

Rapport d'Activité
2006



Huile d'Olive de France
Parfum de table




Association
Française
Interprofessionnelle
de l'Olive
afidol
www.afidol.org

RAPPORT MORAL p. 3 à 4

du Président de l'AFIDOL, Olivier NASLES

L'AFIDOL p. 5 à 6

Ses missions, ses partenaires, ses ressources et engagements en 2006

LE BILAN ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE EN 2006 : LE VERGER, L'HUILE D'OLIVE, LES OLIVES p. 7 à 11

LES ACTIONS DE L'AFIDOL EN 2006

1 - L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE ET ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE p. 12 à 15

- Le mot du Président de la Commission, Christian TEULADE
- Observatoire économique de la filière
- Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)
- Assistance économique aux transformateurs
- Organisation Commune de Marché (OCM), application de la réforme

2 - TECHNIQUE ET DÉVELOPPEMENT p. 16 à 35

- Le mot du Président de la Commission Technique de Production, Jean-Benoît HUGUES
- Le mot du Président de la Commission Technique de Transformation, Jean-François MARGIER

1) INFORMER

- Diffusion de l'information technique
- Diffusion d'informations technico-scientifiques à destination des professionnels de la filière oléicole
- Bulletin INFOLIVE

2) PHYTOSANITAIRE

- Lutte contre la mouche de l'olive
- Réseau d'avertissement mouche de l'olive
- Technique de lutte insecticide contre la mouche de l'olive
- Homologation des produits phytosanitaires
- Formations phytosanitaires
- Plan de surveillance sanitaire des huiles d'olive

3) CO-PRODUITS et SOUS-PRODUITS

- Élimination des sous-produits des moulins
- Audit Phytorem - Validation du Bambou Assainissement® pour le traitement des margines
- Suivi des sous-produits des confiseries d'olives, saumures, eaux de rinçage, dépollution

4) OLÉICULTURE DURABLE

- Suivi des conventions établies avec le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB) sur les luttes alternative et biologique, la Fédération Méditerranéenne Oléiculture et Santé (FEMOS), ainsi que certains essais menés directement par l'AFIDOL

5) QUALITÉ DES HUILES D'OLIVE

- Suivi qualitatif et amélioration de la qualité de l'huile d'olive : caractéristiques des huiles de la campagne 2006, recherches et formation
- Formations qualité et dégustation

6) AUTRES ACTIONS

- Variétés nanisantes
- Vergers de référence
- Programme expérimental réalisé à la SERFEL
- Surveillance du brunissement

7) LES OUTILS DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

- Accréditation du laboratoire d'analyses sensorielles
- Service des laboratoires de l'AFIDOL

3 - COMMUNICATION p. 36 à 44

- Le mot du Président de la Commission Communication, Romain NOUFFERT
- Création des supports « Huile d'Olive de France » et « Olive de France »
- L'AFIDOL au Salon International de l'Agriculture 2006 - Stand des huiles et protéines végétales
- Les Huiles d'Olive de France au Salon Saveurs du 12 au 15 mai 2006
- Mini-guide des Huiles d'Olive de France 2006
- Présence de la filière oléicole française sur Internet
- Préparation de la campagne européenne de promotion de l'huile d'olive
- Centre de Ressources Documentaires
- Communication santé auprès des professionnels de la nutrition
- Actions de communication culturelle et touristique
- Communication interne auprès des oléiculteurs
- Organisation du Concours Général Agricole
- Organisation du Concours National des Huiles d'olive AOC

LES CONCOURS RÉGIONAUX :

- Concours Régional des Huiles d'Olive de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Divers Concours et promotion technique
- La promotion oléicole en Languedoc-Roussillon
- La promotion oléicole en Provence-Alpes-Côte d'Azur
- La promotion oléicole en Rhône-Alpes

4 - LE SECTEUR DES OLIVES DE TABLE p. 45 à 46

- Le mot du Président de la Commission Olive de Table, Pierre MARTY
- Animation de la filière olive de table

LE PERSONNEL AU SERVICE DES PROFESSIONNELS 3^e de Couverture



Olivier Nasles



Etablir un rapport moral, c'est l'occasion, chaque année, de prendre du recul sur les événements quotidiens pour réfléchir, à la lumière de l'exercice écoulé, aux orientations majeures que doit prendre notre filière. A cet instant présent, plusieurs questions se bousculent :

- La place pour une filière française de l'olive et de l'huile d'olive existe-t-elle réellement ?
- L'orientation de l'identification, prise depuis dix ans, est-elle la bonne ?
- L'AFIDOL remplit-elle correctement son rôle d'Interprofession ?
- Devons-nous continuer à faire le bonheur des oléiculteurs et des mouliniers malgré eux ?

Je vais m'arrêter à ces quatre questions et essayer d'y répondre avec le plus d'objectivité possible.

La place pour une filière française de l'olive et de l'huile d'olive existe-t-elle réellement ?

Si je me positionne strictement du point de vue de l'économie de marché, la réponse devrait être « non » ! Mais, si j'intègre les notions d'entretien du territoire, de la pérennité des paysages et du respect de traditions historiques, la réponse sera plus nuancée. Ce qui est certain, c'est que nous nous positionnons dans une petite niche où très vite la place viendra à manquer et dont nous aurons du mal à en repousser les parois. Le propre d'une niche est de faire croire à celui qui est à l'extérieur, que la place dans la niche est bonne et qu'il faut qu'il y rentre. S'en suit une bataille entre les occupants historiques de la niche et ceux qui veulent s'y faire une place au soleil. Le vrai danger est que, sous la pression, la niche explose et que tout le monde se retrouve sur le carreau.

L'orientation de l'identification, prise depuis dix ans, est-elle la bonne ?

Je ne sais pas si nous avons fait le bon choix mais ce dont je suis certain, c'est que nous n'en voyons toujours pas d'autres. L'économie de marché répond à des codes simples. Les trois fondamentaux pour accrocher un client sont : le prix, le goût et l'identité ; tout le reste : le packaging, la communication, l'organisation de l'offre, ... ne sont que des déclinaisons de ces fondamentaux. Quand votre produit est à quatre fois le prix du marché, que le goût est la chose la plus subjective et la plus inconstante qui soit, il ne vous reste plus que l'identité à vendre. Cette identité paraît primordiale car elle fait rêver le consommateur et lui garantit à la fois une origine et un savoir-faire uniques. Le problème suivant, qui se pose à tous, oléiculteurs, mouliniers, industriels, est justement de trouver les moyens de faire connaître cette identité. À vous d'y réfléchir !

L'AFIDOL remplit-elle correctement son rôle d'Interprofession ?

Sans doute suis-je assez mal placé pour répondre à cette question mais, déjà, il m'apparaît comme une évidence de dire que le personnel dans son ensemble se consacre de toutes ses forces, avec enthousiasme, à bien faire son travail. Je peux vous dire, pour l'observer au quotidien, que, du directeur à la laborantine, ils se donnent pour cette filière à laquelle ils croient. Depuis 1999, l'AFIDOL a repris le rôle du Comité Economique Agricole de l'Olivier, d'animateur et de moteur de la recherche appliquée en oléiculture, mais elle doit désormais intégrer aussi comme objectif le développement d'une meilleure connaissance du marché. Quant à la communication, tant que le budget n'aura pas au moins doublé ou triplé, l'évoquer n'est même pas nécessaire, c'est notre véritable talon d'Achille, puisqu'il ne représente que 5 % du budget de l'AFIDOL.

Devons-nous continuer à faire le bonheur des oléiculteurs et des mouliniers malgré eux ?

Cette question m'obsède depuis de nombreux mois et je n'arrive pas à y apporter une réponse claire.

Force est de constater aujourd'hui qu'au sein du Bureau, comme du Conseil d'Administration, dès que nous commençons à réfléchir à nos actions, nous sommes, en permanence, obsédés par le désir de contenter tel ou tel syndicat, tel ou tel moulinier privé ou coopératif. Mais nom de Zeus ! Au nom de quoi ou de qui devrions-nous nous sentir coupables ? Franchement, je vous le demande, au nom de quel intérêt agissons-nous, si ce n'est celui de l'intérêt général ?

Si je résume ce qu'est aujourd'hui la fonction des dirigeants de l'AFIDOL, et j'entends par là l'équipe et non le président, c'est à chaque instant de devoir se battre contre la terre entière !

Se battre contre les Services de l'Etat au sens large, qu'ils se nomment DRIRE/DIREN, Répression des Fraudes, Agence de l'Eau, ONIGC ou DDA. Toute demande fait l'objet d'âpres négociations, d'argumentations, voire de justifications, comme s'il s'agissait d'une demande personnelle, irréflective ou sujette à caution. Des choses aussi simples, comme d'obtenir des statistiques, qui sont données par les professionnels, et donc appartiennent de fait à la profession, constitue un combat qui dure depuis plus de sept ans. Ne parlons pas de la mise en place d'un programme Organisation d'Opérateur Oléicole éligible qui a occupé l'ensemble du personnel pendant 18 mois. Nous en sommes presque réduits à contraindre nos forces vives à nourrir, contre leur gré, un système fait de contraintes administratives totalement démesurées.

