

Afidol

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2017



RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

Le Der des Der ?

Douzième et dernier rapport moral !

Pour l'occasion, j'ai pris le temps de relire les onze précédents, une chose est certaine, j'ai de la constance pour prêcher dans le désert...

Je vous épargnerai le « Rider digest » de mes propos au fil du temps puisque je suis certain que chacun de ces rapports est posé sur votre table de nuit... Mais je me suis amusé à reprendre les quatre questions que je me posais dans le Rapport 2006 pour voir si les réponses que j'apportais alors, étaient toujours d'actualité !

PREMIÈRE QUESTION : LA PLACE POUR UNE FILIÈRE FRANÇAISE DE L'OLIVE ET DE L'HUILE EXISTE-T-ELLE RÉELLEMENT ?

Douze ans plus tard, la question reste entière ! D'un point de vue « Economie de marché » la réponse est non ! Détenir 3 à 5% d'un marché peut ne pas sembler raisonnable, mais si on intègre des notions d'entretien du territoire, de pérennités des paysages et de préservation de notre patrimoine historique, la réponse est plus nuancée. Ce qui est certain, c'est que nous sommes dans une niche. Le propre d'une niche est de faire croire à celui qui est à l'extérieur que la place dans la niche est bonne, lui donnant envie d'y entrer. S'en suit une bataille entre les occupants historiques de la niche et ceux qui veulent s'y faire une place au soleil. Le vrai danger est que, sous la pression, la niche explose et que tout le monde se retrouve sur le carreau. Notre objectif, depuis vingt ans, c'est de faire grandir cette niche et de ce point de vue là, c'est un échec. Certes, la niche est passée de 3 500 à 5 000 tonnes mais notre rythme de croissance est très insuffisant pour assurer une viabilité économique à notre filière.



DEUXIÈME QUESTION : L'ORIENTATION DE L'IDENTIFICATION DE NOS PRODUITS EST-ELLE LA BONNE ?

La réponse est sans ambiguïté oui ! Je peux même dire que sur ce point nous avons été précurseurs quand, il y a maintenant 25 ans, nous avons fait le choix de l'identité. Personne n'imaginait alors que l'origine serait un jour obligatoire sur la face avant d'une étiquette. Les consommateurs ont été moteurs de ce changement complétant ce besoin d'identité par un besoin de lien au producteur. Le lancement de la marque « Direct Oléiculteurs » est le symbole de cette demande. Il est certain que quand votre produit est à quatre fois le prix du marché, que le goût est la chose la plus subjective et la plus inconstante qui soit, il ne vous reste plus que l'identité à vendre. Cette identité fait rêver le consommateur et lui garantit à la fois une origine et un savoir-faire uniques. Le problème suivant, qui se pose à tous, oléiculteurs, mouliniers, industriels, est justement comment avoir les moyens de faire connaître cette identité.

TROISIÈME QUESTION : L'AFIDOL REMPLIT-ELLE CORRECTEMENT SON RÔLE D'INTERPROFESSION ?

Sans doute suis-je mal placé pour répondre à cette question, mais déjà, il m'apparaît comme une évidence de dire que le personnel dans son ensemble se consacre avec enthousiasme, à bien faire son travail. Il se donne vraiment, pour cette filière à laquelle il croit.

L'AFIDOL fêtera ses vingt ans l'an prochain. Je peux reprendre ce que j'écrivais pour ses dix ans : **OBJECTIF « ZÉRO IMPASSE »**. Nous sommes présents sur tous les sujets qu'ils portent sur les techniques de production de la matière première, de la transformation en huile ou en olive, du traitement des sous-produits ou de la qualité des produits. Aucun sujet sur la réglementation, qu'elle soit phytosanitaire, sur les effluents, les installations classées ou sur l'étiquetage n'est passé au travers. Nous avons défendu l'intérêt de nos cotisants à tous les niveaux, local, national ou européen. Nous avons structuré notre organisation et clairement défini les tâches de chacun. En perpétuelle évolution, cette structuration responsabilise chaque membre du personnel de l'AFIDOL ou du Centre Technique de l'Olivier dans sa mission.

Nous consacrons des moyens à la connaissance économique des marchés en France et à l'International. Seul regret, notre incapacité à développer notre politique de communication. Les récoltes catastrophiques de 2011, 2014 et 2016 ont considérablement amputé notre capacité financière à communiquer. Depuis l'arrêt des aides de FAM, seule la participation de FEDICO nous permet de maintenir un embryon de communication.

QUATRIÈME QUESTION : DEVONS-NOUS CONTINUER À FAIRE LE BONHEUR DES OLÉICULTEURS ET DES MOULINIERS MALGRÉ EUX ?

Cette question est récurrente. Tout au long des vingt ans que je viens de consacrer à notre filière, je me la suis posée tous les jours et le fait d'avoir continué signifie certainement que la réponse est oui. L'engagement au service de l'intérêt général demande une part d'abnégation, de passer outre les attaques personnelles. Est-ce si compliqué de penser que l'on peut faire pour d'autres raisons que des intérêts personnels ? Les plus belles constructions humaines ont été réalisées pour l'intérêt général. Quand je regarde toutes ces années écoulées, quand je vois le chemin parcouru, je me dis que nous n'avons pas perdu notre temps. Plus personne ne remet en cause l'intérêt d'avoir une interprofession forte et utile pour tous. Parfois je dirai même que l'on attend un peu trop de nous. Certes, tout n'est pas parfait et nous pouvons encore faire mieux pour répondre aux attentes des producteurs et des transformateurs. Le fait que l'an dernier alors que notre accord a été mis en publication, personne ne l'ait contesté est une véritable satisfaction.

Alors, oui nous devons continuer à faire le bonheur des oléiculteurs et des mouliniers sans en attendre aucune reconnaissance. Comme je l'avais annoncé, je quitte la Présidence après douze ans de mandat. Non pas que j'estime que ma mission est terminée mais parce qu'il est important de savoir passer la main et préparer l'avenir. Ce sera avec plaisir, s'il le souhaite que j'accompagnerai mon successeur comme André Pinatel m'a accompagné tout au long de ces années.

Comme je l'écrivais l'an dernier, il nous faut construire une fusée à trois étages :

• PROFESSIONNALISER LA FILIÈRE EN RENFORCANT LE LIEN ENTRE PRODUCTEURS ET

TRANSFORMATEURS : 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 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 en lien avec les transformateurs, voir porter par ces transformateurs. Il faut que les mouliniers contractualisent avec les producteurs pour les motiver à produire. Dans tous les pays qui bougent comme le Maroc ou la Tunisie, 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.

• **AMELIORER NOTRE PRODUCTIVITE :** sans cette productivité, nous ne serons pas capables d'avoir une rentabilité économique. Depuis trois ans, nous faisons feu de tout bois. D'un côté en améliorant notre accompagnement des oléiculteurs sur le terrain pour professionnaliser les pratiques agricoles souvent mal comprises. D'un autre côté, nous relançons nombre d'expérimentations. Mieux comprendre les mécanismes de pollinisation, lutter contre la mouche de l'olive par le lâcher de mâles stériles ou l'attractivité de la Kéromone, trouver des alternatives au cuivre, autant de pistes qui n'en sont qu'à leur balbutiement. La mise en place d'un Conservatoire Méditerranéen de l'Olivier sera un outil indispensable pour avoir une filière plants et bois certifiés.

• **DEVELOPPER UNE VRAI POLITIQUE DE COMMERCIALISATION :** sans le troisième étage de la fusée, les deux premiers sont condamnés à se crasher ! Il nous faut tirer les enseignements de nos échecs commerciaux depuis 20 ans. La filière sait écouler 5 000 tonnes d'huile avec un taux de progression de 2 à 3% par an. Une montée en production à 6 ou 7 000 tonnes comme en 2017, et c'est 1 000 tonnes d'huile qui ne trouvent pas preneur. Il faut arrêter de croire que nous serons capables de développer notre propre marque, nous n'en avons ni les moyens, ni les capacités ! Nous avons la chance d'avoir une marque FRANCAISE forte à laquelle les consommateurs sont attachés. Il nous faut convaincre le groupe Lesieur de contractualiser le développement d'une PUGET en huile d'olive de France. PUGET est né, il y a 160 ans à Marseille avec de l'huile d'olive de France. La marque porte cet héritage et doit le valoriser. Mais comme dans toute contractualisation, les deux parties doivent s'engager et nous, producteurs, nous devons être capables de fournir à prix constant une huile de qualité que Puget saura mettre en valeur !

Pour finir ce toujours trop 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 tous les cadres qui m'ont aidé à tenir la boutique sans directeur. **Christian Pinatel, Jean-Michel Duriez et Alexandra Paris se sont largement mobilisés pour me faciliter la tâche...** Sans oublier deux personnes sur qui j'ai pu compter **Camille Mallet qui a rempli le rôle de secrétaire générale** et **Marie Lemaire qui a succédé à Patricia Billet, ce qui n'est pas une mince affaire.**

Pour le dernier de ces douze rapports moraux, si vous ne deviez retenir qu'une seule chose, ayez conscience que notre monde change beaucoup plus vite que nous le croyons. Ce changement n'est pas que climatique, les générations de consommateurs qui arrivent n'ont plus les mêmes codes dans leur perception de leur alimentation. Si nous ne nous adaptons pas, nous sommes condamnés à disparaître lentement, progressivement mais irrémédiablement !

Robert Kennedy, peu de temps avant son assassinat, aimait à dire « **Certains regardent les choses faites dans ce pays et se demandent pourquoi ? Moi je rêve de choses impossibles et je me dis pourquoi pas ?** ». Ensemble, faisons que ce rêve devienne une réalité !

Olivier NASLES
Président de l'AFIDOL



Table des matières

<i>Rapport moral du président</i>	<i>p. 3</i>
UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE LA FILIÈRE	P. 9
ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE	P. 13
PROMOTION DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE	P. 17
TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION	P. 25
LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS	P. 33
ECONOMIE & RÉGLEMENTATION	P. 37
ORGANIGRAMMES	P. 41



Souvenirs de l'année 2017...



Pique-nique des chefs -
Avignon (septembre)



Journée oléiculture SITEVI -
Montpellier (novembre)



SIRHA - Lyon (janvier)



Démonstration filet protection
mouche - Nyons (octobre)



Concours de dégustation Les
Savantès -
Lançon-Provence (septembre)



Conférence maturité -
Cadenet (octobre)



Verger de démonstration -
Ouveillan (septembre)



Concours Général Agricole -
Paris (février)



Festival des
Joséphines -
Strasbourg (juillet)



Découverte en
Vallée du Rhône -
Avignon (avril)



Palmarès du concours des huiles
de Provence Alpes Côte d'Azur -
Marseille (mars)



Vergers de démonstration -
Cucuron (octobre)

Une interprofession au service de la filière

50 000 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.

70 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 9 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

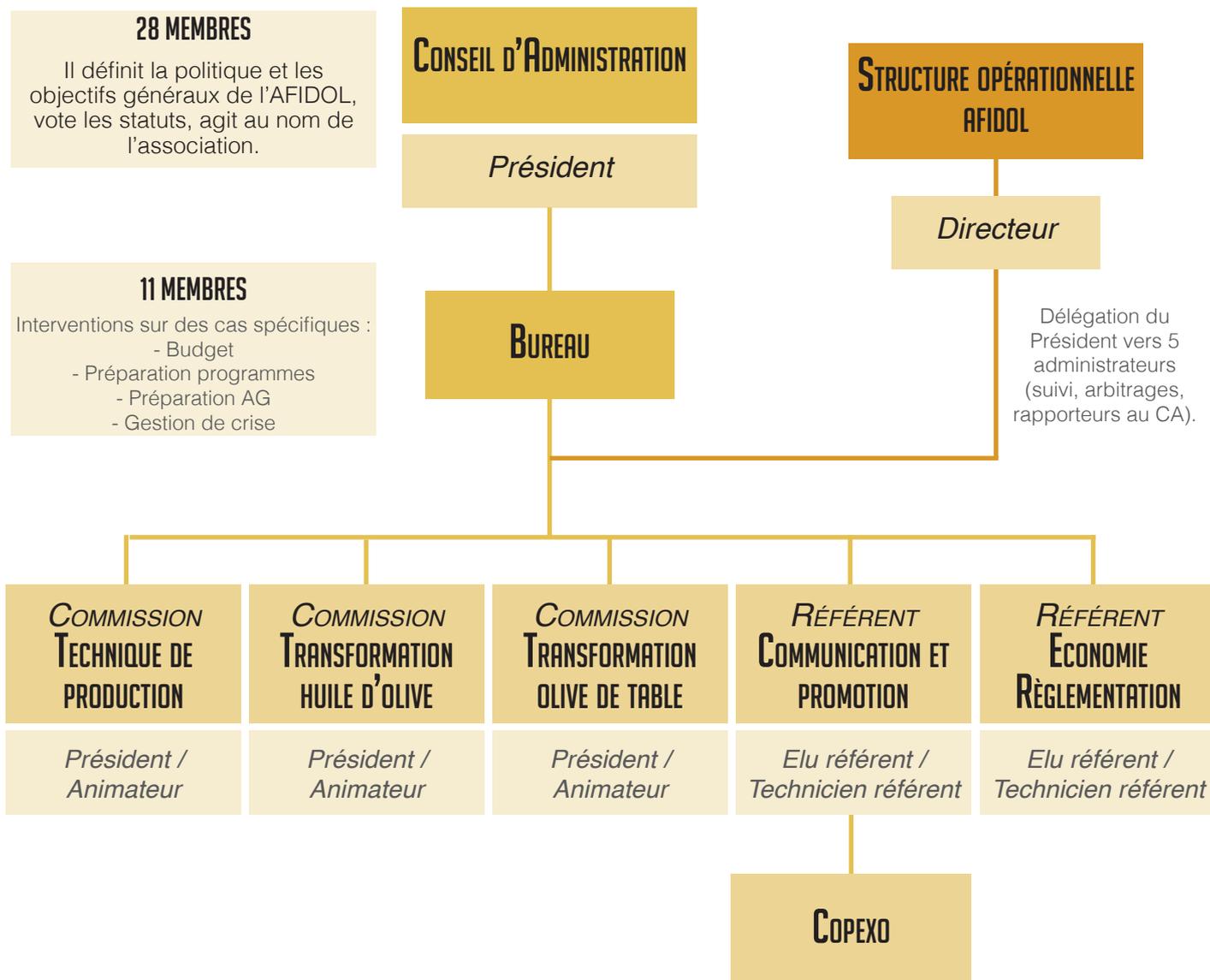
Elle délibère sur toutes les questions d'intérêt général et questions soumises par le CA.

LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

- Fédération Nationale des Producteurs de l'Horticulture et des Pépinières (FNPHP)
- Confédération Française des Producteurs d'Olive (CFPO)

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
(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 ?

