



Afidol

Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11, le 14 octobre 2008

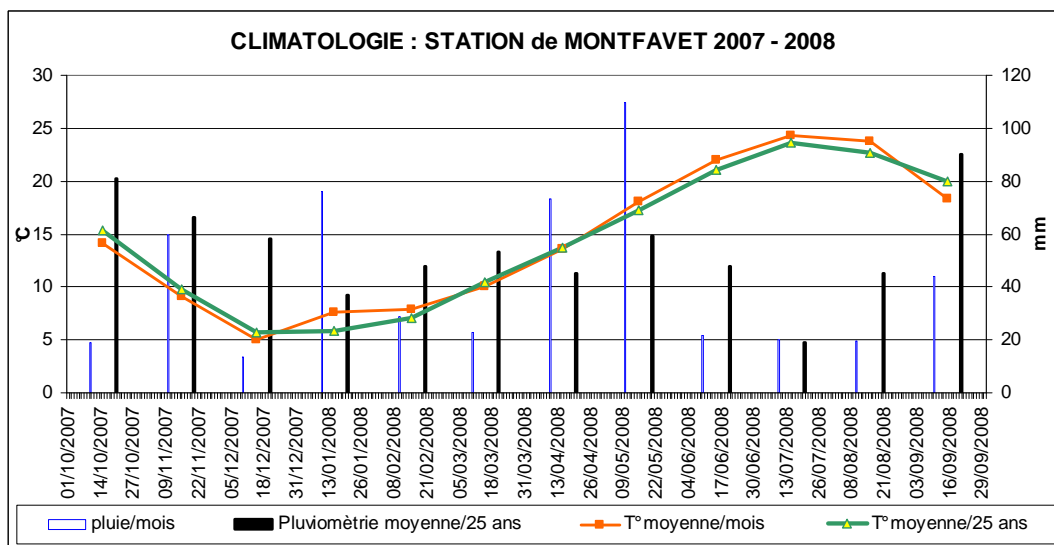
Bulletin rédigé en concertation avec le SRPV PACA

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR - CORSE

Veille sanitaire

Les températures de début septembre ont été supérieures à une année normale de + 1.0°C puis elles ont brutalement diminué pour donner une moyenne mensuelle inférieure de -1,6 °C.

Dans ces conditions, les insectes ralentissent leur activité. Par contre, ces paramètres climatiques sont favorables aux maladies de l'olivier, d'autant plus s'il y a conjonction avec des épisodes pluvieux.



Mouche de l'olive

Souvent le mois d'octobre a un climat doux et agréable surtout à basse altitude dans nos régions méditerranéennes.

Les températures matinales sont fréquemment inférieures à 8 – 10 °C et parfois flirtent avec les 0°C en altitude (supérieure à 150-200 mètres) en l'absence de nuages.

Cette situation accentue l'étalement des émergences de *Bactrocera oleae*. Notre réseau d'observations nous le confirme au regard de courbes de captures dans les différents sites.

LES AVERTISSEMENTS OLEICULTURE





Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11, le 14 octobre 2008

Afidol

OLIVES DE TABLE TARDIVES ET OLIVES À HUILE

ZONE DE PRODUCTION INFÉRIEURE À 150 MÈTRES D'ALTITUDE

Lutte raisonnée : Si vous observez moins de 10% des fruits (ou 2% pour l'olive de table) avec au moins 1 piqûre de ponte et que les olives commencent à changer de couleur (du vert au jaunâtre ou du vert au violacé), nous vous proposons de suspendre la protection.

Sinon, dans le cas de variétés à maturité tardive (olives vertes actuellement et plus de 10% de fruits piqués), il est préférable de renouveler une dernière fois la lutte curative (produit à base de diméthoate), 7 à 10 jours après le dernier traitement préventif ou 3 semaines après le dernier traitement curatif.

Lutte biologique La protection est suspendue lorsque les consignes d'utilisation sont respectées (Syneis appât = pas plus de 4 traitements dans la saison, délai d'emploi avant récolte = 7 jours).

POUR LES AUTRES ZONES DE PRODUCTION

Si les préconisations des précédents bulletins ont été suivies, nous ne proposons pas de poursuivre la protection.

Rappel des stratégies et liste des produits autorisés : se reporter aux pages 16 à 25 du *Dossier technique OLIVIER 2008*.