Autre exemple, les Régions qui deviennent de plus en plus exigeantes pour apporter leur contribution et financer la filière. Notre volonté n'est pas de refuser les contraintes administratives, mais quand le temps consacré à celles-ci devient plus important que celui consacré à effectuer les actions, nous pouvons nous interroger sur l'opportunité de monter des dossiers.

Ne parlons même pas de l'Europe qui refuse un programme de communication d'intérêt général sur l'huile d'olive en nous répondant que le programme est intéressant mais que les formulaires X, Y et Z, que devait remplir l'Etat membre, ont été mal ou insuffisamment remplis.

Mais le pire, et ce qui est le plus dément, c'est de devoir se battre contre les propres membres de sa filière. Est-il normal que, depuis cinq ans, nous ayons dû dépenser des sommes conséquentes en frais d'avocats pour faire simplement respecter le droit ? L'Etat prend un arrêté d'extension qui rend une cotisation applicable à tous les membres de la filière, mais il faut entre cinq et sept ans de procédure pour faire respecter, tout simplement, CE droit. Nous marchons sur la tête ! Et je ne parle pas de tous ceux qui se croient malins en sous-estimant leurs déclarations de cotisations collectées, ils ne se rendent même pas compte qu'ils se grugent eux-mêmes, que le jour où ils n'auront plus d'organisations représentatives, ils n'auront tout simplement plus aucun moyen de se défendre.

A la question posée, je m'abstiendrai de répondre cette année. Je me donne encore les deux ans de mandat qui me restent pour essayer de convaincre les membres de notre interprofession de l'importance de son existence. Mais une chose est sûre, je souhaite qu'avec mon Conseil d'Administration, nous arrêtons de faire des complexes, nous arrêtons d'être sur la défensive en culpabilisant. Aujourd'hui, la filière oléicole est une filière de MENDIANTS ! Nous mendions les deux-tiers de notre budget auprès de l'Europe, l'Etat ou les Régions. Il ne faut pas s'étonner qu'ensuite les choix qui sont faits ne soient pas forcément en accord avec les nôtres.

À la lumière de ce constat, je souhaite que soit mise en place une réflexion prospective pour définir quels doivent être nos choix pour les dix ans qui viennent et que cette réflexion soit l'occasion d'une prise de conscience des professionnels qui oeuvrent pour que l'oléiculture française existe ! ■

ses missions, ses partenaires, ses ressources et engagements en 2006

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée Olive de l'ONIDOL, (Organisation Nationale Interprofessionnelle des Oléagineux). Elle regroupe les familles professionnelles de la filière huile d'olive et olive de table. L'AFIDOL, conçue sous forme d'association (loi 1901), entre dans le champ des compétences définies par la loi d'orientation agricole du 10 juillet 1975 et des textes subséquents.

L'AFIDOL FÉDÈRE HUIT FAMILLES PROFESSIONNELLES AU SEIN DE DEUX COLLÈGES :

Le collège des transformateurs / metteurs en marché :

- FCO : Fédération des Coopératives Oléicoles
- FEDICO : Fédération Française de l'Industrie et du Commerce des Huiles d'Olive
- FOF : Fédération de l'Olive de France
- SNM : Syndicat National des Mouliniers

Le Collège des Producteurs :

- FNPHP : Fédération Nationale des Producteurs Horticulteurs et Pépiniéristes
- FOPO : Fédération des Oléiculteurs Producteurs d'Olives
- FFPO : Fédération Française des Producteurs d'Olives
- FSPAOC : Fédération des Syndicats de Producteurs d'Olives et d'Huile d'Olive d'Appellation d'Origine Contrôlée



LES PARTENAIRES DE L'AFIDOL

- L'Union Européenne
- Le Ministère de l'Agriculture
- L'Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures (ONIGC)
- Les quatre Conseils Régionaux : Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Corse
- Les Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur, du Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et Corse
- L'Office de Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC)
- L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)
- Le Comité pour l'Expansion de l'Huile d'Olive (COPEXO)
- L'Institut des Corps Gras (ITERG)
- Le Conseil Général de la Drôme
- La Ville de Nyons
- Le Laboratoire Interrégional de la Répression des Fraudes de Marseille
- L'Université d'Aix-Marseille III

LES MISSIONS DE L'AFIDOL

L'AFIDOL est prioritairement porteuse d'une mission économique. La connaissance des productions et des marchés mondiaux, européens, nationaux, la connaissance et le suivi de l'évolution des différentes réglementations, doivent permettre aux huiles d'olive et olives de France, de maintenir un niveau de compétitivité à la hauteur des exigences du marché.

L'AFIDOL développe et poursuit, directement et en partenariat, avec des centres techniques spécialisés, des programmes relatifs à la production des huiles d'olive et olives de France, l'élaboration des produits finis en terme de qualité, de prise en charge des sous-produits, de typicités liées aux productions très variées et aux terroirs, que l'on retrouve au sein des 13 départements oléicoles répartis sur les quatre régions économiques du Sud de la France.

L'AFIDOL s'engage de plus en plus dans la mise en œuvre d'actions de communication destinées à renforcer l'image des huiles d'olive et olives de France auprès des consommateurs exigeants et attentifs aux notions de saveur, de terroir, d'origine.

Pour conduire ces programmes, l'AFIDOL a mis en œuvre en 2006 des actions résultant, pour partie, d'une contractualisation réalisée avec différents partenaires, tels que l'Etat et les Conseils Régionaux. Pour les programmes réalisés au sein de la Région Corse, les contractualisations

sont directement établies avec l'Office de Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC).

D'autres collectivités contribuent indirectement, au travers de conventions spéciales, notamment le Conseil Général de la Drôme, ainsi que la Ville de Nyons en Drôme Provençale. Certains programmes sont contractualisés sur la base de conventions résultant de financements européens. En 2006, un programme OCM a été mené dans ce cadre.

Par ailleurs, l'AFIDOL développe sa communication au travers de publications spécifiques, adaptées aux attentes des membres des familles qui la composent, mais aussi en fonction des volontés exprimées par les différents partenaires. ■

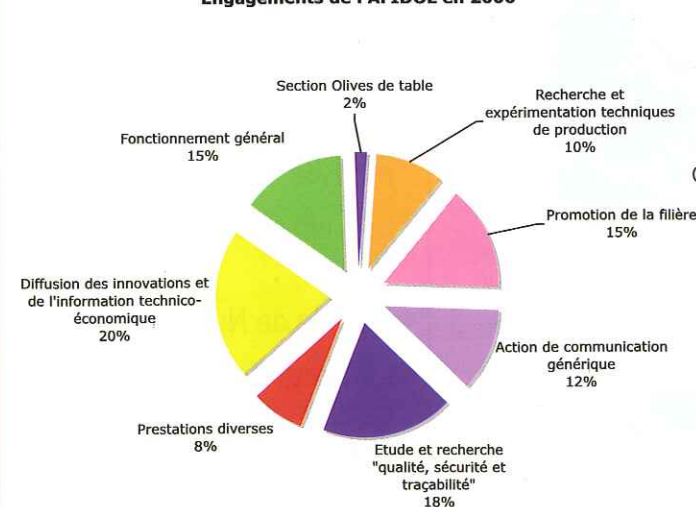
www.afidol.org

Raymond GONFOND,
chargé des relations
avec les organismes extérieurs.

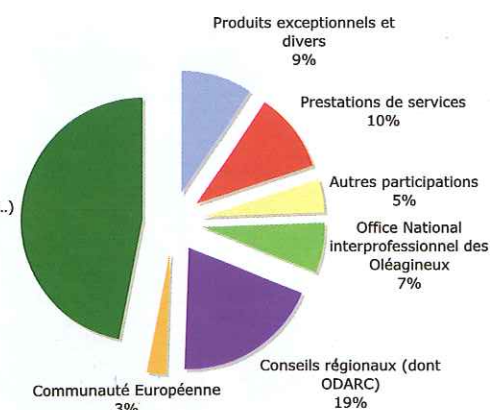


Ressources de l'AFIDOL en 2006

Engagements de l'AFIDOL en 2006



Ressources Afidol (Cotisations, adhésions...)



Malgré quelques déboires climatiques, la filière oléicole mondiale, comme la filière française, se développent. La qualité, la traçabilité sont au centre des débats et la production ne cesse, globalement, de croître.

De nouvelles plantations sont réalisées dans le monde et notamment dans les pays concurrents de la France dont le potentiel - tant en terme de production que de commercialisation, avec des politiques marketing très affûtées - en fait des « rivaux » sérieux.

Le Verger



Entre 1998 et 2004, au niveau mondial, le verger est passé de 8 850 000 ha à plus de 11 000 000 ha. On recense aujourd'hui un peu plus de 1 460 000 000 arbres sur cinq continents.

Les plantations les plus importantes ont eu lieu en Grèce (+ de 200 000 ha soit 20 % d'augmentation), en Tunisie (+ de 163 400 ha, + 10,5 %), en Espagne (+ de 100 000 ha, + 5 %), en Turquie (+ de 100 000 ha), en Algérie (+ de 75 000 ha, + 46 %), au Maroc (+ de 70 000 ha, + 13,5 %) et en Italie (+ de 23 000 ha, + 2%).

