InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

2026

Bulletin de préconisation n°18 du 16/10/26

Réalisé par le : CENTRE TECHNIQUE de l'Olivier

EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 20, 83, 11), CIVAM Oléicole 13, CIVAM bio 66, CIVAM 84, SIOVB, CETA d'Aubagne, Alex Siciliano, Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse, Coopérative du Nyonsais, Célia Gratraud, Sébastien Le Verge.

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : https://www.franceolive.fr/categorie/agronomie/inf-olive

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE, *cliquez sur «je m'abonne» sur :* https://www.franceolive.fr/

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

Mouche

Les niveaux de capture sont en augmentation. Les niveaux de dégâts restent globalement faibles à moyens, parfois forts sur certains secteurs du Haut Var et des Alpes-Maritimes. **Restez vigilants car l'activité des mouches continue selon les secteurs et les niveaux de dégâts pourraient augmenter rapidement**.

Continuez la surveillance de vos pièges de suivi et des dégâts sur fruits !

Pour celles et ceux qui ont choisi une stratégie de lutte par des applications d'argile, veillez à les renouveler le plus tôt possible si elles ont été lessivées ou ne sont plus efficaces.

Veillez à bien respecter les Délais Avant Récolte si vous renouvelez vos protections !

Maladies du feuillage

Les précipitations annoncées sur le territoire oléicole rendront les conditions favorables aux contaminations. Pensez à renouveler vos protections si celles en place ne sont plus efficaces ou ont été lessivées par les pluies.

Cochenilles paulistes

Le réseau d'observations montre des niveaux de captures en augmentation encore cette semaine, laissant supposer un essaimage.

La Chambre d'agriculture du Var réalise un nouvel état des lieux exhaustif de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2026.

Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez un questionnaire et d'autres supports d'information sur le site de la Chambre d'agriculture du Var. Il est important de compléter le questionnaire même si vous n'avez pas de cochenilles sur vos parcelles afin de délimiter plus précisément les zones où la cochenille en question est présente.

Irrigation

D'après les bulletins Eau'Live n°14, les irrigations sont stoppées sur une grande majorité des secteurs. Des précipitations sont encore annoncées et la récolte approchant, les irrigations resteront probablement à l'arrêt.

Maturité

Du point de vue organoleptique, la maturité est globalement en avance dans toutes les régions. Du point de vue du rendement, il y a de très grandes différences entre les régions et aussi selon les parcelles en fonction du type de sol et de l'irrigation.

30 min AGRO

VISIO SPÉCIALE CE VENDREDI 16 OCTOBRE À 18H : le pôle agronomie de France Olive anime, avec Christian Pinatel, une courte visioconférence sur la **MATURITÉ**. Rendez-vous sur le site de France Olive pour accéder au lien de connexion.

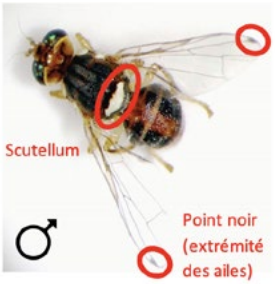
InfOlive est une feuille d'information et de préconisation établie par le Centre Technique de l'Olivier, établissement agréé par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro LR01203, pour le compte de France Olive (association française interprofessionnelle de l'olive). Le Centre Technique de l'Olivier dispose d'un contrat couvrant sa responsabilité civile professionnelle pour ses activités de conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi. ISSN : 2264 - 6701

Travaux financés par l'Union européenne, FranceAgriMer et France Olive Production.

Mouche de l'olive

Biologie

Retrouvez plus d'informations sur la biologie de la mouche de l'olive sur le BSV n°8.



Observations et évaluation du risque

D'après le BSV n°18, les captures sont globalement en augmentation sur l'ensemble des secteurs.

Pour l'instant les niveaux de dégâts observés sont faibles à moyens. Ils peuvent être forts sur certains secteurs des Alpes-Maritimes et dans le Haut Var. Ce sont principalement des piqûres et de la dalmaticose (parfois causée non pas par la mouche mais par la grêle), les trous de sortie sont anecdotiques.

Les niveaux de piégeage à la même période l'an dernier étaient plus élevés sur les secteurs avec des niveaux de piégeage modérés à l'heure actuelle, similaires sur les secteurs avec des niveaux de piégeage forts à l'heure actuelle.