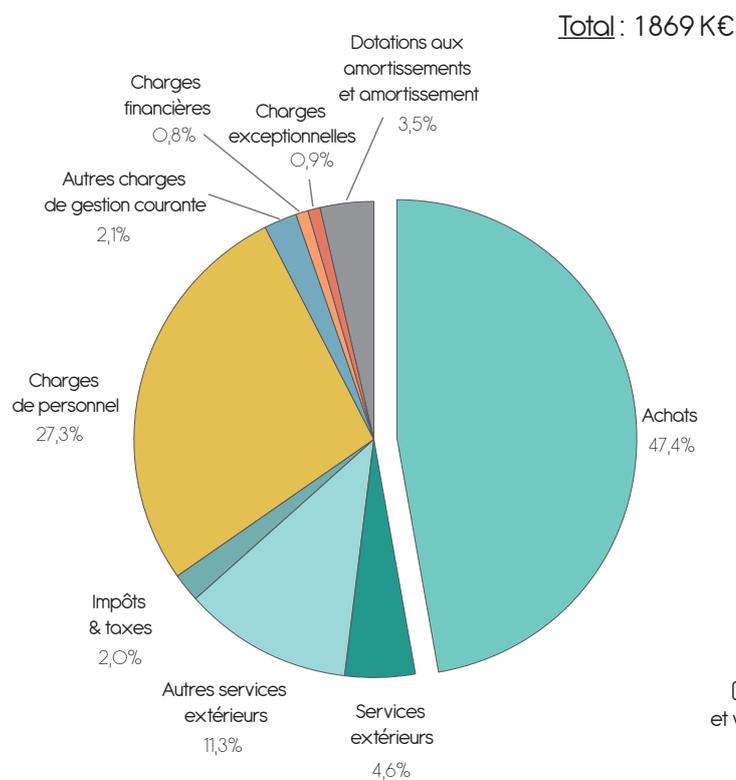
Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVO. Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVO et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

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.

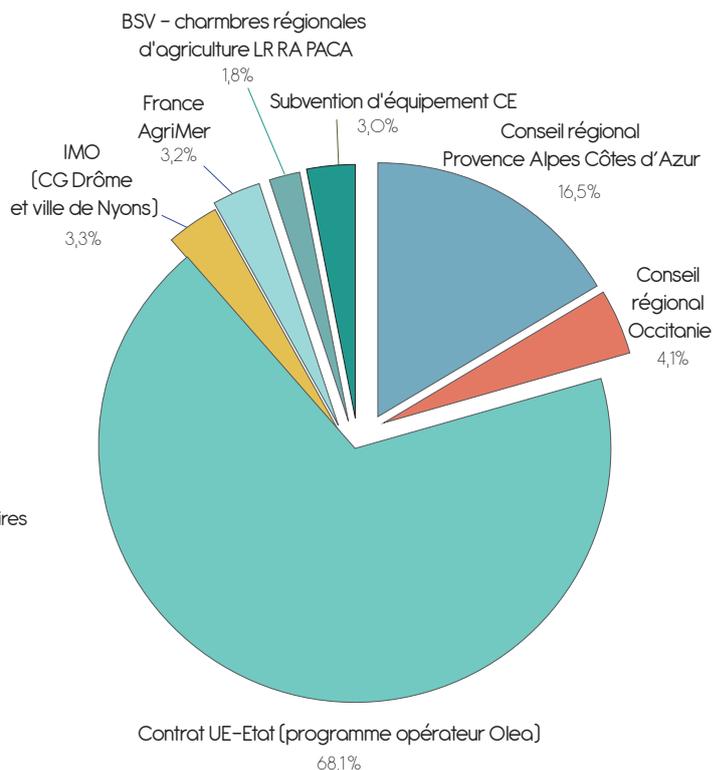
Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs, ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaire, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.

Budget de l'AFIDOL

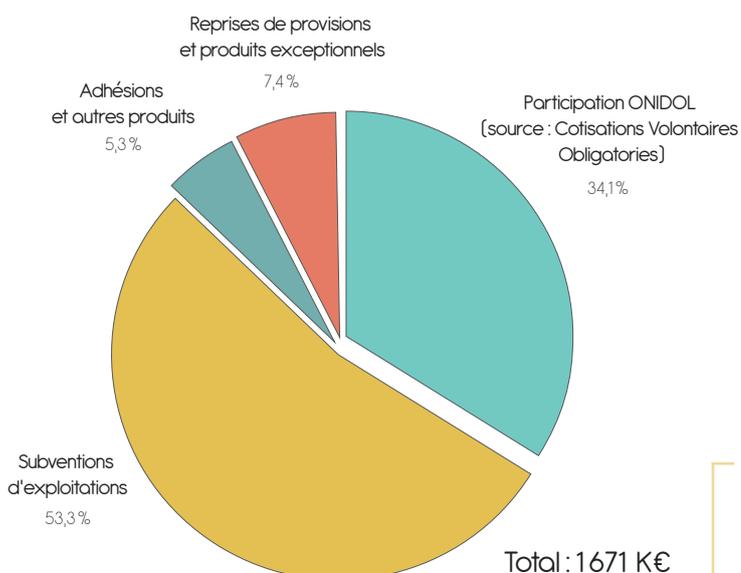
RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE EN 2017



RÉPARTITION DES SUBVENTIONS 2017



RÉPARTITION DES RESSOURCES EN 2017



DÉCLARATIONS CVO 2017
PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE : 2 715 TONNES
PRODUCTION D'OLIVES : 636 TONNES

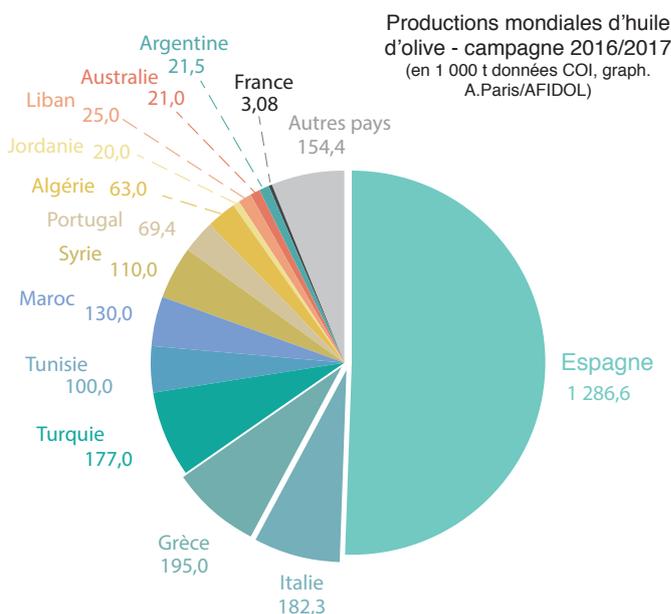
L'AFIDOL compte 9 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi règlementaire et technique et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 11 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

Économie de la filière

UNE PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE EN BAISSÉ À 2,5 MILLIONS DE TONNES

La production mondiale reste fluctuante et la campagne 2016/2017 est une année plutôt en-deçà avec une production d'huile d'olive évaluée à **2 539 000 T**, en **BAISSE DE 20%** par rapport à la campagne précédente (- 637 500 t).

Si la plupart des pays producteurs ont vu leur production baissée à l'exception de la Turquie, cette baisse est tout de même due principalement à l'Europe qui a vu sa production reculée de 576 800 tonnes ! L'**UNION EUROPÉENNE** représente tout de même près de **69 %** de la production mondiale. L'**ESPAGNE**, a elle-seule, compte pour **50,6 % DE LA PRODUCTION MONDIALE** (malgré une baisse de sa production de près de 180 000 tonnes).



DES PRIX À LA PRODUCTION QUI ONT PROGRESSÉ EN ESPAGNE MAIS QUI ONT DIMINUÉ DANS LES AUTRES PAYS.

Prix moyens constatés par kg d'huile d'olive (Prix pour l'huile d'olive vierge extra - données COI) :

- en Espagne, 3,57 €
- en Italie : 3,99€
- en Grèce : 3,33 €
- en Tunisie : 3,48€ mais avec des fluctuations plus grandes

CONSOMMATION MONDIALE

Une consommation en baisse de 176 500 tonnes par rapport à la campagne précédente, en réponse à la baisse importante de la production mondiale.

2 803 000 TONNES

soit plus de **30,6 MILLIONS DE LITRES D'HUILE D'OLIVE** consommées dans le monde en 2016/2017.

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



Union Européenne
1 463 000 T



Etats-Unis
315 000 T



Turquie
155 000 T

L'huile d'olive française

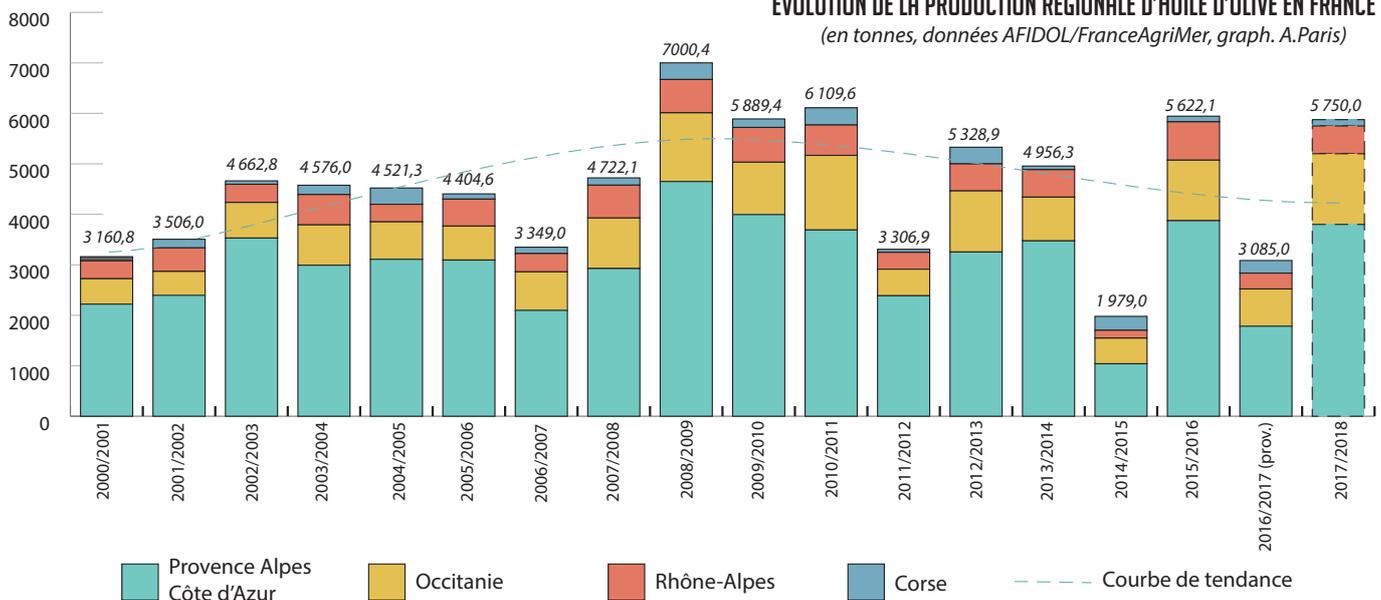
CAMPAGNE 2016/2017

3 085 T d'huile d'olive
dont **982 T** en AOP
soit **32 %** de la production

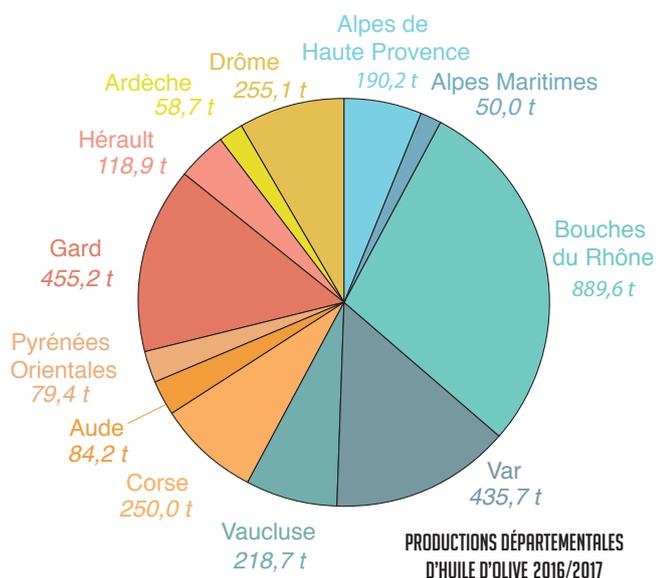
Les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Après une belle campagne 2015/2016 à près de 6000 tonnes, la production 2016/2017 a diminué de moitié et dépasse à peine les 3 000 tonnes. Une petite récolte qui s'explique par une année aux conditions climatiques difficiles : une **SÉCHERESSE** problématique, des **VARIATIONS DES TEMPÉRATURES ESTIVALES** qui n'ont pas permis de faire baisser naturellement les populations de mouches...

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

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



Sur la campagne 2016/2017, seuls **TROIS DÉPARTEMENTS** ont passé la barre des 400 tonnes de production. Ils représentent à eux trois, **57 % DE LA PRODUCTION FRANÇAISE** sur la campagne.



QUID DE LA CAMPAGNE 2017/2018 ?

Malgré une sécheresse précoce, débutée dès le mois de mai dans la plupart des départements oléicoles, la dernière campagne a été fructueuse.

Il est vrai que les **TEMPÉRATURES PARTICULIÈREMENT ÉLEVÉES** de l'été ont permis de diminuer drastiquement la pression de la mouche et à ainsi préserver les fruits de ce ravageur.

Par ailleurs, les **RENDEMENTS PLUTÔT EXCELLENTS** ont permis de compenser la perte de fruits et expliquent en grande partie que le prévisionnel de production soit entre **5 800 ET 6 000 TONNES**.

Il faut noter également que les vergers irrigués ont été préservés comme l'ont été les vergers non irrigués mais plantés dans des terres plutôt riches.

Les huiles de l'année sont aromatiques, avec parfois, une amertume plus marquée que les années précédentes et qui s'estompe plus lentement.



LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **106 600 TONNES** dont 64 % d'huile d'olive vierge extra

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 : **64 000 TONNES** (- 1 000 t par rapport à 2016)

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

(évolution 2016/2017)

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressent encore tandis que les huiles d'olive «classiques» perdent des volumes.

UN CHIFFRE D'AFFAIRE (CA) QUI REPRÉSENTE PLUS DE 50% DU CA DES HUILES VÉGÉTALES (2017)

- Huile d'olive non bio : **54 300 TONNES**
- Huile d'olive bio : **9 700 TONNES**

- CA des huiles végétales : **864 MILLIONS D'EUROS**
- CA de l'huile d'olive : **444 MILLIONS D'EUROS**

Une **progression moyenne** de 13 % par an
Une **part de marché** à 15 % (12 % en 2016)

DES PRIX QUI NE CESSENT DE REMONTER DEPUIS 2012

Un prix moyen à **6,64 €** contre **4,90 €** en 2012 soit une augmentation de 1,74 € en 5 ans.

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

DES VENTES VARIABLES SELON LES CIRCUITS

La grande distribution (GD) « classique » est le 1^{er} circuit de distribution de l'huile d'olive. L'e-commerce continue sa progression bien que ralentie. Après une baisse conséquente du hard discount (HD) en 2016 (- 17 %), une reprise légère.

- Huile bio : **7,28 €** (6,30 en 2012)
- Huile non bio : **6,52 €** (4,80 en 2012)

- Ventes en GD « classique » : **50 700 TONNES (-2,9%)**
- Ventes en HD : **9 977 TONNES (+ 2,5%)**
- Ventes e-commerce : **3 216 TONNES (+ 6,6%)**

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.

LES CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE

(selon les achats réalisés en grande distribution)

 **PLUS DE 18,9 MILLIONS** de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 68,5 %. Ce taux, en augmentation constante jusqu'en 2016, a légèrement régressé en 2017 du fait de la hausse des prix.