Certains pays envisagent de nouvelles plantations à grande échelle. C'est le cas notamment de l'Algérie (un programme gigantesque de plantation de 500 000 ha a été

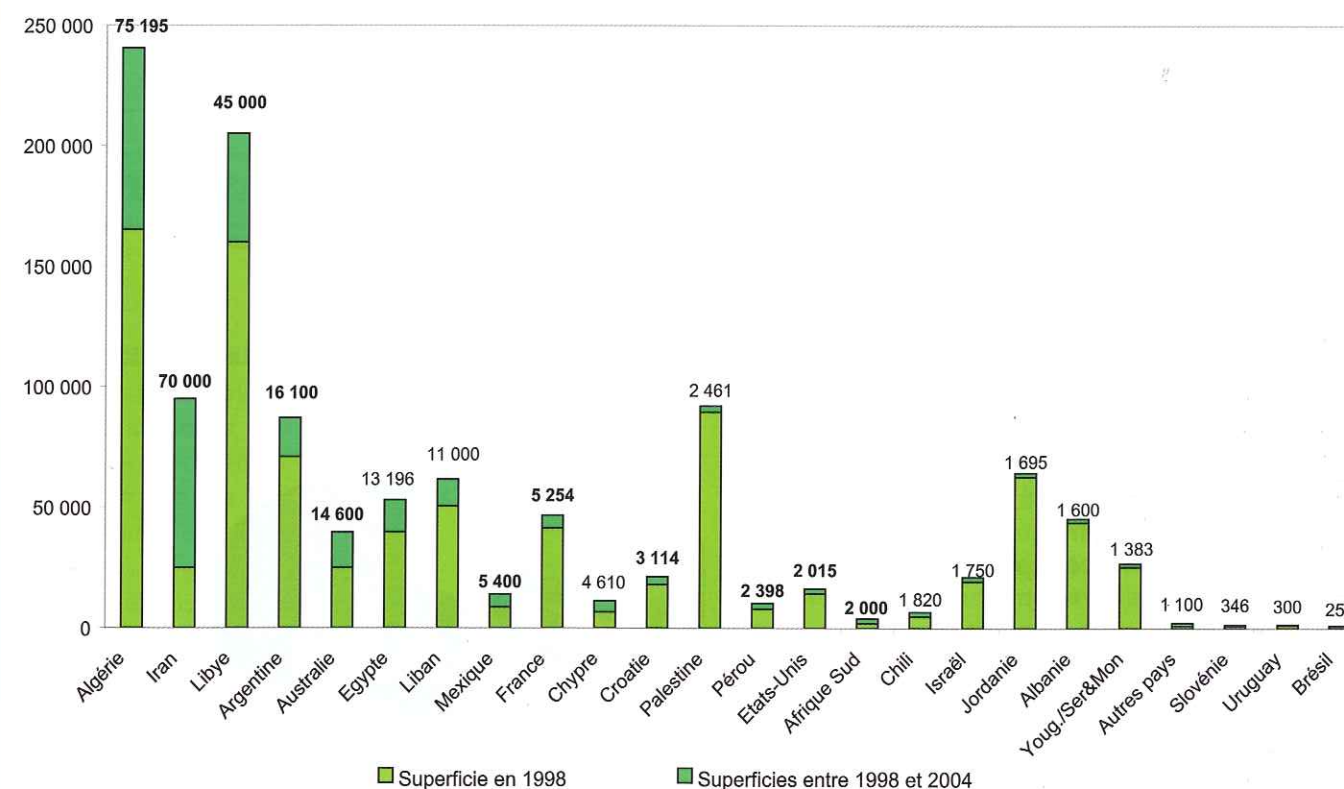
annoncé en novembre 2006), du Maroc (le plan national oléicole 1998-2010 prévoit le doublement de la superficie d'ici à 2010), ...

Il est à noter que des pays « néo producteurs » comme l'Argentine, l'Australie, le Mexique, les Etats-Unis, ... ont également augmenté leurs superficies oléicoles de manière importante.

En France, le verger oléicole a augmenté de 7 % entre 1998 et 2004, passant ainsi de 47 000 à un peu plus de 50 500 ha et presque 4 400 000 oliviers (contre moins de 3 000 000 en 1998). Le nombre d'oléiculteurs déclarés a également augmenté et on compte environ 5 000 oléiculteurs de plus qu'en 1998.

Les reprises d'oliveraies abandonnées et les nouvelles plantations ont déjà permis un doublement de la production, augmentation qui devrait continuer avec la montée en production des nouvelles plantations.

Evolution des superficies plantées en oliviers entre 1998 et 2004 dans les pays de moins de 250 000 hectares d'oliviers (en hectares, source COI)



Le Bilan économique de la filière oléicole en 2006

(suite)

L'Huile d'Olive

La Production

Monde

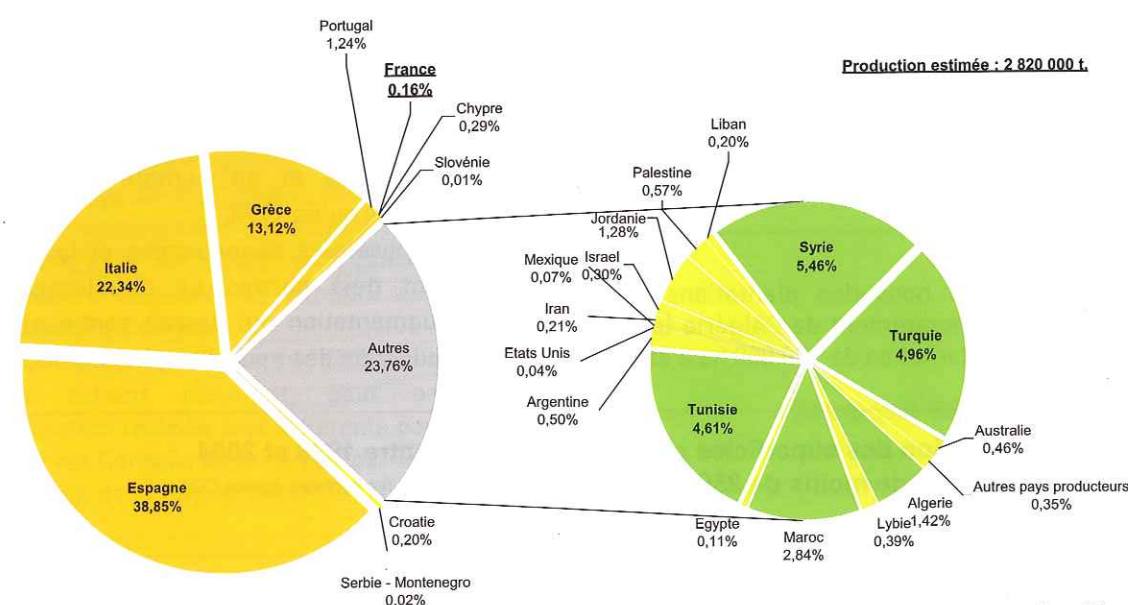
Après deux superbes campagnes, en 2002/2003 et 2003/2004, qui avaient vu pour la première fois la production d'huile d'olive dépasser les 3 millions de tonnes, la campagne 2005/2006 avait été plutôt mitigée du fait de conditions climatiques peu propices (sécheresse, ...), entraînant une baisse de la production de 414 000 tonnes. Le prévisionnel pour 2006/2007 est plus favorable avec une production prévue de 2 820 000 tonnes soit + de 221 000 tonnes. L'Union Européenne, la Syrie et la Turquie

(toutes deux en année d'alternance favorable) ont fait une très bonne campagne, contrairement à la Tunisie dont l'alternance marquée a entraîné une baisse de la production de 90 000 tonnes.

Parmi les pays non traditionnels, l'Australie a réalisé sa meilleure campagne avec 13 000 tonnes d'huile d'olive produite cette année ; le Mexique et les Etats-Unis se maintiennent, tandis que l'Argentine repasse sous la barre des 20 000 tonnes avec une petite année à 14 000 tonnes.

Au niveau européen, c'est l'Espagne qui tire la production à la hausse avec + de 271 000 tonnes alors que l'Italie et la Grèce sont, respectivement à 25 000 et 54 000 tonnes. Le Portugal fait une bonne année tandis que Chypre et la Slovaquie stagnent.

Production d'huile d'olive par pays (2006/07 - en tonnes)

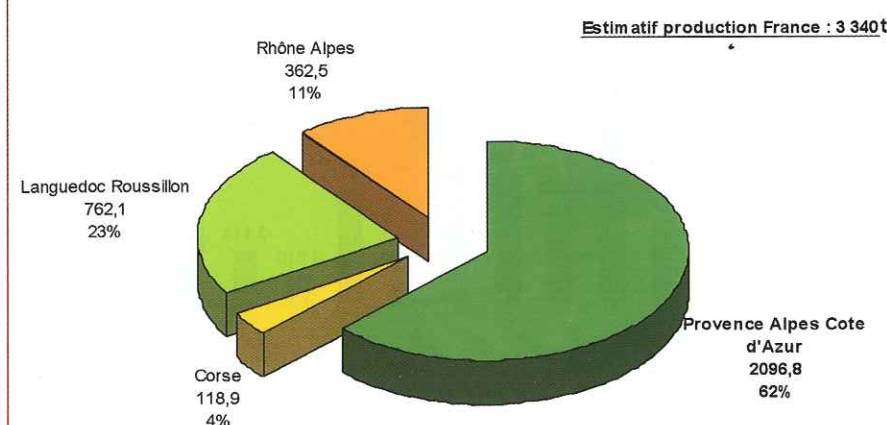


Source COI

France

En France, la campagne a été marquée par de mauvaises conditions climatiques liées essentiellement à une sécheresse au moment de la floraison. La production n'a donc pas été à la hauteur des espérances en termes quantitatifs avec une prévision légèrement inférieure à 3 500 tonnes. La situation est très variable d'une région à l'autre. Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes enregistrent une baisse importante par rapport à 2005/2006 (respectivement moins de 1 000 tonnes et moins de 170 tonnes) alors que Languedoc-Roussillon enregistre une hausse de 90 tonnes et la Corse de 15 tonnes.

