

Une campagne marquée par une belle productivité

La Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sous le n°PA01584.

Productivité

Après une saison 2019/2020 catastrophique du fait de conditions d'extrêmes chaleurs aux stades clés de floraison et début de nouaison, **la saison oléicole 2020/2021 alterne positivement avec une bonne productivité généralisée dans les Alpes-Maritimes.**

Cette saison n'en est pas pour autant marquée par un climat clément puisque **ce mois d'octobre est celui de la tempête Alex, qui touche durement l'arrière-pays** : Tinée, Roya, Vésubie ; **suivie de récentes grêles parfois dommageables sur fruits**, en particulier dans les Paillons ainsi que sur l'arrière-pays Grassois.

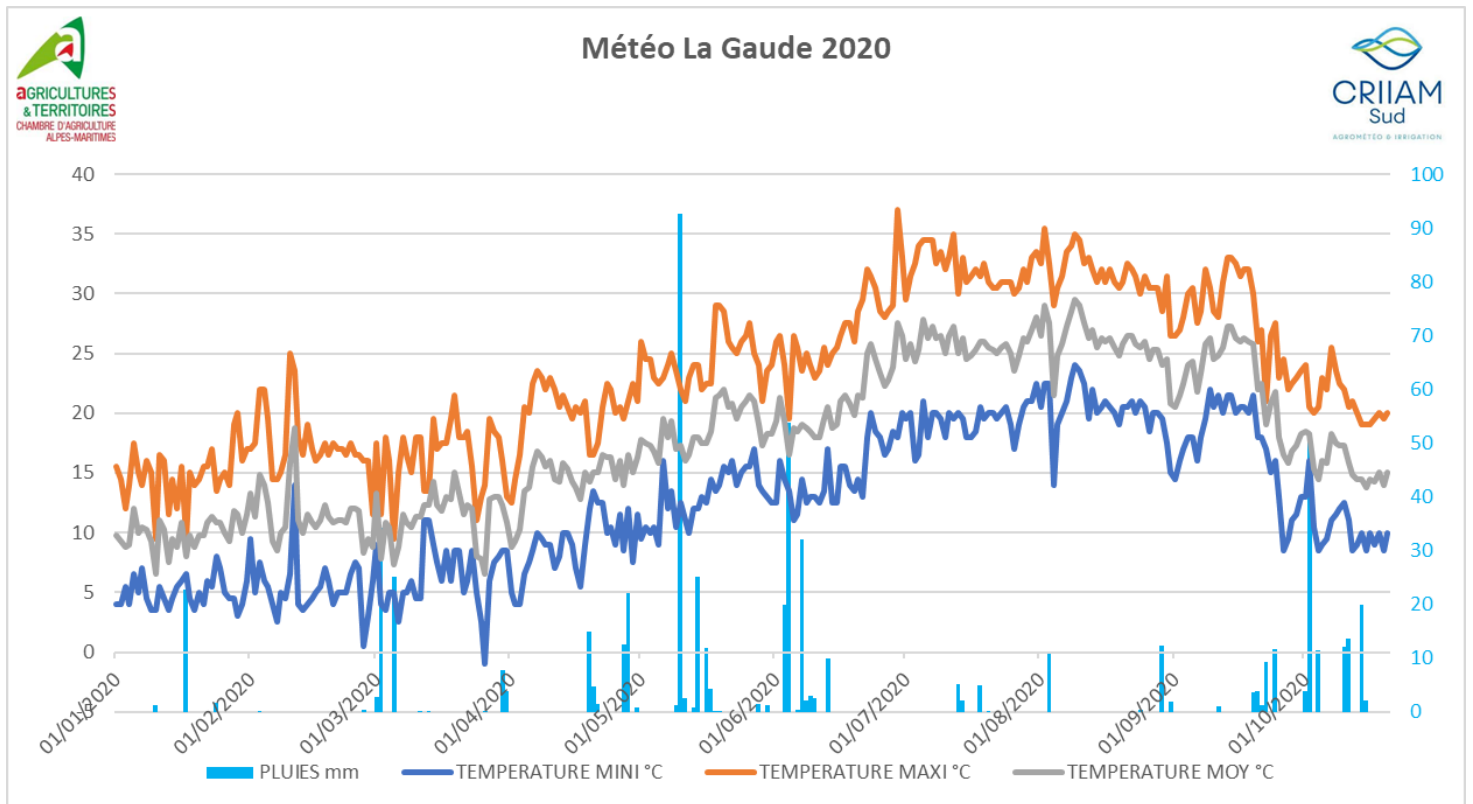
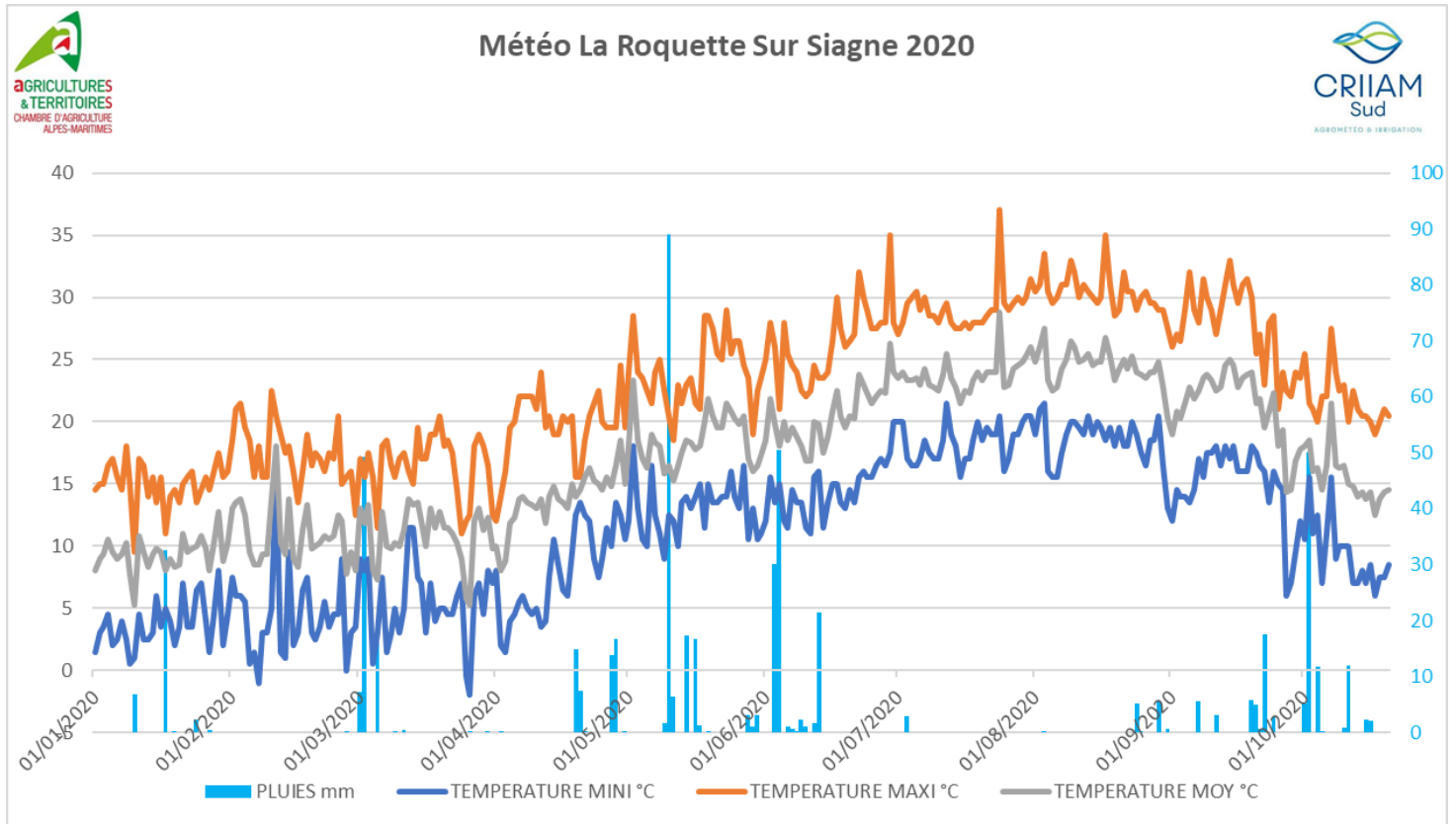
- Dans cette édition, une première rubrique permettra de faire le point sur la **météorologie annuelle** et d'analyser ses conséquences sur la **physiologie de l'olivier**.
- Une seconde rubrique sera destinée à faire le lien avec les **pressions de maladies et ravageurs** subies cette saison en décrivant les problématiques les plus marquantes car impactantes, nouvelles ou montant en puissance.
- Enfin, la traditionnelle rubrique sur **l'état d'avancement de la maturité** fera mention des **aspects quantitatifs et qualitatifs des productions** pour vous situer dans vos stratégies de conduite du verger et de récolte.

