

INFOLIVE – PROTECTION RAISONNÉE DE L'OLIVIER

Bulletin n° 21 bis, le 4 novembre 2009



MOUCHE DE L'OLIVE

Il n'est plus utile de traiter contre ce ravageur, compte tenu de la récolte avancée sur certains bassins et de la chute des températures.

MATURITÉ DES OLIVES À HUILE

Dans l'ensemble, la maturité des olives à huile apparaît toujours nettement en avance.

Dans les **Bouches-du-Rhône**, l'Aglandau est à point.

Dans le **Var**, le Cayon est très mûr, le Petit Ribier avance rapidement, la Belgentiéroise est en sur-maturité.

Dans le **Vaucluse**, l'Aglandau donne des huiles relativement douces.

Dans les **Alpes de Haute Provence**, nous observons une ardeur encore élevée, mais une amertume plutôt faible pour la saison, et le fruité est très harmonieux. Sur les parcelles peu chargées, l'amertume peut être très élevée, il faudra donc laisser mûrir.

Dans les **Alpes maritimes**, les zones les plus précoces donnent des huiles à point, sans amertume, avec une ardeur moyenne, et les rendements sont bons. Il est nécessaire de commencer la récolte si ce n'est pas déjà fait pour bénéficier d'un fruité optimal. Dans les zones plus tardives les huiles sont encore très vertes, amères et ardentes. Il n'y a pas d'urgence, mais la lipogénèse est bien avancée tout de même.

Dans le **Nyonsais**, les huiles de Tanche sont encore ardentes mais le fruité a commencé sa maturation pour donner les arômes typiques, et l'amertume est peu intense. Il faudra donc prévoir une récolte précoce.

Dans le **Gard**, la Picholine mûrit à grande vitesse sur les arbres jeunes peu chargés, où l'on a déjà des fruités très mûrs avec des amertumes faibles. Sur les vergers plus anciens, l'amertume est encore assez élevée mais le fruité est à point, il faut donc commencer à récolter. La Négrette est à maturité optimale.

Dans l'**Hérault**, la Verdale est à point sur les arbres peu chargés, et sur l'ensemble du Languedoc-Roussillon, l'Olivière montre des signes de maturité précoce. Néanmoins les oliviers peu chargés donnent des huiles encore amères, il peut être judicieux d'attendre un refroidissement plus net dans ce cas ou de prévoir un broyage peu violent.

Nous rappelons que pour obtenir des huiles qui se conservent bien, il est conseillé de récolter tôt. Mais la capacité de conservation supérieure des huiles de début de saison n'est effective que pour des huiles exemptes de particules humides. Les huiles de début de saison demandent donc une attention particulière, car, sans filtration ou décantation soignée, ces huiles contiennent beaucoup de particules humides susceptibles de fermenter pour donner le défaut de lies ou de suri, car elles sont obtenues à partir d'olives à forte teneur en eau.

Nous rappelons aussi que, statistiquement, la fréquence des gels à risque pour les olives augmente fortement à partir du 20 novembre, et qu'il est donc risqué de laisser des olives sur les arbres au delà de cette date dans les zones gélives.

Travaux financés par l'Union Européenne, France AgriMer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2009/01.



INFOLIVE est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'olivier pour le compte de l'AFIDOL, à partir du Bulletin de Santé de l'Olivier. Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative. Les informations présentes sur l'étiquette des produits ont valeur de loi. * Liste établie à partir de la base e-phy du ministère de l'agriculture

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER