



RAPPORT D'ACTIVITES 2015

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive



Sommaire

Rapport moral du Président	4	Les outils de diffusion de l'information	24
Huile d'olive & Olives dans le monde	7	Le laboratoire oléicole français	25
Huile d'olive & Olives en France	8	Economie & réglementation	26
Huile d'olive : consommation	10	Focus sur ... les nouvelles règles d'étiquetage	26
Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France	11	Suivi économique de la filière	27
Focus sur ... les huiles d'olive sur les réseaux sociaux	11	Interventions et formations	27
Des actions nationales pour développer la notoriété	13	Veille réglementaire et assistance	27
Les Huiles d'olive du Midi sur les salons	13	Journée opérateurs	27
Une campagne de promotion dans le TGV	14	Guichet Unique	28
Des actions régionale pour soutenir la consommation	14	Dossier ICPE	28
Continuer la bataille de l'origine	15	Groupe export	28
Réalisation de documents	15	Une interprofession au service de la filière oléicole	29
Techniques de production et de transformation	16	Fonctionnement de l'AFIDOL	30
Focus sur... <i>Xylella fastidiosa</i>	16	Organigramme de l'AFIDOL	33
Les actions liées à la production	17	Organigramme du CTO	34
Informier, former pour mieux produire	17	A votre disposition...	35
La transformaton : accompagner, informer	21		
L'assistance aux transformateurs	21		
Les produits	22		



«Il y a autant de choses à voir dans un olivier que dans tout le reste du monde. Il faut simplement prendre le temps de regarder comme il s'est donné le temps de nous aider à vivre. Après une longue fréquentation avec de tels arbres, la leçon à retenir est bien celle de la patience, celle du temps de la croissance.»

René FREGNI

Rapport moral du Président

*Agir plutôt que subir,
une question de survie !*

L'exercice de la feuille blanche auquel je me livre chaque année depuis dix ans commence à atteindre ses limites. Autrement dit, les paroles ou les écrits doivent laisser place aux actes !

Au fil de mes différents rapports moraux, j'ai essayé d'analyser les problèmes au regard des indicateurs que nous possédons et de tracer des axes d'actions pour faire face aux écueils qui attendent la filière. Mais alors que je tente de rédiger ce dixième Rapport Moral, un sentiment de lassitude me submerge.

Qu'en est-il de ces dizaines de lignes écrites pleines de bonnes intentions, d'idées géniales et d'actions à réaliser ?

Ce qui ressort, c'est un sentiment d'impuissance à faire bouger les choses. Bien sûr, mon éternel optimisme pourrait m'auto-satisfaire de petits résultats, de quelques programmes réalisés, de quelques cuves ou groupes de froid achetés pour conserver nos huiles, mais **les problèmes de fond ne sont pas réglés, loin de là.**

Cela fait vingt ans que je me suis engagé au service de notre filière et si je tire les enseignements de ces vingt années, je ne suis pas enclin à l'optimisme.

Objectivement, qu'avons-nous fait bouger ? Qu'avons-nous construit ?

- Nous avons planté 6 à 7 000 hectares d'oliviers mais nous ne sommes passés que



d'une production de 3 000 à 4 500 tonnes de moyenne ;

- Nous sommes passés de 150 à 280 moulins mais 60 produisent encore 75% de l'huile de France ;
- Nous sommes passés de 200 à plus de 1 000 metteurs en marché identifiés mais nous sommes incapables de vendre plus 5 500 tonnes d'huile ;
- Nos prix de revient à l'hectare sont scotchés autour des 2 500 €. Avec une production moyenne d'1,25 tonnes/ha, cela donne un prix de revient moyen de l'olive autour de 2,00 € le kilo quand elle s'achète 1,50 € ;
- Nous avons fait reconnaître 8 AOP en huile et 6 en Olives mais la plupart d'entre elles se traînent lamentablement à 50 tonnes de production ;
- Nous avons créé une Interprofession dont 70% des ressources restent obstinément publiques. N'oubliez pas que si en 2020, l'Union Européenne abandonnait les programmes d'opérateurs, l'AFIDOL ne pourrait plus fonctionner.

Bien sûr cette triste liste n'est pas exhaustive et **me donne un sentiment d'impuissance pour ne pas dire un profond sentiment d'échec.**

Pourtant ce n'est pas faute d'avoir financé nombre d'analyses, d'avoir identifié les causes, d'avoir préconisé des solutions mais les résultats sont bien maigres faute de moyens.

MAIGRE EN TECHNIQUES DE PRODUCTION

La récolte de 2014 est venue douloureusement nous rappeler que nous sommes incapables de gérer correctement une importante attaque de mouches alors que depuis 40 ans, c'est le sujet principal des techniciens de la filière. Pire encore, alors que les statistiques du Ministère estiment qu'environ 20 000 ha d'oliviers sont

cultivés par des « professionnels », les grandes années, nous produisons 30 000 tonnes d'olives soit 1,5 tonne à l'hectare.... Où est le problème, Pollinisation ? Fertilisation ? Irrigation ? Taille trop importante ? Densité de plantation ? ...

FAMELIQUE EN TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

Quasiment aucune expérimentation n'est menée en matière de transformation. Tout juste sommes-nous capables d'accompagner les moulins dans leur quête du minimum vital pour leur assurer un fonctionnement normal.

SQUELETTIQUE EN MATIÈRE DE COMMUNICATION

Avec l'arrêt du programme FranceAgriMer, notre budget va se réduire à 100 000 € dont 70 apportés par FEDICO.

INEXISTANT EN MATIÈRE DE COMMERCIALISATION

Depuis la création de TOF, maintenant porté par le groupe AVRIL, plus rien n'est fait mis à part l'opération Grande Bretagne.

J'ai parfois le sentiment que nous essayons de vider la Méditerranée avec une petite cuillère.

AGIR PLUTOT QUE SUBIR

L'an dernier, dans un élan d'optimisme je vous disais qu'il nous fallait inventer l'oléiculture du XXI^{ème} siècle avec deux grands axes : **garantir l'approvisionnement en olives des moulins et les professionnaliser dans la conservation, le conditionnement et la commercialisation de l'huile d'olive de France.**

Une fois ces belles paroles de « politique » proférées, quel moyen avons-nous pour les mettre en œuvre ? Une petite dizaine de salariés dévoués qui ne savent plus où donner de la tête, là où il en faudrait deux fois plus.

Faute de moyens, il nous aura fallu un an pour mettre au point le questionnaire et lancer la machine pour faire l'inventaire des apporteurs dans les moulins et je n'ose même pas évoquer celui qui doit nous permettre de comprendre où sont nos blocages en matière de productivité, je ne l'ai moi-même toujours pas compris...

Agir plutôt que subir, c'est facile à dire mais avec quels moyens ? Nous sommes dans l'univers du chacun pour soi. Il fut un temps où l'Etat essayait de soutenir les petites filières pour les aider à grandir. Aujourd'hui, il ne reste que quelques belles paroles. L'INRA et le CTIFL se sont détournés depuis longtemps de l'olivier pas

assez pourvoyeur de fonds.

En vingt ans, les programmes d'appui technique de FranceAgriMer, pauvre héritier désargenté de la SIDO et de l'ONICOL, ont fondu comme neige au soleil, à tel point que les trois agents dévoués qui s'occupent encore de nous n'osent même plus réunir de Comité de Pilotage

de peur d'être ridicules. Ne serait-ce que pour mettre 140 000 euros sur le programme d'opérateurs, on nous a bien fait sentir au Ministère que l'on nous faisait une fleur et qu'il fallait dire merci poliment. Et je ne parle même pas des 75 000 € d'aide à la communication arrachés de haute lutte face aux 35 Millions de pertes subies par la filière à cause d'une mouche que nous ne serons plus capables de traiter dans deux ans.

Je suis fatigué de ces discours démagogiques de politiques à la petite semaine : « *Pourquoi vous inquiéter de l'interdiction du Diméthoate ou demain des Néonicotinoïdes ? Nous allons vous aider à financer des solutions alternatives !* ». Sauf que des trois essais prévus, l'Etat ne pourra en financer que deux et encore.

Je ne parle même plus des financements des collectivités territoriales qui fondent comme neige au soleil !

Huile d'olive & Olives dans le monde

Le monde oléicole... en quelques chiffres

Surfaces oléicoles : 11 millions d'hectares (+ 8,8 % en 7 ans)

Nombre d'oliviers : 1,5 milliard environ

Verger oléicole : 50 % dans l'Union Européenne, 47 % en Afrique du Nord et Moyen-Orient

Répartition :

77 % non irrigués / 23 % irrigués

82 % en traditionnel / 18 % en intensif - super intensif

5,4 % du verger oléicole en bio (soit 19 % des cultures pérennes bio)

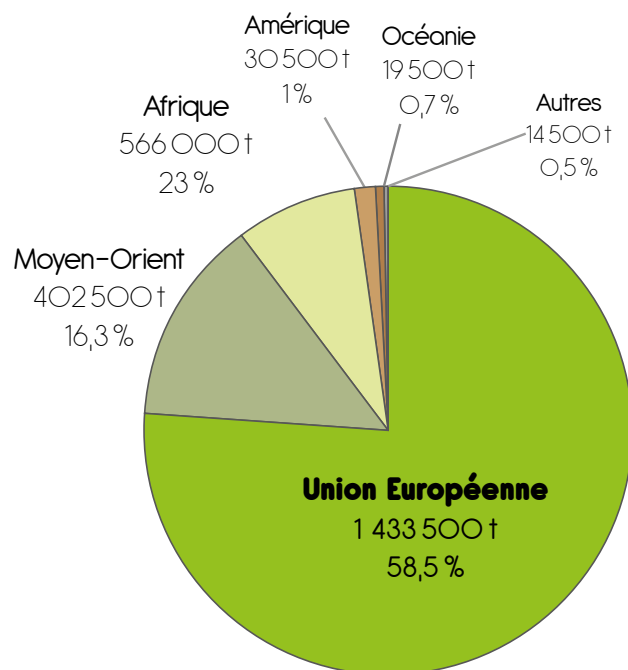
Production annuelle moyenne

Huile d'olive : 3,2 millions de tonnes

Olives : 2,5 millions de tonnes

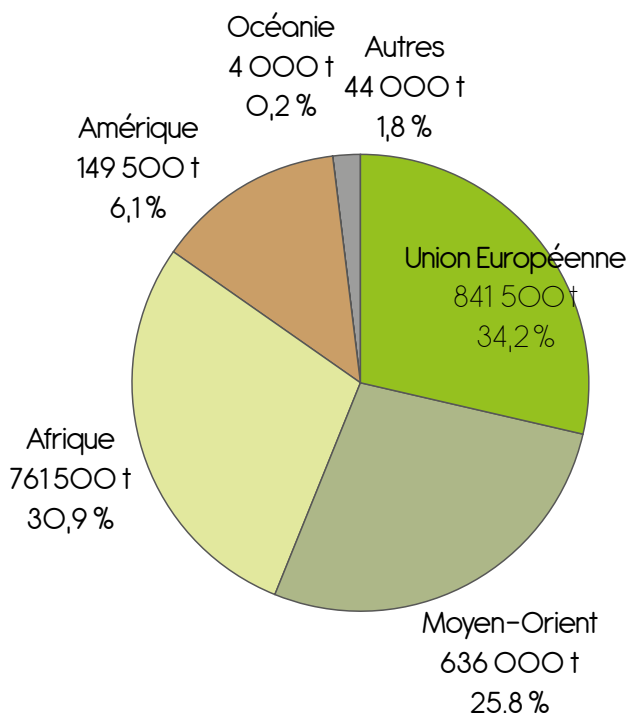
Production mondiale d'huile d'olive 2014/2015

2 444 000 tonnes



Production mondiale d'olives de table 2014/2015

2 470 500 tonnes



Une campagne en demi-teinte

Si on compare la production d'huile par grandes zones de production avec la campagne précédente, le moins que l'on puisse dire c'est que la campagne 2014/2015 a apporté du changement !

La très petite campagne européenne a redistribué les cartes avec l'Afrique qui pèse plus de 23 % de la production mondiale grâce, notamment à la Tunisie qui a battu son record avec 340 000 tonnes d'huile d'olive produites et une 2^{ème} place au podium mondial pour la 1^{ère} fois.

