



# RAPPORT D'ACTIVITÉ

## 2016



## Et maintenant ?

Comme chaque année avant de rédiger ce Rapport Moral, je me replonge dans ceux des années précédentes et leur relecture m'afflige car j'ai l'impression de n'avoir rien de nouveau à vous dire ! J'aurais pu faire un copier/coller de celui de l'an dernier car rien n'a bougé ou presque et le presque n'est pas anodin puisque nous avons une nouvelle fois connu une récolte catastrophique de 3 200 tonnes, soit la même quantité qu'en 2000 ! A un détail près, nous avons, depuis vingt ans, planté 7 000 ha d'oliviers....

Sur 6 ans, de 2005 à 2010, notre production a été en moyenne de 5 200 tonnes. Sur la même durée, de 2011 à 2016, cette même moyenne n'a été que de 4 000 tonnes soit une baisse de plus de 20% de la productivité de notre verger.

Au dernier Recensement Agricole disponible, il a été déclaré 17 638 ha de vergers professionnels auxquels il faut ajouter les vergers « familiaux », ce qui doit faire un peu plus de 20 000 ha d'oliviers cultivés en France, cela signifie que nous produisons en moyenne 200 litres d'huile à l'ha, contre 800 à 1 000 litres à l'ha en Espagne ou au Maroc.

Certains diront que l'interdiction du diméthoate, l'an dernier, a porté le coup de grâce à la filière, sauf qu'en 2011 ou en 2014, le diméthoate était autorisé, cela n'a pas empêché la mouche de faire des ravages. En 2016, point de mouches mais des mauvaises conditions climatiques au moment de la fleur (sècheresse, fraîcheur,...), qui est la cause de cette petite production.

Seule petite lueur d'espoir dans ce sombre tableau, certains exploitants ont été capables de produire chaque année des quantités d'huile régulièrement supérieures à 7 ou 800 litres, **signe que la fatalité n'existe pas et que ce sont nos méthodes de production qu'il faut remettre en cause.**

### FAIRE FEU DE TOUT BOIS !

**Plus que jamais, la récolte 2016 doit nous mobiliser pour faire feu de tout bois.**

**Il n'y a pas une solution miracle à sortir du chapeau, mais certainement plusieurs pistes concomitantes qui peuvent nous faire avancer.** Cette concomitance concerne tout autant la production que la commercialisation. Nous ne pouvons pas éternellement alterner les périodes de manque de produits avec celle de surproduction. Depuis 1990, nous en sommes à la troisième phase du cycle.

- *Phase 1 (1990 – 2000)* : French Paradox oblige, la demande d'huile d'olive en général explose, nous passons en 10 ans de 35 000 à 90 000 tonnes d'huile consommées. La demande en produit français s'engouffre dans ce sillage et faute de produit, les prix explosent passant de 50 francs le litre en 1990 à 100 francs en 2000. Parallèlement deux plans de relance sont mis en place pour 6 000 ha de plantations aidés.

- *Phase 2 (2001 – 2010)* : La production commence à monter régulièrement. La nécessité de vendre plus apparaît comme une évidence. En 2002, nous initiions à quelques uns la création de Terroirs Oléicoles de France, qui a vocation à développer de nouveaux circuits de commercialisation. 2008 à 2010, trois grosses récoltes culminant à plus de 7 000 tonnes font exploser le marché. Panique à bord, les cuves sont pleines, les prix du vrac s'effondrent et les prix consommateurs stagnent entre 13 et 15 €.

- *Phase 3 (2011- .....)* : Les petites récoltes se succèdent, les stocks se vident. Les prix du vrac s'envolent jusqu'à atteindre 13 voir 14 € le litre, les prix consommateurs atteignent 20, 22 voire 25 € le litre. Les marchés



conquis à la fin de la décennie précédente sont perdus les uns après les autres. Les volumes vendus par les moulins chutent parfois remplacés par des produits rentrés d'Espagne ou d'Italie pour permettre aux moulins de survivre.

Toute la subtilité de la chose sera de réussir la phase 4 à savoir la relance de la production en adéquation avec la commercialisation. Facile à dire mais pas à faire. La leçon principale que je tire de ces vingt ans, mon erreur, c'est d'avoir cru que le modèle de production, qui s'appuyait essentiellement sur des pluriactifs agricoles ou non, pouvait perdurer. Je m'en veux de ne pas l'avoir compris en 2011, première récolte où le manque de technicité de nos producteurs a provoqué une perte de récolte conséquente par la mouche. Nous étions tellement contents de souffler après cette série de grosses récoltes que, moi le premier, j'y ai vu le moyen de lisser la progression de notre production qui ne pouvait que continuer.

L'électrochoc de la récolte 2014 a été violent nous mettant face à notre incompetence à produire. Elle a été révélatrice de cette perte de capacité liée au vieillissement voire à la disparition de nos oléiculteurs. La récolte 2016 ne fait que confirmer cet état de fait. Le monde change, les hommes changent, le climat change et nous ne l'avons pas vu venir. Il ne suffit pas de planter pour produire, encore faut-il savoir faire produire et ce savoir-faire, nous l'avons en partie perdu !

## SE REMETTRE EN CAUSE

La chose est difficile. Nous avons tous tendance face à l'échec à renvoyer la faute sur l'autre. Si en 2014, nous n'avons pas produit, c'est la faute des oléiculteurs qui n'ont pas suivi les préconisations de nos techniciens en matière de traitements. En 2016, ils n'ont pas arrosé quand on leur a dit. Je suis désolé l'échec n'est pas la faute des autres, elle est la faute de tous.

Certains me reprochent la violence de mon choix d'aller chercher des techniciens espagnols pour accompagner le club « Objectif 1000 ». Comment ? J'ose ne pas faire confiance à nos pauvres techniciens français dont les compétences ne sont pas reconnues à leur juste valeur... Et bien justement, mon objectif est de les faire réagir pas en se lamentant, mais en se remettant en cause pas forcément sur leur connaissance technique mais sur la manière dont ils font passer les messages et surtout en réfléchissant au public à qui ils doivent le faire passer.

**Il faut sortir du « on a toujours fait comme ça » !** Est-il normal que depuis trois ans aucun technicien français n'ait été capable de m'expliquer clairement pourquoi des producteurs sont capables de produire tous les ans 700 à 1 000 litres/ha alors que la majorité patauge à 200 litres ? Est-il normal qu'aucun technicien français n'ait été capable de nous proposer un changement de méthode de taille, d'irrigation, de fertilisation ?

Comme je l'ai annoncé il y a deux ans, ce mandat de Président sera mon dernier et même si j'ai le sentiment que ma tâche est loin d'être achevée, je veux impulser pour mon successeur un nouveau souffle qui pourra, peut-être, permettre à notre filière de survivre.

Ce nouveau souffle est basé sur deux grands principes :

**1. La professionnalisation de la production de la matière première.** L'oléiculture « familiale » ne peut plus être le cœur de la production française. Nous ne pouvons pas compter sur la nouvelle génération de ces producteurs familiaux. Ils n'ont ni la passion, ni le dévouement de leurs parents ou grands-parents. Il suffit d'assister aux assemblées générales des groupements depuis vingt ans comme je le fais pour voir le vieillissement et la diminution de l'assistance. Je suis intimement persuadé que c'est une des causes de la baisse de notre productivité depuis 2011. Il faut construire une vraie production professionnelle d'olives.

**2. Gagner la bataille de la productivité :** il faut que nous réapprenions à produire en nous adaptant au changement climatique, en sortant de notre petit périmètre de confort. Il ne faut pas avoir fait dix ans d'études pour analyser qu'il y a dans le monde deux oléicultures, une qui meurt à petit feu, c'est l'oléiculture italienne qui est passée sur les vingt dernières années de 600 000 à 400 000 tonnes de production moyenne mais aussi dans une moindre mesure l'oléiculture grecque et une oléiculture espagnole, portugaise, marocaine

ou tunisienne qui explose. Sur la même période, l'Espagne est passée de 800 000 tonnes de moyenne à 1 500 000 tonnes, la Tunisie de 100 000 à 200 000 tonnes, le Maroc de 80 000 à 200 000 tonnes. Nos prix de revient sont directement liés à cette productivité. Un triplement de la productivité permettrait de retrouver des marges tout en freinant l'emballement des prix de vente.

A ces deux grands principes, il faut associer deux grands axes d'actions :

1. **La professionnalisation de la production de la matière première passe par l'implication des transformateurs sur l'amont.** Cette implication peut prendre différentes formes à commencer par l'action lancée l'an dernier à savoir la connaissance des vergers et de leurs exploitants (âge, statuts, taille, avenir,...). En fonction des résultats, les actions sont nombreuses et diverses allant de la contractualisation à la prise en exploitation directe en passant par la prestation de service. Dans tous les pays qui bougent, l'exploitation des vergers et les moulins sont intimement liés. Cela passe aussi par la restructuration des exploitations qui doivent avoir une taille critique minimale pour être performantes. A l'échelle française, l'objectif est d'arriver à des exploitations entre 10 et 20 ha qui permettent d'acheter le matériel nécessaire à un travail correct.
2. **Tirer les enseignements de la grande enquête que nous avons lancée l'an dernier et qui est financée par le programme européen d'opérateurs.** De ces résultats doivent découler une remise en cause de nos pratiques culturelles afin d'améliorer notre productivité. Cela signifie probablement une remise en cause de notre politique d'accompagnement technique des producteurs. Ces résultats devront être croisés avec les pratiques culturelles de pays performants.

La réussite de ce plan d'action conditionne le lancement du deuxième étage de la fusée qui sera la reconquête des marchés perdus depuis 2010 et la conquête de nouveaux marchés. Il ne faut pas refaire l'erreur que nous avons commise dans la décennie précédente et qui était de croire que la production allait suivre le développement des marchés. Sans une production régulière et maîtrisée, il ne peut être construit de filière solide. Je suis persuadé que si nous suivons cette feuille de route nous pouvons réussir.

Pour finir ce long rapport moral, comme tous les ans, je me dois d'adresser mes remerciements à tous ceux qui se battent pour cette interprofession tant du côté des administrateurs que du côté du personnel, **saluer leur engagement et leur dévouement tant à L'AFIDOL qu'au CTO. Je voudrais à cette occasion avoir un mot particulier pour André Souteyrat.** Comme vous le savez, le manque de production a entraîné une perte de 800 000 euros de CVO. Le seul moyen que nous avons trouvé de faire des économies substantielles sans toucher à nos capacités opérationnelles a été de suspendre le poste de directeur pendant au moins douze mois. Cette décision n'a pas été facile à prendre mais elle était nécessaire. Je voulais ici remercier André Souteyrat pour le travail qu'il a fourni durant les trois ans qui viennent de s'écouler. En tant que Président, je n'ai qu'à me louer de son action et de la manière dont il a mené administrativement les dossiers dont il était chargé.

Une nouvelle fois à travers ce rapport moral, j'espère vous avoir fait toucher du doigt qu'il nous fallait prendre conscience que le monde était en train de changer et que si nous ne bougions pas, nous étions condamnés à disparaître.

Jacques Brel disait : « **Je hais la prudence, elle ne vous mène à rien ! Dès qu'il y a des gens qui bougent, les immobiles disent qu'ils fuient** ». **Bougeons et prenons des risques si nous voulons que notre filière survive.**

Olivier NASLES  
Président de l'AFIDOL

Rapport moral du Président

p. 3

Économie de la filière

p. 7

Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

p. 11

Techniques de production & de transformation

p. 17

Mieux informer...

p. 18

Assiter, aider...

p. 22

Former... pour préparer l'avenir

p. 23

Assainissement des marchés... Vigilance !

p. 24

Laboratoire oléicole français

p. 25

Former... pour préparer l'avenir

p. 26

Assainissement des marchés... Vigilance !

p. 27

Economie & réglementation

p. 29

Une interprofession au service de la filière

p. 33

Organigrammes

p. 37

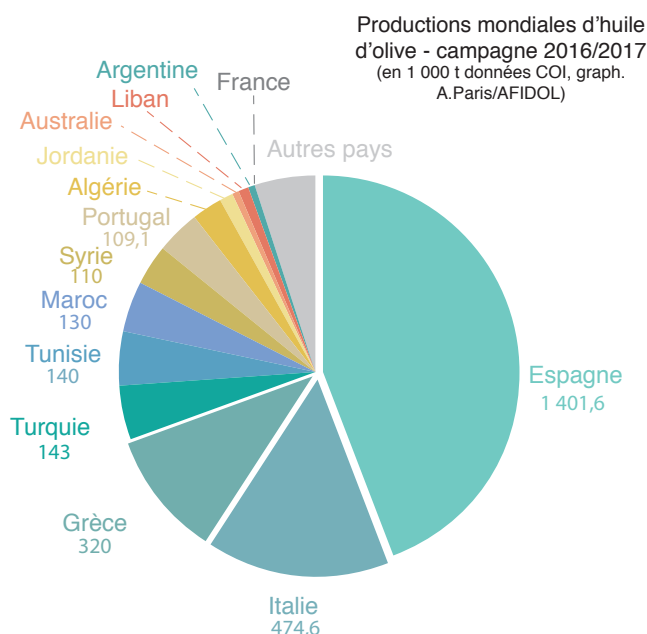


# Économie de la filière

## UNE PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE À 3 159 500 TONNES POUR 2015/2016

Après une des plus petites campagnes en huile d'olive de ces dix dernières années et 3 années oscillant entre 2,3 et 2,9 millions de tonnes, la campagne 2015/2016 a, de nouveau, dépassé la barre des 3 millions de tonnes produites avec une production arrêtée par le Conseil Oléicole International en novembre 2016 à 3 159 500 tonnes. Il faut dire que la production espagnole a été très belle (plus d'1,4 millions de tonnes). La Turquie et le Maroc sont à des niveaux moyens ; la Tunisie, quant à elle, a fait une campagne bien en dessous, mais tout à fait honorable compte tenu de l'exceptionnalité de la campagne précédente.

A noter, le Portugal qui a fait une campagne exceptionnelle, sa plus importante avec près de 110 000 tonnes d'huiles d'olive produites ; le pays monte en puissance de manière régulière. Cette croissance s'explique par de nombreux facteurs : amélioration des techniques de production, plantation de nouvelles oliveraies intensives et super-intensives, adoption d'un profil axé davantage sur la production, avec la moder-



nisation des exploitations traditionnelles (tailles de rajeunissement, irrigation) et augmentation des capacités de production des huileries (le Portugal compte 495 huileries pour une production de 100 000 t en moyenne, soit une moyenne de production de 200 tonnes par moulin).

### DES PRIX À LA PRODUCTION QUI ONT PROGRESSÉ PAR RAPPORT À LA CAMPAGNE PRÉCÉDENTE.

Les prix moyens constatés sur la campagne 2015/2016 par kg d'huile d'olive :

- en Espagne, 3,20 €
- en Italie : 3,60€
- en Grèce : 2,95 €
- en Tunisie : 3,25€ mais avec des fluctuations plus grandes

(Prix pour l'huile d'olive vierge extra - données COI)

### CONSOMMATION MONDIALE

Une année 2015/2016 marquée par une hausse des importations en huile d'olive des Etats-Unis, de la Chine, du Japon, du Canada, de l'Australie, de la Russie.

**2 945 500 TONNES** soit plus de **32 MILLIONS DE LITRES D'HUILE D'OLIVE** consommés dans le monde en 2015/2016.

LES PRINCIPAUX  
CONSOMMATEURS D'HUILE  
D'OLIVE (DONNÉES COI)



Union  
Européenne  
1 618 000 T



Etats-Unis  
310 000 T



Turquie  
124 000 T

# L'huile d'olive française

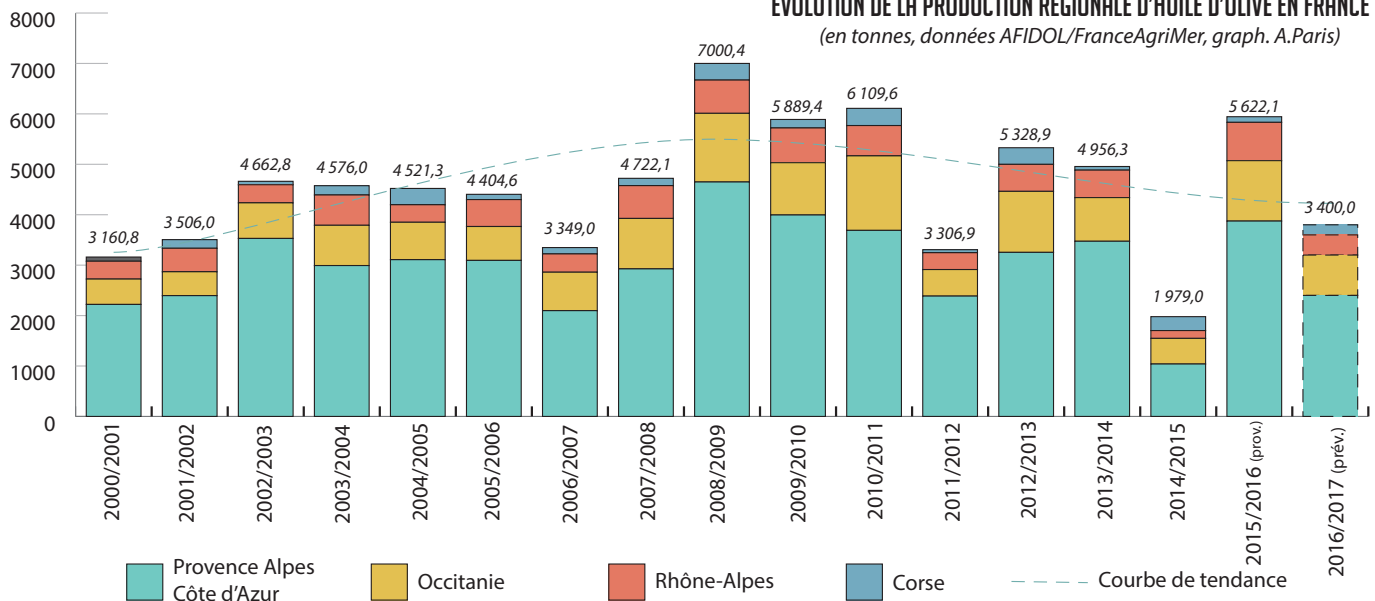
CAMPAGNE 2015/2016

5 622 T d'huile d'olive  
dont 1 500 T en AOP  
soit 26,7 % de la production

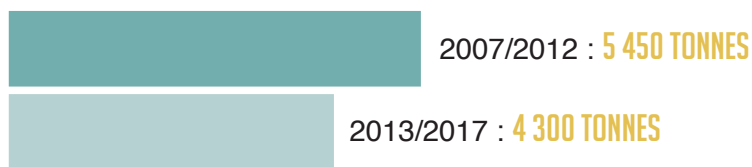
La production française d'huile d'olive à plus de 5 600 tonnes pour la campagne 2015/2016 a apporté une bouffée d'oxygène à la filière après une année catastrophique et renoue ainsi avec les années «fastes» autour de 2010. Malheureusement, l'optimisme a pris une douche froide au vu du prévisionnel pour la dernière campagne à 3 400 tonnes. Nous sommes dans un cycle où l'alternance est très marquée (bien plus qu'au début des années 2000) et qui aboutit à une baisse de la production moyenne.