	Récolte prévue dans moins de 20 jours	Récolte prévue dans plus de 20 jours
Mouche(s) capturée(s)	Risque modéré	Risque élevé
Aucune mouche capturée	Risque faible	Vigilance renforcée

Préconisations

Vous devez raisonner votre stratégie de protection selon votre date de récolte prévisionnelle. En effet, si vous récoltez d'ici 20 jours, un renouvellement de vos protections n'est pas forcément utile car en cas de ponte dans l'olive, la larve n'aura pas le temps de se développer ni de faire son trou de sortie et donc le fruit et la qualité de l'huile ne seront pas altérés. Attention cependant, en cas de piqûre, la dalmaticose pourrait causer des dégâts dans ce délai.

Lutter contre les dégâts de mouche permet de limiter les dégâts dus à la dalmaticose. Afin de positionner au mieux vos mesures de lutte, veillez à relever régulièrement vos pièges de suivis des populations des mouches (chromatique ou alimentaire).

Actuellement, plusieurs méthodes de lutte sont possibles :

-> Par applications de **barrière minérale**. **Attention, seules les barrières minérales homologuées contre la mouche de l'olive ont fait l'objet d'une évaluation pluriannuelle d'efficacité par France Olive en verger expérimental**. L'utilisation d'autres barrières minérales (non évaluées) reste de la responsabilité du producteur. Sachant qu'au-delà de l'efficacité sur la mouche d'autres paramètres doivent être pris en considération comme par exemple l'impact sur la photosynthèse, etc.
Ces barrières doivent être positionnées en préventif. Pour optimiser l'efficience de votre application et l'adhérence des barrières minérales il peut être opportun d'utiliser un adjuvant (attention certains adjuvants ne sont pas compatibles, consultez le cahier l'oléiculteur ou votre distributeur).

L'efficacité de cette méthode est dépendante de la qualité d'application.

Vérifier les conditions d'applications des produits utilisés.

Pensez à renouveler vos barrières minérales si ces dernières ont été lessivées par les pluies ou après les pluies prévues selon les secteurs.

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.
Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.

Les barrières minérales					
Spécialité commerciale	**Matière active**	**Dose homologuée**	**Nombre d'applications par an**	**Intervalle minimum entre les applications**	**Délai avant récolte**
ARGI JARDIN* FRUCTIFIA*	99 % d'argile kaolinite calcinée (kaolin)	3g/m²	6	/	28 j

*Produits utilisables en Agriculture Biologique.

Afin d'optimiser l'efficience de vos applications, il est primordial de régler correctement votre pulvérisateur et d'utiliser des volumes d'application suffisants et cohérents par rapport au volume de vos arbres.

-> Par **piégeage massif** : vous pouvez retirer les pièges juste avant la récolte afin que ces derniers ne vous gênent pas pendant le chantier.

Les récoltes approchent, vérifiez les Délais Avant Récolte (DAR) des produits avant de les utiliser.

Pour plus de détails sur les différentes solutions utilisables et leurs conditions d'emploi, vous pouvez consulter le site E-Phy, l'infOlive n°9 ou le cahier de l'oléiculteur. Pensez à vérifier les conditions complètes d'applications sur les étiquettes des produits avant leur utilisation.

Maladies du feuillage

Biologie

Retrouvez plus d'informations sur la biologie de la mouche de l'olive sur le BSV n°1.

Symptômes d'oeil de paon (source France Olive)

Symptômes de cercosporiose (source France Olive)

Observations et évaluation du risque

D'après le BSV n°18, aucune nouvelle sortie de symptôme d'œil de paon ou de cercosporiose n'a été observée, malgré les épisodes contaminants des semaines passées.

Les conditions seront favorables aux nouvelles contaminations par les maladies du feuillage sur l'ensemble des secteurs.

Le risque de nouvelles contaminations est **faible** si aucune pluie n'est prévue sur votre secteur, que vous ayez ou non des symptômes de maladies du feuillage dans votre verger.

Le risque de nouvelles contaminations est **modéré** si des épisodes pluvieux sont prévus sur votre secteur mais que vous n'avez pas ou peu de symptômes de maladies du feuillage dans votre verger.

Le risque de nouvelles contaminations est **fort** si vous êtes concernés par les prévisions d'épisodes pluvieux et que des symptômes de maladies du feuillage sont visibles sur votre verger.

Préconisations

Avant toute intervention phytosanitaire, il est recommandé de :
- **Régler votre pulvérisateur** afin d'optimiser la qualité d'application des traitements,
- **D'entretenir votre parcelle :** la gestion de l'enherbement et des haies permet de limiter la présence d'humidité dans le verger.

Si le risque estimé dans votre parcelle est **modéré** ou **fort**, il est recommandé de réaliser un traitement avant les épisodes pluvieux annoncés si votre verger n'est plus protégé.

