

GUIDE DES BONNES PRATIQUES

LIMITER LA DISSÉMINATION D'*ACUTASPIS PAULISTA*

DE LA RÉCOLTE DES OLIVES À LA TRITURATION AU MOULIN

LES 10 RÈGLES D'OR

- 1 Identifier les parcelles à risque avant récolte.
- 2 Récolter les zones saines avant les zones contaminées
- 3 Ne pas mélanger les lots sans traçabilité et conserver la traçabilité jusqu'au moulin
- 4 Limiter le transport de feuilles et rameaux avec les olives (effeuiller si possible sur les parcelles et bâcher les lots contaminés lors du transport)
- 5 Identifier chaque chargement par son origine.
- 6 Séparer les lots à risque.
- 7 Évacuer et détruire rapidement les résidus végétaux (dans la parcelle et au moulin)
- 8 Nettoyer le matériel entre lots lorsque nécessaire (passage d'un lot contaminé à un lot sain)
- 9 Porter une attention particulière aux équipements de récolte (passage d'une parcelle contaminée à une parcelle saine)
- 10 Signaler toute suspicion.

RECOMMANDATIONS

Avec les connaissances actuelles, la mesure la plus appropriée consiste à **empêcher le déplacement de matériel végétal infesté** (fruits, feuilles, rameaux, ...) et à **réduire les possibilités de transfert indirect par les résidus**. La bonne organisation des chantiers de récolte, la gestion des équipements de récolte et du moulin sont primordiales.

Ce guide des bonnes pratiques est construit autour d'un principe simple : « ne pas déplacer la cochenille, ni les supports végétaux susceptibles de la porter ». La séparation des lots, la traçabilité et le nettoyage des résidus et leur destruction sont les trois leviers organisationnels les plus faciles à déployer immédiatement.

RÉSUMÉ

Acutaspis paulista (la cochenille pauliste) est une cochenille diaspine (à bouclier) récemment détectée en France et en Europe (Espagne) principalement sur olivier mais aussi sur d'autres plantes hôtes (car c'est une espèce polyphage). Elle est considérée par France Olive comme un ravageur émergent présentant un risque important pour filière oléicole (dégâts importants sur les vergers contaminés). Les foyers signalés en 2025 dans le Var et en 2026 dans les Pyrénées-Orientales justifient une approche de biosécurité visant à limiter les déplacements de matériel végétal infesté pendant la récolte et son acheminement vers le moulin.

Les observations réalisées depuis deux ans sur les vergers contaminés montrent que cette espèce est présente essentiellement sur les feuilles et fruits, et que la dispersion peut se produire par des plantes ou parties de plantes infestées. En revanche, les données publiées ne permettent pas actuellement de quantifier le risque spécifique associé aux caisses, remorques, filets, matériel de récolte ou lignes de réception du moulin. Ces vecteurs doivent donc être traités comme des voies potentielles de transfert indirect (même si cette vection n'est pas totalement démontrée).

La stratégie recommandée repose sur cinq principes : identifier les parcelles à risque, séparer et tracer les lots, réduire le transport de débris végétaux, nettoyer les équipements lors des changements de statut sanitaire, et maintenir une procédure de signalement et de retour d'expérience.

1. PÉRIMÈTRE ET OBJECTIF

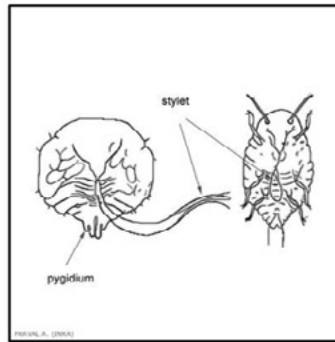
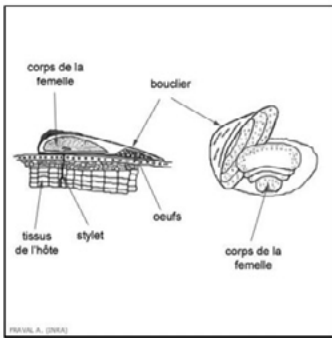
Ce guide des bonnes pratiques porte exclusivement sur la période comprise entre la préparation de la récolte et la fin de la réception/trituration des olives au moulin. Elle ne constitue pas une fiche de lutte phytosanitaire contre la cochenille. L'objectif est de réduire la probabilité qu'un lot provenant d'un foyer contribue à déplacer la cochenille vers une autre parcelle, une autre exploitation ou un autre site.