Météorologie et physiologie de l'olivier

Depuis le gel de janvier 2018, de nombreux oliviers d'altitude (arrière-pays du Paillon et Roya notamment) présentent encore cette année un défaut de vigueur et de productivité même si la situation s'améliore progressivement suite aux efforts de reprise avec conduite et taille adaptée.

Les graphiques ci-dessous nous permettent de visualiser les conditions météorologiques de cette année 2020. Il s'agit des températures et précipitations relevées grâce aux stations météo de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et du CRIIAM Sud, en plaine du Var (La Gaude) et plaine de la Siagne (La Roquette sur Siagne). Ces données, ainsi que celle de la

station de Saint Jeannet, sont consultables à tout moment directement sur le site du CIRAME:
<http://www.agrometeo.fr/> sur « Interface Météo06 » dans la rubrique « Nos services ».



L'hiver 2020, encore plus **doux** que le précédent, a offert des **conditions favorables** à de nombreux **ravageurs et maladies**, notamment fongiques, mais aussi à l'installation précoce de certains **auxiliaires** (voir rubrique sanitaire).

Le **printemps 2020**, toujours **marqué par la douceur**, l'a aussi été **par un excédent de précipitation** d'une fois et demi la normale dans les Alpes-Maritimes (source MétéoFrance). Un léger gel tardif le 26 mars n'a heureusement pas eu de conséquences néfastes sur l'initiation florale comme cela a pu être le cas sur d'autres territoires (Var, Nyonsais...). De même, après quelques pluies la première semaine de mars, nous avons constaté une quasi absence de précipitation jusqu'à la fin du mois d'avril. **Les nombreuses précipitations de fin avril à mi-juin ont finalement peu affecté la pollinisation.**



L'avancement des stades phénologiques du cailletier a été très variable selon les secteurs, et sur une même parcelle et y compris sur un même arbre, on a pu constater cette hétérogénéité ! Dans les grandes lignes, le début de la floraison s'est situé du 7 mai en littoral au 28 mai à 700 mètres d'altitude ; la pleine floraison une quinzaine de jours plus tard ; et la nouaison à partir de début juin. Cet étalement de l'avancement physiologique a contribué à l'excellent taux de nouaison malgré les pluies parfois quotidiennes sur fleurs à cette période. **Enfin, ce printemps se caractérise par une très belle floraison avec des longueurs de rameaux florifères et un nombre de grappes florales important et un très bon taux de nouaison.**