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.
Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.

Pour rappel, il n'existe aucune substance curative. Les traitements doivent être réalisés en amont des épisodes potentiellement contaminants !

Des produits à base de cuivre peuvent être utilisés. Les conditions d'applications dépendent des produits. **Vérifier les Délais Avant Récolte (DAR) des produits avant toute application.**

Pour plus d'informations sur les produits homologués pour lutter contre les maladies du feuillage consultez le cahier de l'oléiculteur 2026 ou le site internet E-Phy anses.

Cochenilles paulistes

Biologie

Retrouvez plus d'informations sur la biologie des cochenilles ***Acutaspis paulista*** ou cochenille paulista sur le BSV n°6.

Cochenille de la famille des Diaspididae (source Fanny Vernier CA83)

Observations et évaluation du risque

D'après le BSV n°18, les foyers de cochenille pauliste mentionnés dans les bulletins précédents sont toujours présents sur le littoral varois (débordant sur l'ouest des littoraux des Bouches-du-Rhône) et les Pyrénées-Orientales.

Un réseau de suivi des périodes d'essaimages (migration des larves mobiles sur les feuilles et les fruits), mis en place par France Olive en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Var pour mieux déterminer le cycle de ce bioagresseur, est toujours en place. Aujourd'hui, sept parcelles situées à Hyères, Carqueiranne, La Cadière-d'Azur, La Ciotat, Sauvebonne, La Londe-les-Maures et à Sanary-sur-mer font l'objet d'un suivi.

Les observations de ce réseau de parcelles montrent des niveaux de capture en augmentation encore cette semaine qui laisse penser qu'un essaimage est en cours.

Le risque évalué est **fort** à **très fort** si des foyers de **cochenille pauliste** sont présents sur la parcelle. Le risque est **faible** si vous n'observez pas de foyers.

Les risques annoncés correspondent aux risques potentiels connus des rédacteurs et ne tiennent pas compte des spécificités de votre exploitation.

La Chambre d'agriculture du Var réalise un nouvel état des lieux exhaustif de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2026.
Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez un questionnaire et d'autres supports d'information sur le site de la Chambre d'agriculture du Var. Il est important de compléter le questionnaire même si vous n'avez pas de cochenilles sur vos parcelles afin de délimiter plus précisément les zones où la cochenille en question est présente.

Préconisations

Attention, pour ne pas diffuser cette cochenille dans d'autres territoires, il est impératif de ne pas implanter ou faire circuler du matériel végétal contaminé dans les zones exemptes de ce bioagresseur. En cas de suspicion, il est primordial de contacter France Olive pour réaliser un diagnostic et envisager la stratégie à mettre en œuvre pour limiter sa diffusion.

Dans les secteurs déjà contaminés, il est important, comme pour de nombreux bioagresseurs, de favoriser la biodiversité pour faciliter la présence et le développement d'insectes prédateurs ou parasitoïdes qui vont participer à la régulation de cette cochenille. Pour cela, conservez si possible une couverture végétale, favorisez les haies composites, … D'ailleurs de nombreuses coccinelles prédatrices *Exochomus quadripustulatus* ont été observées dans les vergers fortement infestés.

Dans les parcelles contaminées nécessitant la mise en œuvre de stratégies de lutte notamment phytosanitaire : il n'y a pas de produit phytosanitaire utilisé pour cette période.

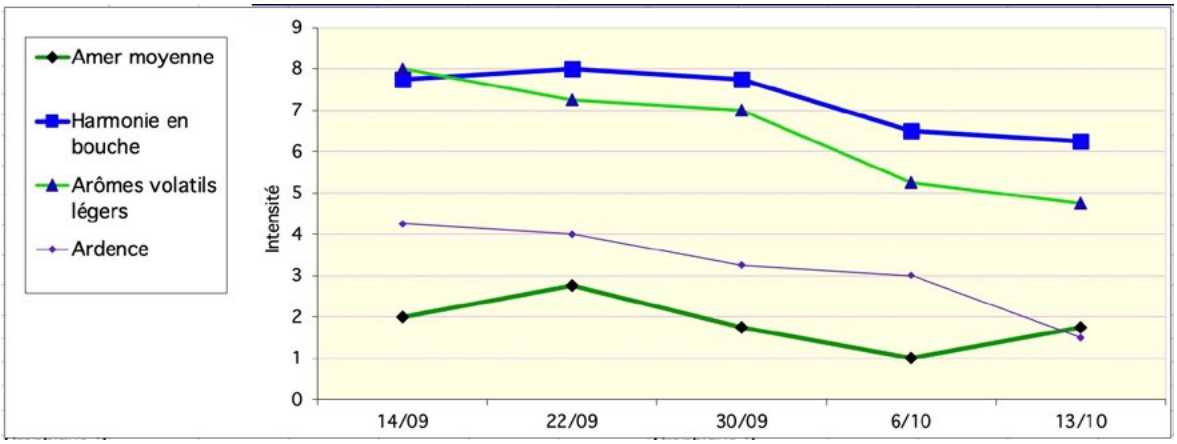
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.
Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.