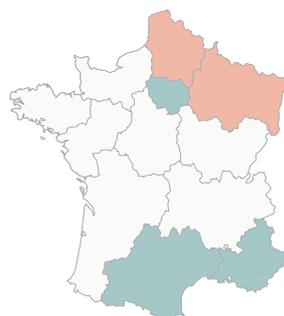
Régions les plus consommatrices :

ÎLE-DE-FRANCE (3,35 millions d'acheteurs, 17,7 % de parts de marché)

SUD-EST (2,95 millions d'acheteurs / 15,6 %)

Régions les moins consommatrices :

NORD et **EST** (environ 1,6 millions d'acheteurs / 7,9 à 8,1 % de parts de marché)



PROFIL DES CONSOMMATEURS

Faible part de consommation des - **DE 35 ANS**, en baisse : **15 %**

Large part des **CSP+** : **68 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les **FOYERS DE 1 A 2 PERSONNES** : **67,5 %** des consommateurs

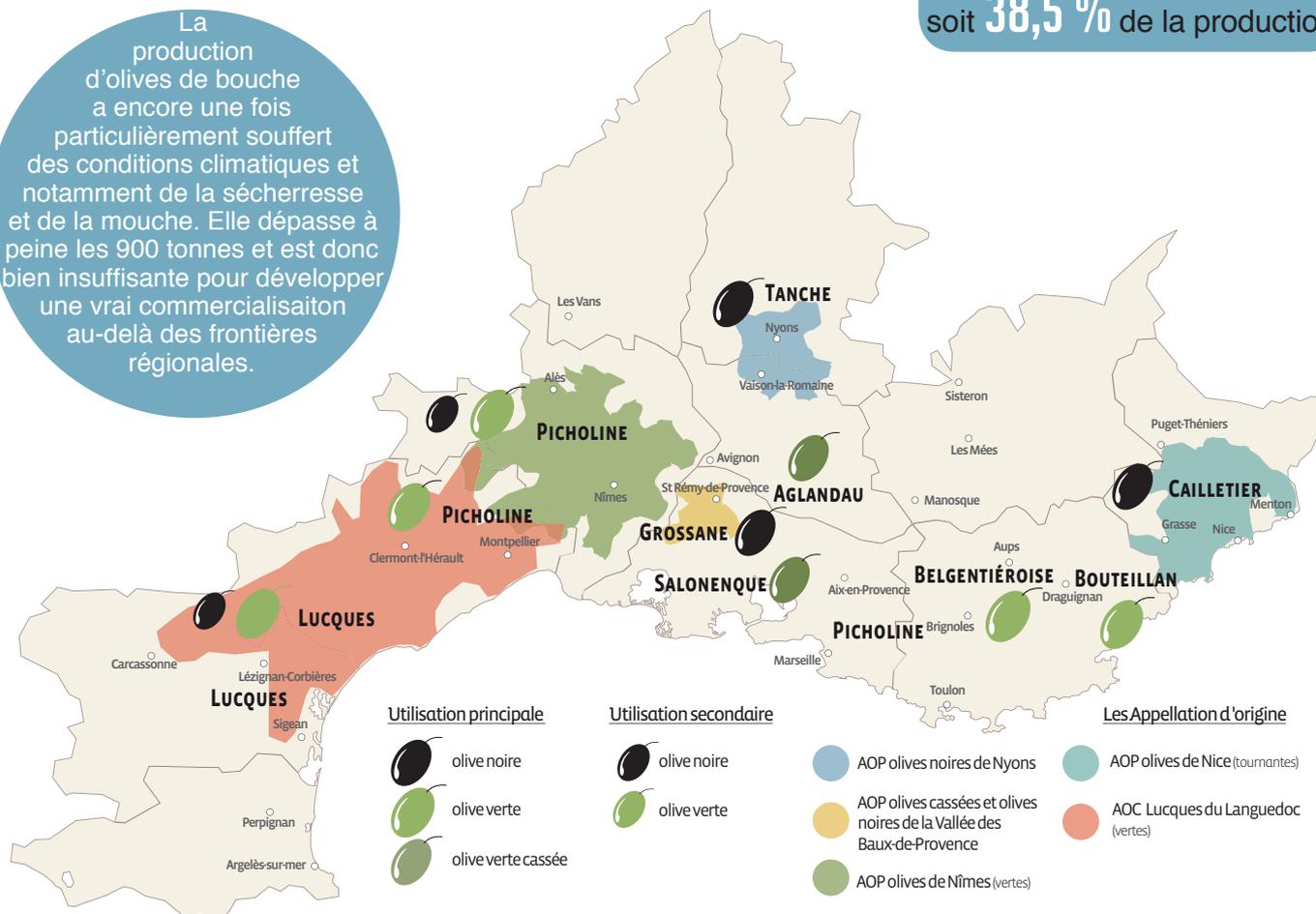
25,8 % des consommateurs habitent dans des **COMMUNES RURALES** (20 % de la population française est rurale)

Les Olives de table

CAMPAGNE 2016/2017

905 T d'olives françaises
dont 348 T en AOP
soit 38,5 % de la production

La production d'olives de bouche a encore une fois particulièrement souffert des conditions climatiques et notamment de la sécherresse et de la mouche. Elle dépasse à peine les 900 tonnes et est donc bien insuffisante pour développer une vraie commercialisation au-delà des frontières régionales.



LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Consommation française en 2017 : **61 200 TONNES**

Part de la production française dans la consommation française : **1,5 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **27 700 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 : 19 280 tonnes
- Olives noires : 6 195 tonnes
- Autres (assortiments) : 2 220 tonnes

OLIVES NATURES ET OLIVES AROMATISÉES AU COUDE À COUDE !

- Olives nature : 12 800 tonnes
- Olives farcies : 4 590 tonnes, *en diminution*
- Olives aromatisées : 10 300 tonnes



ET LE PRIX ?

Le prix moyen des olives d'importation (2017) est de :

7,35 €/KG au rayon épicerie, *en hausse (+0,25 €)*

10,71 €/KG au rayon frais, *en forte hausse (+1,14 €)*

Avec des variations selon le type d'olives.

Le **prix moyen des olives françaises** se situe aux environs de **19 €/KG**.

Promotion des Huiles d'Olive et Olives de France

Focus sur...

LE SIRHA

Le SIRHA, Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Agroalimentaire, est la biennale mondiale des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. L'édition 2017 s'est déroulée du 21 au 25 janvier à Eurexpo Lyon. Ce salon est incontournable pour tous les professionnels qui gravitent autour de la Gastronomie, il semblait donc important que les huiles d'olive du Midi de la France soient présentes.

L'AFIDOL, présente sous le nom «Les Huiles d'olive de nos Terroirs», a choisi un stand de 15m² dans le secteur Épicerie fine (Hall 2.2, stand G137). Ce stand était idéalement situé au cœur d'un espace dédié aux produits de qualité.



Le stand était organisé autour de deux espaces thématiques :

- L'ESPACE «**DÉGUSTATION**» muni de plusieurs comptoirs afin de proposer, tout au long du salon, la dégustation de 8 à 9 huiles d'olive nouvelles (avec un turnover chaque jour des huiles proposées entre huiles AOP et huiles monovariétales) ainsi que, plus ponctuellement, des olives et des tartinables.



- L'ESPACE «**DÉMONSTRATIONS CULINAIRES**» animé par Stéphane Prévalet, chef du restaurant Mets & Vins à Bourg-en-Bresse, les 22, 23 et 24 janvier de 10h à 17h. Le chef, très avenant et pédagogue, a proposé plusieurs recettes mettant en valeur les huiles d'olive françaises : macarons à l'huile d'olive, bar cuit à l'huile d'olive, tarte aux pommes et huile d'olive (sans sucre)... En dehors des temps de présence du chef, d'autres recettes ont été proposées par l'AFIDOL : velouté de butternut et noisettes, ananas vanillé à la plancha,

moelleux chocolat-huile d'olive cœur pistache...

Une participation est d'ores et déjà prévue en 2019 !

En amont du salon, nous avons proposé aux moulins et domaines souhaitant développer leur commercialisation auprès des restaurateurs et des épicerie fines de remplir une fiche de présentation de leur structure : 24 ont répondu à notre sollicitation. Des fiches commerciales ont été spécialement réalisées pour chacune de ces entreprises. Regroupées au sein d'un même dossier, une cinquantaine d'exemplaires a été distribué principalement à des épicerie fines (déjà établies et souhaitant développer les produits français, ou en cours d'installation), à des restaurateurs et quelques exportateurs (Chine, Corée, Japon).

Nous avons communiqué en amont (envoi d'invitations, publicités, communiqués de presse, emailing...) et durant le salon (dossier de presse, réseaux sociaux...).

Le bilan du SIRHA est plus que positif (207 930 visiteurs professionnels (+11% par rapport à 2015) dont 25 469 chefs (+29%) et 29 778 visiteurs internationaux (+17%)). La présence d'huiles d'olive françaises a attiré de nombreux curieux qui ont ensuite dégusté les produits, se sont renseigné sur les usages et sur les lieux d'achats. Notre stand était parfaitement situé dans un espace dédié aux produits de qualité, sur un axe de passage.



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

DÉCOUVERTE EN VALLÉE DU RHÔNE



©Thomas O'Brien

Découverte en Vallée du Rhône est un salon dédié aux professionnels (œnologues, acheteurs...) et à la presse nationale et internationale

organisé par InterRhône, à **AVIGNON**, pour promouvoir le vin des Côtes du Rhône.

InterRhône invite les Huiles d'olive du Midi de la France, depuis la création de ce salon, à venir organiser des **DÉGUSTATIONS** des huiles d'olive, des olives et des tapenades des régions des Côtes-du-Rhône.

Cette année, c'est à travers un espace au sein du buffet, mis à notre disposition, que nous avons pu faire découvrir toutes les richesses des produits oléicoles des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse et de la Drôme aux visiteurs. Nous avons également mis à leur disposition de la documentation sur les huiles d'olive (comment choisir, livrets recettes...).

La **FRÉQUENTATION** de notre espace a été **EXCELLENTE**. Nous avons bénéficié de deux journées radieuses qui ont poussé les visiteurs à profiter du buffet en plein air. Le public était très varié tant en termes de professions que de nationalités.

LES ÉTOILES DE MOUGINS

Festival emblématique de la gastronomie et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les Étoiles de Mougins ont eu lieu du 23 au 25 juin 2017, à **MOUGINS**. Le Festival Les Étoiles de Mougins est né en 2006 en hommage à Roger Vergé, chef emblématique du Moulin de Mougins qui fit en son temps la réputation internationale de notre belle cité. Déployé dans les places et ruelles du Village de Mougins, l'événement est devenu, en quelques éditions, LE grand rendez-vous annuel des Chefs.

Nous avons signé un partenariat avec les Étoiles de Mougins pour mettre en avant les huiles d'olive du Midi de la France dans le cadre de ce festival qui reçoit de nombreux chefs mais également un public intéressé.

Notre présence au salon :

- Un stand de 12 m² sur la Place des Mûriers, au cœur du village sur lequel nous avons installé deux espaces dédiés aux huiles d'olive du Midi :

Un **ESPACE DÉGUSTATION « BAR À HUILE »** où 8 à 10 huiles d'olive, représentant les trois familles de goût (subtil, intense

et à l'ancienne) étaient proposées à la dégustation. Ponctuellement à des moments clés de la journée, étaient également proposées des dégustations d'olives et de tapenades.

Un espace « **DÉMONSTRATIONS CULINAIRES** » qui proposait de mettre en pratique les mariages huiles d'olive et plats. Les visiteurs pouvaient découvrir les **MULTIPLES USAGES** des huiles d'olive, **À FROID COMME À CHAUD**, dans les plats salés comme sucrés, et bien sûr goûter les plats préparés. Parmi les recettes mettant en valeur les arômes des huiles d'olive, on peut citer : le poulet à la plancha, les crêpes, le gaspacho de tomates en trois façons, les tomates cerises à la provençale, brioche perdue aux pêches, abricots à la plancha... Ces recettes ont étonné par leur diversité, leur goût et ont été appréciées par leur facilité de mise en œuvre.

Les dégustations comme les démonstrations culinaires ont été assurées par nos soins.

Nous avons également proposé une **CONFÉRENCE**, le samedi 24 juin à 17h30 à l'espace Bouillon de Culture du Festival pour parfaire les connaissances de chacun en matière de goût des huiles d'olive. Cette conférence a été complétée par une dégustation d'huile d'olive. Une trentaine de personnes y ont assisté.

Le vendredi, **JOURNÉE DES ENFANTS**, nous avons accueilli trois classes des écoles primaires de Mougins à qui nous avons présenté l'huile d'olive, sa fabrication, ses goûts. Tous les élèves et leurs accompagnateurs ont dégusté une huile d'olive de chaque famille de goût et ont posé beaucoup de questions.

Le festival, organisé dans le très bel écrin de la vieille ville de Mougins, attire une « clientèle » d'épicuriens, d'amateurs de gastronomie et de produits de qualité. Le visitorat est très qualitatif et une cible privilégiée pour les produits oléicoles français.

En terme de fréquentation quantitative, le festival a pâti de la canicule qui s'est installée sur la région à cette époque. Il a donc connu une fréquentation moindre que les années précédentes.

Nous sommes **t o u t e f o i s** satisfaits de la fréquentation de notre stand et de l'intérêt des visiteurs pour les dégustations d'huiles d'olive comme de plats à base d'huiles d'olive.

Huiles & Olives
Publié par contact@huilesetolives.fr | 19 | 22 juin 2017 · 🌐

Rendez-vous dès demain à Mougins, pour la 12^{ème} édition du Festival "Les Étoiles de Mougins" 🍷 🍷 🍷

Venez nombreux !

Pour nous retrouver sur le festival : emplacement 15 (stand de l'AFIDOL) – Place des Mûriers ... Afficher la suite

LES ÉTOILES DE MOUGINS
FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE
23 | 24 | 25 JUIN

Retrouvez-nous sur

3 751 personnes atteintes

Booster la publication



Nous avons distribué beaucoup de documentation notamment des livrets recettes qui sont très appréciés du public.

JOSÉPHINE FAIT DU YOGA, CUISINE ET JARDINE

Le Festival « Joséphine fait du yoga, cuisine et jardine » a eu lieu le samedi 29 et le dimanche 30 juillet 2017. Ce festival s'est déroulé à **STRASBOURG**, au Parc de l'Orangerie, dans le Pavillon Joséphine et les pelouses attenantes.

Comme son intitulé l'indique, cette manifestation était axée principalement sur le yoga, la cuisine bien-être et le jardin zen. L'occasion de faire **DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER** aux strasbourgeois différentes huiles d'olive du Midi de la France. Des initiations qui ont suscité un vif intérêt auprès du public, qui s'est volontiers prêté au jeu de la dégustation des 6 huiles d'olive présentes sur le stand. L'objectif était double : séduire les papilles des alsaciens tout en leur montrant qu'il est possible d'allier plaisir et santé !

Dans cette optique, les huiles d'olive étaient également à l'honneur durant les **ATELIERS CULINAIRES** organisés par le chef Olivier Meyer ainsi que sur le grand buffet végan/végétarien mis en place quotidiennement au moment du déjeuner. Salade de tomates et de pois chiches à l'huile d'olive, pâtes à la tapenade noire, boulettes de lentilles et riz à l'huile d'olive, betteraves aux algues et à l'huile d'olive, méli-mélo de groseilles et noisettes torréfiées à l'huile d'olive ... un beau panel de recettes tout aussi saines que gourmandes sublimées par nos huiles d'olive de nos terroirs ! Le public a ainsi pu voir, pour son plus grand bonheur, les diverses possibilités d'utilisation des huiles d'olive du Midi en cuisine à travers des recettes saines et faciles à réaliser.