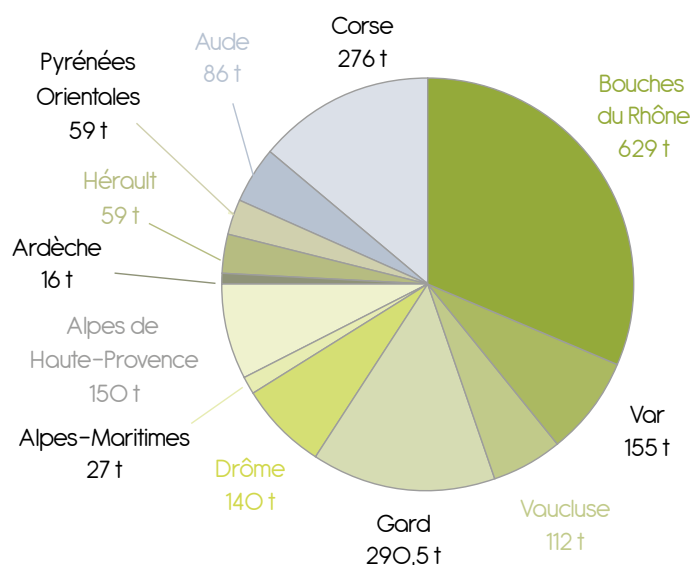
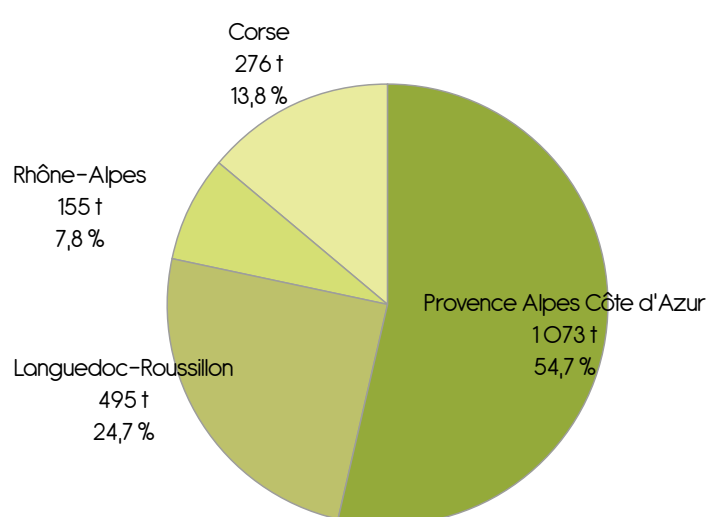
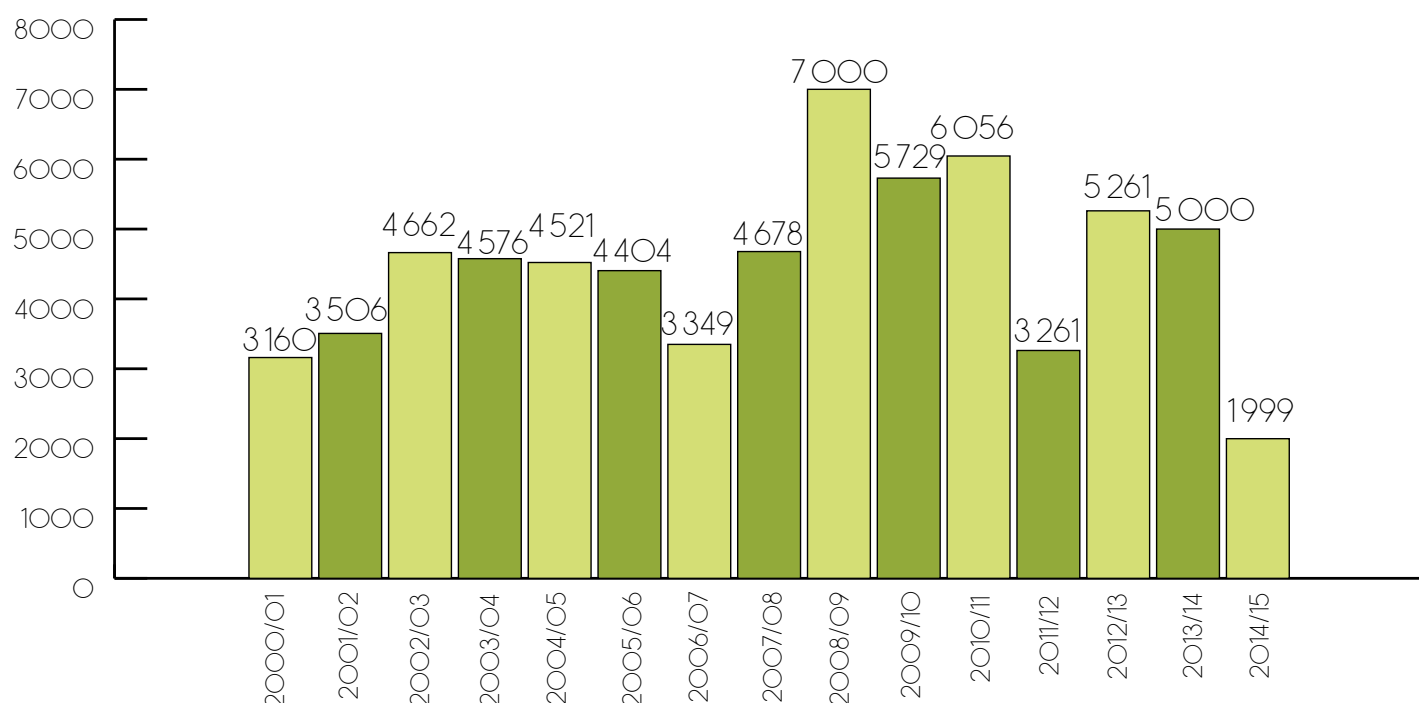
L'Union Européenne, qui représente habituellement près de 70 % de la production mondiale est passée sous la barre des 60 % avec seulement 1 433 500 tonnes. Cette chute de la production est principalement due aux mauvaises conditions climatiques notamment en Espagne (seulement 841 000 tonnes d'huile d'olive). Il faut également souligner que l'Italie a fait sa plus petite campagne depuis plus de 20 ans avec seulement 222 000 tonnes et est passée, pour la 1^{ère} fois à la troisième place du podium européen.

Données mondiales, source : COI

Huile d'olive & Olives en France

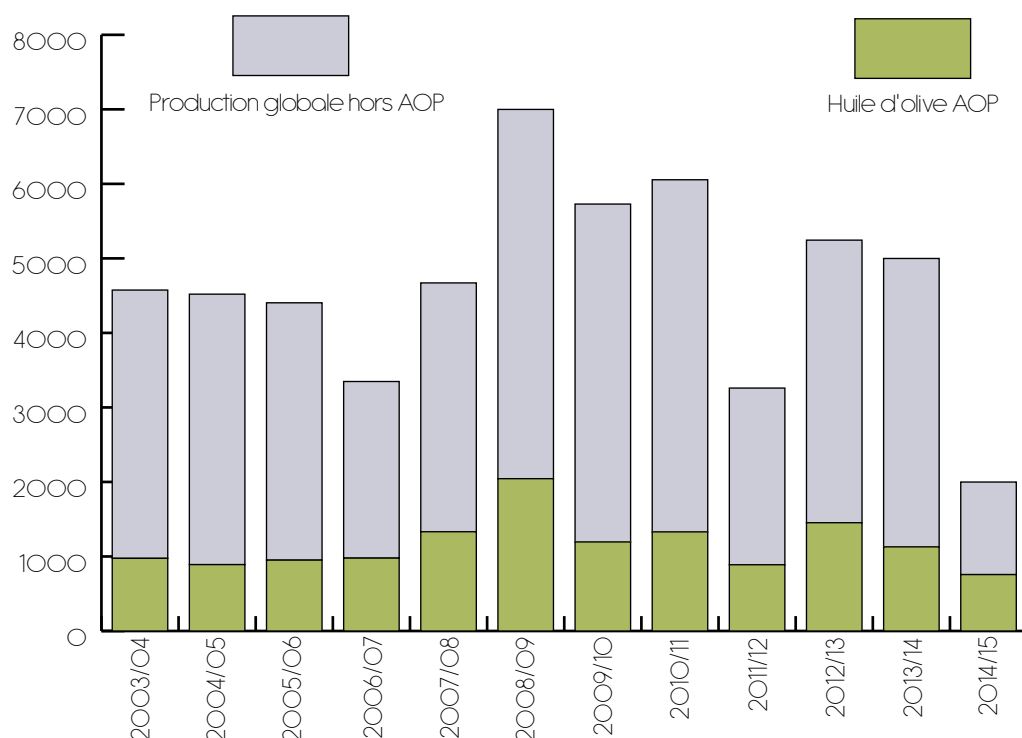
Huile d'olive : la plus petite production depuis plus d'une décennie

L'année 2014 a été catastrophique pour la production française d'huile d'olive. Avec des stocks au plus bas et une production à quasi 2 000 tonnes, l'année 2015 a été difficile car de nombreux clients n'ont pas pu être servis. Le manque à gagner pour la filière s'élève à plus de 30 millions d'euros et fragilise un secteur déjà confronté à des problèmes de rentabilité et d'abandon des oliveraies.



Productions régionales et départementales - 2014/2015

Part des AOP/AOC dans la production française d'huile d'olive

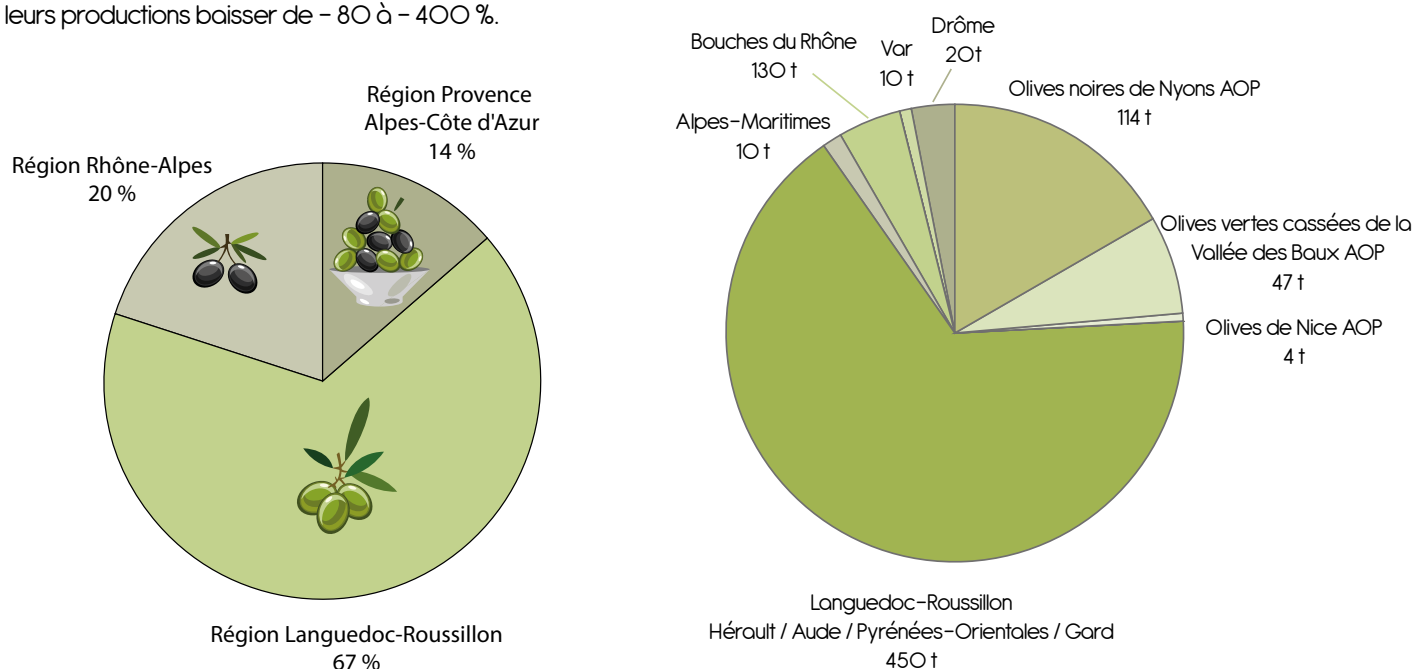


La production d'huile d'olive en Appellation d'Origine s'est plutôt mieux maintenue que les productions hors AOP/AOC.

Olives : une production moins impactée

La production française d'olives, pour la campagne 2014/2015, s'est finalement mieux maintenue que celle d'huile d'olive ce qui montre que ce secteur est basé sur une large majorité de producteurs professionnels.

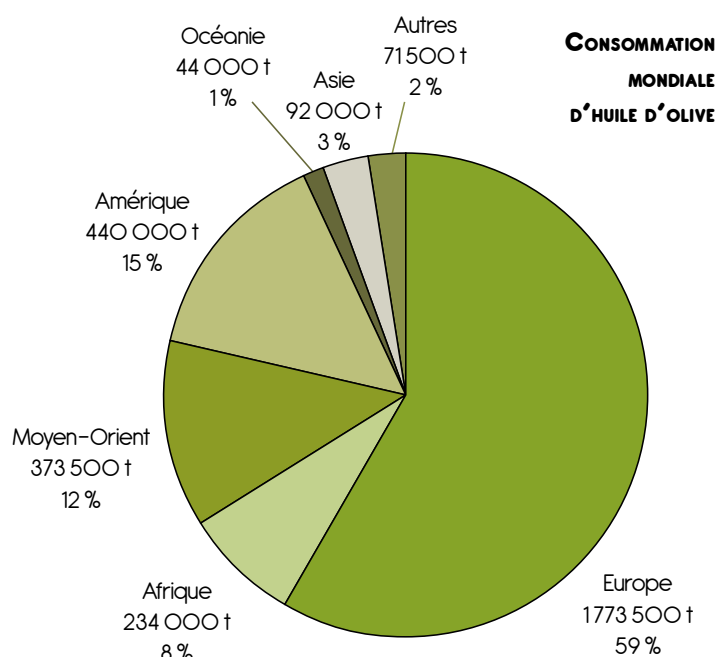
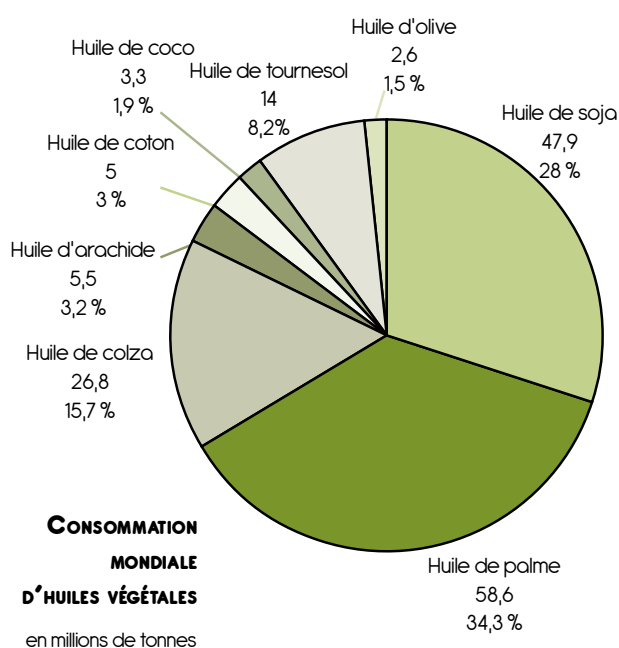
La région Languedoc-Roussillon, qui produit principalement de l'olive verte (Picholine et Lucques) a réussi à faire une campagne relativement correcte avec une baisse de la production d'environ 150 tonnes soit - 38 % alors que les autres zones de production ont vu leurs productions baisser de - 80 à - 400 %.



Données France, sources : AFIDOL, FranceAgriMer, Syndicats de défense AOP/AOC

Huile d'olive : consommation

Une consommation mondiale d'huile d'olive en légère baisse à 2 823 600 tonnes en 2014/2015 qui s'explique par une diminution de la consommation des pays producteurs.



En France : une baisse de la consommation d'huile d'olive principalement due à la chute de la production et à une augmentation des exportations... La secteur en grande distribution se maintient grâce au bio.

Importations totales (2015) : 106 262 t (+2 000 t)

Exportations totales (2015) : 8 921 t (+4 000 t)

Production française (2014/2015) : 1 999,2 t

Consommation française estimée (2015) : **99 310 t** (-5 000 t)
soit 108 440 707 litres.

