

INFO LIVE

ENTRETIEN ET CULTURE DE L'OLIVIER

InfOlive n°25 du 18 octobre 2014

Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte
d'Azur, Rhône-Alpes

Mouche de l'olive

Fin des traitements dans la plupart des secteurs

Travaux réalisés grâce
à la contribution
(CVO) collectées par
les ateliers de
transformation



FranceAgriMer

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 l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL). 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.

Une partie des Travaux sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n° 867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N° 1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n° 1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/01.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



LE DÉPARTEMENT



Mouche de l'olive

Évaluation du risque¹: diminution du risque

Avec la baisse des températures les pontes actuelles ne peuvent plus arriver à terme pour causer des dégâts. Ceux-ci progressent néanmoins car ils résultent du cycle précédent, il s'agit du pourrissement de l'olive après que la larve soit arrivée à son terme. Actuellement dans la plupart des régions les larves ne se pupifient plus dans les fruits mais sortent pour se nymphoser dans le sol.

Préconisations : Récoltez au plus tôt

En récoltant immédiatement vous mettez votre récolte à l'abri et limitez le pourrissement des olives. Il est désormais inutile de prévoir un traitement ni larvicide, ni adulticide, ni en barrière minérale, sauf pour les olives de table à récolter en noir et très tardivement.

Il ne faut pas utiliser les olives tombées par l'action de la mouche. Celles-ci donnent des huiles à l'indice de peroxyde et à l'acidité supérieures aux limites de la catégorie "Huile d'olive Vierge" (huile lampante).

Maturité et récolte précoce

Dans les secteurs précoces ou pour les olives précoces, les olives sont maintenant en surmaturité et produisent des huiles au fruité mûr très atténué. Dans le sud du Var le Cayon produit des fruités très mûrs, en voie d'extinction. Dans les Bouches-du-Rhône, la Salonenque est en nette surmaturité, la récolte devrait être terminée. L'Aglandau avance très rapidement, le caractère "fruité vert" s'amenuise. La Verdale des Bouches-du-Rhône a déjà un fruité très faible, elle doit être récoltée en urgence.

Dans les secteurs plus tardifs où les olives sont encore sur les arbres, la lipogénèse progresse rapidement, mais les rendements sont encore très bas car la teneur en eau est beaucoup plus élevée que d'habitude. Par exemple, à cette date dans les Alpes de Haute Provence, la teneur en eau moyenne sur les campagnes antérieures est de 53%, alors qu'aujourd'hui elle est de 62%. Dans le Languedoc, des Lucques déjà très mûres restent à 68% d'humidité. Dans cette configuration, le rendement au moulin ne peut évidemment pas être élevé. Cependant, la quantité d'huile et la lipogénèse sont normales, et même très en avance pour les zones précoces. La maturité aromatique est très avancée, c'est à dire que les olives à fruité habituellement vert en cette saison commencent à donner du fruité mûr.

Dans le Vaucluse l'Aglandau est à point pour la production de fruité vert intense, il n'y a pas d'urgence à récolter sauf si les attaques de mouches ont laissé des dégâts.

Dans le Languedoc, la Verdale de l'Hérault est à point pour la récolte aussi bien du point de vue de la lipogénèse que du point de vue organoleptique. L'échantillon témoin analysé atteint 14% de rendement en huile ce qui est particulièrement élevé pour cette variété à très forte teneur en eau (70%), surtout à cette date. L'Olivière fait partie des variétés relativement peu en avance du point de vue organoleptique. Quelques rares échantillons analysés montrent les arômes typiques de la variété, mais plusieurs montrent des arômes très verts et une amertume très intense. La récolte doit cependant être réalisée si le niveau d'attaque de mouche est élevé et que les dégâts sont irréversiblement enclenchés.

Dans le Gard, la Picholine montre des arômes assez avancés, une amertume encore élevée et une lipogénèse réalisée à 80-85%. Il n'y a pas d'urgence à récolter des olives saines mais pour des olives ayant subi une forte attaque de mouche il est préférable de récolter au plus tôt.

¹ **Observations et évaluation du risque** : les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV), sur le site de l'Afidol, rubrique Gestolive, ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin Infolive. Les modèles mouches de l'olive et œil de paon du SRAL servent à l'évaluation du risque.

_____ : les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 12 septembre 2006 relatif 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.