



Bulletin de préconisation n°20 du 14/11/25

Réalisé par le :



EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 20, 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-2025>

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

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

Maturité des olives à huile

La maturité organoleptique est maintenant atteinte pour toutes les variétés et la lipogenèse est terminée sur la majorité des secteurs.

Mouche de l'olive

D'après le [BSV n°20](#), la situation est très hétérogène. L'activité de la mouche de l'olive est toujours importante et des dégâts sont observés dans des proportions variables. Toutes les variétés sont maintenant récoltables, ne pas récolter revient à donner à la mouche le temps de faire encore des dégâts.

Dans certaines situations, la stratégie de récolte précoce doit être déjà envisagée !

Oeil de paon et cercosporiose (nouveau produit)

D'après le [BSV n°20](#), les conditions météorologiques sont favorables aux maladies du feuillage. Des défoliations importantes sont toujours observées, pensez à renouveler vos protections en cas de lessivage.

Soyez vigilant sur les Délais Avant Récolte (DAR) des produits phytosanitaires utilisés.

Restez vigilants !

Bactériose

Les récoltes sont en cours dans tous les territoires. Les outils (peignes, vibreurs de branche, etc) peuvent engendrer des blessures sur les arbres. Afin d'éviter tout risque de contamination par la bactériose, il est recommandé de désinfecter régulièrement les outils de taille et d'appliquer un traitement à base de cuivre dès la fin du chantier de récolte. De même, dans les secteurs où il n'y a pas de risque de gel, la taille est en cours. Il est également recommandé d'appliquer un traitement cuprique dès la fin du chantier.

Cochenilles *Diaspididae*

D'après le [BSV n°20](#), les foyers connus sont toujours observés et sont en expansion. Afin de mieux cerner la répartition de ce ravageur, nous vous invitons à remplir le nouvel état des lieux de la présence de cochenilles. Ce dernier est accessible plus loin dans l'Infolive ou directement via ce QR code.



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

Travaux financés par l'Union européenne, FranceAgriMer et France Olive Production.





Mouche de l'olive

Observations

Piégeage :

D'après le [BSV n°20](#), les niveaux de piégeage se maintiennent par rapport au BSV précédent. Ils sont légèrement supérieurs à ceux de l'année 2024 pour la même époque.

Les populations de mouche sont toujours très actives. La pression reste forte à modérée sur l'ensemble du bassin oléicole. Une grande hétérogénéité est cependant observée au sein des territoires selon la charge des arbres, le niveau de protection des vergers, les conditions météorologiques.

Attention : la récolte ayant débuté sur une grande partie des secteurs, peu de relevés de piégeage ont été réalisés.

Dégâts :

Des dégâts (piqûres, trous de sortie) sont toujours observés.

Les dégâts de mouche ont tendance à être plus importants sur des parcelles à faible charge. En effet, il y a une corrélation entre le calibre des fruits et la charge des arbres. Des arbres peu chargés auront tendance à avoir des calibres plus gros et donc être plus attractifs pour la mouche que des arbres moins chargés.

Évaluation du risque

Il est important de suivre le niveau de population de mouches et leurs dynamiques sur vos parcelles.

- Si la récolte est prévue d'ici 20 jours, le risque est modéré. En effet, les piqûres de mouche n'auront pas le temps d'évoluer en trous de sortie. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'intervenir. En revanche, la dalmaticose représente tout de même un risque puisque sa période d'incubation est inférieure à une semaine.
- Si vous prévoyez de récolter dans plus de 20 jours, alors le risque est fort, surtout si les captures augmentent dans votre secteur. Les piqûres de ponte pourront alors se transformer en trous de sortie et/ou en dalmaticose. Dans ce cas, il est conseillé de maintenir les protections.

Les stratégies de lutte dont vous disposez sont les suivantes :

- **Récolte impérative si vous constatez de nombreux trous de sortie : les olives vont rapidement se dégrader si vous ne les récoltez pas immédiatement**
- **Applications de barrières minérales** : pensez à renouveler vos applications en cas d'érosion par le vent ou de lessivage par les pluies, si vous ne récoltez pas dans les trois semaines qui suivent. **Attention à respecter la dose maximale annuelle autorisée ;**
- **Piégeage alimentaire** : retirez les pièges après la récolte

Avant tout renouvellement d'insecticides ou de barrières minérales (ARGI JARDIN), vérifiez les Délais Avant Récolte (DAR) des produits.