Production d'huile d'olive en France par région - Campagne 2006/2007 (en tonnes, données ONIGC)



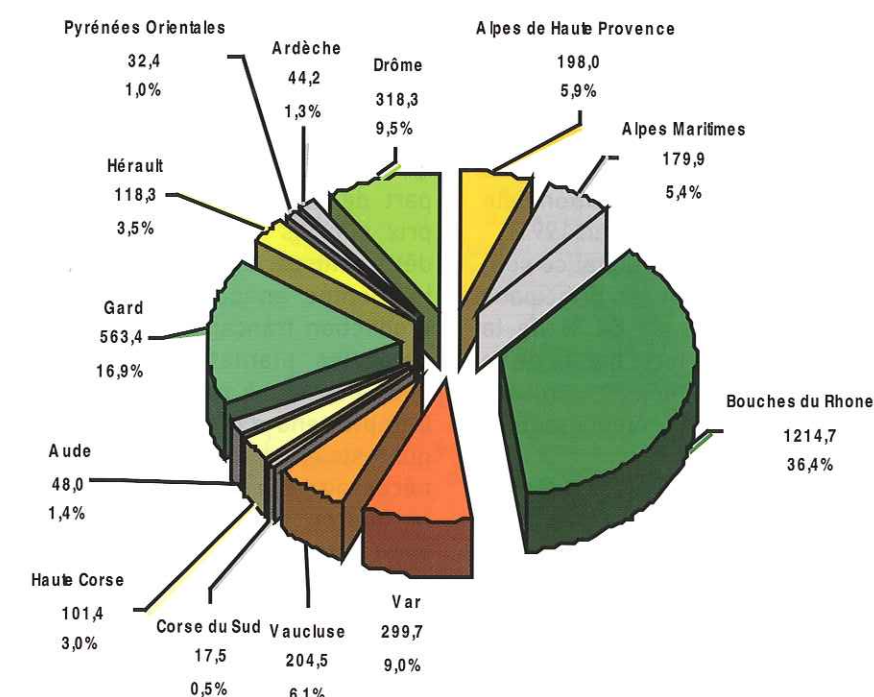
Parmi les départements les plus touchés par la baisse de la production, on peut noter le Var (- de 440 t), les Alpes-Maritimes (- de 395 t), la Drôme (- de 162 t), les Alpes de Haute-Provence (- de 158 t). Par contre les Bouches-du-Rhône (+ de 158 t), le Gard (+ de 153 t), la Corse du Sud (+ de 12,5 t) et la Haute-Corse (+ de 5 t) ont vu leur production augmenter par rapport à la précédente campagne.

Si l'on additionne les stocks au 31 octobre (939,5 t), les achats d'huile d'olive (120,5 t) et la production

prévisionnelle (3 340 t), les disponibilités atteignent 4 400 tonnes. Toutefois, 1 492 tonnes ont été reprises par les producteurs et 683 tonnes vendues par les moulins. Les stocks au 28 février 2007 sont donc à un peu plus de 2 200 tonnes dans les moulins.

Sur le marché, si l'on compte une partie des reprises oléiculteurs pour la vente directe, environ 3 000 tonnes sont disponibles à la vente (dont 2 800 t environ d'huile d'Olive de France).

Production d'huile d'olive en France par département - Campagne 2006/2007 (en tonnes, données ONIGC)



Les Echanges

Monde

Les exportations d'huile d'olive ont quasiment doublé depuis 15 ans. Pour la campagne 2006/2007, elles devraient atteindre 681 000 tonnes. Les principaux exportateurs restent l'Union Européenne (Italie et Espagne en tête), la Tunisie (dont les exportations sont plutôt à la baisse) et la Turquie.

Les importations¹ sont en hausse et devraient avoisiner les 624 000 tonnes pour la campagne 2006/2007, dont plus du tiers est dû aux Etats-Unis (240 500 tonnes), suivis par l'Union Européenne (160 000 tonnes), le Japon (33 000 tonnes) et le Canada (30 000 tonnes).

¹ Hors échanges intra-communautaires

France

Les exportations² d'huile d'olive depuis la France progressent, tant en masse qu'en valeur. Il s'agit principalement d'huiles d'olive importées en France pour être ensuite revendues à l'étranger. La progression de la valeur (+ 13 %) s'explique principalement par l'augmentation du cours de l'huile d'olive au niveau international qui joue sur les huiles d'olive importées. Sur les 3 700 tonnes exportées, on peut estimer à seulement moins de 5 % la part des Huiles d'Olive de France.

Les importations d'huiles d'olive ont également augmenté (+ de 2361 tonnes), notamment en valeur, puisque les importations représentaient, en 2006, 353 668 millions d'euros pour 94 359 tonnes achetées, soit 3 748 € la tonne contre 2 980 € la tonne en 2005 soit + 25 %.

L'Espagne et l'Italie représentent à elles seules 95 % des huiles d'olive importées en France (+ de 90 000 tonnes).

² Inclus les échanges intra-communautaires

Le Bilan économique de la filière oléicole en 2006

(suite)

La Consommation

Monde

Si la campagne 2005/2006 a vu une régression de la consommation d'huile d'olive (due principalement aux hausses conséquentes des cours mondiaux de l'huile d'olive en raison des sécheresses consécutives de 2003, 2004 et 2005, hausses qui influencent grandement la consommation de l'huile d'olive dans tout le pourtour méditerranéen), cette consommation devrait repartir à la hausse pour la campagne 2006/2007. Le Conseil Oléicole International estime qu'elle devrait atteindre 2 929 000 tonnes.



Les principaux consommateurs restent les producteurs et notamment l'Union Européenne. Toutefois, les pays non producteurs ou petits producteurs (Etats-Unis en tête) consomment aujourd'hui 439 000 tonnes d'huile d'olive et représentent donc près de 15 % de la consommation mondiale (contre 13 % en 2000 et 12 % en 1991).

Au sein de l'Union Européenne, ce sont l'Italie, l'Espagne et la Grèce qui restent les principaux consommateurs (ils représentent plus de 84 % de la consommation européenne). Après une forte baisse de sa consommation en 2005/2006, l'Espagne devrait retrouver ses niveaux de consommation habituels, établis autour des 600 000 tonnes.

La France, le Royaume-Uni, l'Allemagne, les Pays-Bas et la Belgique se maintiennent. En fait, après une progression significative de la fin des années 90 dans la plupart des pays européens, la consommation se stabilise plus ou moins dans chaque pays et n'évolue plus à la hausse.

France

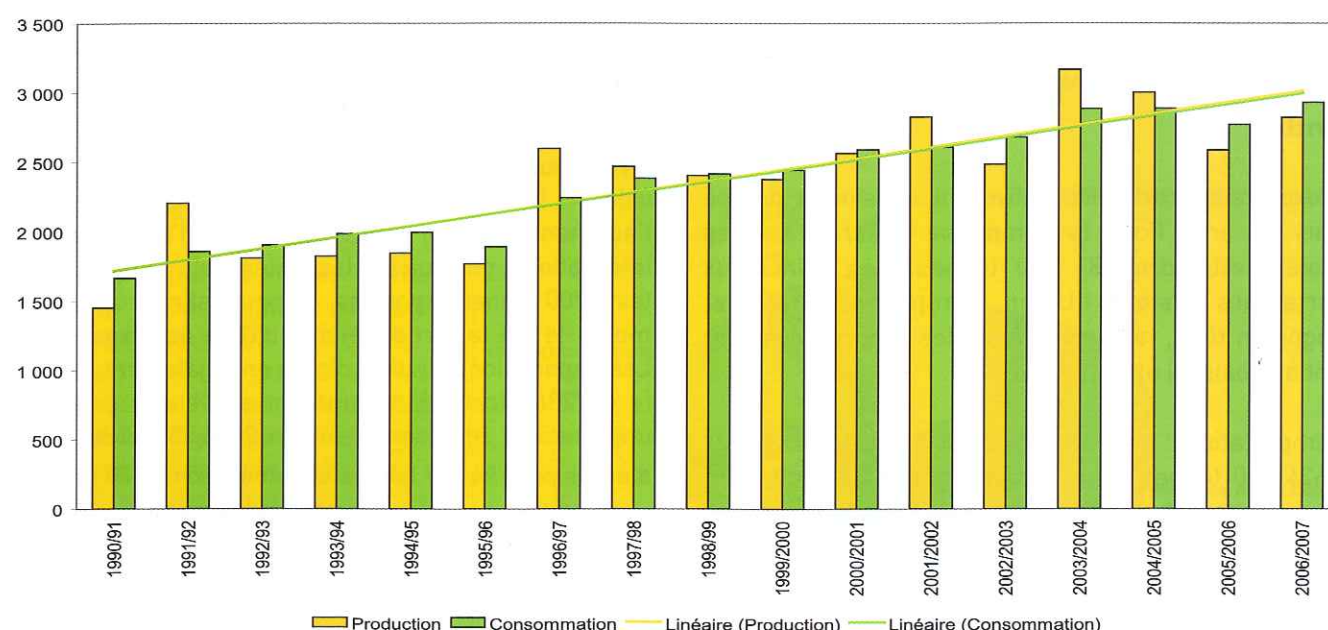
On peut estimer la consommation française (compte tenu de la production et des échanges) à 95 026 tonnes soit + de 1924 tonnes par rapport aux estimations 2005 (et - de 85 tonnes par rapport à 2004). La production française représente donc à peine plus de 4,5 % de la consommation.

