

Mémento du confiseur



L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive est un lieu de concertation et de décisions pour l'ensemble de la filière oléicole française (huile d'olive et olive).

L'AFIDOL est au service des acteurs de la filière pour permettre à l'oléiculture française de se développer.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans cette filière et sommes à votre disposition.

PRÉLÈVEMENT DES COTISATIONS VOLONTAIRES OBLIGATOIRES

Afin de pouvoir offrir à l'ensemble des acteurs de l'olive en France divers services et actions (voir liste au dos), l'AFIDOL fait appel aux pouvoirs publics (Europe, État, Régions). Les actions menées au profit de la filière sont possibles grâce à l'engagement de nos financeurs mais également grâce à la participation de tous les acteurs de la filière.

Les ressources propres de l'AFIDOL proviennent des cotisations volontaires obligatoires (CVO). Le Code Rural prévoit que les accords interprofessionnels signés entre les organismes représentatifs de la filière peuvent être étendus à l'ensemble des opérateurs de celle-ci par Arrêté signé respectivement par les Ministres de l'Agriculture et des Finances. Dès la publication de cet Arrêté, les cotisations volontaires deviennent obligatoires pour l'ensemble des opérateurs.

Ces cotisations, **à compter de la campagne 2013/2014**, sont de 0,04 € HT par kilogramme d'olives de table, dont :

- 0,02 € HT / kg d'olives livré à chaque atelier de production d'olive de table - à la charge de l'oléiculteur
- et 0,04 € HT / kg d'olives de table - à la charge de l'atelier de production.

A savoir, les membres de l'AFIDOL ont demandé qu'un montant minimal de cotisation de 50 €HT pour les confiseurs d'olives qui déclarent moins de 1 000 kg d'olives transformées (incluant la part des producteurs) soit perçu .

Si l'atelier peut prouver qu'il n'a pas capacité à produire les quantités nécessaires pour couvrir ces montants, une procédure d'exonération partielle peut-être effectuée.

Les confiseurs sont chargés de la collecte de cette cotisation auprès de tous les oléiculteurs qui font préparer leurs olives dans leur confiserie. L'AFIDOL reverse au confiseur 4,18 %^{HT} du montant total hors taxes des cotisations oléiculteurs collectées, en compensation de ce travail de collecte.

Le prélèvement de ces cotisations par les ateliers auprès des producteurs est obligatoire.

Nous vous demanderons au terme de la campagne de remplir une déclaration, de votre production d'olives de table, elle vous sera adressée par l'AFIDOL en début d'année.

L'ONIDOL - AFIDOL, en tant qu'interprofession, sera chargée, en début d'année, de vous appeler le règlement du montant de votre cotisation professionnelle en qualité d'atelier ainsi que le montant collecté auprès de vos producteurs.



Pour être informé des activités de l'AFIDOL, vous pouvez notamment consulter le rapport d'activités sur le site www.afidol.org (rubrique «actualités»).

Pour tout renseignement sur les CVO : Patricia BILLIET - 04 42 23 82 55 - patricia.billiet@afidol.org

LES SERVICES DE L'AFIDOL

FONCTIONNEMENT DES CONFISERIES

APPUI TECHNIQUE ET CONSEILS EN VUE DE L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ, RESPECT DES NORMES HYGIÈNE, SÉCURITÉ & HACCP
Nous vous invitons à contacter : Daniel HUSSON 04 42 23 82 95 - d.husson@ctolivier.org

TRAÇABILITÉ

L'AFIDOL possède une application informatique gratuite permettant de gérer la traçabilité obligatoire pour votre activité : enregistrement de vos apporteurs, de vos fabrications, de vos stockages, de vos assemblages, ...

Contact : Jean-Michel DURIEZ 04 67 06 23 46 jean-michel.duriez@afidol.org - Daniel HUSSON 04 42 23 82 95

TRAITEMENT DES EFFLUENTS ET INSTALLATION CLASSÉE POUR L'ENVIRONNEMENT (ICPE)

Les confiseries sont soumises à déclaration ou autorisation ICPE auprès de la préfecture. Leurs rejets sont concernés par la réglementation sur l'environnement mise en application par l'Agence de l'Eau.

Pour vous accompagner dans ces démarches : Sébastien LE VERGE 04 42 23 82 51 - s.leverge@ctolivier.org

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

Avec le Centre Technique de l'Olivier, l'AFIDOL dispose d'un laboratoire unique en France, accrédité COFRAC n° 1/2172, dont les spécialités sont les analyses d'olives, les analyses d'huile et les analyses des grignons et margines.



