdf>

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.



Teigne

Les traitements Bt (*Bacillus thuringiensis*) contre la teigne ont un effet lorsque qu'ils sont réalisés sur la génération anthophage des teignes, c'est-à-dire en début de floraison. Il n'est donc pas possible de traiter.



Cochenille

Observations

Des cochenilles à bouclier (*Parlatoria oleae*) ont été observées dans certaines parcelles du Var.

Préconisations

Vous ne pouvez pas traiter (huiles de paraffines en biocontrôle ou insecticides) à cette période (hiver et printemps).



Pyrale du jasmin

Observations

Des dégâts de pyrales sont observées sur jeunes arbres et jeunes pousses dans certains secteurs.

Préconisations

Aucun traitement n'est disponible contre la pyrale sur l'olivier à ce jour et à cette époque.



Maturité

Dans l'ensemble la maturité progresse très vite avec les conditions climatiques actuelles. Pour plusieurs variétés l'amertume était excessive mais elle se réduit rapidement. La lipogénèse est très avancée (la quantité d'huile par olive est au plus haut) mais les rendements au moulin sont encore assez faibles car la teneur en eau des olives se trouve à un niveau historiquement haut, à cause de la chaleur et de l'hygrométrie élevée dans la plupart des régions.

Par ailleurs, les sorties de mouche en cours amorcent la dégradation très rapide des olives. Il est encore temps de limiter les dégâts avec une récolte immédiate. Sinon, dès l'apparition du trou de sortie, la dégradation par les moisissures et l'oxydation gagne la totalité de la pulpe de l'olive, causant l'apparition de défauts caractéristiques dans l'huile et une augmentation de l'acidité. Le gain espéré sur une augmentation de rendement en retardant la récolte est largement neutralisé par la perte de qualité et la chute des olives.

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.



Aglandau

Cette variété réputée pour son fruité vert est en cours de passage en fruité mûr dans toutes les régions. La maturité aromatique est nettement plus avancée que d'habitude, les arômes de verdure caractéristiques du fruité vert sont en forte réduction dans la plupart des régions en dessous de 350 m d'altitude environ. La lipogénèse est arrivée au niveau standard, et la marge de progrès diminue. Néanmoins, les rendements restent faibles à cause d'une teneur en eau très élevée sauf dans les Alpes-de-Haute-Provence où l'hygrométrie est plus faible et les nuits plus fraîches. L'amertume, contrairement au fruité, est à un niveau normal pour la saison c'est à dire assez marquée.

Arbéquine

Les échantillons donnent tous un fruité mûr avancé, la récolte est donc conseillée. L'amertume peut être assez prononcée sur les arbres peu chargés. La lipogénèse n'est cependant pas encore à son maximum, un progrès peut être obtenu en retardant la récolte mais au détriment de l'intensité du fruité. La teneur en eau est généralement élevée et les rendements sont donc encore très bas.

Arboussane

Cette variété réputée tardive se trouve actuellement à un niveau optimal du point de vue qualitatif. La lipogénèse n'est pas à son terme mais est, relativement aux tendances habituelles, plus avancée que l'Arbéquine.

Bouteillan

L'harmonie optimale du fruité est largement atteinte dans toutes les régions, et dépassée dans les zones littorales. L'ardence caractéristique de cette variété qui est parfois un frein à sa récolte précoce est nettement plus faible que d'habitude. Les rendements restent faibles pour cette variété qui a une forte tendance à se gonfler d'eau en fonction des conditions climatiques.

Cailletier

Les premiers échantillons de début octobre donnaient des amertumes très élevées mais ceux de cette semaine donnent des huiles douces et des fruités très mûrs. La lipogénèse est très avancée et par conséquent tous les indicateurs désignent une récolte au plus tôt. Par ailleurs, la teneur en eau est faible dans les Alpes-Maritimes, les rendements en huile sont donc assez élevés.

Koronéiki

Cette variété réputée tardive se trouve actuellement à un équilibre optimal du point de vue qualitatif.

Picholine

Les arômes de prune et de fruits exotiques caractéristiques du fruité mûr de cette variété sont maintenant atteints dans la plupart des régions (voir *graphique 1*). Néanmoins, l'amertume est parfois encore élevée sur les arbres peu chargés. Il ne faut donc pas tout récolter en même temps afin de pouvoir faire des assemblages, pour valoriser le fruité actuel qui va maintenant régresser et les huiles plus douces au fruité plus discret qui seront obtenues plus tard. Le plafond de lipogénèse n'est pas tout à fait atteint et il y a encore une marge de progrès d'une semaine à 10 jours. Par ailleurs, les teneurs en eau se trouvant à un niveau historiquement élevé maintiennent un rendement faible (*graphique 2*). Globalement nous conseillons donc de récolter, sans urgence.

