



## Bulletin de préconisation n°19 du 9/11/22

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-dinformations>

## RÉSUMÉ DE LA SITUATION



### 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 ! **Un traitement au cuivre est conseillé à la fois pour les maladies du feuillage et contre la bactériose (transmise entre autres lors de la récolte).**



### Mouche de l'olive

D'après le BSV n°19, les captures et les dégâts sur fruits sont modérées à élevées dans la majorité des secteurs. **Il est conseillé de récolter**. Dans le cas d'une récolte tardive (olives noires de Nyons par exemple), en fonction du niveau de risque et **si les Délais Avant Récolte (DAR) le permettent, il peut être nécessaire de maintenir une protection contre la mouche.**



### Bactériose

De la bactériose a été observée dans certaines parcelles, elle peut se transmettre d'arbre en arbre lors des opérations de récolte et de taille. **Pensez à désinfecter vos outils entre les arbres. Après la récolte, il est conseillé traiter aux cuivres en préventif pour limiter sa propagation.**



### Brunissement

Des symptômes du brunissement ont été observés dans certaines parcelles dans le Vaucluse et dans la Drôme. **Secouez vos arbres avant de placer les filets pour éliminer les fruits les plus atteints et limiter la dégradation des huiles !**



**Pyrale du jasmin** : sur les jeunes pousses, en particulier sur les jeunes arbres, des dégâts de pyrale sont observés dans certains secteurs.



**Maturité** : Il y a peu d'évolution avec les conditions climatiques actuelles. Les rendements restent faibles à cause de la teneur en eau très élevée dans toutes les zones, et l'amertume reste très élevée pour de nombreuses variétés. Néanmoins la chute des olives s'accroît et les dégâts de mouche s'intensifient. Il ne faut donc pas retarder la récolte.

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.





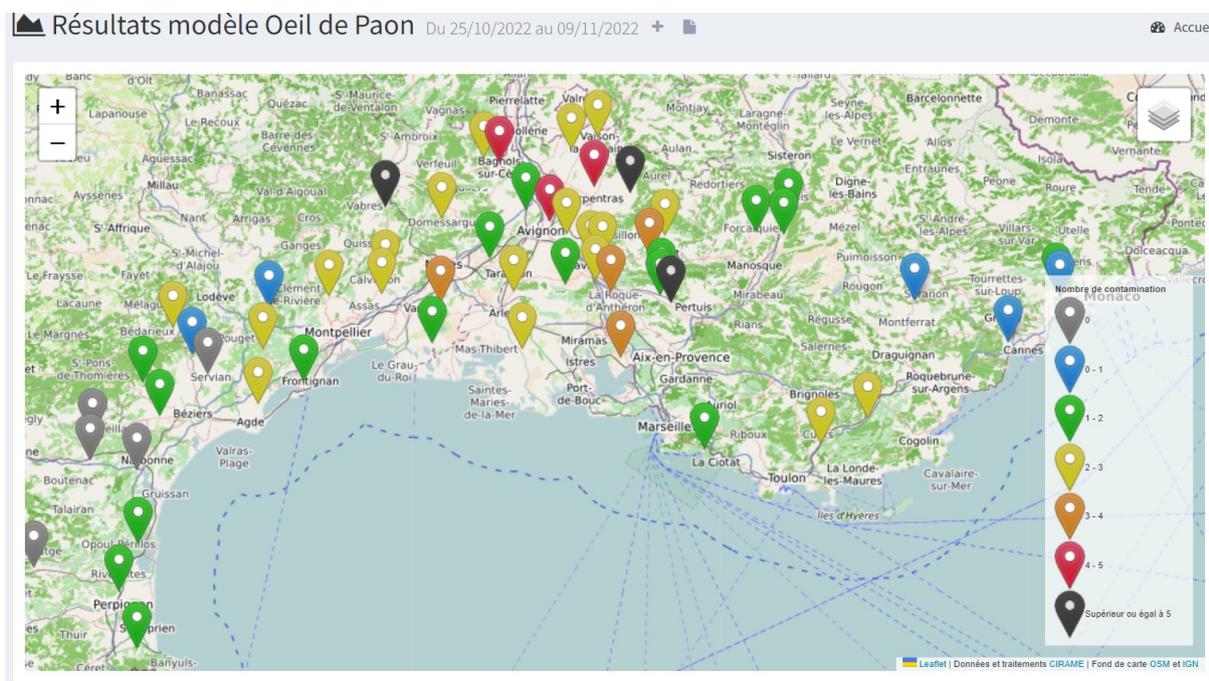
## Maladies du feuillage (Oeil de paon et cercosporiose)

### Observations

D'après le BSV n°19, le risque est **fort à très fort** pour l'œil de paon et la cercosporiose dans la majorité des secteurs. **Avant la récolte** : 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).



