le Bulletin de Santé du Végétal



Oléiculture

Dernier bulletin de la saison

ARC – MÉDITERRANÉEN

N°21
27 novembre 2026

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE OCCITANIE
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Référents filière & rédacteurs

Justine CHAZALVIEL
France Olive Production
j.chazalviel@ctolivier.org

Julien BALAJAS
France Olive Production
j.balajas@ctolivier.org

Directeur de publication

Georgia Lambertin
Présidente de la chambre régionale
d'Agriculture Provence Alpes-Côte d'Azur
Maison des agriculteurs
22 Avenue Henri Pontier
13626 Aix en Provence cedex 1
contact@paca.chambagri.fr

Supervision

DRAAF
Service régional de l'Alimentation
PACA
132 boulevard de Paris
13000 Marseille

Financé dans le cadre de la stratégie écophyto
GOUVERNEMENT Liberté Égalité Fraternité
OFB OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ
La stratégie écophyto 2030
Réduire et améliorer l'utilisation des phytos

AU SOMMAIRE DE CE NUMERO

Phénologie

Les récoltes sont en cours sur la plupart des territoires, les épisodes pluvieux n'ayant pas facilités l'organisation des chantiers.

Mouche de l'olive

Il n'y a plus de risque mouche sur les parcelles ayant été récoltées. Si vous n'avez pas encore récolté, consultez les détails du risque évalué dans le paragraphe dédié.

Maladies du feuillage

Il n'y a pas d'épisodes contaminants prévus dans les prochains jours (températures en baisse et absence de précipitations). Le risque est **faible** pour l'œil de paon et la cercosporiose.
Restez tout de même vigilants car les conditions météorologiques peuvent évoluer rapidement.

Cochenille pauliste

Le réseau d'observations montre des captures faibles voire inexistantes sur les scotchs et une faible activité à la loupe binoculaire.

La Chambre d'agriculture du Var réalise **un nouvel état des lieux exhaustif** de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2026.

Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez un questionnaire et d'autres supports d'information 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.

Bactériose

Les opérations de récolte peuvent favoriser la transmission de la bactériose par les blessures causées. **Pour limiter la transmission aux arbres sains, récoltez les arbres déjà contaminés en dernier** et désinfecter vos outils.

Notes biodiversité







Conditions météorologiques

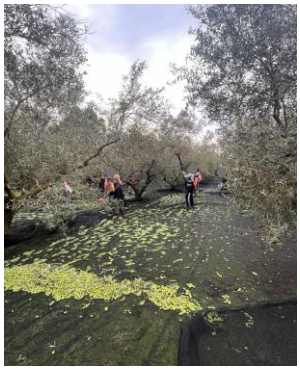
Département / Jour	Ven	Sam	Dim	Lun	Mar	Mer
Alpes-de-Haute-Provence	☀	☀	☀	☀	☀	☀
Alpes-Maritimes	☀	☀	☀	☀	☀	☀
Var	☀	☀	☀	🌧	🌧	☀
Bouches-du-Rhône	☀	☀	☀	☀	☀	☀
Vaucluse	☀	☀	☀	☀	☀	☀
Drôme	☀	☀	☀	☁	☀	☀
Ardèche	☀	☀	☁	☁	☀	☀
Gard	☀	☀	☁	☀	☀	☀
Hérault	☀	☀	☁	☀	☀	☀
Aude	☀	☀	☁	☁	☀	☁
Pyrénées-Orientales	☀	☀	☁	☀	☀	☀
Corse	☁	☀	☀	☀	☀	☀

Prévisions du 27 novembre au 02 décembre 2026
(source : Météo France)

Le temps sera au beau fixe sur l'ensemble des régions. Les températures chutent et se rapprochent des normales de saison.

Les prévisions de précipitations dans le Var ont un faible indice de confiance.

Phénologie

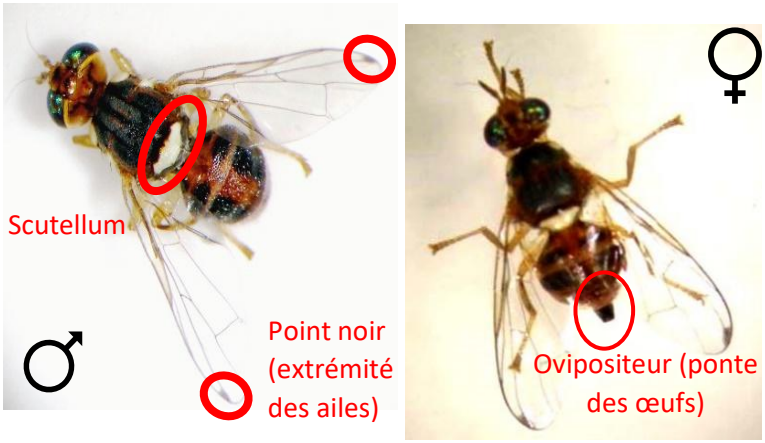


Récolte en cours
Source : France Olive

Les récoltes continuent sur une majorité des territoires oléicoles. Les épisodes pluvieux n'ont pas facilité l'organisation des chantiers.