Des **MASSAGES RELAXANTS** à l'huile d'olive étaient également proposés sur un des stands (Les Mains du TAO). L'huile d'olive est onctueuse et offre ainsi une texture idéale pour un massage agréable mais possède aussi de nombreuses vertus (nourrissante et adoucissante pour la peau, apaise les raideurs et douleurs musculaires ...).



LE PIQUE-NIQUE DES CHEFS

Les huiles d'olive du Midi de la France étaient présentes à la 1^{ère} édition du Pique-nique des Chefs le 1^{er} octobre à **AVIGNON**.

Cet événement a été créé à l'initiative de chefs d'Avignon qui se sont regroupés pour la défense des produits du terroir vauclusien et avignonnais et la promotion du « fait-maison ». Les cuisiniers et artisans membres sont issus d'horizons divers mais partagent un même intérêt pour le locavore, la simplicité et la saisonnalité.

Le concept : « Faciliter la **RENCONTRE** de la gastronomie, des consommateurs et des producteurs. De cette envie, est née l'idée d'un grand pique-nique gastronomique mettant en avant les produits du terroir et la richesse patrimoniale d'Avignon. Un pique-nique, c'est un moment de partage, simple, convivial et familial. C'est un moment qui s'étire parce qu'on prend le temps. C'est un moment d'amitié, parce qu'on le vit ensemble.

« Avignon, tu me régales ! » souhaite faire de ce **PIQUE-NIQUE** des chefs un moment pédagogique et de découverte. Face au pont d'Avignon, avec le palais des Papes en toile de fond, le pique-nique des chefs veut revendiquer son ancrage dans la cité des Papes. Sur un espace dédié, nous avons installé un stand aux allures plutôt champêtre, pour coller au thème du pique-nique, sur lequel nous avons proposé à la **DÉGUSTATION** plusieurs **HUILES D'OLIVE** de la région ainsi que des **OLIVES** et des **TAPENADES**. Les visiteurs ont apprécié de pouvoir découvrir des huiles aux arômes et goûts très différents. A l'heure de l'apéritif, la dégustation d'olives a particulièrement été prisée.

Nous avons distribué de la documentation notamment des livrets recettes et des dépliants sur « comment choisir son huile d'olive ? » qui ont particulièrement intéressé les visiteurs. L'événement a connu une belle fréquentation plus particulièrement entre 11 h et 16 h.

A noter : les 1 000 pique-niques prévus ont tous été vendus dans la semaine de leur mise en vente.



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

SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ



Le salon « Sud de France fête la Qualité » est un événement incontournable en région Occitanie. En 2017, il a eu lieu du 13 au 15 octobre, sur la place de la comédie à **MONTPELLIER**.

Ce salon consacré aux produits de qualité et aux signes d'origine de la région est un écrin pour les produits tels que les huiles d'olive et les olives d'Occitanie. Il est fréquenté par les montpelliérains mais

aussi par des locaux et des régionaux (Gard, Hérault, Aude) et permet ainsi de promouvoir la filière oléicole et ses produits auprès d'un public particulièrement attentif à l'origine et aux goûts.

Dans le cadre de ce salon, nous avons axé notre intervention autour de deux pôles, sur notre stand d'environ 12 m² :

- un **PÔLE DÉGUSTATION** sur lequel nous avons fait découvrir, tout au long des journées du salon, la diversité aromatique des huiles d'olive de la région et, lors de moments ponctuels (apéritif, fin de journée), la richesse gustative des olives d'Occitanie. Nous avons fait découvrir plusieurs huiles caractéristiques de la région : l'huile d'olive de Nîmes AOP, des huiles variétales de variétés emblématiques (Négrette, Verdale de l'Hérault, Picholine, Olivière) et une huile d'olive « goût à l'ancienne » (de variété Picholine), une typicité plutôt provençale mais qui se développe actuellement car très demandée par les consommateurs. A l'occasion de ces dégustations, nous avons expliqué aux visiteurs la diversité des variétés, les conditions d'extraction, le côté artisanal des productions françaises et nous avons échangé sur la palette aromatique.

- Un **PÔLE « CUISINE »** sur lequel nous avons, tout au long du week-end (samedi et dimanche) proposer des recettes de cuisine que les visiteurs pouvaient regarder et bien sûr déguster. Ces démonstrations étaient l'occasion d'expliquer aux visiteurs que les huiles d'olive, compte tenu de leurs qualités et de leurs diversités, s'utilisent dans toutes les cuisines, aussi bien crues que cuites, de l'entrée au dessert.

Nous avons préparé des recettes simples à mettre en œuvre, facilement reproductibles (même par des personnes qui cuisinent peu), avec des huiles d'olive différentes et adaptées à chacune : poulet mariné cuit à la plancha, des crêpes (qui ont étonné et enchanté les papilles des visiteurs !), brioche perdue aux pommes, ananas à la plancha, risotto de blé...

- Pour l'occasion, nous avons réalisé un dépliant reprenant les différentes recettes réalisées au cours du week-end ; les visiteurs pouvaient ainsi repartir avec ces idées et les mettre en pratique chez eux.

Durant la journée du vendredi, consacrée aux **SCOLAIRES**, nous avons accueilli des classes pour un atelier intitulé « **A LA DÉCOUVERTE DES HUILES VÉGÉTALES** » : voyage initiatique au cœur des huiles végétales avec le « Jeu de la reconnaissance » où les enfants ont essayé de découvrir de quels végétaux sont issus les huiles présentées avec une attention toute particulière portée aux huiles d'olive. Le voyage s'est terminé par une dégustation de trois huiles d'olive de la région Occitanie – Midi – Pyrénées différentes. Une fiche quiz a été réalisée pour l'occasion. Notre stand a accueilli **4 CLASSES** (chacune divisée en 2 groupe), entre 10 h et 16 h.

Au cours des trois jours de l'événement, nous avons accueillis **PLUS DE 1 000 PERSONNES** sur notre stand qui ont soit dégusté les huiles d'olive, soit les olives, soit les recettes proposées ; nous avons distribué plus de 5 cartons de documents (plus de 1 500 documents). Le public était très varié, une majorité de français mais aussi des touristes ou des étudiants étrangers (anglais, japonais, ...), des familles comme des couples. La fréquentation du salon était très diversifiée.

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. Notre stand était organisé autour de la **DÉGUSTATION** de six Huiles d'Olive du Midi de la France représentant les trois familles de goûts.

Nous avons accueilli sur notre stand, **TROIS GROUPES**

D'ENFANTS DES ÉCOLES DE LYON auxquels nous avons fait déguster trois huiles d'olive différentes en leur donnant des explications (adaptées à leurs âges) sur la diversité gustative des huiles d'olive, sur l'extraction de l'huile d'olive et la culture de l'olivier. Nous avons distribué à chaque enseignant un sac contenant des documents sur l'olivier pour les aider à travailler sur le sujet avec leur classe accompagnés d'un échantillon d'huile d'olive.

Nous avons fait **PLUS DE 200 DÉGUSTATIONS D'HUILE D'OLIVE** (au minimum 3 huiles d'olive goûtées à chaque fois), plus de 250 personnes ont goûté aux olives.

SITEVI

Pendant 3 jours, au Parc des expositions de **MONTPELLIER**, le SITEVI a accueilli de nombreux exposants et visiteurs autour des filières de la vigne, de l'olive et des fruits & légumes.

Grâce à un partenariat avec Comexposium, la filière olive et huile d'olive via l'AFIDOL était présente :

- **6 ATELIERS DÉGUSTATIONS** ont eu lieu sur l'espace dédié du salon. **PLUS DE 160 PERSONNES** ont assisté à ces séances pour découvrir les différents goûts des huiles d'olive du Midi de la France avec des thématiques différentes à chaque fois

Judi 28 novembre

o 15 h – 15 h 30 / Initiation à la dégustation des huiles d'olive du Midi.

o 17 h – 17 h 30 / A la découverte des huiles monovariétales d'Occitanie.

Mercredi 29 novembre

o 14 h – 14 h 30 / A la découverte des huiles d'olive en Appellation d'Origine françaises - goût intense.

o 16 h – 16 h 30 / A la découverte des huiles d'olive goût à l'ancienne / olives mûrées.

Judi 30 novembre

o 11 h – 11 h 30 / A la découverte des huiles d'olive du Midi de la France – goût subtil.

o 13 h - 13 h 30 / Alliances huiles d'olive du Midi et cuisine.

- Le **STAND DE L'AFIDOL** dans l'espace Forum, aux côtés de

l'IFV, a accueilli pendant trois jours de nombreux visiteurs souhaitant avoir plus d'informations sur la culture de l'olivier, les aspects réglementaires ou économiques ... Les documents en libre-service (guide de protection phytosanitaire, cahier de l'oléiculteur, revue le Nouvel olivier...) ont été très appréciés. Par ailleurs, nous avons proposé une dégustation d'huiles d'olive nouvelles qui a été fort prisée des visiteurs.

Ce partenariat a également été l'occasion de communiquer largement sur la filière oléicole et ses produits :

- Portraits d'oléiculteurs (dont Jean-Bernard Gieules, producteur de l'Aude), réalisé par Comexposium et disséminé sur les différents espaces du salon (dont l'espace presse et l'espace VIP) ;
- Panneaux d'information sur la filière (texte fourni par nos soins, panneau réalisé par Comexposium) sur l'espace

dégustation qui avait également été décoré avec olivier, vigne, bouteilles d'huile d'olive...

- Des kakémonos présentant la filière sur le plan économique et technique qui ont décoré le stand AFIDOL et apporté des informations aux visiteurs ;
- Un dossier de presse mis à disposition des journalistes dans l'espace presse du salon ;
- Un communiqué de presse envoyé en amont du salon à 168 contacts (presse et blogs agricole, médias régionaux Occitanie).



Retrouvez les actualités des Huiles d'olive et Olives du Midi de la France, des informations, des recettes sur HUILES-ET-OLIVES.FR, le site grand public de la filière oléicole française.

N'hésitez pas à renvoyer vos visiteurs vers les **RECETTES** (rubrique «gastronomie») ou les **DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER** (rubrique «bonus»).

Donner envie de cuisiner, de se faire belle... avec nos huiles

La promotion des huiles d'olive et des olives du Midi passe par le fait de montrer au grand public tous les usages qui peuvent être fait avec les produits oléicoles. Il est donc important de réaliser de nouvelles recettes, en fonction des inspirations du moment, des aliments et régimes alimentaires « à la mode »...



DESSERTS

autour des Huiles d'olive du Midi de la France



APÉRO & ENTRÉES

autour des Huiles & Olives du Midi de la France

Sur 2017, nous avons réalisé une **TRENTAINE DE RECETTES**, utilisant les huiles d'olive du Midi dont les huiles d'olive d'Occitanie. Pour cela, nous avons fait une veille sur les tendances culinaires actuelles, sur les recettes les plus vues sur le web ; nous avons développé les recettes en fonction de ces données et en fonction de l'apport de l'huile d'olive dans celles-ci. Le stylisme culinaire et les décors attirent l'œil et créent le désir d'en savoir plus. Il est donc important de le travailler pour les recettes, nous y accordons une

attention toute particulière.

Nous avons choisi des recettes simples à mettre en œuvre (ou avec un nombre d'ingrédients limité) qui font la part belle au goût et à l'huile d'olive.

Afin de répondre aux attentes des consommateurs et consommateurs potentiels, nous avons réalisé des **LIVRETS RECETTES THÉMATIQUES** : un livret consacré aux entrées et apéritifs et un autre livret dédié aux desserts à l'huile

d'olive. Ces nouvelles déclinaisons nous permettent de mieux mettre en valeur la diversité des huiles régionales (en multipliant le nombre de recettes où ces huiles ou ces olives sont citées) et de débiter une gamme de livrets dans un esprit « livres de cuisine » avec des thèmes particuliers chaque année.

Chacun de ces livrets a été édité à 9 000 exemplaires. Ils sont également disponibles en téléchargement sur le site huiles-et-olives.fr rubrique « bonus » et les recettes sont intégrées au fur et à mesure des saisons sur le site web.

Quand on parle « huile d'olive » on pense avant tout à la cuisine, à la méditerranée, au soleil mais si on reprend le cours de l'histoire, dans l'Antiquité, l'huile d'olive était autant utilisée pour se nourrir que pour sublimer sa peau !

Afin de montrer toute l'étendue des propriétés des huiles d'olive, nous avons développé un « **CARNET DE BEAUTÉ** » qui regroupe des recettes et astuces beauté et bien-être autour de l'huile d'olive. Au total, ce sont 14 recettes pour les cheveux, la peau, le visage, les pieds et les mains qui sont dévoilées



CARNET DE BEAUTÉ

autour des Huiles d'olive
du Midi de la France



dans une tonalité très « girly ».

Ce livret a été édité à 2 000 exemplaires (distribués notamment sur le salon de l'agriculture) et mis en ligne sur le site huiles-et-olives.fr rubrique « bonus ».

Les Huiles d'olive du Midi... À LA UNE !

Profitant des opportunités qui nous ont été offertes, les Huiles d'olive du Midi ont pu s'afficher sur divers magazines ou sites web courant 2017. **CAMPAGNE GOURMANDE**, magazine trimestriel qui promeut une cuisine authentique, généreuse, de saison, pour toute la famille et dont les valeurs collent avec celles que l'on veut promouvoir pour les Huiles d'olive du Midi. Sur 2017, nous avons pu diffuser



d'olive du Midi dans chaque magazine.

Les éditions du Petit Futé édite régulièrement un guide unique : « **LE GUIDE DE L'AMATEUR D'HUILE D'OLIVE** » qui met en valeur les huiles

d'olive du Midi de la France avec publicités en un aspect touristique essentiel. La dernière page de couverture de ce document est réservée à la publicité des Huiles d'olive du Midi de la France telle que nous souhaitons la mettre en avant.

Le NOUVEL OBS, nous a proposé de réaliser un publi-reportage et de mettre en avant les Huiles d'Olive du Midi de la France sur une page dédiée de son site. Cette page reprend des informations générales sur les huiles d'olive françaises et leur diversité ainsi que des recettes et des vidéos.

Des huiles d'olive

... connectées !

DES HUILES D'OLIVE 2.0

Le **SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR** est un outil essentiel de la promotion que nous faisons des huiles d'olive et des olives du Midi de la France.

Il permet non seulement de mettre en avant l'actualité de la filière (qui peut intéresser le grand public) mais aussi et surtout d'apporter des informations sur les produits. Un volet **OLEOTOURISME** est développé petit à petit et de nouvelles destinations devraient voir le jour en 2018.

Il met en valeur **LES GOÛTS ET LES USAGES DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE** à travers près de **390 RECETTES** variées, de l'entrée au dessert, accessibles grâce à un moteur de recherche simple.

**390 RECETTES
SUR LE SITE WEB**

Sur le dernier trimestre 2017, la fréquentation du site web a augmenté de 145 % en nombre d'utilisateurs et de 38 % en nombre de pages vues.

La **PAGE FACEBOOK** est animée de manière régulière avec 2 à 6 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 avons organisé :

- **PLUSIEURS QUIZ** et «**PETITS CONCOURS**» tout au long de l'année afin d'animer la page et de gagner de nouveaux fans.
- et **10 GRANDS JEUX CONCOURS** sur notre page Facebook : fête des mères, fêtes des pères, Halloween, Noël... Sur l'ensemble des jeux concours, nous avons eu **97 078 PARTICIPANTS**.