ATTENTION AU DÉLAI AVANT RÉCOLTE DES PRODUITS

Matière active	Recommandations	Délai d'emploi avant récolte
Spinosad	Pas plus de 4 traitements dans la saison	7 jours
Deltaméthrine	Pas plus de 3 traitements dans la saison	15 jours
Lambda-cyhalothrine	Pas plus de 2 traitements dans la saison	7 à 60 jours selon les spécialités
Diazinon	Pas plus d'1 traitement dans la saison	21 jours
Diméthoate	Respect des bonnes pratiques agricoles	21 jours

OLEICULTURE

LES AVERTISSEMENTS

Page 2 sur 4

INFOLIVE est une feuille d'information oléicole diffusée aux abonnés par fax (18,30 € TTC par an) ou par courrier électronique (gratuit). 24 numéros annuels, périodicité adaptée aux informations.



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Maison des Agriculteurs 22 Avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Célia GRAIRAUD Tél. 04 42 23 01 92 Email : c.graraud@ctolivier.org - www.afidol.org





Afidol

Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11, le 14 octobre 2008

Eil de paon

Rappel : sur les variétés sensibles, le traitement préventif est à renouveler à l'approche d'un épisode pluvieux, et également dans les conditions suivantes :

- si vous observez plus de 15% de feuilles malades.
- si la dernière application préventive date de plus d'1 mois.
- si les précipitations de la semaine dernière ont dépassé 25 à 40 mm selon les spécialités.

(Stratégies et liste des spécialités utilisables : se reporter aux pages 36 à 40 du dossier technique OLIVIER 2008).

Maturité olives à huile

Récolte 2008

La nouvelle récolte se présente particulièrement bien sur le point de vue qualitatif comme au point de vue quantitatif. Les attaques de mouche sont faibles, et le potentiel qualitatif des différentes variétés semble assez bon.

Les premiers échantillons analysés montrent des caractéristiques organoleptiques assez diverses : certains échantillons sont à un niveau de maturité très avancé, comme en 2007, alors que d'autres sont très en retard. Cette situation est, en quelque sorte, adaptée au volume de récolte attendu. En effet, la récolte risque d'être assez longue et il est important de bien préparer son plan de récolte afin d'optimiser le potentiel de chaque situation, variété, exposition condition de culture.

Les observations issues des analyses d'olives peuvent nous faciliter les choses, et se résument de façon simple : les facteurs de précocité sont accentués. Les variétés précoces sont encore plus précoces que d'habitude, mais par contre les variétés tardives ne sont pas en avance. Il en est de même pour les conditions de charge en fruits. Les arbres peu chargés par exemple, portent une récolte encore plus en avance que d'habitude par rapport aux arbres normalement chargés. De même aussi pour les conditions de culture : les jeunes arbres irrigués sont très en avance. Parmi les variétés précoces qu'il faudra récolter en premier, nous citons la Salonenque, la Belgentiéroise, l'Arbéquine, le Cayon dans le sud du Var (dans le centre-Var il y a moins d'urgence).

Nous rappelons qu'il est très important de commencer tôt afin d'avoir récolté une bonne partie de la récolte lors de l'augmentation des risques de gel, c'est-à-dire mi-novembre. Par ailleurs, si la production d'huile est conséquente, les huiles amères et ardentes présentant de bonnes aptitudes à la conservation seront appréciées pour constituer des stocks durables, et c'est avec une récolte précoce que l'on peut obtenir ce genre d'huile à longue durée de vie. Nous précisons aussi que les rendements en huile sont toujours très bas en début de récolte et qu'ils augmentent lorsqu'on s'avance vers l'hiver, mais que cela ne conduit pas toujours à une augmentation de la quantité d'huile obtenue. En effet, lorsque la lipogénèse est finie, les rendements continuent à augmenter car les olives perdent du poids, mais la quantité d'huile reste la même.

Ce message a pu être rédigé grâce aux analyses financées dans le cadre du programme Olea 2020.

OLEICULTURE

LES AVERTISSEMENTS

Page 3 sur 4

INFOLIVE est une feuille d'information oléicole diffusée aux abonnés par fax (18,30 € TTC par an) ou par courrier électronique (gratuit). 24 numéros annuels, périodicité adaptée aux informations.



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Maison des Agriculteurs 22 Avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Célia GRAIRAUD Tél. 04 42 23 01 92 Email : c.grauid@ctolivier.org - www.afidol.org





afidol

Infolive Protection raisonnée

Bulletin n°11, le 14 octobre 2008

Document réalisé au cours du programme Olea 2020, financé par l'Union Européenne, l'Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n°2080/2005 du 19 décembre 2005



afidol

L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2007/01

Page 4 sur 4

INFOLIVE est une feuille d'information oléicole diffusée aux abonnés par fax (18,30 € TTC par an) ou par courrier électronique (gratuit). 24 numéros annuels, périodicité adaptée aux informations.



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Maison des Agriculteurs 22 Avenue Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Célia GRAIRAUD Tél. 04 42 23 01 92 Email : c.graraud@ctolivier.org - www.afidol.org



afidol