De nombreux épisodes potentiellement contaminants ont eu lieu (jusqu'à 7) depuis le 25 octobre, en particulier dans le Gard, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Les tâches apparaissent quelques semaines (en fonction des secteurs) après les contaminations.

Attention : les conditions météorologiques continuent d'être favorables à de nouvelles contaminations à partir des tâches présentes.

### Préconisations

Si vous êtes dans une situation de risque élevé, il est important de prévoir ou de renouveler (si lessivage) les protections afin de limiter les contaminations. **Après la récolte, privilégiez un traitement à base de cuivre qui permet également de limiter les risques fongiques à cause des blessures engendrées par les travaux de récolte.**

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.



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/2023/11/2023-Cahier-de-l-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 vérifier les DAR !**

**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>



## Mouche de l'olive

### Observations

D'après le BSV n°19, les captures ont légèrement baissé mais restent élevées dans la majorité des secteurs.

### Évaluation du risque

Le risque évalué d'après le BSV n°19 est **modéré à 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 la production d'huile, les risques relatifs au vol en cours deviennent très limités puisque les pontes actuelles ne pourront plus entraîner de dégâts substantiels pour l'huile, les asticots ne se développant que très lentement avec les températures actuelles. La seule stratégie permettant de limiter les dégâts déjà enclenchés par des pontes antérieures ou en formation par les pontes actuelles est donc la récolte précoce. En revanche, pour la récolte de certaines olives noires de table, la récolte est plus tardive, vous pouvez continuer à **protéger vos olives si le risque est fort et si les DAR le permettent.**



## Bactériose

### Observations

De la bactériose a été observée dans certaines parcelles, elle se transmet d'arbre en arbre lors des opérations de récolte et de taille.

Pour plus d'informations sur la bactériose : <https://franceolive.fr/oleiculteur/autres-maladies-ravageurs/bacteriose/>

### Préconisations

Pensez à désinfecter vos outils entre les arbres !



## Brunissement

### Observations

Des symptômes du brunissement ont été observés dans certaines parcelles dans le Vaucluse, les Alpes de Haute Provence et dans la Drôme.

### Préconisation

**Secouez vos arbres avant de placer les filets pour éliminer les fruits les plus atteints et limiter la dégradation des huiles !**

Pour plus d'informations, lire l'onglet Brunissement du site France Olive : <https://franceolive.fr/oleiculteur/autres-maladies-ravageurs/le-brunissement/>



## 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. En ce moment, les symptômes observés ne sont pas forcément pénalisants en verger adulte, puisque les oliviers sont taillés en hiver et que des nouvelles pousses apparaissent au printemps.



