

MALADIES

	Symptômes	Méthode de lutte
ŒIL DE PAON	Petites tâches en cercles concentriques provoquant la chute des feuilles.	Traiter avec des produits cupriques dès l'apparition des taches puis en Mars et Octobre.
FUMAGINE	Moisissure noire envahissant progressivement les feuilles puis les branches et les fruits (maladie secondaire).	- Pulvériser la bouillie bordelaise après la taille au début du printemps et à l'automne. - Pratiquer une taille sévère pour aérer l'arbre.

RAVAGEURS

	Symptômes	Méthode de lutte
COCHENILLE NOIRE	Coque ovale brun noirâtre. Saillie du bouclier en forme de H, très caractéristique de l'espèce (engendre la fumagine).	- A l'éclosion des œufs, pulvériser un insecticide sur le premier stade larvaire. - Répéter des traitements selon l'intensité de l'attaque.
TEIGNE DE L'OLIVIER	Les 3 générations occasionnent des dégâts sur feuilles, pousses, fleurs et fruits. Boutons floraux et fleurs détruits rassemblés par des fils soyeux.	-Traiter en hiver avec un insecticide systémique. -Traiter en période de végétation
MOUCHE DE L'OLIVE	- Fruits attaqués par un asticot blanc. - La mouche pond à l'intérieur des fruits à partir de juillet.	-Lutte préventive : Traiter en localisé avec un insecticide et un attractif. -Lutte curative : Pulvériser un insecticide sur toute la végétation.

Pour assurer une meilleure efficacité des traitements, il est recommandé de se référer aux services de la protection phytosanitaire de la région.

Pratique de la récolte des olives de table

Pour obtenir des lots d'olives de table aussi homogènes que possible. Il est préférable de procéder à la récolte en un temps limité. La qualité se joue à la récolte.

Il reste à déterminer la période qui confère les meilleures aptitudes à la préparation et à la conservation.

OLIVES VERTES

L'olive destinée à la confiserie en vert est cueillie avant que sa couleur vert franc ne s'atténue et que sa chair ne commence à se ramollir sous l'effet de la maturité.

La cueillette est effectuée à la main par peignage. Un bon cueilleur ramasse environ 10 à 15 kg par heure.

OLIVE NOIRES

Le niveau de maturité détermine la qualité des fruits. Récolter tôt, les fruits présentent une bonne consistance, mais sont pauvres en couleur. Récolter tard, ils sont de bonne couleur mais de consistance faible. Il est important de déterminer un optimum de cueillette en fonction d'un équilibre couleur/consistance.



LA CULTURE DE L'OLIVE DE TABLE



L'olivier est par excellence l'arbre de la méditerranée. Il se trouve sur tout le territoire national où les conditions lui sont favorables. La production de l'olive de table est plus concentrée à l'ouest du pays. Placé dans des conditions satisfaisantes, il est en mesure d'exprimer pleinement toutes les phases de son cycle et de produire régulièrement.

La récolte des olives dépend des processus successifs des différentes phases du cycle biologique bisannuel de l'olivier qui dépendent, elle mêmes, de l'entretien du verger.

Conduite du verger

1-Entretien du sol: L'objectif est d'assurer une meilleure exploitation hydrique et minérale du sol. Les plantes adventices constituent la principale concurrence. Pour cela, il faut:

- Travailler le sol au bon moment :
 - Après la récolte: Labour léger.
 - Au printemps: Une façon superficielle pour supprimer les mauvaises herbes et limiter l'évaporation du sol
 - A partir de juin: Répéter les façons superficielles pour réduire les pertes d'eau par évaporation.
- Choisir le bon outil :
 - Les outils à pièces travaillantes fixes, cultivateurs, griffons et éventuellement les outils à disques sont à préférer.

2- Désherbage chimique: Indispensable en irrigation localisée, il permet de préserver la couche superficielle du sol dans laquelle se développent les nombreuses racelles autour des goutteurs. Son utilisation nécessite une bonne connaissance des adventices et des modes d'actions des produits.

3- La taille de fructification: Non taillé, l'olivier produit de nombreux petits fruits qui entravent fortement la croissance des pousses de l'année, indispensable pour porter la production de l'année suivante.

La taille de fructification doit être absolument pratiquée tous les ans. Le bois de l'olivier n'est capable de fructifier qu'une fois dans sa vie. Seules les pousses de l'année précédente sont en mesure de porter des fruits pour la récolte à venir.

Tailler méthodiquement:

Évaluer par un coup d'œil, l'équilibre général et la structure de l'arbre. Le tailleur pénètre au sein de l'arbre pour supprimer les gourmands. Puis il sélectionne le bois fructifère. Le bois mort et le bois qui a déjà produit et qui ne constitue pas un support intéressant pour du nouveau bois, sont supprimés. Les sommets de l'arbre sont taillés et les cimes rabattues. La taille en cascade est appliquée sur les parties basses de la frondaison.

4- L'irrigation: L'approche des besoins en eau de l'olivier est d'autant plus délicate qu'elle doit prendre en compte des conditions pédoclimatiques, agronomiques particulières régnant dans la zone de culture de l'espèce. La production d'olive de table nécessite obligatoirement les apports d'eau:

- L'irrigation précoce permet d'éviter de faibles développements floraux et l'avortement du pistil.
- L'irrigation printanière est l'un des facteurs qui conduisent à limiter l'alternance.
- En période estivale, l'apport d'eau permet une augmentation de la taille du fruit et du rapport pulpe/noyau.
- Au début d'automne, si les pluies tardent, la production sera fortement compromise. L'irrigation est indispensable pour assurer une bonne teneur en huile et la formation des rameaux fructifères.

5- La fertilisation: Il n'existe pas de règle stricte en matière de fertilisation. La fumure est déterminée dans une fourchette permettant de s'adapter aux caractéristiques du verger. Elle dépend des critères végétatifs et productifs perceptibles sur l'arbre et accessoirement des analyses du sol.

APPORT D'ENGRAIS / RENDEMENT / ARBRE

Rendement/ arbre	60 kg/ Arbre	90 kg/ Arbre	120 kg/ Arbre	150 kg/ Arbre
Azote (unités)	4	5	5.5	6.5
Phosphore (unités)	3	4.5	5.5	6.5
Potassium (unités)	10	12	14.5	16.5

Technique d'apport :

Les engrais peuvent être épandus superficiellement sur toute la surface exploitée par les racines. La technique d'apport par goutte à goutte constitue une alternative intéressante.

Le fonctionnement des apports est plus nécessaire lorsque le sol est léger et perméable. Il concerne particulièrement les engrais azotés qui sont apportés :

- 50% avant floraison
- 25% après nouaison
- 25% au grossissement des fruits

6- La protection phytosanitaire: Pour une production de qualité aujourd'hui très recherchée, les ravageurs et maladies de l'olivier deviennent préoccupants, l'œil de paon, la fumagine, la cochenille noire, la mouche, et la teigne sont les préoccupations majeures de l'oléiculteur.