InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

2026

Bulletin de préconisation n°19 du 30/10/26

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 plutôt faibles sauf dans les Pyrénées-Orientales et les secteurs varois. **Restez vigilants si vous n'avez pas encore récolté car l'activité des mouches continue selon les secteurs.**

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 certains territoires oléicoles rendront les conditions favorables aux contaminations selon les températures. Pensez à renouveler vos protections si celles en place ne sont plus efficaces.

Cochenille pauliste

Le réseau d'observations montre des niveaux de captures en baisse voire nul, laissant supposer que l'essaimage se termine ou est terminé.

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.

Cochenille violette *Parlatoria oleae*

Des cochenilles violettes de l'olivier sont observées de manière plus importante que d'habitude sur les fruits dans les plaines gardoises et héraultaises en passant par les costières de Nîmes, dans la basse vallée du Rhône et sur les secteurs littoraux et centraux du Var. **Surveillez vos parcelles !**

Lapin

Des proliférations de lapins sont observées dans les plaines de l'Hérault et du Gard. En cas d'attaque, protéger vos jeunes plants. Entretenez vos parcelles pour limiter l'embroussaillement, qui favorise la présence des lapins.

Bactériose

Lors des récoltes, dans rameaux peuvent être cassés. Ces blessures peuvent constituer une porte d'entrée pour des maladies telle que la bactériose. Il est recommandé de désinfecter les outils de récolte si ces derniers ont été utilisés sur des parcelle à risque ou sur des arbres symptomatiques. En cas d'arbres ou de parcelles touchées, il est pertinent de commencer les récoltes sur les zones saines et de terminer par les zones infestées.

De plus, afin d'éviter tout risque de contamination, nous recommandons de réaliser une application à base de cuivre dès la

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.

fin des récoltes (48h max).

Irrigation

D'après les bulletins Eau'Live n°15, les irrigations sont terminées sur tous les secteurs. Pensez à purger vos systèmes d'irrigation et à les protéger du gel.

Fertilisation

Afin d'enrichir la teneur en matière organique des sols et d'améliorer leur structure, des apports d'amendements organiques peuvent être réalisés avant l'hiver.

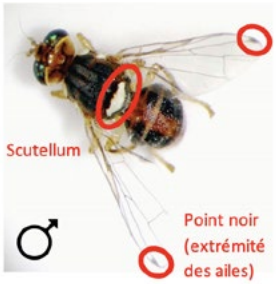
Maturité

La précocité organoleptique exceptionnelle de cette campagne se confirme avec les derniers échantillons analysés. Les rendements en huile sont satisfaisants, et nous conseillons de démarrer les récoltes dans tous les secteurs si ce n'est pas déjà fait. Nous rappelons que, par sécurité vis-à-vis des risques de gel, la récolte doit être terminée pour la dernière semaine de novembre.

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°19, les piégeages sont forts sur les secteurs varois et moyens dans les Pyrénées-Orientales. Ailleurs, ils sont plutôt en diminution et faibles.
Les niveaux de piégeage à la même période l'an dernier étaient globalement similaires sur les secteurs avec de fort piégeage en ce moment, plus élevés sur les secteurs avec des piégeages faibles à modérés en ce moment.

Pour l'instant les niveaux de dégâts observés sont globalement faibles à modérés, exception faite de l'arrière-pays varois et de certains secteurs du pourtour niçois et des piémonts alpins méridionaux.

	Récolte prévue dans moins de 20 jours	Récolte prévue dans plus de 20 jours
Mouche(s) capturée(s)	Risque faible	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).

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.

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.

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°18 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°19, des sorties de symptômes de cercosporiose sont observées dans le sillon audois, sur les secteurs corses, sur certains secteurs varois.
Sur des parcelles non protégées, des sorties de symptômes d'œil de paon sont visibles en Haute Provence. Ailleurs, il n'y a pas d'évolution par rapport au précédent bulletin.

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

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.

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.
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 2027 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°19, 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 une diminution ou une absence de captures de larves sur les scotchs. Sur les parcelles où une augmentation a eu lieu durant les dernières semaines, l'essaimage est désormais terminé.

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.

