

BULLETIN DE SANTE DU VEGETAL

CORSE





OLÉICULTURE

N°6 - 03 Septembre 2018

À retenir

Mouche de l'olive: les populations peuvent être particulièrement dangereuses en **septembre-octobre**. Actuellement le risque de piqûres et de développement larvaire sont élevés et les conditions climatiques sont très favorables à son activité.

Les relevés de captures de la mouche de l'olive du réseau Corse sont régulièrement actualisés dans la base de données de l'AFIDOL, vous pouvez consulter la carte en allant sur le lien suivant : http://afidol.org/oleiculteur/carte-des-piegeages et en cochant "Autres pièges".

SOMMAIRE

Stade phénologique La mouche de l'olive Liens utiles

ANIMATEUR FILIÈRE et rédactrice : Frédérique CECCALDI, CA2B



Partenaires: exploitants observateurs

Directeur de publication : Joseph COLOMBANI Président de la Chambre d'Agriculture de Corse 15 Avenue Jean Zuccarelli 20200 BASTIA

Tel: 04 95 32 84 40 Fax: 04 95 32 84 43 http://www.cra-corse.fr/ Crédit photo: CA2B



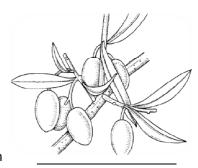
Action pilotée Ministère chargé de l'agriculture, avec l'appui financier de l'Agence pour Française Biodiversité, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan **ECOPHYTO**

• STADE PHÉNOLOGIQUE

Zones précoces proches du littoral (0-150 mètres) \Rightarrow Compter un décalage de 7 à 10 jours pour les zones plus en altitude.

D'après le code BBCH le stade principal 7 : "développement des fruits" est en cours. Dans les vergers les fruits ont déjà atteint environ 90% de leur taille finale (la récolte des fruits verts pour la confiserie peut commencer) : ce qui correspondant au stade 79.

Depuis fin août la lipogénèse (synthèse de l'huile dans l'olive) est en route, elle se poursuivra durant la première quinzaine de septembre.



Code BBCH: stade 79

• LA MOUCHE DE L'OLIVE – BACTROCERA OLEAE

<u>Biologie</u>: le troisième vol qui a débuté fin-août est en cours. Au cours de la saison la population de mouches s'accroit graduellement jusqu'à un maximum en septembre-octobre avec présence de plusieurs générations chevauchantes. Cette situation incite à la plus grande prudence d'autant que la période est très favorable à l'activité du diptère et au développement larvaire dans le fruit, avec le retour des risques d'averses et la baisse des températures maximales.

Figure1 : Courbe lissée des captures de mouche de l'olive (échelle de 55 mouches/piège/jour)
Parcelles du réseau de la zone < 150 m d'altitude, période du 1^{er} juillet au 30 août 2018



D'après le graphique le pic de vol de la mouche de 2^{ème} génération se situait autour du 12 août. L'intensité était nettement plus faible que celle du premier vol, sans doute à la faveur de températures caniculaires. Le début du 3^{ème} vol est également observable sur le graphique vers le 28 août où on atteignait plus de 25 mouches par piège et par jour.

<u>Dégâts</u>: très peu de dégâts sur fruits ont été signalés jusqu'alors mais ces conditions clémentes devraient radicalement changer durant la période de septembre-octobre.

Fig2- Risque d'attaque de la mouche en fonction de l'altitude des oliviers

	- 100 mètres	100 m > alt. > 300 m	+ 300 m	
Températures favorables	Mai	Fin juin – début juillet	Mi juillet	
= apparition de la mouche	Risque de forte attaque : septembre-octobre			
Températures défavorables	Fin novembre	Octobre	Septembre	
= fin des attaques	15°C > T°C > 30°C			

Le risque de ponte est d'autant plus élevé que les femelles ont une capacité de reproduction élevée : 100 à 200 œufs en un mois.

Dans les vergers situés à plus de 300 mètres d'altitude les vols sont plus tardifs et moins important en fin de saison.



Fig3 : Dégâts sur olive caractéristique de l'asticot avec trou de sortie de l'adulte

Seuils de nuisibilité :

- <u>Insectes capturés</u> : une moyenne de 5 mouches tous les 4-5 jours soit <u>1 mouche par piège et par jour</u> pour le piège alimentaire.
- <u>Dégâts observés</u>: le seuil d'intervention varie selon la destination des olives et la période. Les seuils généralement admis doivent être adaptés à chaque exploitation et à chaque année par l'oléiculteur qui doit évaluer le niveau de risque qu'il accepte et le rapport Bénéfices / Pertes d'un traitement.

Pourcentage acceptable d'olives avec présence avérée d'une larve de mouche

	Juillet	Août	Septembre	Octobre
	Généralement la	Généralement la	Généralement la	Généralement la
	1 ^{ère} génération	2 ^{ème} génération	3 ^{ème} génération	4 ^{ème} génération
Olive à huile	3 %	5 %	7 %	10 %
Olive de table	1 %	1 %	1 %	1 %

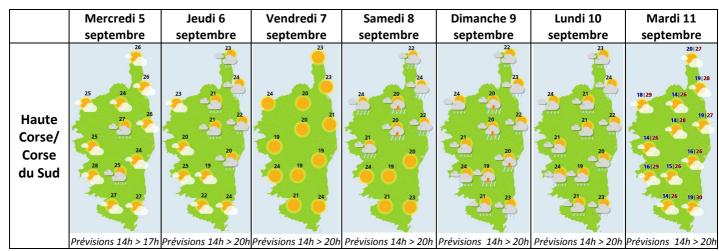
<u>Évaluation des risques de piqûres de ponte avec développement larvaire</u>: élevé dans les vergers situés à moins de 200 mètres d'altitude, si les températures sont inférieures à 28°C en fin de journée (18h) et selon les niveaux de population de mouches (seuils de nuisibilité largement dépassés). À partir de 300 mètres le risque est considéré comme **moyen**. Les observations et les comptages de mouches dans les pièges sont indispensables pour évaluer localement un risque. Ces conditions sont considérées comme normales pour la saison.

