



Travaux financés par l'Union Européenne, FranceAgriMer, et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive.

Dans le cadre réglementaire (UE) n°1118/2011 de la Commission du 9 Août 2011 modifiant le règlement (UE) n°1118/2011 et complétant le règlement (UE) n°1118/2011 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'Huile d'Olive et des Olives de Table, et le règlement d'exécution (UE) n°1119/2011 de la Commission du 9 Août 2011, modifiant le règlement d'exécution (UE) n°1119/2011 et portant modalités d'application du règlement (UE) n°1118/2011 du Parlement Européen et du Conseil, et de l'ajout (UE) n°1119/2011 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les inspections de terrain, pour soutenir les secteurs de l'Huile d'Olive et des Olives de Table.



ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
APICOM CERTIFICATION
www.afnor.org
Conseil-Formation
liste des sites certifiés et de nos engagements sur www.chambres-agricultures.fr

OLÉICULTURE

Bulletin d'information n°7 – Spécial maturité

Réalisé le 17 octobre 2018

Bulletin établi par la Chambre d'agriculture de Haute-Corse agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Rédactrice : Frédérique Ceccaldi. Relecture Christian Pinatel.

Pôle Productions Végétales

Secrétariat

☎ 04.95.32.84.44

☎ 04.95.32.84.43

✉ luce.landolfini@haute-corse.chambagri.fr

Ce document informatif est basé sur les besoins de l'olivier selon son stade physiologique : repos hivernal, floraison et grossissement du fruit, maturité et qualité de l'huile d'olive. Il fait référence, autant que possible, au Bulletin de Santé du Végétal spécial Oléiculture - Région Corse, faisant état de la présence de maladies et ravageurs de l'olivier et de leur impact sur la culture

État physiologique : les olives sont en cours de maturation et l'olivier est toujours en phase de lipogénèse. Localement, des chutes significatives d'olives saines sont signalées sans pouvoir en identifier la cause : l'analyse chimique d'un échantillon de feuilles durant l'hiver permettrait de déceler un éventuel trouble nutritionnel.

Récolte : cette année le Syndicat AOC a obtenu un ban d'olivaison pour le 10 octobre 2018, il s'agit de la date à laquelle vous pouvez commencer la récolte pour votre production en AOP Oliu di Corsica.

Les résultats d'analyses de fruits réalisées durant la **semaine 41** commencent à donner une tendance sur l'état d'avancement de la maturité.

Éléments à prendre en compte pour le déclenchement de la récolte

❖ La mouche de l'olive

→ **La situation sanitaire actuelle :** évaluer le risque de ponte, de développement larvaire et de dégradation de l'olive donc de la qualité de l'huile. Dans certains cas il peut aussi être opportun de récolter précocement afin d'éviter un dernier traitement phytosanitaire ou pour subvenir à une insuffisance de traitements sur le vol précédent.

Qu'entend-on par « récolte précoce » : tout au long de son développement à l'intérieur de l'olive, l'asticot va creuser une galerie dans la pulpe pour s'alimenter. Au cours de son dernier stade biologique, la larve prépare un trou de sortie pour l'adulte : elle va forer une galerie jusqu'à l'épiderme qu'elle perfore, avant de se nymphoser. Pour les olives qui ne chutent pas, l'oxydation et les moisissures amplifieront fortement leur détérioration. Noter qu'en automne la durée développement larvaire s'allonge, en corrélation avec la baisse des températures, pour atteindre de 20 jours à 2 mois.

En pratique : actuellement le nombre de mouches capturées par le réseau régional décroît et dans les vergers les situations sont contrastées selon les stratégies de lutte phytosanitaire mises en place. Des observations d'olives montrent toutefois des traces récentes de pontes et les conditions climatiques sont favorables au développement larvaire. Ainsi, dans l'optique de diminuer le nombre de traitements phytosanitaires, il faudra prévoir de récolter les olives avant que la larve ne perfore l'épiderme de l'olive et ne se transforme en nymphe. Afin d'obtenir une d'huile d'olive de qualité optimale, ces olives devront être amenées sans délai au moulin pour y être triturées dans la journée. Mais si les trous de sortie sont nombreux, les olives commencent déjà à s'abimer. Une récolte IMMÉDIATE permet de minimiser les dégâts.

