



Bulletin de préconisation n°21 du 28/11/25

Réalisé par le :



EN PARTENARIAT avec : les Chambres d'Agriculture (06, 20, 83, 11), CIVAM Oléicole 13, CIVAM bio 66, CIVAM 84, SIOVB, CETA d'Aubagne, Alex Siciliano, Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse, Coopérative du Nyonsais, Célia Graud, Sébastien Le Verge.

RETROUVEZ LE BULLETIN INFOLIVE :

Sur le site internet de France Olive : <https://franceolive.fr/oleiculteur/bulletins-infolive-2025>

POUR UN ABONNEMENT GRATUIT À INFOLIVE, rendez-vous à cette adresse : <https://franceolive.fr/oleiculteur/lettres-dinformations>

RÉSUMÉ DE LA SITUATION

Maturité des olives à huile

La maturité organoleptique est maintenant atteinte pour toutes les variétés et la lipogenèse est terminée sur la majorité des secteurs. D'autre part les risques de gel augmentent et les dégâts causés par la mouche s'accroissent. Il faut donc terminer la récolte au plus tôt.

Mouche de l'olive

Des mouches sont toujours capturées par les pièges de suivi en faible proportion. Une grande partie des parcelles ont été récoltées ou vont l'être d'ici peu. Il n'est plus nécessaire d'intervenir.

Oeil de paon et cercosporiose (nouveau produit)

D'après le [BSV n°21](#), la situation est globalement stable et les parcelles sont propres (œil de paon et cercosporiose). Cependant, des sorties de symptômes d'œil de paon et de cercosporiose sont observées dans certains secteurs. Au vu des températures, le risque de nouvelles contaminations par les maladies du feuillage est **faible** à **modéré**.

Bactériose

Les récoltes sont presque finies dans tous les territoires. Les outils (peignes, vibreurs de branche, etc) peuvent engendrer des blessures sur les arbres. Afin d'éviter tout risque de contamination par la bactériose il est recommandé de désinfecter régulièrement les outils de récolte et d'appliquer un traitement à base de cuivre dès la fin du chantier. De même, dans les secteurs où la taille est en cours lorsqu'il n'y a pas de risque de gel, il est également recommandé d'appliquer un traitement cuprique dès la fin du chantier.

Cochenilles *Diaspididae*

D'après le [BSV n°21](#), les foyers connus sont toujours observés. Afin de mieux cerner la répartition de ce ravageur, nous vous invitons à remplir le nouvel état des lieux de la présence de cochenilles. Ce dernier est accessible plus loin dans l'Infolive ou directement via ce QR code.



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 France Olive (association française interprofessionnelle de l'olive). Le Centre Technique de l'Olivier dispose d'un contrat couvrant sa responsabilité civile professionnelle pour ses activités de conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. 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. ISSN : 2264 - 6701



Maladies du feuillage

Observations et évaluation du risque

D'après le [BSV n°21](#), des sorties de symptômes d'œil de paon ont été observées dans les différents secteurs varois, sur le littoral et les secteurs pré-alpins autour de Nice, de la basse vallée de la Durance aux piémonts du Ventoux ainsi qu'en Corse.

Des sorties de cercosporiose sur des veilles feuilles et des feuilles de l'année sont observées sur les mêmes secteurs que ceux précédemment cités.

Ailleurs la situation n'a pas ou peu évolué depuis le dernier BSV.

Au vu des températures, le risque de nouvelles contaminations par les maladies du feuillage est **faible** sur les secteurs avec peu de symptômes de maladies du feuillage et **moyen** sur les secteurs où des sorties de symptômes sont observées.

Préconisations

Il est préférable de prioriser les traitements sur les périodes très favorables au développement et aux contaminations par les maladies de feuillage (sortie d'hiver, printemps, automne). Or, grâce à la baisse des températures, nous sommes sortis de cette période à haut risque.

Restez cependant vigilants, car des épisodes pluvieux accompagnés de températures plus douces pourraient survenir.

Pour vous aider, vous pouvez utiliser le modèle de prédiction des contaminations à l'œil de paon sur vos parcelles sur l'application Oléiculteur téléchargeable ici : <https://franceolive.fr/actualites/application-oleiculteur/>



Bactériose

Si vous observez des galles ou chancres sur vos arbres, alors le risque est **modéré à fort** en fonction de votre niveau de dégâts.

