

INFOLIVE – PROTECTION RAISONNÉE DE L'OLIVIER

Bulletin n° 21, le 19 octobre 2010

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



MOUCHE DE L'OLIVIER

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 n'aura pas lieu en raison de la baisse des températures
- à plus de 450 m d'altitude, le 3^{ème} vol est en cours et diminue légèrement d'intensité

Les températures diminuent. Si elles se maintiennent à ce niveau entre 12 et 18°C, 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 – début novembre).

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, les traitements ont du être effectués.

Pour les autres zones d'altitude, vu les températures en baisse cette semaine et pour le début de la semaine prochaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

Attention toutefois aux zones littorales (Alpes-Maritimes, Var, Corse), plus sujettes à un redoux et à un retour plus facile aux conditions de développement de la mouche.

Ne plus intervenir – les dégâts ne seront pas préjudiciables à la qualité des olives

3 – Production raisonnée d'olives à huile :

Pour la zone d'altitude comprise entre 150 et 300 m, les traitements ont du être effectués.

Pour les autres zones d'altitude, vu les températures en baisse cette semaine et début de semaine prochaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

Attention toutefois aux zones littorales (Alpes-Maritimes, Var, Corse), plus sujettes à un redoux et à un retour plus facile aux conditions de développement de la mouche.

Ne plus intervenir – 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, les traitements ont du être effectués.

Pour les autres zones d'altitude, vu les températures en baisse cette semaine et début de semaine prochaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

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

Attention toutefois aux zones littorales (Alpes-Maritimes, Var, Corse), plus sujettes à un redoux et à un retour plus facile aux conditions de développement de la mouche.

Ne plus intervenir – les dégâts ne seront pas préjudiciables à la qualité des olives et de l'huile

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.

Rappel : 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 2 applications maximum	ROGOR PIPC 400	0,075 l/hl	21	5	6
		DANADIM PROGRESS	0,075 l/hl	28	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 ARGICALPRO	30 à 50 kg/ha			
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



Homologation diméthoate: le Danadim progress et le Dimate BF 400 ont dorénavant des restrictions d'emploi : délai avant récolte porté à 28 jours et limitation à 2 applications / an. Ces restrictions s'appliqueront également pour le Rogor la saison prochaine (en attente de l'avis).

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 observées ces derniers jours sont contaminatrices, mais les tâches sont plus longues à apparaître en raison des températures plus fraîches. S'il continue à faire froid, les dégâts pourraient apparaître à la fin de l'hiver.

Il n'est plus nécessaire de traiter, d'une part en raison des températures froides, et également en raison de l'approche de la récolte

Ne plus intervenir

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



BRUNISSEMENT

Des dégâts sont recensés sur des vergers sensibles, peu chargés, sur Salonenque, Aglandau et Tanche. Les dégâts deviennent plus importants au fur et à mesure de la maturité.

Sur ces parcelles, il faut limiter l'accumulation d'eau, en enherbant, en entretenant les fossés et les zones d'évacuation naturelle des eaux de pluies.

Une récolte précoce permet également de limiter les effets néfastes sur la qualité de l'huile.

MATURITÉ

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.

Depuis la semaine dernière, nous avons pu analyser environ une cinquantaine d'échantillons de diverses variétés. Globalement il apparaît une maturité organoleptique très en avance, essentiellement par le fait d'une faible structure. Nous avons ainsi des huiles potentiellement peu amères et peu ardentes, qui perdent les arômes très rapidement. Cela pourrait se rétablir en cas d'une recrudescence des températures, mais dans le cas d'un maintien des températures basses, nous conserverions des huiles très légères.

Néanmoins, les rendements sont potentiellement assez bas, les taux de lipogénèse réalisés sont voisins de 85%. Il nous manque donc environ deux semaines de chaleur.

Les variétés à récolter en urgence sont le Cayon et la Salonenque, mais les variétés plus tardives comme l'Aglandau sont récoltables du point de vue organoleptique. Par contre, les variétés Cayanne et Grossane sont relativement en retard et il n'y a pas d'urgence à les récolter.

L'Arbéquine n'est pas très en avance non plus car elle présente une structure plutôt bonne, et nous pouvons gagner encore quelques points de teneur en huile au cours des journées ensoleillées, sans perdre en qualité.

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