Un guide des bonnes pratiques à suivre pour limiter sa dissémination de la récolte jusqu'à la trituration au moulin est disponible sur le site internet de France Olive.

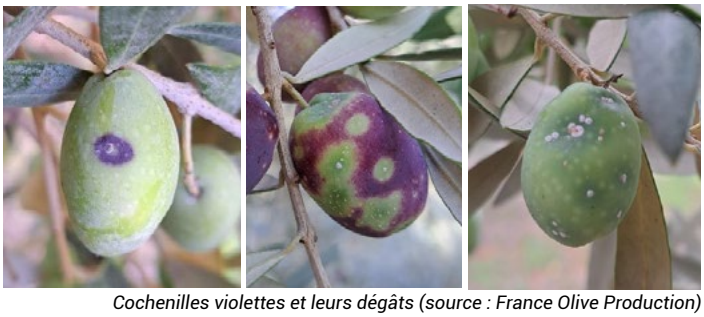
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.

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.

Cochenille *Parlatoria oleae*

Biologie



Cochenilles violettes et leurs dégâts (source : France Olive Production)

La cochenille violette de l'olivier, *Parlatoria oleae*, est une cochenille à bouclier de la famille des Diaspididae ou diaspines.
Elle ne sécrète donc pas de miellat et ne favorise pas le développement de la fumagine (complexe de moisissures saprophytes noirâtres). En revanche, ses piqûres d'alimentation sur les tissus végétaux (feuilles, pousses, fruits) peuvent entraîner certains dégâts : jaunissement du feuillage, affaiblissement des jeunes rameaux, apparition de tâches violettes ou rougeâtres sur les fruits. Cependant à notre connaissance, il n'y a aucun impact sur la qualité des huiles. Nous n'avons pas de retours concernant les olives de bouche. **A ne pas confondre avec *Acutaspis paulista* (présentée ci-dessus).**

Observations et évaluation du risque

D'après le BSV n°19, des cochenilles violettes de l'olivier sont signalées sur fruits de manière plus importante que d'habitude sur les plaines héraultaises et gardoises, dans les costières nîmoises, sur la basse vallée du Rhône et dans les zones littorales et centrales du Var.

En cas de faible infestation, la cochenille violette n'est pas dommageable pour les olives à huiles. Cependant pour les olives de table, la présence de cochenille ou de tache sur les fruits pourraient les rendre non commercialisables.

Le risque est faible car les dégâts ne sont pas préjudiciables à ce stade et aux niveaux de contaminations connus sur le territoire oléicole français.

Préconisations

- Favoriser la biodiversité pour favoriser la régulation par des prédateurs ou parasites de cette cochenille. Conservez si possible une couverture végétale, favorisez les haies composites, ….
- Mettre en place une alimentation hydrominérale adaptée aux besoins de vos arbres. Eviter les excès d'azote et les apports excessifs d'eau.

Si vous observez des foyers importants sur vos vergers, signalez-les à France Olive via le formulaire de contact sur notre site internet.

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.

Lapin

Biologie

Dégâts de lapins sur oliviers (à gauche et au milieu), manchon plastique de protection (à droite), source : France Olive Production, Perfor (à droite)

Les lapins sont des mammifères herbivores qui vivent principalement en colonies, dans des terriers creusés dans le sol. Leur activité est essentiellement crépusculaire et nocturne. Ils se nourrissent de végétaux variés (herbes, feuilles, jeunes pousses et écorces), avec une consommation accrue de jeunes rameaux et d'écorces en période hivernale. La reproduction peut avoir lieu presque toute l'année dans nos régions méditerranéennes, avec un pic d'activité au printemps. La femelle peut avoir plusieurs portées par an, généralement de 3 à 5 petits par portée. La gestation dure environ 30 jours. Les jeunes atteignent rapidement leur maturité sexuelle, ce qui explique que les populations puissent augmenter rapidement (lorsque la ressource alimentaire n'est pas limitante). Les dégâts sur les oliviers concernent principalement les jeunes plantations, notamment par consommation des jeunes pousses et rongement de l'écorce des troncs, pouvant entraîner leur affaiblissement voire leur dépérissement. Occasionnellement, des dégâts peuvent être observés en vergers adultes.