LA GRANDE DISTRIBUTION (GD)

Part de marché de l'huile d'olive : 25,2 %

Part de marché de l'huile d'olive bio dans le marché huile d'olive total : 10,7 % soit 7,3 millions de litres vendus en 2013

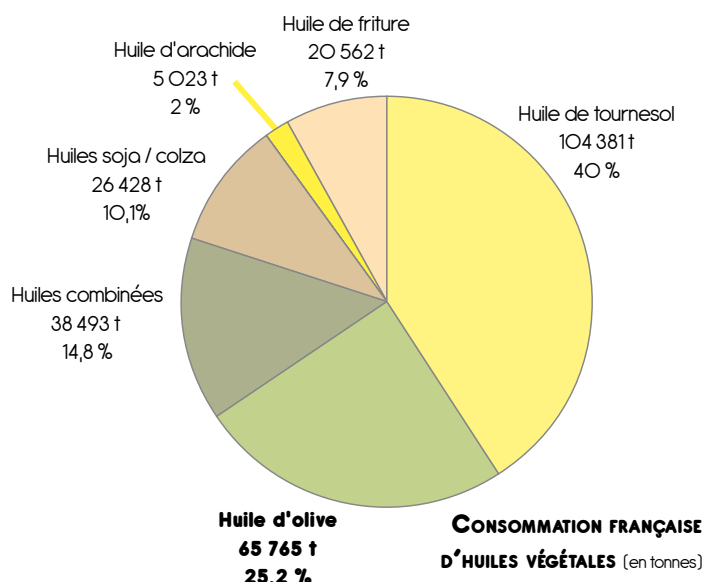
Prix de vente moyen : 5,92 € (6,50 € pour l'huile d'olive bio)

Huile d'olive de France vendue en GD : 500 à 600 tonnes

Prix moyen de l'huile d'olive de France (GD) : 22,40 € / litre

Prix moyen de l'huile d'olive de France (vente directe) : 19,10 € / litre

Taux de pénétration de l'huile d'olive : 67,9 % soit 18,7 millions de foyers acheteurs



Sources : COI, IRI, Nielsen

Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

Le service communication ... à votre service

AFIDOL, service communication

40 place de la Libération

26110 NYONS

Tél. 04 75 26 90 90

Fax. 04 75 26 90 94

@ : nyons@afidol.org

ou contact@huilesetolives.fr

Focus sur ...

Les huiles d'olive sur les réseaux sociaux

Depuis 2014, les Huiles d'olive du Midi de la France sont présentes sur les réseaux sociaux à travers une page Facebook qui a été ouverte en mai 2014 et dont l'influence va grandissant depuis.

Notre page Facebook compte plus de 9800 fans dont 9245 viennent de France, 91 des USA et 80 de Belgique. Parmi les villes les plus représentées, on peut compter Paris (664 fans), Nice (165), Lyon (163) et Lille (140). On note donc une belle représentation de zones non productrices et moins consommatrices que le Midi ou la région parisienne. Le taux moyen de lecture de chaque «post» (articles, photos, vidéos...) est entre 300 et 600 personnes. Elle réunit donc aujourd'hui une véritable communauté d'intérêt autour de l'huile d'olive et permet d'interagir avec celle-ci.

Sur l'année, nous avons publié 262 posts très variés : photos, textes, liens vers des articles ou des informations sur notre site, liens vers des recettes, informations, actualités...

Depuis fin 2014, nous développons aussi une présence sur Pinterest et sur Instagram dont les échanges sont principalement basés sur les photos. Ces différents médias sont complémentaires et permettent également d'apporter du contenu et des vues sur le site web «huiles-et-olives.fr».

Pour développer la communauté de fans de la page Facebook, nous organisons des jeux qui permettent également d'augmenter la visibilité des huiles d'olive du Midi sur le net et de faire passer de l'information sur différents sujets liés à l'huile d'olive ou aux olives (terroirs, variétés, goûts, usages...).

Ces différents jeux-concours ont permis d'attirer de nombreux visiteurs sur la page Facebook «Huiles & Olives» et d'acquérir de nouveaux «fans» mais également permis d'offrir une visibilité supplémentaire à la filière oléicole sur la toile et à sensibiliser des cibles potentielles.



Sur 2015, nous avons organisé cinq concours :



« SOUVENIR DE MES VACANCES AU PAYS DE L'OLIVIER », du 10 juillet au 31 août 2015, un grand concours photos autour de la thématique de l'olivier dans le Midi. Concours soutenu par des affiches promotionnelles de format A3 envoyées dans les domaines, moulins et coopératives oléicoles ainsi qu'aux offices de tourisme des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon.

Au total, plus de 142 personnes ont participé à ce jeu pour tenter de remporter les 10 lots mis en jeu. Un bon résultat pour un concours photos qui demande une certaine implication de la part des internautes.

« L'AUTOMNE GAGNANT DES OLIVES DE PROVENCE », du 03 au 15 octobre 2015, jeu quiz organisé pour valoriser, de manière ludique,



les huiles et olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur auprès du grand public et de lui donner envie de découvrir toute la diversité de ces produits oléicoles.

Ce concours a bien fonctionné : 242 personnes ont participé en 12 jours.

« REVES D'AUTOMNE AVEC LES HUILES D'OLIVE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON »

Organisé du 19 novembre au 30 novembre 2015, un quiz de deux questions pour valoriser les huiles et olives du Languedoc-Roussillon auprès du grand public et lui donner envie de découvrir toute la diversité aromatique de ces produits oléicoles.



Au total, 4794 personnes ont participé au quiz « Rêves d'automne avec les Huiles d'Olive du Languedoc-Roussillon ». Une très belle réussite !

« NOËL MAGIQUE AVEC LES HUILES D'OLIVE DE PROVENCE », du 2 au 15 décembre, un jeu-concours de type instant gagnant. Au total, 943 personnes ont participé en 13 jours ! Une belle participation !



CONCOURS FACEBOOK « INSTANTS FEERIKES AVEC LES HUILES D'OLIVE DU MIDI », à l'approche de Noël et du passage à la nouvelle année, un jeu-concours « instant-gagnant organisé du 19 au 31 décembre 2015. Avec une participation de 5 683 personnes en 12 jours, ce concours est une franche réussite !



Pour chaque concours nous avons mis en jeu des huiles d'olive et/ou des olives, des séjours dans les régions oléicoles ainsi que des objets aux couleurs des Huiles d'olive du Midi de la France (set cuisine, minuteurs, maniques...).

Grâce à ces concours, nous avons augmenté significativement le nombre de « fans » de la page et donc de personnes qui suivent l'actualité des huiles et olives du Midi.

La publication des résultats du concours sur huiles-et-olives.fr ainsi que le renvoi Facebook vers ce site, a contribué à la hausse de la fréquentation de notre site internet incitant ainsi les internautes à consulter les différentes rubriques et sujets sur l'oléiculture française présents sur huiles-et-olives.fr.

Le MuCEM refait son exposition «Agriculture méditerranéenne»

Dans le cadre de la refonte de son exposition semi-permanente qui met en valeur les trois principales productions historiques du bassin méditerranéen, la vigne, les céréales et l'olivier, le service partenariat et le responsable de l'exposition nous ont contactés pour essayer de mettre en place des synergies.

Si un partenariat financier n'a pu être mis en place, nous avons d'une part contribué à la relecture des nouveaux panneaux d'expositions sur l'olivier et d'autres part mis en relation le service partenariat du MuCEM avec la fondation Avril (fondation du groupe Avril, ex. Sofiprotéol).

Promouvoir les Huiles & Olives du Midi de la France

Promouvoir les huiles d'olive et olives du Midi de la France en mettant en avant leur richesse, leur diversité gustative et la multitude de leurs usages culinaires, tel est l'objectif fixé au service communication.

Pour cela, nous mettons en place différentes actions soit en contact direct avec le public comme les salons soit via le média web.

Ces actions sont menées grâce à la contribution de FranceAgriMer, du Ministère de l'Agriculture, de COPEXO, des régions Provence Alpes Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon, du Conseil Départemental de la Drôme et de la mairie de Nyons.



Des actions nationales pour développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi

Les Huiles d'olive du Midi sur les salons

La présence des Huiles d'Olive et des Olives sur différents salons permet un contact direct avec le public en proposant des dégustations et en répondant directement à leurs interrogations.

En 2015, nous avons participé à plusieurs salons.

Salon des envies culinaires, Lille, 4 au 7 avril

Le stand était divisé en deux espaces, l'un dédié à la dégustation des trois familles de goûts et d'olives du Midi, l'autre aux « démonstrations culinaires »

sur lequel nous avons

réalisé nous-mêmes certaines animations et avons fait appel à des blogueuses et à un chef. Nous avons proposé différentes recettes permettant de mettre en valeur les goûts des huiles d'olive et leur utilité



comme ingrédient : crêpes à l'huile d'olive, gaspacho de fraises, purée de pomme de terre, tartinade de sardines, etc.

Dans le cadre du partenariat mis en place avec les organisateurs du salon, nous sommes intervenus sur le pôle animation du Salon des Envies Culinaires (espace filmé) :

- le samedi, de 13h à 13h20, deux démonstrations culinaires : un tartare de thon à l'huile d'olive et une salade de pois chiche.
- le lundi, de 11h à 12h, démonstrations culinaires autour des Olives de nos Terroirs : tapenades, pâtes d'olive et déclinaisons autour de ces produits.
- le mardi, de 11h à 11h45, dégustations et applications culinaires autour des Huiles d'olive de nos Terroirs.

Bilan : la fréquentation du salon a été très moyenne ; toutefois, au niveau de notre stand, elle a été régulière et plus importante que sur les stands voisins. Nous avons fait déguster des huiles d'olive à de nombreuses personnes peu habituées à ce type de matière grasse (environ 200 à 300 personnes ont dégusté les huiles d'olive). Les olives ont été fort appréciées par environ 80 personnes (les dégustations étaient sur des plages horaires plus restreintes). Les démonstrations culinaires ont fait venir de nombreux curieux qui ont dégusté les différentes préparations (environ 3 à 400 personnes). Les trois ateliers réalisés sur l'espace « démo » du salon ont accueilli environ 150 personnes au total.

Salon Symphonies Gourmandes, Aix-en-Provence, 20 et 21 juin 2015

Organisation de 4 ateliers d'une durée de 45 mn chacun, démonstration de la taille de l'olivier pour l'ornementation et pour la fructification, conseils de culture de l'olivier en jardin.

Organisation de deux Masterclass dégustation, le samedi 20 juin : "Olives du Midi et Vins de Provence" et "A la découverte des Huiles d'Olive du Midi de la France"

Bilan : ce salon, dont il s'agissait de la première édition, a bénéficié d'un très bel emplacement (Parc Jourdan d'Aix-en-Provence) mais n'a pas eu une fréquentation satisfaisante. De ce fait, les ateliers ont été peu fréquentés : au total une trentaine de personnes pour les ateliers « taille » et une douzaine de personnes pour les masterclass.

Restonouvo, Avignon 11, 12 et 13 octobre

Pour la seconde année, l'AFIDOL était partenaire de ce salon dédié aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche du grand Sud-Est. A ce titre, nous avons notamment fourni des huiles d'olive aux chefs intervenant sur le Carré



des chefs, l'espace dédié aux démonstrations culinaires. Nous avons un stand de 12 m² organisé autour d'un espace dégustation et d'un espace démonstration culinaire. Durant tout le salon, nous avons proposé aux visiteurs de déguster les huiles d'olive de la région. Parmi les visiteurs, nous avons accueilli des chefs, des (futurs) responsables d'épicerie fines, des distributeurs, des professeurs et élèves d'écoles hôtelières. Nous avons également proposé la dégustation d'olives emblématiques du Sud de la France, préparées en vert ou en noir.

En complément des dégustations d'huiles d'olive et d'olives, nous avons organisé des démonstrations culinaires pour montrer les multiples usages des huiles d'olive en cuisine : toasts de caviar d'artichaut, rillettes de sardines aux olives cassées de la Vallée des Baux de Provence, wraps garnis de poulet basquaise aux olives, velouté d'artichauts, crème de choux-fleurs, crêpes à l'huile d'olive, feuilletés à la tapenade.

Bilan : notre stand a connu une bonne fréquentation tout au long du salon et particulièrement le dimanche et le lundi. Nos animations ont attiré les visiteurs qui étaient curieux des recettes proposées avec des huiles d'olive et qui, de ce fait, se prêtaient avec plaisir à la dégustation des huiles comme des olives. Un petit bémol sur la fréquentation du salon en général est à souligner compte tenu de l'alerte orange «orage» le 1^{er} jour du salon.

Sud de France fête la qualité – Montpellier - 16, 17 et 18 octobre 2015

Nous avons organisé un espace dégustation des produits oléicoles de la région Languedoc-Roussillon : huiles d'olive, olives et tapenades. De la documentation (dépliants d'informations, livrets de recettes...) a été distribuée tout au long du salon ainsi que des échantillons d'huiles d'olive de la région aux personnes qui se sont prêtées au jeu de la dégustation sur le stand.

Bilan : le stand de l'AFIDOL n'a pas désempli. Nous avons accueilli deux classes d'écoles primaires, le vendredi, auxquelles nous avons fait découvrir la richesse gustative des huiles d'olive de la région et expliquer les bases sur l'huile d'olive. Environ 400 personnes se sont arrêtées sur le stand : enfants (dont classes scolaires), adolescents, adultes. Un public varié qui, bien souvent, était très attentif et intéressé par les explications données.

Salon du blog culinaire, Soissons, 20 au 22 novembre



Pour la troisième année consécutive, les Huiles d'olive de nos Terroirs étaient l'un des 6 partenaires privilégiés de ce salon, organisé par 75Og (2^{ème} site de partage de recettes en France) en partenariat avec le lycée hôtelier de Soissons. Il est réservé exclusivement aux blogueurs culinaires (les animations organisées à l'Abbaye de Soissons sont ouvertes au grand public).

Sur notre espace dédié, nous avons, tout au long du week-end, proposé des dégustations d'huile d'olive et d'olives et des démonstrations culinaires (1 animation réalisée par Annelyse Chardon, 1 animation par les blogueuses Cuisine2soeurs, les autres dé-

monstrations, recettes et dégustations proposées par l'équipe communication de l'AFIDOL).

Sur les ateliers du salon, nous avons proposé différentes animations : une masterclass pâtisserie avec Annelyse, une masterclass dégustation, la réalisation d'un repas entrée/plat/dessert autour de l'huile d'olive avec un chef 75Og, des battles ...

Dans les différents buffets, les huiles d'olive de nos Terroirs ont été mises en valeur dans différentes recettes. De plus, des bidons d'huiles d'olive étaient systématiquement disposés sur les espaces animations et sur les espaces des autres partenaires.

Bilan : la fréquentation de notre espace ainsi que des différents ateliers par les blogueurs a été excellente tout au long du salon. Ils ont apprécié participer aux divers ateliers proposés et ont rédigé de nombreux billets sur les produits et les animations suite au salon. Les ateliers organisés sur l'abbaye pour le grand public ont eu des fréquentations variées en fonction des horaires mais le public a beaucoup apprécié les usages et mariages proposés autour des huiles d'olive.