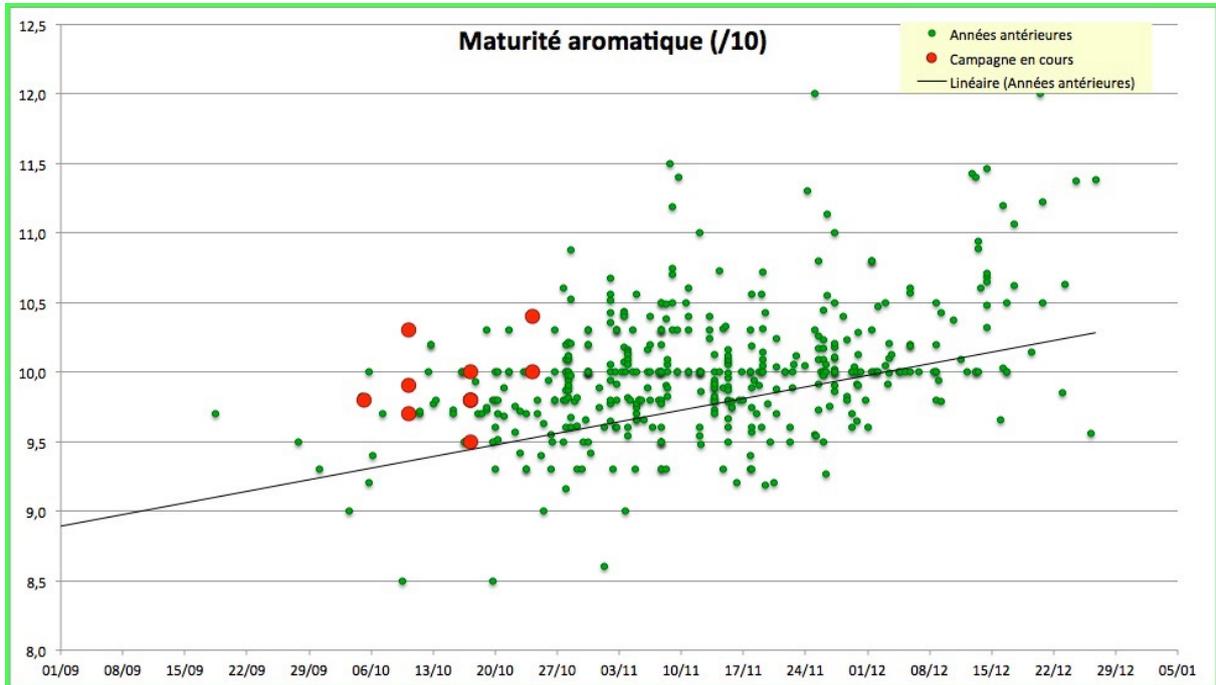
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou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

