



Bulletin n° 9
11 octobre 2010

Climatologie

Les températures de ce début octobre sont conformes aux normales de saison, voire supérieures de quelques degrés. Les pluies de la semaine dernière ont apporté jusqu'à 40 mm d'eau sur Vaison-la-Romaine et Fréjus.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (www.afidol.org)

Mouche de l'olive

Avec les températures plus douces la semaine dernière, les captures ont augmenté dans les pièges. La pression est variable selon les vergers, allant de 20 mouches piégées / jour à 1 ou 2. Sur des vergers non traités, avec des variétés sensibles, on atteint 90 % d'olives avec des piqûres de ponte et jusqu'à 40% de fruits avec des trous de sortie.

On observe actuellement :

- à moins de 150 m d'altitude, le 4^{ème} vol est en cours
- entre 150 et 300 m d'altitude, le 4^{ème} vol a débuté depuis 15 jours et les captures augmentent
- entre 300 et 450 m d'altitude, le 4^{ème} vol a débuté la semaine dernière
- à plus de 450 m d'altitude, le 3^{ème} vol est en cours et diminue légèrement d'intensité

Les températures diminuent depuis ce week-end. Si elles se maintiennent à ce niveau, entre 18 et 20°C de maximum, comme il est prévu au moins pour la semaine, la larve met plus de temps à se développer. Les piqûres de ponte observées actuellement seront peu préjudiciables pour la récolte et la qualité de l'huile obtenue, surtout si la récolte a lieu précocement (fin octobre).

Le seuil de dégâts acceptable pour l'huile à la récolte est de 10% de fruits avec des trous de sortie. Dans ces conditions, la trituration doit avoir lieu dans les 24h qui suivent la récolte.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (www.afidol.org)

Œil de paon

Les conditions climatiques sont toujours très favorables au développement du champignon. Le taux d'infestation (tâches visibles) reste toutefois encore faible sur notre verger observatoire non traité. Les pluies de ce week-end sont contaminatrices et feront apparaître des tâches à partir de la fin du mois.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (www.afidol.org)

Brunissement

Les premiers dégâts sont recensés sur un verger sensible sur Salonenque et Aglandau en Vallée des Baux. Les dégâts sont actuellement très faibles.

Maturité des fruits

La récolte des Picholines vertes de table est en cours.

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 de réaliser diverses micro-triturations en vue de disposer d'un aperçu de l'avancement en maturité dans les zones les plus précoces.

Les commentaires ci-dessous concernent essentiellement la variété Salonenque pour laquelle les syndicats d'oléiculteurs nous ont fait parvenir un grand nombre d'échantillons. La maturité des olives à huiles peut être observée selon deux points de vue : le point de vue quantitatif et le point de vue qualitatif. Ce dernier peut à son tour se subdiviser en deux : l'aspect aromatique et l'aspect phénolique, qui se manifeste par l'amertume et l'ardence.

- Du point de vue quantitatif, la maturité n'est pas très en avance cette année, moins que les deux années précédentes. Cela signifie que si les conditions climatiques sont favorables, nous pouvons gagner encore en quantité d'huile au cours des deux semaines à venir.
- Du point de vue qualitatif, nous sommes dans une situation beaucoup plus précoce, c'est à dire comparable aux deux campagnes précédentes. Nous avons des échantillons qui fournissent déjà des huiles au fruité mûr, qui correspondent donc à des parcelles qu'il faudrait récolter rapidement. Il s'agit globalement des parcelles comportant des arbres peu ou moyennement chargés.

Par ailleurs, nous avons constaté des taux de piqûres de ponte élevés sur les parcelles peu ou pas gérées en matière de lutte contre la mouche. Il est impératif de triturer ces olives avant que les dégâts n'apparaissent. De même, sur les parcelles sensibles au brunissement, la récolte est à réaliser dès les premiers symptômes observés, pour éviter une perte de qualité des fruits et de huiles obtenues. Nous rappelons que les huiles de début de saison seront les huiles qui auront les meilleures capacités de conservation, et que 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.

Les observations contenues dans ce bulletin ont été réalisées par les partenaires suivants : Chambres d'agriculture des Alpes-Maritimes, Var, Vaucluse, CIVAM des Bouches-du-Rhône, CETA d'Aubagne, GRCETA de Basse-Durance, Groupement des oléiculteurs des Alpes-de-Haute-Provence, du Vaucluse, CIRAME.

COMITE DE REDACTION DE CE BULLETIN : Célia Gratraud (CTO), Maud Cuchet (CA06), Rémi Pécout (CA83), Nathalie Serra-Tosio (Civam 13), Isabelle Casamayou (GO84), Christian Pinatel (CTO), Alex Siciliano (GO04),

N.B. Ce Bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles réalisées sur un réseau de parcelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à chacune des parcelles. La Chambre régionale d'Agriculture et l'ensemble des partenaires du BSV dégagent toute responsabilité quant aux décisions prises pour la protection des cultures. La protection des cultures se décide sur la base des observations que chacun réalise sur ses parcelles et s'appuie, le cas échéant, sur les préconisations issues de bulletins techniques.