Maturité des olives

Le climat a globalement été très chaud entre la nouaison et la fin de l'été, ce qui est favorable à la productivité de l'olivier, à la condition qu'il n'y ait pas de manque d'eau. Nous avons donc de grandes différences de rendement en huile selon les régions en fonction des précipitations, mais aussi en fonction des systèmes d'irrigation entre les parcelles.
Pour l'instant les rendements en huile sont globalement moyens à bons, moins élevés que ce que l'on aurait pu espérer après un été aussi chaud, car la chaleur a débuté très tôt lors de la formation du noyau alors que l'eau était encore disponible dans la plupart des sols, et un gros noyau entraîne un rendement en huile assez bas. Néanmoins, la quantité d'huile est bien présente. De plus, à cause de la température élevée sur ces derniers jours, la teneur en eau des fruits reste très élevée, ce qui freine l'augmentation du rendement.
Sur le plan organoleptique, la maturité est globalement en avance sur la plupart des variétés.

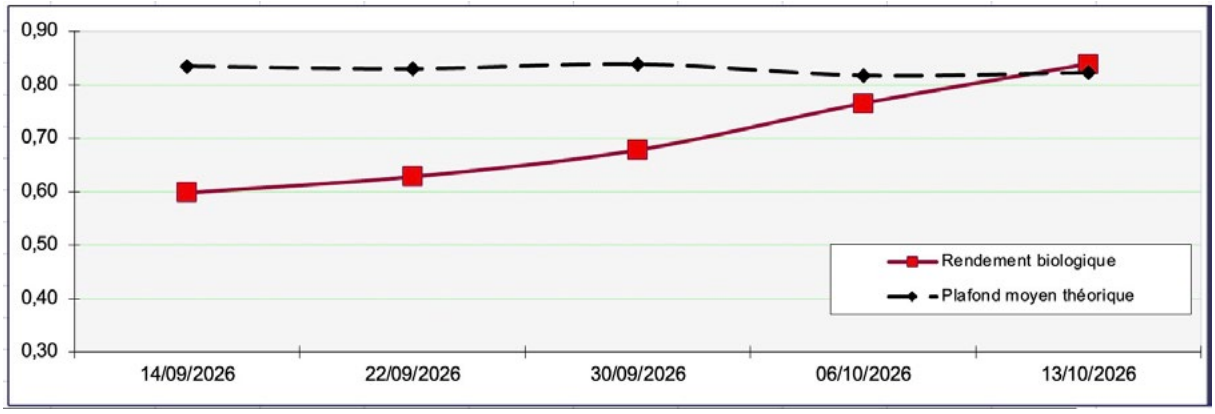
SALONENQUE

C'est traditionnellement la première variété récoltée pour l'huile en France. La maturité a commencé très tôt au début du mois. Maintenant nous sommes fréquemment en situation de surmaturité, avec un fruité mûr très avancé. L'intensité du fruité est en diminution ainsi que son harmonie (graphique 1).



Graphique 1 : Profil hebdomadaire sur une parcelle de référence de Salonenque

Le plafond du rendement biologique de référence est atteint sur cette variété (Graphique 2). Cela ne signifie pas catégoriquement que la quantité d'huile ne peut plus augmenter, mais simplement que la quantité d'huile « normale » pour la variété est atteinte.