Pour plus d'informations, consultez le [cahier de l'oléiculteur 2026](#) ou le site internet <https://ephy.anses.fr/>.



Maladies du feuillage

Observations et évaluation du risque

D'après le [BSV n°20](#), la plupart des feuilles précédemment contaminées par les maladies du feuillage ont chuté durant la période estivale, entraînant des défoliations très importantes.

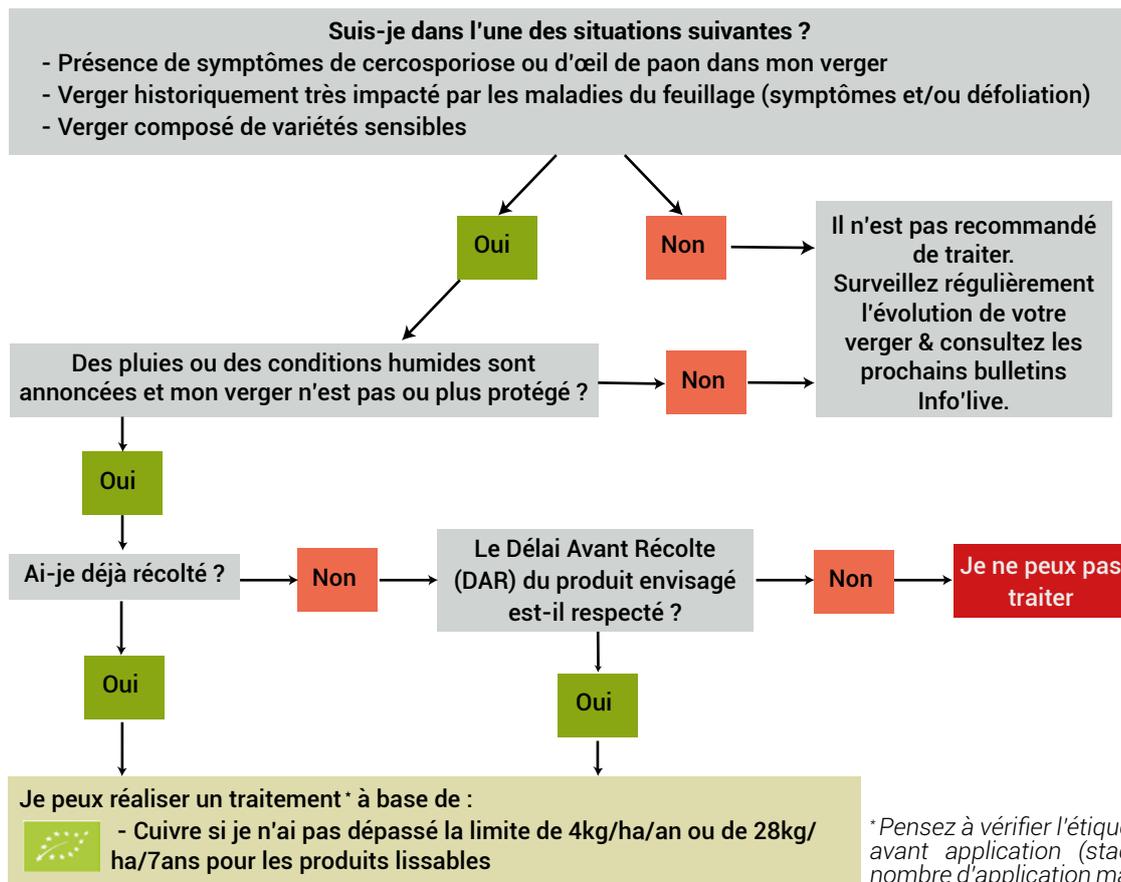
On observe des sorties de symptômes d'œil de paon dans le haut Var. Ailleurs, il n'y a pas d'évolution des symptômes d'œil de paon : les parcelles sont globalement propres dans le Nyonsais, du sillon audois aux Corbières, dans les secteurs pré-alpins du pourtour niçois et son littoral, en Corse, dans les Pyrénées orientales.

Des symptômes de cercosporiose sont toujours observés sur des anciennes pousses sur le littoral et l'arrière-pays niçois ainsi que dans les costières nîmoises.

Le risque de nouvelles contaminations par les maladies du feuillage est **fort sur sur l'ensemble du bassin oléicole car des précipitations sont attendues, avec des températures favorables aux contaminations.**

Préconisations

L'arbre décisionnel ci-dessous pourra vous guider sur le renouvellement ou non des protections contre les maladies du feuillage.