Nous sommes passés de 12 271 fans au 31 décembre 2016 à 13 273 FANS au 31 décembre 2017 soit un gain de 1 002 fans.

UNE CAMPAGNE WEB

Afin de développer la notoriété des huiles d'olive du Midi de la France et la fréquentation du site huiles-et-olives. Nous avons mis en place une campagne web sur les deux principaux sites de recettes de cuisine, Marmiton et 750g.

Cette campagne a eu lieu du 8 au 31 décembre, en pleine période des fêtes de fin d'année propice à la promotion des produits de qualité.

La campagne web a été menée :

- Sur 750 g via un habillage et une bannière grand angle avec un ciblage sur différents mots clés (huile d'olive, crustacés, huîtres, gésiers, noix, orange, chapon, langoustine, homard, Saint-Jacques, morilles, truffe, chocolat) et la publication de 20 recettes sponsorisées mettant en scène les huiles d'olive du Midi ;
- Sur Marmiton via un habillage et une bannière grand angle (avec déclinaison sur mobile et tablette) dans les rubriques « apéritifs » et « desserts - Noël » dans le dossier de Noël du site.

Le bilan de cette campagne est très positif avec un bon taux de clics et des retombées intéressantes pour la fréquentation du site web et donc de la filière.

Cette campagne web a permis de promouvoir des huiles d'olive du Midi et de générer un grand nombre de vues (PLUS DE 500 000 VUES entre 750g et Marmiton et plus de 10 000 CLICS sur le site web huiles-et-olives.fr).



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...

LE BILAN PHYTOSANITAIRE 2017

Marquée par des températures estivales élevées et un fort déficit en précipitations, la campagne 2017 n'a pas été propice au développement des maladies et des ravageurs. Et malgré la sécheresse exceptionnelle, la récolte s'est globalement montrée satisfaisante quantitativement.

MALADIE DE L'OEIL DE PAON

En effet, la pluviométrie du début d'année 2017 s'est globalement montrée excédentaire jusqu'en avril et a été propice à l'œil de paon. Ces contaminations printanières ont abouti à l'apparition de tâches sur les feuilles, puis à une défoliation dans un second temps au printemps.

Mais à partir de la mi-mai, la sécheresse a commencé à se manifester presque partout et le temps est devenu défavorable au développement de la maladie. Au cours de l'été, cette sécheresse s'est intensément accrue. Dans les parcelles, la période estivale s'est caractérisée par un assainissement des vergers grâce à la chute des feuilles, à laquelle s'ajoutaient les conditions météorologiques chaudes et sèches qui stoppaient la maladie. Au niveau de la protection phytosanitaire, les oléiculteurs ont ainsi pu rester relativement tranquilles pendant l'été.

Le 9 septembre 2017 a été marqué par de fortes pluies orageuses en Provence, en particulier dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes où localement des cumuls de pluie de plus de 50 mm ont été enregistrés. Cet évènement pluvieux a déclenché le retour à la vigilance vis-à-vis de l'œil de paon, avec la mise en œuvre de stratégies préventives de lutte contre la maladie, à l'aide de produits à base de cuivre. Les mois d'octobre et novembre ont été marqués

par une quasi-absence de pluie après un été déjà exceptionnellement sec. Ces conditions sèches n'ont pas profité au développement de la maladie. D'après des observations réalisées par l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) en novembre 2017 sur un échantillon de 24 oliveraies réparties sur l'ensemble du territoire oléicole, seulement 11 d'entre elles présentaient des symptômes d'œil de paon sur feuilles avec une intensité plus particulièrement marquée dans certains secteurs du nord du Languedoc. Sur ces parcelles touchées par la maladie, les tâches observées sur feuilles conduiront vraisemblablement à des défoliations en 2018.

Sur les parcelles sans inoculum visible, la vigilance doit tout de même rester de rigueur en 2018 avec la mise en œuvre incontournable des techniques phytosanitaires habituellement recommandées : l'application de bouillie bordelaise et la taille en début d'année, sans quoi la maladie risque de resurgir.

LA LUTTE CONTRE LA MOUCHE : LES PROGRAMMES EN 2017

La récolte précoce

205 ÉCHANTILLONS d'olives analysés, suivi de la maturité entre mi septembre et décembre, 6 NOTES synthétisant les résultats, 1 JOURNÉE D'INFORMATION dans le Vaucluse.

Démonstrations de lutte contre la mouche

30 démonstrations réalisées dont 4 SÉANCES sur vergers suivis, 10 SÉANCES sur vergers libres et 16 DÉMONSTRATIONS en salle. Au total, ces démonstrations ont réuni 544 PARTICIPANTS.

Réseau de collecte d'informations sur les attaques de mouche

Ce réseau, dont le suivi est assuré par une équipe de 14 TECHNICIENS, est constitué de 40 PARCELLES réparties dans le bassin de production oléicole. Les résultats sont consultables sur : <http://www.afidol.org/tracoliv/Degatmouches/choixAnneeCarteObs>.

MOUCHE DE L'OLIVE

Favorisée par un mois de février 2017 particulièrement doux, l'émergence de la génération printanière de mouches s'est montrée plus précoce qu'à l'accoutumée. En effet, dès la mi-février, des captures de mouches étaient enregistrées dans le réseau de piégeage de l'Afidol. Mais à cette période de l'année, les mouches restent inoffensives puisque les fruits ne sont pas formés. Ces captures printanières se sont progressivement arrêtées au cours du mois d'avril avant de reprendre en été.

Comme chaque année, le solstice d'été sonne le retour de la mouche avec une reprise des captures à la fin du mois de juin. Cette période coïncide avec le début de la sensibilité des olives face à la mouche : les olives atteignent à ce moment-là une taille de 8-10 mm qui est favorable aux pontes. L'été 2017, très chaud et très sec, a globalement été défavorable à l'activité de la mouche. Il n'a pas plu de tout le mois de juillet dans bien des secteurs, ce qui a pu constituer des records de sécheresse dans certains endroits, comme à Marignane dans les Bouches-du-Rhône : record du mois de juillet le plus sec depuis 1921 ! Le mois

d'août 2017 a été remarquablement chaud et se situe en quatrième position parmi les mois d'août les plus chauds depuis 1960. Ce contexte estival a fortement contribué à limiter l'activité de ponte des mouches et le développement larvaire. Ainsi, la préconisation phytosanitaire s'est logiquement orientée sur les barrières minérales, voire pas de traitement du tout dans les parcelles les moins sensibles.

Le mois de septembre 2017 a renoué avec des températures plus clémentes pour la mouche. Ces températures inférieures aux normales de saison ont fortement profité à l'activité de reproduction de la troisième génération, surtout dans les secteurs de basses altitudes. Sur certaines parcelles du littoral occitanien, certains pièges du réseau de suivi pouvaient présenter jusqu'à 100 mouches par piège et par jour ! À ce moment-là, dans les vergers présentant un risque élevé de sensibilité à la mouche (faible charge, variétés attractives, irrigation, influence maritime), l'application d'insecticides s'est parfois avérée nécessaire. Malgré cette augmentation impressionnante des captures automnales de mouches, les taux de dégâts sont globalement restés

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 résultats sur l'année 2017 :

STADES PHÉNOLOGIQUES :

- dates de floraison : forte disparité interannuelle selon les températures printanières. Les écarts sont moins marqués en zone littorale.
- date de durcissement du noyau : écart plus ou moins important selon les dates de floraison et les températures de fin de printemps / début d'été.

- véraison : date de maturité organoleptique influencée par les températures rencontrées mais aussi par la charge en fruits.

ANALYSES FOLIAIRES :

- réajustement des référentiels existants
- prise en compte de la charge en fruits et de l'état de vigueur des arbres pour une meilleure interprétation.

SUIVI DE L'OEIL DE PAON :

- bonne corrélation entre les dégâts relevés et la protection réalisée (sous-dosage du cuivre ou traitements insuffisants)
- meilleure prise en compte de la cercosporiose au niveau des défoliations observées.

SUIVI D'IRRIGATION : meilleure connaissance des besoins en eau des oliviers selon le dispositif d'irrigation en place.

SUIVI DE FERTILISATION : nécessité d'apporter un minimum de 70 unités d'azote et d'incorporer les engrais organiques.

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.

Mieux informer... pour prévenir

faibles. Les parcelles ont été saines, et certains oléiculteurs sont même parvenus à une abstinence complète de traitements phytosanitaires, grâce à la stratégie de récolte précoce qui permet d'éviter un traitement de fin de saison.

Finalement, l'année 2017 n'a pas été une année « à mouches ». La maîtrise de ce ravageur s'est montrée relativement simple, principalement grâce à des conditions estivales favorables, mais aussi grâce au travail assidu des oléiculteurs-piégeurs et techniciens-observateurs qui a permis de suivre avec une grande précision la tendance épidémiologique de l'insecte.

CERCOSPORIOSE

Bien que présente depuis très longtemps, cette maladie, provoquée par le champignon *Pseudocercospora cladosporioides*, devient de plus en plus préoccupante chaque année, et peut provoquer des défoliations importantes y compris sur des parcelles non atteintes par l'œil de paon.

Les symptômes sont facilement reconnaissables. Sur les feuilles, des taches irrégulières apparaissent sur la face supérieure et généralement sur les bordures, d'abord jaunâtres puis se nécrosent. Sur la face inférieure, la feuille prend une couleur grisâtre. Après quelques temps, les feuilles tombent.

Le champignon se développe bien quand les températures sont comprises entre 10 et 30°C. Les périodes de mars-avril et septembre-octobre lui sont particulièrement favorables, mais il semblerait que ce soient les contaminations de l'automne qui soient les plus dommageables.

D'après des observations réalisées par l'Afidol en novembre 2017, sur un échantillon de 24 oliveraies réparties sur l'ensemble du territoire oléicole, 13 oliveraies présentaient des symptômes de cercosporiose.

DALMATICOSE

La dalmaticose est une maladie qui est favorisée par les piqûres de mouches, et qui s'étend chaque année sur le territoire. Initialement implantée dans le Var et les Alpes-Maritimes depuis une dizaine d'années, la maladie, causée par le champignon *Camarosporium dalmaticum*, a été observée en 2017 jusque dans l'Hérault et la Drôme.

En 2017, d'une façon générale, l'intensité de la maladie a été globalement faible, mais le peu de vergers touchés l'était plutôt fortement.

En règle générale, les plus forts pourcentages de dégâts sont observés sur des vergers non traités préventivement contre la mouche.

XYLELLA FASTIDIOSA PAUCA

À ce jour, la souche bactérienne *Xylella fastidiosa pauca* est toujours absente des oliveraies françaises et corses.

Pour éviter l'importation d'oliviers italiens contaminés par cette bactérie, la filière oléicole corse s'est dotée d'une production locale d'oliviers certifiés. Ces plants produits en Corse sont les seuls plants d'oliviers à être certifiés au niveau national. Les premiers arbres certifiés 100% corses ont pu être livrés chez les oléiculteurs insulaires dès octobre 2017.

D'autres souches de *Xylella fastidiosa*, non virulentes sur oliviers, sont déjà présentes en France depuis longtemps : la souche multiplex principalement. Au total, dans ce département, 50 foyers de *Xylella* ont été découverts.

Pour lutter contre la propagation de cette bactérie, la loi prévoit un arrachage des végétaux hôtes dans un périmètre de 100 mètres autour des plants contaminés (à l'exception des végétaux hôtes individuels dont la valeur historique a été officiellement reconnue). L'olivier, étant considéré comme hôte des souches *pauca* et *multiplex*, est concerné par cette mesure d'arrachage.

BACTÉRIOSE

La bactériose, aussi connue sous le nom de « tuberculose de l'olivier » est principalement présente dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette maladie est provoquée par la bactérie *Pseudomonas syringae savastanoi* qui infecte les arbres en pénétrant par des blessures. Le développement de cette maladie conduit à la formation d'un chancre. Cette excroissance présente à sa surface un exsudat riche en bactéries et constitue une nouvelle source de contamination. Sous l'action des pluies et du vent, les bactéries sont ensuite disséminées au sein de l'arbre et du verger.

Les violents orages de grêle survenus en 2016 dans les Alpes-Maritimes et le Var, ont favorisé la maladie en 2017 dans certaines parcelles. On signale aussi une progression de la maladie dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse à cause de la mécanisation de la récolte. C'est pourquoi il est impératif de désinfecter le matériel de récolte avec une solution javellisée ou de l'alcool pour éviter la propagation de la maladie d'une parcelle à l'autre.



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 2017, **27 BULLETINS ONT ÉTÉ DIFFUSÉS**.

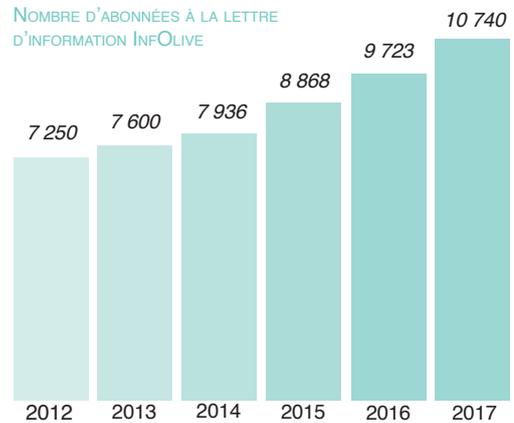
La diffusion du bulletin est assurée par lettre d'information sur internet et par la presse régionale agricole (tirage total presse agricole : 34 100 exemplaires).

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 abordés, on peut noter :
 - les préconisations contre la mouche;
 - les préconisations d'irrigation; - ainsi que l'oeil de paon et la dalmaticose.

ABONNEMENT À LA LETTRE D'INFORMATION SUR INTERNET	DIFFUSION VIA LA PRESSE RÉGIONALE AGRICOLE ET RURALE	RÉSEAU DE TECHNICIENS ET RELAIS TECHNIQUES
10 740 oléiculteurs (environ)	3 500 à 7 000 oléiculteurs	indéterminé

NOMBRE D'ABONNÉES À LA LETTRE D'INFORMATION INFOOLIVE



ALERTES SMS

En 2017, **17 800 SMS ONT ÉTÉ DIFFUSÉS** auprès des **6 500 ABONNÉS**. Les thématiques ont été la sécheresse, la mouche et l'œil de paon.



BSV

Le Bulletin de Santé du Végétal est un élément essentiel du programme ECOPHYTO piloté par le Ministère de l'Agriculture. L'AFIDOL est en convention avec les Chambres Régionales de Provence-Alpes-Côte d'Azur, Occitanie et Rhône-Alpes pour l'organisation des réseaux de piégeages (une centaine de sites) et d'observations. Le comité de rédaction des BSV est constitué par les techniciens oléicoles animé par l'AFIDOL-CTO. La DRAAF PACA a formé les techniciens oléicoles sur le contenu et la mise en œuvre du modèle mouche de l'olive.

22 BULLETINS ont été diffusés en 2017. Ils sont mis en ligne sur afidol.org ainsi que par les Chambres Régionales d'Agriculture et les DRAAF. Le nombre d'**ABONNÉS** sur le site afidol.org est de **10 600**.

Les relevés de piégeage et d'observations sont enregistrés depuis 2009 sur la base de données GESTOLIVE créée et gérée par l'AFIDOL. En 2017, nous avons continué à transmettre les enregistrements dans la base de données nationale EPIPHYT.

