

INFOLIVE – PROTECTION RAISONNÉE DE L'OLIVIER

Bulletin n° 22, le 26 octobre 2010

RHÔNE-ALPES



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.**

On observe actuellement :

- à moins de 150 m d'altitude, le 4^{ème} vol se termine. Il n'y aura pas de 5^{ème} vol, sauf localement sur les Alpes-Maritimes et la Corse si les températures se radoucissent.
- entre 150 et 300 m d'altitude, le 4^{ème} vol est en cours. Il n'y aura pas de 5^{ème} vol.
- entre 300 et 450m d'altitude, le 3^{ème} vol est toujours en cours et un 4^{ème} vol pourrait apparaître fin octobre dans des zones très douces (Pyrénées-Orientales, Alpes-Maritimes, Corse).
- à plus de 450 m d'altitude, le 3^{ème} vol est en cours et diminue légèrement d'intensité. Il n'y aura pas de 4^{ème} 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.

1 – Production raisonnée d'olives vertes de table :

La récolte est finie. Il n'est plus nécessaire d'intervenir contre ce ravageur sur cette production.

Ne plus intervenir

2 – Production raisonnée d'olives noires de table :

Vu les températures en baisse la semaine dernière et cette semaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

Attention toutefois aux zones littorales (Pyrénées-Orientales, Alpes-Maritimes, 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 :

La récolte a débuté sur certains secteurs.

Vu les températures en baisse la semaine dernière et cette semaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

Attention toutefois aux zones littorales (Pyrénées-Orientales, Alpes-Maritimes, 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

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



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 :

La récolte a débuté sur certains secteurs.

Vu les températures en baisse la semaine dernière et cette semaine, il n'y aura pas de nouveaux vols de mouche avant la récolte.

Attention toutefois aux zones littorales (Pyrénées-Orientales, Alpes-Maritimes, 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.

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.

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

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

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 lipogénèse sans modification substantielle des profils organoleptiques. Tout va donc pour le mieux, mais nous conservons sur le plan organoleptique les caractéristiques d'une année précoce, pour de nombreuses variétés. 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 que nous avons pu analyser donnent des huiles encore très vertes.

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.

Récolter Salonenque et Cayon en urgence. Récolter Aglandau dans les zones précoces

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