Depuis cinq ans, la consommation française s'est stabilisée aux alentours de 95 000 tonnes. Le taux de pénétration (c'est-à-dire le nombre de ménages acheteurs pour 100 ménages) s'est également stabilisé à 65 % environ. L'apparition de nouvelles huiles issues de mélanges et alléguant des valeurs nutritionnelles et des goûts typés, ainsi que la remontée des huiles de colza, sont autant de raisons capables d'influencer les consommateurs d'huile d'olive dans leur achat.

Au sein de cette consommation, l'Huile d'Olive de France, qui reste un produit « de niche », semble conserver sa part de marché. Toutefois, l'influence grandissante du prix sur les comportements des consommateurs (au détriment parfois de la qualité), la montée en puissance de la production française du fait des nouvelles plantations, doivent nous pousser à rester vigilants. Compte tenu d'un prix de vente qui reste élevé (économiquement nécessaire à la vie des acteurs de la filière), il est important de valoriser nos atouts : **nos terroirs, notre traçabilité, notre identité, notre savoir-faire, notre passion...**



Evolution production et consommation mondiale d'huile d'olive (en 1 000 t, source COI)



Les Olives

La Production

Monde

Selon les prévisions du Conseil Oléicole International, la production d'olives de table devrait se situer à 1 832 500 tonnes soit une croissance de + 47 000 tonnes par rapport à la campagne précédente.

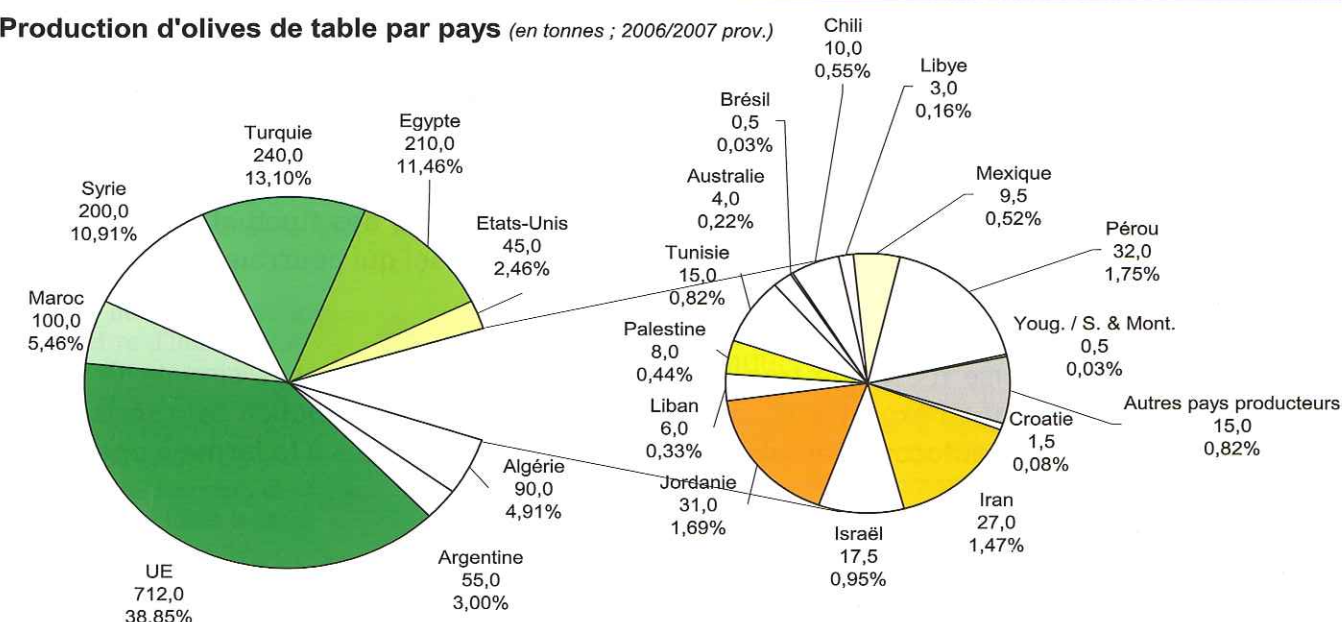
La campagne a été bonne pour l'Union Européenne (qui reste le 1^{er} producteur d'olives de table avec 712 000 tonnes) ainsi que pour la Turquie, la Syrie, l'Egypte (dont la progression est constante depuis 4 ans), le Maroc et l'Algérie. Les Etats-Unis ont, par contre, fait une très mauvaise année (- de 70 000 tonnes par rapport à 2005/2006). En Argentine, l'année a été mitigée du fait de l'alternance encore marquée dans ce pays (- de 32 000 tonnes).

Parmi les petits producteurs, on peut noter la bonne évolution du Pérou qui se maintient autour de 31 tonnes depuis 4 ans, du Chili, de l'Iran, du Mexique et de l'Australie. Au sein de l'Union Européenne, l'Espagne et la Grèce restent les principaux producteurs d'olives de table et représentent près de 86 % de la production. L'Italie, le Portugal, Chypre et la France (de manière négligeable à 0,28 %) produisant le reste.

France

Les conditions de sécheresse au moment de la floraison ont eu pour conséquence de ramener la production à moins de 1 400 tonnes d'olives de table au lieu des 2 000 tonnes initialement prévues.

Production d'olives de table par pays (en tonnes ; 2006/2007 prov.)



Les Echanges

Les principaux fournisseurs d'olives de table sont l'Union Européenne, la Turquie, le Maroc et l'Argentine qui exporte principalement dans les pays d'Amérique du Sud. Ils représentent 87 % des exportations.

Les Etats-Unis, l'Union Européenne, le Brésil, la Russie, la Roumanie, le Canada et l'Arabie Saoudite sont les principaux importateurs, avec près de 403 500 tonnes d'olives de table, ils représentent près de 80 % des importations³.

Au niveau français, nous importons un peu plus de 55 000 tonnes⁴ et nous exportons environ 4 800 tonnes principalement vers les Etats-Unis, la Suisse, l'Allemagne et le Royaume-Uni (il s'agit principalement d'olives réexportées).

La Consommation

Monde

Comme pour l'huile d'olive, ce sont les principaux producteurs d'olives de table qui consomment le plus : Union Européenne, Etats-Unis, Turquie, Syrie, Egypte, Algérie.

Il est à noter toutefois que des pays comme le Brésil, l'Australie, la Russie, le Canada, la Roumanie, l'Arabie Saoudite, la Bulgarie consomment, chacun, plus de 12 000 tonnes d'olives par an.

La consommation d'olives de table est légèrement en deçà de la production (3 000 tonnes d'écart) comme en 2005.

Au niveau européen, l'Espagne et l'Italie représentent 59,8 % de la consommation d'olives de table, viennent ensuite les autres producteurs : la France, la Grèce, le Portugal, Chypre. Toutefois, certains pays non producteurs sont des consommateurs importants, ainsi : l'Allemagne, les Pays-Bas et la Belgique représentent 12,5 % de la consommation européenne d'olives de table.

France

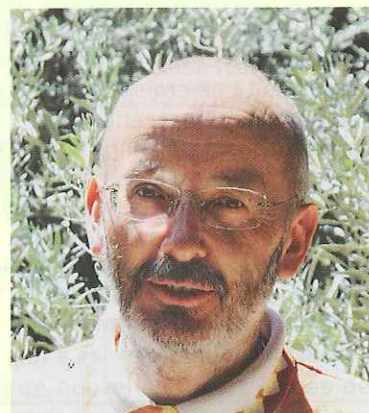
En 10 ans, la consommation d'olives de table a fortement augmenté puisqu'elle a été multipliée par 1,75. Le Conseil Oléicole International prévoit pour cette campagne une consommation de 54 000 tonnes environ.

³ Hors échanges intra-communautaires

⁴ Importations & échanges intra-communautaires.

L'environnement réglementaire et économique de la Filière Oléicole

Christian Teulade, Président de la Commission Economie/Réglementation de l'AFIDOL



Même si la production oléicole française augmente, elle ne représente qu'une infime partie de la production mondiale, elle est dominée actuellement par les pays d'Europe du sud (Espagne, Italie, Grèce). Mais pour combien de temps encore ?

En France, la consommation d'huile d'olive est 25 fois plus importante que la production nationale et les linéaires sont alimentés par des huiles d'olive européennes sous marques nationales ou marques de distributeurs. Ces produits sont commercialisés à des prix nettement plus bas que les huiles françaises mais subissent depuis 2 ans des fluctuations importantes (dus principalement à de faibles récoltes liées à la sécheresse) qui pourraient éventuellement perturber la consommation.