Mouche de l'olive

Eléments de biologie



Photos de mouche de l'olive (Mâle à gauche, femelle à droite)

La mouche de l'olive, *Bactrocera oleae*, est un des ravageurs les plus importants des olives et le principal ravageur d'importance économique des oliveraies.

Les adultes mesurent 4 à 5 mm de long. Leur thorax est foncé et strié de bandes grises et de barres blanches sur les côtés. Le **scutellum** (partie inférieure du thorax, jonction avec les ailes) est **blanc** (pouvant tirer vers le jaune pâle). L'abdomen est brun-orangé avec des zones latérales plus sombres. Les **ailes** sont transparentes avec **un point noir** sur leurs extrémités.

Les **piqûres de ponte** se caractérisent par une **tâche brune d'un demi-millimètre de diamètre en forme de triangle ou d'ovale**.
Un trou de sortie est visible après nymphose de la larve dans le fruit : **au bout d'une vingtaine de jours**, c'est sous **forme adulte** que la jeune mouche sort de l'olive.
Les larves, en se nourrissant de la pulpe des olives, provoquent la détérioration des fruits (qualité) et une chute prématurée due à des effets directs (dommages mécaniques) et indirects (agents pathogènes opportunistes). En effet, les mouches en piquant les fruits

favorisent **l'apparition de la dalmaticose**, une maladie fongique pouvant causer des pertes de récoltes importantes.



Piqûre de ponte (à gauche), trous de sortie (au milieu) et mouche sortant d'une olive (à droite)
Source : France Olive



Dalmaticose sur olives
Source : France Olive

Pour plus d'informations sur la biologie et la gestion de la mouche de l'olive, vous pouvez consulter la page web Mouche de l'olive - FRANCE OLIVE - AFIDOL et l'infolive n°8.

Observations

La récolte étant en cours ou finie sur la plupart des secteurs, les piégeages sont interrompus. Sur les zones où la récolte n'a pas encore eu lieu, des mouches peuvent être toujours en activité.

Les niveaux de dégâts sont restés modérés voire faibles durant cette campagne. Les premiers trous de sortie sont observés dans le Nyonsais, où la récolte des olives à huile débute alors que la récolte des olives de table n'a pas encore commencé.

Vous pouvez consulter les cartes de captures de mouches autour de vous sur **l'application Oléiculteur disponible sur le site de France Olive et sur ce lien :** https://oleiculteur.franceolive.fr/connexion. Si vous n'avez pas encore de compte, vous pouvez le créer gratuitement, « créer votre exploitation » et lancer une recherche autour de vous dans un rayon donné.

Évaluation du risque

Si vous récoltez dans 20 jours ou moins ou bien que vous avez déjà récolté, il n'y a plus de risque mouche et le suivi des pièges n'est plus indispensable.

Si la récolte est prévue d'ici 20 jours, le risque est faible. En effet, les piqures de mouche n'auront pas le temps d'évoluer en trous de sortie. En revanche, la dalmaticose représente tout de même un risque puisque sa période d'incubation est inférieure à une semaine.

Si vous prévoyez de récolter dans plus de 20 jours, alors le risque est modéré à fort, selon les niveaux de piégeage que vous observez. Les piqures de ponte pourront alors se transformer en trous de sortie, de la dalmaticose pourra s'installer également.

Gestion du risque

- **Déclenchement de la récolte :** Déclencher la récolte permet de s'affranchir des dégâts de mouches causées par les piqures récentes. En effet, la mouche n'aura pas le temps de se développer suite à la piqure de ponte (environ 1 mois) et d'altérer l'olive et la qualité de l'huile. Référez-vous au moulin de proximité.

B

- Les précipitations récentes sur certains secteurs ont pu lessiver vos barrières minérales en place : **si vous récoltez dans plus de 20 jours et si vous capturez dans les pièges de suivi, pensez à renouveler vos protections si nécessaire et si possible (attention aux Délais Avant récolte). Les barrières minérales sont les seules protections permettant de lutter contre la dalmaticose en protégeant les fruits des piqures ! Soyez vigilants et pensez à les renouveler si c'est nécessaire.** Vous trouverez la liste des argiles autorisés en biocontrôle sur ce lien, sous la dénomination Silicate d'aluminium.