On constate depuis maintenant quelques années que le développement physiologique de l'olivier évolue : décalage de stades clé de floraison, durcissement du noyau, maturité du fruit, pousse végétative... Pour **mieux appréhender cette évolution et les effets du changement climatique constaté sur l'olivier** : processus de pollinisation et nouaison, chute physiologique, vigueur, reprise de végétation, sensibilité aux maladies et ravageurs... nous avons notamment **besoin de références.**



C'est pourquoi cette année, la **Chambre d'agriculture a mené avec le soutien de la Métropole Nice Côte d'Azur, un suivi précis des stades physiologiques de l'olivier sur une parcelle de référence (La Gaude) et a initié la collecte et la centralisation de ces informations sur les différents secteurs du département.** Durant la période de confinement, vous avez été nombreux à transmettre vos propres observations : photographies, stades clés de début et pleine floraison et nouaison... Soyez-en remerciés !

**MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR**

Pour gagner en précision sur ce suivi, un travail d'élaboration et de test d'un protocole a été mené conjointement avec le Centre Technique de l'Olivier. A cette occasion, **une fiche descriptive des stades clé de l'olivier de la formation des fleurs à celle des fruits a été déclinée en images sur cailletier.**

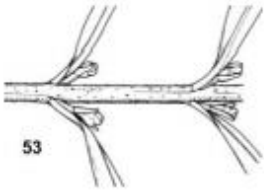
Echelle BBCH des stades phénologiques de l'Olivier - Déclinaison en images sur Cailletier (d'après Sanz-Cortés et al., 2002)

Développement de boutons floraux

50 : Boutons floraux fermés

51 : Début de gonflement des boutons floraux

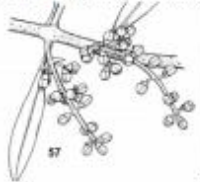
52 : Début du développement des bouquets floraux dressés à l'aisselle des feuilles



54 : Les bouquets floraux s'allongent



57 : Les bouquets floraux atteignent leur taille finale. Les boutons floraux s'ouvrent



59 : Apparition de la corolle verte



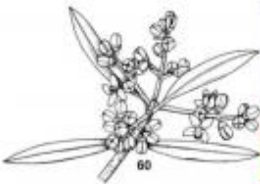
Stades phénologiques floraison des oliviers cailletier – Maud Damiens – Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes - 2020

Floraison

60 : Premières fleurs ouvertes

61 : Début de la floraison :

10% des fleurs sont ouvertes



65 : Pleine floraison : au minimum 50% des fleurs sont ouvertes

67 : Les premiers pétales tombent



68 : La majorité des pétales est tombée

69 : Fin de la floraison et début de la formation des fruits. Les ovaires non fécondés tombent



Stades phénologiques floraison des oliviers cailletier – Maud Damiens – Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes - 2020



Les conditions de températures et d'humidité relative de début d'**été 2020** ont été favorables avec un phénomène de chute physiologique pourtant habituel très limité en juillet. Les **chaleurs estivales** ont permis de **contenir longtemps les pressions de mouche de l'olive** comme cela est normalement le cas (excepté l'an dernier). Les sols, bien rechargés en eau depuis le printemps, ont permis d'assurer une bonne alimentation des fruits durant l'été et les olives, parfois un temps fripées au mois d'août sur parcelles au sec ou en irrigation limitée, ont regagné en turgescence progressivement au cours du mois de septembre. Dès le début du mois de septembre, les premières colorations d'olives ont pu être observées.



En ce mois d'**octobre**, les **rafales de vent** et en particulier la **tempête Alex**, ont provoqué des **chutes prématurées d'olives saines** (jusqu'à 1/3 de la production sur les parcelles les plus exposées), mais globalement, les olives présentent cette année une très bonne résistance à l'abscission et sur les territoires les plus dévastés par la tempête, ce sont les conditions de travail, d'accessibilité, de transport... qui pénaliseront la récolte.



Différentes **grêles** sur les Paillons et l'arrière-pays grassois ont ce mois-ci encore fait des dégâts en **marquant les fruits et en fragilisant leur tenue** à la veille de la récolte.