## EVOLUTION DE LA PRODUCTION RÉGIONALE D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

(en tonnes, données AFIDOL/FranceAgriMer, graph. A.Paris)



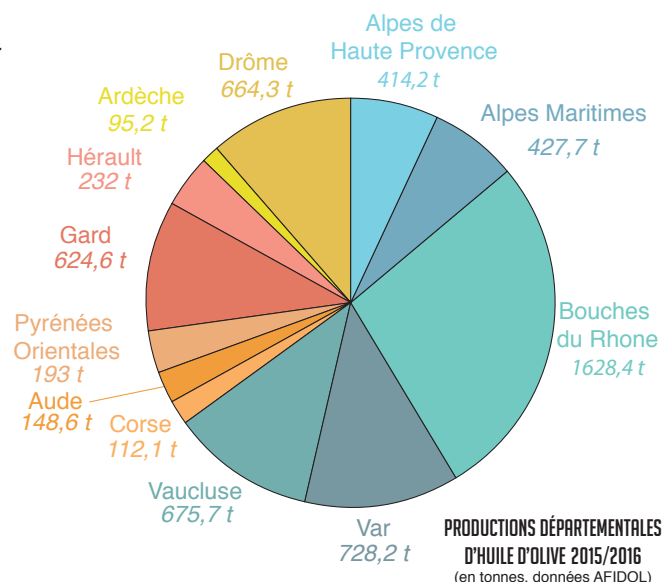
## PRODUCTION MOYENNE SUR 5 ANS



Une différence de 1 000 tonnes entre les 2 périodes malgré l'entrée en pleine production des 3 500 hectares du plan de rénovation oléicole...

Toutes les plantations réalisées entre 1998 et 2005 n'arrivent pas à compenser les pertes de production dues à une addition de facteurs : changement climatique, augmentation de la présence des nuisibles à l'olive (mouche...), augmentation du nombre d'oliveraies bio (moins productives), vieillissement des oléiculteurs, diminution de l'entretien...

Sur la campagne 2015/2016, **QUATRE DÉPARTEMENTS**, les Bouches-du-Rhône, le Var, le Vaucluse et la Drôme (qui a fait une récolte historique) représentent à eux seuls **65 % DE LA PRODUCTION FRANÇAISE**.



PRODUCTIONS DÉPARTEMENTALES  
D'HUILE D'OLIVE 2015/2016  
(en tonnes, données AFIDOL)



## LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **105 000 TONNES**

Part de la production française dans la consommation française : **4 %**

### NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS D'HUILE D'OLIVE



En tonnes, données douanes, graph. A.Paris/Afidol

## TENDANCES DE CONSOMMATION

(basées sur les ventes en hyper et supermarchés)

Total des ventes en hyper et supermarchés : **65 000 TONNES**

### LA TENDANCE : LE POIDS DU BIO DE PLUS EN PLUS IMPORTANT

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressent chaque année.

- Huile d'olive non bio : **57 400 TONNES**
- Huile d'olive bio : **7 600 TONNES**

Une **progression moyenne** de **13 % par an**

Une **part de marché** à **12 %**

### DES VENTES LÉGÈREMENT FLUCTUANTES

#### MAIS QUI RESTENT AU-DESSUS DE 65 000 T

Avec une part conséquente des huiles vendues en grande distribution (GD) «classique», une baisse du hard discount (HD) et une progression constante du e-commerce.


- Ventes en GD «classique» : **52 300 TONNES (+ 1,8 %)**
- Ventes en HD : **9 800 TONNES (- 17 %)**
- Ventes e-commerce : **3 000 TONNES (+ 10 %)**

(évolution 2015/2016)

### UN CHIFFRE D'AFFAIRE (CA) QUI REPRÉSENTE PLUS

## LES CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE

(selon les achats réalisés en grande distribution)

 **PLUS DE 19,3 MILLIONS** de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 70,7 %. Ce taux est en augmentation constante grâce notamment à la progression du nombre d'acheteurs bio.

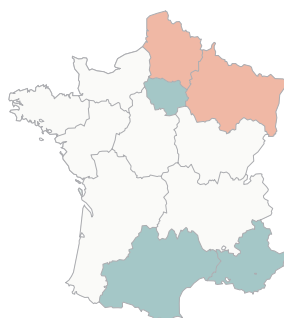
Régions les plus consommatrices :

**ÎLE-DE-FRANCE** (4,49 millions d'acheteurs, 17,5 % de parts de marché)

**SUD-EST** (3,49 millions d'acheteurs / 13,6 %)

Régions les moins consommatrices :

**NORD** et **EST** (environ 2,3 millions d'acheteurs / 8,7 et 8,9 % de parts de marché)



### DE 50% DU CA DES HUILES VÉGÉTALES (2016)

- CA des huiles végétales : **874 MILLIONS D'EUROS**
- CA de l'huile d'olive : **444 MILLIONS D'EUROS**

### DES PRIX QUI NE CESSENT DE REMONTER DEPUIS 2012

Un prix moyen à **6,30 €** contre **4,90 €** en 2012 soit une augmentation de 1,40 € en 4 ans.

Un écart entre le bio et le non bio qui diminue très nettement :

- Huile bio : **6,80 €** (6,30 en 2012)
- Huile non bio : **6,20 €** (4,80 en 2012)

Le **prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD** se situe aux environs de **27 € /KG**. La part des huiles françaises au sein du rayon huile d'olive est extrêmement faible : de l'ordre de 150 tonnes soit 0,22 % du marché.

## PROFIL DES CONSOMMATEURS

Faible part de consommation des - **DE 35 ANS** : **17 %**

Large part des **CSP+** : **65 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les **FOYERS DE 1 À 2 PERSONNES** : **66 %** des consommateurs

**25 %** des consommateurs habitent dans des **COMMUNES RURALES** (20 % de la population française est rurale)

# Les Olives de table

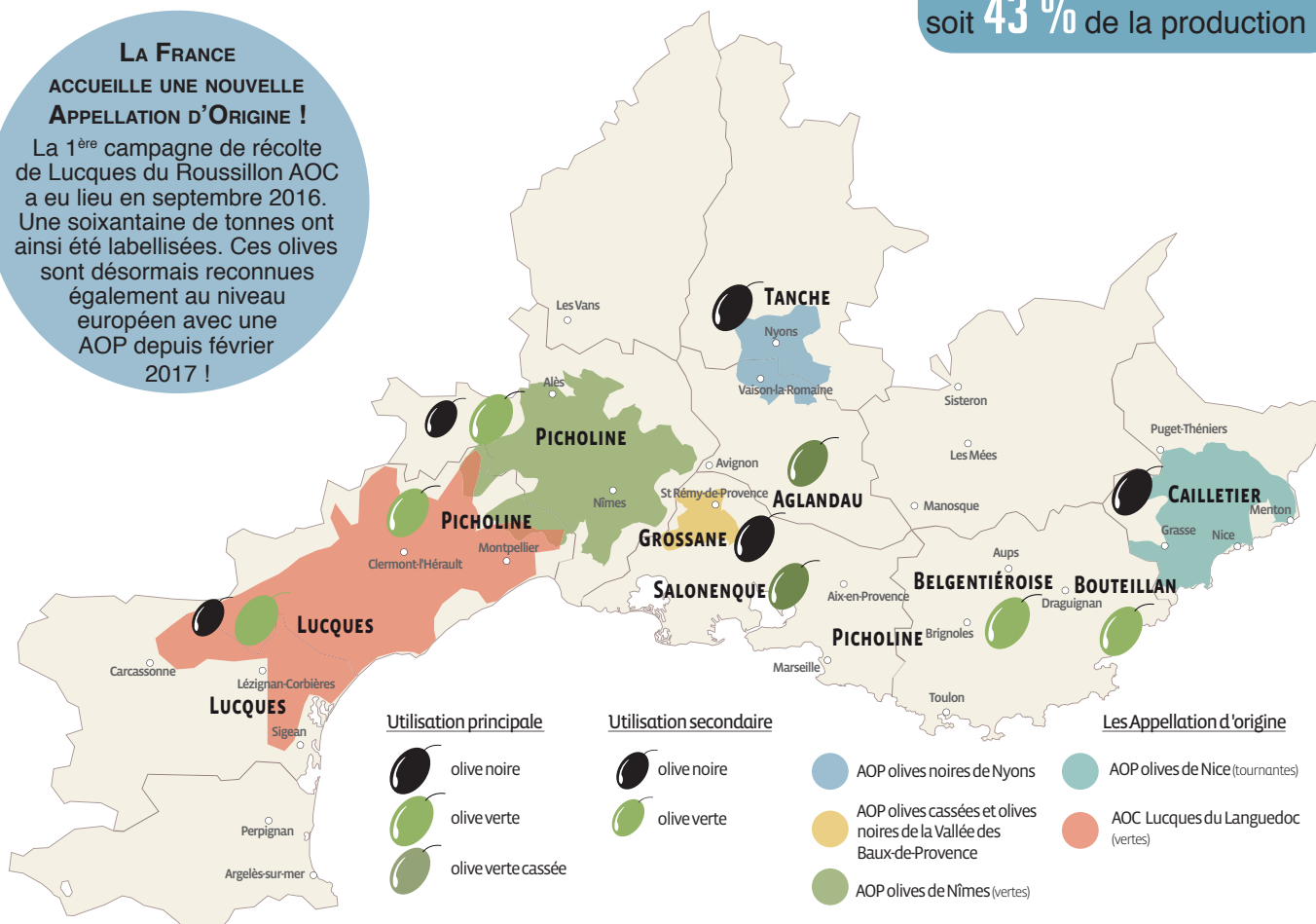
CAMPAGNE 2015/2016

1 590 T d'olives françaises  
dont 680 T en AOP  
soit 43 % de la production

## LA FRANCE

### ACCUEILLE UNE NOUVELLE APPELLATION D'ORIGINE !

La 1<sup>ère</sup> campagne de récolte de Lucques du Roussillon AOC a eu lieu en septembre 2016. Une soixantaine de tonnes ont ainsi été labellisées. Ces olives sont désormais reconnues également au niveau européen avec une AOP depuis février 2017 !



## LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **67 000 TONNES**

Part de la production française dans la consommation française : **1,8 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **27 800 TONNES**

### UNE NETTE PRÉFÉRENCE DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS POUR LES OLIVES

#### VERTES : UNE TENDANCE QUI PERDURE

Les **olives vertes** représentent près de **70 %** des olives consommées.

- Olives vertes : 19 100 tonnes
- Olives noires : 6 200 tonnes
- Autres (assortiments) : 2 500 tonnes

#### OLIVES NATURES ET OLIVES AROMATISÉES AU COUDE À COUDE !

- Olives nature : 12 700 tonnes
- Olives farcies : 4 800 tonnes
- Olives aromatisées : 10 300 tonnes

### ET LE PRIX ?

Le prix moyen des olives d'importation (2016) est de :

- 7,66 €/kg au rayon épicerie
- 9,60 €/kg au rayon frais

Avec des variations selon le type d'olives.

A noter : les olives restent un achat plaisir, l'acheteur tend à privilégier les olives qu'il souhaite, le prix apparaît comme un facteur secondaire dans l'acte d'achat.

Le **prix moyen des olives françaises** se situe aux environs de **19 €/KG** avec une fourchette de 16 à 17 € pour les olives de Nyons et de Nice jusqu'à 29 € pour les olives cassées.

# Promotion des Huiles d'Olive et Olives de France

Focus sur...

## UNE JOURNÉE À PARIS



Samedi 2 avril 2016, l'Atelier 750g dans le 10<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, accueillait une journée particulière dédiée aux Huiles d'olive du Midi de la France et ouverte uniquement aux blogueurs culinaires. Nous avons réuni 24 blogueurs (qui représentent ensemble plus de 80 000 fans sur Facebook et près de 30 000 fans sur Instagram) pour une journée sous le signe de la gourmandise, de la convivialité et de la bonne humeur !



Différents ateliers et animations ont été organisés pendant la journée, ainsi que la finale du concours « Régalez-vous au bureau avec les Huiles d'olive, bons petits plats à emporter » dans un espace entièrement privatisé aux couleurs des Huiles d'olive de France (kakémonos, photos...). Battle et ateliers ont été animés par Annelise Chardon, ambassadrice des Huiles d'olive du Midi avec l'aide de Chef Hugues (de 750g).

Un sac composé d'un set lunch box, d'une manique sérigraphiée, de deux moules à gaufres, de cartes recettes et de 3 mignonnettes d'huile d'olive (1 de chaque famille de goût) a été distribué à chaque participant pour prolonger l'expérience de la journée.

Avec 24 blogueurs présents tout au long de l'évènement, cette journée a été un succès. Ils ont apprécié l'organisation, la richesse du programme et les différentes expériences proposées. Une grande partie des blogueurs

participants (19 sur 24) ont, par la suite, proposé une ou plusieurs recettes autour de l'huile d'olive sur leur blog en plus des posts de commentaires sur la journée ou sur les goodies offerts. Cette journée a permis de continuer à créer du lien avec la blogosphère et mis en lumière l'huile d'olive auprès de ces gourmands !

«Bref, une  
journée au top !»  
Cécile de  
cookinmovie.com

### PROGRAMME DE LA JOURNÉE

- 9 h 50, Battle en duo « Salade pour tous avec les huiles d'olive de nos terroirs » à partir d'un panier surprise.
- 10 h 00, Initiation à la dégustation et mariages huile d'olive / mets .
- 11 h 00, Battle en duo « C'est l'heure de l'apéro avec les huiles d'olive de nos terroirs » à partir d'un panier surprise.
- 11 h 00, Un apéritif aux couleurs provençales : mariages vins de Provence et olives - idées recettes. En partenariat avec le CIPV (Conseil interprofessionnel des vins de Provence).
- 12 h 15, Un moment de partage et de convivialité : dégustation des plats préparés lors des battles du matin et

quelques bons produits régionaux (pain, fromage, charcuterie...) ont été partagés autour de quelques idées cuisine !

- 13 h 30, Finale du concours «Régalez-vous en cuisine avec les Huiles d'olive de nos terroirs...» : 4 finalistes coachées par Chef Hugues de 750g
- 13 h 45, Démonstration culinaire participative animée par Annelise Chardon autour du Fondant au chocolat et crème citron à l'huile d'olive
- 14 h 45, Tarte aux fraises déstructurée à l'huile d'olive, démonstration culinaire participative animée par Annelise



### UN LIEN ENTRETENU avec les blogueurs...

Au cours de l'année 2016, nous avons envoyé un coffret de dégustation d'huiles d'olive du Midi de la France à plus de 35 blogueurs dont ceux qui avaient participé à la journée sur Paris. Un certain nombre crée des recettes et parle ainsi de nos produits.

# Les Huiles d'Olive du Midi font *Salon* !

## FOIRE D'AVIGNON

L'AFIDOL a participé à la 94<sup>ème</sup> édition de la Foire d'Avignon le dimanche 17 et lundi 18 avril 2016 au Parc des Expositions d'Avignon. A cette occasion, l'AFIDOL a proposé aux visiteurs de déguster les huiles d'olive en Appellation d'Origine de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Chaque dégustation a été menée de manière à faire découvrir au public les trois familles de goût des huiles d'olive de France et de l'inciter à les utiliser en cuisine. Dans cette optique, de la documentation était également à leur disposition (livrets recettes, carnets d'adresses...).

La journée du dimanche a été une franche réussite quant à la fréquentation du stand et à la qualité des échanges. Les visiteurs principalement composés de couples et de familles ont été surpris par les différences aromatiques pouvant exister entre les 3 familles de goûts.