- **Les pièges alimentaires,** comme les pièges bouteilles servent à piéger massivement la mouche et réduire ainsi la population initiale de mouche. **Ces derniers doivent être en place**. Il est recommandé d'utiliser cette méthode **si votre parcelle est isolée**, c'est-à-dire s'il n'y a pas d'autre parcelle d'oliviers à proximité. **Dans le cas contraire vous risquez d'attirer les mouches dans vos parcelles**.

  Vous pouvez consulter des ressources sur la fabrication d'un piège alimentaire en suivant le lien suivant : https://afidol.org/oleiculteur/piegeage-massif-de-la-mouche-de-lolive/.

Maladies du feuillage

Sommaire

Eléments de biologie



Symptômes d'œil de paon
Source : France Olive



Symptômes de cercosporiose
Source : France Olive

L'œil de paon et la cercosporiose sont deux maladies fongiques problématiques sur l'olivier. Elles provoquent des dégâts importants (défoliation) qui peuvent impacter la production.

Pour avoir plus d'informations sur les symptômes et les dégâts ainsi que sur les cycles biologiques de ces maladies, consultez le BSV n°1 ou le webinaire sur les maladies du feuillage.

Observations

Il n'y a pas d'évolution depuis le dernier bulletin : il y a peu de symptômes d'œil de paon visibles sur les parcelles. La cercosporiose est présente sur l'ensemble du territoire oléicole de manière plus marquée que l'an dernier, sauf en Haute Provence où elle est peu visible.
De fortes défoliations sont parfois présentes, datant d'avant le début d'été ou du début d'automne.

Analyse du risque

Il n'y a pas d'épisodes contaminants annoncés dans les prochains jours : la météo ne prévoit pas de précipitations et les températures sont en baisse.

Le risque est **faible** pour l'œil de paon et la cercosporiose.

Cependant, restez vigilants notamment sur les parcelles présentant des symptômes d'œil de paon et/ou de cercosporiose : des épisodes contaminants peuvent être possibles si les températures s'adoucissent de nouveau et si des épisodes pluvieux s'y ajoutent.

***Le risque évalué est valable à court terme**. Il est basé principalement sur les observations récentes des techniciens partenaires du réseau d'observation piloté par France Olive, et des conditions météorologiques prévisionnelles. Ce risque est à pondérer avec d'autres paramètres comme l'inoculum présent dans vos parcelles, la défoliation ou la sensibilité variétale, et ne prend pas en compte le niveau de protection des parcelles.*

Cochenille pauliste

Sommaire

Eléments de biologie

La cochenille pauliste de la famille des *Diaspididae* a récemment été identifiée par l'ANSES comme *Acutaspis paulista* (première détection en France). En plus d'être présente sur l'olivier, elle est également détectée sur diverses espèces végétales ornementales ou sauvages, comme le fusain (*Euonymus spp.*), le troène (*Ligustrum spp.*), le lierre commun (*Hedera helix*) ou l'acacia (*Robinia pseudoacacia*).



Cochenille pauliste
Source : Fanny Vernier (CA83)

Pour plus d'éléments sur son cycle biologique, vous pouvez consulter le BSV n°6.

La cochenille pauliste ne sécrète pas de miellat (cochenille à bouclier). Elle ne favorise donc pas le développement de la fumagine (complexe de moisissures saprophytes noirâtres). En revanche, **ses piqûres d'alimentation sur les tissus végétaux** (feuilles, pousses, fruits) peuvent entraîner, notamment en cas de pullulation, **des dégâts importants** : jaunissement du feuillage, défoliation, dessèchement de rameaux et de branches, perte de récolte, parfois dépérissement total de la plante hôte.

Observations

Les foyers de cochenille pauliste mentionnés dans les bulletins précédents sont toujours présents sur le littoral varois (débordant sur le littoral ouest des Bouches-du-Rhône) et les Pyrénées-Orientales.

Un réseau de suivi des périodes d'essaimages (migration des larves mobiles sur les feuilles et les fruits), a été mis en place par France Olive en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Var, pour mieux déterminer le cycle de ce bioagresseur. Aujourd'hui, sept parcelles situées à Hyères, Carqueiranne, La Cadière-d'Azur, La Ciotat, Sauvebonne, La Londe-les-Maures et à Sanary-sur-mer font l'objet d'un suivi.

Les observations sur ce réseau montrent des niveaux de captures toujours bas voire inexistants. Les observations à la loupe binoculaire montrent une activité minime.

Analyse du risque

Le risque évalué est **fort à très fort** si des foyers de **cochenille pauliste** 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 tient pas compte des spécificités de votre exploitation.

La Chambre d'agriculture du Var réalise **un nouvel état des lieux exhaustif** de la présence de cochenilles sur le territoire oléicole pour la récolte 2026.