Pression de maladies et ravageurs

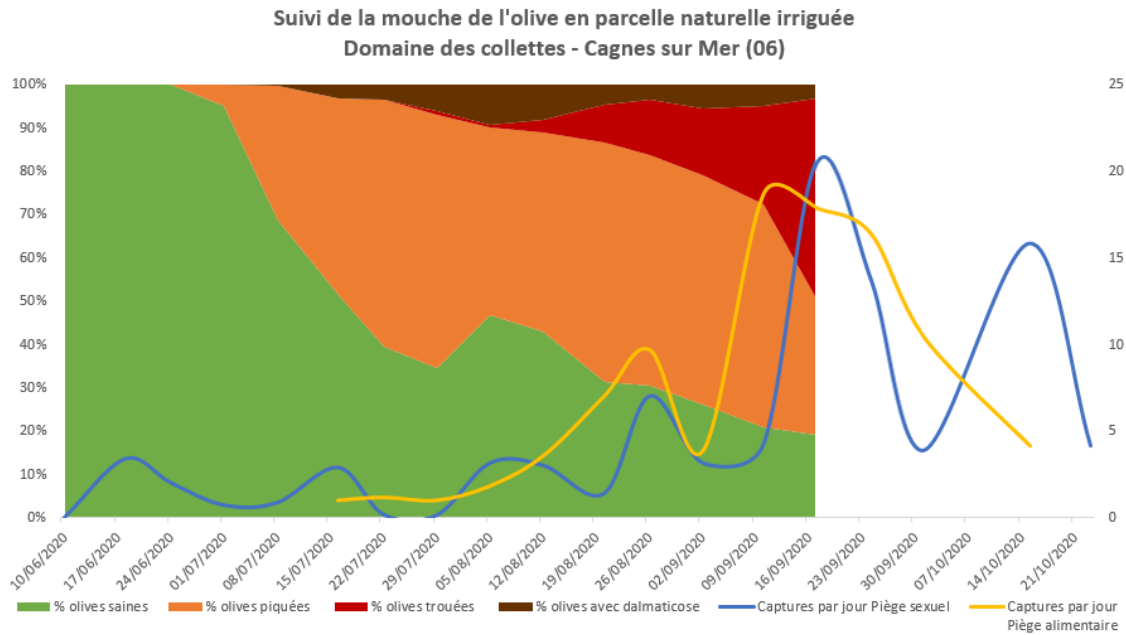
Mouche de l'olive :



Cette saison, la pression mouche de l'olive peut être définie comme conforme à l'historique plus ancien car cela fait de nombreuses années (depuis 2014) que nous rencontrons des pressions atypiques de par leur intensité, précocité ou périodicité.

La première génération de mouche est arrivée sur les vergers entre la dernière semaine de juin et la première semaine de juillet. Les vols estivaux ont généralement été d'une ampleur limitée jusqu'à la mi-août. Les premières piqûres n'ont pas toutes donné lieu à des développements de larve (piqûres d'alimentation ou avortement). Le temps de développement des larves de deuxième génération a été particulièrement long (souvent plus de 4 à 5 semaines écoulées avant le constat de trous de sortie). Les chaleurs de juillet et août ont longtemps maintenu les vols à des niveaux acceptables.

C'est selon les secteurs, entre la mi-août et le début du mois de septembre que les premiers pics de vols de mouche ont été atteints. La pression mouche a ensuite été comme habituellement graduelle. Une saison de pression de mouche de l'olive conforme à la normale ne signifie pas une saison « tranquille » comme en témoigne le graphique ci-dessous illustrant la situation sur un verger d'oliviers entretenu, irrigué et fortement chargé, en littoral : au 8 juillet : déjà 1/3 des olives piquées ; à la mi-juillet : la moitié des olives piquées ; à la fin juillet : moins d'1/3 d'olives saines avec apparition des premiers trous de sortie et montée en puissance de la dalmaticose ; de début août à la mi-septembre : hausse régulière des taux de trous de sortie. Au 17 septembre : 19% d'olives saines, 31,5% d'olives piquées, 46,25 % d'olives trouées et 3,25 % de dalmaticose.



Le suivi de piégeages et le positionnement judicieux de protections préventives en agriculture raisonnée et biologique a permis de bien maîtriser les dégâts sur les oliveraies (4 à 10 % de dégâts au maximum sur les parcelles ayant fait l'objet de comptages réguliers). Actuellement (fin octobre), les piégeages ont fortement diminué sur la majorité des parcelles. Mais les températures restent douces et sur quelques parcelles sous influence littorale, les piégeages restent importants. Dans le cas d'une projection de récolte destinée plus tardivement à l'olive de table, il faut envisager une ultime protection.



Pour en savoir plus, à ce sujet :

- **Consultez le site de France Olive et ses cartes pour une information localisée sur votre secteur :** <https://tracoliv.afidol.org/>

FRANCE
Olive

Il répertorie en direct au fil de la saison les informations de piégeage de mouche de l'olive, les niveaux de dégâts sur des parcelles de référence naturelles (= non traitées) et cultivées en agriculture raisonnées ou en AB. La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes alimente régulièrement (quotidiennement en saison) le site des données collectées avec le réseau de piégeage auquel contribue certains oléiculteurs et le suivi de piégeage et des dégâts de mouche sur 5 parcelles réparties sur le département.

- **Abonnez-vous et lisez les bulletins d'avertissement BSV Olivier et de préconisation Infolive :** là encore, une mine d'informations et de conseils actualisés et adaptés, avec des données localisées. La Chambre d'agriculture y contribue avec une participation régulière (hebdomadaire en saison) au comité de rédaction, en partenariat avec France Olive et les autres acteurs de la profession oléicole en PACA et Occitanie.

Bulletin
de santé
du végétal
ECOPHYTO

InfOlive
Entretien et culture de l'Olivier

- **Installez et suivez bien sûr vos propres pièges en complément ! Si vous souhaitez participer au réseau de piégeage, *bienvenue* !** Contactez la Chambre d'agriculture.

Enfin, pour découvrir les **derniers travaux menés par la filière oléicole et la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes**, rendez-vous sur ce lien pour une **conférence en ligne dans le cadre des assises de l'oléiculture biologique du salon Med'Agri et Tech'n Bio** :

<https://www.youtube.com/watch?v=Vap0MON2Mkk&list=PLPRBWMKn0igXdbA5rARFKk1QKAiHWULgi&index=13>



- exposant les **différentes solutions contre la mouche de l'olive en AB**
- présentant les expérimentations conduites par le Centre technique de l'olivier sur la mesure de **l'impact de l'application répétée de kaolin calciné sur la vigueur et la production des oliviers**
- et montrant les résultats de **l'évaluation d'une stratégie de lutte contre la mouche de l'olive associant barrières de kaolinite calcinée et insecticides sous forme d'appât localisés et microdosés, avec emploi de matériels de pulvérisation innovants** (travaux réalisés par la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, sur le GAEC du Maoupas, saison 2019/2020, dans le cadre des parcelles de démonstration du Centre Technique de l'olivier). Et rendez-vous prochainement pour les résultats de nouveaux travaux menés dans la continuité et avec de nouveaux matériels testés au Domaine de Champsoleil, sur cette saison 2020/2021...