## SUD DE FRANCE FETE LA QUALITÉ



Les samedi 15 et dimanche 16 octobre 2016, l'AFIDOL a participé au salon « Sud de France fête la qualité » qui avait lieu dans le centre-ville de Montpellier.

Sous une tente de 15 m<sup>2</sup> environ, un espace dégustation permettait aux visiteurs de goûter les principales huiles d'olive de la région Occitanie ainsi que des olives de la région.

Un espace «démonstrations

culinaires» autour des huiles d'olive de la région était proposé pour la 1<sup>ère</sup> fois durant les deux journées de salon pour le plus grand bonheur des visiteurs. Ces démonstrations ont permis de montrer les diverses possibilités d'utilisations des huiles en cuisine. Le public, plutôt varié, a été très réceptif à ces démonstrations et aux explications données. Au programme : ananas rôti, pan con tomate, crêpes, poulet à la plancha... le tout sublimé par la diversité aromatique des huiles régionales.

Tout au long du salon, le stand de l'AFIDOL n'a pas désempilé. Malgré la météo compliquée des précédents jours, les visiteurs étaient au rendez-vous. Environ 1400 personnes se sont arrêtées sur le stand : enfants, adolescents, couples, familles et personnes âgées ; dont 200 se sont initiés à la dégustation des huiles d'olive de la région.

## MARCHÉ DES SAVEURS

Situé place Bellecour à Lyon, le Marché des Saveurs nous permet, chaque année, de faire découvrir aux lyonnais et aux visiteurs de la capitale de la gastronomie, la diversité aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France. L'édition 2016 avait lieu le vendredi 21 octobre. Malgré le temps pluvieux, de nombreux visiteurs ont dégusté les trois familles de goûts et ont apprécié leur diversité.



## RESTONOUVO

L'AFIDOL a participé à la 4<sup>ème</sup> édition du salon RestoNouvo, les 9, 10 et 11 octobre 2016 au Parc des Expositions d'Avignon.

Pour la troisième année consécutive, l'AFIDOL est partenaire de ce salon dédié aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche du grand Sud-Est. A ce titre, nous avons notamment fourni des huiles d'olive de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur aux chefs intervenant sur le Carré des chefs, l'espace dédié aux démonstrations culinaires.

Durant tout le salon, nous avons proposé aux visiteurs de découvrir neuf huiles d'olive de la région PACA. Parmi les visiteurs, nous avons accueilli des chefs, des (futurs) responsables d'épicerie fines, des professeurs et élèves d'écoles hôtelières.

Nous avons également proposé la dégustation d'olives emblématiques du Sud de la France, préparées en vert ou en noir.

En complément des dégustations d'huiles d'olive et d'olives, nous avons préparé diverses recettes pour montrer les différents usages des huiles d'olive en cuisine. Les visiteurs ont ainsi pu déguster : rillettes de truite fumée, gaspacho de tomates, feuilletés à la tapenade, crêpes et gaufres à l'huile d'olive, coings rôtis à l'huile d'olive et à la vanille...

Malheureusement l'édition 2016 a très largement régressé en terme de nombre d'exposants et donc de fréquentation. Nos animations culinaires, en tant que stand de bouche, nous ont tout de même permis d'accueillir des visiteurs intéressés notamment des élèves d'écoles hôtelières.



# Un concours recettes pour les *Blogueurs* !



*Les finalistes du concours "Régalez-vous au bureau avec les Huiles d'olive, bons petits plats à emporter"*

Afin de promouvoir l'utilisation des Huiles d'Olive de nos Terroirs en cuisine et leur usage comme ingrédient à part entière, nous avons organisé un concours destiné aux blogueurs culinaires. Annoncé à l'occasion du Salon du Blog Culinaire organisé par 750g à Soissons en novembre 2015, il s'est déroulé entre janvier et avril avec la finale le 2 avril 2016 à Paris. La thématique choisie, « dans l'air du temps », permettait un large panel de propositions de recettes autour des huiles d'olive : « **Régalez-vous au bureau avec les Huiles d'olive, bons petits plats à emporter** ».

Pour un aspect qualitatif du concours, nous avons limité celui-ci à une participation de 40 blogueurs culinaires de France et de Belgique. Nous avons finalement accepté 44 inscrits. Nous avons envoyé à chacun d'entre eux, un coffret de quatre huiles d'olive représentant les trois familles de goûts.

Entre le 20 janvier et le 20 février 2016, les recettes des participants étaient mises en ligne sur la page dédiée de notre site. Les

recettes devaient être originales, jamais publiées, faciles à emporter et incluant au moins l'une des huiles envoyées en tant qu'ingrédient à part entière. Ce sont finalement 43 recettes qui ont été enregistrées dont 1 « hors sujet » (huile aromatisée).

Le jury s'est réuni fin février pour désigner les 4 finalistes.

Quatre recettes se sont démarquées des autres et ont été désignées pour participer à la finale et un « Fanvote », via Facebook, a désigné le gagnant des internautes.

La grande finale a eu lieu à l'occasion de la Journée blogueurs, le samedi 2 avril à l'Atelier 750g à Paris. Les 4 finalistes (et leur éventuel commis) ont eu 2h pour réaliser de A à Z la recette retenue pour la finale. Les membres de l'AFIDOL, Annelise Chardon et un chef de l'équipe 750g ont ainsi pu assister à la préparation des recettes. Le matériel ainsi que les ingrédients nécessaires ont été fournis par nos soins (et par l'Atelier 750g).

Au terme des 2 heures de finale, le jury (3 membres de l'AFIDOL, 1 chef de 750g et Annelise Chardon) se sont réunis pour goûter attentivement chacune des recettes. L'utilisation et la mise en valeur des huiles d'olive a, bien sûr, été prépondérante dans la délibération des jurés, tout comme le goût final des recettes.

## RÉSULTATS DU CONCOURS :

N° 1 - la Layer salad en bocal et sa focaccia aux olives (goût subtil et à l'ancienne) de Lyne du blog «Epicesetmoi.be» qui a gagné un séjour en Provence.



N°2 - le Sandwich poulet-légumes (goût intense et à l'ancienne), madeines miel orange (goût subtil) de Armelle du blog «Les envies de tatie gâteaux».



N°3 & 4 :

-le Bagel végétarien à l'huile d'olive (goût subtil, intense et à l'ancienne) de Cécile du blog «Cookinmovie».

-la Salade aux saveurs d'Italie (4 huiles) de Stéphanie du blog «Mes péchés gourmands».

Les internautes (qui ont été 3 860 à s'exprimer), quant à eux, ont voté massivement pour les mini cupcakes olives vertes et huile d'olive goût intense proposés par Marion du blog «Novice en cuisine», (1 135 voix).

Retrouvez  
les recettes du  
concours dans  
l'espace «*Recettes*»  
de notre site  
**huiles-et-olives.fr**

«L'AMBIANCE ÉTAIT VRAIMENT TOP ET J'AI MÊME EU LE DROIT DE CUISINER AVEC UNE AMIE QUI ÉTAIT VENUE ME SOUTENIR... C'ÉTAIT VRAIMENT UNE SUPER EXPÉRIENCE. NOUS AVONS EU 2 HEURES POUR REPRODUIRE NOTRE RECETTE ET TOUT S'EST VRAIMENT BIEN PASSÉ.» *Cookinmovie.com*

«LORSQU'ON M'A PROPOSÉ DE PARTICIPER À LEUR CONCOURS ... JE N'AI PAS HÉSITÉ UN INSTANT... LE THÈME M'INSPIRAIT ... ET PUIS, JE N'AI PAS RÉSISTÉ À L'ENVIE DE ME RÉGALER DE CES HUILES ... !» *Epicesetmoi.be*

# Des livrets recettes pour donner envie de cuisiner avec nos huiles

À l'occasion des salons auxquels nous avons participé à l'automne, nous avons sorti deux livrets recettes mettant en scène les recettes d'Annelise Chardon, notre ambassadrice depuis trois ans. Ces deux livrets regroupent ainsi une trentaine de recettes gourmandes, faciles et familiales telles que le carrot cake, la mousse au chocolat, ou encore le poulet basquaise ou les falafels, le tout mis en valeur par un choix d'huiles d'olive françaises ! Edités à 2 500 exemplaires chacun, ils ont été distribués à l'occasion de Restonouvo, Sud de France fête la qualité, le Marché des saveurs ou encore le SIRHA auquel nous avons participé en janvier 2017 à Lyon.

Pour compléter la collection et proposer toujours plus d'idées recettes (les recettes sont également mises sur le site web) et ainsi ouvrir les possibilités d'utilisation des huiles d'olive en cuisine, nous avons également réalisé deux autres livrets recettes. Pour ceux-là, nous avons créé une quarantaine de recettes salées et sucrées, de «tous les jours» ou «de fête», construites autour des trois familles de goûts. Nous

avons organisé un shooting photo pendant deux jours et demi, au cours desquels, nous avons réalisé les recettes (déjà testées au préalable) et le stylisme culinaire (présentation du met, choix de la vaisselle, de l'ambiance...). Un photographe (cette année, Gislain Lefranc) se chargeait de la mise en lumière et des photos. Les recettes et les photos ainsi réalisées servent d'une part, à la réalisation des livrets recettes et d'autre part, à enrichir le site huiles-et-olives.fr en nouvelles idées recettes (ainsi que la page Facebook).

Nous avons choisi trente recettes pour la réalisation des livrets recettes 2017 (15 pour chacun), notamment la terrine d'agneau aux olives, l'osso bucco, la buche opéra, les pommes duchesse ou encore les pannacotta framboise et pistache. Les livrets ont été mis en page par nos soins et imprimés à 10 000 exemplaires chacun. Ils sont distribués lors des manifestations auxquelles nous participons et donnés, sur demande, aux opérateurs de la filière qui commercialisent de l'huile d'olive.



**RECETTES**  
autour des Huiles d'olive  
de la région Occitanie-Provence-Alpes-Côte d'Azur



**RECETTES**  
autour des Huiles d'olive & Olives  
de la région Occitanie-Pyrénées-Méditerranée



**RECETTES**  
autour des Huiles d'olive & Olives  
de la région Occitanie-Pyrénées-Méditerranée



**RECETTES**  
autour des Huiles d'olive et Olives  
de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

## DES vidéos POUR INFORMER ET PROMOUVOIR

Cette année, nous avons réalisé trois vidéos :

- Une VIDÉO RECETTE. Dans le même esprit et le même format que les films réalisés précédemment avec un partenariat avec Annelise Chardon qui nous a proposé un moelleux au chocolat surprise.
- Deux VIDÉOS qui apportent DES INFORMATIONS ESSENTIELLES sur l'huile d'olive (basées sur les questions

récurrentes que nous avons sur les salons) tout en ayant un côté ludique et humoristique.

- La première vidéo est axée sur l'extraction de l'huile d'olive, la seconde sur les idées reçues autour de l'huile d'olive.
- Elles sont disponibles en langue française et en langue anglaise.
- Les deux vidéos, en version française et anglaise, font l'objet d'un DVD qui a été distribué aux moulins du Midi de la France pour être utilisé dans leurs boutiques ou lors de leur participation à des salons.

## RETOMBÉES (À FÉVRIER 2017)

- Pages vues sur le site web : 4 908
- Moelleux au chocolat / Total vues (Facebook, You Tube) : 7 452
- Oléicolles / Total vues : 2 600
- Idées reçues / Total vues : 2 005

L'exploitation des vidéos sur les réseaux sociaux continue.



# Des huiles d'olive

# ... connectées !

Le site web huiles-et-olives.fr complété par une page Facebook (www.facebook.com/HuilesEtOlives) sont des outils de communication essentiels pour la filière oléicole et pour asseoir et développer leur notoriété.

## DES HUILES D'OLIVE 2.0

Concernant le site web, sur 2016, nous avons mis en avant les actualités de la filière à travers les événements et manifestations organisés localement autour de l'olivier ; nous avons rajouté environ 150 nouvelles recettes mettant en valeur les huiles d'olive du Midi dont une quinzaine de recettes d'Annelise Chardon, notre ambassadrice ; créé une nouvelle page, dédiée aux concours nationaux et régionaux d'huile d'olive ; créé une nouvelle page sur les Confréries des Chevaliers de l'Olivier ; retravaillé le contenu de notre espace dédié à l'huile d'olive (rubriques : les produits, huiles d'olive...)...

**319 RECETTES  
SUR LE SITE WEB**

**La fréquentation du site web a augmenté :**

- 46 216 sessions sur l'année (37 952 en 2015)
- 39 847 utilisateurs (33 271 en 2015)
- 101 943 pages vues (84 220 en 2015)

La page Facebook est animée de manière régulière avec 2 à 4 posts par semaine mettant en avant : les huiles d'olive du Midi, les terroirs, les paysages, les recettes ainsi que des articles particulièrement intéressants pour le grand public (notamment sur les aspects santé). Nous organisons régulièrement des petits quiz qui permettent de gagner des huiles d'olive du Midi et des goodies.

Nous avons organisé plusieurs petits quizz tout au long de l'année afin d'animer la page et de gagner de nouveaux fans. Nous avons également organisé 7 grands jeux concours sur la page Facebook qui ont rassemblé plus de 22 800 participants.

**Nous sommes passés de 9 872 fans au 1er janvier 2016 à 12 271 fans au 31 décembre 2016 soit un gain de 2 399 fans au cours de l'année.**



deux sites web (750g et Marmiton), en deux vagues de 10 et 11 jours : du 16 au 25 mai et du 18 au 28 juin. Cette campagne a très bien fonctionné avec près de 1,5 millions de vues et un taux de clics de 1,98 % pour 750g (3,75% pour l'habillage et 0,5% pour le pavé) et de 0,68 % pour Marmiton (1,64 % habillage + grand angle et 0,28 % pavé et grand angle).

*NB : un taux de clics supérieur à 1% est un bon résultat pour une campagne publicitaire sur le web.*

En fin d'année, nous avons également choisi de mettre en place un partenariat avec 750g (2<sup>ème</sup> site de consultation de recettes en France) :

- La réalisation d'une vidéo virale diffusée sur la page Facebook 750g et sur leur chaîne YouTube avec une recette de cake au citron à l'huile d'olive. La vidéo a été vue 1 576 482 fois sur la page Facebook 750g et 7 872 fois sur YouTube 750.

- La réalisation d'une vidéo experte (présentée par Chef Damien) avec une recette sucrée de « compotée de fruits à l'huile d'olive » qui a été diffusée sur la chaîne YouTube 750g (5 323 vues), sur la page Facebook 750g (479 741 vues) et sur le site web 750g.com (341 vues).

- La réalisation d'un live Facebook avec Chef Damien autour d'un carpaccio de poisson à l'huile d'olive. La diffusion du live a généré 63 898 vues sur Facebook et 6 649 vues sur la chaîne Youtube750g.

- Une recette « pas à pas » (tourte tressée) a été mise en ligne sur le site web 750g où elle a été vue au 31 décembre 2016 plus de 1 600 fois. Elle a fait l'objet de deux posts sur la page Facebook de 750g qui ont recueillis plus de 1140 « j'aime » et 258 partages.

**Cette campagne web a non seulement permis de faire parler des huiles d'olive du midi et de générer un grand nombre de vue (19 844 sur YouTube, 2 120 121 sur Facebook et 341 sur le site 750g) mais également de créer du contenu vidéo et recettes que nous utilisons sur notre site web et sur nos différents réseaux sociaux.**



## DES CAMPAGNES WEB

Une campagne web a été mise en place en mai et en juin, afin de promouvoir les goûts et usages des huiles d'olive notamment en valorisant les recettes et via Annelise Chardon comme ambassadrice des huiles d'olive du Midi. Cette campagne a eu lieu sur

## «L'huile d'olive à l'école des chefs» CONTINU

Sur l'année 2016, nous avons organisé 4 séances d'initiation à la dégustation des huiles d'olive dans les lycées des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie : lycée hôtelier de Toulon, lycée Ferdinand Revoul à Valréas, lycée professionnel Georges Frêche de Montpellier et lycée hôtelier Marie Curie de St Jean du Gard.

Chaque intervention se décompose en une partie théorique comprenant une présentation de la filière oléicole à différentes échelles (régionale, nationale, européenne et mondiale), les étapes de la fabrication de l'huile et les différents critères de qualité. Dans un second temps, une partie pratique est développée avec la dégustation à l'aveugle d'huiles d'olive françaises, seules puis accompagnées de divers aliments : crudités, fruits, fromages, confiseries...

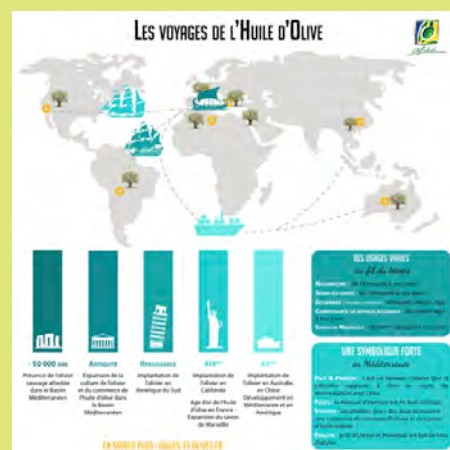
L'impact de ces interventions est très positif :

- tous les professeurs interrogés exploiteront cette intervention dans leurs cours, notamment en travaux pratiques avec les kits de dégustation fournis par l'AFIDOL et dans l'approche de leur cuisine.
- tous les élèves disent que l'intervention leur servira dans leur quotidien : prêter plus attention aux arômes, faire attention à l'origine de l'huile qu'ils achètent...

