

## Olivier

### Mouche de l'olive

Avec les températures fraîches, les captures diminuent sauf dans l'est gardois où les captures augmentent légèrement. Les conditions sont maintenant de moins en moins favorables au développement de la mouche. **Il n'y a plus de risque d'expansion de ce ravageur pour cette saison.**

Actuellement :

- à moins de 150 m d'altitude, le 4<sup>ème</sup> vol se termine. Il n'y aura pas de 5<sup>ème</sup> vol.
- entre 150 et 300 m d'altitude, le 4<sup>ème</sup> vol est en cours. Il n'y aura pas de 5<sup>ème</sup> vol.
- entre 300 et 450m d'altitude, le 3<sup>ème</sup> vol est toujours en cours et un 4<sup>ème</sup> vol pourrait apparaître fin octobre dans des zones très douces (Pyrénées-Orientales).
- à plus de 450 m d'altitude, le 3<sup>ème</sup> vol est en cours et diminue légèrement d'intensité. Il n'y aura pas de 4<sup>ème</sup> vol.

**Le seuil de dégâts acceptable pour l'huile à la récolte est de 10% de fruits avec des trous de sortie. Pour les olives de table noires, le seuil est à 2% de fruits avec des trous de sortie.**

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL ([www.afidol.org](http://www.afidol.org))

### Œil de paon

Les conditions climatiques sont moins favorables au développement du champignon. Le taux d'infestation (taches visibles) reste faible et les taches des contaminations de début octobre vont mettre plus de temps à apparaître (novembre, voire à la fin de l'hiver). Les pluies de ce week-end n'ont pas été contaminatrices, en raison des températures basses au moment de la pluie (< 9°C) et le vent violent localement a limité l'hygrométrie ambiante.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL ([www.afidol.org](http://www.afidol.org))

### Brunissement

Des dégâts sont recensés sur des vergers sensibles (Salonenque, Aglandau, Bouteillan et Tanche). Les températures froides vont limiter le développement de la maladie. Pour limiter l'effet du brunissement sur la qualité de l'huile, il faut récolter sans tarder les vergers atteints.

### Maturité des fruits

Le Programme "Assistance Technique Maturité", que réalise le CTO pour l'AFIDOL dans le cadre d'Olea 2020, financé par l'UE et France-AgriMer a permis d'analyser divers échantillons d'olives.

Le climat actuel permet une progression modérée de la lipogenèse sans modification substantielle des profils organoleptiques. Pour de nombreuses variétés, les caractéristiques d'une année précoce organoleptiques sont conservés. Les variétés Cayon, Salonenque sont à récolter en urgence. La variété Aglandau est une variété plus tardive mais montre fréquemment des signes de bonne maturité. Il faut donc récolter sans tarder les parcelles les plus en avance, et prévoir une récolte plus précoce que les autres campagnes.

Par contre, les échantillons de variétés Olivière, Picholine, Koronéiki analysées donnent des huiles encore très vertes.

Les huiles de début de saison seront les huiles qui auront les meilleures capacités de conservation. Dans une perspective d'une commercialisation tout au long de l'année, il est important de s'assurer qu'une part de l'huile produite ait un niveau d'antioxydants naturels suffisants.

# BULLETIN DE SANTE DU VEGETAL DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

**Publication de la Chambre Régionale  
d'Agriculture du Languedoc-Roussillon**

**Directeur de publication :** Guy Giva

**Rédacteur en chef :** Christel Chevrier

**Comité de rédaction :** Valérie Gallia, Cyril Sévely,  
Marc Fratantuono, Jean-Michel Duriez

**Rédigé en collaboration avec :** Chambres  
d'agriculture LR, CETA du Vidourle, Cofruid'Oc,  
CEHM, SERFEL, SUAMME, CENTREX, Escudier,  
CAPL, Perret, Jullian.

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation régionale, celle-ci ne peut être transposée telle quelle à la parcelle. La CRA-LR dégage donc toute responsabilité quant aux décisions prises par l'arboriculteur et les invite à prendre leurs décisions sur la base d'observations qu'ils auront eux mêmes réalisés sur leurs parcelles et/ou en s'appuyant sur les préconisations issues de bulletins d'information technique