Dalmaticose :

Cette maladie consécutive à l'inoculation d'un champignon par la cécidomyie de l'olive, bien souvent suite à une pique de ponte de mouche de l'olive, est **toujours présente mais en faible proportion du fait de l'intégration de plus en plus systématique de barrière de kaolin contre la mouche de l'olive**. En parcelle naturelle non traitée, le pic de dalmaticose a été atteint début août avec près de 10 % d'olives marquées. Les olives ainsi atteintes chutant prématurément, il est difficile d'évaluer précisément la proportion de perte totale au cours de la saison mais elle est loin d'être négligeable. En parcelles protégées avec des barrières d'argile, le taux maximum d'olives « dalmaticquées » observées a été de 2,5%.



Scolytes : Neiroun et Hylésine :

Nous en parlions l'an dernier, depuis l'hiver 2018, **les scolytes (petits scarabées foreurs de bois) restent nombreux et bien présents sur les oliveraies maralpines**. Normalement, l'hylésine peut s'attaquer à des bois sains tandis que le neiroun est plus commun sur arbres affaiblis et sur les bois de coupe.

Cette saison, il n'est pas rare d'avoir rencontré des symptômes de dessèchement ponctuels sur une petite branche et sur quelques arbres par verger, en raison de la présence d'hylésine. Par endroit, souvent en proximité de forêts, on a pu assister à des attaques plus massives et combinées d'hylésine et de neiroun, y compris sur oliviers vigoureux mais où les attaques d'hylésine sur des zones d'écorces craquelées ont semblé favoriser des attaques de neiroun sur petits rameaux, principalement dans les cimes.



- **L'hylésine** : coléoptère de quelque mm de long, reconnaissable par la forme « en massue ou cône » de ses antennes.

La biologie « classique » de l'hylésine est de 1 génération/an en France. La bibliographie mentionne 2 génération/an lorsqu'il s'attaque aux bois sains. Normalement, l'hiver est passé sous forme de larves et les adultes sortent en mai-juin en se dirigeant directement vers les jeunes rameaux, de 1 à 3 ans pour s'alimenter en ouvrant de nouvelles galeries. En même temps ils commencent la reproduction et les femelles préparent les galeries maternelles avec ponte des œufs.



Les **dessèchements de branches** qui en résultent, rapides, peuvent concerner un volume plus ou moins important mais sont toujours sectorisés et s'accompagnent inmanquablement de la présence de ces symptômes :

- feuillage vert clair à rougeâtre, puis en gouttière rouille, mais persistant sur les rameaux ;
- diamètre de branche concerné majoritairement de 0,5 à 5 cm ;
- présence sur les bois concernés de **coloration rougeâtre**, ces taches sur l'écorce, légèrement **déprimées**, sont de forme quasi ovale et de couleur rouille, craquellement et dessèchement par endroits y compris en insertion de rameaux et aussi de trous sphériques ou galeries latérales peu profonds (1 mm) sans sciure de bois.

Quand il y a 2 générations : l'une est de mai-juin à août-septembre et l'autre d'août-septembre à mai-juin. L'hylésine étant présent majoritairement à cœur du bois, sous forme de larve, il peut être difficile de le déceler. Des galeries, craquelures, invisibles à l'œil nu sont décelables à la loupe binoculaire. **Visiblement avec l'absence d'hiver et les évolutions climatiques plus largement, la biologie des individus observés ne répond pas aux cycles théoriques renseignés dans la bibliographie puisque des adultes ont été identifiés en mars 2020.**

En présence de ces symptômes, il faut couper et brûler les branches atteintes (15 à 20 cm sous les zones visiblement desséchées) pour éviter la propagation de l'hylésine aux alentours.

- **Le neiroun** : coléoptère de quelque mm de long également, est identifiable grâce à la forme caractéristique de ses antennes en « palmettes ou trident ». C'est lui qui est responsable des logettes en insertion de branche et de pousse et provoque les exsudats de sciure même s'ils peuvent être discrets.

Bois : trous sphériques et de nombreuses galeries principalement en insertion de branches





Feuillage typique de carences avec des décolorations, des feuilles vert clair à jaunâtres et des feuilles bronzées.



Là encore, un seul mot d'ordre : couper et brûler ! En particulier, sortez les bois de taille de la parcelle et stockez ce bois de chauffe le plus loin possible des oliviers.



Œil de paon et cercosporiose :

Les maladies fongiques œil de paon et surtout cercosporiose ont parfois fortement atteint le feuillage des arbres dès le début de l'année.



Il en résulte des défoliations importantes sur les parcelles les plus touchées.



Depuis la mi-octobre, de nouvelles sorties de cercosporiose sont visibles sur les feuilles de l'année et l'œil de paon, bien que peu visible pour le moment est latent.

Pour limiter leur développement, la taille d'entretien soignée qui apporte l'aération à la frondaison et créer ainsi des conditions moins favorables aux champignons est le premier levier.

Si cela s'avère insuffisant, la protection phytosanitaire, prioritairement à base de cuivre (action préventive empêchant la germination des spores) est recommandée.

