



CIHEAM

Centre International de Hautes Etudes
Agronomiques Méditerranéennes
Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza



Conseil oléicole international

Cours Approfondi

PRODUCTION INTÉGRÉE DES OLIVES

Zaragoza (Espagne), 9-14 novembre 2015

1. Objectif du cours

Pendant longtemps l'oléiculture a été considérée comme un agro-écosystème équilibré, mais récemment elle s'est transformée en un système de production plus intensif à forte utilisation d'intrants externes, ce qui compromet sa durabilité. En outre, l'inquiétude grandissante des consommateurs concernant les impacts indésirables de certaines pratiques agricoles sur la santé humaine et l'environnement a favorisé le recours à des pratiques productives plus respectueuses de l'environnement et plus sûres.

La production intégrée poursuit ces objectifs. Cette approche, qui trouve son origine dans les programmes de gestion intégrée des ravageurs et maladies (IPM), élargit cette philosophie à toutes les pratiques de production. Dans le cas de l'oléiculture, la définition qu'en donne l'Organisation internationale de lutte biologique et intégrée (OILB) est "la production économique d'olives de haute qualité où priorité est donnée à des méthodes écologiquement plus sûres, en minimisant les effets secondaires indésirables et l'emploi de produits agrochimiques pour une meilleure sauvegarde de l'environnement et de la santé humaine". Pour implanter cette approche, des politiques et des institutions œuvrant dans ce sens sont nécessaires.

Le propos général du cours est d'apporter aux participants la formation requise pour mettre en place des programmes dans leur propre région et pour développer les lignes directrices et les structures organisationnelles nécessaires.

À l'issue du cours les participants auront acquis :

- Une compréhension des concepts et des principes de la production intégrée des olives.
- Un discernement des avantages et des limitations de ce système en comparaison à d'autres.
- La capacité d'identifier les principaux ravageurs et maladies de l'oléiculture et les formes de surveillance de ces problèmes.
- Une meilleure connaissance des différentes méthodes de contrôle pour choisir la stratégie la plus appropriée à appliquer.
- Un aperçu sur les bonnes pratiques agricoles qui accompagnent l'IPM.
- Une plus large expérience sur l'application actuelle à travers l'étude de cas réels.
- Une aptitude pour conseiller les parties prenantes quant à l'intérêt d'appliquer ces démarches.

2. Organisation

Le cours est organisé conjointement par le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), à travers l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza (IAMZ), et le Conseil Oléicole International (COI), et aura lieu à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza, avec des enseignants hautement qualifiés provenant d'universités, de centres de recherche, et de services de l'administration de différents pays.

Le cours, d'une durée d'une semaine, se déroulera du 9 au 14 novembre 2015, les séances ayant lieu matin et après-midi.

3. Admission

Le cours est prévu pour un maximum de 30 professionnels diplômés de l'enseignement universitaire provenant des secteurs public et privé. Il s'adresse aux spécialistes et conseillers techniques, aux chercheurs et décideurs ayant une certaine expérience en matière de production des olives, de protection de l'oléiculture ou dans d'autres domaines connexes, impliqués ou concernés par le développement et la mise en place de programmes de production intégrée.

Étant donné les diverses nationalités des conférenciers, lors de la sélection des candidats il sera tenu compte de la connaissance de l'anglais, du français ou de l'espagnol, qui seront les langues de travail du cours. L'Organisation assurera l'interprétation simultanée des conférences dans ces trois langues.

4. Inscription

Les demandes d'admission devront être adressées à :

Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza
Avenida de Montañana 1005, 50059 Zaragoza (Espagne)
Tél. : +34 976 716000 - Fax : +34 976 716001
e-mail : iamz@iamz.ciheam.org
Web : www.iamz.ciheam.org

Le formulaire de demande d'admission devra être accompagné d'un *curriculum vitae* détaillé où doivent figurer, dûment justifiés, les diplômes, l'expérience, les activités professionnelles, les connaissances linguistiques ainsi que les raisons motivant la candidature à ce cours.

Les dossiers devront être envoyés avant le 7 septembre 2015.

S.v.p. affichez si possible



CIHEAM

Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza
Avenida de Montañana 1005, 50059 Zaragoza, Espagne
Tel. : +34 976 716000, Fax : +34 976 716001
E-mail : iamz@iamz.ciheam.org

Voir information actualisée sur

www.iamz.ciheam.org

VOIR AU DOS POUR
COMPLÉTER
L'INFORMATION



Les candidatures des personnes ne pouvant présenter leur dossier complet lorsqu'elles effectueront la demande, ou devant obtenir une autorisation pour suivre le cours, pourront être admises à titre provisoire.

Les droits d'inscription s'élèvent à 450 euros. Ce montant comprend uniquement les frais d'enseignement.

5. Bourses

Les candidats de pays membres du CIHEAM ou du COI pourront solliciter des bourses correspondantes aux frais d'inscription, ainsi que des bourses couvrant voyage et séjour en régime de pension complète à la Résidence du Campus d'Aula Dei.