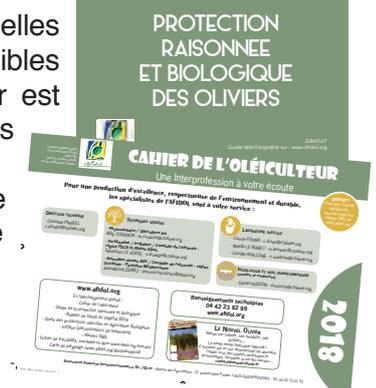
DOCUMENTATION TECHNIQUE

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, ont été téléchargés **4 576 FOIS** pour le cahier de l'oléiculture et **3 314 FOIS** pour le guide de la protection raisonnée et biologique des oliviers.



Mieux informer... pour mieux prévenir

AMÉLIORER L'EFFICACITÉ DE L'IRRIGATION

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 **21 PRÉCONISATIONS GÉNÉRALES D'IRRIGATION** éditées dans le bulletin **INFOLIVE** en 2017.

Les précipitations rencontrées jusqu'à début mai ont été globalement satisfaisantes, ce qui a permis un bon niveau de floraison dans les vergers. L'été a été marqué par de fortes chaleurs et par l'absence de précipitations. L'état de sécheresse s'est poursuivi jusqu'à la fin octobre, ce qui a prolongé la campagne d'arrosage. L'acquisition des données climatiques et tensiométriques a mis en évidence les faibles réserves en eau des sols à partir de la fin mai 2017.

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.

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

Afin de renforcer l'information technique vers les oléiculteurs :

- une assistance technique sur les questions agronomiques et phytosanitaires a été mise en œuvre, pour un total de **409 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 1 nouvelle fiche a été rédigée sur le bilan phytosanitaire 2017. Ces fiches ont été mises en ligne sur le site technique de l'AFIDOL (www.afidol.org) et diffusées dans le *Nouvel Olivier*.

- **25 FORMATIONS** réunissant **718 OLÉICULTEURS** au total ont été organisées autour de trois modules : l'irrigation, fertilisation, les maladies et ravageurs de l'olivier. Il s'agit de former les oléiculteurs à une oléiculture rationnelle et respectueuse de l'environnement, et à renforcer les liens producteurs-transformateurs.

- Les **7^{ÈMES} ASSISES DE L'OLÉICULTURE BIOLOGIQUE** se sont tenues en mars 2017, sur le site de SudExpé, à Saint-Gilles dans le Gard.



PROGRAMME D'EXPÉRIMENTATIONS À SUD EXPE (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. Ces travaux sont conduits sur 2 ha.

- **ESSAI IRRIGATION ET FERTILISATION D'UN VERGER D'OLIVES DESTINÉES À L'HUILE** : l'objectif est de préciser les doses et les périodes d'apport de l'irrigation, ainsi que de la fertilisation azotée, en vue d'obtenir les meilleurs rendements possibles, tout en maintenant une qualité de l'huile optimale. Cet essai est réalisé sur les variétés Picholine et Aglandau, il a été mis en place en 2003.
- **COMPARAISON DE 3 MODES DE TAILLE SUR UN VERGER D'OLIVES DESTINÉES À LA TABLE** : l'objectif est de comparer les performances technico-économiques de 3 modalités de taille sur un verger de 3 variétés destinées à la table : Picholine, Lucques et Salonenque. Il s'agit de trouver le meilleur compromis entre temps passé à la taille et la récolte, et le rendement et le calibre des fruits. Cet essai a été mis en place en 2003.
- **COMPARAISON TECHNICO-ÉCONOMIQUE BIO ET PRODUCTION FRUITIÈRE INTÉGRÉE** : l'objectif est de mettre à disposition des oléiculteurs des données de coûts de production et de performances agronomiques avec ces deux itinéraires afin d'avoir tous les éléments nécessaires avant d'envisager une éventuelle conversion bio. Cet essai a été mis en place en 2010.
- **PLANTATION OPTIMISÉE D'UN VERGER CONDUIT EN BIO** : l'objectif de cet essai est de combiner plusieurs techniques avant plantation, notamment à base d'engrais verts (graminées, légumineuses et crucifères), afin d'améliorer le fonctionnement du sol pour une meilleure implantation du jeune verger. Cet essai a été mis en place en 2012.

TECHNO'HUILE 2017

Nîmes, le 2 juin 2017

A l'heure où les fluctuations de récolte d'une année à l'autre s'accroissent, la question de la gestion des approvisionnements des moulins en olives, et donc en huile d'olive, se pose plus que jamais.

TechnoHuile 2017 a donc été l'occasion d'échanger sur le sujet après une présentation, par Jean-Michel Duriez et Alexandra Paris, assez complète du contexte et des réponses apportées par deux enquêtes menées en 2016.

Dans les constats, on peut noter que :

- les abandons sont principalement dû au manque de rentabilité et à un entretien onéreux et difficile ;
- les abandons n'expliquent pas à eux seuls la perte de production de ces dernières années ;
- les préconisations des techniciens ne sont pas suffisamment suivies ;
- et qu'il faut chercher les leviers pour diminuer les coûts de production



(nouvelles préconisations techniques ? mutualisation de moyens ?...) et augmenter la rémunération du producteur.

Parmi les solutions envisagées, on peut souligner :

- la nécessité de développer des partenariats étroits (à travers une contractualisation écrite ou tacite ?) entre oléiculteurs et mouliniers ;
- une implication des moulins dans la diffusion des informations à destination des oléiculteurs (notamment sur les améliorations culturales) ;
- l'augmentation de la productivité des vergers (amélioration de la pollinisation, ...) ;
- amélioration du stockage de l'huile d'olive ;
- diminution des coûts de transformation (maintenance préventive, mutualisation...).

Les autres thèmes abordés lors de cette journée :

- la nouvelle réglementation ICPE ;
- la prévention des risques dans les moulins : comment valoriser le Document Unique d'Evaluation des Risques ?
- maintenance préventive dans les moulins : les premiers résultats de l'enquête.

ASSISTANCE TECHNIQUE AUX OLIVES DE TABLE

Dans le cadre de l'assistance à la production des olives de table nous avons réalisé **147 ASSISTANCES TÉLÉPHONIQUES** et **34 VISITES SUR SITE** auprès des confiseurs pour l'amélioration de leurs process et le respect des bonnes pratiques de fabrication et normes ainsi que les **ANALYSES** chimiques et microbiologiques de **85 ÉCHANTILLONS D'OLIVES DE FRANCE** recueillis auprès des confiseurs.

Afin d'aider les confiseurs dans leurs connaissances pour l'amélioration de la conduite des process et maîtrise des différentes étapes de l'élaboration des olives de table de qualité, nous avons organisé des **JOURNÉES D'INFORMATION** sur différents thèmes : 6 confiseurs se sont initiés à la **PRATIQUE DE DOSAGES DES PARAMÈTRES CHIMIQUES** des olives de table et 13 confiseurs ont participé à une journée sur les techniques de **TRAITEMENTS THERMIQUES DES PRODUITS À BASE D'OLIVE**.

- **TECHNOLIVE** : la journée technique consacrée à la confiserie d'olive a été organisée fin mars, avec deux thématiques principales : « à la découverte des techniques modernes de triage des olives de table » et « l'étiquetage des olives ». Une cinquantaine de confiseurs étaient présents et ont participé aux différents échanges.

GESTION DES EFFLUENTS ET SOUS-PRODUITS

Pour aider les opérateurs dans la gestion de leurs effluents et sous-produits, nous avons mis en place depuis plusieurs années une assistance sur ces problématiques. Sur 2017, 45 assistances ont été réalisées (informations réglementaires, dossiers d'épandage, projets de traitement ou de valorisation des résidus de transformation des olives).

Par ailleurs, 31 moulins ont pu simplifier le suivi d'épandage de leurs grignons grâce aux analyses proposées pour vérifier la conformité de leurs grignons vis-à-vis de la norme NFU 44-051 sur les amendements organiques

« *Pense pas bête !* »

Vous avez accès à de nombreuses informations techniques, économiques et réglementaires sur le site WWW.AFIDOL.ORG

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

C'est gratuit !

Farmer... pour préparer l'avenir

AUDITS MOULINS

25 VISITES d'audit technique ont été réalisées en 2017. Dans chaque moulin, les relevés suivants ont été 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'olives (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** les émissions sonores des machines en différents points du moulin.

Le compte-rendu des diverses analyses est transmis et expliqué aux moulins après chaque visite.

Les données recueillies servent également à étoffer la base de données de l'AFIDOL qui sert élaborer une fiche de résultats fournissant sur chaque moulin audité la position de ses pratiques par rapport à celles des professionnels déjà audités.

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. Cette année, **24 SÉANCES** ont été réalisées dans des moulins de tous les départements oléicoles français. Au total, **285 PERSONNES** ont été formées.

Ces formations sont entièrement gratuites et dispensées aux apporteurs et au personnel des moulins demandeurs.

Chacune de ces initiations à la dégustation des huiles d'olive a été appréciée par les participants, certains sont même intéressés pour poursuivre leur formation en matière de **dégustation** afin d'intégrer le jury de l'appellation qui les concerne.

À l'inverse de l'engouement des participants pour ces interventions, les moulins restent très réservés avant de se lancer dans cette initiation pourtant gratuite. En revanche, ceux qui l'ont réalisée en redemandent généralement une autre afin de satisfaire tous leurs apporteurs et tout leur personnel.

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. La demande principale vient des organismes de défense et de gestion des appellations (ODG) ainsi que des groupements d'oléiculteurs locaux. Les dégustateurs ainsi formés interviennent ensuite dans les jurys de contrôle des AOC et AOP, et aussi 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 sont complétées par des « kits » d'huiles d'olive, ensemble de 5 bouteilles d'huiles accompagnées de leur descriptif, pour une utilisation pédagogique par les animateurs des groupements. Ces kits sont aussi mis à disposition des deux jurys français agréés par le COI, celui du CTO et celui de l'ITERG, afin de maintenir une bonne homogénéité des résultats.

Lors de cette période du programme, **25 SÉANCES** ont été réalisées, comptabilisant en tout **260 PARTICIPANTS**, désireux de s'entraîner et de se former continuellement dans la dégustation d'huile. Ces participants sont pour la plupart membres des jurys d'appellation, leur formation est donc primordiale dans leur rôle clé au sein de l'appellation. Parallèlement **14 KITS** ont été envoyés aux groupes d'oléiculteurs et aux jurys nationaux. Chaque jury peut alors déguster ces huiles à l'aveugle, réaliser un compte-rendu de dégustation et vérifier ses compétences avec les résultats de la dégustation agréée COI. Chaque kit comprend 5 huiles préalablement testées en jury COI pour établissement d'un profil organoleptique, le mode d'emploi du kit et des fiches dégustation.

Pour les **OLIVES**, des séances d'amélioration et de validation du jury national ont été organisées. Le **JURY D'ANALYSE SENSORIELLE**, composé de représentants de différents bassins de production, s'est réuni **5 FOIS**. Au cours de ces séances d'analyses sensorielles, le jury a réalisé les analyses organoleptiques de **40 ÉCHANTILLONS**. Parallèlement, **SIX SÉANCES DE FORMATION À L'ANALYSE SENSORIELLE DES OLIVES DE TABLE** ont eu lieu dans les différents bassins de production.

Assainissement des marchés

... vigilance, toujours !

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 huitième 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 2017, nous sommes retournés dans certains commerces douteux de 2016, sur les sites touristiques très fréquentés ainsi que sur quelques rayons régionaux des magasins d'aires d'autoroutes. Les enquêteurs ont visités 127 points de ventes dont 50% de boutiques, 32 % de stands sur les marchés et 18% de stations d'autoroute.

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

Ce sont en général des commerces de petite dimension, soit des boutiques de moins de 50m² soit des stands de 2-3 mètres environ qui présentent un caractère provençal. Nous recherchons les points de vente utilisant fortement (et abusivement) l'image de la Provence pour vendre des huiles non provençales, non locales.

On constate un niveau de connotation provençale élevé dans les magasins ne vendant pas d'huile d'olive française. Dans ces cas là, hormis le discours mensonger du commerçant, c'est aussi la mise en scène de l'enseigne qui fait croire au client que tous les produits du rayon proviennent de la région. Cette tendance nous pousse à poursuivre notre action, ces pratiques sont une véritable tromperie du consommateur qui pensent acheter français.

« S'agit-il d'une huile d'olive locale ou française ? », c'est la question que posent nos enquêteurs, dans la peau de touristes, aux commerçants qui vendent des huiles étrangères. 54% des commerçants répondent honnêtement à la question contre 49% en 2016. Il reste tout de même 46% de 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.

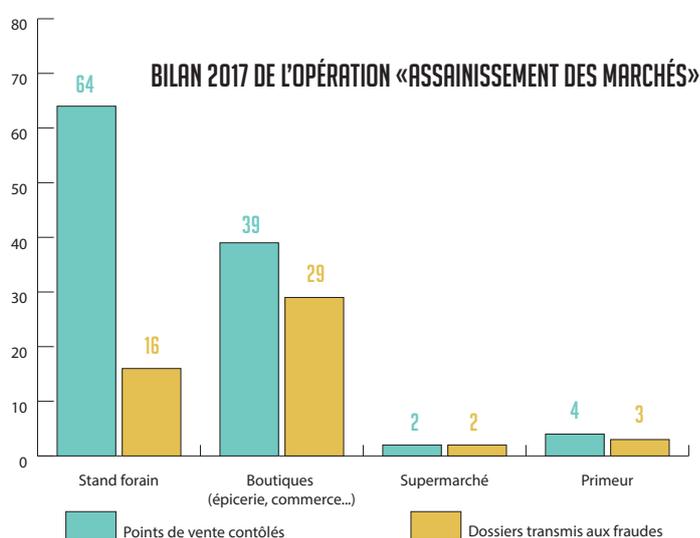
CONCLUSION

La Provence regorge de sites où l'on trouve divers vacanciers en quête de souvenirs et d'authenticité provençale. Ce sont des sites de choix pour la vente d'huile d'olive. Chaque année, les participants au programme « Assainissement des marchés » enquêtent sur ces sites afin de réduire les abus liés à la présence d'huiles litigieuses du point de vue de la qualité, de l'étiquetage ou de la publicité mensongère. **50 DOSSIERS ONT ÉTÉ RETENUS ET TRANSMIS À LA RÉPRESSION DES FRAUDES** des départements concernés. Il s'agit de commerces de la région Provence Alpes Côte d'Azur : 24 dans le Var, 13 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 8 dans les Bouches-du-Rhône, 4 dans les Alpes-Maritimes, 1 dans le Vaucluse. En 2016, nous en avons transmis 22.

Nous constatons pour 2017 un nombre important de discours mensongers, les discours sont souvent 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.

Pour l'année 2018, nous retournerons enquêter sur les sites de vente qui ont été signalés aux fraudes afin de vérifier si la situation s'est améliorée.



Résultats 2015

du plan de contrôle de la DGCCRF

L'enquête nationale de la DGCCRF (répression des fraudes) sur les huiles d'olive porte sur la qualité et l'étiquetage des produits commercialisés en France et s'articule avec la surveillance du marché dans tous les pays de l'Union européenne, en application de la réglementation communautaire. Ces contrôles visent à maintenir une surveillance active dans un secteur où les manquements à la réglementation sont nombreux : tromperie sur l'origine des olives, défaut d'étiquetage, non-respect des mentions obligatoires, utilisation de labels frauduleux, etc.

Résultats...