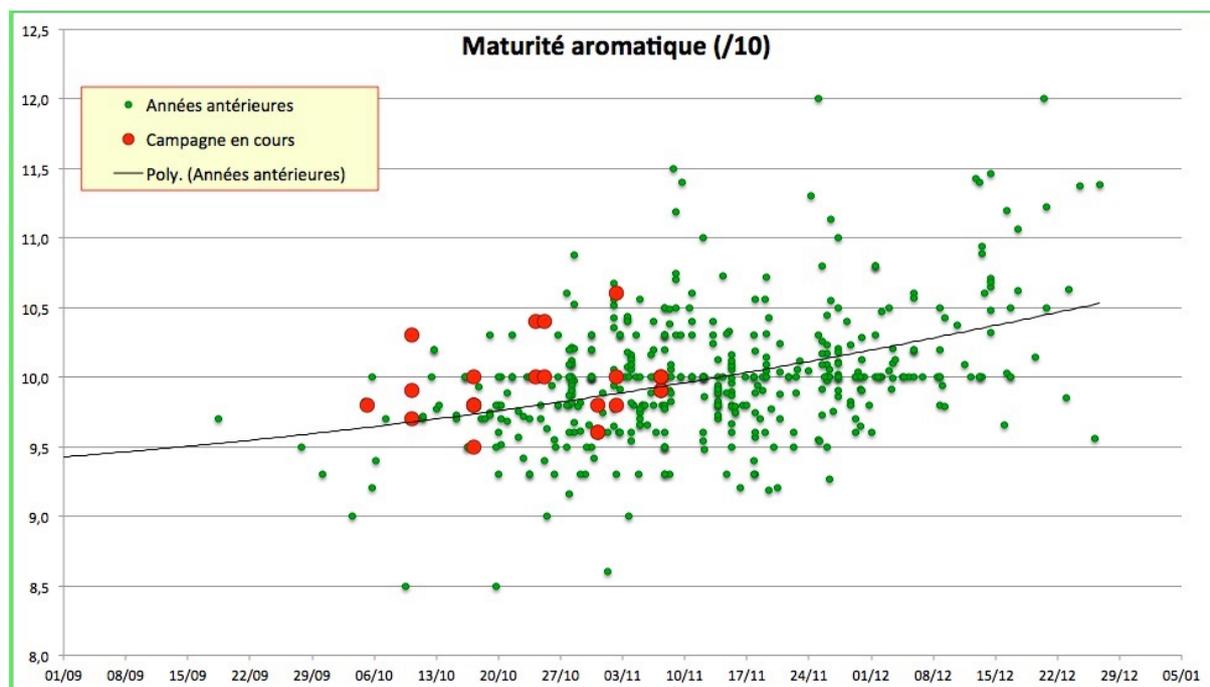
## Maturité

Les conditions climatiques récentes n'ont pas amélioré la situation de récolte, bien au contraire. La teneur en eau des olives était déjà souvent très élevée, mais les dernières pluies ont généralisé et accentué ce phénomène. Les rendements en huile ont donc plutôt diminué au cours des derniers jours. Les conditions climatiques actuelles sont presque neutres, car elles ne font pas avancer la maturité aromatique ni la lipogénèse (il faudrait de la chaleur), ni augmenter les rendements ou diminuer l'amertume (il faudrait du froid). Néanmoins, les dégâts de mouche progressent, et les chutes d'olives s'intensifient sur les arbres faiblement chargés. Par ailleurs, la période de risque de gel approche (dernière semaine de novembre). Il faut donc essayer de prendre en compte tous les paramètres, et choisir la stratégie la moins mauvaise...

### Picholine

La maturité aromatique est actuellement à point pour cette variété, avec presque deux semaines d'avance sur le planning habituel (graphique 1).

Graphique 1 :



Cependant, l'amertume est encore très élevée, la plupart des résultats sont nettement au dessus de la moyenne habituelle à cette période (graphique 2).

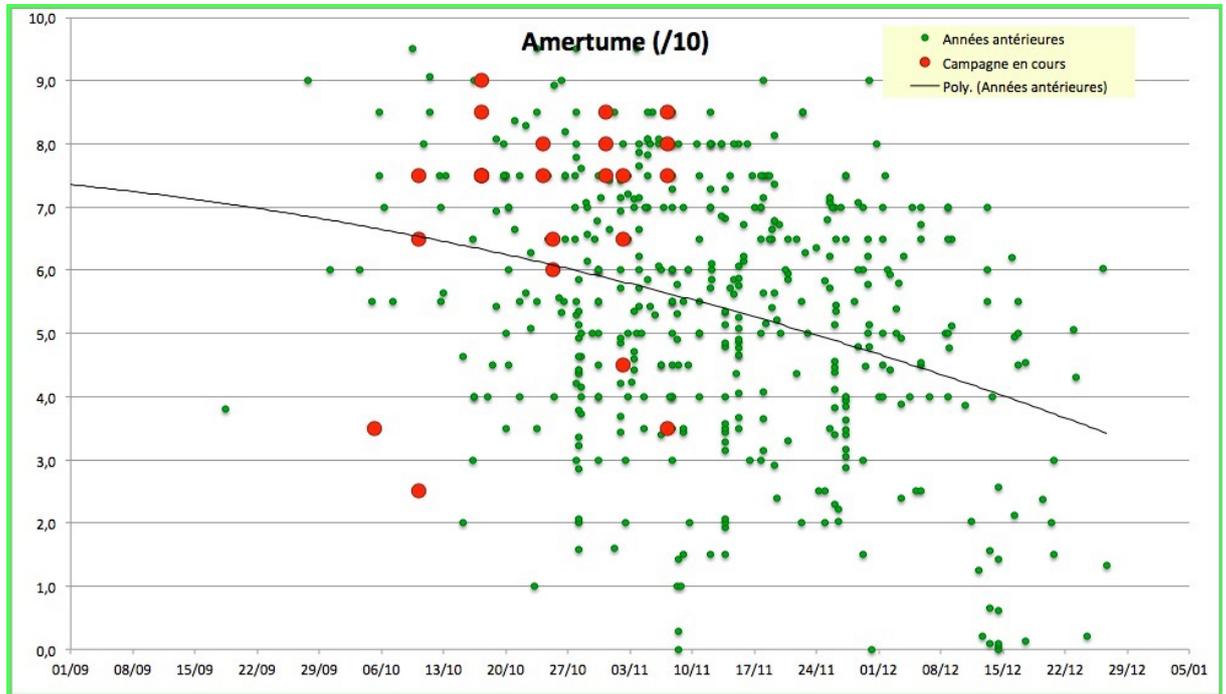
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou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