Annelyse lors de la démonstration de «tarte au citron à l'huile d'olive»

SITEVI – 26 novembre 2015

Dans le cadre du SITEVI et sur l'invitation du Concours Général Agricole, nous avons organisé deux Masterclass d'initiation à la dégustation des huiles d'olive du Midi. Les deux séances ont eu lieu le jeudi 26 novembre après-midi à 13 h et à 14 h et ont duré chacune 45 mn.

Pour chacune, une présentation du terroir, des variétés et des goûts a été réalisée puis les usages ont été abordés.

Un espace présentait les huiles dégustées. Des panneaux présentant les huiles d'olive, les goûts et leur présence au Concours Général Agricole étaient disposés dans l'espace.

Bilan : les deux Masterclass étaient complètes avec 15 personnes présentes soit au total 30 personnes initiées à la dégustation des huiles d'olive. Bon retour, des échanges riches autour des huiles d'olive et leurs nuances gustatives. Distribution de documents (livrets d'informations, livrets recettes...) à tous les participants.

Une campagne de promotion dans le TGV

Près de 19 500 livrets recettes, réalisés spécifiquement pour l'occasion, ont été distribués, du lundi 1^{er} juin au vendredi 5 juin sur les lignes TGV Paris/Bordeaux, Paris/Nancy, Paris/Lille et Paris/Rennes. Ces livrets recettes proposaient 14 recettes autour des différents goûts des huiles d'olive et expliquaient les trois familles de goûts et leurs diversités aromatiques.

Bilan : le bilan de l'opération est globalement positif et nous permet de toucher une clientèle de qualité potentiellement intéressée par les huiles d'olive et olives de terroir.

Des actions régionales pour soutenir la consommation des huiles d'olive

Pour soutenir la consommation de l'une des plus grosses régions

consommatrices d'huile d'olive mais aussi communiquer auprès des nombreux touristes qui visitent le Midi, nous mettons en place différentes actions de promotion autour des huiles d'olive et des olives.

Continuer la bataille de l'origine et informer les consommateurs

L'Opération Origine vise, depuis sa mise en place, à promouvoir les huiles d'olive de terroir auprès des visiteurs des marchés des régions touristiques du Midi (Provence, Languedoc-Roussillon, Drôme provençale) pendant la période estivale (juin - septembre).

Sur 2015, 9 opérations ont été organisées sur les marchés du Sud, en présence d'oléiculteurs et de mouliniers désireux d'échanger avec les visiteurs.

Pour l'occasion, un badge d'ambassadeur a été réalisé et distribué aux nombreux visiteurs des stands.



Réalisation de documents à destination du grand public

Le grand public, friand de l'olivier et de ses produits, est demandeur d'informations. Dans ce cadre, nous avons donc décidé, cette année, de réaliser différents documents.

Les affiches

Nous avons créé quatre affiches de promotion, au format 40 x 60 cm. Trois affiches sont dédiées aux huiles d'olive et une affiche aux olives du Midi. Elles développent les notions de diversité et d'usages en cuisine.

Une autre affiche, au format A4, a également été réalisée pour illustrer le procédé d'extraction des huiles d'olive vierges.



Le livret recettes

Les huiles d'olive du Midi ont des goûts très différents en fonction des variétés et des terroirs. Cette diversité s'apprécie par la dégustation mais aussi et surtout par l'usage que l'on va faire de l'huile en cuisine.

Dans ce cadre, nous avons développé un livret recettes dédié aux produits oléicoles du Languedoc-Roussillon, olives et huiles d'olive. Pour cela, nous avons fait appel à des chefs et des

blogueurs culinaires de la région pour nous fournir des recettes mettant en valeur l'huile d'olive. Cinq blogueurs ont répondu à l'appel, à qui nous avons fait parvenir un coffret dégustation comportant plusieurs huiles d'olive du Languedoc-Roussillon. Le chef du Restaurant l'Octopus nous a également proposé une recette avec un très beau visuel que nous avons intégré tel quel. Sept autres recettes nous ont été inspirées de nos expériences culinaires. Au total, le livret présente 14 recettes mettant en scène les huiles et olives du Languedoc-Roussillon. Pour réaliser les photos, nous avons cuisiné les recettes, organisé le stylisme culinaire pendant qu'un photographe professionnel prenait les clichés. Le shooting photo s'est étalé sur deux jours et demi.



RECETTES
autour des Huiles d'olive
de la région Languedoc-Roussillon



Les livrets d'information

Sur 2015, nous avons édité deux livrets :

- le volume 1 est consacré « à la découverte de l'olivier ». Un livret d'informations générales présentant l'oléiculture dans le monde et en France, l'extraction de l'huile d'olive, la transformation des olives pour la confiserie...

- le volume 2 est quant à lui dédié aux terroirs et présente la notion de l'AOP et les différents terroirs en AOP dans le Midi de la France ainsi que les principales variétés d'olives, le tout classé par région.

Affiches et livrets sont disponibles sur le site web huiles-et-olives.fr dans la partie « bonus », où ils sont téléchargeables gratuitement. Ils sont également distribués aux opérateurs sur demande.



CARNET DE ROUTE
A la découverte de l'olivier



CARNETS DE ROUTE
A la découverte de nos terroirs

Mais aussi...

Cette présentation des actions de promotion n'est pas exhaustive. Tout au long de l'année, à travers le site web, des campagnes web sur les sites de partage de recettes, des interventions dans les écoles hôtelières, des concours d'huile d'olive (Concours régionaux, concours national des huiles d'olive en appellation...), des partenariats avec des blogueurs, des relations presse (envoi de communiqués, réponses aux demandes journalistes...), des accueils de groupes... nous œuvrons à mieux faire connaître les huiles d'olive du Midi.



Techniques de production et de transformation

L'AFIDOL au service de la production et de la transformation

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE
Tél. 04 42 23 0192
Fax. 04 42 23 82 56

Focus sur...

Xylella fastidiosa



Suite à la déclaration officielle de la présence sur olivier de la bactérie *Xylella fastidiosa* dans la province de Lecce, au sud de l'Italie, et à la médiatisation qui s'en est suivie, le SRAL a organisé une première réunion d'information le 24 février 2015 avec l'objectif de renforcer le réseau de surveillance sur le territoire. L'ensemble des techniciens oléicoles ont été formés et l'AFIDOL a renforcé sa communication technique sur le sujet face aux nombreuses demandes des oléiculteurs tout au long de l'année.

La détection d'une souche de *Xylella* différente de la souche italienne, en Corse, fin juillet 2015, puis dans les Alpes-Maritimes, début septembre, a renforcé les craintes de la filière. Même si cette souche ne s'attaque pas aux oliviers, l'AFIDOL a alors profité de la période de récolte 2015 pour sensibiliser aux

mieux les oléiculteurs. C'est ainsi qu'une affiche a été posée dans tous les moulins courant octobre et des flyers synthétiques distribués à plus de 40 000 exemplaires pour donner une information claire et rassurante sur la situation.

Au-delà de la communication technique et des nombreuses sollicitations de journalistes auxquelles l'AFIDOL a répondu, des chercheurs en France et en Europe ont commencé à s'intéresser de plus près à cette bactérie présente désormais en Europe, après une première identification historique en Californie à la fin du XIX^{ème} siècle.

En juillet 2015, l'AFIDOL a ainsi été approchée par l'Université de Marseille qui envisageait la mise en place d'un vaste projet de recherche avec l'objectif de sensibiliser l'Union européenne pour obtenir des fonds en vue de recherches de solutions de lutte contre la bactérie.

Grâce au lobbying conduit par plusieurs chercheurs, l'Union européenne a décidé d'ouvrir un appel à propositions pour un programme de recherche contre *Xylella*, en affectant un montant de 7 millions d'euros sur 3 ans. L'AFIDOL a décidé d'apporter son soutien au consortium Lubixyl (lutte biologique contre *Xylella*) pour le caractère innovant du projet proposé (recherche notamment de virus bactériophages susceptibles de tuer la bactérie dans les plantes hôtes). Ce soutien s'est traduit par de nombreuses mises en contact organisées par l'AFIDOL. Le coordonnateur du consortium a ainsi pu développer sa communication sur le projet et sa recherche de partenaires [organisations professionnelles, des entreprises, ainsi que les Conseils Régionaux].



Afin d'aider l'amont comme l'aval de la production oléicole, l'AFIDOL mène des actions techniques qui sont mises en oeuvre par le Centre Technique de l'Olivier et divers partenaires.

Les objectifs visés sont de :

- **Favoriser l'innovation** et les programmes de recherche appliquée, d'expérimentation et de développement dans le secteur oléicole français
- **Renforcer la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire** des produits oléicoles (traçabilité des produits issus de l'olive)
- **Maintenir et développer le potentiel économique** du secteur et concourir à la valorisation alimentaire et non alimentaire des produits
- **Cœuvrer en faveur de la qualité des huiles d'olive, des olives de table et autres produits dérivés de l'olive** [élaboration et mise en oeuvre de normes techniques, de disciplines de qualité, de règles de définition, de conditionnement, de transport, de présentation et de contrôle, si nécessaire jusqu'au stade de la vente au détail des produits oléicoles].
- **Favoriser les démarches collectives** visant à prévenir et à gérer les risques et aléas liés à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la distribution des produits oléicoles, notamment les aléas et risques sanitaires, phytosanitaires et environnementaux.

Le programme d'actions est discuté dans le cadre de la Commission Technique qui réunit producteurs et transformateurs, puis est validé en Conseil d'Administration. Il est mis en oeuvre grâce à l'aide de nos partenaires :



Les actions liées à la production: accompagnement, expérimentation...

«Tant moi l'on me fai, tant moi l'on m'en tiro»

Plus on m'entretient, plus je produis.

Produire mieux, améliorer la productivité et la rentabilité, une grande partie des actions techniques mises en oeuvre par l'AFIDOL sont destinées à la production d'olives.

Les objectifs sont variés : amélioration de la production en termes de volumes, maintien de normes qualitatives élevées, respect de l'environnement, maintien d'une oléiculture durable, optimisation des coûts de production, prise en compte de la très grande hétérogénéité des 35 000 oléiculteurs français...

Tous ces travaux sont réalisés en partenariat et avec l'appui des syndicats oléicoles de bassin et des techniciens des Chambres d'Agriculture des Alpes Maritimes, du Var, de la Drôme, du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales. D'autres techniciens travaillent également en partenariat avec l'AFIDOL : ceux des CIVAM des Bouches du Rhône, du Vaucluse et des Pyrénées-Orientales, le CETA d'Aubagne, la SCAN de Nyons, le Bas-Rhône Languedoc, la Société du Canal de Provence. Ceci constitue, avec le CTO, un véritable réseau rassemblé par l'AFIDOL autour de l'oléiculture qui travaille au service des oléiculteurs.



Informier, former pour produire mieux



SÉANCES D'INFORMATIONS TECHNIQUES ET DE DÉMONSTRATIONS POUR LES OLÉICULTEURS

Oléiculteur est autant un métier qu'une passion et la diversité des



oléiculteurs français fait partie de la richesse de sa filière. Pour apporter une information fiable et accessible au plus grand nombre, l'AFIDOL et le CTO animent des séances d'information collectives (démonstrations

de taille, démonstrations de traitement en bio contre la mouche de l'olive, conférences en salle sur les itinéraires techniques).

Sur 2015, l'AFIDOL a organisé :

- 12 séances, dans les vergers de démonstration, sur les méthodes et stratégies de lutte biologique contre la mouche qui ont réuni 270 oléiculteurs ;
- 13 séances de démonstration en salle, sur la mouche de l'olive, ayant rassemblé plus de 500 personnes ;
- 44 séances d'informations sur différents sujets liés à la production oléicole pour 825 personnes ;
- 1 journée d'information sur l'oléiculture biologique (299 personnes) ;
- 36 séances d'informations techniques principalement axées sur la taille qui ont rassemblé 1305 oléiculteurs.

Au total, ce sont plus de 3 200 oléiculteurs qui ont été informés au cours de l'année 2015.



ASSISES NATIONALES DE L'OLÉICULTURE BIOLOGIQUE



SITEVI
AU CŒUR
DES PRODUCTIONS

En 2015, les Assises Nationales de l'Oléiculture Biologique ont été organisées dans le cadre du SITEVI, le jeudi 26 novembre à Montpellier.

Plus d'une centaine de personnes ont assisté aux différentes conférences de la journée :

- Les marchés de l'huile d'olive biologique
- L'entretien du sol en verger d'oliviers en agriculture biologique
- Les méthodes de protection biologique contre la mouche de l'olive et leurs aspects pratiques

Ces conférences ont eu beaucoup de succès et notre présence au SITEVI a permis d'élargir la visibilité de ces assises.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Les techniciens de l'AFIDOL et du CTO répondent tout au long de l'année aux questions agronomiques et phytosanitaires (téléphone, courriers papier et électronique et sur rendez-vous).

Au total ce sont plus de 846 assistances techniques qui ont été apportées en 2015.

LUTTE CONTRE LA MOUCHE

Réseau de surveillance des dégâts de mouche

L'objectif de ce travail, réalisé au cours de l'été, était d'apporter, aux techniciens préconisateurs, des informations relatives aux niveaux d'attaque de mouches (piqûres de ponte et trous de sortie) en cours de progression.



© INRA - A. Panis

La nouveauté fondamentale apportée par la mise en place de ce réseau est essentiellement la nature de l'information (les pontes en plus des vols) qui permet de préconiser les traitements curatifs en plus des traitements préventifs. Auparavant, l'information phytosanitaire n'était qu'une incitation de l'oléiculteur à faire lui-même le comptage pour établir la nécessité d'un traitement curatif. Avec ce nouveau réseau, cette nécessité pourra être établie en général et donc formellement préconisée à partir des bulletins techniques.

Ce réseau, dont le suivi est assuré par une équipe de 13 techniciens, est constitué de 39 parcelles réparties dans tout le bassin de production oléicole. Les données sont saisies par les techniciens sur une base de données disponible sur internet sur le site de l'AFIDOL. Les résultats sont consultables à l'adresse suivante : <http://www.afidol.org/tracoliv/Degatmouches/choixAnneeCarteObs>

Le dispositif a permis de suivre l'évolution des dégâts et de constater le faible niveau de développement des larves au cours de l'été 2015. En conséquence, le conseil a plus été de ne pas traiter avec des produits curatifs. À ce titre, l'opération est une réussite sur le point de vue de la préservation de l'environnement et de l'économie de traitements. Ces préconisations ont fait l'objet de diffusions dans les bulletins Infolive, consultables par les oléiculteurs amateurs et professionnels.