Ce sont des outils d'aide à la décision permettant notamment :

- l'optimisation des dates de récolte pour les olives à huile,
- la détermination du rendement en huile,
- la détermination des paramètres chimiques et organoleptiques des huiles (le laboratoire est accrédité COFRAC pour ces analyses),
- la recherche des résidus d'huile dans les effluents pour l'optimisation de la trituration.

Pour tout renseignement : Christian PINATEL / Carole FUSARI - 04 42 23 01 92

c.pinatel@ctolivier.org / c.fusari@ctolivier.org

ETIQUETAGE - RÉGLEMENTATION

Des circulaires d'information sur les nouveautés en matière de réglementation ou des points particuliers concernant la vente sont éditées chaque année et disponible sur le site www.afidol.org.

Afin de vous assurer de la conformité réglementaire de votre étiquetage, un service étiquetage est à votre disposition. Documentation, informations, réponses aux questions, vous pouvez soumettre vos projets à :

Alexandra PARIS 04 75 26 90 90 - alexandra.paris@afidol.org

LE LOGO OLIVE DU MIDI DE LA FRANCE



Pour mieux identifier votre production d'olives aux yeux du consommateur, nous vous proposons d'apposer sur vos bocaux, sachets et bidons d'olives, le logo «Olive de France».

Nous pouvons vous fournir, soit des logos autocollants vendus à prix coûtant, soit les éléments vous permettant d'intégrer ce logotype dans votre étiquetage.

Pour tout renseignement : Thérèse BARBERA au 04 67 06 23 46 - therese.barbera@afidol.org

COMMERCIALISATION - PROMOTION

Vous avez des questions sur la commercialisation en France et à l'étranger, vous souhaitez connaître réglementation pour l'export, avoir des données économiques sur le marché de l'huile d'olive, vous pouvez contacter :

Alexandra Paris 04 75 26 90 90 - alexandra.paris@afidol.org

MARKET OLEA répond à vos questions d'ordre économique. Edité 2 à 3 fois par, ce document propose des éclairages sur des sujets d'ordre économique liés de près ou de loin à la filière oléicole française. Tous les numéros sont disponibles sur le site www.afidol.org, rubrique «MarketOlea».

Nous mettons également à votre disposition des outils qui vous permettent de vous identifier facilement auprès des consommateurs : **le site www.afidol.org** pour les professionnels (technique,



économie, réglementation...) et le site www.huilesetolives.fr pour le grand public.

Actuellement nos sites reçoivent plus de 200 000 visiteurs différents par an.

Nous vous offrons la possibilité de figurer dans l'annuaire et la carte oléicole de ces sites.

Nous pouvons également faire apparaître votre actualité (portes ouvertes, ...) dans nos newsletter qui comptent de nombreux abonnés.

Contact : Thérèse BARBERA 04 67 06 23 46 - therese.barbera@afidol.org / Emilie LACROIX - emilie.lacroix@afidol.org

- **Les documents de promotion** édités par l'AFIDOL

L'AFIDOL a réalisé cinq documents destinés à promouvoir la diversité des Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France auprès du grand public : deux livrets recettes, deux tryptiques d'informations sur les olives et l'huile d'olive et un livret adresses. Cet ensemble va être complété par un livret regroupant les adresses des opérateurs (qui le souhaitent) commercialisant ces produits. Tous ces documents sont téléchargeables sur le site www.huilesetolives.fr (partie «bonus») et distribué sur les salons et lors d'opérations spéciales.

D'autres documents sont développés par l'AFIDOL pour promouvoir les Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France : fiches à destination de publics spécifiques (restaurateurs, scolaires...), livret sur les AOP... Contact : service communication

- Tél. 04 75 26 90 90 - nyons@afidol.org



INFORMATION DES PROFESSIONNELS : LE SITE INTRANET DE L'AFIDOL

Cet espace est accessible uniquement aux membres de la filière oléicole française dont vous faites partie.

Vous y trouverez les informations relatives à la réglementation, les comptes rendus de nos Conseils d'Administration, Assemblées Générales, les coordonnées des Administrateurs, les études techniques et économiques, les petites annonces sur la vente et l'achat d'huile d'olive, du matériel d'huilerie, ... Vous pouvez vous abonner aux newsletters et télécharger de nombreux documents.