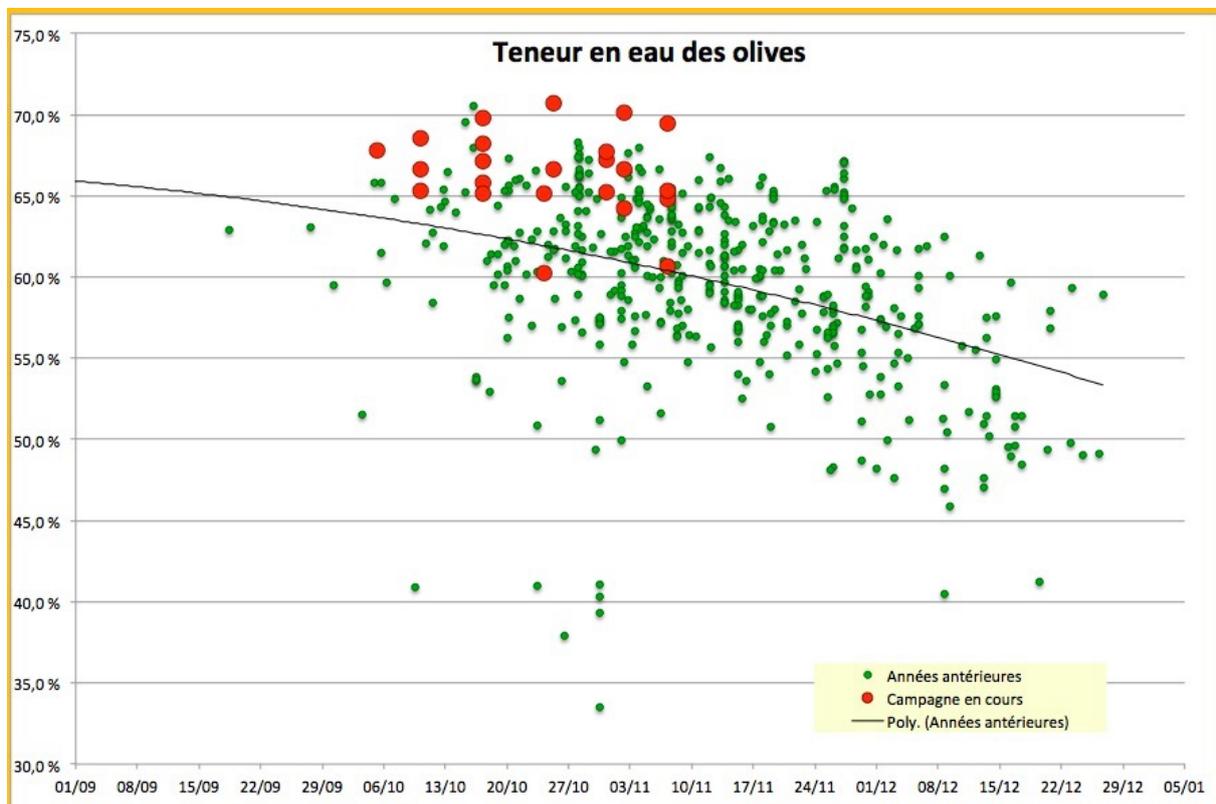


Graphique 2 :



Il faudrait une vague de froid pour faire diminuer l'amertume, ce qui ferait aussi augmenter les rendements en huile. En effet, la teneur en eau est toujours nettement au dessus des normales saisonnières pour la variété (graphique 3).

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.

