





ET DE LA PÉCHE

# **O**LÉICULTURE

Bulletin élaboré sur la base des observations réalisées dans le cadre du réseau Provence Alpes Côte d'Azur

Bulletin également disponible sur le site : http://www.draaf.paca.agriculture.gouv.fr



Bulletin n° 10 26 février 2010

# Climatologie

Les températures de cette fin octobre sont en dessous des normales de saison.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (<u>www.afidol.org</u>)

### Mouche de l'olive

Malgré les températures fraîches, les captures restent stables. Les conditions sont cependant de moins en moins favorables au développement de la mouche. Il n'y a plus de risque d'expansion de ce ravageur pour cette saison.

On observe actuellement:

- à moins de 150 m d'altitude, le 4<sup>ème</sup> vol se termine. Il n'y aura pas de 5<sup>ème</sup> vol, sauf localement sur les Alpes-Maritimes et la Corse si les températures se radoucissent.
- entre 150 et 300 m d'altitude, le 4<sup>ème</sup> vol est en cours. Il n'y aura pas de 5<sup>ème</sup> vol.
- entre 300 et 450m d'altitude, le 3<sup>ème</sup> vol est toujours en cours et un 4<sup>ème</sup> vol pourrait apparaître fin octobre dans des zones très douces (Pyrénées-Orientales, Alpes-Maritimes, Corse).
- à plus de 450 m d'altitude, le 3<sup>ème</sup> vol est en cours et diminue légèrement d'intensité. Il n'y aura pas de 4<sup>ème</sup> vol.

Le seuil de dégâts acceptable pour l'huile à la récolte est de <u>10% de fruits avec des trous de sortie</u>. Pour les olives de table noires, le seuil est à 2% de fruits avec des trous de sortie.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (www.afidol.org)

# Œil de paon

Les conditions climatiques sont moins favorables au développement du champignon. Le taux d'infestation (taches visibles) reste faible et les taches des contaminations de début octobre vont mettre plus de temps à apparaître (novembre, voire à la fin de l'hiver). Les pluies de ce week-end n'ont pas été contaminatrices, en raison des températures basses au moment de la pluie (< 9°C) et le vent violent localement a limité l'hygrométrie ambiante.

Voir les graphiques sur le site internet de l'AFIDOL (<u>www.afidol.org</u>)

DIRECTEUR DE PUBLICATION
MONSIEUR ANDRÉ PINATEL
Président de la Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur
Maison des Agriculteurs - 22, Avenue Henri Pontier
13626 - AIX EN PROVENCE CEDEX 1
contact@paca.chambagri.fr
04 42 17 15 00

Référent filière et répacteur de ce bulletin
Jean-Michel DURIEZ
AFIDOL - Maison des Agriculteurs
22, Avenue Henri Pontier
13626 - Aix en Provence Cedex
jean-michel.duriez@afidol.org
04 42 23 01 92 http://www.afidol.org

#### **Brunissement**

Des dégâts sont recensés sur des vergers sensibles (Salonenque, Aglandau, Bouteillan et Tanche). Les températures froides vont limiter le développement de la maladie. Pour limiter l'effet du brunissement sur la qualité de l'huile, il faut récolter sans tarder les vergers atteints.

## Maturité des fruits

Le Programme "Assistance Technique Maturité", que réalise le CTO pour l'AFIDOL dans le cadre d'Olea 2020, financé par l'UE et France-AgriMer a permis d'analyser divers échantillons d'olives.

Le climat actuel permet une progression modérée de la lipogénèse sans modification substantielle des profils organoleptiques. Tout va donc pour le mieux, mais nous conservons sur le plan organoleptique les caractéristiques d'une année précoce, pour de nombreuses variétés. Les variétés Cayon, Salonenque, sont à récolter en urgence. La variété Aglandau est une variété plus tardive mais montre fréquemment des signes de bonne maturité, il faut donc récolter sans tarder les parcelles les plus en avance, et prévoir une récolte plus précoce que les autres campagnes.

Par contre, les échantillons de variétés Olivière, Picholine, Koronéiki que nous avons pu analyser donnent des huiles encore très vertes.

Nous rappelons que les huiles de début de saison seront les huiles qui auront les meilleures capacités de conservation, et que dans une perspective d'une commercialisation tout au long de l'année, il est important de s'assurer qu'une part de l'huile produite ait un niveau d'antioxydants naturels suffisants.

Les observations contenues dans ce bulletin ont été réalisées par les partenaires suivants : Chambres d'agriculture des Alpes-Maritimes, Var, Vaucluse, CIVAM des Bouches-du-Rhône, CETA d'Aubagne, GRCETA de Basse-Durance, Groupement des oléiculteurs des Alpes-de-Haute-Provence, du Vaucluse, CIRAME.

COMITE DE REDACTION DE CE BULLETIN: Célia Gratraud (CTO), Maud Cuchet (CA06), Rémi Pécout (CA83), Séverine Cauhapé (Civam 13), Isabelle Casamayou (GO84), Christian Pinatel (CTO), Alex Siciliano (GO04),

N.B. Ce Bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles réalisées sur un réseau de parcelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire, celle-ci ne peut pas être transposée telle quelle à chacune des parcelles. La Chambre régionale d'Agriculture et l'ensemble des partenaires du BSV dégagent toute responsabilité quant aux décisions prises pour la protection des cultures. La protection des cultures se décide sur la base des observations que chacun réalise sur ses parcelles et s'appuie, le cas échéant, sur les préconisations issues de bulletins techniques.