

INFOLIVE – PROTECTION RAISONNÉE DE L'OLIVIER

Bulletin n° 20, le 11 octobre 2010

RHÔNE-ALPES



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 20 % d'olives avec des piqûres de ponte et jusqu'à 4% 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 450m 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.

1 – Production raisonnée d'olives vertes de table (tardives):

La récolte des dernières olives vertes de table est en cours. Il n'est plus nécessaire d'intervenir contre ce ravageur sur cette production.

Ne plus intervenir

2 – Production raisonnée d'olives noires de table :

Pour la zone d'altitude comprise entre 150 et 300 m, le vol a débuté fin septembre à basse altitude. Il démarre cette semaine vers 250 m. Le traitement sur les vergers sensibles a du être effectué la semaine dernière. Pour les vergers moins sensibles, intervenir avec un produit préventif cette semaine.

Pour les autres zones d'altitude, attendre le prochain bulletin.

Effectuer un traitement cette semaine, entre 150 m et 300 m d'altitude

Ne pas intervenir si la récolte a lieu dans moins de 3 semaines – les dégâts ne seront pas préjudiciables à la qualité de l'huile

3 – Production raisonnée d'olives à huile :

Pour la zone d'altitude comprise entre 150 et 300 m, le vol a débuté fin septembre à basse altitude. Il démarre cette semaine vers 250 m. Le traitement sur les vergers sensibles a du être effectué la semaine dernière. Pour les vergers moins sensibles, intervenir avec un produit préventif cette semaine.

Pour les autres zones d'altitude, attendre le prochain bulletin.

Effectuer un traitement cette semaine, entre 150 m et 300 m d'altitude

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

Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 Aix en Provence Cedex 1 ☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56 E-mail : contact@ctolivier.org



Ne pas intervenir si la récolte a lieu dans moins de 3 semaines – les dégâts ne seront pas préjudiciables à la qualité de l'huile

4 – Production biologique :

Dans ce mode de production, il n'existe pas de produit curatif. Tous les traitements sont préventifs

Olives de table et à huile : Pour la zone d'altitude comprise entre 150 et 300 m, le vol a débuté fin septembre à basse altitude. Il démarre cette semaine vers 250 m. Le traitement sur les vergers sensibles a du être effectué la semaine dernière. Pour les vergers moins sensibles, intervenir avec un produit préventif cette semaine.

Pour les autres zones d'altitude, attendre le prochain bulletin.

Effectuer un traitement cette semaine, entre 150 m et 300 m d'altitude

Ne pas intervenir si la récolte a lieu dans moins de 3 semaines – les dégâts ne seront pas préjudiciables à la qualité de l'huile

Rappel : pour l'utilisation d'argiles en tant que barrière, il faut renouveler l'application tous les mois, ou dès qu'il y a eu lessivage > 30 mm de pluie, ou s'il y a eu érosion par le vent, ou si les olives ont grossi et sont donc moins couvertes par la pellicule argileuse. Il est déconseillé de renouveler 15 jours avant la récolte.

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

Les piqûres de ponte observées actuellement sur les fruits seront peu préjudiciables pour la qualité de l'huile si la récolte a lieu d'ici mi-novembre et si les fruits sont triturés dans les 24 h qui suivent la récolte.

Produits autorisés sur oliviers * :

Les autres produits sont interdits – Protégez-vous

Matières actives	Conditions d'utilisation	SPECIALITES COMMERCIALES	Dose	DAR (j)	ZNT (m)	DRE (h)
diméthoate	Traitement larvicide curatif	ROGOR PIPC 400	0,075 l/hl	21	5	6
		DANADIM PROGRESS	0,075 l/hl	21	5	24
deltaméthrine	Traitement adulticide préventif 3 applications maximum lessivage à 10 mm	DECIS / PEARL / SPLIT PROTECH	0,083 l/hl	7	20	6
lambda-cyhalothrine	Traitement adulticide préventif 2 applications maximum lessivage à 10 mm	KARATE ZEON	0,013 l/hl	7	20	48
		KARATE XPRESS	0,025 kg/hl	7	5	48
		POOL	0,025 kg/hl	7	5	48
spinosad	Traitement préventif localisé 4 applications maximum AB lessivage à 10 mm	SYNEIS APPAT	1,2 l/ha	7	5	6
Kaolinite calcinée	Barrière AB lessivage à 30 mm	ARGIBIO	30 à 50 kg/ha			
		ARGICALPRO				
Argile verte	Barrière AB Lessivage à 30 mm	ARGIVERT	30 à 50 kg/ha			

DAR : délai avant récolte

ZNT : Zone Non Traité

DRE : Délai De Rentrée

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

Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 Aix en Provence Cedex 1 ☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56 E-mail : contact@ctolivier.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. Les pluies de ce week-end sont contaminatrices et feront apparaître des tâches à partir de la fin du mois.

Si le seuil de 15 % de feuilles tâchées est dépassé et si le dernier traitement a été lessivé, il faut renouveler l'application. Pour des traitements à la bouillie bordelaise, il est possible d'utiliser la ½ dose préconisée pour limiter les doses de cuivre métal / ha (voir la liste des produits sur Infolive n° 3). **Attention** aux conditions d'utilisation des produits et **au délai avant récolte (entre 3 et 21 jours selon la spécialité - voir étiquette)**. **Respecter la dose annuelle de cuivre métal apportée sur le verger, qui est de 6 kg / ha / an.**

Ne pas intervenir, sauf si le traitement a été lessivé – Attention au délai avant récolte des produits

BRUNISSEMENT

Les premiers dégâts sont recensés sur un verger sensible sur Salonenque et Aglandau en Vallée des Baux. Les dégâts sont actuellement très faibles. Pas de cas recensé en Rhône-Alpes.

MATURITÉ

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 des 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.

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

Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 Aix en Provence Cedex 1 ☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56 E-mail : contact@ctolivier.org