La production française n'est que très faiblement représentée dans ces circuits Grandes et Moyennes Surfaces (et à l'export) car une part importante de la production est reprise par les producteurs pour leur autoconsommation et pour des ventes directes à la ferme à une clientèle de touristes.

La part commercialisée par les moulins ne représente que le quart de la production et la plus grande partie est vendue également sur place en circuits courts, compte tenu de la présence de l'olivier dans les terroirs très touristiques du sud de la France. Existe-t-il encore des possibilités de développer les ventes sur ces places de production ?

En effet, le Plan de Relance Oléicole va entraîner des productions supplémentaires qu'il faudra commercialiser dans un avenir très proche, même si les phénomènes de sécheresse peuvent freiner cette évolution.

À côté de cette vente directe, quels autres circuits doivent être développés, avec quelle politique de prix, de marketing, d'image, quelle segmentation (huile d'olive de France, AOC...) ?

Les différentes données économiques du Conseil Oléicole International, de l'ONIGC, des douanes ne nous renseignent que partiellement sur notre filière et nous ne pouvons pas, par exemple connaître la part des exportations d'huile française dans le total des exportations à partir de la France. Il en est de même sur la part la plus importante des sorties moulins : la reprise par les oléiculteurs. Actuellement, nous ne connaissons pas la part de la vente et la part de l'autoconsommation.

Il est donc primordial, pour notre filière, de mettre en place un observatoire économique digne de ce nom et des enquêtes sur la consommation qui nous permettront de suivre l'évolution de la consommation et les attentes des consommateurs. ■

■ Observatoire économique de la filière

Contexte :

Au cours de la décennie, la filière a connu de nombreux changements qui continuent aujourd'hui.

En France, elle a pris un nouvel essor. La demande croissante a entraîné de nouvelles plantations, un développement du nombre de producteurs, de moulins, de metteurs en marché, de la production, de produits, d'appellations d'origine, ...

La mondialisation des échanges touche également l'huile d'olive. Les productions augmentent dans les autres pays et l'offre se multiplie.

Dans ce contexte, afin de mener des actions stratégiques de développement de la filière oléicole française, il est impératif de connaître cette filière, ses concurrents, tant internes qu'externes.

Objectif et cible :

Objectif : Meilleure connaissance de la filière oléicole française. Développement des connaissances relatives aux stratégies économiques et marketing des filières oléicoles des autres pays, des autres filières et des grands groupes. Continuation de la formation et de l'information des professionnels en matière de réglementation. Assistance aux professionnels (hygiène, traçabilité, étiquetage, ...). Constitution de réseaux.

Cible : Professionnels de la filière, institutionnels.

Résultats obtenus :

- Création de **Market Olea**, nouvelle lettre d'information consacrée à l'économie, au marketing et à la réglementation de la filière. Parution de 3 numéros en 2006 destinés aux professionnels et aux institutions liées à la filière. Envoi par mail, parution sur le site Internet de l'AFIDOL. Environ 250 contacts (et 800 sur Internet).

- **Veille réglementaire :** suivi de la réglementation française et européenne, information des professionnels via Internet et Market Olea, référencement dans le Centre de documentation

- **Veille économique et marketing :** suivi des développements marketing de la filière agro-alimentaire en général et oléicole en particulier (France et Monde) via une veille Internet, des abonnements (LSA, Linéaires, Marketing Magazine, ...), participation au SIAL, ... Information des professionnels via Market Olea.

- **Observatoire économique :** réalisation d'une enquête sur la production et les prix de l'huile d'olive de France auprès des moulins et coopératives. Présentation des résultats lors de l'assemblée générale de l'AFIDOL et dans Market Olea.

- **Assistance à l'étiquetage :** réponses aux questions des professionnels sur la réglementation de l'étiquetage des huiles d'olive, olives de table et produits dérivés, recherches d'informations (réglementation, exportations, ...), révision d'étiquettes, ... Plus de 80 contacts sur l'année.

- Organisation de **formations** aux bonnes pratiques d'étiquetage dans les Alpes-Maritimes, le Vaucluse et l'Hérault.

- **Conférences :** organisation d'une **table ronde** sur « les Huiles d'Olive de France : état des lieux et perspectives » à Nîmes lors des Journées Méditerranéennes de l'Olivier (mai 2006) ; présentation de l'économie de la filière huile d'olive aux élèves de terminale du Lycée Le Valentin (Valence), à l'association des Jeunes agriculteurs du Nyonsais, aux élèves de l'UCARE oléicole du CFPPA de Nyons ; présentation de l'AOC et de ses impacts économiques et touristiques sur un terroir à l'association des Châtaignes et Marrons des Cévennes (accueil d'une journée), lors d'une conférence pour la Fête de l'Huile d'Olive nouvelle à Buis-les-Baronnies ; présentation de la nouvelle réglementation sur la traçabilité lors du MIFFEL à Avignon (novembre 2006).

- **Participation au colloque** organisé par l'Université du Vin sur les produits du terroir. Réalisation et diffusion d'une synthèse des interventions.

- L'AFIDOL a assuré le **suivi administratif du Syndicat Huile d'Olive Languedoc-Roussillon et Ardèche (SHOLRA)** jusqu'en juin 2006. Elle a organisé 3 Conseils d'Administration, et une Assemblée Générale. Au cours de celle-ci, l'INAO incite les professionnels à renoncer à une demande d'AOC régionale pour la scinder en 3 démarches : Cévennes-Vivarais, Languedoc et Roussillon (les noms ne sont pas définitifs).

L'AFIDOL accompagne alors le SHOLRA lors de ses contacts avec la Région qui s'engage à financer un poste d'animatrice à partir de la mi-2006. L'animatrice a pour mission d'étudier la faisabilité d'une marque régionale collective et d'accompagner les demandes AOC citées ci-dessus. Dans le secteur de l'olive de table, l'AFIDOL participe aux travaux de demande de reconnaissance en AOC pour l'Olive Verte du Languedoc (variété Lucques) conduite par le Syndicat de Défense de l'Olive du Languedoc-Roussillon. L'orientation prise en fin d'année est celle d'une marque collective qui pourra être, à terme, le nom de l'AOC.

- **Suivi technico-économique :** 11 parcelles d'oliviers ont fait l'objet d'un suivi des coûts de production et de transformation sur l'année 2006. L'analyse de ces données permettra sur le long terme de définir de nombreuses tendances comme l'intérêt d'irriguer des oliviers adultes ou bien encore de diversifier les productions oléicoles (olive de table, pâte d'olive, tapenade...). Le recul actuel est insuffisant pour tirer des conclusions. Le réseau de collecte sera étendu à 7 nouveaux vergers en 2007.

- Participation aux **réunions du COI** pour l'élaboration d'un **guide hygiène pour les huiles d'olive**.

- Relations institutionnelles en régions.

- Gestion de l'AOC Corse.

Contacts :

- alexandra.paris@afidol.org
- christian.argenson@afidol.org

L'environnement réglementaire et économique de la Filière Oléicole (suite)

■ Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)

Contexte :

L'ordonnance n°2000-914 du 18 septembre 2000 légiférant le Code de l'Environnement qualifie les ateliers de trituration d'Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (Rubrique 2240 de la nomenclature). Cette réglementation impose aux responsables des moulins de déposer en préfecture départementale :

- soit une déclaration d'activité pour les moulins ayant une capacité de production de plus de 200 kg d'huile / jour ;
- soit une demande d'autorisation pour les moulins ayant une capacité de production journalière supérieure à 2 000 kg d'huile.

En cas de non-conformité, les ateliers de trituration s'exposent à de lourdes sanctions administratives et financières (mise en demeure, amendes, fermeture du moulin).

Objectif et cible :

- Intervenir auprès des autorités pour revoir les critères permettant de fixer le régime de déclaration ou d'autorisation pour les moulins à huile.

- Informer et accompagner les moulins dans leurs démarches administratives.
- Mettre en conformité les moulins par rapport à la réglementation relative aux ICPE.

Résultats obtenus :

- Constitution d'un recueil des textes réglementaires sur les ICPE applicables aux moulins.
- Sensibilisation du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable à la spécificité des moulins à huile et prise de contact avec un interlocuteur au Ministère.
- Participation d'un total de 84 représentants de moulins au cours des 7 réunions d'information réalisées dans les bassins.
- Elaboration d'un document de huit pages concernant la réglementation sur les ICPE diffusé sur le site Internet www.afidoltek.org, rubrique réglementation.

Contact :

- s.leverge@ctolivier.org

■ Assistance économique aux transformateurs

Contexte :

Répondre aux besoins des ateliers de transformation en suivant l'évolution de la réglementation et du contexte économique.

Objectif et cible :

Il s'agit de permettre aux ateliers de transformation d'être en conformité avec la réglementation et de bénéficier d'outils communs : Guide de bonnes pratiques d'hygiène, évaluation des risques professionnels dans les moulins à huile, Installations Classées et moulins à huile, normes commerciales, amélioration des ventes directes, mise en place de la traçabilité, programmes d'investissements, suivi d'application de la nouvelle Organisation Commune de Marché (OCM) dans le secteur de l'huile d'olive.