Observations et évaluation du risque

Des populations importantes de lapins sont observées dans les plaines héraultaises et gardoises.
Le risque est **fort** sur jeunes vergers sur les zones citées. Ailleurs et sur vergers adultes, le risque est **faible**.

Préconisations

- Entretenir vos couverts végétaux. Une parcelle embroussaillée ou avec un couvert trop haut représente une zone de refuge idéale pour les lapins. 19 communes de l'Hérault sont d'ailleurs concernées par une obligation de débroussaillage dans le cadre de la lutte contre leur prolifération. Plus d'informations sur cet arrêté en cliquant ici.
- Laisser des bois frais au sol. Ce type de bois, très appétant pour les lapins, permet de les « détourner » des oliviers.
- Protéger les jeunes plants au moyen de gaine anti-gibier.
- Des solutions de protection physique existe comme le BADITRONC. Ce badigeon à base de sable limite l'écorçage par le gibier. Lisez bien l'étiquette du produit avant utilisation.

Bactériose

La bactériose est une maladie causée par la bactérie *Pseudomonas savastanoï*. Elle se caractérise par l'apparition d'excroissances de couleur marron, appelées chancres ou galles. Ces chancres se développent généralement sur les rameaux, mais également au niveau des charpentières et du tronc dans des cas plus sévères. Les dégâts se traduisent par une moindre vigueur des arbres et par une baisse de la production d'olives. La maladie peut affecter également la qualité organoleptique des olives et de l'huile. Les épisodes humides suivis de douceurs sont favorables à la bactérie. La bactérie pénètre dans l'arbre via des tissus non cicatrisés (plaies, points d'abscission de feuilles, fleurs et fruits).

Symptômes de bactériose sur rameaux et charpentières (source : France Olive)

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.

Observations

Des foyers de bactériose sont observés ponctuellement sur l'ensemble du secteur oléicole.

Évaluation du risque

Si vous observez des galles ou chancres sur vos arbres, alors le risque est modéré à fort en fonction de votre niveau de dégâts.

Gestion du risque

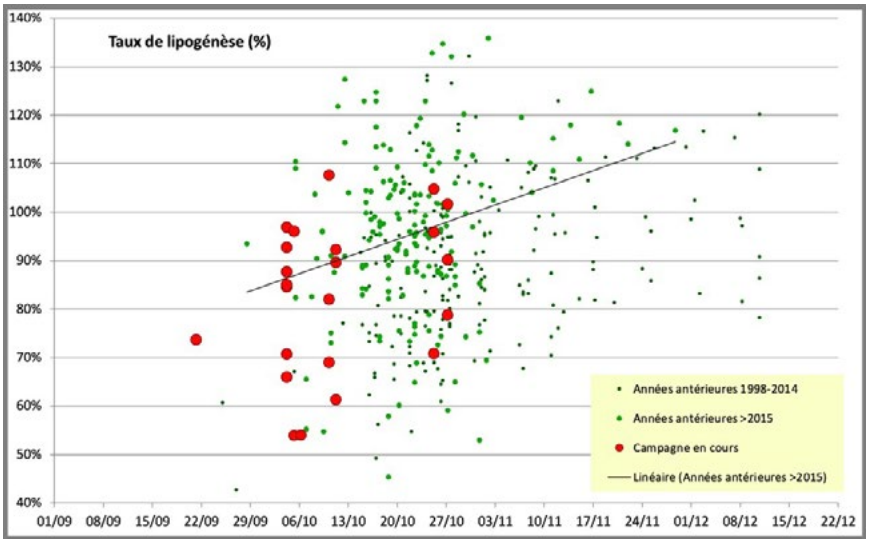
- Favoriser la circulation de l'air au sein du feuillage et limiter les risques de blessures par frottement des bois en pratiquant une taille adaptée.
- Favoriser l'aération de votre verger et limiter l'humidité ambiante en entretenant l'environnement de votre parcelle (coupe du couvert végétal pour limiter sa hauteur, entretien des haies, …)
- Couper et sortir de la parcelle les rameaux présentant des galles bactériennes.
- **Désinfecter les outils entre les parcelles lors des opérations de récolte. Sur les vergers contaminés, il est recommandé de récolter en dernier les arbres avec des symptômes de bactériose, pour limiter le risque de contamination des arbres sains**.
- En cas de contamination ou de risque de contamination dans le verger, un traitement à base de cuivre peut être réalisé dans les 48h suivant la récolte afin de limiter les éventuelles pénétrations de la bactérie dans l'arbre par les blessures dues aux outils de récolte.