<u>Sensibilité variétale</u>: les variétés précoces et celles présentant les plus gros calibres sont les plus attractives aux pontes de la mouche de l'olive. Ainsi, les variétés *Aliva nera* et *Ghjermana di Casinca* semblent plus sensibles que celles à petits calibres telles que *Zinzala*, *Capanaccia* et *Curtinese*, surtout en situations favorables: bordure littorale, zone de plaine calme et peu ventée, présence de l'irrigation, etc.

Facteurs favorables:

- Oliviers abandonnés à proximité;
- Zone de monoculture oléicole ;
- Arbres insuffisamment taillés ;
- Variétés précoces alternées avec les autres. Une variété à fructification précoce et caractérisée par des olives de plus gros calibre sera visitée plus tôt par la mouche que des oliviers plus tardifs et à petits fruits
- Humidité de l'air : rivière, bord de mer, irrigation. Pendant la pleine chaleur estivale, la mouche de l'olive est plus présente dans les vergers irrigués, ou proches d'une source d'humidité.
- Les conditions climatiques : les étés chauds et secs, freinent les pullulations dans les zones non irriguées.

<u>Périodes défavorables</u> : lorsque la température devient inférieure à 15°C, en fin de saison : à basse altitude la surveillance doit continuer jusqu'en novembre.



Pour la période du samedi 8 septembre au mardi 11 septembre, l'indice de confiance de la prévision est de 3 sur 5

LIENS UTILES

http://www.corse.chambres-agriculture.fr/agro-ecologie/bulletins-de-sante-du-vegetal/

Xylella fastidiosa

Xylella fastidiosa peut affecter de nombreux végétaux, oliviers, Prunus (pêchers, amandiers), laurier rose, vigne, agrumes, caféiers, chênes,... Les dépérissements provoqués par la maladie peuvent avoir des répercussions économiques de grande ampleur.

La bactérie est transmise et dispersée par des insectes vecteurs, en particulier les cercopes et les cicadelles, qui se nourrissent de la sève des plantes. La circulation et la plantation de plants contaminés, y compris de végétaux d'ornement, représentent un risque important de dissémination.

En Espagne, un plant de vigne contaminé par *Xylella fastidiosa* a été découvert sur l'île de Majorque. La sous-espèce identifiée est *fastidiosa*, connue comme l'agent responsable de la maladie de Pierce aux États-Unis. À ce jour, cette sous-espèce a été identifiée uniquement à Majorque sur *Polygala myrtifolia*, *Cistus monspeliensis*, *Prunus avium*, *Prunus dulcis et Vitis vinifera*. La plante contaminée présentait des symptômes et provenait d'une parcelle de raisins de table, âgée de 20 ans.

Suite à la décision communautaire du 14 décembre 2017, toute la Corse est passée en zone d'enrayement : ce texte valide la mise en place d'une stratégie d'enrayement de la maladie en Corse et introduit des mesures supplémentaires pour permettre la circulation dans l'Union Européenne de certaines espèces végétales sensibles à plusieurs sous espèces de la bactérie, ceci afin de renforcer les garanties sanitaires sur le risque lié aux mouvements des végétaux.

<u>Publication le 16 décembre 2017 de la décision 2017/2352 révisant la décision 2015/789 modifiée du 18 mai</u> 2015 relative à la gestion de Xylella fastidiosa

La liste des espèces hôtes sensibles à la subsp multiplex sont disponibles sur le site :

http://draaf.corse.agriculture.gouv.fr/Xylella-fastidiosa"

Pour plus d'informations pour la reconnaissance des symptômes, les vecteurs potentiels, cliquez sur les liens suivants :

https://www.anses.fr/fr/system/files/VEG-Fi-XylellaFastidiosa.pdf

http://agriculture.gouv.fr/xylella-fastidiosa-une-bacterie-nuisible-pour-les-vegetaux

Pour tout signalement de suspicion de symptômes contacter le N° Vert : 0800 873 699, joignable du lundi au jeudi de 8h30 à 17h30, et le vendredi de 8h30 à 16h30.

- PROTECTION DES INSECTES POLLINISATEURS: Les abeilles butinent, protégeons les! La note nationale Abeilles et Pollinisateurs reprend les précautions à adopter pour protéger ces insectes indispensables à la pollinisation: Attention, la mention « abeille » sur un insecticide ou acaricide ne signifie pas que le produit est inoffensif pour les abeilles.
- ÉVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION: liste des équipements de limitation de la dérive de pulvérisation de produits phytopharmaceutiques parue au Bulletin officiel du 25 mai 2017. Ces équipements permettent de réduire la largeur des zones non traitées en bordures des points d'eau (de 20 ou 50 m à 5 m), conformément à l'arrêté du 4 mai 2017. De nouveaux équipements viennent s'ajouter pour la viticulture, l'arboriculture et les cultures basses (pulvérisateurs, buses).

Ce bulletin est produit à partir d'observations ponctuelles. S'il donne une tendance de la situation sanitaire régionale, celle-ci ne peut être transposée telle quelle à la parcelle. La chambre d'Agriculture de Corse dégage toute responsabilité quant aux décisions prises par l'exploitant et les invite à prendre toutes les décisions pour la protection de leurs cultures sur la base d'observations qu'ils auront réalisés sur leurs parcelles et/ou en s'appuyant sur les préconisations issues de bulletins techniques ou de conseils obtenus auprès des techniciens.