Attention ! Le cuivre présente une toxicité pour les microorganismes du sol et les lombrics. Depuis le 1er février 2019, une nouvelle réglementation de limitation du Cuivre a été votée par la Commission Européenne pour toutes parcelles, tant en agriculture conventionnelle que biologique. La dose maximale de cuivre autorisée est maintenant équivalente à 4 kg de cuivre métal/ha et/an, en moyenne sur 7 ans. Cela signifie que des années à très forte pression de champignon, il est possible de dépasser

cette dose de 4 kg de cuivre métal/ha mais cela devra être compensé d'autres années moins sensibles par une très forte limitation des interventions au cuivre. Concrètement, dans bien des cas sur les cuivres traditionnels, vous dépasserez la dose maximale autorisée avec 2 applications annuelles de cuivre. Privilégier les applications à demi dose de cuivre qui ont déjà fait leur preuve.

La profession devrait mener la saison prochaine des travaux de suivi et d'expérimentation pour mieux appréhender et mieux gérer ces problématiques fongiques avec limitation du cuivre.

Pyrale du jasmin

Comme l'an dernier, des papillons adultes ont été piégés dans les pièges alimentaires en cours d'été et en début d'automne. **Sur la grande majorité des oliveraies, on ne déplore aucune conséquence liée à la pyrale du jasmin. Seules les parcelles avec des arbres récemment installés ou implantés présentent les symptômes caractéristiques** de feuilles rongées et de parenchyme perforé cet automne mais les chenilles ont disparu rapidement. Un ravageur secondaire à surveiller au printemps prochain sur ce type de parcelles plus exposées avec des arbres plus fragiles !



Punaise diabolique :

La punaise diabolique *Halyomorpha halys* a été détectée pour la première fois sur nos oliveraies l'an dernier (dans le secteur des Paillons, avec une dizaine



d'individus par oliviers sur des vergers entiers de plusieurs hectares, avec présence d'adultes et de larves, durant un mois, de fin août à fin septembre 2019). **Cette saison, elle est présente depuis septembre plus**



sporadiquement au sein d'un verger, mais sur de nombreuses oliveraies maralpines, sur tout le département et plus largement sur une large part du bassin oléicole français. Pour le moment, il n'est pas évident de faire le lien entre sa présence et d'éventuels dégâts à lui attribuer.

Teigne de l'olivier :



Les dégâts liés à la teigne sont très limités cette saison.

On déplore très peu de chute d'olive sur la variété cailletier mais sur d'autres (aglandau, bouteillan), les pertes liées à la teigne sont importantes.



Rappelons que c'est au printemps, sur la génération anthophage qu'il faut agir afin d'éviter les chutes de fruits avec la génération carpophage qui détériore le noyau et ainsi l'attache du fruit.

Cicadelle blanche ou pruineuse *Metcalfa pruinosa* et fumagine :

Même s'il n'est pas rare d'observer durant l'été les adultes aux petites ailes en forme de toit dans les oliviers, l'invasion d'oliveraies par ce flatide, fausse cicadelle, est cette année sans précédent.

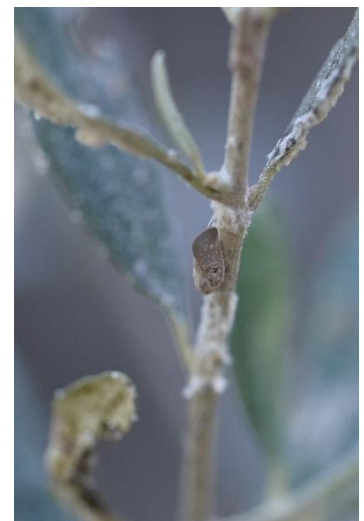
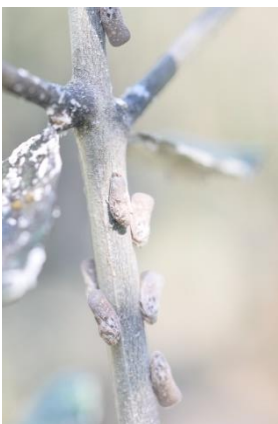


Les larves sont revenues sur la face inférieure des feuilles pour effectuer leur mue au mois de juillet.

Dès le printemps, les pousses, feuilles et bois ont été recouverts du feutrage blanc et du miellat correspondant aux colonies de larves recouvertes de cires filamenteuses.



C'est en août qu'ont émergés les innombrables adultes visibles en chapelets sur les charpentières et rameaux et provoquant des nuées lors de leur déplacement en bonds à l'approche d'une menace.





Les conséquences de la présence de cet insecte piqueur suceur sont principalement le **développement de fumagine**, qui perturbe la photosynthèse.

Des succès ont été obtenus

pour réguler *Metcalfa pruinosa* par le passé grâce à la **lutte biologique** avec des lâchers de l'hyménoptère *Neodryinus typhlocybae*.

Si vous avez rencontré de fortes populations de cicadelles blanches et/ou de forts développement de fumagine sur vos oliviers, adressez-vous à la Chambre d'agriculture pour qu'elle puisse évaluer les besoins en matière de prophylaxie.

Dans la mesure où *Metcalfa pruinosa* aime l'ombre et l'humidité, une taille soignée contribuera à diminuer les populations.



Cochenilles

Cette année une grande diversité de cochenilles a été observée sur les oliviers mais aussi des populations d'auxiliaires, principalement pour ceux visibles à l'œil nu, des prédateurs et parmi eux, de très nombreuses coccinelles.

La cochenille noire de l'olivier *Saissetia oleae*, classique mais présente en faible proportion.