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.



Rappel des stades BBCH :

Stade principal 8 : la maturation des fruits

80 - Les fruits vert foncé deviennent vert pâle ou jaunâtres

81 - Début de la coloration du fruit

85 - Apparition de la couleur typique de la variété

89 - Maturité complète : la couleur typique de la variété est atteinte. L'extraction de l'huile est possible.

Pour vous aider, vous pouvez utiliser le modèle de prédiction des contaminations à l'œil de paon sur vos parcelles sur l'application Oléiculteur téléchargeable ici : <https://franceolive.fr/actualites/application-oleiculteur/>

Pour plus d'informations sur les substances actives, les produits et les doses autorisées, consultez le [Cahier de l'oléiculteur 2026](#).



Bactériose

Les récoltes sont en cours sur une grande partie du territoire oléicole. Les outils (peignes, vibreurs de branche, etc) peuvent engendrer des blessures sur les arbres. Afin d'éviter tout risque de contamination par la bactériose, il est recommandé de désinfecter régulièrement les outils de taille et d'appliquer un traitement à base de cuivre dès la fin du chantier de récolte. De même, dans les secteurs où il n'y a pas de risque de gel, la taille est en cours. Il est également recommandé d'appliquer un traitement cuprique dès la fin du chantier.

Pour plus d'informations sur les produits homologués pour lutter contre la bactériose consultez le [Cahier de l'oléiculteur 2026](#) ou le site internet [E-Phy anses](#).



Cochenilles *Diaspididae*

Observations et évaluation du risque

Pour rappel les foyers connus se situent sur les littoraux varois et des Bouches-du-Rhône, parfois remontant en plaine (plaine de la Crau, jusqu'à Cuers dans le Var). Des foyers sont également connus dans le Vaucluse et les Pyrénées orientales. Ces cochenilles sont présentes ponctuellement dans les Alpes-Maritimes. Un nouveau foyer a été identifié dans le secteur de Saint-Tropez.

Le risque évalué est **fort à très fort** si des foyers de cochenilles Diaspines sont présents sur la parcelle. Le risque est **faible** si vous n'observez pas de foyers.

Les risques annoncés correspondent aux risques potentiels connus des rédacteurs et ne tiennent pas compte des spécificités de votre exploitation.

Ce ravageur est un ravageur émergent, nous n'avons que très peu de données sur son cycle biologique et son impact sur les oliviers. **Surveillez vos vergers et signalez toute suspicion de foyer via le formulaire en ligne (accessible par le lien dans l'encart ci-dessous).**

La Chambre d'agriculture du Var, France Olive, le CIVAM des Bouches-du-Rhône et la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes réalisent un nouvel état des lieux exhaustif de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2025.

Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez [un questionnaire ici](#) ou via le QR code. D'autres supports sont disponibles [sur le site de la Chambre d'agriculture du Var](#). ||



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.



est important de compléter le questionnaire même si vous n'avez pas de cochenilles sur vos parcelles afin de délimiter plus précisément les zones où la cochenille en question est présente.

Un réseau de suivi pour identifier le cycle de cette cochenille est en train d'être constitué. Une identification de l'espèce est également en cours.

Préconisations

En cas de présence de cochenilles :

- Favoriser la biodiversité : les cochenilles sont régulées par de nombreux prédateurs généralistes (coccinelles, chrysopes) et par des parasitoïdes spécifiques (à identifier).
- Aucun produit phytosanitaire n'est disponible pour cette période.



Maturité pour les olives à huiles

La maturité organoleptique est maintenant atteinte pour toutes les variétés. La Picholine donne encore des huiles amères, mais cela correspond à sa typicité. Maintenant, le fruité est en diminution sur toutes les variétés et l'huile va perdre de sa valeur. Le rendement en huile au moulin va encore augmenter à mesure que les températures diminueront, du fait de la réduction de la teneur en eau. Mais la quantité d'huile elle-même ne va plus augmenter, la lipogénèse étant terminée. Bien au contraire, pour de nombreuses variétés la chute des olives est déjà amorcée et la perte sera plus grande que le gain si la récolte est encore retardée.

De plus les dégâts de mouche sont enclenchés sur la plupart des parcelles, même bien protégées, et il suffit de quelques olives nécrosées pour détériorer la qualité de l'huile dans son ensemble.