La récolte précoce

La méthode de récolte précoce est une solution de rattrapage

vis-à-vis des attaques de mouches et constitue en quelque sorte le seul traitement « curatif » utilisable en agriculture biologique. Elle permet de minimiser les dégâts dus aux derniers vols, mais son coût dépend de l'avancement en maturité et du rendement en huile, qui évoluent très rapidement en automne. Ce programme organisé par l'AFIDOL est destiné à mettre au service des groupements et syndicats d'oléiculteurs, en approche de la récolte, un service d'évaluation de la maturité des olives à huile en vue de disposer des éléments pour décider de la mise en œuvre de la méthode si nécessaires. Les échantillons sont collectés par les groupements et syndicats, selon deux protocoles complémentaires :

- collecte d'un grand nombre d'échantillons sur diverses parcelles représentatives de toute une région oléicole ;
- collecte hebdomadaire tout au long de la période de maturité, sur quelques parcelles suivies chaque année.

La méthode a été présentée en détail dans le numéro 100 du *Nouvel Olivier* (avril-mai 2015), et les syndicats et groupements ont été fortement sensibilisés par les dégâts de l'année 2014. Aussi, cette opération a suscité une forte demande en 2015 puisque 190 échantillons d'olives ont été traités, donnant lieu à cinq messages détaillés sur le bulletin Infolive sur les cinq éditions de fin septembre à fin octobre.

Sur le terrain, la méthode a été présentée en début de saison à un auditoire d'une centaine d'oléiculteurs à Cadenet dans le Vaucluse, le 10 octobre 2015.



IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

L'AFIDOL a mis en œuvre une étude de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) afin de déterminer les impacts environnementaux des différents maillons de la filière huile d'olive et olive de bouche et d'identifier les principaux contributeurs aux impacts environnementaux et les leviers d'éco-conception de la filière de production d'huiles d'olive et d'olives de bouche en France.

Compte tenu de la diversité des schémas de production rencontrés en France, plusieurs scénarios ont été étudiés pour couvrir de manière indépendante les étapes de production agricole et de récolte des olives, de transformation des olives, de condition-

nement des huiles d'olive et olives de bouche ainsi que l'élimination des effluents issus de la transformation des olives. L'amont agricole représente la majeure partie de l'impact environnemental des produits ; viennent ensuite la phase de transformation et de conditionnement (selon les cas) puis la fin de vie et pour finir le transport jusqu'au site de distribution.

L'étude a permis de mettre en évidence les modes de production les plus préjudiciables à l'environnement et les marges de progrès.

Les résultats issus de l'étude d'ACV ont été intégrés à une base de données servant de support à l'outil informatique d'évaluation de l'impact environnemental des huiles et des olives. Cet outil a été développé sur le logiciel Excel. En fonction des itinéraires indiqués dans l'outil, les différents acteurs intervenant sur un même produit fini peuvent désormais déterminer l'impact environnemental qui leur incombe.



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.

AUDIT DE L'OLÉICULTURE FRANÇAISE

Alors que de nouveaux marchés ont été développés, de très nombreux opérateurs se retrouvent dans l'incapacité de satisfaire la demande en huile d'olive et en olive de table, en raison des faibles récoltes de ces dernières années.

Face à ce constat, il est indispensable de renouer avec un niveau de productivité permettant de répondre à la demande.

Pour identifier les facteurs à l'origine de la faible compétitivité de l'oléiculture française, une vaste enquête doit être réalisée sur l'ensemble de la zone oléicole. A cet effet, une centaine de vergers seront audités au cours des prochaines années. Au terme de cette étude, l'AFIDOL pourra mieux orienter les actions à mener pour moderniser et pérenniser la filière oléicole française.

Les travaux réalisés sur l'année 2015 ont été consacrés à l'élaboration et au test de la grille d'étude et à la validation du mode d'échantillonnage des vergers, en vue de l'exploitation des résultats.

INFORMATIONS SUR LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES EN OLÉICULTURE

Nous utilisons différents supports pour la diffusion des itinéraires techniques en oléiculture.

– **Supports de référence** : voir chapitre «Outils de diffusion de l'information».

– **Bulletins** : dans le cadre du programme ECOPHYTO, l'AFIDOL a été désignée pour animer le réseau de Surveillance Biologique du Territoire en convention avec les Chambres Régionales d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Languedoc-Roussillon, et Rhône-Alpes. Ce travail est réalisé avec le réseau de partenaires qui permet de couvrir l'ensemble du territoire oléicole français continental. Le réseau Corse utilise la base de données GESTOLIVE pour saisir ses relevés de piégeage de la mouche. Chaque partenaire réalise des observations dans des oliveraies de son secteur et organise un réseau de piégeurs. Ces derniers, au nombre d'une centaine, sont des oléiculteurs volontaires qui installent et relèvent des pièges dans le cadre du contrôle des populations de mouche et de teigne. Les résultats de ce travail d'observation sont saisis sur internet dans la base de données GESTOLIVE, développée par l'AFIDOL, et sont visibles par tous les internautes en temps réel sur la « carte de piégeage » sur afidol.org.

AMÉLIORATION DE L'EFFICACITÉ DE L'IRRIGATION DE L'OLIVIER

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...

Les données issues de 24 vergers d'oliviers répartis sur l'ensemble de la zone oléicole ont fourni des informations indispensables à l'élaboration des 16 préconisations générales d'irrigation éditées dans le bulletin Infolive en 2015.

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.

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





1 080 pour celui du Languedoc-Roussillon.

À la demande de l'AFIDOL, le CTO réalise et diffuse un bulletin de préconisation, InfOlive, mis en ligne sur afidol.org. Ce document fait référence aux observations diffusées dans les BSV et préconise les stratégies de lutte à mettre en œuvre en conséquence. Les stratégies proposées sont adaptées à l'agriculture conventionnelle en raisonnée et à l'agriculture biologique. Depuis 2015, deux versions d'InfOlive sont rédigées : une version destinée aux détenteurs du Certiphyto ayant accès à la gamme professionnelle des pesticides et une autre version destinée aux oléiculteurs ne possédant pas le Certiphyto. InfOlive diffuse également des conseils sur la fertilisation et l'irrigation des oliviers en s'appuyant sur un réseau de 24 stations météo. À l'approche de la récolte, les informations sur le suivi de la maturité des olives à huile sont communiquées avec les conseils de récolte. Cette année à nouveau, la stratégie de la récolte précoce a été décrite. 28 bulletins ont été diffusés. Le nombre de téléchargements sur afidol.org a été de 2 850 par bulletin en moyenne.

Le BSV et InfOlive sont disponibles sur afidol.org, un abonnement gratuit est également possible via le site. InfOlive est également relayé par des magazines et journaux d'informations agricoles (l'Agriculteur Provençal, paysan du Midi, Vaucluse agricole, ...) qui représentent au total 22 000 tirages.

Par ailleurs, le Conseil d'Administration a décidé de proposer aux oléiculteurs un nouveau service gratuit sous forme de SMS. L'abonnement se fait en ligne sur afidol.org ou par l'intermédiaire des moulins et syndicats. Il est gratuit et anonyme. L'AFIDOL a développé une application informatique en interne. Des messages sont transmis par ce canal en cas de situation exceptionnelle et inhabituelle susceptible de compromettre la récolte française d'olives. En 2015, 8 messages ont été envoyés pour un total de 36

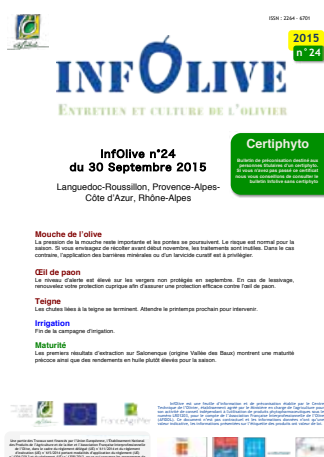
L'AFIDOL organise et anime des réunions téléphoniques avec ses partenaires pour rédiger les Bulletins de Santé du Végétal (BSV) Provence-Alpes-Côte-d'Azur / Rhône-Alpes et le chapitre « olivier » dans les BSV ARBORICULTURE en Languedoc-Roussillon. Cette année, 18 BSV ont été rédigés. Le nombre de téléchargements sur afidol.org a été en moyenne par bulletin, de 2 450 pour le BSV PACA / Rhône-AlpesA et de

600 SMS auprès de 4 500 abonnés en moyenne.

ACQUISITION DE RÉFÉRENCES TECHNIQUE ÉCONOMIQUES EN OLÉICULTURE BIOLOGIQUE

L'objectif principal a été l'acquisition de références technico-économiques en oléiculture biologique pour les producteurs engagés en agriculture biologique et pour faciliter les diagnostics de faisabilité des projets de ceux en conversion.

Le suivi économique montre de faibles niveaux de production d'olives, partiellement compensés par un prix de vente élevé de l'huile d'olive, généralement supérieur à 24 €/litre. La marge brute reste négative sur sept des huit ateliers oléicoles. Dans l'hypothèse d'une rémunération de l'oléiculteur à 16 €/heure (charges comprises), d'un prix de vente à 24 €/litre et d'un rendement d'extraction de l'huile d'au moins 12 %, la production moyenne doit être supérieure à 2 tonnes d'olives par hectare pour couvrir les charges annuelles de structure, estimées à environ 1 750 €/ha. Plusieurs facteurs expliquent les faibles productions rencontrées : une fertilisation peu appropriée sur sept ateliers oléicoles, la faible occupation du sol par les arbres (jeunes vergers et/ou faible densité de plantation), la mauvaise maîtrise de l'œil de paon sur six vergers et les dégâts causés par la mouche de l'olive (notamment en 2014). Les modèles économiques étudiés restent fragiles et ne reposent que sur la vente directe des productions.



PROGRAMME D'EXPÉRIMENTATIONS À LA SERFEL

En 2003, l'AFIDOL a décidé de confier à la SERFEL à St Gilles dans le Gard, la conduite d'un programme d'expérimentations en oléiculture. En partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gard et Bas-Rhône Languedoc, deux thèmes d'expérimentation sont suivis : l'impact de l'alimentation hydrominérale sur la quantité et la qualité des huiles d'olive (Picholine et Aglandau) et le suivi de trois modalités de conduite d'oliviers en olive de table (Lucques, Salonenque, Picholine). Ces travaux sont conduits sur 2 ha. En 2010, un volet « bio » a été ajouté en comparant deux vergers plantés en PFI et en BIO. Ces travaux sont soutenus par

FranceAgrimer, la Région Languedoc-Roussillon et la Région Provence Alpes Côte d'Azur.

Les résultats annuels sont diffusés sur le site serfel.fr.

La transformation : accompagner, informer...

L'Assistance aux transformateurs

L'AFIDOL oeuvre pour aider les ateliers de transformation (moulins comme confiseries) à améliorer leur production comme leur process.

ASSISTANCE AU RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE POUR L'HUILE D'OLIVE

Cette action vise à assister les moulins à huile dans l'application des normes relatives aux bonnes pratiques d'hygiène pour l'huile d'olive.

Cette assistance permet à l'ensemble des mouliniers anciens ou récemment en poste de se former, s'étalonner et apprécier l'importance de la bonne application des bonnes pratiques et normes d'hygiène dans l'élaboration de l'huile d'olive.

Sur 2015, 1 journée d'information sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'huile d'olive a été organisée et 36 moulins ont été assistés. Par ailleurs, le guide des bonnes pratiques a été mis à jour et est disponible sur afidol.org.

APPUI TECHNOLOGIQUE À LA FILIÈRE OLIVE DE TABLE

Les objectifs de ce programme sont d'assister les confiseurs dans l'amélioration de leur process.

Le suivi qualitatif des produits, l'assistance téléphonique, les visites sur site, les journées d'informations sur les procédés, le dosage des paramètres chimiques de l'olive et sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'olive de table : chacun de ces éléments pris individuellement ou en commun a montré qu'ils sont les bases d'un socle de données nécessaires et indispensables à la filière oléicole française pour l'amélioration de la qualité des produits. Six séances de formation ont été réalisées pour cela dans les divers bassins de production d'olives de table, réunissant en tout 65 personnes. Par ailleurs, 80 échantillons d'olives ont été analysés et 29 confiseries auditées.

TECHNOLIVE ET TECHNOHUILE

TechnOlive est une journée annuelle qui réunit les acteurs de la filière française de l'olive de table autour de thèmes techniques propres à cette production. En 2015, TechnOlive a été organisée au Domaine de Saporta, à Lattes, le 27 mars 2015. Les sujets qui ont été abordés :

- les process, techniques et méthodes pratiqués pour le confisage des olives vertes et noires en Grèce
- La filtration : une solution pour le recyclage des effluents de confiserie ?

À l'occasion de cette réunion, l'AFIDOL a présenté les résultats de ses actions auprès des confiseurs : analyses de produits et conseils.

Techn'huile est une journée d'information technique à destination des ateliers de transformation oléicoles mise en place par l'Afidol. En 2015, cette journée de conférences portait sur les aspects pratiques, du travail du moulin à l'étiquetage.

Ont été abordés : le travail d'audit des moulins et notamment l'évaluation des pertes en huile ce qui permet au moulinier d'affiner le réglage de son moulin pour de meilleurs rendements ; la synthèse des 10 années d'études des résidus dans l'huile et les olives ; les résultats des études menées

sur la conservation des huiles d'olive au froid et sur la date limite d'utilisation optimale (DLUO) ; les obligations en matière d'étiquetage et notamment les éléments nouveaux relatifs à l'affichage des valeurs nutritionnelles et les résultats de l'étude menée sur la durée de vie des huiles.

La journée technique a également permis d'aborder le thème phytosanitaire suite aux dégâts de la mouche de l'olive de l'été 2014 et à l'impact catastrophique sur la récolte. Les problèmes posés par la bactérie *Xylella fastidiosa* en Europe ont été abordés pour terminer la journée.