→ **La date du dernier traitement phytosanitaire contre le ravageur et les délais avant récolte :**

Nom commercial	Matière active	Délai avant récolte
Karate Zeon, etc	Lambda-cyhalothrine (dose : 0,11 l/ha)	7 jours
Decis, etc	Delthamétrine (dose : 0,08 l/hl)	7 jours
Imidan	Phosmet (dose : 1,5 kg/ha)	28 jours



Nb : si un traitement contre l'**œil de paon** a été effectué cet automne, consulter les délais avant récolte (DAR) figurant sur l'étiquette du produit employé.

❖ Les caractéristiques organoleptiques et le rendement en huile

La maturité des olives à huile s'évalue selon plusieurs paramètres, qui peuvent entrer en contradiction lorsque le fruité est optimal alors que les perceptions de l'amertume et/ou du piquant sont encore trop élevées.

Par ailleurs, le **rendement en huile** et les **caractéristiques organoleptiques** sont souvent en opposition, la préférence au rendement incitant à récolter plus tard alors que la préférence à la qualité incite à récolter plus tôt.

❖ Observations locales et premières estimations

Les analyses de maturité réalisées sur 3 lots d'olives de variété Ghjermana* récoltées le 8 octobre donnent des résultats comparables : des rendements en huile obtenus avec le système d'extraction du laboratoire relativement faibles ($\pm 11\%$) et un fruité mi-mûr à mûr. L'amertume est pratiquement absente tandis que le piquant, évalué entre 3 et 4,5/10, est encore bien présent.

** vergers situés à 50 mètres d'altitude : arbres âgés d'une vingtaine d'années, conduits en sec ou irrigués au goutte à goutte*

Localement, le début de cet automne 2018 a été particulièrement arrosé, notamment durant la première quinzaine d'octobre (ex Antisanti : 129 mm ; Bastia : 69 mm ; Calvi 80 mm). Cela se traduit par une augmentation de la teneur en eau dans les olives et son corollaire : une baisse du rendement en huile.

Pourtant les températures élevées pour la saison sont favorables au murissement des fruits et à la lipogénèse, c'est-à-dire à la formation et l'accumulation de l'huile dans le fruit.

Tendance climatique pour les prochains jours

Les averses au programme de ce mercredi 17 octobre devraient se calmer en fin de journée avant de reprendre durant la nuit.

Jeudi 18 octobre : hormis des averses possibles sur la façade orientale, les éclaircies finissent par dominer. Vent faible, températures maximales entre 18 et 25 degrés, selon les zones d'altitude.

Vendredi 19 octobre et **samedi 20 octobre** : soleil, vent faible, températures maximales de 21 à 25 degrés.

Dimanche 21 et **lundi 22 octobre** ces conditions clémentes devraient se maintenir tandis qu'à partir de mardi 23 le temps devient changeant donnant de possibles averses. Les températures devraient également baisser en milieu de semaine prochaine (indice de confiance de cette prévision 3/5).

Conclusions au 17 octobre 2018

Les températures élevées ont pu favoriser la lipogénèse, cependant le cumul des pluies durant la première quinzaine d'octobre a fait diminuer les rendements en huile.

Globalement la maturité organoleptique est en avance, le fruité et les niveaux d'amertume et d'ardence semblent propices à une récolte dès fin-octobre sur variété Ghjermana en jeune verger situé en bordure littorale (situation précoce).

En cas de dessèchement de l'olive du au vent ou au refroidissement des températures le taux d'huile pourrait encore augmenter dans le fruit mais les huiles pourraient encore s'adoucir.