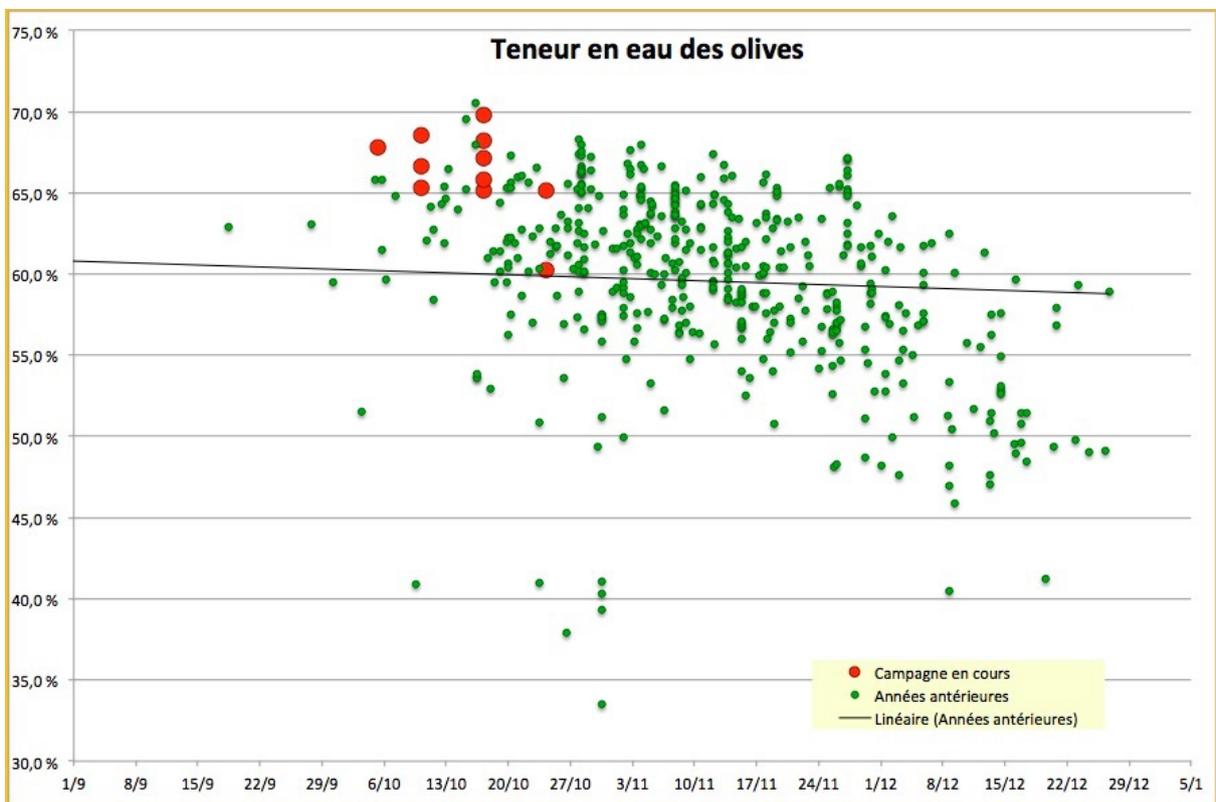
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



Graphique 1 :



Graphique 2 :



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.

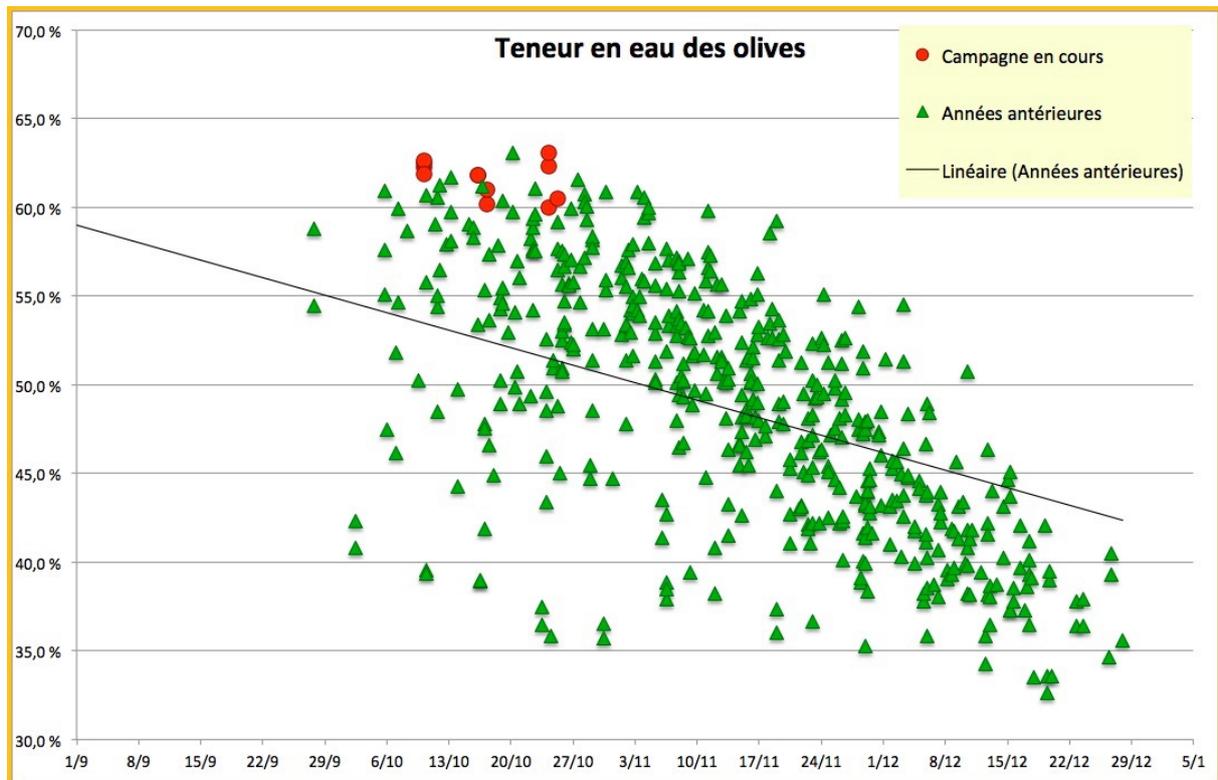
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.