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

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ NOTAMMENT AU TRAVERS DES CONTAMINANTS DES HUILES D'OLIVES ET OLIVES DE TABLE

Pendant la période 2012-2015, 2 groupes de contaminants ont été recherchés dans les échantillons d'huile d'olive :

- les résidus de produits phytosanitaires (PP) : 50 molécules chimiques sont recherchées dans des produits autorisés sur olivier, sur vigne et en arboriculture et sur des produits uniquement autorisés en Espagne. Ces analyses ont eu lieu sur 165 échantillons d'huile. Peu de résidus de produits phytosanitaires ont été retrouvés dans les huiles et tous à des niveaux très inférieurs aux LMR (Limites Maximales de Résidus).
- Les produits de dégradation et les contaminants issus des processus : le bisphénol A, les phtalates, les alkyl esters, les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP), la Pyrophéophytine



et les Diglycérides. L'ensemble de ce suivi a permis d'obtenir des informations complémentaires sur la qualité des huiles d'olive, de leurs composés et des contaminants issus des processus et de déterminer de nouveaux paramètres qualitatifs. Concernant les contaminants liés au process ou au conditionnement, la recherche des phtalates est prioritaire et doit être accentuée, d'autant plus que les résultats obtenus sont très encourageants. Les quelques échantillons détectés positifs

ont donné lieu à des actions correctives de la part des producteurs qui ont immédiatement changé le matériel en cause (tuyaux généralement...).



Un contrôle des contaminants dans les olives de table a également été mené. Pour cela, 26 échantillons ont été testés aux résidus de produits phytosanitaires et aux résidus de métaux lourds.

AUDIT MOULINS À HUILE D'OLIVE

Au cours des trois périodes du programme Olea 2020-3 (programme soutenu par l'Union Européenne et FranceAgriMer), 75 moulins ont été audités (25 par période).

Au final, chaque moulin audité a obtenu de nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive. Le moulinier comprend et voit les axes d'améliorations techniques et qualitatifs qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Sur 2015, 25 moulins ont été audités. Les exigences croissantes du marché aussi bien d'un point de vue qualitatif que d'un point de vue environnemental, font que le suivi technique des unités de transformation des olives en huile est à ce jour indispensable au bon fonctionnement de la filière oléicole.

Les produits

Le produit final, huile d'olive ou olive, est l'objectif de tous et l'amélioration de sa qualité comme de sa durabilité est un élément essentiel de notre filière.

A travers les travaux conduits sur l'analyse sensorielle ou sur la description des profils aromatiques et des typicités, l'AFIDOL vise ainsi à aider à développer la qualité et la typicité des produits oléicoles français.

FORMATION DE DÉGUSTATEURS POUR LES CONTRÔLES ORGANOLEPTIQUES DES OLIVES DE TABLE ET DES HUILES D'OLIVE

L'apprentissage et le perfectionnement de la dégustation des

produits est essentiel au maintien et à l'amélioration de la qualité.

Nos objectifs dans ce domaine sont :

- Sensibiliser les producteurs aux notions de qualité, améliorer leurs connaissances du produit et leurs moyens d'évaluation de la qualité.
- Procurer aux oléiculteurs une connaissance large de l'utilisation de la dégustation vis-à-vis de l'huile d'olive, sur les trois axes principaux que sont la réglementation, les typicités et l'aspect hédoniste.
- Poursuivre notre participation auprès du Conseil Oléicole International dans la mise au point d'une méthode de dégustation d'olives de table uniformisée.
- Former des dégustateurs d'olives de table.

Au total, sur 2015, nous avons organisé 28 formations à la dégustation pour 299 participants. En complément de ces séances destinées aux oléiculteurs engagés dans les démarches professionnelles d'autocontrôle, nous avons réalisé trois séances d'initiation à la qualité et à la dégustation dans les moulins, réunissant 40 personnes. Par ailleurs, les syndicats ont reçu trois kits de dégustation pour leur formation continue.

CONSTRUCTION ET MISE À JOUR DES BANQUES DE DONNÉES NÉCESSAIRES AU CONTRÔLE D'AUTHENTICITÉ ET DE QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES



La construction des banques de données est destinée à fournir à la filière des éléments pour l'évaluation des caractéristiques qualitatives des huiles (acidité, indice de peroxyde, mesures UV, évaluation organoleptique, composés phénoliques), ainsi que des éléments pour améliorer les possibilités de traçabilité (profils organoleptiques, composition en acides gras et triglycérides).

La mise en place d'un nouveau Laboratoire Oléicole Français en 2014 a permis la réalisation des analyses des composés phénoliques qui ne pouvaient être faites précédemment.

Suivi de la qualité des huiles françaises

Ce travail de suivi reprenant les données obtenues dans la filière depuis plus de 20 ans permet de montrer les évolutions, les points forts et les points faibles de la production d'huile française.

Réalisation et mise à jour des profils des huiles d'olive AOC/AOP, «Variétés» et «Pays»

La mise à jour permet de tenir ces profils à disposition des syndicats des AOP/AOC, en particulier pour la formation de leurs dégustateurs et l'authentification de leurs produits dans les jurys d'autocontrôle.

Six fiches « Variété » ont été rédigées pour documenter les variétés secondaires des zones AOP/AOC et orienter les choix des producteurs.

Cette base de données exhaustive et unique, permet d'authentifier la quasi totalité des huiles commercialisées. À ce jour, seules les huiles d'olive des pays d'accès difficile (Syrie, Afghanistan, Irak...) ne figurent pas dans la banque de données.

Détermination des teneurs en composés phénoliques des huiles françaises

Les analyses réalisées montrent à la fois une différence de niveau global des composés phénoliques et une hiérarchisation très similaire des appellations et catégories.

Enrichissement et amélioration de la banque de données pour la composition des huiles d'olives en acides gras et triglycérides

Grâce aux 75 analyses annuelles de la composition en acides gras et en triglycérides et aux données fournies par les partenaires (Université Aix-Marseille, Laboratoire SCL de Marseille), la banque de données contient 3127 résultats.

ASSISTANCE À LA DÉTERMINATION DE LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (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 sont invités à fournir 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.

Ces analyses servent au producteur pour fixer au mieux sa DLUO, surtout s'il présente des produits dans des emballages divers et que l'on constate des différences, mais sont aussi très utiles à l'ensemble de la profession. En effet, à l'issue de l'étude qui porte sur 23 lots, des règles de conservation pourront être élaborées et diffusées.

CONSERVATION DES HUILES D'OLIVE AU FROID

Cette action vise à répondre à une question récurrente posée pour améliorer la conservation de l'huile d'olive dans le temps :

le froid peut-il permettre de stocker les huiles d'olive sur le long terme ?



Pour cette étude, 44 bouteilles d'huiles d'olives de provenances et de variétés diverses ont été conservées au froid (6°C) pendant deux ans, puis analysées sur les paramètres suivants : acidité, indice de peroxyde, K232, K270 et analyse organoleptique.

Les résultats ont été comparés à ceux relatifs à des bouteilles identiques, mais conservées à température ambiante. Ils ont aussi été

comparés aux résultats d'autres séries de bouteilles identiques, conservées à température ambiante, mais conservées moins longtemps (6 mois, 1 an, 18 mois, selon les analyses). L'ensemble a été comparé aux caractéristiques initiales des huiles. Les résultats sont très explicites et montrent une grande différence entre les huiles conservées au froid et les huiles conservées à température ambiante.

L'acidité est le paramètre chimique qui augmente le plus avec le stockage. La conservation au froid pendant deux ans donne des résultats comparables à un an de conservation à température ambiante. L'indice de peroxyde varie peu : il est identique à la valeur de départ. Le K232 et le K270, indices qui retranscrivent l'état d'oxydation, correspondent aux valeurs de six mois de conservation à température ambiante.

Le « vieillissement » est aussi noté à l'analyse organoleptique. Le niveau observé sur les huiles conservées en frigo est proche du niveau de vieillissement observé sur les huiles conservées pendant un an à température ambiante. Les attributs positifs (fruité, amer, piquant) sont légèrement plus affectés par deux ans de frigo que par un an de température ambiante, mais restent très supérieurs aux niveaux observés sur deux ans à température ambiante.

Ces résultats, qui ont été présentés à TechnoHuile 2015, montrent sans équivoque l'avantage de la conservation des huiles en frigo. On peut dire, pour résumer à l'extrême, que la mise en frigo divise le temps de vieillissement par deux.

ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS

Cette action a pour objectif de dénoncer les fraudes/arnaques présentes sur les marchés et dans les commerces français vis à vis de l'huile française.

Au total, les enquêteurs ont visité 153 points de ventes dont 58% de boutiques et 42 % de stands sur les marchés. Ces visites ont été réalisées sur les trois régions oléicoles de la France continentale, selon la répartition suivante : Provence-Alpes-Côte d'Azur : 83%, Languedoc-Roussillon 12%, Rhône-Alpes : 5%. En 2015, parmi les commerces visités, nous avons ciblé les commerces qui ont fait l'objet d'un dossier envoyé aux fraudes en 2014.

Cette année a été une année de faible récolte pour les oléiculteurs français. De nombreux commerces et stands n'avaient

que très peu, voire plus du tout de stock d'huiles françaises. C'est d'ailleurs un argument qui a été très utilisé par les commerçants pour justifier la présence « anormale » d'huiles étrangères sur leurs étagères.

Dix-neuf dossiers ont été retenus et transmis à la répression des fraudes des départements concernés. Il s'agit de commerces de la région PACA : 6 dans le Var, 2 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 6 dans les Bouches-du-Rhône, 4 dans les Alpes Maritimes. À ceux-là s'ajoute un dossier en Ardèche.

La fraude sur les marchés et dans les commerces est un sujet qui intéresse les médias. Trois émissions télévisées se sont basées sur nos relevés pour faire leurs reportages : «On est plus des pigeons !», diffusée le 28 janvier 2016 sur France 4 ; «Les carnets de Julie», diffusée le 16 janvier 2016 sur France 3 et «Le journal de TF1», diffusée le 18 août 2015 sur TF1. Le magazine UFC Que Choisir a également écrit quelques lignes sur ce thème dans le numéro 537 paru le 1^{er} juin 2015.

Grâce à ces reportages, de plus en plus de consommateurs sont vigilants sur la provenance des produits ce qui rend un peu plus difficile l'activité déloyale de certains commerçants.

Par ailleurs, nous constatons, pour 2015, une diminution des discours mensongers. Les consommateurs sont avertis par le biais des médias et sont de plus en plus attentifs.

Les outils de diffusion de l'information

WWW.AFIDOL.ORG : LE SITE INTERNET AU SERVICE DES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE

Le site internet afidol.org est l'outil qui permet de communiquer massivement avec le meilleur rapport qualité / prix. Ouvert à tous les internautes, il cible plus particulièrement les opérateurs de la filière. Le nombre de pages vues en 2015 a atteint les 7 millions soit le double de l'année précédente. Le site se décline en plusieurs espaces : une bourse aux olives ; un espace offrant la possibilité aux oléiculteurs d'enregistrer les informations pour la traçabilité de leur production ; la base de données GESTOLIVE qui gère et diffuse en temps réel les relevés de piégeage et autres observations (irrigation, ravageurs, maladies) sur des cartes interactives ; un annuaire et une carte oléicole permettant de retrouver et de positionner les moulins, domaines et confiseries. Plus de 200 pages présentent la documentation de base sur les activités des opérateurs de la filière. D'autres pages (actualités, forum, palmarès de concours, agenda des séances techniques sur le terrain...) reflètent la vie de la filière et sont mises à jour très régulièrement. Les plus de 9 500 abonnés aux lettres d'informations sont avertis par mail sur les rendez-vous proposés ainsi que sur la mise en ligne d'actualités ou de bulletins techniques.

LE NOUVEL OLIVIER

Unique revue française entièrement dédiée à la filière oléicole, le Nouvel Olivier a fêté, en 2015, son 100^{ème} numéro. Ce trimestriel met en lumière l'actualité de la filière, les avancées techniques,

l'économie oléicole et propose des portraits de personnages marquants de la filière (producteurs, mouliniers, restaurateurs...). Ce magazine très complet est écrit pour tous les passionnés de l'oléiculture.

LE CAHIER DE L'OLÉICULTEUR

Le «Guide de l'Oléiculteur» est devenu, en 2015, «Le Cahier de l'oléiculteur» pour éviter les confusions avec les guides plus exhaustifs édités par l'AFIDOL.

Apprécié des producteurs amateurs comme des professionnels, le Cahier de l'Oléiculteur reprend, de manière simple, les principaux éléments de lutte contre les parasites et les maladies de l'olivier et apporte des conseils à travers le calendrier de culture. En 2015, après une mise à jour des produits phytosanitaires, il a été édité à 40 000 exemplaires pour une large diffusion via les moulins ou en direct. Le cahier de l'oléiculteur est également téléchargeable sur le site web de l'AFIDOL.



LE GUIDE DE LA PROTECTION RAISONNÉE ET BIOLOGIQUE DES OLIVIERS.

Ce guide très complet permet d'aborder, de manière détaillée, les différents ravageurs et maladies de l'olivier et les moyens de prophylaxie et/ou de lutte contre eux. L'ensemble du guide a été mis à jour et complété notamment par des chapitres consacrés au Certiphyto, au calcul des doses de produits, aux produits utilisables en gamme jardin, à l'entretien du sol, etc. Il a été tiré à 2 000 exemplaires. Il est distribué gratuitement dans les conférences en salle, expédié sur demande (paiement des frais de port) et disponible en téléchargement gratuit sur le site afidol.org.



FICHE TECHNIQUE XYLELLA FASTIDIOSA

Compte tenu des nombreuses questions posées par le développement de la bactérie *Xylella fastidiosa* dans la région des Pouilles en Italie et les nombreuses alertes en Corse et dans les Alpes-Maritimes (alertes qui ne touchent pas l'olivier rappelons-le), nous avons décidé de réaliser une fiche et une affiche permettant de diffuser les informations essentielles et de dédramatiser la situation (voir encadré «Focus»). 500 exemplaires de l'affiche et 40 000 exemplaires de la fiche ont été imprimés et distribués dans les moulins à l'automne 2015.





Le laboratoire oléicole français

A votre service

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE
Tél. 04 42 23 82 99
Fax. 04 42 23 82 56

Présentation & tarifs sur : <http://www.afidol.org> - rubrique « nos services »

Focus sur...

l'accréditation COFRAC

Le laboratoire oléicole français est accrédité COFRAC 1-2172. Il est géré par le Centre Technique de l'Olivier. Les 7 et 8 septembre 2015, le laboratoire d'analyses chimiques et organoleptiques a été audité par le COFRAC dans le cadre de son maintien d'accréditation. L'objectif de cet audit de surveillance était d'attester du bon fonctionnement du laboratoire sur les aspects techniques (fiabilité de résultats) et qualitatifs (service proposé aux clients et gestion du personnel). Tout le système documentaire fraîchement renouvelé a été passé en revue et l'auditrice a aussi assisté à la réalisation de deux analyses chimiques sous accréditation (acidité et indice de peroxyde). L'ensemble du personnel du laboratoire s'est rendu disponible pour répondre à ses questions.