## LE MUCEM ACCUEILLE les Huiles d'Olive du Midi de la France

Les Huiles d'Olive du Midi de la France ont été invitées à présenter leur diversité et leurs richesses gustatives à l'occasion de l'inauguration de l'exposition temporaire « Parade », le 27 juin 2016. A cette occasion, nous avons proposé aux invités (environ 200 à 300 personnes), au cours de la soirée, des dégustations d'huiles d'olive, d'olives et de tartinables aux olives (tapenade, pâte d'olives). Pour coller au thème de l'exposition (les bateaux), nous avons également réalisé une affiche sur l'histoire de l'huile d'olive et le lien avec les voyages.

Les produits ont énormément plu aux invités de l'inauguration et ont eu beaucoup de succès.



## Comment choisir son huile ? ... DES OUTILS POUR GUIDER LE CONSOMMATEUR

### Tâchez de lire l'étiquette de l'huile d'olive vierge ou vierge extra... QUE LIRE SUR UNE ÉTIQUETTE ?



Sur les salons ou au téléphone, de nombreux consommateurs ou consommateurs potentiels nous interpellent sur l'étiquetage des huiles d'olive, le décryptage de certaines notions (première pression à froid par exemple). Ces questions reviennent également souvent auprès des opérateurs qui nous ont demandé des documents pouvant les aider à répondre.

Nous avons donc décidé de réaliser deux documents permettant d'expliquer comment lire une étiquette :

- Une **affiche** destinée aux opérateurs (moulins et domaines). Cette affiche a été éditée à 900 exemplaires dans deux formats différents et envoyée aux principaux moulins et domaines de la région Occitanie. Elle est destinée à être affichée dans les boutiques et servir de support pour les différentes explications sur l'étiquetage de l'huile d'olive.

- Un **dépliant** destiné au grand public qui décline les principales mentions que l'on peut trouver sur une étiquette à travers des questions récurrentes de consommateurs. Ce document se veut à la fois ludique et informatif. Il a été édité à 14 000 exemplaires. Il a été distribué sur le salon Sirha et sera diffusé largement sur les salons auxquels l'AFIDOL ou des opérateurs participeront ainsi que lors des opérations «Origine» ou tout autre événement adéquat. Ce document est également téléchargeable depuis notre site web dans la rubrique « bonus ».



COMMENT CHOISIR mon huile d'olive ?



Les actions de promotion et communication autour des Huiles d'olive et Olives du Midi de la France, réalisées tout au long de l'année, sont menées grâce aux CVO versées par les opérateurs et grâce au soutien de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, de la région Occitanie, du COPEXO, de FranceAgriMer, du Conseil Départemental de la Drôme et de la mairie de Nyons.

La liste des actions présentées dans ce document n'est pas exhaustive.



# Technique... de production & de transformation

Focus sur...

## LES AUDITS MOULINS

L'objectif est de réaliser annuellement des visites sur une partie du parc des moulins à huile français afin de collecter les données nominales des installations et de procéder à un audit au cours de la réalisation d'un lot de trituration.

**25 VISITES D'AUDIT TECHNIQUE** ont été réalisées entre le 13 octobre 2016 et le 1<sup>er</sup> décembre 2016.

Dans chaque moulin, la visite fait l'objet d'un suivi d'un lot d'olives, « de l'olive jusqu'à l'huile », les relevés suivants sont réalisés:

- inventaire des différents outils utilisés et matériel disponible (machines, cuverie...). Le tableau général est mis à jour au fur et à mesure des visites réalisées dans le cadre de ce programme.
- suivi d'un lot d'olive (complet ou en partie), du lavage des olives jusqu'à la production d'huile (chaque étape est observée, les paramètres de durée, températures, d'intrants sont mesurés);
- prélèvement d'un échantillon de matière première, grignons, margines, huile d'olive correspondant au lot suivi pour analyses et estimation des pertes en huile éventuelles;
- mesure des émissions sonores des machines en différents points du moulin.

À l'issue de ces visites, les comptes rendus des diverses analyses ont été envoyés aux moulins, et une explication leur a été communiquée par téléphone selon leurs besoins. Au final, chaque moulinier obtient de nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive. Il comprend et voit les axes d'améliorations techniques et qualitatifs qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Depuis 2010, **200 MOULINS ONT ÉTÉ AUDITÉS.**

Il reste moins de la moitié des moulins à diagnostiquer et certains moulins ayant modifié et amélioré leurs process suite aux audits demandent une autre visite. Les exigences croissantes du marché aussi bien d'un point de vue qualitatif que d'un point de vue environnemental, font que le suivi technique des unités de transformation des olives à huile est à ce jour indispensable au bon fonctionnement de la filière oléicole.

La base de données réalisée à partir des mesures obtenues sur les dernières périodes du programme a permis d'élaborer une fiche de résultats fournissant sur chaque moulin audité la position de ses pratiques par rapport à celles des professionnels déjà audités.



# Mieux informer... pour prévenir

## INFOLIVE

Le bulletin Infolive est un bulletin de préconisation gratuit pour les oléiculteurs en France. Sa fréquence de parution est variable : de mensuelle pendant l'hiver à hebdomadaire en été quand la pression des ravageurs est importante.

Sur 2016, **25 BULLETINS ONT ÉTÉ DIFFUSÉS**.

La diffusion du bulletin est assuré par lettre d'information sur internet et par la presse régionale agricole. Les bulletins sont également diffusés directement aux techniciens oléicoles qui, chacun sur leurs bassins s'en servent dans leurs préconisations. Cette diffusion est capitale pour la filière, le bulletin servant de référence. Parmi les principaux thèmes

ABONNEMENT À LA LETTRE D'INFORMATION SUR INTERNET	DIFFUSION VIA LA PRESSE RÉGIONALE AGRICOLE ET RURALE	RÉSEAU DE TECHNICIENS ET RELAIS TECHNIQUES
10 000 oléiculteurs (environ)	3 500 à 7 000 oléiculteurs	indéterminé

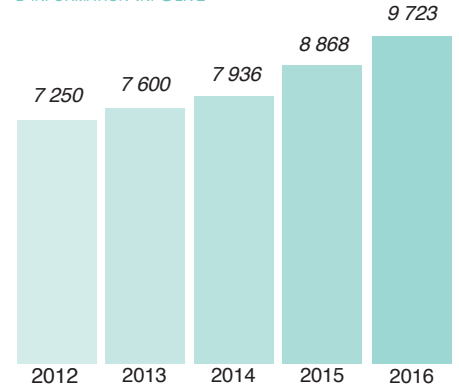
abordés, on peut noter :

- les préconisations contre la mouche. Les messages de l'année 2016 ont été rédigés afin de mettre en garde les oléiculteurs vis-à-vis des traitements superflus, en insistant sur l'absence de dégâts de mouche grâce aux fortes chaleurs estivales, et sur la stratégie de récolte précoce qui permet d'éviter les traitements de fin de saison.
- les préconisations d'irrigation. Les conditions climatiques de l'année ont entraîné le déclenchement précoce de l'irrigation notamment dans le Var. Au cours de l'année, 18 préconisations d'irrigation ont

été établies.

- Ainsi que l'oeil de paon et la dalmaticose.

NOMBRE D'ABONNÉES À LA LETTRE D'INFORMATION INFOLIVE



## BSV

Le Bulletin de Santé du Végétal est un élément essentiel du programme ECOPHYTO. L'AFIDOL est en convention (avec les chambres régionales d'agriculture) pour l'organisation des réseaux de piégeages et d'observations (**100 SITES ENVIRON**) et travaille avec le réseau des techniciens français. **10 BULLETINS ONT ÉTÉ DIFFUSÉS** en 2016. Ils sont mis en ligne sur afidol.org ainsi que par les CRA et les DRAAF. Le nombre d'abonnés est le même que celui d'InfOlive. Les relevés de piégeage et d'observations sont enregistrés depuis 2009 sur la base de données GESTOLIVE créée et gérée par l'AFIDOL. En 2016, nous avons injecté un arriéré de plus de 50 000 enregistrements dans la base de données nationale EPIPHYT et dorénavant toutes les données sont régulièrement injectées dans EPIPHYT.

## DIFFUSER LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR LA CULTURE DE L'OLIVIER

Afin de renforcer l'information technique vers les oléiculteurs :

- une assistance technique avec deux techniciens sur les questions agronomiques et phytosanitaires a été mise en œuvre, pour un total de **310 CONTACTS** sur la période. Au total, le personnel technique a répondu à un millier de demandes.
- **2 FICHES THÉMATIQUES** sur les aspects phytosanitaires ont été mises à jour et 2 nouvelles fiches ont été rédigées (sur la cercosporiose et sur la protection phytosanitaire sans certphyto), puis mises en ligne sur le site technique de l'AFIDOL ([www.afidol.org](http://www.afidol.org)).
- un article sur le bilan phytosanitaire de l'année 2016 a été rédigé (parution dans la revue spécialisée « Le Nouvel Olivier », n°108, d'avril 2017).
- une **MATINÉE D'INFORMATION ET DE DÉMONSTRATION** dédiée à l'optimisation de l'application des traitements phytosanitaires en verger d'oliviers s'est tenue le 30 septembre 2016, sur le site de la SERFEL, à Saint-Gilles dans le Gard.



## ALERTES SMS

En 2016, **8 ALERTES SMS** ont été envoyées aux **6 000 ABONNÉS** soit **23 000 SMS**. Les thématiques ont été la sécheresse, la mouche et l'oeil de paon.

## PROGRAMME D'EXPÉRIMENTATIONS À LA SERFEL

Depuis 2003, la SERFEL (St Gilles - Gard) gère, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gard et Bas-Rhône Languedoc, la conduite d'un programme d'expérimentations en oléiculture, confié par l'AFIDOL, autour de deux thèmes : l'impact de l'alimentation hydrominérale sur la quantité et la qualité des huiles d'olive (Picholine et Aglandau) et le suivi de trois modalités de conduite d'oliviers en olive de table (Lucques, Salonenque, Picholine).

Ces travaux sont conduits sur 2 ha. En 2010, un volet « bio » a été ajouté en comparant deux vergers plantés en Agriculture Raisonnée et en BIO. Les résultats annuels sont diffusés sur le site [serfel.fr](http://serfel.fr)

## LA LUTTE CONTRE LA MOUCHE AVEC LA RÉCOLTE PRÉCOCE

Ce programme organisé par l'AFIDOL est destiné à mettre au service des groupements et syndicats d'oléiculteurs, en approche de la récolte, un service d'évaluation de la maturité des olives à huile en vue de disposer des éléments pour décider de la date de déclenchement de la récolte. Les échantillons sont collectés par les groupements et syndicats.

Au total, **209 ÉCHANTILLONS D'OLIVES** ont été analysés en 2016. La maturité des huiles obtenues à partir des échantillons d'olives est évaluée avec l'appui des données des années antérieures. À l'issue des extractions d'huile à partir d'olives, des groupes de producteurs ont voulu avoir une évaluation de la dégradation en cours, à partir de l'analyse de l'acidité et parfois

de l'indice de peroxyde, en concertation avec les services du laboratoire. Ainsi, 34 analyses d'acidité, 12 analyses d'indice de peroxyde et 10 détermination du K232 et du K270 ont été réalisées.

Les résultats ont été diffusés aux syndicats et groupements, ainsi que de façon synthétique dans 8 numéros d'InfOlive de mi-septembre à début décembre.

La méthode a également été présentée en début de saison à un auditoire d'une soixantaine d'oléiculteurs à Saint-Hippolyte-le-Graveyron, le 24 octobre 2016 avec l'appui du Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse.

La disparition du diméthoate et l'augmentation des contraintes pour l'approvisionnement en produits phytosanitaires pour les



oléiculteurs non professionnels place la méthode de récolte précoce au premier plan des solutions face aux attaques de mouche. Les irréductibles du rendement en huile, pour lesquels il est impensable de récolter tôt se raréfient.

Cette ligne d'action donc prend une place grandissante pour l'oléiculture française.



## DÉMONSTRATIONS DE TAILLE

Sur 2016, nous avons organisé des démonstrations de taille dans les régions métropolitaines de production : 18 en région Occitanie, 18 en région Provence-Alpes Côte d'Azur et 3 en région Rhône-Alpes.

Au total, ce sont plus de 1 600 personnes qui ont assisté à ces séances de conseils et d'échanges de bonnes pratiques.

## DÉMONSTRATIONS DE LUTTE CONTRE LA MOUCHE

L'objectif de ces démonstrations est de promouvoir des méthodes alternatives de lutte en mettant en pratique des stratégies chez des exploitants, et en mutualisant les résultats pour les communiquer aux oléiculteurs professionnels ou non. Au total, ce sont **480 PARTICIPANTS** qui ont assisté à ces démonstrations.

Ces démonstrations ont été présentées sous trois formes : vergers de démonstrations sur vergers suivis (5 séances), vergers de démonstrations sur vergers libres (10 séances) et démonstrations en salle (10 séances).



## RÉSEAU DE COLLECTE D'INFORMATIONS SUR LES ATTAQUES DE MOUCHE

Ce réseau, depuis 2015, a pour objectif d'apporter aux techniciens préconisateurs des informations relatives aux niveaux d'attaque de mouches en cours de progression et de préconiser les traitements curatifs au-delà des traitements préventifs.

Ce réseau, dont le suivi est assuré par une équipe de **14 TECHNICIENS**, est constitué de **44 PARCELLES** réparties dans le bassin de production oléicole. Chaque technicien est chargé de faire des comptages de façon hebdomadaire sur un groupe de parcelles. Pour procéder à l'évaluation des dégâts de mouches, les techniciens conventionnés se rendent sur les parcelles retenues et prélèvent 200 olives par semaine qu'ils observent. Les résultats sont consultables sur : <http://www.afidol.org/tracoliv/Degatmouches/choixAnneeCarteObs>.

Le travail réalisé a permis, en parallèle au réseau de piégeages déjà existant, de suivre l'évolution des dégâts et de constater le faible niveau de développement des larves cet été à cause des fortes chaleurs. En conséquence, le conseil a été de ne pas traiter jusqu'à la mi-août avec des produits curatifs. À ce titre, l'opération est une réussite sur le point de vue de la préservation de l'environnement et de l'économie de traitements.

# Mieux informer... pour mieux prévenir

## VERGERS DE RÉFÉRENCE

Afin de renforcer les références techniques sur la culture de l'olivier, notamment en matière de fertilisation, d'irrigation, de protection phytosanitaire et de prévision de maturité des olives, un suivi est réalisé sur 24 vergers d'oliviers répartis sur l'ensemble de la zone oléicole. L'acquisition de ces références techniques permet d'ajuster le conseil apporté aux oléiculteurs sur les bonnes pratiques agricoles pour la culture de l'olivier et d'en améliorer la qualité.

Les dégâts d'œil de paon sont en nette régression en Occitanie (conditions plus sèches) mais la situation reste encore difficile dans les autres secteurs (forte humidité en début d'année 2016). On observe également une bonne corrélation entre les dégâts relevés et la protection réalisée. De fortes défoliations dues à la cercosporiose sont à signaler sur quelques vergers.

Ce suivi permettra à terme de confronter le modèle existant de prévision de développement de l'œil de paon avec les dégâts observés et de prévoir l'état d'avancement de la maturité des olives à partir des stades phénologiques et des sommes de températures journalières obtenues.

Parallèlement à ce suivi, l'impact environnemental des pratiques culturales est évalué pour chaque verger.



## ACQUISITION DE RÉFÉRENCES TECHNICO-ÉCONOMIQUES EN OLÉICULTURE BIOLOGIQUE

Afin de renforcer les références déjà acquises en Occitanie, le Groupement Oléicole des Bouches-du-Rhône conduit pour le compte de l'AFIDOL, une étude technico-économique sur 6 exploitations conduites en agriculture biologique en région PACA.

Sur l'exercice 2016, quatre des six ateliers oléicoles affichent des résultats négatifs, en raison de productions inférieures à 200 L d'huile / ha. Les deux ateliers parvenant à sortir une marge bénéficiaire présentent des productions supérieures à 500 L d'huile / ha. Il s'agit de vergers irrigués où les charges avant récolte restent les plus élevées.

Cinq exploitations ont axé la commercialisation de leur huile sur la vente directe, ce qui leur permet de vendre à des tarifs compris entre 20 et 26 € HT / litre.



## RÉSEAU DES STATIONS MÉTÉO

L'irrigation est un atout pour la compétitivité des vergers d'oliviers. Toutefois, un déclenchement trop tardif de l'irrigation ou encore une mauvaise maîtrise de l'arrosage sont susceptibles de limiter le potentiel de production des oliviers. Les technologies actuelles offrent de nouvelles perspectives pour le suivi à distance et l'amélioration des pratiques d'irrigation : données climatiques, suivi hydrique des sols et des consommations d'eau...



**24 VERGERS D'OLIVIERS** répartis sur l'ensemble de la zone oléicole ont été équipés de stations permettant la collecte de données climatiques et tensiométriques des sols. Ces enregistrements sont analysés et ont conduit à l'élaboration des **18 PRÉCONISATIONS GÉNÉRALES D'IRRIGATION ÉDITÉES DANS LE BULLETIN INFOLIVE EN 2016**. La période printemps / été a été particulièrement sèche en 2016. L'acquisition des données climatiques et tensiométriques a mis en évidence les faibles réserves en eau des sols dès le mois d'avril 2016. Une **ALERTE SMS** a été envoyée le 20 avril 2016 aux oléiculteurs inscrits à ce service gratuit de l'AFIDOL.