Maturité des olives

Les conditions climatiques sont excellentes pour une saison de récolte. Il n'y a pas de déficit hydrique, et les températures sont adéquates pour permettre une lente poursuite de lipogénèse sans la précipiter. Les rendements en huile sont globalement corrects mais parfois faibles sur les parcelles ayant souffert de sècheresse cet été. La teneur en eau des fruits est encore élevée, ce qui laisse présager de forts rendements lorsque les températures diminueront. Mais les caractéristiques organoleptiques étant très en avance, ceux qui privilégient la qualité face au rendement en huile doivent récolter rapidement.

AGLANDAU

C'est dans les Alpes-de-Haute-Provence que la maturité de cette variété est la plus tardive. Il y a de grandes disparités en fonction des systèmes de culture, les parcelles en terrain peu profond et non irriguées n'atteindront probablement pas la lipogénèse complète (Graphique 1). Mais les conditions climatiques sont optimales pour une poursuite de celle-ci, accompagnée d'une progression de la maturité organoleptique. Il est donc primordial de récolter rapidement pour que les huiles soient en conformité avec le profil « Fruité Vert » de l'AOP locale.

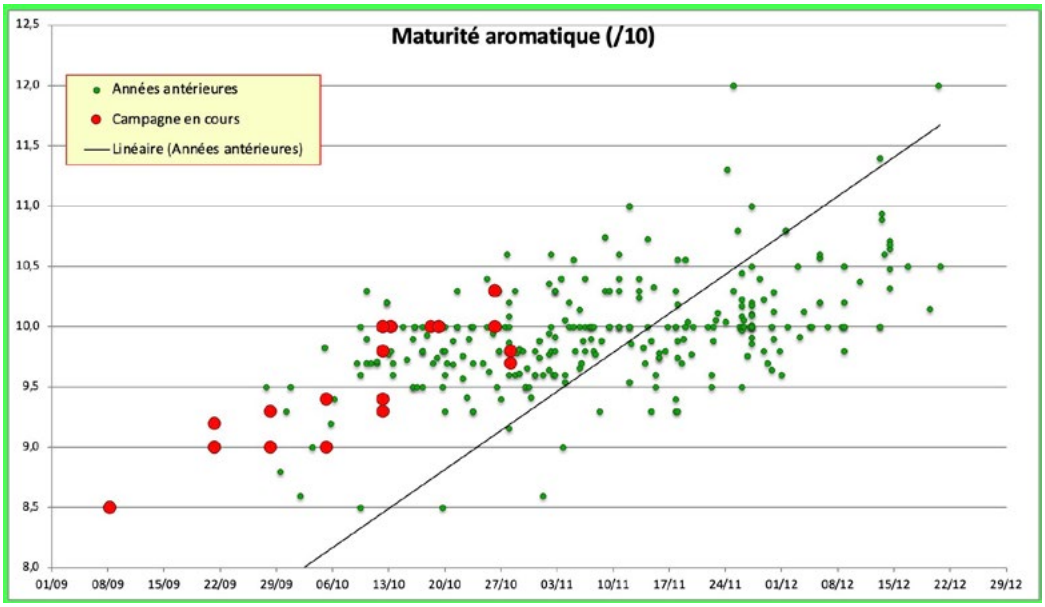


Graphique 1 : taux de lipogénèse sur Aglandau dans les Alpes-de-Haute-Provence en fonction des dates, par rapport aux années antérieures.