En raison des conditions printanières de chaleur et humidité, beaucoup de *Philippia follicularis* se sont installées sur oliviers à partir de mi-mai :



- femelle avec cires au milieu du dos

- sacs ovigère 2 fois plus gros que la femelle, blanc, recouvrant entièrement son corps, très cireux et rugueux, de forme plus large en bas qu'en haut

- mâle blanc ovale, plus petit avec filament cireux dressés

- œuf ovale lisse jaune pâle à orangé
- et développement consécutif de fumagine.



Cette cochenille a naturellement été régulée par les nombreuses coccinelles présentes au printemps.



Autre cochenille présente à partir de septembre, ***Aspidiotus nerii***, encore appelée cochenille du laurier rose ou du lierre. Elle se développe parfois sur olive encore verte.

Elle provoque alors une absence de coloration au fil de la maturité sur le pourtour de la zone où elle est présente.



En proportion importante, cela peut être préjudiciable pour la destination à l'olive de table. Cela n'a pas été le cas cette année où la régulation naturelle a limité son développement.



Enfin dernière cochenille bien connue sur d'autres végétaux et notamment chez nous sur les agrumes et ayant colonisé quelques oliveraies depuis la fin d'été : la cochenille farineuse ***Pseudococcus longispinus***.



Comme la cicadelle pruineuse, elle a localement été envahissante et favorisé la fumagine en proportion importante. Elle sera à surveiller sur nos oliveraies.

Xylella fastidiosa

Après la détection de deux cas positifs sur oliviers à Antibes et Menton en 2019, les services de la FREDON, délégués par l'Etat ont effectué en 2020, sur le département des Alpes-Maritimes : 2384 prélèvements pour analyse de la bactérie *Xylella fastidiosa*, dont **1253 sur oliviers** (1229 en zone infectée, 11 en zone tampon et 13 au titre de la surveillance événementielle). A ce jour, pour la campagne d'analyses 2020 sur oliviers dans les Alpes-Maritimes, aucun cas positif n'a été détecté.

Qualité des huiles et olives et optimisation de la date de récolte

La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes a, comme chaque année depuis 2009, réalisé un échantillonnage d'olives représentatif d'exploitations réparties sur l'ensemble du département, à différentes expositions et altitudes. Le laboratoire de France Olive analyse les échantillons prélevés sur ces parcelles de référence sur les plans chimiques et gustatifs. Ces données sont précieuses pour connaître les tendances de la saison et déterminer sa stratégie de récolte : Quand débiter ? Par où commencer ? Que destiner à l'huile ? à la salaison ? Quelles caractéristiques de départ et capacité de conservation ? Quelle évolution attendue ? etc...



Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice a ouvert officiellement la campagne AOP Huile et Olives de Nice le 24 octobre 2020.



Un calibre variable avec une tendance à la petite taille majoritaire



Cette saison, le poids moyen de l'olive à 1,64 g sur les échantillons testés, soit en **moyenne 61 fruits à l'hecto**, traduit un **calibre plutôt petit** (inférieur à la moyenne sur les 10 dernières années qui s'établit à 1,75 g soit 57 fruits à l'hecto). Plus précisément cet automne, la fourchette s'étale **entre 50 et 86 fruits à l'hecto**. **Les fortes charges expliquent les petits calibres et le facteur irrigation entre peu en compte dans les écarts de calibre**. Rappelons ici que la fourchette des calibres en AOP Olive de Nice se situe en 40 et 70 fruits à l'hecto. **On constate que dans les cas de charges en olives un peu moins importantes que la moyenne, la taille des olives plus importante permet de compenser et de se situer dans de hauts niveaux de charges globale par olivier.**

Coloration des olives variable mais encore majoritairement vertes

Côté couleur des olives, on observe une grande diversité selon les parcelles mais **les plus précoces sont déjà colorées à plus de 85 %** tandis que **les parcelles les plus en altitude le sont pour le moment à moins de 20%**. Par rapport à l'an dernier, la coloration est globalement moins avancée, ce qui est logique en raison de la forte charge.



Echantillonnage

d'olives au 19 et 20 octobre 2020 sur différentes parcelles des Alpes-Maritimes

(de gauche à droite : Plaine du var : 100 m, 200 m, 350 m, Paillon : 300 m, Grassois : 250 m, 290 m et 400 m)

Aspects quantitatifs

Concernant le **degré d'avancement de la lipogénèse**, qui correspond à l'avancée de la fabrication de l'huile dans l'olive, il se situe cette année **entre 62% et 107%**, avec une moyenne à **86,3%** et une médiane à **84%**. **Cela marque globalement un léger retard sur la lipogénèse par rapport à l'historique récent comme ancien. Cela est une fois de plus corrélé à la charge en olive et plus la charge est importante, plus ce retard est marqué. Tant que les températures sont douces, comme c'est le cas actuellement, la lipogénèse se poursuit.**

Côté **rendement en huile**, la tendance est donc logiquement à un **rendement actuellement inférieur à l'an dernier comme à l'historique**. La fourchette varie à cette date entre **10,1% à 19,6 %**, avec **14,3 %** en moyenne et **13,9 %** en médiane (en kg d'huile/100 kg d'olives). Ces chiffres sont en cohérence avec les premières pistes effectuées à l'ouverture des moulins, se situant dans une fourchette moyenne de 12 à 16 litres pour 100 kg d'olives.