301 établissements visités
133 prélèvements analysés
10 procès-verbaux
16 injonctions
52 avertissements

Le taux d'anomalies constaté en 2015 s'élève à 41 %, en légère baisse par rapport à 2014 (47 %).

Au total, 76 professionnels ont été sanctionnés. Dix procès-verbaux ont été dressés pour les manquements les plus graves. Seize injonctions ont été adressées à des opérateurs pour faire supprimer des mentions litigieuses constituant des pratiques commerciales trompeuses et pour des mises en conformité d'étiquetage.

QUELQUES EXEMPLES DE MANQUEMENTS SANCTIONNÉS

Commercialisation d'huiles étrangères affichant une carte de France signalant la région PACA, avec indiqué, au dos de la préparation, que seul le conditionnement a eu lieu en PACA.

Catalogue publicitaire où figure une huile d'olive - mais aussi des olives en bocal - présentées comme bénéficiant d'une AOP (DOP) grecque alors que ce n'était pas le cas.

Communication en ligne et sur catalogue sur des coffrets de produits régionaux sous la mention : « Nos coffrets sont confectionnés avec soin pour vous faire découvrir le goût du terroir et de la tradition avec des produits naturels de qualité ». L'huile d'olive présentée était en réalité un coupage d'huiles originaires de l'Union européenne acquises auprès d'un négociant-importateur majeur pour les huiles alimentaires et plus particulièrement pour l'huile d'olive. Pour d'autres coffrets, il était suggéré que l'huile était sous AOP alors que ce n'était pas le cas.

Mention sur des emballages d'huiles d' « origine UE France-Agrimer XXXX N/O 201X » : si le numéro d'agrément du conditionneur est obligatoire sur

l'étiquetage des produits, la mention « France-Agrimer » n'est ni obligatoire ni recommandée car le consommateur, non averti de l'existence d'un établissement public qui porte le nom de France-Agrimer, peut légitimement penser que le produit est d'origine française, alors que l'huile d'olive en question était d'origine espagnole.

Vente sur Internet et auprès de chefs de cuisine prestigieux des huiles sous l'appellation « AOC Provence », mentionnant « 100 % variété Picholine » ou sur d'autres bouteilles « 100 % olives Aglandau », alors que le cahier des charges de l'huile sous AOC Provence indique qu'elle ne peut pas être monovariétale et ne peut donc pas comporter 100 % d'une seule variété d'olive.

Commercialisation d'huiles présentées comme des huiles locales : « l'huile d'olive provient du moulin », « les olives sont récoltées dans la zone à côté du moulin », alors que les factures ont mis en évidence sans ambiguïté que les huiles vendues provenaient d'Espagne.

Mention sur site marchand de la qualité d'oléiculteur et apposition de la mention « moulin » sur les étiquetages, alors que les huiles commercialisées étaient achetées.

Commercialisation d'huiles d'olive faisant référence à des signes de qualité et à des allégations de santé auxquels les huiles ne pouvaient prétendre.

Attention, le taux de non-conformité constaté lors des contrôles n'est cependant pas représentatif de la réalité du marché, puisque les contrôles sont « ciblés » en fonction des informations dont disposent les enquêteurs.

Extrait du bilan publié sur le site www.economie.gouv.fr



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.

L'ensemble des résultats acquis est compilé avec les résultats obtenus sur le programme triennal antérieur, et donne lieu à un compte rendu global diffusé à la profession, permettant de mieux gérer le flaconnage.

Sur 2017, les analyses « 18 mois » et « 24 mois » ont été réalisées.

- À 18 mois de conservation, les analyses chimiques routinières sont réalisées : acidité, indice de peroxyde, K232 et K270 (annexe 01) ainsi que les déterminations de teneurs en alkyl esters.

- A 24 mois de conservation : les analyses chimiques routinières ont été réalisées à nouveau, ainsi que les analyses organoleptiques, les déterminations des compositions en phénols, en tocophérols et en acides gras, sur les flacons conservés à température ambiante. Les mêmes analyses ont été réalisées sur les flacons conservés à 6°C en frigo.

Pour chacun des lots transmis, les observations ont été regroupées dans un bulletin de synthèse transmis au producteur, accompagné du tableau récapitulatif des tous les lots suivis au cours de la période.

Compte rendu général

L'ensemble des données issues de cette période a été compilé avec les données déjà disponibles, afin d'élaborer un compte-rendu global à destination du public oléicole, sous la forme d'un diaporama.

Celui-ci met notamment en évidence :

- la **PROGRESSION RÉGULIÈRE DE L'ACIDITÉ** au cours du stockage ;
- la **RELATIVE STABILITÉ DE L'INDICE DE PEROXYDE** ;
- le **RISQUE** de dépassement des valeurs réglementaires pour le **K232** ;
- la **CONSERVATION NETTEMENT SUPÉRIEURE EN FRIGO** ;
- la **MOINS BONNE CONSERVATION** en bidon métal, et, dans une moindre mesure, en verre blanc ;
- l'impact d'une **MAUVAISE CONNAISSANCE DE LA MASSE VOLUMIQUE** sur le remplissage ;
- le **RISQUE DE FUITES AVEC DES BOUCHONS DE QUALITÉ MÉDIOCRE**.

Par ailleurs, les analyses pratiquées sur les différents échantillons mettent en évidence une **MASSE VOLUMIQUE** plus faible que la masse volumique habituelle (0,916 g/cm³) avec une moyenne à 0,9124 g/cm³ soit **912,4 G/L**. Attention donc lors du remplissage de vos contenants !



Retrouvez l'ensemble des résultats 2016/2017 sur le numéro 108 du *Nouvel Olivier*.

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 et les olives peuvent se faire à plusieurs niveaux :

- au verger, avec l'utilisation : de produits phytosanitaires visant à assurer la production, de matériel agricole (huile de moteur...);
- au moulin, pour les huiles, avec l'utilisation de différents matériaux plastique pour l'extraction de l'huile ou de produits de nettoyage ;
- en confiserie et à la mise en bocaux, pour les olives, avec l'utilisation de différentes substances et matériaux pouvant contenir des métaux lourds.

En ce qui concerne les résidus en produits phytosanitaires et en phtalates, l'Europe a réglementé leur concentration (pesticides : **LIMITES MAXIMALES EN RÉSIDUS** : LMR et phtalates : Limite de Migration Spécifique LMS).

C'est donc dans un souci de protéger les consommateurs comme les producteurs d'huile d'olive, que l'interprofession souhaite renouveler chaque année son programme de veille sur les résidus dans les huiles.

Pour l'**HUILE D'OLIVE**, la veille réalisée porte sur l'analyse :

- de 50 molécules phytosanitaires (homologuées et non homologuées sur olivier) sur une soixantaine d'échantillons ;
- des phtalates les plus courants BBP, DBP, DEHP, DiBP, DiNP et DMP sur 95 échantillons ;
- des hydrocarbures aromatiques (MOAH) et saturés MOSH sur 20 échantillons.

Chaque analyse est réalisée de manière strictement anonyme et les échantillons ayant un rapport d'analyse positif font l'objet d'un suivi tout particulier : identification des causes probables, solutions pour les éviter, suivi sur plusieurs années.

Sur la campagne analysée 2016-2017, parmi les échantillons positifs pour des résidus de pesticides, 97,3% d'entre eux présentent des concentrations en résidus **TRÈS LARGEMENT INFÉRIEURES À LEUR LMR RESPECTIVES**. Les trois molécules les plus retrouvées sont la lambda-cyhalothrine, la deltaméthrine et le phosmet, qui sont tous trois des insecticides autorisés sur olivier. Le thiaclopride, insecticide aussi utilisé en oléiculture est très peu retrouvé dans le panel (<2%) des échantillons,

et le diméthoate, interdit cette même campagne n'a été retrouvé dans aucun échantillon. Ces résultats sont très proches de ceux observés à la campagne précédente.

Pour les phtalates, on constate une franche diminution des taux de migration observés au début de la veille : les concentrations sont moins fréquentes et moindres. Parmi les phtalates analysés, c'est le DiNP qui se retrouve le plus souvent. Les metteurs en marché sont très largement **SENSIBILISÉS** à cette problématique, suite à la diffusion des résultats, ils ont été nombreux à se manifester pour avoir des informations complémentaires.

Pour les **OLIVES DE TABLE**, la veille réalisée porte sur 25 échantillons d'olives de table et sur l'analyse de :

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

On constate que le nombre de matières actives retrouvées a diminué : seules trois matières actives ont été retrouvées sur quelques échantillons : la lambda cyhalothrine, qui est retrouvée moins souvent que sur les autres campagnes, la deltaméthrine et dans une moindre mesure, le phosmet. Aucun fongicide n'est présent. Pour chaque résidu retrouvé, la **CONCENTRATION RELATIVE NE DÉPASSE PAS LES 10% DE LA LMR SPÉCIFIÉE DANS LE RÈGLEMENT EUROPÉEN** ce qui est d'autant plus encourageant.

En ce qui concerne les métaux lourds, cette année encore, **AUCUN ÉCHANTILLON NE DÉPASSE LA TENEUR MAXIMALE AUTORISÉE**. Les sources de contaminations en métaux lourds peuvent être nombreuses et très diversifiées, mais les principales résident essentiellement dans l'eau, le sel et la soude utilisés pour les différentes saumures et préparations des olives de table.



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. Grâce à ce programme, les fiches de profil organoleptique des différentes AOP et AOC sont mises à jour chaque année et disponibles auprès de l'AFIDOL pour les organismes de gestion des appellations. 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, et aussi pour la vérification de conformité d'huiles en AOC ou AOP.

Chaque année, environ 250 analyses de la composition phénolique sont réalisées, et les résultats

sont envoyés aux producteurs. Cela permet par ailleurs, d'inclure dans chacune des fiches typicité des Appellations d'Origine, les teneurs moyennes en composés phénoliques, et de caractériser les trois fruités français, le fruité vert, le fruité mûr et le «fruité noir».

Sur 2017, ce sont **372 ÉCHANTILLONS** qui ont été collectés et analysés, représentant la production française dans toute sa diversité.

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.



Rapport sur les caractéristiques des huiles d'olive - basé sur les analyses 2017

ÉVOLUTION DE L'ACIDITÉ

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive, c'est aussi le plus anciennement utilisé dans les transactions (son utilisation est mentionnée dans les manuels techniques depuis le début du XX^e siècle).

Nous disposons de données sur les huiles françaises depuis 1986. Le suivi sur 5 ans prends en compte 134 lots d'huile, et respectivement pour les suivis de 10 ans, 15 ans, 20 ans et 25 ans nous avons 82, 56, 36 et 23 lots d'huile.

Cette année de production 2017/2018 nous permet de retrouver les plus faibles niveaux historiques d'acidité, avec les différentes moyennes inférieures à 0,30%. Les attaques de mouches ont été très affaiblies par la chaleur de l'été et la sécheresse.

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'huiles (dit «programme 55») sur les sept dernières campagnes permet d'identifier de grandes différences, représentées. Les 55 lots d'huiles utilisés pour ce suivi sont sélectionnés parmi les huiles primées dans les concours. Cet échantillonnage 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.

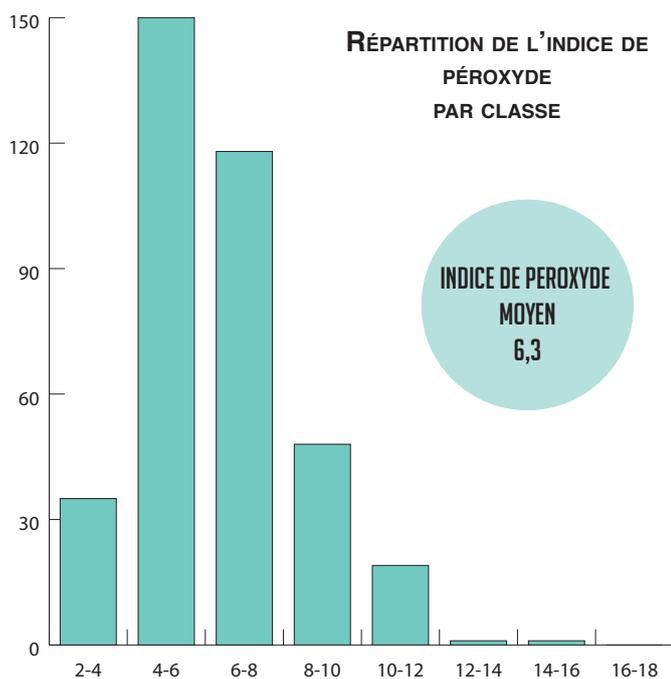
La part de «fruité noir» dans la production française est stabilisée autour de 18%.

ÉVOLUTION DE L'INDICE DE PEROXYDE

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 1990.

L'amélioration est nette : au sein des échantillons analysés, la classe dominante est la classe 4-6 (entre 4 et 6 d'indice de peroxyde), alors qu'il s'agissait de la classe 6-8 sur la campagne 2016.

Quelques vagues de froid ont affecté les récoltes tardives, heureusement de moins en moins pratiquées (valeurs supérieures à 12).



ÉVOLUTION DU K232 ET DU K270

Ces indicateurs de qualité ne sont mesurés régulièrement que depuis 9 campagnes sur les huiles françaises. Les derniers résultats concernent la campagne 2016, et sont donc en décalage avec les résultats d'acidité et d'indice de peroxyde donnés plus haut. Par ailleurs, la taille et le mode d'obtention sont différents.

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, reflètent tout de même les différences intrinsèques à chaque année de production.

On constate une très faible variabilité annuelle, mais néanmoins que les valeurs les plus hautes sont les deux années à fortes attaques de mouche. Les valeurs limites pour la catégorie «vierge extra» et «vierge» sont respectivement 2,5 et 0,22, 2,6 et 0,25 pour le K232 et le K270.

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 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. 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.

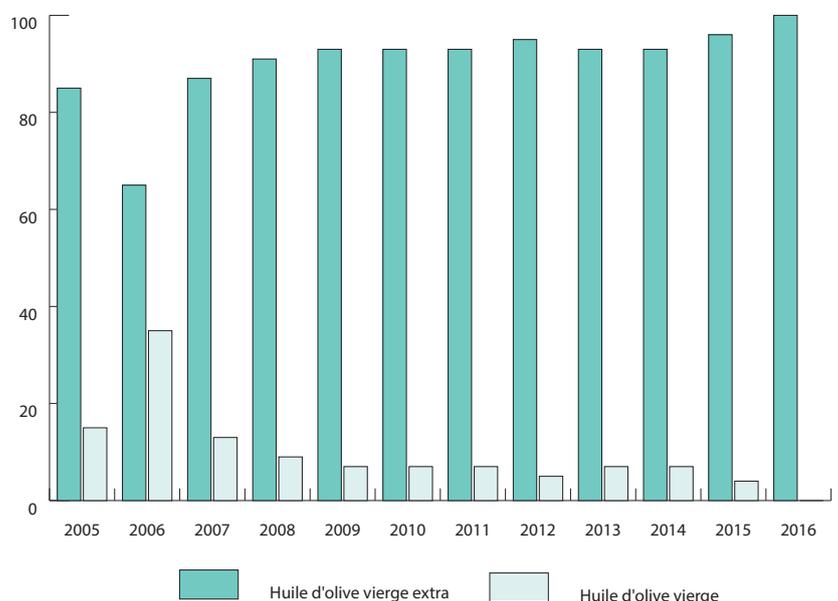
ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION SELON L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

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 « olives mûrées », qui donnent de huiles obligatoirement exclues de la catégorie « 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.