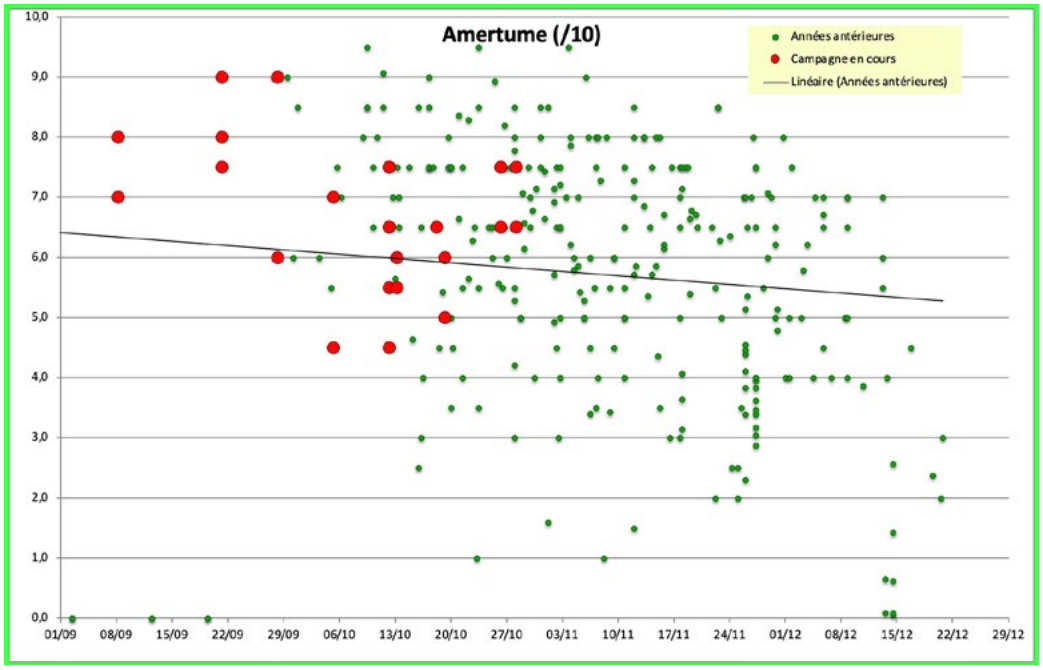
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.

PICHOLINE

Cette variété tardive est maintenant nettement en phase d'aboutissement de sa maturité. Néanmoins, la prise en compte du paramètre organoleptique présente une difficulté spécifique : l'alternative « fruité optimal » / « amertume acceptable » est très marquée. En effet, la plupart des échantillons de la semaine donnent des fruités très harmonieux et très typiques (Graphique 2), mais avec une amertume très prononcée qui peut se révéler déplaisante pour certains consommateurs (Graphique 3). Selon nous, la bonne stratégie est de commencer la récolte au plus tôt. Au fur et à mesure de l'avancement vers les basses températures, l'amertume va diminuer et le rendement va augmenter et, sur l'ensemble de la récolte, le profil devrait s'équilibrer.



Graphique 2 : maturité aromatique en avance cette année sur Picholine.