Oliveraie analysée	Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile (en kg d'huile / 100 kg d'olives)		
	2020	2019	Moyenne 2009/2019
Le Rouret, 250-300 m d'altitude	13,9		17,3
Grasse, 400 m d'altitude		14,1	14,1
Grasse, 400 m d'altitude	15,7		
Grasse, 400 m d'altitude	16,2	17,1	16,9
Contes, 350-400 m d'altitude			16,3
La Gaude, 50-100 m d'altitude	19,6	21,2	20,4
Gilette, 500 m d'altitude			15,2
La Trinité, 250-300 m d'altitude	10,1	19,6	14,9
Spéracèdes, 350 m d'altitude			17,9
Tourettes sur Loup, 300 m d'altitude	10,7		16,1
Saint Jeannet, 300 m d'altitude	13,4	16,9	17,7
Castagniers, 150 m d'altitude	16,6	20,6	17,4
Chateauneuf, 250 m d'altitude	12,3	17,9	16,8
Moyenne annuelle	14,3	18,2	17,3
Médiane annuelle	13,9	17,9	17,1

Aspects qualitatifs

Sur le plan qualitatif, on obtient actuellement des **fruités verts, mi- mûrs et mûrs**, en bonne correspondance avec l'état de coloration des lots d'olives. L'intensité du fruité est actuellement élevée avec des **arômes d'amande fraîche** et des **notes végétales**.

L'**amertume** est **bien présente actuellement sur l'ensemble des échantillons analysés** avec une fourchette de notes comprises entre **0,5 et 3** et une médiane à **2, légèrement supérieure à la situation de ces 10 dernières années** (médiane 2009/2019 à 1,4).

L'**ardence** est **élevée** avec une fourchette de notes comprises entre **2 et 5,5** et une médiane à **4,5 conforme aux résultats historiques à cette période**.

Avec un été plutôt sec, l'intensité du fruité, la présence de nombreux arômes volatils légers et les niveaux d'amertume et d'ardence traduisent globalement un potentiel d'huile de qualité cette saison (à évaluer plus finement au cas par cas).

Intensité du fruité, ardenance et amertume ne peuvent qu'évoluer à la baisse avec l'avancée de la maturité et le stockage de l'huile. Rappelons ici les caractéristiques fixées par le cahier des charges AOP Huile d'olive de Nice : « le piquant (dénommé « ardenance » au sens du présent cahier des charges) est inférieur ou égal à 2 et l'amertume est inférieure ou égale à 1,5 ».

Pour l'ensemble des lots analysés aucun défaut n'est à déplorer. Les taux d'olives abimées notamment par la mouche de l'olive sont très faibles à inexistantes sur ces parcelles ayant fait l'objet d'une protection soignée, en agriculture raisonnée et/ou biologique. **Il est impossible de déterminer un taux d'olives trouées ou nécrosées à cause de la mouche de l'olive acceptable pour une huile sans défaut, la dégradation de l'huile dépendant fortement de l'ancienneté des dégâts.** Mais si votre parcelle présente un taux important d'olives trouées par la mouche de l'olive, le temps joue contre la qualité de l'huile. Avec les pluies, la présence de ces dégâts sera plus conséquente sur la qualité de l'huile, des défauts notamment de moisi pouvant rapidement apparaître.



Le marquage des fruits par la grêle, coup superficiel sans altération de la chair de l'olive, n'altère pas la qualité de l'huile obtenue.

Au vu de tous ces éléments, il est d'ores et déjà possible de démarrer la récolte sur certaines parcelles du département pour obtenir des huiles de qualité et conformes à la typicité AOP Huile d'olive de Nice. Mais la majorité des oliveraies ne présente pas encore à ce jour des conditions optimales tant sur les plans quantitatifs que qualitatifs et de typicité. Il faut donc s'organiser au cas par cas, y compris sur une même exploitation, en définissant les zones à récolter prioritairement et celles qui doivent attendre selon les secteurs encore le 7, le 14 ou même le 21 novembre pour les oliveraies d'altitude. Rappelons qu'il est primordial de réduire le temps entre récolte et moulin au maximum pour préserver toute la qualité de l'huile.



Pour la récolte destinée à l'olive de table, il faudra aussi avancer prudemment car si quelques parcelles présentent déjà une maturité avancée avec une coloration à cœur pouvant être récoltée pour la mise en saumure, la majorité des olives sont encore bien vertes ou ne présentent que de timides colorations superficielles qui ne manqueront pas de s'éclaircir durant le processus de transformation. La charge est telle que sur la majorité des parcelles, la coloration adéquate pour la salaison risque de se faire attendre encore de longues semaines, voire mois. Mais cette destination est à maximiser pour la rentabilité de l'exploitation.

Ainsi, la stratégie plus que jamais cette saison, est de sélectionner les zones, voire arbres présentant une coloration plus violacée y compris au sein d'une parcelle plus verte pour consacrer une proportion maximale d'olives à la salaison et ce, au fur et à mesure du chantier de récolte. Pour la destination à l'huile, les excès de verdure et de structure ou faibles rendements en huile lors de la première piste devront être compensés par plus de douceur et de rendement dans les suivantes avec des assemblages judicieux ensuite pour obtenir une huile typique et de qualité. En bref, tous vos précieux savoir-faire d'oléiculteurs, confiseurs, mouliniers vont être mis en œuvre et à rude épreuve pour faire cette saison une récolte de haute précision et de grande qualité : de la « haute oléiculture » !

Conseillère en charge de la filière oléicole : Maud DAMIENS

Elu référent en oléiculture : Jean-Philippe FRERE

Campagne oléicole Maralpine 2020 / 2021 – 26/10/2020 – Maud Damiens

Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes - MIN Fleurs 17 - box 85 - 06296 Nice Cedex 3. Tél : 04 93 18 45 00