Résultats obtenus :

- Mise à jour des documents.
- Organisation de journées d'information.
- Diffusion de documents.
- Rencontres directes avec les ateliers de transformation.
- Diffusion du guide des bonnes pratiques d'hygiène et commentaires auprès des moulins à huile.
- Assistance pédagogique et technique auprès des moulins à huile.
- Assistance auprès des ateliers de transformation pour la mise en place de méthodes de traçabilité, des productions d'huile d'olive et d'olives de table.

Contacts :

- christian.argenson@afidol.org
- s.leverge@ctolivier.org

■ Organisation Commune de Marché (OCM), application de la réforme

Contexte :

Le règlement européen n°865/2004 du 7 mai 2004 modifie de façon substantielle le régime de soutien à la production d'huile d'olive jusqu'à soumis au règlement n° 136/66.

Désormais, la production d'huile d'olive est gérée au travers d'une aide décrochée de la production directe d'huile d'olive pour chaque producteur et unifiée avec les autres productions agricoles bénéficiant d'un soutien européen. Il s'agit du régime de Droit à Paiement Unique (DPU) qui, pour l'olivier, est calculé sur la base de la superficie oléicole établie à partir des déclarations ayant instauré le cadastre oléicole.

Objectif et cible :

Informar les oléiculteurs, et notamment ceux qui ne bénéficient pas d'un régime de DPU pour d'autres productions agricoles, des modalités d'accès administratif à ces droits. Ces informations s'effectuent par différents moyens : presse, réunions, affiches...

Résultats obtenus :

- Mise en place d'une information par affichage dans tous les ateliers de production d'huile d'olive, tous les syndicats oléicoles, les Directions Départementales de l'Agriculture et des Forêts, ...

- Mise en place d'une information sur le site Internet : www.afidol.org dans la rubrique « Réglementation »
- Publications des informations au travers des journaux agricoles départementaux, ainsi que la Presse Quotidienne Régionale sensibilisée à ces aspects.
- Réponses téléphoniques aux oléiculteurs.

Contact :

- christian.argenson@afidol.org



■ Organisation de la filière oléicole en Corse

Contexte :

La filière oléicole en Corse s'est structurée au cours des dix dernières années avec :

- * L'installation d'un nouveau verger techniquement efficace répondant aux exigences économiques actuelles.
- * La revendication d'une Appellation d'Origine Contrôlée obtenue en 2005.

Objectif :

- Réussir économiquement les objectifs fixés en début du programme de plantations de nouveaux vergers.
- Etendre la gamme de produits oléicoles par l'étude d'implantation d'une filière « olives de table ».

Résultats obtenus :

L'AFIDOL a assisté la filière oléicole en 2006 pour l'étude de faisabilité et la mise en œuvre d'une structure commerciale capable de développer la diffusion des huiles d'olive en AOC hors de la zone de production

Corse. Cette initiative paraît fondamentale pour écouler les productions d'huile d'olive qui ne pourront pas toutes trouver acquéreur en Corse. Les perspectives de production sont estimées à 400 tonnes d'huile d'olive par an, à terme de l'arrivée en production de nouveaux vergers, le potentiel de distribution sur l'île se situe a priori à 300 tonnes d'huile d'olive par an.

L'AFIDOL a assisté les professionnels dans la mise en place d'une structure de production d'olives de table. Ces productions concernent prioritairement la Picholine, mais d'autres variétés locales peuvent être concernées par cette estimation. Un premier travail d'essai a été établi en relation avec les confiseries d'olives du continent.

Contact :

- louis.cesari@afidol.org

Jean-Benoît Hugues, Président de la Commission Technique de Production de l'AFIDOL - Oliveron



Au cours de l'année 2006, dans le domaine de la production d'olives, les administrateurs de l'AFIDOL, sur les recommandations de la Commission traitant des techniques de production, ont d'abord souhaité communiquer auprès des oléiculteurs sur les sujets relatifs à une oléiculture française qui se veut et se doit respectueuse de l'environnement au sein duquel elle se développe, en insistant, autant que possible, sur les itinéraires dits biologiques.

Les communications ont un caractère général lorsqu'il s'agit de documents techniques traitant de l'ensemble de la production. Sur des sujets très ciblés, et notamment sur les techniques de protection sanitaire du verger, le bulletin INFOLIVE qui traduit un travail basé sur un réseau d'observateurs installés sur l'ensemble de la zone oléicole française, permet de bien diffuser les meilleures techniques adaptées à ce sujet. De même, les formations phytosanitaires contribuent à mieux faire apprécier les itinéraires particulièrement respectueux de la faune utile en vergers d'oliviers. Les journées d'information des oléiculteurs sur le terrain sont autant de moyens supplémentaires d'informations pratiques pour tout oléiculteur.

Le travail de veille réalisé par l'équipe technique de l'AFIDOL dans le domaine des produits homologués sur l'olivier et recommandés sur cette espèce, a contribué à l'édition à 35 000 exemplaires, en fin d'année, de la liste des produits phytosanitaires homologués ainsi que les moyens d'enregistrement des différentes opérations culturales en adéquation avec la réglementation actuelle.

L'ensemble des autres sujets sur l'arbre traitent respectivement de la production, de la régularité de production, de la conduite de l'arbre, mais également des essais de variétés « naines » pour les vergers conduits en haies fruitières.

Des solutions de lutte alternative et biologique ont été testées en partenariat avec le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB).

Le verger national d'observation de l'olivier installé à la Station d'Expérimentation Régionale pour les Fruits et Légumes (SERFEL) a fait l'objet des observations prévues dans le cadre de la conduite globale des oliviers.

Les vergers de référence, au nombre de 14, répartis sur l'ensemble de la zone oléicole française, ont continué à faire l'objet d'observations prévues. Dans le domaine du brunissement des olives, phénomène présent sur les arbres peu chargés dès le mois de septembre, un système de veille s'est poursuivi, aucune prophylaxie efficace n'ayant pu être mise en place à ce jour.

Notre oléiculture basée sur ces notions de respect de l'environnement, avance efficacement, c'est à mon sens une ligne de conduite pleine de promesses, que nous ne devons pas quitter. ■

Jean-François Margier, Président de la Commission Technique de Transformation de l'AFIDOL - Oliveron



Nous avons la chance, en France, de disposer d'un patrimoine oléicole très typique et original que nos aînés nous ont cédé.

Nous bénéficions dans chaque bassin de production d'un nombre important de cultivars qui impriment les typicités organoleptiques de nos terroirs et qui ont conduit au cours des quinze dernières années à mettre en place les Appellations d'Origine Contrôlée, moyens de communication indispensables auprès de nos consommateurs.

C'est dans ce contexte que l'équipe de l'AFIDOL poursuit l'identification des variétés ou cultivars au sein des différents secteurs oléicoles des régions méridionales. Les travaux réalisés permettent de repérer au travers de marqueurs, les caractéristiques particulières de chaque cultivar.

Dans ce domaine, nos équipements permettent de suivre les évolutions de la maturité des olives dans le but d'optimiser les dates de récolte. Notre équipement de laboratoire, en période de récolte, peut ainsi évaluer les teneurs en huile des olives mais aussi dans les sous-produits tels que les grignons.

Nous disposons au sein de nos services de moyens humains et techniques qui permettent d'expertiser officiellement la qualité chimique et organoleptique des huiles d'olive produites, ce qui est aujourd'hui un atout majeur au moment où nous souhaitons aller à la conquête de nouveaux marchés vers l'extérieur. Une publication « Qualit'Olive » vient compléter ce travail en faveur de la qualité.

Un autre gros effort a été accompli dans l'étude des solutions à mettre en œuvre pour la prise en compte des sous-produits issus de la fabrication au regard des lois sur l'eau et l'environnement.

Il s'agit là d'un effort important de la profession qui se doit de proposer à ses membres des solutions efficaces et durables dans ce domaine précis.

L'ensemble de ces travaux, relayé par une formation et une information adaptée auprès de chacun, permet d'affirmer objectivement que notre oléiculture, bien que modeste, se positionne en terme de qualité de nos huiles d'olive à un niveau convoité par nos homologues d'autres régions oléicoles européennes et mondiales. ■

2 - PHYTOSANITAIRE

La maîtrise de la protection phytosanitaire est un élément primordial dans la chaîne d'élaboration de produits oléicoles irréprochables. Si quelques ravageurs ou maladies peuvent

entraîner des diminutions de récolte, c'est sur les aspects qualitatifs que les efforts sont concentrés : lutte contre la mouche de l'olive et plan de surveillance sanitaire des huiles d'olives.

■ Lutte contre la Mouche de l'Olive

Contexte :

La mouche de l'olive est le ravageur le plus problématique vis-à-vis de la conduite en luttant raisonnée et biologique. Pour une meilleure information et la rédaction des avertissements, un réseau de piégeage national de la mouche de l'olive est nécessaire.

Les insecticides de synthèse sont actuellement les plus efficaces pour lutter contre cet insecte. Avec le retrait de nombreuses spécialités, le développement et l'essai de nouvelles substances est indispensable pour garantir une production de qualité.