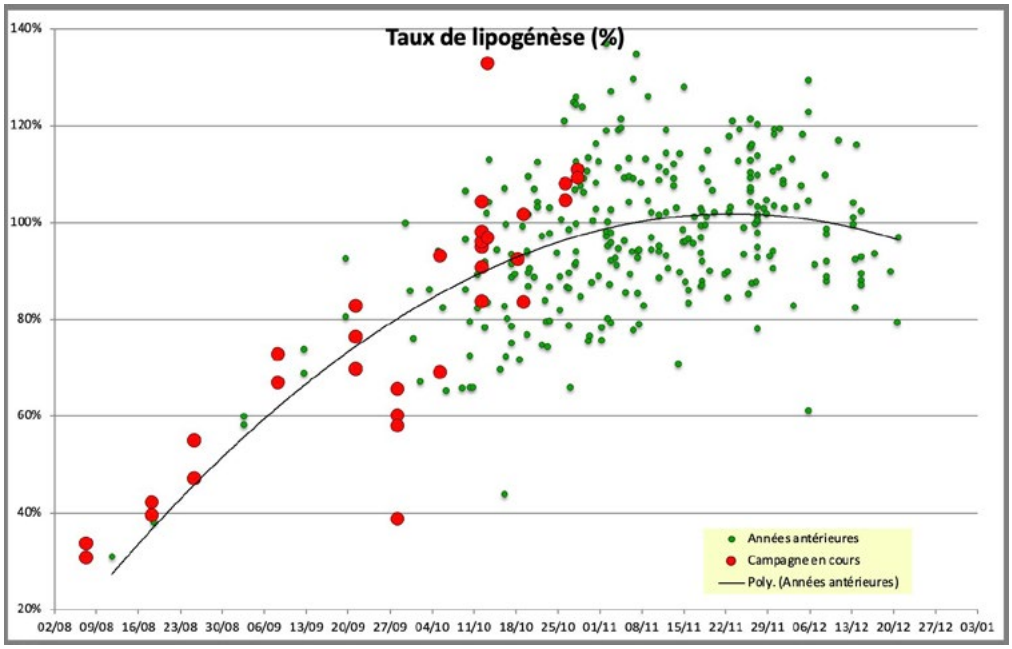


Graphique 3 : amertume élevée sur Picholine cette année.

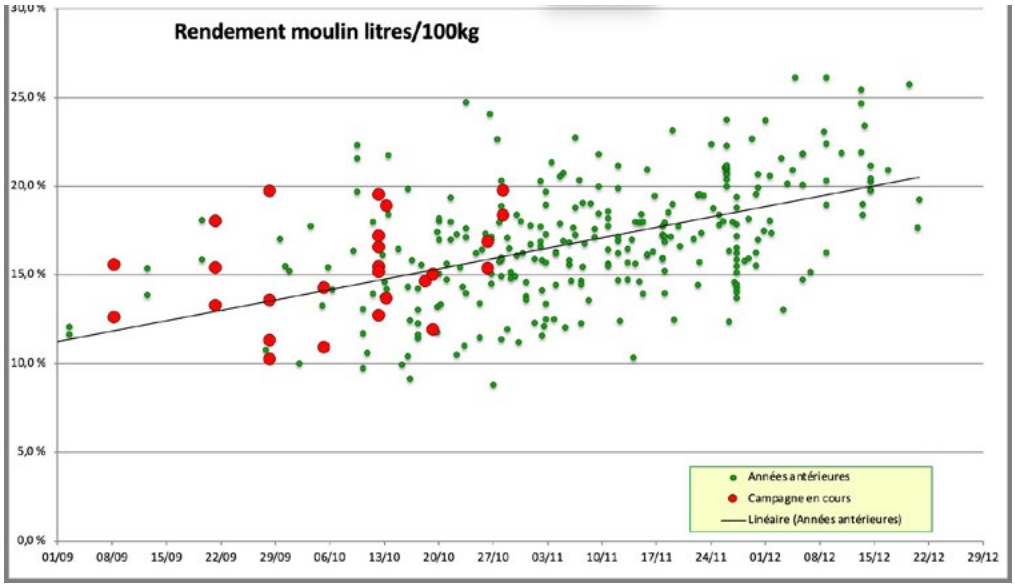
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.

La lipogénèse est bien avancée (graphique 4), ce qui devrait conduire a des rendements élevés lorsque la teneur en eau aura diminué, puisqu'à ce jour la progression est tout à fait satisfaisante (graphique 5), alors que les teneurs en eau restent encore très élevées. Attention cependant aux risques de gel, qui comme chaque année augmentent notablement sur la dernière semaine de novembre.



Graphique 4 : progression de la lipogénèse sur Picholine dans le Gard.