Tanche

La teneur en eau est toujours extrêmement élevée (*graphique 3*), et les rendements sont donc encore faibles. Néanmoins la lipogénèse est très avancée et la marge de progrès en volume d'huile se réduit. La maturité des arômes est très avancée (*graphique 4*), mais ne semble pas progresser trop vite lorsque la coloration des olives ne dépasse pas 50%. Les olives sont grosses et nettement plus lourdes que d'habitude, ce qui favorise la chute. La récolte est donc avantageuse dans de nombreuses situations, malgré un rendement qui reste en dessous des niveaux habituels pour la saison (*graphique 5*).

Graphique 3 :



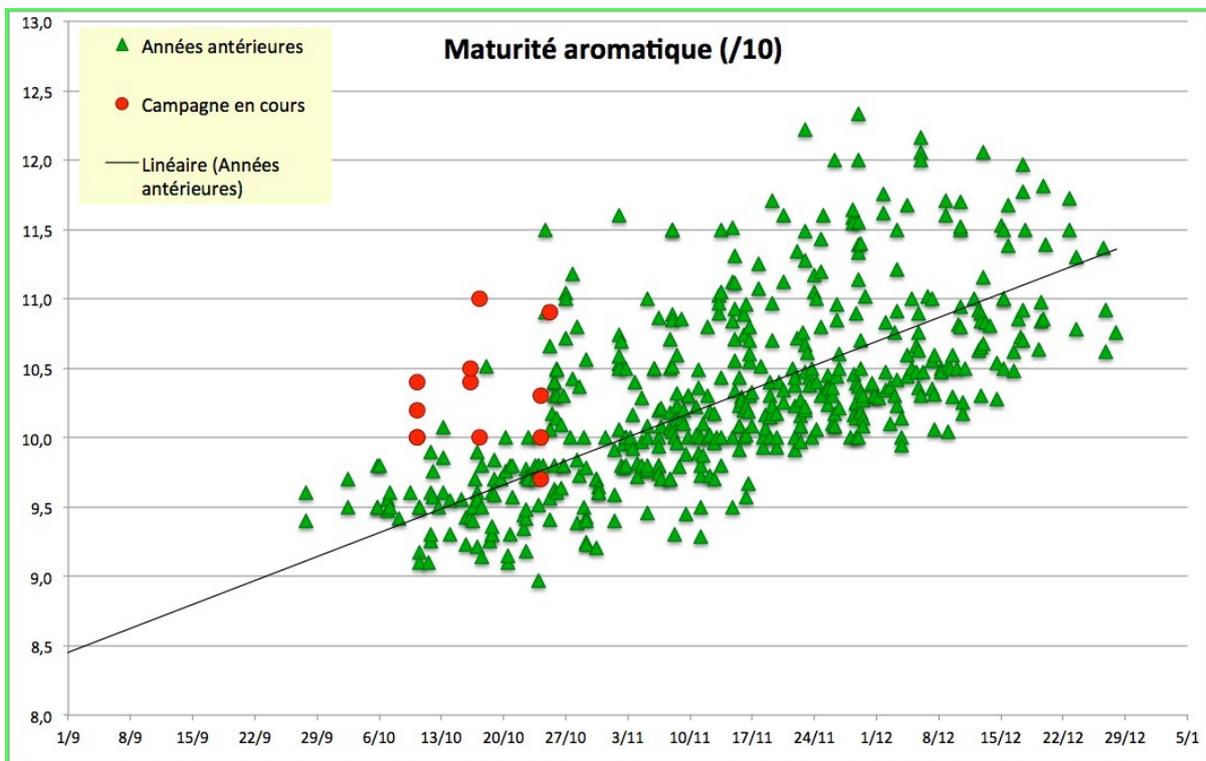
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou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



Graphique 4 :



Graphique 5 :

