InfOlive

Entretien et culture de l'Olivier

2026



Bulletin de préconisation n°20 du 13/11/26

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 dans l'ensemble des secteurs oléicoles. **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 toujours bas, laissant supposer que l'essaimage 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.

Bactériose

Lors des récoltes, des 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 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

Les pluies compliquent la récolte et les caractéristiques organoleptiques en pâtissent. Avec les températures élevées, le fruité continue à évoluer et peut devenir trop mûr, mais l'amertume peut se renforcer.

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

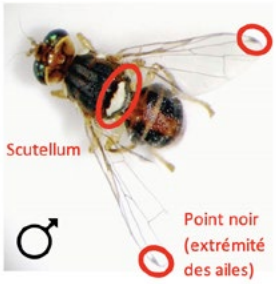
Travaux financés par l'Union européenne, FranceAgriMer et France Olive Production.



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°20, les piégeages sont plutôt faibles à moyens. Il 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.

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.

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 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°20, le risque œil de paon est **modéré** à **fort**. Le risque cercosporiose est **modéré** à **fort**, sauf sur les secteurs tardifs d'altitude où les températures rendent ce risque **faible**.

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 !

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°20, 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.

Le réseau d'observations montre des niveaux de captures toujours bas, laissant supposer que l'essaimage est 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 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 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.

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.

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)

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.

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.



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 se sont fortement dégradées pour le bon déroulement de la récolte. Non seulement le retard s'accumule, mais le profil des huiles se déteriore. Un point positif subsiste néanmoins : les températures élevées permettent une poursuite de la lipogénèse, donc une augmentation de la production d'huile. Mais cela ne se constate pas directement, car les rendements en huile au moulin sont en baisse à cause de l'augmentation de la teneur en eau !

Le fruité continue d'évoluer. Pour les variétés les plus tardives, Olivière ou Picholine par exemple, cela n'est pas forcément négatif. Les échantillons triturés cette semaine ont donné des huiles exceptionnelles. Mais pour les variétés moins tardives, y compris Aglandau qui est très en avance cette année, le fruité prend actuellement des notes de surmaturité, perd en harmonie et en intensité. Mais le plus grave inconvénient est l'augmentation de l'amertume dans certains cas. Contrairement à l'amertume « initiale » que l'on trouve en début de saison et qui tend à diminuer avec l'avancement en maturité, l'amertume acquise plus tardivement mettra plus longtemps à s'estomper.

Pour la Tanche dans le Nyonsais, la maturité avance toujours mais certaines parcelles en forte charge donnent des fruités encore très verts. Lorsque la coloration n'atteint pas 40-50%, il est préférable de laisser mûrir.

Pour les variétés précoces comme la Salonenque et le Bouteillan, cette période de pluie n'est pas du tout favorable car elle repousse encore une récolte qui aurait dû être faite plus tôt. Le fruité se dégrade nettement, surtout s'il y a quelques dégâts de mouche. De plus les olives les plus grosses tombent, et donc ce qu'on aurait pu gagner en rendement/ha disparaît.

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