Les vergers irrigués dès le mois d'avril ont pu maintenir un niveau de production satisfaisant.

*A NOTER : Une carte des stations est disponible sur le site internet de l'AFIDOL, au lien suivant : <http://afidol.org/vergeref>. Les données climatiques et la conduite de l'irrigation peuvent être consultées sur ce lien sous forme de graphiques.*

## TECHNO'HUILE 2016

Nîmes, le 27 mai 2016

En 2016, cette journée de conférences portait sur la maintenance préventive dans les moulins, l'objectif d'une campagne sans panne !

Ce sujet est particulièrement important pour l'auditoire habituel, composé majoritairement de responsables d'ateliers de transformation. En effet, les pannes durant la période d'extraction des olives contraignent l'atelier à arrêter la production et peuvent engendrer des coûts importants.

Un spécialiste de la maintenance industrielle à l'université d'Aix-Marseille, le Professeur Simonet, a présenté l'intérêt de la maintenance préventive et comment la mettre en place. Plusieurs fabricants de moulins à huile sont intervenus pour présenter aux mouliniers leurs solutions de maintenance.

Au cours de la journée, le public a pu réagir et poser ses questions aux intervenants sur chaque sujet.

Enfin, Jean-Benoît Hugues, Président de la commission technique de l'Afidol, a expliqué que le

sujet traité au cours de cette journée fera l'objet d'une enquête approfondie auprès des moulins à huile pour connaître et recenser l'historique des incidents, pannes et arrêts survenus dans les ateliers de trituration.

L'objectif est de construire une banque de données machines multi-marques et modèles, ainsi qu'un logiciel de maintenance préventive « autoalimentable » par la profession alliant l'historique de l'ensemble du parc français et pouvant être personnalisable pour chaque atelier.

Au regard du nombre de participations, environ 100, et des retours positifs de l'auditoire sur la qualité des interventions, il semble que cette manifestation ait été une réussite.



## MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Suite à la journée technique de TechnoHuile sur la maintenance préventive dans les moulins, une étude sur l'entretien et sur les incidents des matériels de trituration dans les moulins français a été mise en place : questionnaire de l'historique des pannes (in situ, E-mails, téléphonique), stratégie de prévention des arrêts dus aux pannes, création d'une banque de données commune des différents évènements...

Cette étude menée par un stagiaire en alternance, se poursuivra en 2017 et devrait aboutir à la mise en place d'un outils préventif permettant aux mouliniers d'améliorer la fiabilité de leurs matériels.

## DOCUMENTATION TECHNIQUE

Afin d'être toujours à jour des différentes techniques optimales pour la bonne conduite des oliviers et l'utilisation des produits phytosanitaires conventionnels ou bio, nous avons mis à jour et diffusé :

- le **CAHIER DE L'OLÉICULTEUR**, guide de huit pages reprenant les informations essentielles concernant l'irrigation, la fertilisation et la lutte contre les maladies et les nuisibles de l'olive et l'olivier et listant les produits potentiellement utilisables. Ce cahier est diffusé gratuitement à plus de 40 000 exemplaires (via les moulins et les syndicats notamment) ;
- le **GUIDE DE L'OLÉICULTURE BIO ET RAISONNÉE** qui reprend en détail les bonnes pratiques de culture de l'olivier et apporte des conseils pointus. Ce guide, très complet, est diffusé à 2 000 exemplaires.

Les deux documents, disponibles gratuitement sur [www.afidol.org](http://www.afidol.org), ont été téléchargés **2 800 FOIS** pour le cahier de l'oléiculture et **4 700 FOIS** pour le guide de la protection raisonnée et biologique des oliviers.



«Pense pas bête !»

Vous avez accès à de nombreuses informations techniques, économiques et réglementaires sur le site [WWW.AFIDOL.ORG](http://WWW.AFIDOL.ORG)

Pensez également à vous inscrire à la **NEWSLETTER** qui vous tiendra informé de toutes les nouveautés concernant la filière (conduite du verger, process, étiquetage...) et aux **ALERTES SMS**.

*C'est gratuit !*

# Assister, aider...

pour améliorer

## ICPE : INSTALLATIONS CLASSÉES POUR L'ENVIRONNEMENT

Au cours de l'année 2016, le Centre Technique de l'Olivier a répondu à un total de **16 DEMANDES D'ASSISTANCE**, relatives à la réglementation sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, réparties de manière suivante :



- 12 assistances en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 4 assistances en Région Occitanie
- 1 assistance à une unité de stockage et conditionnement située en Corse

*A NOTER : L'usage de formulaires Cerfa est désormais rendu obligatoire pour toute déclaration initiale, déclaration de modification ou déclaration de changement d'exploitant. A cet effet, une déclaration type a été établie à des fins de diffusion auprès des moulins devant réaliser leur déclaration initiale.*

## ASSISTANCE AUX NORMES D'HYGIÈNE

L'élaboration de l'huile d'olive comme celle de l'olive de table est soumise à différentes contraintes notamment en terme d'hygiène. Nous prêtons donc assistance aux opérateurs de la filière pour mieux comprendre et mettre en application les différents points développés dans les guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène huile et olives de table :

- **45 ASSISTANCES TÉLÉPHONIQUES** et **8 VISITES** sur site dans les moulins et les confiseries.
- Organisation de **2 JOURNÉES D'INFORMATION** aux bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration respective de l'huile d'olive vierge et des olives de table.
- Mise à jour des guides des bonnes pratiques d'hygiène selon les modifications de la réglementation.

## ASSISTANCE TECHNIQUE AUX OLIVES DE TABLE

Dans le cadre de l'assistance à la production des olives de table nous avons mis en place un suivi et des conseils auprès des confiseurs : **152 ASSISTANCES TÉLÉPHONIQUES** et **41 VISITES SUR SITE** auprès de confiseurs pour l'amélioration de leurs process et le respect des bonnes pratiques de fabrication et normes ont été réalisées en 2016. Nous avons également réalisé les analyses chimiques et microbiologiques de **95 ÉCHANTILLONS** d'olives de France recueillis auprès des confiseurs.

Afin d'aider les confiseurs dans leurs connaissances de l'amélioration de la conduite des process et maîtrise des différentes étapes de l'élaboration des olives de tables de qualité, nous avons organisé des journées d'information sur différents thèmes :

- **14 CONFISEURS** se sont initiés à la pratique de dosages des paramètres chimiques des olives de table.
  - **13 CONFISEURS** ont participé à une journée sur les techniques de traitements thermiques des produits à base d'olive.
- Le 31 mars 2016, nous avons organisé la réunion des confiseurs français d'olive, TechnOlive, à Tarascon (Ets Jean Martin) sur la thématique «A la découverte des process, techniques et méthodes pratiqués pour le confisage des olives vertes et noires en Italie». **58 PERSONNES** ont assisté à TechnOlive.

## GESTION DES EFFLUENTS ET SOUS-PRODUITS

Au cours de l'année 2016, le Centre Technique de l'Olivier a répondu à un total de **45 DEMANDES D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET RÉGLEMENTAIRE**, relatives à la gestion des effluents des moulins et des confiseries, réparties de manière suivante :

- 33 assistances à des moulins situés en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur,
- 9 assistances à des moulins situés en Région Occitanie
- 2 assistances à des moulins situés en Région Rhône-Alpes.

Dans le cadre de la valorisation des grignons pâteux comme amendement organique, nous avons négocié auprès des laboratoires des tarifs préférentiels pour les moulins. Une réduction tarifaire de l'ordre de 40 % a ainsi été obtenue auprès du laboratoire SADEF. A cet effet, une note d'information a été adressée aux moulins le 23 septembre 2016. **28 MOULINS** ont souhaité profiter de ces **TARIFS PRÉFÉRENTIELS** au cours de la campagne de 2016/2017 pour justifier la valorisation de leurs grignons comme amendement organique auprès de l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse : 20 moulins situés en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 7 moulins situés en Région Occitanie et 1 moulin situé en Région Rhône-Alpes.

Cette assistance technique a permis de répondre à dix demandes d'entreprises et d'organismes, intéressés par la valorisation des grignons et le traitement des effluents.

A la demande du CRITT Agro-alimentaire PACA, nous avons recensé les gisements potentiels de grignons sur le territoire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les données collectées viendront alimenter la base de données ValorMap visant à identifier les résidus et coproduits des agro-industries mobilisables en méthanisation (<http://www.valormap.fr/>).

# Farmer... pour préparer l'avenir

## FORMATIONS AUX BONNES PRATIQUES AGRICOLES

L'AFIDOL propose aux moulins à huile d'inciter leurs fournisseurs d'olives à améliorer leur production, en organisant des formations à la protection phytosanitaire, à la fertilisation et à l'irrigation. Il s'agit de former les oléiculteurs à une oléiculture rationnelle et respectueuse de l'environnement, et à renforcer les liens producteurs-transformateurs.

Trois thèmes sont proposés :

- Les maladies et ravageurs de l'olivier (hors mouche)

Ce module vise à actualiser les connaissances des oléiculteurs sur les maladies et les ravageurs de l'olivier, les techniques de lutte phytosanitaire et la réglementation en vigueur.

- La fertilisation de l'olivier

Ce module a pour objectif de fournir aux oléiculteurs les éléments indispensables au bon choix des engrais et à l'élaboration d'un plan de fumure.

- L'irrigation de l'olivier

Ce module donnera aux oléiculteurs les éléments techniques nécessaires au choix des équipements d'irrigation et à la conduite de l'arrosage, à même de répondre à l'objectif d'amélioration de la compétitivité par modernisation des outils et pratiques choisies.

Les **25 SÉANCES** prévues dans le programme ont été réalisées, et totalisent une participation de **416 OLÉICULTEURS** sur 2016.

## FORMATION DES JURYS DE DÉGUSTATION

Cette action récurrente permet de maintenir, au sein de la filière, un cursus de formation de référence pour les jurés de dégustation, ainsi que leur entraînement et la mise à jour de leurs connaissances. Les dégustateurs, des organismes de défense et de gestion des appellations (ODG) et des groupements d'oléiculteurs locaux, ainsi formés interviennent ensuite dans les jurys de contrôle des AOC et AOP, et dans les différents concours d'huile d'olive et d'olives de table.

Pour l'huile d'olive, les formations délivrées en direct par les formateurs du CTO sont complétées par des « kits » composés de 5 bouteilles d'huiles accompagnées de leur descriptif, pour une utilisation pédagogique par les animateurs des groupements. Lors de cette année c'est au total **20 SÉANCES** qui ont été réalisées, comptabilisant en tout **182 PARTICIPANTS**, désireux de s'entraîner et de se former continuellement dans la dégustation d'huile. Pour l'olive de table, le travail est concentré sur la formation d'un jury national, avec en parallèle la formation de dégustateurs dans les bassins de production.

## INITIATION QUALITÉ DANS LES MOULINS

Ces séances d'initiation sont destinées à appuyer les moulins à huile dans leur démarche quotidienne d'amélioration de la qualité, et au sens large, de diffusion de la connaissance des bonnes pratiques auprès des oléiculteurs apporteurs. L'AFIDOL contribue ainsi à introduire dans le milieu des oléiculteurs « familiaux » les bases techniques d'une production de qualité, en conformité avec la réglementation, leurs exigences personnelles et les appellations locales.

Cette année, **30 SÉANCES** ont été réalisées dans des moulins de tous les départements oléicoles français. Au total, **350 PERSONNES** ont été formées.

Ces formations sont entièrement gratuites et dispensées aux apporteurs et au personnel des moulins demandeurs. Elles ont été appréciées par les participants.

## FORMATION «VARIÉTÉS»

La reconnaissance variétale est un sujet de prédilection pour les oléiculteurs, en particulier pour les amateurs. C'est aussi un sujet enrichissant et valorisant pour le patrimoine oléicole français, lorsque ces producteurs sont en mesure d'identifier eux-mêmes les variétés, notamment anciennes, et jouer un rôle de conservateurs pour les variétés rares.

En 2016, **2 FORMATIONS** à l'identification variétale ont été organisées (Bouches-du-Rhône, Gard) et une permanence dans une manifestation consacrée à la biodiversité a été assurée.



# Assainissement des marchés

... *vigilance!*

L'opération « assainissement des marchés » consiste à repérer les ventes frauduleuses d'huile d'olive qui nuisent au marché des huiles françaises. En effet, certains commerçants n'hésitent pas à vendre des huiles étrangères en les faisant passer pour des huiles françaises en trompant le consommateur par le biais d'un discours et/ou d'un étiquetage ambigu. Néanmoins l'étiquetage pris indépendamment de l'enseigne régionale et de la présentation du produit, est le plus souvent conforme, ce qui rend ce type de tromperie difficile à combattre. Pour la septième année consécutive, l'AFIDOL a mandaté des enquêteurs chargés de détecter la présence d'huiles litigieuses sur les différents marchés et boutiques de Provence.

Même si une dizaine de discours erronés se sont transformés en discours corrects, nous constatons encore trop de mensonges de la part des commerçants. En 2016, nous avons expérimenté l'évaluation des commerces d'autoroute. L'expérience fut concluante. Nous l'approfondirons pour les enquêtes de l'année 2017.

C'est à partir du mois de juin que les enquêteurs, missionnés dans le cadre du programme « Assainissement des marchés », se sont rendus sur les sites les plus touristiques du midi de la France. Sur place, l'enquêteur se fait passer pour un touriste qui souhaiterait ramener un souvenir de ses vacances en Provence : pourquoi pas une huile d'olive du coin ?

Lorsqu'une arnaque est constatée, le discours est enregistré, l'huile est achetée et analysée afin d'avoir les éléments nécessaires pour constituer le dossier qui sera

envoyé à la répression des fraudes. En 2016, nous sommes retournés dans certains commerces douteux de 2015, puis nous sommes allés visiter quelques rayons régionaux de magasins d'aires d'autoroutes. Les enquêteurs ont visités 178 points de ventes dont 58% de boutiques et 42 % de stands sur les marchés.

Ces visites ont été réalisées sur les trois régions oléicoles de la France continentale.

« S'agit-il d'une huile d'olive locale ou française ? », c'est la question que posent nos enquêteurs, se faisant passer pour des touristes, aux commerçants qui vendent 100% d'huiles étrangères. Seulement 49% des commerçants répondent honnêtement à la question contre 65% en 2015. Il reste tout de même 51% des commerçants dont le discours est mensonger et pour lesquels nous avons constitué un dossier à l'attention des différentes répressions des fraudes. Ces dossiers comprennent des photos, des analyses d'huile permettant d'identifier la provenance et la qualité, un relevé de discours du vendeur et éventuellement un enregistrement vidéo.

Vingt-deux dossiers ont été retenus et transmis à la répression des fraudes des départements concernés. Il s'agit de commerces de la région PACA : 12 dans le Var, 1 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 3 dans les Bouches-du-Rhône, 4 dans les Alpes-Maritimes. À ceux-là s'ajoute deux dossiers en Ardèche. En 2015, nous en avons transmis dix-neuf.

En nous rendant dans les commerces des aires d'autoroutes, nous nous sommes aperçus que bien souvent au milieu du doux

chant des cigales en porcelaine et de la délicate odeur de lavande se cachaient des échantillons d'huile d'olive régionale ... ou pas ! En effet, 93% des magasins d'autoroutes possèdent entre 50-100% de part d'huiles d'olive ... étrangères.

Dans ce cas ce n'est pas le discours du vendeur qui est évalué mais plutôt la mise en scène de l'enseigne pour faire croire au client que tous les produits du rayon proviennent de la région. La mise en scène va jusqu'à l'utilisation de flacons évocateurs (ex. une bouteille en forme de tour Eiffel).



## CONCLUSION

Nous constatons, pour 2016, une **AUGMENTATION DES DISCOURS MENSONGERS** et une **DIMINUTION DES VENTES D'HUILES FRANÇAISES** qui se justifie, d'après les vendeurs, par un prix trop élevé de ces dernières. L'argument de la mouche de l'olive n'étant plus valable cette année, les discours redeviennent ambigus voire frauduleux.

Néanmoins, nous devons prendre en compte le fait que notre action est ciblée sur les magasins « à risque ». Cette augmentation apparente n'est donc pas vraiment validée d'un point de vue général, mais elle justifie la poursuite de l'action.





# Laboratoire oléicole français

Focus sur...

## LE PROGRAMME «DLUO»

Le programme dit « DLUO » vise à apporter aux professionnels de la filière oléicole française, une assistance technique sur la partie finale de leur travail, c'est-à-dire le conditionnement de l'huile d'olive. Il s'agit de fournir un suivi précis de la vie du produit dans son conditionnement commercial, sur une durée de deux ans, ainsi que les évaluations corollaires relatives à la qualité du conditionnement, notamment le contenu précis, la qualité du bouchage et de l'étiquetage.

Les paramètres mesurés sont l'acidité, l'indice de peroxyde, le K232, le K270, les teneurs en composés phénoliques, en tocophérols, en alkyl esters, ainsi que la masse volumique et les caractéristiques organoleptiques.

Les candidats à cette assistance technique ont fourni fin 2015, six flacons parfaitement identiques, de façon à ce que tous les six mois l'un d'eux soit ouvert pour faire les analyses de suivi.

Le résultat final permettra au producteur de fixer au mieux sa DLUO, surtout s'il

présente des produits dans des emballages différents. Ils sont aussi très utiles à l'ensemble de la profession car, à l'issue de l'étude qui porte sur 23 lots, des règles de conservation pourront être élaborées et diffusées.