Les récoltes sont presque finies dans tous les territoires. Les outils (peignes, vibreurs de branche, etc) peuvent engendrer des blessures sur les arbres. Afin d'éviter tout risque de contamination par la bactériose il est recommandé de désinfecter régulièrement les outils de récolte et d'appliquer un traitement à base de cuivre dès la fin du chantier. De même, dans les secteurs où la taille est en cours lorsqu'il n'y a pas de risque de gel, il est également recommandé d'appliquer un traitement cuprique dès la fin du chantier.

Pour plus d'informations sur les produits homologués pour lutter contre la bactériose consultez le [Cahier de l'oléiculteur 2026](#) ou le site internet [E-Phy anses](#).



Cochenilles *Diaspididae*

Observations et évaluation du risque

Pour rappel les foyers connus se situent sur les littoraux varois et des Bouches-du-Rhône, parfois remontant en plaine (plaine de la Crau, jusqu'à Cuers dans le Var). Des foyers sont également connus dans le Vaucluse et les Pyrénées-Orientales. Ces cochenilles sont présentes ponctuellement dans les Alpes-Maritimes. Un nouveau foyer a été identifié dans le secteur de

Les observations sont réalisées dans le cadre du suivi biologique du territoire par les techniciens référents sur les départements oléicoles des régions Sud – Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie. Ces observations sont transcrites dans le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) ou capitalisées lors de rencontres téléphoniques avant la rédaction de chaque bulletin InfOlive.

Les produits phytopharmaceutiques sont employés conformément aux règles fixées par l'arrêté du 7 mai 2017 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.

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.



Saint-Tropez.

Le risque évalué est **fort** à **très fort** si des foyers de cochenilles Diaspines sont présents sur la parcelle. Le risque est **faible** si vous n'observez pas de foyers.

Les risques annoncés correspondent aux risques potentiels connus des rédacteurs et ne tiennent pas compte des spécificités de votre exploitation.

Ce ravageur est un ravageur émergent, nous n'avons que très peu de données sur son cycle biologique et son impact sur les oliviers. **Surveillez vos vergers et signalez toute suspicion de foyer via le formulaire en ligne (accessible par le lien dans l'encart ci-dessous).**

La Chambre d'agriculture du Var, France Olive, le CIVAM des Bouches-du-Rhône et la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes réalisent un nouvel état des lieux exhaustif de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2025.

Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez [un questionnaire ici](#) ou via le QR code. D'autres supports sont disponibles [sur le site de la Chambre d'agriculture du Var](#). **Il est important de compléter le questionnaire même si vous n'avez pas de cochenilles sur vos parcelles afin de délimiter plus précisément les zones où la cochenille en question est présente.**

Un réseau de suivi pour identifier le cycle de cette cochenille est en train d'être constitué. Une identification de l'espèce est également en cours.



Préconisations

En cas de présence de cochenilles :

- Favoriser la biodiversité : les cochenilles sont régulées par de nombreux prédateurs généralistes (coccinelles, chrysopes) et par des parasitoïdes spécifiques (à identifier).
- Aucun produit phytosanitaire n'est disponible pour cette période.



Maturité pour les olives à huiles

La maturité organoleptique est maintenant largement atteinte pour toutes les variétés. Les températures basses n'autorisent plus aucune formation d'huile, la lipogénèse est interrompue par les conditions climatiques même si elle n'est pas terminée physiologiquement. De plus, les conditions climatiques actuelles ont permis un dessèchement des olives et une forte augmentation des rendements en huile. Il n'y a donc plus rien à gagner à laisser les olives sur les arbres.

Les seules évolutions possibles maintenant sont négatives : disparition du fruité, augmentation des risques de gel, progression des dégâts engendrés par la mouche (la mouche n'a plus d'activité mais les moisissures progressent autour des galeries), pourrissement suite au brunissement, progression de la dalmaticose, chute des olives...

Au passage, nous rappelons que pour obtenir de bons fruités noirs il vaut mieux récolter plus tôt, car les olives fripées fermentent moins bien et car la récolte par temps froid handicape le démarrage des fermentations. Les fruités noirs de fin de saison auront des acidités plus élevées que ceux de début de saison, et plus de défauts organoleptiques.