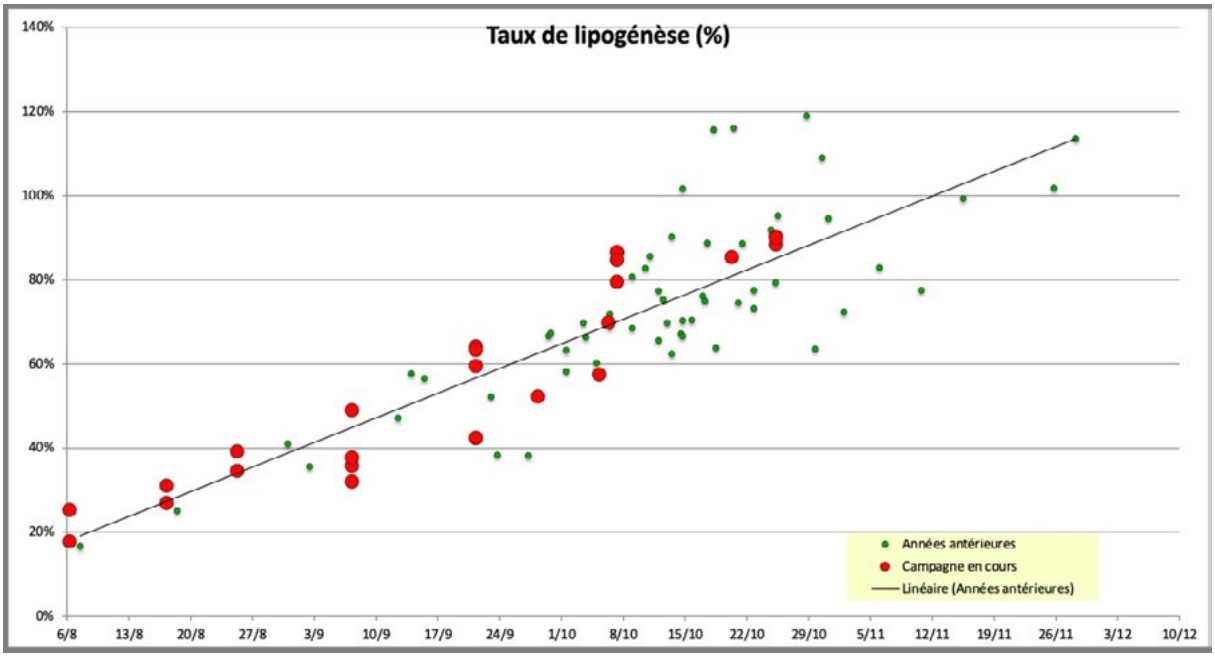


Graphique 5 : progression des rendements en huile sur Picholine dans le Gard.

KORONÉIKI

Cette variété assez tardive à petits fruits va atteindre son maximum théorique de lipogénèse d'ici une semaine environ (grpahique 6), mais les profils organoleptiques sont déjà bien à point. Il convient donc de récolter rapidement pour un bon compromis.

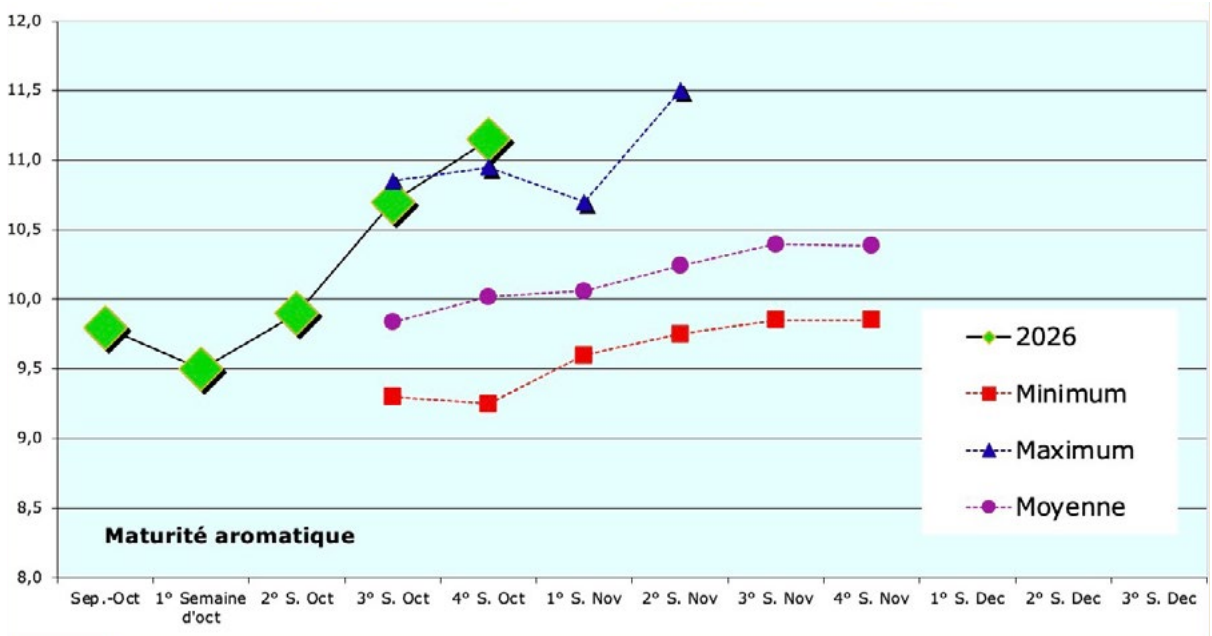
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.