Pour l'instant, à l'issue de la première année de suivi, aucun échantillon n'est déclassé en huile d'olive lampante. Seul un échantillon est déclassé en huile d'olive vierge par un K232 supérieur à 2,5.

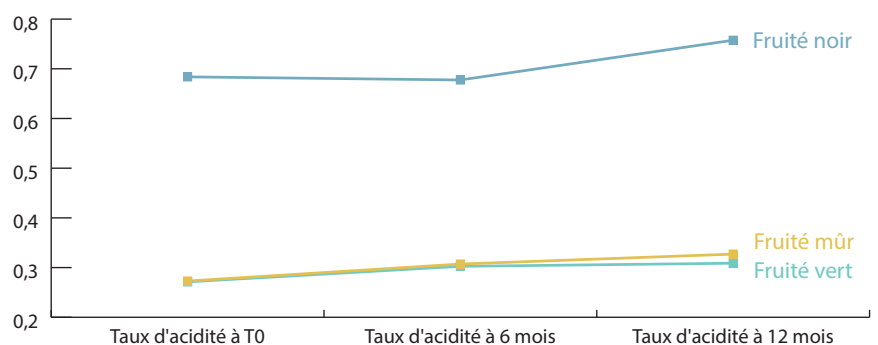
En 2016, en plus des paramètres analytiques habituels, un examen de l'étiquetage a été réalisé pour noter les points de non-conformité totale ou partielle. Sur **17 POINTS CONTRÔLÉS EN MOYENNE**, il y a environ 2 non-conformités partielles et 2 non-conformités totales.

Nous avons aussi procédé à l'évaluation des bouchons : étanchéité et qualité du versage (débit et bavage). Un seul conditionnement s'est révélé non étanche, et quatre versent mal avec beaucoup de bavage. En ce qui concerne le débit, 4 bouchons verseurs ont un débit très faible, ce qui peut nuire au confort d'utilisation.

Parmi les composés mineurs, la teneur en tocophérols évolue peu. Par contre, la surprise est du côté des composés phénoliques, dont la teneur augmente (pour des raisons connues, mais difficiles à expliquer dans un résumé).

Le volume contenu est rarement révélé inférieur au volume annoncé sur l'étiquette, et jamais inférieur à la tolérance. Par contre, il y a 3 flacons dont le volume contenu s'est révélé supérieur à l'erreur tolérée, avec un maximum de 12% de plus que ce qu'annonce l'étiquette ! (bonne affaire pour le consommateur). En moyenne, les flacons contiennent 0,8% de plus que ce qu'annonce l'étiquette. Cela s'explique en partie par le fait que souvent la masse volumique prise en compte est 0,916, alors qu'elle est en moyenne de 0,9122 (avec un minimum à 0,9119 pour une huile d'Olivière et un maximum à 0,9128 pour une huile de Corse parmi les 23 huiles).

Evolution moyenne du taux d'acidité des huiles d'olive échantillonnées sur 12 mois  
(en g d'acide oléique libre pour 100 g, à partir de données CTO-étude DLUO)



# Analyser, contrôler...

## pour une qualité irréprochable

### VEILLE : CONTRÔLE DES CONTAMINANTS DANS LES HUILES D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE

Les contaminations dans les huiles peuvent se faire à plusieurs niveaux :

- au verger, avec l'utilisation de produits phytosanitaires ;
- au moulin, avec l'utilisation de différents matériaux plastiques lors de l'extraction de l'huile ;
- à la mise en marché, avec une mise en bouteille inadéquate (tuyau de remplissage ou contenants avec phtalates).

En ce qui concerne les résidus en produits phytosanitaires et en phtalates, l'Europe a réglementé leur concentration (Limites Maximales en Résidus : LMR) dans les règlements respectifs 396/2005 et 10/2011. Pour le cuivre-phéophytine, aucune réglementation n'est encore en vigueur. En revanche, une veille est maintenue dans les plus gros pays producteurs d'huile comme l'Italie, soutenue par le Conseil Oléicole International (COI), en vue de constituer une base de données de référence.

C'est donc par souci de protection des consommateurs comme des producteurs d'huile d'olive, que l'interprofession poursuit un **PROGRAMME DE VEILLE PLURIANNUUEL SUR LES RÉSIDUS DANS LES HUILES**.

Pour cela, la veille réalisée porte sur l'analyse :

- de 50 molécules phytosanitaires (homologuées et non homologuées) sur une soixantaine d'échantillons ;
- des phtalates les plus courants BBP, DBP, DIBP, DEHP et DINP sur 70-75 échantillons ;
- du cuivre-phéophytine sur une quarantaine

d'échantillons ;

Pour les olives de table, les contaminations peuvent également avoir lieu à plusieurs niveaux :

- au verger, avec l'utilisation de produits phytosanitaires visant à assurer la production.
- en confiserie et à la mise en bocaux, avec l'utilisation de différentes substances et matériaux pouvant contenir des métaux lourds.

En ce qui concerne les résidus en produits phytosanitaires et certains métaux lourds, l'Europe a réglementé leur concentration en résidus dans les règlements respectifs 396/2005 et 1881/2006.

Dans ce programme de veille, l'AFIDOL réalise les analyses sur **25 ÉCHANTILLONS D'OLIVES DE TABLE** et recherche :

- 50 molécules phytosanitaires (homologuées et non homologuées en oléiculture).
- 5 métaux lourds.

Pour l'huile d'olive comme pour les olives, chaque analyse est réalisée de manière strictement anonyme et les échantillons ayant un rapport d'analyse positif (dépassement de LMR, molécule non autorisée...) font l'objet d'un suivi tout particulier : identification des causes probables, solutions pour les éviter, suivi sur plusieurs années.



### GESTION ET AMÉLIORATION DE LA BASE DE DONNÉES SUR LES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES

La gestion et l'amélioration de la base de données est destinée à fournir à la filière un suivi méthodique des caractéristiques de ses produits (acidité, indice de peroxyde, mesures UV, évaluation organoleptique, composés phénoliques), ainsi que des éléments d'identification des typicités représentées par les AOP et AOC. Par ailleurs, ce programme comprend la gestion de la base de données des acides gras et

triglycérides, enrichie depuis plusieurs années, notamment grâce à l'Université de Provence et quelques organisations professionnelles oléicoles. Cette base de données est l'un des outils les plus performants pour la surveillance des marchés et la détection des fraudes, notamment des usurpations de l'image de l'huile d'olive française.

Chaque année, environ 250 analyses de la composition phénolique sont réalisées, et les résultats sont envoyés aux producteurs. Cela nous permet par ailleurs d'inclure, dans

chacune, des fiches de typicité des Appellations d'Origine les teneurs moyennes en composés phénoliques et de caractériser les trois fruités français.

Grâce à ce travail d'analyse, nous avons actualisé **11 FICHES DE PROFILS DES AOP ET AOC** (description plus détaillée des huiles : intensité des trois descripteurs principaux, description analogique du fruité, paramètres chimiques routiniers et teneur en composés phénoliques) et **2 FICHES « VARIÉTÉS »** (Aglandau et Bouteillan). Il permet également de rédiger le rapport technique annuel sur la qualité des huiles françaises.

# Evolution de la qualité des huiles d'olive françaises

## ÉVOLUTION DES CARACTÉRISTIQUES DES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES

*Suivi depuis...*

Taux d'acidité : 1986  
Indice de peroxyde : 1991  
K232 et K 270 : 2008  
Composés phénoliques : 2012

### ÉVOLUTION DU TAUX D'ACIDITÉ

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive. Le suivi sur 5 ans prend en compte 130 lots d'huile, et respectivement pour les suivis de 10 ans, 15 ans, 20 ans et 25 ans nous avons 76, 48, 32 et 18 lots d'huile.

La campagne 2016/2017 se maintient au niveau de la **BONNE QUALITÉ** rétablie en 2015-2016. Les attaques de mouches ont été bien contenues malgré un automne difficile, en particulier grâce à une récolte précoce.

L'acidité est aussi un paramètre très variable selon les zones de production, en particulier s'il y est pratiqué ou pas la production de fruité noir. L'analyse annuelle détaillée de 55 lots d'huile sur les sept dernières campagnes permet d'identifier de grandes différences. Cet **ÉCHANTILLONNAGE DE 55 LOTS** est réalisé rigoureusement de la même façon chaque année, et permet donc un meilleur suivi des différences régionales et des liaisons avec les autres paramètres qualitatifs et notamment l'aspect organoleptique, que nous verrons plus loin.

Si le fruité vert et le fruité mûr présentent des niveaux d'acidité

voisins, le fruité noir s'écarte franchement. La part de fruité noir dans la production française est stabilisée autour de 20%.

### ÉVOLUTION DE L'INDICE DE PÉROXYDE

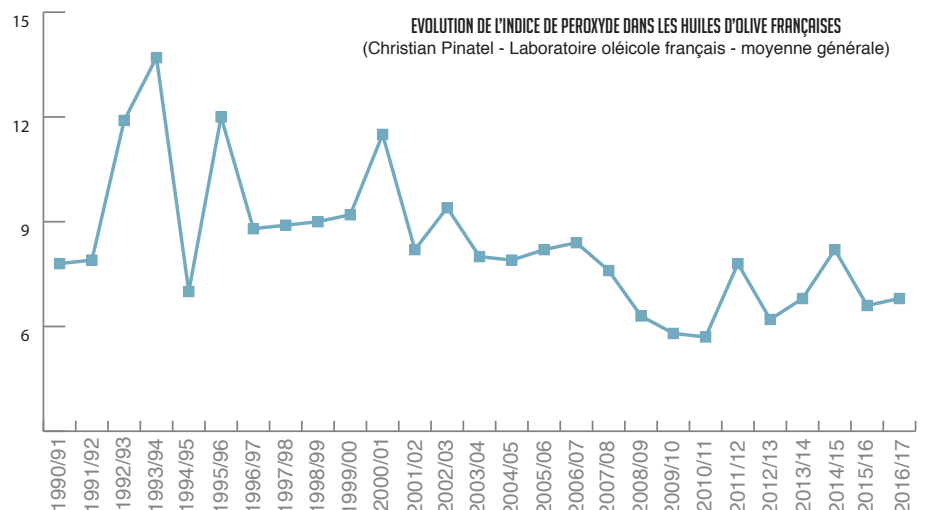
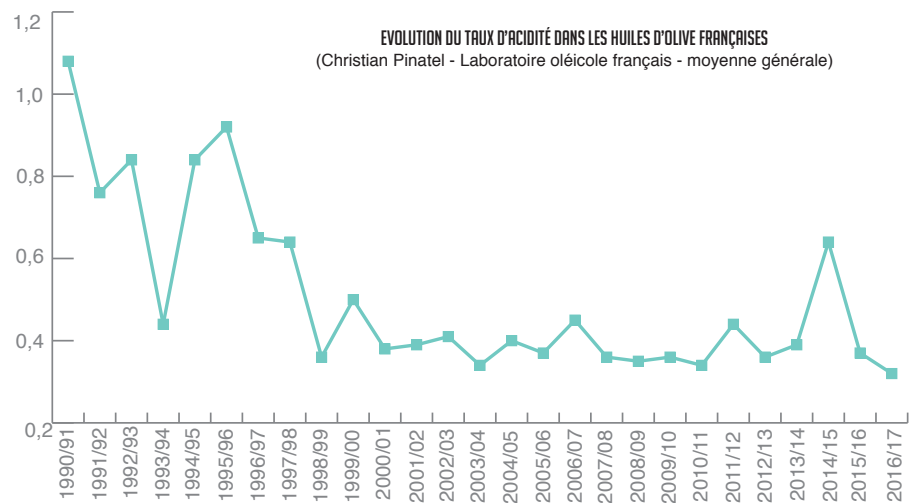
L'indice de peroxyde est suivi exactement de la même manière que l'acidité, sauf que les valeurs ne sont disponibles qu'à partir de 1991. 2016 se maintient à un faible niveau comme 2015. Quelques vagues de froid ont affecté les récoltes tardives.

### ÉVOLUTION DU K232 ET DU K270

Ces indicateurs de qualité ne sont mesurés régulièrement que depuis 8 campagnes sur les

huiles françaises, dans le cadre du programme 55. Les mesures sont faites en mai sur des échantillons embouteillés en janvier. Ces deux indices, qui sont plutôt destinés à évaluer l'état de vieillissement des huiles, apportent peu d'éléments pour saisir l'évolution qualitative de la production française à sa source. Le K232 est globalement élevé pour des huiles peu âgées. C'est une caractéristique de la plupart des huiles françaises, qui pose problème rapidement lors du vieillissement des huiles. Le K270 est un peu moins problématique pour les producteurs français, et

*Suite page 28*



# Evolution de la qualité

## des huiles d'olive françaises (suite)

les différences sont plus grandes entre les régions de production. Néanmoins, ce paramètre pose problème dans les régions produisant des huiles à forte teneur en composés phénoliques : la Haute-Provence et Nîmes. Un composé phénolique en cours d'identification (pic « U ») interagit avec la mesure et conduit à une dévalorisation à tort de certaines huiles récoltées précocement.

### ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION SELON L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Les analyses organoleptiques sont réalisées tout au long de l'année, sur les échantillons du programme 55. Les huiles produites selon le processus de surmaturation dit « à l'ancienne » ou « fruité noir », qui donnent des huiles obligatoirement exclues de la catégorie « huile d'olive vierge extra » ne sont pas prises en compte dans ce décompte, ainsi que les huiles produites en appellation AOP Corse selon le processus de récolte par chute naturelle. La tendance qualitative est très comparable à celle qui apparaît pour le suivi de l'acidité : une nette amélioration sur la fin des années 1990, puis une stabilisation, avec un taux d'huiles

déclassées en catégorie « Huile d'Olive Vierge » inférieur à 10%.

### TENEUR EN COMPOSÉS PHÉNOLIQUES

La moyenne en composés phénoliques se situe à 208,9 mg/kg. Cette valeur est légèrement inférieure à celle de la campagne précédente, déjà plutôt faible (218,2 mg/kg). Ces teneurs varient fortement d'une part pour chaque fruité et d'autre part entre chaque fruité. Les fruités verts, caractéristiques des récoltes

précoces, présentent généralement les teneurs les plus élevées. Après deux campagnes à faibles taux de composés phénoliques, 2015 retrouve un niveau convenable.

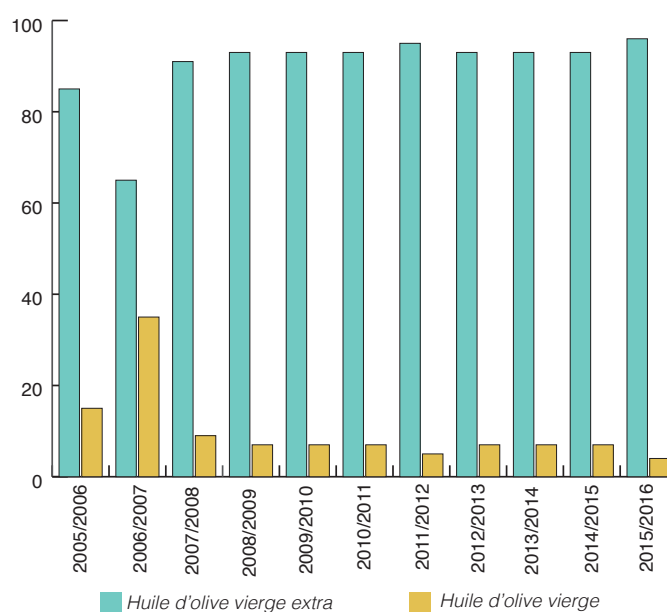
### CONFRONTATION AUX AUTRES DONNÉES DISPONIBLES

Depuis 4 campagnes, ces 55 huiles font aussi l'objet d'analyses de la composition phénolique.

Ces analyses permettent de mettre en évidence le regroupement des

huiles en fonction du type de fruité. Par ailleurs, les relations entre la teneur en composés phénoliques et les attributs « amer » et « piquant » apparaissent assez nettement.

ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION ORGANOLEPTIQUE DES HUILES D'OLIVE VIERGES EN PANEL TEST  
(sans prise en compte des huiles d'olive «goût à l'ancienne», données CTO)



## ANALYSES NUTRITIONNELLES DES OLIVES DE TABLE

Depuis le 13 décembre 2016, l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter obligatoirement une déclaration nutritionnelle qui se compose à minima des éléments suivants (valeurs moyennes établis pour 100 g ou 100 ml) : énergie (en kJ et Kcal), matières grasses, dont acides gras saturés, glucides, dont sucres, protéines et sel.

Si les données généralement admises (comme celle des tables CIQUAL) peuvent être utilisées pour une grande partie des denrées alimentaires, notamment pour l'huile d'olive, ces valeurs moyennes sont mal adaptées aux olives de table dont la composition varie fortement selon les variétés et les préparations.

Pour aider les confiseurs dans la mise en place de cette nouvelle obligation en matière d'étiquetage, l'AFIDOL a réalisé l'analyse de **24 ÉCHANTILLONS D'OLIVES** des **6 PRINCIPALES VARIÉTÉS D'OLIVES** utilisées pour la confiserie : Lucques vertes, Picholine verte, olives noires de Nyons / Panche, olive de Nice / Pailletier, olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence et Verdale des Bouches-du-Rhône.

Une circulaire a été diffusée aux différents acteurs de la filière synthétisant les résultats des analyses et indiquant l'étiquetage nutritionnel conseillé selon les différents types d'olives de table (disponible sur le site [www.afidol.org](http://www.afidol.org)).

