



Bulletin de préconisation n°19 du 15/11/24

Réalisé par le : CENTRE
TECHNIQUE
de l'
Olivier

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 83, 11), CIVAM Oléicole 13, CIVAM bio 66, CIVAM 84, SIOVB, CETA d'Aubagne, Alex Siciliano, Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse, Coopérative du Nyonsais, Célia Graud, Sébastien Le Verge.

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <https://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2024>

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

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

Oeil de paon et cercosporiose

D'après le BSV n°19, le risque œil de paon est **faible à modéré** tandis que celui pour la cercosporiose est **modéré à fort**. Vos protections sont à renouveler en fonction de l'inoculum présent dans votre verger, des prévisions météorologiques et de votre date de récolte.

Bactériose

Pour limiter les risques d'infection par la bactériose après récolte (via les blessures sur les arbres), il est conseillé de protéger les parcelles avec une solution à base de cuivre.

Maturité

L'avance de maturité caractérisée en début de saison reste d'actualité, les fruités sont passés de vert à mûr avec une à deux semaines d'avance et les huiles sont plus douces que d'habitude.

Les dégâts enclenchés par la mouche progressent malgré le froid qui arrive. Il est donc urgent de récolter dans la plupart des régions, d'autant plus que les probabilités de gel des olives augmentent significativement à partir du 20 novembre, selon les données historiques.

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



Oeil de paon et cercosporiose

Observations

D'après le BSV n°19, la baisse des températures sur le bassin oléicole français rend les conditions moins favorables au développement de l'œil de paon et de la cercosporiose.

Pour l'œil de paon :

- Le risque est **faible** sur les parcelles protégées et/ou quand les températures sont sous 15°C sans situation d'humidité (pas de pluie, parcelle peu humide).
- Le risque est **modéré** sur les parcelles non protégées où les températures montent au-dessus des 15°C avec humidité (pluie, brouillard, parcelle très humide)

Pour la cercosporiose :

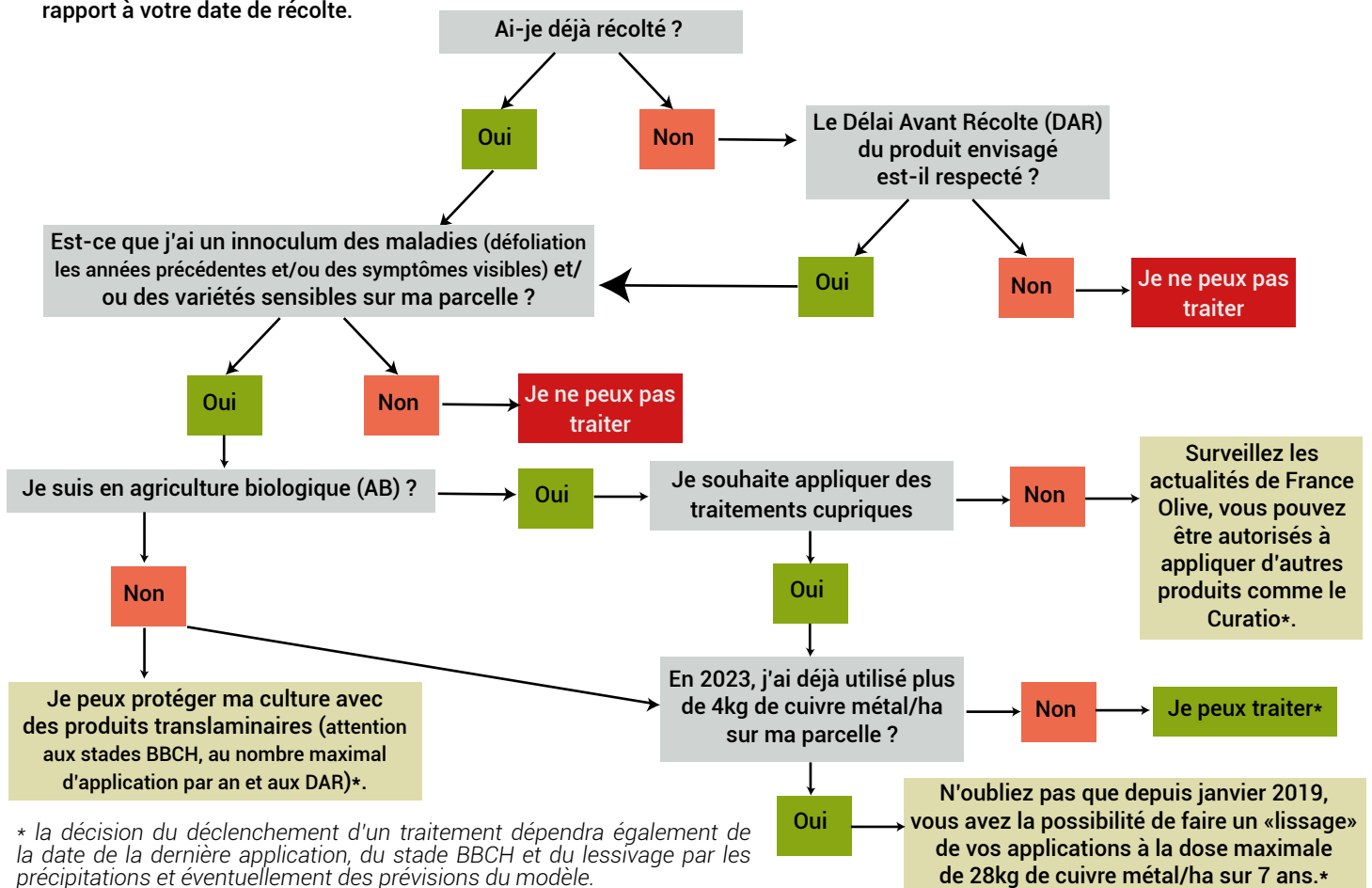
- Sur les parcelles protégées, le risque est **modéré**, même si des symptômes ne sont pas encore observés. Attention les nouvelles contaminations touchent les feuilles de l'année et l'apparition des symptômes ne se voit qu'environ 1 an après.
- Sur les parcelles non protégées, si les conditions sont favorables aux contaminations (températures et humidité) et si vous observez des symptômes, le risque est **modéré à fort**.