Le périmètre comprend :

- parcelle et préparation du chantier de récolte ;
- matériel de récolte et opérateurs ;
- filets, caisses, palox, bennes et remorques ;
- chargement et transport des olives ;
- réception au moulin ;
- effeuillage, lavage et alimentation de la chaîne ;
- gestion des résidus végétaux et des sous-produits au moulin ;
- traçabilité et gestion d'une suspicion.



2. ÉTAT DES CONNAISSANCES UTILES À L'ANALYSE DU RISQUE



2.1 PRÉSENCE SUR DIFFÉRENTS ORGANES

Toutes les observations réalisées en France mais également dans les autres pays concernés par cette problématique de cochenille (Espagne, Chili...) confirment qu'*Acutaspis paulista* est présente principalement sur feuille et fruits. Il est évident également qu'en période d'essaimage les jeunes larves de cochenille transitent forcément sur les rameaux et les branches à la recherche d'un site de fixation (seuls les jeunes stades larvaires sont mobiles) pour s'alimenter et finir leur cycle de développement.

Conséquence pour la récolte : le risque ne doit pas être raisonné uniquement à partir de la présence de cochenilles sur les olives. Les feuilles et petits fragments de rameaux accompagnant les olives constituent des supports biologiques plausibles.

2.2 STADE MOBILE

En période d'essaimage ([voir les Bulletins de Santé du Végétal - BSV](#)) les jeunes larves mobiles (« stade baladeur ») se déplacent sur la plante avant de se fixer définitivement pour s'alimenter et continuer leur cycle biologique. La Chambre d'agriculture du Var, en partenariat avec France Olive, a mis en place une méthode de capture des larves mobiles pour identifier, sur plusieurs parcelles oléicoles du Var, les périodes d'essaimage. Ces informations sont diffusées dans les BSV. Les périodes d'essaimage doivent donc être intégrées à l'évaluation du risque. Toutefois la naissance des jeunes larves (éclosion des œufs) commence avant les périodes d'essaimage. Avant de se déplacer ces larves peuvent rester un certain temps (non encore déterminé) à l'abri sous le bouclier de leur mère. L'action mécanique de la récolte peut décoller les cochenilles femelles fixées sur des organes végétaux et libérer les jeunes larves qui chercheront de fait un lieu de fixation. Cette situation doit également être intégrée à l'évaluation du risque.

2.3 NIVEAU DE CONNAISSANCE EN FRANCE

Cette cochenille, originaire d'Amérique latine, est un ravageur émergent en France et en Europe (pour l'instant Espagne). Les données sur son cycle biologique et son impact sont encore limitées. Cette cochenille n'est pas réglementée en France ni en Europe, mais France Olive incite vivement les producteurs et mouliniers à faire remonter leurs observations et suspicions afin de mieux connaître la dissémination de cette cochenille sur notre territoire. Pour cela une enquête, réalisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Var, est diffusée chaque année dans les moulins et sur les divers outils de communication de France Olive et de la Chambre d'agriculture du Var. N'hésitez pas à apporter votre contribution pour le collectif.

3. PRINCIPE DE CLASSEMENT DES VOIES DE DISSÉMINATION

Le classement ci-dessous distingue le niveau de risque opérationnel du niveau de preuve scientifique. Cette distinction est essentielle : une mesure peut être pertinente en biosécurité sans que le vecteur ait déjà été démontré pour cette espèce dans les conditions exactes de récolte oléicole.