Nous continuons, dans tous les cas, de préconiser une analyse du taux de sel dont la variabilité est très importante en fonction des préparations et des saumures.



# Économie...

# Réglementation

Focus sur ...

## ÉTUDE SUR L'IMPLICATION DES ENTREPRISES DANS LA GESTION ET LA SÉCURISATION DE LEURS APPROVISIONNEMENTS

Au regard des inquiétudes de la filière quant à la faiblesse de la production actuelle, l'AFIDOL a souhaité étudier d'une part les abandons de vergers et leurs causes et d'autre part, la sécurisation de l'approvisionnement en olives des transformateurs.

Une étude pour évaluer les abandons et les abandons potentiels auprès des moulins puis des producteurs a été lancée fin mai 2016. Ce projet a été mené par un groupe d'étudiants de Sup'Agro sous notre tutorat, au travers de questionnaires réalisés par le groupe d'étudiants. L'objectif de l'étude était d'établir une photographie de la situation du foncier oléicole en 2016 : évaluation de la situation globale, surfaces (professionnels / non professionnels), nombre d'exploitations, évaluation des abandons et abandons potentiels par territoire, identification des causes d'abandon.

La conclusion de l'enquête : « *La population des oléiculteurs français enquêtée semble être une population vieillissante, ce qui entraînera probablement des abandons dans le futur (fatigue physique des oléiculteurs, manque de repreneurs). De plus, l'entretien des oliveraies est considéré comme onéreux et peut donc être un facteur expliquant l'abandon face à une modeste pension de retraite. Le manque de rentabilité est également une raison prépondérante dans l'arrêt de l'activité oléicole. Par ailleurs, il a été possible d'estimer que la surface d'oliveraies abandonnées par an était comprise entre 200 HA ET 600 HA en considérant les réponses des transformateurs comme base. Au cours du traitement des réponses du premier questionnaire, il a été mis en évidence que certains départements sont, à priori, touchés par les abandons (Hérault et Bouches-du-Rhône) alors que d'autres, tels que les Alpes-de-Haute-Provence, de la Drôme et des Pyrénées-Orientales ne le sont pas. Cependant, ces conclusions n'ont pas pu être vérifiées statistiquement par les réponses du second questionnaire.* »

Une étude qualitative sur la sécurisation de l'approvisionnement en olives des transformateurs a, elle, été menée par un stagiaire de Sup'Agro durant 6 mois au sein de l'AFIDOL avec pour objectif d'aboutir à des fiches pratiques présentant les difficultés et les solutions optimales pour sécuriser l'approvisionnement. L'étude a débuté par une série d'interviews de 8 mouliniers et d'une dizaine d'oléiculteurs afin de recueillir leurs avis sur la problématique.

Deux principes forts ont été établis : le moulinier est au cœur de la filière et il est souvent passif par rapport à son amont, c'est à dire les oléiculteurs ; l'abandon est très fortement lié à la faible rentabilité de l'oléiculture.

Une série de propositions a été formulée :

Suite page 32

# Veiller, conseiller... *Réglementation*

## COLLER À L'ACTUALITÉ

Le règlement dit «INCO» de 2012 avait prévu la mise en place d'une déclaration nutritionnelle obligatoire sur l'étiquetage de l'ensemble des denrées alimentaires vendues en Europe (à quelques exceptions près) à partir du 13 décembre 2016.

Afin de préparer au mieux la transition pour les étiquetages des huiles d'olive et olives françaises, nous avons préparé deux circulaires reprenant les obligations principales liées à l'étiquetage nutritionnel. Les circulaires, diffusées à l'automne 2016, indiquent les éléments d'information obligatoire pour chaque produit, huile d'olive et olives. La circulaire olive s'est par ailleurs appuyée sur



les résultats des études menées par le Centre Technique de l'Olivier pour connaître la composition nutritionnelle spécifique de ses principales olives de table françaises.

Nous avons également suivi les évolutions liées

à l'exception «petites productions et circuits courts» et informé les producteurs dès que l'information a été connue.

L'année 2016 a également été l'année de la mise en place d'une nouvelle réglementation en matière de distribution des sacs plastiques. Afin d'aider les opérateurs à faire face aux nouvelles règles imposées, nous avons rédigé une circulaire qui a été diffusée en juin.

## AU SERVICE DES METTEURS EN MARCHÉ

Mis en place depuis plusieurs années, le service d'assistance à l'étiquetage permet aux acteurs de la filière qui commercialisent des huiles et des olives de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation.

Au fur et à mesure des demandes des opérateurs, ce service s'est complété par des conseils et informations à la commercialisation et à l'exportation.

Sur 2016, plus de 200 professionnels de toutes les régions oléicoles (domaines, moulins, importateurs, revendeurs, ...), et des importateurs d'huiles d'olive étrangères ont fait appel à nous dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage :

- Corrections d'étiquettes pour l'huile d'olive et les olives
- Envoi d'informations sur des éléments liés à la commercialisation : procédure liée au point vert, au code barre, à la vente directe, aux circuits courts, formalités pour les exploitations agricoles...

- Envoi d'éléments pour aider à l'exportation sur divers pays.

L'une des questions redondantes de l'année 2016 a été la mise en place de l'étiquetage nutritionnel pour l'huile d'olive et les olives.

PLUS DE 200 PROFESSIONNELS RENSEIGNÉS SUR L'ÉTIQUETAGE

## VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Dans le cadre de son devoir de défense de la filière, la veille réglementaire fait partie intégrante de la mission de l'interprofession. Les objectifs de cette mission sont

doubles : informer les opérateurs des nouveautés en matière de réglementation dans les domaines touchant à l'oléiculture et anticiper les changements de réglementation dans la mesure de nos moyens.

Ainsi, nous surveillons les évolutions réglementaires qui peuvent intéresser les opérateurs de la filière et les informons en fonction de l'actualité : étiquetage et de commercialisation des denrées alimentaires et de l'huile d'olive, ICPE (installations classées pour l'environnement), produits phytosanitaires, etc...

- Participation aux évolutions de réglementations concernant les produits oléicoles. Nous avons rédigé un avis concernant les projets de modification du règlement européen pour la commercialisation des huiles d'olive ainsi qu'un avis sur la mise à jour du code des bonnes pratiques pour l'olive de table. Nous avons également suivi la mise en place de la réglementation concernant la déclaration nutritionnelle sur l'étiquetage des denrées alimentaires et cherché les informations sur les dérogations en la matière.

- Intervention sur l'étiquetage et normes de commercialisation des huiles d'olive auprès d'opérateurs de la filière oléicole française :

- Formation sur l'étiquetage des huiles d'olive auprès des opérateurs du Vaucluse, organisée par le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse
- Intervention dans le cadre de TechnOlive : « le marché des olives de table »
- Intervention dans le cadre de l'assemblée générale du syndicat de défense et de gestion de l'olive de Nice : « l'étiquetage des huiles et des olives » .

# Être informés, suivre le marché ... donner des clés

L'AFIDOL effectue, de manière régulière et depuis de nombreuses années, la collecte de données économiques afin d'actualiser notre base de données et d'analyser les évolutions de la production comme de la consommation des huiles d'olive et des olives.

Les données collectées vont de l'échelon local (AOP...) à l'échelon international, sur l'oléiculture (production, commercialisation, consommation, échanges internationaux, surfaces...) mais aussi de manière plus générale sur l'agriculture, l'agriculture et oléiculture bio, les signes de qualité, etc...

Les données ainsi collectées sont analysées, utilisées et diffusées. Grâce à ces données et analyses, nous répondons aux demandes des instances nationales, européennes et internationales concernant notre filière. Par ailleurs, nous informons les opérateurs de la filière, les

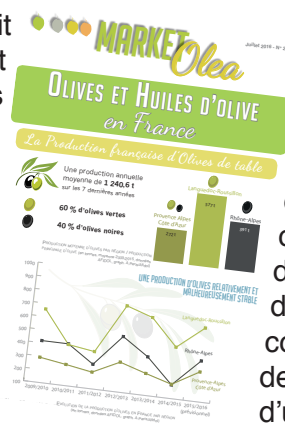
institutionnels, les journalistes sur l'évolution de la filière oléicole en France comme au niveau international.

Pour cela, nous réalisons des interventions, notamment sur « L'organisation et la réglementation des filières oléicoles au niveau mondial, européen et français », « Le marché de l'huile d'olive » et organisation d'une dégustation d'huiles d'olive du Midi de la France auprès des étudiants du Master II Droit de la vigne et des produits agroalimentaires de l'Université du Vin ; dans le cadre de TechnOlive : « le marché des olives de table » (mai 2016) ;

préparation d'une présentation sur le marché de l'huile d'olive pour le salon Dyonisud (novembre 2016). Les présentations faites lors de réunions publiques sont mises à disposition de tous sur le site [afidol.org](http://afidol.org) avec possibilité de téléchargement.

Nous diffusons également des informations via Market Olea. Sur 2016, nous avons rédigé et diffusé le n° 23 « Le marché de l'huile d'olive en France », numéro diffusé via la newsletter AFIDOL et en téléchargement sur le site web : [www.afidol.org](http://www.afidol.org).

Nous avons répondu à une trentaine de demandes d'information de la part d'organismes publics français ou internationaux, d'étudiants, d'acteurs de la filière, de sociétés d'études, de journalistes... au cours de l'année 2016 (le nombre des demandes est assez stable d'une année à l'autre).

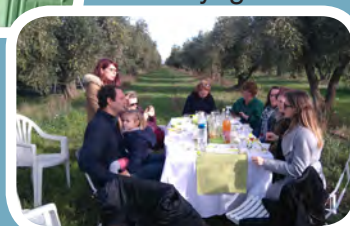


## Groupe Export

Un groupe export pour la Grande-Bretagne a été mis en place en 2014 pour organiser des actions collectives sur ce marché et ainsi développer la notoriété des Huiles d'olive du Midi de la France et leur commercialisation.

L'AFIDOL suit le groupe, fournit des informations générales à EOC International et apporte son expertise sur certains contenus ou actions.

Par ailleurs, nous avons co-organisé, avec la Chambre régionale d'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur, un voyage de bloggeuses anglaises en Provence en novembre 2016. Les objectifs de ce voyage étaient d'augmenter la visibilité des produits du groupe Olivence auprès des prescripteurs et des consommateurs britanniques ;



d'informer et former aux produits Olivence un public de blogueurs et de tisser des liens étroits avec des blogueurs qui pourront ensuite représenter la région et les produits auprès de leurs interlocuteurs.

Sur trois jours, du 18 au 20 novembre 2016, nous avons accueilli **5 BLOGUEUSES** anglaises particulièrement influentes et avec des profils très différents (chef, végétarienne...).

Le voyage a été très positif, les participantes ont pu découvrir et apprécier des produits qu'elles ne connaissaient pas forcément.

En quelques jours leurs posts sur Instagram ont généré plus de 10 000 « j'aime ».

A ce jour, toutes les blogueuses présentes ont rédigé au moins un article ou une recette sur leur blog avec relais ou non sur Instagram, Facebook et/ou Twitter.

**8 ARTICLES ET 1 VIDÉO** ont été diffusés par les blogueuses.

## RÉUNION OPÉRATEURS *en Occitanie*

Nous avons organisé, à Lattes, le 17 octobre 2016 une journée dédiée aux aspects économiques de la filière autour du développement de la production et la réduction de l'alternance.

Le programme était :

- Oléiculture en Occitanie : bilan et prévisionnel de campagne, marché de l'huile d'olive - Développer la production et réduire l'alternance. Comment sécuriser les approvisionnements ? Quelles implications, dans le futur, des opérateurs de la filière et notamment des transformateurs ?
- Présentation de l'étude réalisée par Quentin Legros, étudiant de Montpellier Sup'Agro.
- Quels leviers pour sécuriser l'amont des coopératives ? Exemples issus de la filière viticole et perspectives en oléiculture par Coop de France Languedoc-Roussillon.
- Table ronde : quelles solutions pour l'avenir ?

Au total, **18 PERSONNES** étaient présentes dont des moulins et domaines de la région Occitanie. La table ronde a été particulièrement animée. Les échanges ont traduit la préoccupation des mouliniers pour la sécurisation et la pérennisation de leurs approvisionnements. Les pistes proposées les ont intéressés. L'AFIDOL et Coop de France restent à leur écoute pour les accompagner dans la mise en œuvre d'une ou plusieurs actions.

## ICPE

Depuis 2015 et la réouverture du dossier ICPE par le Ministère de l'Environnement, l'AFIDOL a travaillé pour que soient assouplies les règles applicables aux moulins à huile et notamment le seuil d'autorisation auquel ils sont soumis. L'AFIDOL a participé à une série de réunions entre 2015 et 2016 afin de faire remonter les spécificités de notre filière.

Le décret du 21/04/2017 (décret n° 2017-594 du 21 avril 2017 modifiant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement - Legifrance) a modifié la nomenclature des ICPE et, plus particulièrement, la rubrique 2240 qui est devenue : « 2240 : Huiles et corps gras d'origine animale ou végétale, fabrication des acides stéariques, palmitiques et oléiques, à l'exclusion des activités qui relèvent des rubriques 2631 et 2791.

A) Installations dont les activités sont classées au titre des rubriques 3642 ou 3410 ou site de production industrielle réalisant l'extraction à l'aide de solvants inflammables.

B) Autres installations que celles visées au A, dont la capacité de production est :

1 - Lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours par an (\*) :

- a) Supérieure à 20 t/j - *enregistrement*
- b) Supérieure à 200 kg/j, mais inférieure ou égale à 20 t/j - *déclaration soumise au contrôle périodique prévu*

*par l'article L. 512-11 du code de l'environnement.*

2 - Autres installations :

- a) Supérieure à 10 t/j - *enregistrement*,
- b) Supérieure à 200 kg/j, mais inférieure ou égale à 10 t/j - *déclaration soumise au contrôle périodique prévu par l'article L. 512-11 du code de l'environnement.*

Le ministère souhaite maintenant entamer les travaux de création d'un AMPG 2240(D) en lieu et place de l'arrêté du 05/12/16 dit arrêté générique. En effet, cet arrêté ne régleme pas les activités à déclaration soumises à contrôle périodique (dites «DC») et ne permet pas, de part le grand nombre d'activités couvertes, de prendre pleinement en compte tous les enjeux liés à une activité précise comme la rubrique 2240 par exemple. Une réunion est prévue à Paris le 21/06/17 sur le sujet.



*Suite de la page 29 - Etude sur l'implication des entreprises dans la gestion et la sécurisation de leurs approvisionnements*

- Implication du moulin dans la gestion du foncier oléicole : depuis le rôle de partenaire dans l'organisation territoriale jusqu'à l'achat et la gestion d'oliveraies ;
- Mise en place de services pour les oléiculteurs : entretien des oliviers (phyto, taille, récolte,...), appui technique, journées de formation ;
- Mise en place de verger(s) de démonstration : montrer concrètement, de pair à pair, aux oléiculteurs comment il est possible d'atteindre un niveau de productivité permettant de dégager des revenus ;
- Investissement des moulins dans le stockage au froid des huiles afin de lisser les années de forte production.



# Une interprofession au service de la filière

## 35 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.

## 278 MOULINS

dont 232 moulins privés et 46 moulins coopératifs.

## 63 CONFISEURS DÉCLARÉS

dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives.

## 60 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée «olive» de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (TERRES UNIVIA). Elle a été créée en 1999 pour défendre les intérêts de la filière huile d'olive puis olive.

Elle regroupe les familles représentatives des filières huiles d'olive et olives permettant ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque secteur professionnel, de :

- renforcer le poids de la filière oléicole française auprès des instances françaises et internationales,
- oeuvrer en collectif avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

## Les missions de l'AFIDOL



La **CONNAISSANCE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.



Le **SUIVI DE LA RÉGLEMENTATION** (qualité, hygiène, traçabilité, ICPE, étiquetage...).



La **RECHERCHE APPLIQUÉE** et **L'EXPÉRIMENTATION TECHNIQUE** pour favoriser l'innovation, la production durable, la qualité, la productivité, la gestion des sous-produits issus de la transformation...



**L'INFORMATION ET LA FORMATION** des acteurs de la filière.



**LA COMMUNICATION ET LA PROMOTION** collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France.

Ses missions sont mises en oeuvre par une équipe permanente opérationnelle de 10 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Lattes (34) grâce aux CVO collectées et aux soutiens de nos partenaires : L'Union Européenne, FranceAgriMer, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la région Occitanie, le Conseil départemental de la Drôme et la Mairie de Nyons.