Les candidats d'autres pays souhaitant bénéficier d'un financement devront le demander directement à d'autres institutions nationales ou internationales.

6. Assurances

Les participants devront justifier obligatoirement, dès le début du cours, qu'ils sont en possession d'une assurance médicale qui couvre l'Espagne. L'Organisation peut offrir aux participants qui en feront la demande, la possibilité de souscrire une police d'assurance collective moyennant au préalable le paiement de la somme fixée.

7. Organisation pédagogique

Le cours exigera des participants un travail personnel et une participation active. Le caractère international du cours contribue à apporter des expériences et des points de vue divers, ce qui enrichit le programme du cours.

Les enseignements seront complétés par des études de cas et une table ronde. En outre, une visite technique de la zone d'oliveraies de la Catalogne, en Espagne, permettra aux participants de voir des vergers conduits en production intégrée.

8. Programme

1. Production intégrée des olives (2 heures)

- 1.1. Concept, perspective historique et situation mondiale
- 1.2. L'agro-écosystème de l'olivier : diversité fonctionnelle et paysage
- 1.3. Systèmes de production de l'olivier et durabilité

2. Gestion culturelle en production intégrée des olives (7 heures)

- 2.1. Facteurs-clés physiologiques de l'olivier qui déterminent la production
- 2.2. Vers la sélection de variétés, la conception de la culture et l'architecture de l'arbre

2.3. Gestion de l'eau, des nutriments, du sol et des mauvaises herbes

2.4. Mécanisation

3. Protection intégrée des olives (16 heures)

3.1. Gestion intégrée des ravageurs

3.1.1. Ravageurs de l'olivier

- 3.1.1.1. Principaux ravageurs : la mouche de l'olive et la teigne de l'olivier
- 3.1.1.2. Ravageurs secondaires
- 3.1.1.3. Ravageurs occasionnels et problèmes émergents

3.1.2. Prise de décision : seuils économiques, surveillance des ravageurs et analyse géospatiale

3.1.3. Stratégies de gestion et contrôle des ravageurs : progrès, problèmes et perspectives

- 3.1.3.1. Méthodes agronomiques et physiques
- 3.1.3.2. Manipulation comportementale et méthodes biotechniques
- 3.1.3.3. Méthodes de contrôle biologique
- 3.1.3.4. Insecticides synthétiques et produits naturels

3.2. Gestion intégrée des maladies

3.2.1. Principales maladies de l'olivier et problèmes émergents

- 3.2.1.1. Maladies fongiques aériennes
- 3.2.1.2. Maladies fongiques transmises par le sol
- 3.2.1.3. Maladies bactériennes
- 3.2.1.4. Autres maladies biotiques
- 3.2.1.5. Désordres et conditions abiotiques adverses

3.2.2. Prise de décision : épidémiologie, analyse géospatiale et modèles de prévision

3.2.3. Stratégies de gestion et de contrôle des maladies : progrès, problèmes et perspectives

- 3.2.3.1. Identification des pathogènes et réglementation phytosanitaire
- 3.2.3.2. Méthodes agronomiques et physiques
- 3.2.3.3. Contrôle biologique : antagonistes microbiens et produits naturels
- 3.2.3.4. Résistance/tolérance des plantes
- 3.2.3.5. Fongicides et autres substances

4. Mise en place de programmes de production intégrée et de démarches de certification (4 heures)

- 4.1. Le cas de la Grèce : structures organisationnelles, lignes directrices et réglementation
- 4.2. Le cas de la Tunisie
- 4.3. Table ronde : situation actuelle et perspectives d'avenir de la production intégrée des olives dans les pays des participants

5. Visite technique de vergers de production intégrée de la zone

CONFÉRENCIERS INVITÉS

G. BLANCO, Univ. Córdoba (Espagne)

M. CAMPOS, CSIC, Estación Experimental del Zaidín, Granada (Espagne)

A. KALAITZAKI, NAGREF, Institute of Olive Tree and Subtropical Plants, Chania (Grèce)

M. MSALLEM, Institut de l'Olivier, Tunis (Tunisie)

F. NIGRO, Univ. degli Studi di Bari Aldo Moro (Italie)

D. PERDIKIS, Agricultural Univ. of Athens (Grèce)

J.A. PEREIRA, Instituto Politécnico de Bragança (Portugal)

E. QUESADA-MORAGA, Univ. Córdoba (Espagne)

L. RALLO, Univ. Córdoba (Espagne)

V. ROSSI, Univ. Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza (Italie)

M.A. SOLÉ RIERA, Servei de Sanitat Vegetal, Lleida (Espagne)

A. TRAPERIO, Univ. Córdoba (Espagne)

C. XILOYANNIS, Univ. degli Studi della Basilicata,

Potenza (Italie)



CIHEAM