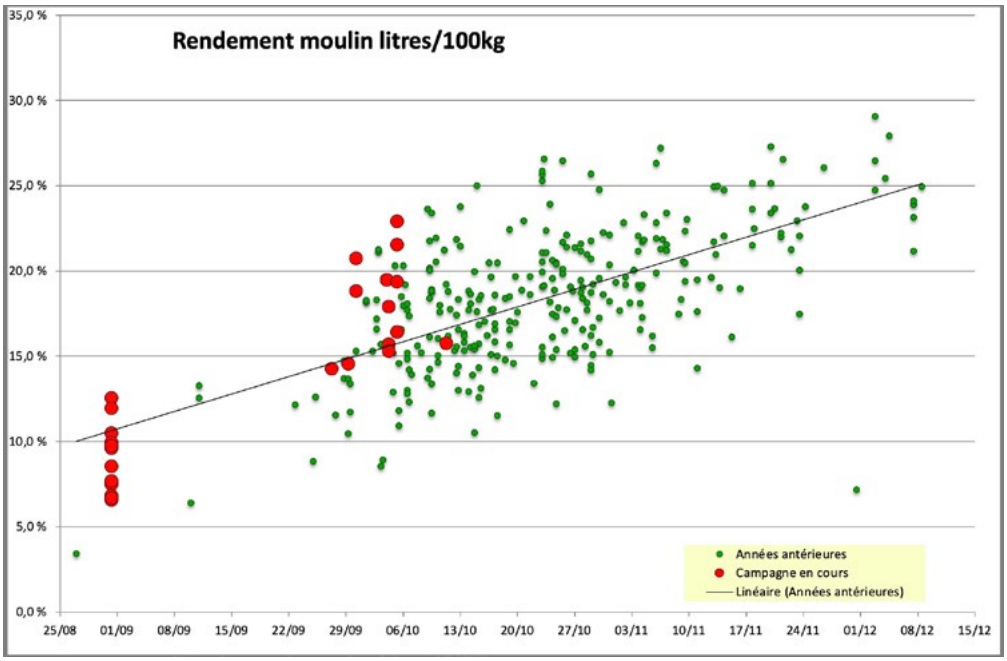


Graphique 2 : évolution hebdomadaire du rendement biologique (huile/matière sèche non grasse) sur une parcelle de référence de variété Salonenque.

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.
Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 relatif à à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.
Ce document n'est pas contractuel et les informations données n'ont qu'une valeur indicative, les informations présentées sur l'étiquette des produits ont valeur de loi.

AGLANDAU

Cette variété est aussi très en avance dans la plupart des régions. Dans les Bouches-du-Rhône, la maturité organoleptique est largement atteinte. Dans le Vaucluse les résultats vont dans le même sens, la plupart des échantillons sont à point pour la récolte. Certains se maintiennent toutefois avec une amertume et une ardence élevées. Mais dans ce département, les rendements en huile sont particulièrement bons (graphique 3), toutes les conditions sont donc réunies pour une récolte au plus tôt.
Dans les Alpes-de-Haute-Provence, région un peu plus fraîche, la maturité est aussi très en avance mais le léger refroidissement sur la dernière semaine a ralenti sa progression. Cela donne des conditions idéales pour commencer la récolte sans urgence, en commençant doucement pas les parcelles les plus avancées car il y a de grosses différences selon les sols et les expositions.



Graphique 3 : rendements en huile dans le Vaucluse par rapport aux années antérieures.

AUTRES VARIÉTÉS

- **Arbéquine** : La plupart des échantillons de la semaine donnent des fruités mûrs bien typés. Néanmoins, beaucoup de parcelles très chargées donnent des fruité un peu moins expressifs et avec de faibles rendements.
- **Arboussane** : la maturité avance bien, les arômes de verdure diminuent.
- **Bouteillan** : très mûr, à point dans les zones d'altitude, en forte surmaturité sur le littoral.
- **Cailletier** dans le 06 : avancement très variable selon les parcelles, amertume parfois encore assez élevée, mais prévoir une récolte sous peu.
- **Cayanne** : maturité atteinte sur la parcelle de référence.
- **Koronéiki** : Excellents fruités verts, récoltable pour la plupart des échantillons, pas d'urgence.
- **Olivière** : peu d'information, a priori encore assez vert.
- **Picholine** : La typicité aromatique apparaît nettement, l'amertume est encore assez élevée mais sans excès pour cette variété : commencer la récolte.
- **Tanche** : la maturité organoleptique est à son début sur les parcelles précoces des environs de Nyons. Encore assez vert sur les secteurs tardifs (Buis-les-Baronnies).
- **Verdale de Millas** : récolter au plus tôt si ce n'est pas déjà fait.

FRANCE Olive

INFOLIVE, bulletin de préconisation oléicole rédigé par le Centre Technique de l'Olivier.
22, Avenue Henri Pontier – 13 626 AIX-EN-PROVENCE tél. : 04 42 23 01 92

Rédacteur en chef : Christian PINATEL, Directeur technique du Centre Technique de l'Olivier
Responsable pôle agronomie : Julien BALAJAS – j.balajas@ctolivier.org - tél. 06 25 09 63 76
Chargée d'expérimentation : Mathilde BOURHIS – mathilde.bourhis@franceolive.fr– tél. 06 82 85 65 24