A la suite de cet audit, quatre écarts ont été émis (un point de qualité et trois points techniques) mais qualifiés de non critiques ce qui ne remet pas en cause la fiabilité et le bon fonctionnement du laboratoire dont les compétences sont avérées et ont de nouveau été démontrées lors de l'audit. L'attestation a donc été maintenue sans problème prouvant la confiance dans l'organisation générale du laboratoire et dans sa compétence technique. A ce jour, des plans d'action ont été mis en place et validés par le COFRAC pour remédier aux écarts relevés.



Les services du laboratoire

Amélioration de la qualité des huiles d'olive :

avis de maturité des olives pour optimiser la date de récolte.

Contrôles de la qualité des huiles d'olive

Analyses sensorielles : jury officiel agréé par le Conseil Oléicole International ; détermination du profil analogique ; analyse sensorielle en jury « expert »

Analyses chimiques : taux d'acidité, indice de peroxyde, coefficients d'extinction (niveau d'oxydation...), teneur en composés phénoliques.

Optimisation de la production

Évaluation des pertes en huile dans les grignons ou les margines et dosage de la teneur en huile dans les olives et rendement en huile.

Economie & réglementation

Le service économie & réglementation

Qui contacter ?

Étiquetage, information export, marchés huiles et olives : Alexandra PARIS – 04 75 26 90 92 / alexandra.paris@fidol.org

Coûts de production, économie du verger, ... : Jean-Michel DURIEZ – 04 67 06 23 46 / jean-michel.duriez@afidol.org

Réglementation technique (phyto, ICPE...) : Centre Technique de l'Olivier – 04 42 23 82 99

Focus sur ...

Les nouvelles règles d'étiquetage pour la commercialisation de l'huile d'olive

L'année 2015 a été marquée par la mise en place progressive des nouvelles règles établies dans le règlement européen n°1169/2011 dit «INCO» du 23 octobre 2011 qui vise l'ensemble des denrées alimentaires ainsi que du règlement n°1335/2013 spécifique à la commercialisation de l'huile d'olive et du règlement n° 668/2014 destiné aux appellations d'origine.

Les principales nouveautés :

- la mention de l'origine de l'huile d'olive et la dénomination commerciale sont obligatoires dans le champ visuel principal. Par ailleurs, chacune de ces deux mentions doit apparaître dans une police, taille et couleur homogène (ex. «huile d'olive vierge extra» en entier, dans une même police, même taille de police et même couleur pour les 4 mots) ;
- pour l'huile d'olive, les conditions de conservation doivent obligatoirement faire apparaître des indications de protection vis à vis de la lumière et de la chaleur. D'autres conseils de conservation ou d'utilisation peuvent compléter ces deux éléments ;
- il n'est plus obligatoire de mettre la date limite d'utilisation optimale et les conditions de conservation dans le même champ visuel que la quantité nette et la dénomination commerciale ;
- l'utilisation du symbole AOP (logo) est obligatoire dans le même champ visuel que le nom de l'AOP. Il doit être utilisé dans les couleurs rouge et or définies par le règlement et ne peut être utilisé en version noir et blanc que lorsque le noir et le blanc sont les seules couleurs d'encre présentes sur l'emballage. Son diamètre minimal est de 15 mm ;
- pour l'huile d'olive, la mention d'une année de récolte n'est possible que si 100 % des olives ont bien été récoltées cette année là ;
- les allergènes doivent être mis en avant dans l'étiquetage et notamment dans la liste des ingrédients ; cette règle s'applique tout particulièrement aux tapenades qui contiennent obligatoirement de l'anchois ;
- la déclaration nutritionnelle (composition nutritionnelle du produit) sera obligatoire à compter du 13 décembre 2016.

Tout au long de l'année, nous avons diffusé les informations nécessaires auprès des opérateurs pour les informer au mieux de ces modifications. L'assistance et le conseil téléphonique ou mail ont particulièrement bien fonctionné avec plus de 150 professionnels aidés dans leur démarche concernant l'étiquetage.

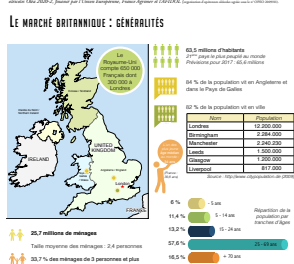
La mission économique et réglementaire est l'une des missions principales d'une interprofession : suivi du marché, veille sur la réglementation, avis... C'est une mission délicate qui dépend de nombreux éléments extérieurs.

Suivi économique de la filière

Afin de suivre au mieux le marché de l'huile d'olive et des olives, depuis de nombreuses années, l'AFIDOL a mis en place une collecte des données internationales, européennes et nationales sur l'agriculture, l'agriculture bio, les filières huile d'olive et olives, les signes de qualité.

Ces données, afin d'être analysées, sont traitées sous différentes formes puis diffusées via différents moyens : parution de Market Olea, réalisation d'interventions et réponse à des demandes d'informations économiques (organismes publics français ou internationaux, étudiants, acteurs de la filière, sociétés d'études, journalistes...). Nous avons répondu à une trentaine de demandes de ce type au cours de l'année 2015.

Nous avons également diffusé un Market Oléa spécial «L'huile d'olive en Grande-Bretagne» (n° 22) qui présentait le marché de l'huile d'olive au Royaume-Uni.



Participations, réalisation d'interventions et de formations

En 2015, l'AFIDOL a participé à différents colloques ou journées et est intervenue sur plusieurs thématiques :

- Intervention sur le marché de l'huile d'olive (production, consommation) : état des lieux et perspectives dans le cadre du Master droit de la vigne et des produits de qualité (Université du Vin - Suze la Rousse), de l'UCARE oléicole (CFPPA Nyons), du DU d'Oléologie (Montpellier), d'un stage organisé par AgroParisTech ;
- La place de l'huile d'olive dans la tendance locavore (table ronde, salon Restonouvo, Avignon, octobre 2015) ;
- Assises Nationales de l'Oléiculture bio au SITEVI (Montpellier - novembre 2015) : présentation de la filière oléicole biologique, situation et perspectives.

Veille réglementaire et service d'assistance à l'étiquetage et à la commercialisation

L'une des missions essentielles de l'interprofession est le suivi des modifications réglementaires pouvant intéresser l'huile d'olive et la prise de positions sur celles-ci.

Nous avons émis un avis sur les modifications proposées en matière d'indication de l'origine des huiles d'olive dans la réglementation européenne de la commercialisation de l'huile d'olive envisagée par la Commission.



Nous avons mis à jour et diffusé l'argumentaire auprès des opérateurs la circulaire sur l'étiquetage nutritionnel.

Sur 2015, plus de 170 professionnels de toutes les régions oléicoles 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, aux code-barres, à la vente directe, aux circuits courts, formalités pour les exploitations agricoles...

Par ailleurs, ce service s'est développé avec une assistance sur demande aux opérateurs qui souhaitent des informations sur le marché français et sur les marchés export.

Afin de présenter les nouvelles règles applicables en matière d'étiquetage de l'huile d'olive pour le commerce de détail, nous sommes intervenus dans le cadre de TechnoHuile (mai 2015) ainsi que lors de l'assemblée générale du syndicat de l'olive noire de Nyons (à sa demande, novembre 2015).

Journée Opérateurs Languedoc-Roussillon

Chaque année, avec le soutien et la participation de la Région Languedoc-Roussillon, nous réunissons les ateliers de transformation, domaines oléicoles, groupements d'oléiculteurs régionaux, services de l'État en Région et Coop de France, autour d'un thème spécifique ou de thématiques d'actualité.

Cette année, la réunion a eu lieu au Mas de Saporta, le 14 octobre 2015 sur le sujet «Actualités de la filière et perspectives pour les opérateurs de la région Languedoc-Roussillon».

Devant une trentaine de personnes présentes, ont été abordés :

- l'oléiculture en Languedoc-Roussillon (bilan prévisionnel de campagne, marché...)

- la commercialisation et la segmentation dans le secteur de l'huile d'olive (présentation des résultats de l'étude menée par Ipsos et Opened Mind sur les secteurs du bio et du luxe),
- l'appui technique aux oléiculteurs avec la solution de mutualisation mise en place par quatre coopératives du Languedoc-Roussillon pour embaucher une technicienne oléicole
- et enfin l'actualité réglementaire de la filière (ICPE, étiquetage...).

Gestion de la crise - le Guichet Unique

La filière oléicole, des oléiculteurs aux transformateurs en passant par les organismes professionnels, a été très largement touchée par la crise de la mouche de l'olive, ayant provoqué une perte de plus de 65 % de la production d'huile d'olive sur la récolte 2014/2015.

Parallèlement aux quelques mesures d'accompagnement annoncées par le Ministre de l'Agriculture fin février 2015, l'AFIDOL a mis en place un guichet unique dès la mi-janvier avec pour objectif de centraliser les demandes et de renseigner les opérateurs touchés par la crise oléicole pour faciliter leurs démarches. Une quarantaine de demandes ont été enregistrées, la majorité concernant les prêts ou de manière générale les aides financières disponibles. Dans le cadre du guichet unique, une réunion d'information a été organisée le 8 avril 2015 avec les principales banques des opérateurs de la filière. Elle a permis aux responsables bancaires de différents secteurs géographiques d'être sensibilisés à la situation de la filière oléicole pour répondre au mieux aux besoins de leurs clients.

Avancement du dossier ICPE

L'AFIDOL a profité de la réouverture du dossier ICPE par le Ministère de l'Environnement début 2015 pour remonter au créneau sur le seuil d'autorisation auquel les moulins à huile sont soumis. En effet, le Ministère envisageant de créer un régime d'enregistrement, intermédiaire entre le régime de déclaration et le régime d'autorisation, à des fins de simplification des procédures administratives, pour les industries de la rubrique 224O, une série de réunions de concertation ont été organisées tout au long de l'année 2015.

L'AFIDOL, après s'être fait connaître auprès de l'adjoint au chef du bureau de la nomenclature, a pu participer aux 4 réunions initiées en 2015, une ultime réunion s'étant déroulée en janvier 2016. Afin de démontrer les spécificités de la filière, l'AFIDOL a construit un questionnaire d'enquête destiné à tous les moulins. Plus d'une soixantaine de moulins, particulièrement sensibilisés à la démarche, ont bien voulu répondre à ce questionnaire. L'AFIDOL a traité les questionnaires pour construire son argumentation. Démonstration a été faite que :

- la référence à des capacités théoriques du matériel n'avait aucun fondement,
- la prise en compte du caractère saisonnier de l'activité de trituration était importante,
- la nature des risques était sans commune mesure avec ceux existant pour les grosses installations des autres industriels concernés par la même rubrique 224O,
- la capacité maximale journalière de 2 T/j retenue actuellement pour soumettre une installation à autorisation était totalement

inadaptée aux moulins...

Le dossier n'est pas encore finalisé mais un projet de réécriture de la définition de la rubrique 224O est actuellement en consultation. Considérant un fonctionnement d'une durée annuelle maximale de 90 jours, et un seuil de production journalière inférieur à 20 T/jour, les nouvelles installations ainsi que les extensions des installations existantes, pourraient être soumises à simple déclaration administrative en Préfecture. L'AFIDOL ne manquera pas de rester vigilante en 2016 pour s'assurer que le futur Arrêté reprend bien l'ensemble des éléments négociés.

Coopération internationale

L'AFIDOL a renforcé ses liens avec le Maroc. La filière oléicole marocaine est en développement dans le cadre du Plan Maroc Vert adopté en 2008. Dans ce contexte, une délégation de cadres du Ministère de l'Agriculture marocain a sollicité la France pour suivre une formation en collaboration avec des structures professionnelles françaises. C'est ainsi que l'AFIDOL a été conduite à recevoir cette délégation pendant 3 jours en décembre 2015 pour une formation à la fois théorique et pratique (visites de terrain) sur la filière oléicole française.

L'objectif du Maroc concernant son agriculture, est de développer une agriculture performante, adaptée aux règles du marché, grâce à une nouvelle vague d'investissements privés. A cette fin, le Maroc a décidé de réorganiser les structures professionnelles. C'est également dans ce contexte que la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de l'Olive (INTERPROLIVE) est venue à la rencontre de l'AFIDOL fin 2015 dans le but d'identifier des domaines potentiels de partenariat et de coopération utiles aux deux structures interprofessionnelles de part et d'autre de la Méditerranée.

Groupe export

Pour la 2^{ème} année consécutive, un groupe de 5 entreprises soutenu par l'AFIDOL et conseillé par EOC International, a mis en place des actions, sur Londres, pour développer la notoriété des huiles d'olive de France : participation au Chef Forum (lieu de rencontre des principaux chefs londoniens où sont présentés différents produits) ; organisation d'une journée ouverte aux acheteurs et aux journalistes avec Masterclass dégustation, accord mets & vins, relations presse...



Tout au long de l'année, un travail de renseignements, de relations publiques et de suivi des dossiers économiques et réglementaires est également réalisé.

Une interprofession au service de la filière oléicole

35 000 oléiculteurs

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels

265 moulins

dont 219 moulins privés
et 46 moulins coopératifs

63 confiseurs déclarés

dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives

60 millions d'€uros

le chiffre d'affaires estimé de la filière

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFI-DOL) 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
- avoir des moyens d'actions et financiers importants
- valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

Ses missions, mises en œuvre par une équipe permanente opérationnelle de 10 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Lattes (34), sont :

- la **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études ;
- le **suivi de la réglementation** et notamment dans les domaines de la qualité, de l'hygiène, de la traçabilité, des Installations Classées pour l'Environnement et de l'étiquetage ;
- la **recherche appliquée et l'expérimentation technique**. L'objectif poursuivi est de favoriser l'innovation, la production durable, le renforcement de la qualité ainsi que la valorisation, l'étude des coûts de production et 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.