Voie / support	Risque opérationnel	Niveau de preuve	Mesure prioritaire
Olives portant des cochenilles	Elevé	Documenté : fruits hôtes	Séparation et traçabilité des lots
Feuilles infestées mélangées aux olives	Elevé	Documenté : feuillage hôte	Effeillage sur les parcelles pour limiter le transport de matériel végétal contaminé / destruction rapide des résidus végétaux au moulin (brûlage)
Larves mobiles sur végétal	Elevé pendant l'essaimage	Documenté biologiquement ; suivi en France	Vigilance renforcée pendant les périodes d'essaimage
Filets de récolte	Potentiel	Non démontré	Commencer la récolte par les parcelles saines / nettoyage mécanique avant passage d'un foyer à une parcelle saine
Peignes / secoueurs / récolteuses mais aussi vêtements des récolteurs	Potentiel	Non démontré	Commencer la récolte par les parcelles saines / Inspection + élimination des débris + nettoyage
Caisses / palox / bennes	Potentiel	Non démontré	Commencer la récolte par les parcelles saines / Réserver des contenants pour les parcelles infestées / Inspection + élimination des débris + nettoyage / Bâcher les contenant avec du matériel contaminé pendant le transport
Remorque / véhicule	Potentiel	Non démontré	Commencer la récolte par les parcelles saines / Inspection + élimination des débris + nettoyage
Zone de réception du moulin	Potentiel	Non démontré	Éviter le stockage de lots d'olives contaminés / Gestion des lots et nettoyage des résidus
Convoyeurs / trémie / effeuillage	Potentiel	Non démontré	Nettoyage inter-lots selon procédure
Lavage des olives	À étudier	Données spécifiques insuffisantes	Ne pas considérer le lavage comme mesure phytosanitaire validée / gestion de l'eau de lavage
Sous-produits de trituration	À déterminer	Données spécifiques insuffisantes	Détruire rapidement (brûlage) les résidus végétaux lié à l'effeuillage des lots d'olives contaminés

4. ANALYSE PAR ÉTAPE DE LA CHAÎNE

4.1 AVANT RÉCOLTE - QUALIFICATION DE LA PARCELLE

Risque : introduction d'un foyer dans le circuit de récolte sans qu'il soit identifié.

Mesures proposées : réaliser une observation sanitaire avant le chantier ; noter la présence/absence de foyers ; identifier les parcelles présentant une suspicion ou une infestation confirmée ; transmettre l'information au responsable du chantier de récolte et au moulin.

Un système de classement des parcelles selon 3 niveaux peut être mis en place :

Niveau	Situation de la parcelle	Conduite à tenir
Faible	Aucun foyer observé	Récolte normale + mesures générales d'hygiène
Surveillance	Présence ponctuelle de cochenilles	Renforcer inspection et nettoyage du matériel
Foyer	Présence importante sur fruits/feuilles	Récolte séparée + circuit spécifique + nettoyage renforcé

Priorité :  très élevée

4.2 ORGANISATION DE L'ORDRE DES CHANTIERS

Risque : transfert mécanique de débris ou de matériel biologique d'une parcelle infestée vers une parcelle non infestée.

Mesure proposée : lorsque l'organisation le permet, traiter d'abord les parcelles à risque puis en fin de séquence les parcelles saines (dans l'ordre : parcelles **niveau Foyer** > Parcelles **niveau Surveillance** > Parcelles **niveau Faible**) si impossible prévoir un nettoyage important du matériel et des hommes (vêtement) avant retour sur une parcelle sans foyer.

Priorité :  élevée

4.3 RÉCOLTE

Risque principal : mobilisation de feuilles, fragments de rameaux et fruits portant des individus. Le risque est particulièrement important lorsque le feuillage et les petits rameaux sont abondants dans le flux récolté.

Mesures proposées : limiter autant que possible l'entraînement de végétal non nécessaire ; ne pas déplacer volontairement les résidus d'un foyer ; éviter le dépôt de résidus contaminés dans une autre parcelle.

Priorité :  très élevée

4.4 FILETS ET MATÉRIELS DE CONTACT

Risque principal : transfert indirect par le matériel de récolte (résidus de végétaux adhérents) ou les vêtements des opérateurs. Ce mécanisme de transfert n'est actuellement pas démontré spécifiquement pour *A. paulista* ; il doit être considéré comme une voie potentielle de biosécurité.

Mesures proposées : Utilisation spécifique de matériel pour les secteurs contaminés (filets) ; inspection visuelle et retrait des débris ; nettoyage soigné avant changement de statut sanitaire.

Priorité :  élevée par précaution

4.5 CONTENANTS

Risque principal : présence de feuilles, brindilles ou fruits résiduels provenant du lot précédent ; présence de larves mobiles tombées sur les contenants (presque impossible à l'œil nu sauf peut-être sur des contenants de couleurs foncée)

Mesures proposées : Réserver des contenants pour les parcelles contaminées ; vider complètement les contenants ; retirer les résidus végétaux ; nettoyer et encore plus soigneusement si passage d'un foyer à un lot non infesté ; maintenir l'identification de l'origine du lot.

