

Itinéraire technique de la conduite du verger

OPERATION	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
TAILLE			Taille d'entretien				Taille des gourmands					
ENTRETIEN DU SOL				Broyage de l'herbe ou griffonnage	Désherbage chimique sur le rang	Broyage de l'herbe ou griffonnage				Broyage de l'herbe		
FUMURE MINÉRALE	Analyses de sol tous les 4 ans		Azote Phosphore		Azote Potassium		Sur arbres irrigués uniquement : apports d'azote et de potassium par fertigation			Potassium en cas de forte récolte		
FUMURE ORGANIQUE		Engrais organiques, composts végétaux, fumiers...		Compost de végétaux ou de grignons							Apport de matières organiques faiblement dégradées: grignons, margines, marc de raisin...	
IRRIGATION				Entretien du réseau d'irrigation		Arrosage des oliviers Nettoyage des filtres				Mise du réseau d'irrigation en hors-gel		
COCHENILLE NOIRE		Comptages des larves (brun clair)					Traitement si nécessaire	Traitement si nécessaire				
TEIGNE DE L'OLIVIER		Comptages des feuilles minées			Traitement à partir de 10% de feuilles minées, au stade gonflement des boutons floraux							
MOUCHE DE L'OLIVE						Traitement à chaque période de risque selon les piègeages et les avertissements - Suivre les conseils du bulletin Infolive						
ŒIL DE PAON OU CYCLOCONIUM			Couverture pendant toute la saison Suivre les conseils du bulletin Infolive					Couverture pendant toute la saison Suivre les conseils du bulletin Infolive				
RAVAGEURS et MALADIES SECONDAIRES			Pyrale du jasmin et Otiorrhynque: période à risques - surveiller les vergers jeunes					Pyrale du jasmin: traiter à partir de 10% de pousses atteintes				
				Psylle: pas de traitements nécessaires								
			Neïroun: couper la branche en dessous du dernier point de sciure observée et brûler									
			Verticilliose: mesures prophylactiques, gérer l'enherbement									
RECOLTE OLIVES DE TABLE		Olives noires							Olives vertes (Salonenque, Lucques, Belgentiéroise, Picholine...)		Olives noires (Tanche, Cailletier...)	
RECOLTE OLIVES A HUILE	Récolte selon la maturité des olives et le fruité de l'huile souhaité											