Contact : Thérèse BARBERA 04 67 06 23 46 – therese.barbera@afidol.org



DOCUMENTS DISPONIBLES SUR DEMANDE ET/OU TELECHARGEABLES SUR LE SITE WWW.AFIDOL.ORG

Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les huiles d'olive

Guide des bonnes pratiques d'étiquetage pour l'huile d'olive et circulaires d'information sur les évolutions réglementaires

Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge

Flyer «l'Origine n'a pas de prix»

LE NOUVEL OLIVIER

Unique magazine de langue française consacré à l'olivier et ses produits, le Nouvel Olivier recèle une mine d'informations sur la filière : économie, technique, vie des bassins, promotions, ... De nouvelles rubriques voient le jour : fiches techniques, courrier des lecteurs, ... Quatre numéros par an pour faire le plein d'informations pour tous les amoureux de l'olivier. Pour vous abonner : 04 67 06 23 46.



N'oubliez pas de consulter régulièrement le site WWW.AFIDOL.ORG : actualités, rubriques spécifiques, ...

CALENDRIER

TECHNOLIVE

L'AFIDOL organise chaque année au printemps une journée technique destinée aux confiseurs et consacrée à des sujets spécifiques au fonctionnement des confiseries (process, commercialisation...).

Des journées de formation peuvent être organisées par le Centre Technique de l'Olivier tout au long de l'année. N'hésitez pas à visiter régulièrement le site de l'AFIDOL, www.afidol.org, pour connaître les dates. Le plus simple est de vous abonner à la lettre d'information INFOLIVE sur www.afidol.org.

CONTACTS UTILES

FÉDÉRATION DE L'OLIVE DE FRANCE (FOF)

Ce Syndicat est adhérent à l'AFIDOL. Il représente les producteurs et confiseurs d'olives français.

Contact : Henri NOARO (Président) – Moulin La Cravenco – route d'Eyguières 13280 RAPHELE LES ARLES
tél : 04 90 96 50 82

Jean-Michel DURIEZ - tél. 04 67 06 23 46 / 06 82 85 65 46

FÉDÉRATION DES INDUSTRIES CONDIMENTAIRES DE FRANCE

Edite le «Guide des bonnes pratiques loyales pour les olives de table»

8, rue de l'Isly – 75008 PARIS - tél. 01 53 42 33 80 - Fax.01 53 42 33 81 - Email : covip@wanadoo.fr

MISSIONS DE L'AFIDOL

TECHNIQUE

PRODUIRE DURABLEMENT

Guide des productions oléicoles en agriculture biologique
Guide de la protection raisonnée et biologique
Vergers de démonstration en oléiculture biologique (protection, gestion du sol, aménagement de l'environnement...)
Suivi de vergers d'observations des ravageurs de l'olivier et prévision des risques
Guide de la protection raisonnée et biologique en oléiculture
Conseil et appui technique à la production

INNOVER – EXPÉRIMENTER

Variétés en haies fruitières
Nutrition hydro-minérale de l'olivier
Incidence du stress hydrique sur la production
Méthodes de protection biologique
Conduite des vergers à olive
Conduite de vergers bio

RENFORCER LA QUALITE

Suivi et optimisation de la maturité
Suivi et contrôle de la qualité des huiles et des olives de table (chimie, contaminants, authenticité, caractérisation...)
Optimisation de la qualité des olives de table
Suivi des process de l'huile et des olives de table

VALORISER ET GÉRER LES SOUS-PRODUITS DES TRANSFORMATEURS

Guide de gestion des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive
Guide des sous-produits de l'olive de table
Assistance à la mise en place de procédés de valorisation des résidus des moulins

ECONOMIE - RÉGLEMENTATION

SUIVI ÉCONOMIQUE DES MARCHES ET DES PRODUITS

Suivi du marché de l'huile d'olive
Suivi du marché olives
Suivi des coûts de production
Etudes de marché

HYGIÈNE, TRAÇABILITE, ICPE, ETIQUETAGE

Assistance traçabilité / hygiène / sécurité / étiquetage / ICPE
Optimisation du matériel huilerie & confiserie
Logiciel de traçabilité du verger à la bouteille
Guides des Bonnes Pratiques d'hygiène huile d'olive et olives
Suivi réglementation

COMMUNICATION

INFORMER & FORMER

Formations de dégustateurs
Formations techniques
Démonstrations techniques
Journées professionnelles d'information technique : TechnHuile, TechnOlive
Editions de bulletins d'information : *Market Olea, InfOlive, Qualit'Olive, bulletins bibliographiques...*
Site Internet : www.afidol.org

PROMOUVOIR LES PRODUITS

Dégustations grand public (ateliers, bar à huile...)
Animation de Concours nationaux et régionaux
Concours National des Huiles d'Olive AOC
Editions de documents de promotion
Animations pour la valorisation des terroirs
Expositions, Conférences grand public
Opérations de communication
Logos Huiles d'Olive de France & Olives de France
Site Internet : www.huilesetolives.fr
Page Facebook : www.facebook.com/HuilesetOlives