Priorité :  élevée par précaution

4.6 TRANSPORTS

Risque principal : déplacement d'olives et de matériel végétal accompagnant le chargement. La réglementation chilienne de 2023 retient explicitement le transport volontaire ou involontaire de matériel végétal comme facteur d'augmentation de la dispersion.

Mesures proposées : identifier les lots (contaminés ou non), transporter et conserver les lots contaminés séparément ; Bâcher les lots contaminés pour éviter les pertes de matériel végétal ou de larves mobiles pendant le transport ; nettoyer les zones ayant reçu des lots contaminés.

Priorité :  très élevée

4.7 RÉCEPTION AU MOULIN

Risque principal : mélange de lots et accumulation de feuilles/rameaux dans la zone de réception.

Mesures proposées : enregistrer l'origine ; éviter le mélange physique inutile ; prévoir une procédure spécifique pour les lots à risque ; évacuer régulièrement les résidus végétaux et les détruire rapidement (brûlage).

Priorité :  élevée

4.8 EFFEUILLAGE, LAVAGE ET ALIMENTATION DE LA CHAÎNE

Risque principal : transfert de débris végétaux d'un lot vers le suivant. Stockage des résidus végétaux aux moulins sans destruction. Le risque de transfert de la cochenille par les surfaces de la chaîne n'est pas démontré pour *A. paulista*.

Mesures proposées : Traiter les lots contaminés en dernier au moulin ; considérer les résidus végétaux comme le vecteur prioritaire à maîtriser ; mettre en place une procédure de nettoyage inter-lots lorsque le niveau de risque le justifie. Ne pas présenter le lavage comme une méthode d'élimination validée de la cochenille.

Priorité :  élevée par précaution

4.9 GESTION DES RÉSIDUS VÉGÉTAUX

L'Administration Chilienne (au Chili *A. paulista* est considérée comme un organisme de quarantaine) prévoit l'élimination des résidus de taille, d'éclaircissage et résidus végétaux positifs dans son programme d'urgence car elle considère le matériel végétal et son transport comme un facteur d'augmentation du risque de diffusion de cette cochenille

Risque principal : Transfert d'un résidu végétal issu d'un foyer vers une zone saine sans maîtrise du risque.

Mesures proposées : Ne pas transporter de résidus végétaux d'une zone contaminée vers une zone saine. Ne pas stocker les résidus végétaux (effeuillage) provenant de lot contaminé et les détruire rapidement (brûlage).

Priorité :  élevée

5. MATRICE DE PRÉVENTION

Moment	Action minimale	Action renforcée si foyer	Responsable
Avant récolte	Informar l'équipe de l'origine des lots	Qualifier la parcelle et signaler la suspicion	Oléiculteur / chef de chantier
Début chantier	Inspection rapide du matériel	Nettoyage préalable si matériel provenant d'un foyer	Chef de chantier et équipe de récolte
Récolte	Limiter les débris végétaux	Éviter tout déplacement de résidus vers une parcelle saine Utiliser du matériel spécifique (vêtement, matériel et contenants) pour les zones contaminées	Chef de chantier et Équipe de récolte
Chargement	Lot identifié	Séparer physiquement les lots à risque	Producteur / Transporteur
Transport	Limiter les pertes de végétal	Bacher les lots contaminés Nettoyage du véhicule si résidus importants	Transporteur
Réception moulin	Enregistrer l'origine	Circuit ou créneau spécifique si possible	Moulin
Entre lots	Évacuer et détruire les résidus	Nettoyage inter-lots après lot à risque	Moulin
Fin de journée	Nettoyage courant	Inspection des zones de contact et évacuation/ destruction des résidus	Moulin
Suspicion	Ne pas banaliser le signalement	Isoler/identifier le lot	Responsable désigné



Un **état des lieux exhaustif** de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole est réalisé conjointement par la Chambre d'Agriculture du Var, France Olive, le CIVAM des Bouches du Rhône et la Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes. Participez à ce recensement 2026 en répondant au questionnaire disponible via ce lien : <https://paca.chambres-agriculture.fr/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/alertes-cochenilles-en-oleiculture-recensement-filiere-pour-la-recolte-2025>