Pour plus d'informations sur les maladies du feuillage, vous pouvez vous référer [au BSV n°1](#).

Préconisations

Afin de lutter contre les maladies du feuillage et avant l'utilisation de cuivre ou autres matières actives, il est important d'adopter une fertilisation adaptée pour favoriser le renouvellement du feuillage.

Le schéma ci-dessous peut vous aider dans la prise de décision quant au déclenchement de vos protections notamment par rapport à votre date de récolte.





Nous vous rappelons également que les produits autorisés pour lutter contre les maladies du feuillage ont une **action préventive**, c'est-à-dire qu'ils doivent être positionnés **avant que les conditions soient favorables aux nouvelles contaminations (c'est-à-dire avant la pluie)**.

Avec la baisse des températures sur l'ensemble des secteurs, les conditions sont moins favorables au développement des maladies du feuillage. Attention à de potentiels épisodes contaminants prévus dans la semaine prochaine sur certains secteurs.

Ne laissez pas la possibilité aux maladies de s'installer : surveillez les prochains épisodes contaminants !

Vous pouvez être averti des périodes à risque et des épisodes contaminants en téléchargeant l'application Oléiculteur sur <https://franceolive.fr/actualites/application-oleiculteur/> (modèle Œil de paon).

Si votre date de récolte le permet et que des épisodes contaminants sont prévus sur votre secteur, renouvelez vos protections si nécessaire. **Attention à respecter les Délais Avant Récolte, consultables sur l'étiquette des produits !**

Si vous avez déjà récolté, vous pouvez également renouveler vos protections si nécessaire. Privilégiez l'utilisation de produits à base de cuivre pour limiter également le risque d'infection par la bactériose suite aux blessures causées par la récolte.

La dérogation pour l'utilisation du Curatio (AB) a été validée, vous pouvez maintenant l'utiliser. Vous pouvez consulter la dérogation [sur le site de France Olive dans l'onglet Actualités](#).

Dérogation d'utilisation du Curatio

Libellé de l'usage	Olivier*Trt Part.Aer.*Maladies du feuillage. Code usage : 12503203
Dose maximale d'emploi	16 L/ha
Nombre maximum d'applications	3 applications
Période de dérogation d'utilisation	du 13/09/2024 au 11/01/2025
Stades d'application	à partir de BBCH 75
Délai avant récolte	30 jours

Pour plus d'informations sur les substances actives, les produits et les doses autorisées, vous pouvez consulter l'[Infolive n°1 2024](#) et le [cahier de l'oléiculteur 2025](#).



Bactériose

La récolte est une étape qui peut engendrer des blessures sur vos arbres. C'est une porte d'entrée privilégiée pour la bactériose. Pour limiter les risques d'infection, il est conseillé de protéger vos arbres avec une solution à base de cuivre rapidement après la 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.

Maturité

Toutes les variétés ont atteint ou dépassé la maturité organoleptique, sauf dans les cas d'arbres très chargés en variétés tardives. Mais mêmes dans ces cas de figure particuliers, il n'y a plus aucun intérêt à repousser la récolte car le fruité va maintenant diminuer ainsi que l'amertume et l'ardence qui n'étaient pas très élevées cette année.

Cette maturité avancée au niveau des caractéristiques organoleptiques de l'huile se traduit aussi par des niveaux d'oxydation déjà avancés pour la saison, qui seront préjudiciables à la commercialisation des huiles au cours de l'année 2025.

De plus, les dégâts de mouche enclenchés par les dernières sorties vont maintenant progresser très vite car les moisissures qui se développent sur les olives touchées ne sont pas significativement ralenties par le froid. Ces dégâts progressent même en l'absence de vols de mouches.

Le froid qui arrive cette semaine va interrompre la lipogénèse lorsqu'elle était encore en cours, la quantité d'huile n'augmentera donc plus. Par contre, les rendements vont rapidement augmenter car les olives vont perdre leur eau.

Toutes ces observations convergent vers une récolte à terminer au plus tôt, d'autant plus que les risques de gel des olives surviennent statistiquement à partir du 20 novembre.

Nous rappelons que les olives gelées fournissent des huiles avec des indices de peroxyde très élevés, qui les rendent impropres à la consommation du point de vue réglementaire.