Pour la première fois, nous avons 100% d'huiles sans défaut organoleptique (catégorie « Huile d'Olive Vierge Extra »).



ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION À PARTIR DE L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE («goût à l'ancienne» ou «olives mûrées» non pris en compte)



Économie...

Réglementation

Focus sur ...

L'OLÉICULTURE AU SITEVI

A l'occasion de la 28^{ème} édition du SITEVI, un partenariat a été mis en place entre les organisateurs de ce salon, rendez-vous incontournable des opérateurs en vigne, oléiculture et fruits & légumes et l'AFIDOL. Le SITEVI est le Salon International des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-légumes. Il est organisé tous les deux ans à Montpellier.



Outre la mise en place d'un stand AFIDOL dédié à l'oléiculture, sur lequel nous avons pu accueillir tous les curieux de cette filière, nous avons organisé des dégustations d'huiles d'olive du Midi (sur l'espace dédié aux dégustations - voir page 21) et une journée

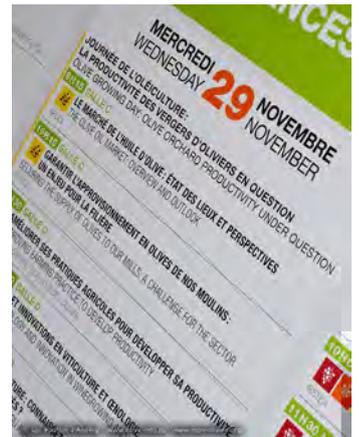
technique dédié à l'oléiculture.

La thématique de la journée était « **LA PRODUCTIVITÉ DES VERGERS D'OLIVIERS EN QUESTION** » avec, en toile de fond diverses questions : quelle est la situation du marché de l'huile d'olive en France aujourd'hui et la place de la production française ? Quelles sont les pistes d'amélioration de la productivité des vergers ? Comment garantir une production minimale et un approvisionnement en olives ?

Sont intervenus tout au long de la matinée, Alexandra PARIS (AFIDOL) pour présenter « Le marché de l'huile d'olive : état des lieux et perspectives », Alex SICILIANO (Centre Technique de l'Olivier) qui a fait un point sur les bonnes pratiques phytosanitaires dans l'objectif d'une meilleure productivité, et Sébastien LE VERGE (Centre Technique de l'Olivier) qui a apporter des éléments pour « Améliorer ses pratiques agricoles pour développer sa productivité ».

La matinée s'est terminée avec les témoignages de Laurent BELORGEY et Jean-Bernard GIEULES, tous deux oléiculteurs qui ont échangé sur leurs bonnes pratiques pour garantir la productivité des oliviers.

Ces sujets ont fortement intéressé une **SALLE BONDÉE** qui a accueilli plus d'une centaine de personnes dont beaucoup d'oléiculteurs. De manière générale, le salon a été un succès avec plus de 57 000 visiteurs sur 3 jours.



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, ont été mises à jour en janvier 2017 afin de prendre en compte les nouvelles dispositions concernant les « petites structures ». Ces circulaires ont été envoyées aux opérateurs via la newsletter et ont été mise en téléchargement sur le site www.afidol.org.



Le label « Haute Valeur Environnementale » ayant évolué, une circulaire a été rédigée pour expliquer cette démarche de certification pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Cette circulaire a été diffusée auprès des opérateurs en juillet 2017.



Nous avons mis à jour le Mémento du moulinier, un guide pour les moulins leur permettant d'avoir les informations essentielles liées à leur métier.

AU SERVICE DES METTEURS EN MARCHÉ

Le service d'assistance à l'étiquetage permet aux acteurs de la filière qui commercialisent des huiles et des olives en France de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation.

Au fur et à mesure des demandes des opérateurs, ce service se complète : étiquetage de produits dérivés, conseils et informations à la commercialisation et à l'exportation...

Sur 2017, **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.

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.*

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

Nous participations, dans la mesure du possible, aux évolutions de réglementations concernant les produits oléicoles : sur 2017, nous avons notamment suivi les changements apportés au code des bonnes pratiques pour l'olive de table et apporter nos commentaires tout au long du processus.

Nous mettons à jour les documents d'information sur l'étiquetage des huiles d'olive et des olives en fonction des avancées de la réglementation.

Des **INTERVENTIONS SUR L'ÉTIQUETAGE ET NORMES DE COMMERCIALISATION** des huiles d'olive auprès d'opérateurs de la filière oléicole française ont également eu lieu en 2017 :

- Intervention sur l'étiquetage des olives dans le cadre de TechnOlive ;
- Intervention sur l'étiquetage des huiles d'olive auprès des étudiants du Master II « droit de la vigne et des produits alimentaires » d'Aix-en-Provence et des étudiants du DU d'Oléologie de Montpellier.

Les publications et interventions liés aux aspects techniques (ICPE, phytosanitaire, certiphyto...) sont abordés dans la partie « technique de la filière » (amélioration de la qualité, environnement et développement durable...) du rapport.

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 suivies 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. 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 2017 (le nombre des demandes est assez stable d'une année à l'autre).

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 » :

- auprès des étudiants du Master II Droit de la vigne

et des produits agroalimentaires de l'Université Aix-Marseille III (janvier 2017) ;

- dans le cadre de l'Assemblée général de la Fédération de l'Olive de France (mars 2017)
- auprès des étudiants du DU d'Oléologie de la Faculté de pharmacie de Montpellier (mai 2017) ;
- dans le cadre de la Journée « oléiculture » au SITEVI, Montpellier, le 29 novembre (150 personnes présentes environ).

Les présentations faites lors de réunions publiques sont mises à disposition de tous sur le site afidol.org avec possibilité de téléchargement.



DEUX MÉMOS
POUR DIFFUSER LES
PRINCIPAUX CHIFFRES SUR
L'HUILE D'OLIVE ET L'OLIVE
EN FRANCE.

ICPE

On peut dire que 2017 voit l'aboutissement d'un long travail avec les services du ministère en charge de ce dossier ! Nous avons continué à participer au groupe de travail pour la rédaction de l'arrêté-type fixant les prescriptions applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique n°2240. Cet arrêté concernera toute activité confondue de production

de corps gras (dont les moulins à huile d'olive) soumise à déclaration et fixera un certain nombre de règles applicables en vue de réduire les risques et dangers liés à l'environnement. Les moulins existants déclarés avant publication de l'arrêté bénéficieront de certaines exemptions. La **PUBLICATION** et **MISE EN APPLICATION** de l'arrêté est attendue au **1^{ER} JANVIER 2019**. Il est prévu la prise en compte du caractère saisonnier de l'activité des moulins à huile d'olive (fonctionnement pour une durée maximale de 90 jours par an), ce qui porte l'activité des moulins soumis à déclaration à une production journalière comprise entre 200 kg et 20 tonnes d'huile (contre 200 kg et 2 tonnes auparavant).

Parallèlement, nous avons réalisé 19 assistances auprès de moulins français : informations réglementaires, aide à la constitution des dossiers à la Préfecture (création du moulin / modification du moulin).



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. Les actions réalisées en 2017 :

- **RELATIONS PRESSE ET MÉDIA** : une agence de presse anglaise est chargée des relations avec les médias britanniques et des relations publiques. Pour ce faire, plusieurs communiqués de presse ont été rédigés pour mettre en avant des recettes avec des produits des membres Olivence ou les actions du groupe sur le UK. Ils sont envoyés tous les trimestres à des médias et blogueurs. Sur 2017, elle a également été chargée de l'animation de la page Facebook.

- Participation au **SPECIALTY FINE FOOD** : ce salon destiné aux professionnels (acheteurs de GMS, épicerie fines, chefs...) a eu lieu du 3 au 5 septembre 2017 à Londres. Le SPECIALITY & FINE FOOD FAIR est un événement majeur au Royaume-Uni, exclusivement dédié aux produits gourmets et spécialités artisanales.

Un stand Olivence a été organisé sur le salon Speciality Fine Food Fair afin de faire découvrir les produits du groupement à des acheteurs potentiels.

- **CHEF FORUM** : OLIVENCE a été membre du Chef Forum en 2017, une association qui crée des événements mettant en valeur des produits et des pratiques culinaires à destination des chefs du Royaume-Uni. Le groupe Olivence a exposé ses produits, proposé des dégustations des huiles d'olive de Provence dans le cadre de quatre événements organisés sur Londres.

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



Un marathon de dégustation!

Une première en France : le **CONCOURS DES DÉGUSTATEURS** des Savantes, a été organisé par l'AFIDOL, Jusdolive, les Callis et l'association internationale les Savantes. Sous le ciel bleu, au milieu des vergers d'oliviers du Domaine Château Virant, en ce 16 septembre, le défi est de taille : déguster plus de cinquante échantillons d'huiles d'olive venues du monde entier pour être le meilleur dégustateur !

Quand on entre dans la salle, l'impression est vertigineuse. Sur chacune des quarante-trois tables, une par participant, une cinquantaine de petits gobelets bleus renferment les huiles à déguster qui viennent des quatre coins du monde. Au programme, **CINQ ÉPREUVES INDIVIDUELLES** : classement d'intensité du rance, tests triangulaires (retrouver deux huiles d'olive identiques parmi trois échantillons), classement d'intensité (de l'huile d'olive la plus douce à la plus intense), détection des défauts et identification des variétés. Chaque test est calibré avec minutie selon une procédure mise en place il y a 20 ans par l'association Savantes dont le but est de promouvoir la dégustation des huiles d'olive dans le monde.

Après une pause méritée, treize échantillons d'huile d'olive sont encore à déguster mais cette fois-ci en **ÉQUIPE DE TROIS PERSONNES**. Les quatorze équipes en lice s'installent et s'attellent à répondre aux deux questions du test : retrouver les 3 échantillons parmi les 6 proposés qui ont servi à réaliser le mélange (le blend) proposé. Puis les candidats doivent identifier les échantillons du même cépage parmi 6 échantillons présentés, nommer la variété et nommer le pays dans lequel chaque échantillon a été produit. Deux épreuves compliquées et qui ont donné du fil à retordre aux dégustateurs !

CINQ DÉGUSTATEURS ont rejoint le Registre international des Savantes en devenant « ASSOCIÉ » avec une note supérieure à 18/30 aux épreuves individuelles : Lotus Hannoun, Sophie Laurenceau, Laure Choquin, Nathalie Valladier et Stéphanie Delaye.

La **TEAM DU GARD** composée de Julie CAROU, Hélène LASSERRE et Lotus HANNOUN a remporté le championnat. Elle pourra représenter la France au championnat international de dégustation d'huile d'olive en équipe qui se déroulera en Espagne, en 2018.

Pour une première en France, le Championnat de dégustation d'huile d'olive organisé le 16 septembre dernier a été un succès : **43 PARTICIPANTS, 14 ÉQUIPES, 5 NOUVEAUX « ASSOCIATE SAVANTES »** rejoignant les 44 déjà récompensés lors des précédents championnats à travers le monde.

Ce championnat permet de se mesurer à soi-même et surtout de découvrir et redécouvrir la diversité des huiles d'olive. Les épreuves imaginées par Simon Field et la sélection des huiles qu'il a faite pour cette journée soulignent l'importance du terroir sur le goût des huiles d'olive.



ADMINISTRATIF / COMPTABILITÉ



Marie LEMAIRE
COMPTABLE

Tél. 04 42 23 82 55
@ : comptabilite@afidol.org



Camille MALLET
ASSISTANTE DE DIRECTION

Tél. 04 42 23 82 49
@ : camille.mallet@afidol.org



Jean-Michel DURIEZ

DIRECTEUR ADJOINT
WEBMASTER / ANTEENNE OCCITANIE /
TECHNIQUE

Tél. 04 66 08 19 34 / 06 82 85 65 46
@ : jean-michel.duriez@afidol.org

ECONOMIE / RÈGLEMENTATION



Alexandra PARIS

DIRECTRICE COMMUNICATION
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION / ANTEENNE 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



Thérèse BARBERA

ASSISTANTE ANTEENNE OCCITANIE
ET PÔLE COMMUNICATION
Tél. 04 67 06 23 46
@ : therese.barbera@afidol.org

COMMUNICATION



Marion STADLER

CHARGÉE DE COMMUNICATION
NOUVEL OLIVIER
FACEBOOK
Tél. 04 75 26 90 93
@ : marion.stadler@afidol.org



Nathalie ARGER

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



Chloé MESTDAGH

INGÉNIEUR OLÉICOLE
Tél. 04 66 08 19 34
@ : chloe.mestdagh@afidol.org



Laurence DUFRENE

SECRETARE COMPTABLE
Tél. 04 42 23 01 92
@ : comptabilite@afidol.org

Organigramme de l'AFIDOL

Organigramme du CTO



Christian PINATEL
DIRECTEUR TECHNIQUE
Tél. 04 42 23 82 52
@ : c.pinatef@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 LE VERGE
**TECHNICIEN AGRONOMIE,
IRRIGATION, ENVIRONNEMENT**
Tél. 04 42 23 82 51
@ : s.leverge@ctolivier.org



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



Chloé MESTDAGH
INGÉNIEUR OLÉICOLE
Tél. 04 66 08 19 34
@ : c.mestdagh@ctolivier.org



Camille AVALLONE
**FORMATRICE EN DÉGUSTATION
RESPONSABLE QUALITÉ
ANIMATRICE TECHNIQUE**
Tél. 04 42 23 82 80
@ : c.avallone@ctolivier.org



Souade HACHEMI
ASSISTANTE TECHNIQUE ET ADMINISTRATIVE
Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 82 99
@ : s.hachemi@ctolivier.org



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



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

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



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



Christelle VALLAT
TECHNICIENNE CHIMISTE POLYVALENTE
Tél. 04 42 23 82 53
@ : c.vallat@ctolivier.org

SERVICE COMPTABILITÉ

A votre disposition...

Les trois sites de l'AFIDOL :

AFIDOL PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

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

Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92
Mail : secretariat@afidol.org

AFIDOL OCCITANIE

TECHNIQUE
SITE WEB PROFESSIONNEL
ANTENNE OCCITANIE

Saint-Gilles
Tél. 04 66 08 19 34
Mail : lattes@afidol.org

AFIDOL AUVERGNE RHÔNE-ALPES

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

Nyons
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, documents en téléchargement...

Mais aussi :



/HuilesetOlives



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives

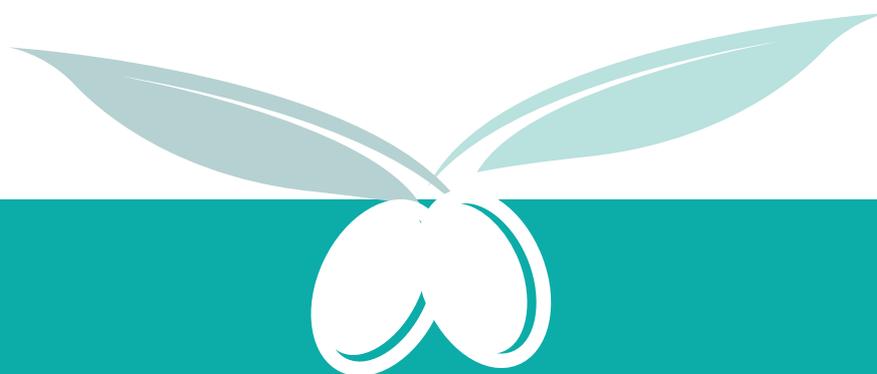


/Huiles et Olives

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.



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 :
517, Chemin du Mas d'Asport
30800 ST GILLES
Tél. : 04 66 08 19 34
@ : 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