Fonctionnement de l'AFIDOL

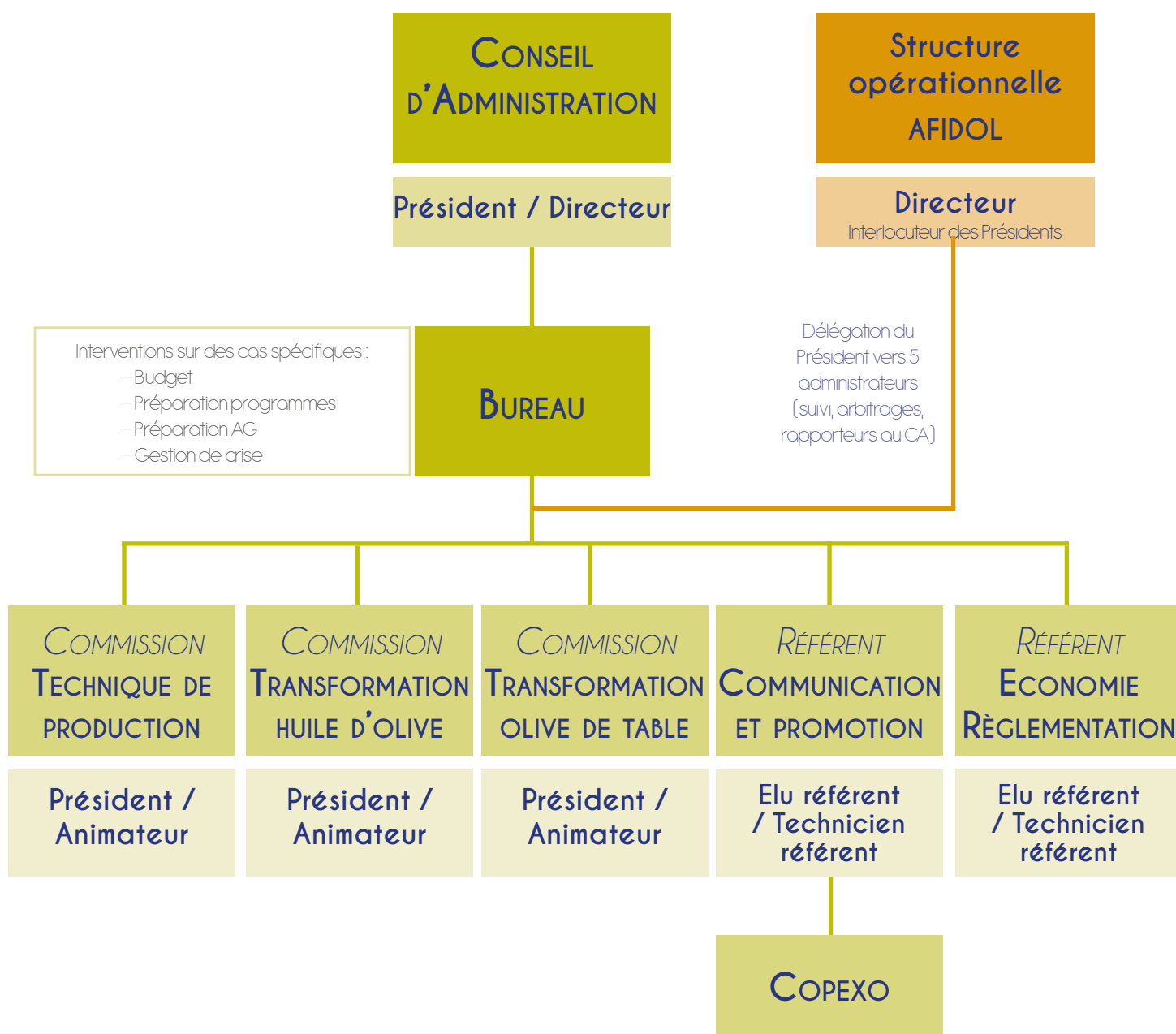
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE (annuelle)

LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

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

LE COLLÈGE DES TRANSFORMATEURS – METTEURS EN MARCHÉ :

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



L'AFIDOL compte 10 salariés et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 10 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

Les missions de promotion / communication, analyse économique et suivi réglementaire sont menées à bien par l'AFIDOL.

Trois pôles pour être plus proche de vous :

AFIDOL Aix-en-Provence

Siège social / administratif
Technique
Economie / réglementation
Antenne Provence Alpes Côte d'Azur

Tél. 04 42 23 0192
Mail : secretariat@afidol.org

AFIDOL Lattes

Technique
Site web www.afidol.org
Antenne Languedoc-Roussillon

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

AFIDOL Nyons

Communication
Economie / réglementation / étiquetage
Sites web : huiles-et-olives.fr &
www.lhuileolivealecoledeschefs.com
& page www.facebook.com/Huilesetolives

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

Nos partenaires financiers & institutionnels

 **Terres Univia** Interprofession des huiles et protéines végétales - TERRES UNIVIA

 Union Européenne (programme opérateur)

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

 FranceAgriMer (coordination : antenne de VOLX)

 Conseil Régional Languedoc Roussillon

 Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur

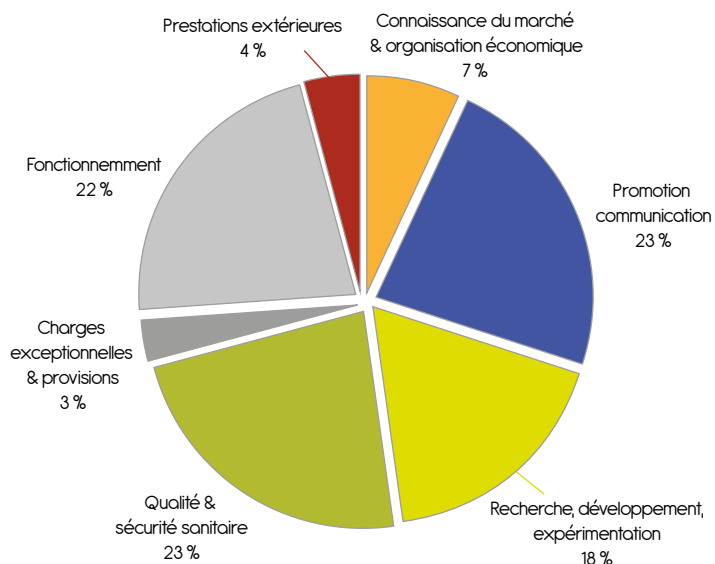
 Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive - COPEXO

 Conseil Départemental de la Drôme

 Ville de Nyons

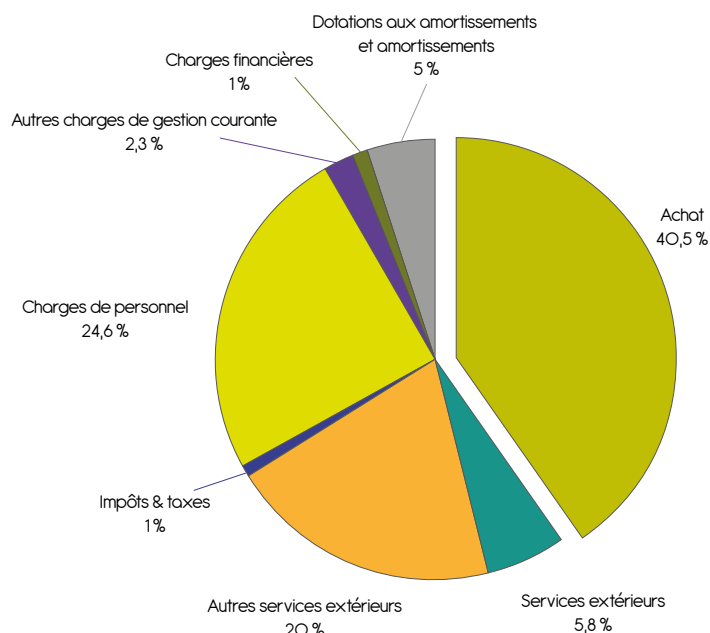


Répartition des engagements de dépenses en 2015

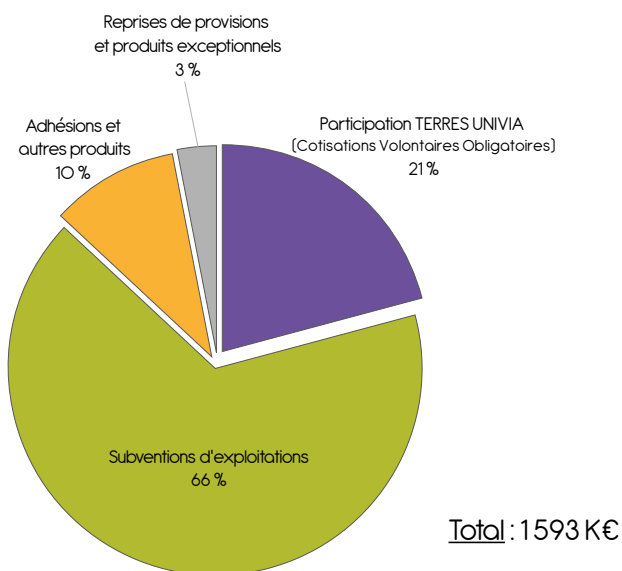


Répartition des charges par poste en 2015

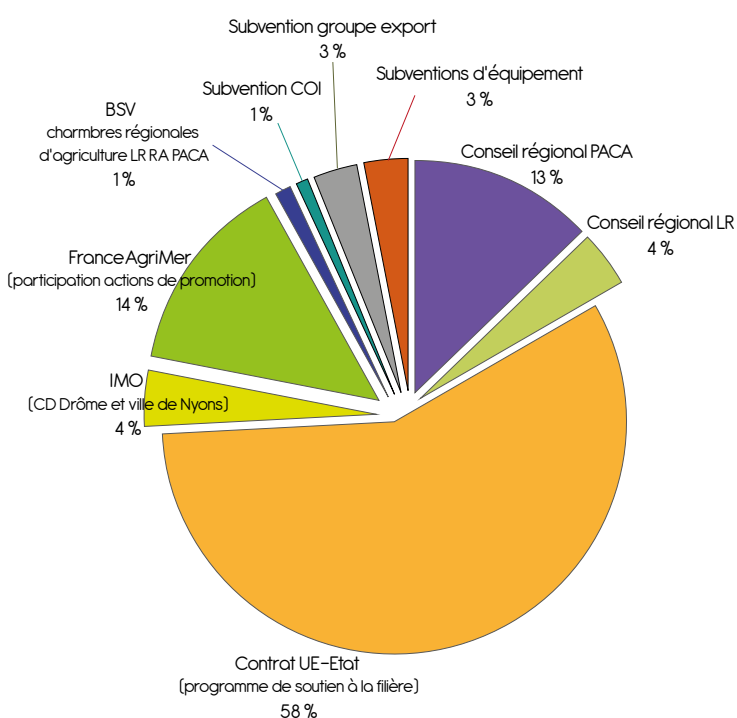
Total : 1924 K€



Répartition des ressources en 2015



Répartition des subventions 2015



Déclarations CVO 2015

Production d'huile d'olive : 1 735 tonnes

Production d'olives : 780 tonnes

Organigramme de l'AFIDOL



André SOUTEYRAT
Directeur
Tél. 04 42 23 01 92 / 06 75 70 13 49
@ : andresouteyrat@afidol.org



Cornille MALLET
Assistante de direction
Tél. 04 42 23 01 92
@ : secretarat@afidol.org

GESTION / ADMINISTRATION



Patricia BILLET
Directrice administrative & financière
Tél. 04 42 23 82 55
@ : patriciabillet@afidol.org



Amy SALL
Assistante comptable
Tél. 04 42 23 01 92
@ : comptabilite@afidol.org

TECHNIQUE



Jean-Michel DUREZ
Directeur adjoint
Webmaster / Antenne Languedoc-Roussillon / Technique
Tél. 04 67 06 23 46 / 06 82 85 65 46
@ : jean-michel.durez@afidol.org



Thérèse BARBERA
Assistante antenne Languedoc-Roussillon et pôle communication
Tél. 04 67 06 23 46
@ : theresebarbera@afidol.org

ECONOMIE / RÉGLEMENTATION



Alexandra PARIS
Directrice communication
Economie / Réglementation / Antenne Rhône-Alpes
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50
@ : alexandraparis@afidol.org



Emille LACROIX
Chargée de communication
Site www.huilsetolives.fr
Tél. 04 75 26 90 91
@ : emillelacroix@afidol.org



Marion STADLER
Chargée de communication
Facebook
Tél. 04 75 26 90 90
@ : marionstadler@afidol.org



Nathalie ARGER
Intervenante communication & relations presse
Tél. 01 40 69 48 31
@ : narger@proleat.fr

COMMUNICATION

Organigramme du CTO



Christian PINATEL
Directeur technique
Tél. 04 42 23 82 52
@ : c.pinatel@ctolivier.org

SERVICE TECHNIQUE



Daniel HUSSON
Responsable processus
Chargé de projet Olives
Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39
@ : dhusson@ctolivier.org



Sébastien LEVERGE
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



Camille AVALONE
Animatrice technique
Tél. 04 42 23 82 99
@ : cavallone@ctolivier.org

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



Carole FUSARI
Responsable laboratoire
Tél. 04 42 23 82 97
@ : cfusari@ctolivier.org



Souade HACHEMI
Assistante technique et
administrative
Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 01 92
@ : shachemi@ctolivier.org



Thérèse BARBERA
Assistante technique &
administrative
Tél. 04 67 06 23 46
@ : therese.barbera@aifidl.org



Camille AVALONE
Formatrice en dégustation
Responsable qualité
Tél. 04 42 23 82 99
@ : cavallone@ctolivier.org



Kenza ABDELJELIL
Technicienne
Tél. 04 42 23 82 53
@ : k.abdeljelil@ctolivier.org



Patricia BILLIET
Directrice administrative & financière
Tél. 04 42 23 82 55
@ : p.billiet@ctolivier.org

SERVICE ADMINISTRATIF

A votre disposition...

Le site des professionnels de l'olivier

www.afdol.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, où acheter (carte des moulins et domaines), recettes, oléotourisme...

Mais aussi :



/HuilesetOlives



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives

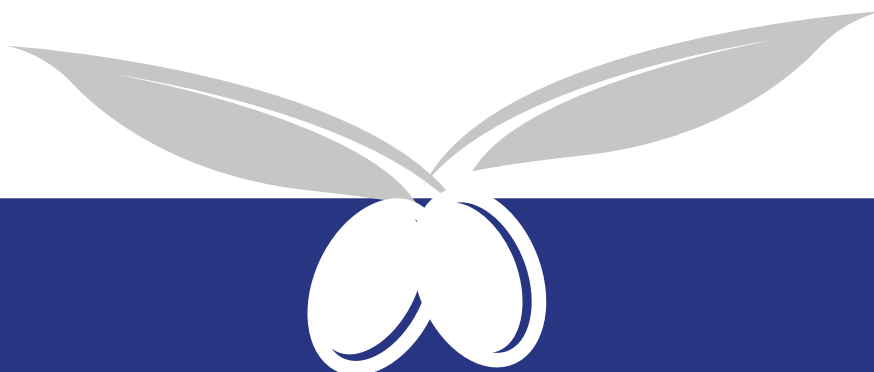


/Huiles et Olives

L'ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE AU SERVICE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE ... AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIERE 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 :
Domaine de Saporta
34875 LATTES Cedex
Tél. : 04 67 06 23 46
Fax : 04 67 06 23 47
@ : lattes@afidol.org

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

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