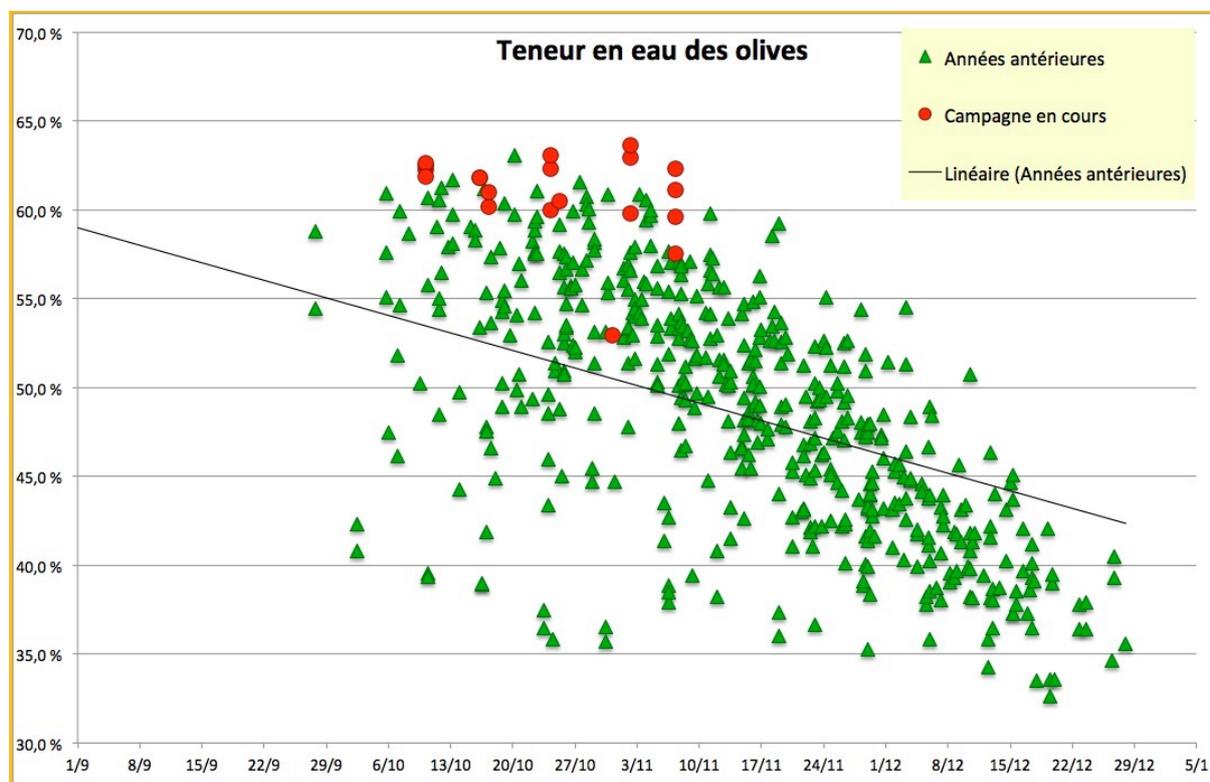


Le dilemme est donc très prononcé pour décider de la conduite à tenir. En récoltant tout de suite, on risque d'obtenir une huile avec un bon fruité mais déséquilibrée par une amertume excessive. En récoltant plus tard, on aura peut-être un rendement supérieur et une huile plus douce, mais moins fruitée. De plus les risques de gel s'accroissent au fur et à mesure qu'on avance vers l'hiver, ainsi que les dégâts de mouche si les olives n'ont pas été suffisamment protégées. Nous incitons cependant à récolter, stratégie plus sécuritaire. Pour contourner le problème de l'amertume, il peut être avantageux de récolter en premier les arbres les plus chargés qui donnent moins d'amertume (bien que les olives soient plus vertes), ou faire du fruité noir (se renseigner auprès des moulins spécialisés).

### Tanche

Le dilemme est un peu moins prononcé avec cette variété, car il n'y a pas le problème de l'amertume. Au contraire, il n'est pas impossible que cet attribut monte si des températures clémentes se maintiennent. Il n'y a que le problème du rendement qui est toujours très faible à cause d'une teneur en eau qui reste toujours anormalement élevée (graphique 4)

Graphique 4 :



De plus, le risque de chute des olives de gros calibre est plus élevé pour cette variété. Il y a cependant la question des olives de table, qui doivent être récoltées avec une faible teneur en eau (les olives doivent être ridées). Il y a un grand risque à attendre plutôt que récolter pour l'huile tout de suite, en particulier pour les arbres à faible charge. Néanmoins, nous ne pouvons pas donner de conseil généralisé à ce sujet, chaque oléiculteur doit établir sa stratégie avec son expérience de son verger, et surtout avec l'évaluation du risque qu'il encourt.