Graphique 6 : progression régulière de la lipogénèse sur Koronéiki.

TANCHE

Cette variété est l'une des plus précoces parmi les variétés françaises, mais son terroir d'altitude retarde nettement sa maturité. Néanmoins cette année semble l'une des plus en avance jamais enregistrée (graphique 7). Nous avons déjà des échantillons en sumaturité pour l'huile, alors que la récolte pour la table est encore loin du fait de la nécessité d'avoir des olives fripées pour l'AOP. L'ouverture de la campagne étant prévue le 2 novembre, il est important de démarrer tout de suite pour limiter les risques de chutes, les huiles en sumaturité mais aussi les dégâts de mouches qui sont plus marqués que dans d'autres régions.



Graphique 7 : maturité aromatique très en avance sur Tanche par rapport aux années antérieures

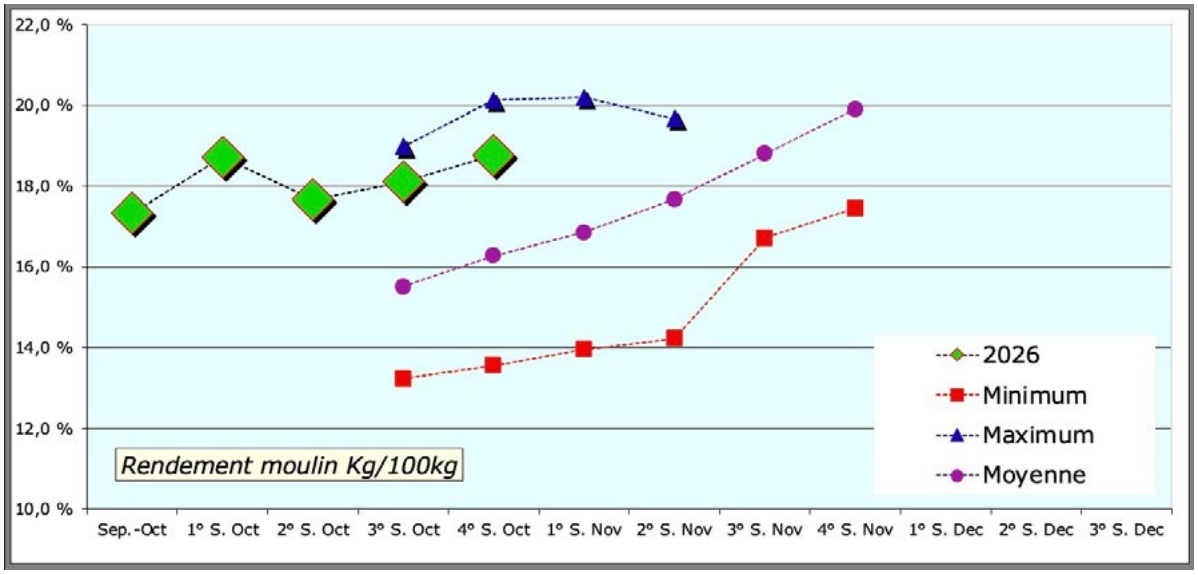
Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou 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.

Le rendement biologique ou rendement physiologique (huile /matière sèche non grasse) est aussi très en avance par rapport aux années antérieures comme nous pouvons le voir sur le graphique 8 ci-dessous.

Graphique 8 : rendement biologique ou physiologique très au dessus des maxima des années antérieures sur Tanche.

Les rendements en huile sont toutefois un peu moins exceptionnels (graphique 9), à cause d'une teneur en eau encore très élevée. Mais justement, celle-ci-est un facteur supplémentaire de risque de dégradation pour les grosses olives, il convient donc de s'accommoder de ces rendements si on ne veut pas perdre en qualité et en chutes de fruits.



Graphique 9 : rendements en huile sur Tanche par rapport aux années antérieures.

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