# Fonctionnement de l'AFIDOL



**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE**  
**[ANNUELLE]**

**54 MEMBRES**

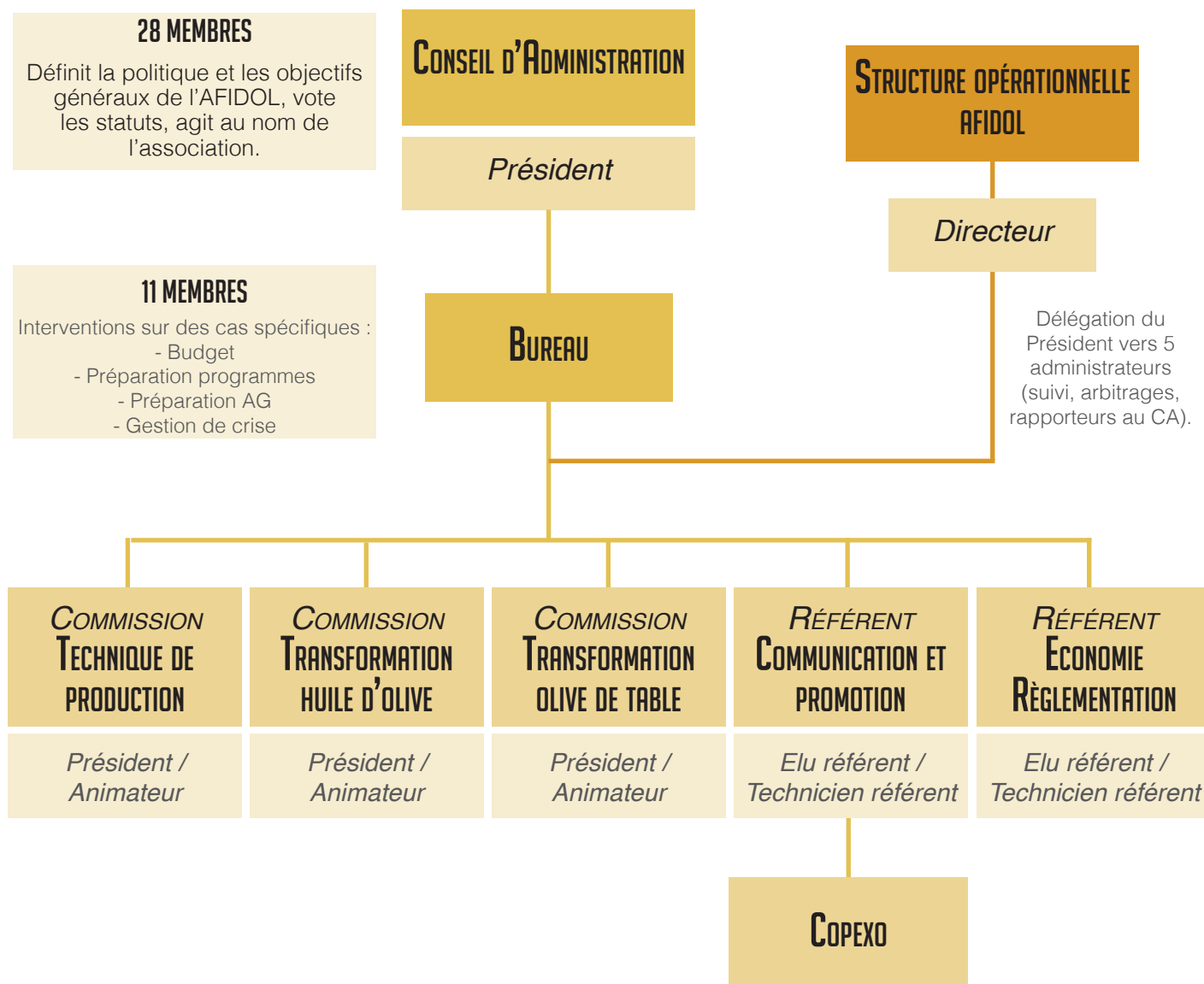
Délibère sur toutes les questions d'intérêt général et questions soumises par le CA.

## LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

- Fédération Nationale des Producteurs de l'Horticulture et des Pépinières (FNPHP)
- Section Olive de la Fédération Française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux (FOPO)
- Fédération Française des Producteurs d'Olives (FFPO)
- Fédération des Syndicats de Producteurs en AOC (FSPO -AOC)

## LE COLLÈGE DES TRANSFORMATEURS – METTEURS EN MARCHÉ :

- Fédération des Coopératives Oléicoles (FCO)
- Syndicat National des Mouliniers (SNM)
- Fédération de l'Industrie et du commerce des huiles d'olive de France (FEDICO)
- Fédération de l'Olive de France (FOF).



## NOS PARTENAIRES FINANCIERS & INSTITUTIONNELS



TERRES UNIVIA - Interprofession des huiles et protéines végétales



Union Européenne



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



FranceAgriMer

FranceAgriMer

(coordination : antenne de VOLX)



Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur



Conseil Régional Occitanie



Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive



Ville de Nyons



Conseil Départemental de la Drôme

## Focus sur la... CVO

### QU'EST-CE QUE LA CVO ?

La Cotisation Volontaire Obligatoire est une participation financière qui est calculée en fonction des kilogrammes d'huile d'olive d'origine française produits et des kilogrammes d'olives de France préparées pour la table.

On parle de «Volontaire» car elle est décidée librement par les professionnels de la filière et «Obligatoire» car elle est rendue obligatoire par arrêté interministériel.

A chaque production concernée par l'accord, correspond un montant de cotisation, soit à la charge du producteur, soit à la charge du transformateur.

### A QUOI SERT LA CVO ?

Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) constituent la principale source de financement de l'AFIDOL. Elles sont mutualisées pour mener à bien l'ensemble des programmes techniques, économiques, réglementaires et de promotion, essentiels pour la filière oléicole française. Les programmes visent à garantir la qualité de nos productions, et à contribuer à la création de valeur pour pérenniser celles-ci.

Grâce aux CVO, producteurs, transformateurs et metteurs en marché ont accès gratuitement à différents services (conseils techniques, assistance process, qualité, étiquetage, ...).

### QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

### QUEL EST LE MONTANT DE LA CVO ?

Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,17 €/KG**

- 0,14 euros à la charge du producteur,
- 0,03 euros à la charge du transformateur.

Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04€/KG**

- 0,02 euros à la charge du producteur,
- 0,02 euros à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVO (inclus dans le prix de la trituration / transformation).

### COMMENT RÉGLER MA CVO ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVO. Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVO et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

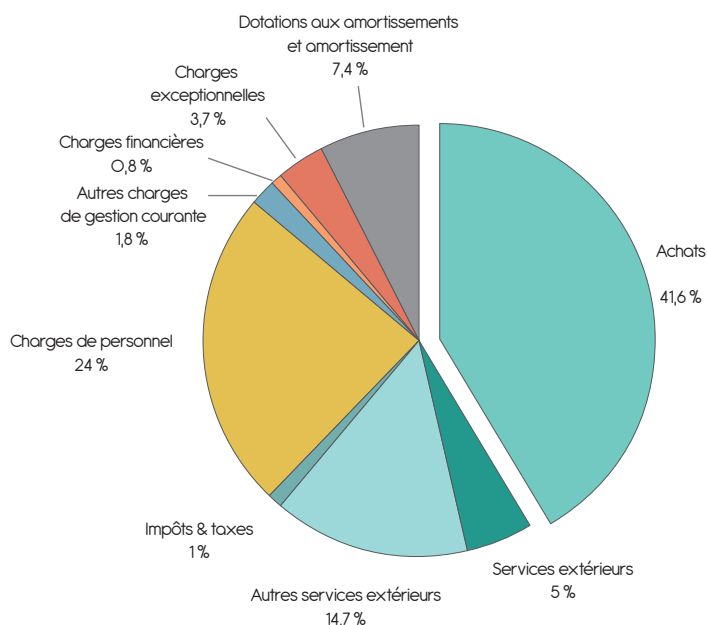
Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de TerresUnivia. Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base, seront appelées les cotisations à la charge des producteurs (que vous avez préalablement collectées ou générées pendant la campagne) et celles à la charge de votre atelier.

*Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs, ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaire, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.*

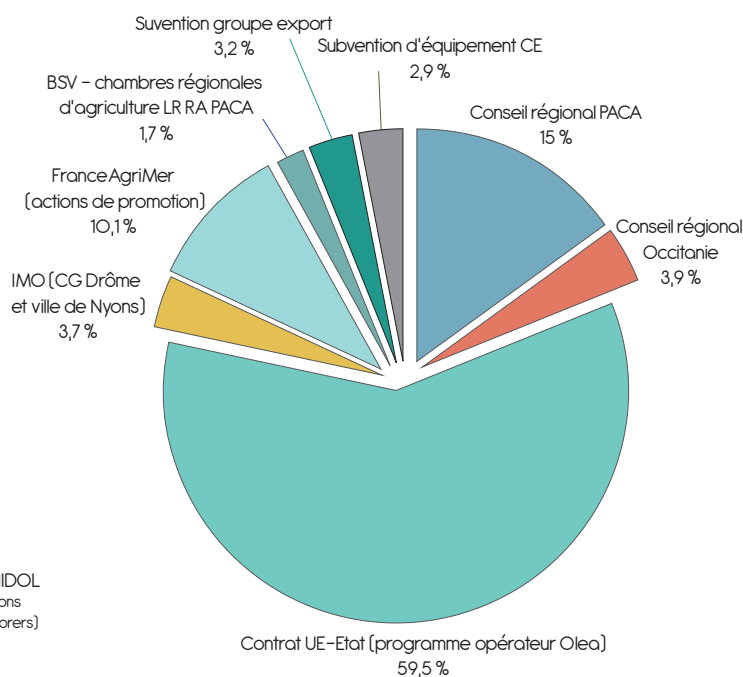
# Budget de l'AFIDOL

## RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE EN 2016

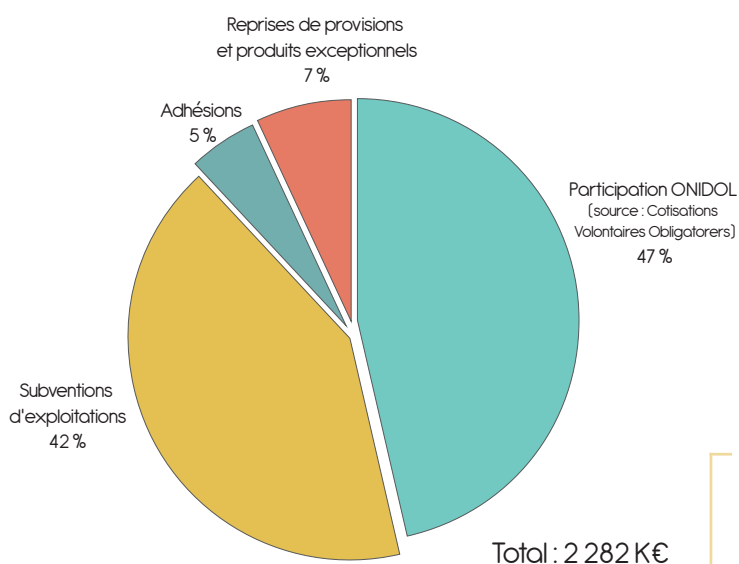
Total : 2 176 K€



## RÉPARTITION DES SUBVENTIONS 2016



## RÉPARTITION DES RESSOURCES EN 2016



Total : 2 282 K€

**DÉCLARATIONS CVO 2016**  
**PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE : 5 532 TONNES**  
**PRODUCTION D'OLIVES : 1 487 TONNES**

L'AFIDOL compte 10 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi règlementaire et technique et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 10 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

# Organigramme de l'AFIDOL



**André SOUTEYRAT**  
DIRECTEUR  
Tél. 04 42 23 01 92 / 06 75 70 13 49  
@ : andre.souteyrat@afidol.org



**Camille MALLET**  
ASSISTANTE DE DIRECTION  
Tél. 04 42 23 01 92  
@ : secretariat@afidol.org

## COMPTABILITÉ



**Marie LEMAIRE**  
COMPTABLE  
Tél. 04 42 23 82 55  
@ : comptabilite@afidol.org



**Amy SALL**  
ASSISTANTE COMPTABLE  
Tél. 04 42 23 01 92  
@ : comptabilite@afidol.org

## TECHNIQUE



**Jean-Michel DURIEZ**  
DIRECTEUR ADJOINT  
WEBMASTER / ANTENNE OCCITANIE /  
TECHNIQUE  
Tél. 04 67 06 23 46 / 06 82 85 65 46  
@ : jean-michel.duriez@afidol.org



**Thérèse BARBERA**  
ASSISTANTE ANTENNE OCCITANIE  
ET PÔLE COMMUNICATION  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : therese.barbera@afidol.org

## ECONOMIE / RÈGLEMENTATION



**Alexandra PARIS**  
DIRECTRICE COMMUNICATION  
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION / ANTENNE RHÔNE-ALPES  
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50  
@ : alexandra.paris@afidol.org



**Emilie LACROIX**  
CHARGÉE DE COMMUNICATION  
SITE WWW.HUILES-ET-OLIVES.FR  
Tél. 04 75 26 90 91  
@ : emilie.lacroix@afidol.org



**Marion STADLER**  
CHARGÉE DE COMMUNICATION  
NOUVEL OLIVIER  
FACEBOOK  
Tél. 04 75 26 90 90  
@ : marion.stadler@afidol.org

## COMMUNICATION



**Nathalie ARGER**  
INTERVENANTE COMMUNICATION &  
RELATIONS PRESSE  
Tél. 01 40 69 48 31  
@ : nathalie.arger@terresoleopro.com

# Organigramme du CTO



Christian PINATEL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
Tél. 04 42 23 82 52  
@ : cpinatel@ctolivier.org

## SERVICE TECHNIQUE



Daniel HUSSON  
RESPONSABLE PROCESSUS  
CHARGÉ DE PROJET OLIVES  
Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39  
@ : d.husson@ctolivier.org



Sébastien LEVERGE  
TECHNICIEN AGRONOME,  
IRRIGATION, ENVIRONNEMENT  
Tél. 04 42 23 82 51  
@ : s.leverage@ctolivier.org



Willy COUANON  
TECHNICIEN PHYTOSANITAIRE  
Tél. 04 42 23 82 98  
@ : w.couanon@ctolivier.org



Camille AVALLONE  
ANIMATRICE TECHNIQUE  
Tél. 04 42 23 82 99  
@ : c.avallone@ctolivier.org



Carole FUSARI  
RESPONSABLE LABORATOIRE  
Tél. 04 42 23 82 97  
@ : c.fusari@ctolivier.org

## LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



Souade HACHEMI  
ASSISTANTE TECHNIQUE ET ADMINISTRATIVE  
Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 01 92  
@ : s.hachemi@ctolivier.org



Thérèse BARBERA  
ASSISTANTE TECHNIQUE & ADMINISTRATIVE  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : therese.barbera@afidol.org



Camille AVALLONE  
FORMATRICE EN DÉGUSTATION  
RESPONSABLE QUALITÉ  
Tél. 04 42 23 82 99  
@ : c.avallone@ctolivier.org



Maëlla LEMAREC  
TECHNICIENNE  
Tél. 04 42 23 82 53  
@ : k.abdeljeil@ctolivier.org



Marie LEMAIRE  
COMPTABLE  
Tél. 04 42 23 82 55  
@ : comptabilite@ctolivier.org

## SERVICE COMPTABILITÉ

# A votre disposition...

Les trois sites de l'AFIDOL :

## AFIDOL AIX-EN-PROVENCE

SIÈGE SOCIAL / ADMINISTRATIF  
TECHNIQUE  
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION  
ANTENNE PROVENCE ALPES CÔTE  
D'AZUR

Tél. 04 42 23 01 92  
Mail : secretariat@afidol.org

## AFIDOL LATTES

TECHNIQUE  
SITE WEB PROFESSIONNEL  
ANTENNE OCCITANIE

Tél. 04 67 06 23 46  
Mail : lattes@afidol.org

## AFIDOL NYONS

COMMUNICATION  
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION / ÉTIQUETAGE  
SITES WEB GRAND PUBLIC RÉSEAUX  
SOCAUX  
ANTENNE AUVERGNE RHÔNE-ALPES

Tél. 04 75 26 90 90  
Mail : nyons@afidol.org

## Le site des professionnels de l'olivier

**WWW.AFIDOL.ORG**

Informations techniques (production, transformation, économie, réglementation...)

Possibilité d'abonnement gratuit : alertes SMS, InfOlive, BSV...

Téléchargements gratuits : cahier de l'oléiculteur, guides pratiques (phytosanitaire...)

## Le site grand public

**HUILES-ET-OLIVES.FR**

Informations générales sur les produits, recettes,  
où acheter (carte des moulins et domaines), oléotourisme...

Mais aussi :



/HuilesetOlives



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives



/Huiles et Olives

# L'ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE ... ... AU SERVICE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE ... AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE OLEICOLE



Une partie des travaux réalisés sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du Règlement délégué (UE) n° 611/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant l'article 29 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et du règlement d'exécution (UE) n°615/2014 de la Commission du 6 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'olive et des Olives de table.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



LE DÉPARTEMENT



Nous tenons à remercier, pour leur soutien sans faille, l'ensemble de nos partenaires, financeurs et tous ceux qui s'impliquent dans la réussite des actions menées pour la filière oléicole.

*Ce rapport d'activités présente une partie des actions réalisées par l'AFIDOL.  
il n'est en aucun cas une vision exhaustive des projets réalisés.*

Siège Social :  
Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE  
cedex 1  
Tél. : 04 42 23 01 92  
Fax : 04 42 23 82 56  
@ : secretariat@afidol.org

Antenne Languedoc-Roussillon :  
Domaine de Saporta  
34875 LATTES Cedex  
Tél. : 04 67 06 23 46  
Fax : 04 67 06 23 47  
@ : lattes@afidol.org

Antenne Communication /  
Rhône-Alpes :  
40 place de la Libération  
26110 NYONS  
Tél. : 04 75 26 90 90  
Fax : 04 75 26 90 94  
@ : nyons@afidol.org

Antenne Relations presse :  
11 rue Monceau  
CS 60003  
75378 PARIS Cedex 08  
Tél. : 01 40 69 48 31  
Fax : 01 47 23 58 72  
@ : nathalie.arger@terresolepro.com