Si vous êtes producteur et/ou moulinier souhaitant relayer l'information, vous trouverez un questionnaire et d'autres supports d'information 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.

Gestion du risque

- Attention, pour **ne pas diffuser cette cochenille dans d'autres territoires**, il est impératif de ne pas implanter ou faire circuler du matériel végétal contaminé dans

Un guide a été édité par France Olive pour vous donner les clés permettant de limiter la diffusion de cette cochenille. Il est accessible en cliquant ici.

les zones exemptes de ce bioagresseur. En cas de suspicion, il est primordial de contacter France Olive pour réaliser un diagnostic et envisager la stratégie à mettre en œuvre pour limiter sa diffusion.

- Dans les secteurs déjà contaminés, il est important, comme pour de nombreux bioagresseurs, de **favoriser la biodiversité** pour faciliter la présence et le développement d'insectes prédateurs ou parasitoïdes qui vont participer à la régulation de cette cochenille. Pour cela, conservez si possible une couverture végétale, favorisez les haies composites, …. D'ailleurs de nombreuses coccinelles prédatrices *Exochomus quadripustulatus* ont été observées dans les vergers fortement infestés.
- Dans les parcelles fortement contaminées nécessitant la mise en œuvre de stratégies de lutte notamment phytosanitaire : il n'y a pas de solution de biocontrôle pour cette période

Bactériose

Sommaire

Eléments de biologie

La bactériose est une maladie causée par la bactérie *Pseudomonas savastanoï*. Elle se caractérise par **l'apparition d'excroissances de couleur marron, appelées chancres ou galles**. Ces chancres se développent généralement **sur les rameaux, mais également au niveau des charpentières et du tronc** dans des cas plus sévères. Les dégâts se traduisent par une **moindre vigueur des arbres** et par **une baisse de la production d'olives**. La maladie peut affecter également la qualité organoleptique des olives et de l'huile. **Les épisodes humides suivis de douceurs sont favorables à la bactérie**. La bactérie pénètre dans l'arbre **via des tissus non cicatrisés (plaies, points d'abscission de feuilles, fleurs et fruits)**.



Bactériose sur rameaux et charpentières
Source : France Olive

Observations

Des foyers de bactériose sont observés ponctuellement sur l'ensemble du secteur oléicole.

Évaluation du risque

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

Gestion du risque

- **Favoriser la circulation de l'air au sein du feuillage** et limiter les risques de blessures par frottement des bois en pratiquant une taille adaptée.

- **Favoriser l'aération de votre verger et limiter l'humidité ambiante** en entretenant l'environnement de votre parcelle (coupe du couvert végétal pour limiter sa hauteur, entretien des haies, ...)

- **Couper et sortir de la parcelle** les rameaux présentant des galles bactériennes.

- **Désinfecter** les outils entre les parcelles lors des opérations de récolte. **Sur les vergers contaminés, il est recommandé de récolter en dernier les arbres avec des symptômes de bactériose, pour limiter le risque de contamination des arbres sains.**

APPEL A VIGILANCE

Datura stramoine

Le datura stramoine, bien qu'absent à notre connaissance des parcelles oléicoles, peut être difficile à gérer. A titre informatif, vous trouverez la note nationale concernant cette espèce ici.

Avertissement

Le BSV est un outil d'aide à la décision, les informations données correspondent à des observations réalisées sur un échantillon de parcelles régionales. Le risque annoncé correspond au risque potentiel connu des rédacteurs et ne tient pas compte des spécificités de votre exploitation.
Par conséquent, les informations renseignées dans ce bulletin doivent être complétées par vos propres observations avant toute prise de décision.

Comité de rédaction

France Olive Production – Justine CHAZALVIEL
Relecture
DRAAF - SRAL PACA
Chambres régionales d'agriculture Occitanie et Provence-Alpes-Côte d'Azur

Observation

Christine Agogué – CA 11
Anaïs Bascoul – CivamBio 66
Corinne Barge – CIVAM oléicole 13
Elian Escande – CivamBio 11
Alix Gleize – CA 30
Elise Rouanet – AOP Haute Provence
Sébastien Leverge – Consultant en oléiculture
Cécile Dave – Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse
Bastien Signoret / Joshua Berthomeu - Coopérative du Nyonsais
Benoît Chauvin-Buthaud – CA 26
Célia Gratraud – Consultante en oléiculture
Maud Damiens – CA 06
Sébastien Le Verge – Conseiller indépendant 13/83
Nathalie Serra-Tosio – SIOVB (Baux de Provence)
Alex Siciliano – GOHPL (Haute Provence et Luberon)
Fanny Vernier – CA 83
François Veyrier – CETA d'Aubagne
Lucie Scheuir – CA de la Corse



Vous abonner



Devenir observateur
& contact



Tous les BSV PACA