En 1991, le Conseil Européen a adopté la directive 91/414/CEE, relative au contrôle des produits phytopharmaceutiques. Ce texte vise à harmoniser au niveau européen l'évaluation des risques pour la santé et l'environnement des pesticides utilisés en agriculture. Ce programme de réévaluation des substances actives a débuté en 2000 et se poursuit jusqu'en 2010. La moitié des produits phytosanitaires présents sur le marché en 1993 sera supprimée. L'évolution rapide des techniques et la disparité des acteurs oléicoles nécessite la mise à disposition de formations adaptées.

■ Réseau d'avertissement mouche de l'olive

Objectif et cible :

Mettre en place un système de prévision des vols de mouche, ainsi qu'une estimation de l'importance des vols.

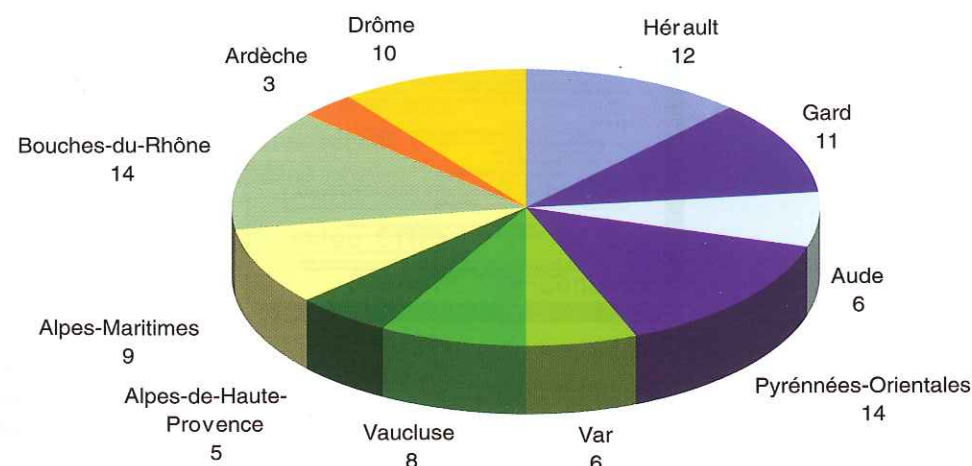
Résultats obtenus :

Tous les départements français font partie du réseau de piégeage AFIDOL, sauf les deux départements de la

région corse. Au total, 43 parcelles possèdent au moins un piège en région Languedoc-Roussillon, 42 en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et 13 vergers en région Rhône-Alpes (répartition départementale représentée sur le graphique 1).

Les pièges Delta de chez Biosystèmes ont été utilisés pour la majorité des parcelles.

Répartition des pièges par départements en 2006
Graphique 1



Comme l'année dernière, il a été dans l'ensemble difficile en 2006, de généraliser les périodes de vols à une zone d'altitude ou à une région. On a pu cependant observer jusqu'à 5 vols d'adultes dans les zones côtières. La différence entre les 5 zones d'altitude a été moindre, réduisant l'écart de temps entre la zone côtière et la zone d'altitude supérieure à 400 m.

Les résultats de piégeage n'ont pas eu de relation avec la quantité de mouches présentes dans les parcelles : sur plusieurs sites, en effet, aucune mouche n'a été piégée alors que les dégâts pouvaient atteindre 70 à 80% d'olives dégradées. La population de mouches a été particulièrement importante cette année, même en altitude, où habituellement les vergers ne sont pas traités contre ce ravageur.

A cause des conditions particulièrement douces en octobre et novembre, la dernière génération a pu se développer totalement. Les résultats ont été catastrophiques dans certains vergers : jusqu'à 90 % d'olives piquées dans des vergers non traités et 30 % chez des oléiculteurs ayant fait l'impasse du dernier traitement. Des

adultes de mouche étaient encore visibles en mars 2007 dans les vergers et les captures ont continué jusqu'à début décembre.

Les capsules de phéromones provenaient cette année d'un seul fournisseur.

Malgré cela, les captures de piégeage étaient très aléatoires et ne correspondaient pas avec ce que l'on observait directement dans les arbres ou sur des pièges alimentaires.

Il semblerait que l'ouverture des pièges fournis par Biosystèmes soit trop petite pour attirer *Bactrocera*.

Partenaires techniques :

Chambre d'Agriculture de l'Hérault, Chambre d'Agriculture de la Drôme, Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, Chambre d'Agriculture de l'Aude, FDGEDA des Alpes-Maritimes, CETA d'Aubagne, Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse, Syndicat Départemental des Oléiculteurs du Roussillon, Les Oliviers de Força Réal, Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée des Baux.

■ Technique de lutte insecticide contre la mouche de l'olive

Objectif et cible :

- Développer un produit efficace et respectueux de l'environnement et de l'applicateur.
- Elaborer une mise en place du Syneis chez les oléiculteurs et une stratégie d'utilisation avec le diméthoate.

Résultats obtenus :

Nous avons placé ces essais sur deux parcelles volontairement très attractives pour la mouche de l'olive, afin de monter une stratégie de lutte efficace. Les traitements Syneis alternés avec du diméthoate ont été effectués ainsi : 2 Syneis en début de saison (juillet août), 2 diméthoate en septembre et Syneis en fin de saison (octobre). (graphique 2).

Sur l'autre parcelle, le pourcentage d'olives abîmées atteignait 23%, ce qui est au-dessus du seuil, mais relativement acceptable comparé aux fortes populations

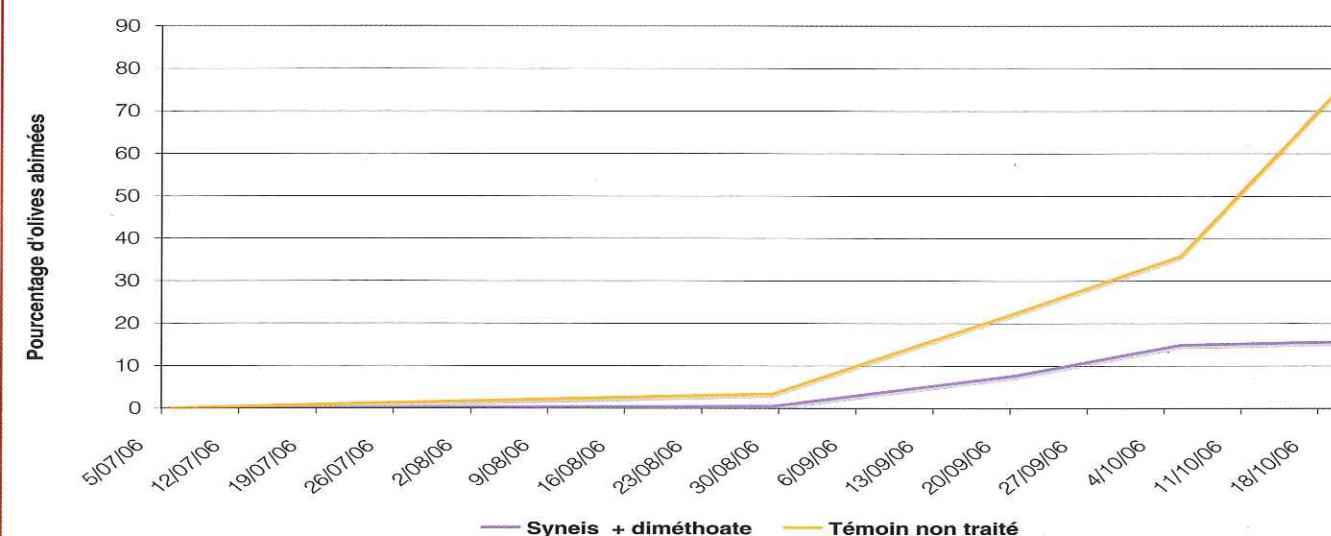
observées en 2006.

Les résultats sont encourageants, mais ne doivent pas faire oublier que :

- la technique de lutte localisée est efficace en faible ou moyenne pression de ravageurs,
- l'alternance avec du diméthoate est inévitable en cas de forte pression (application mi et fin septembre) ou d'olives très attirantes,
- la technique d'application joue une grande importance dans l'attractivité de la substance et donc dans l'efficacité du produit.

Les dates des traitements semblent être optimales dans ces conditions. Nous prévoyons de renouveler cette stratégie en 2007, en peaufinant les dates de traitements à partir d'un meilleur piégeage pour limiter encore plus les dégâts.

Tourrettes - Dégâts de mouche de l'olive selon les modalités
Graphique 2



■ Homologation des produits phytosanitaires



Objectif et cible :

Suivre l'évolution de ce programme européen (retraits, dérogation, acceptation...), et agir sur l'homologation de nouvelles substances actives pour la filière oléicole.

Résultats obtenus :

Cette année a été riche en arrêtés, décisions, décrets...

Veille réglementaire : la Commission Européenne de réexamen des produits phytosanitaires a pris du retard. La liste 2 (diméthoate, diazinon, carbaryl, glufosinate) a été évaluée cette année (il reste 18 substances à examiner dans cette liste), la liste 3 et 4 (cuivre, fluazifop, fenoxycarbe, pyriproxifène, difénoconazole, oxyfluorène, *Bacillus thuringiensis*) reste à évaluer d'ici fin 2008. 2006 a vu le retrait de 3 insecticides : le diazinon, le malathion, le carbaryl – on attend la date de retrait définitive -. Le diméthoate et le glufosinate ont pour leur part été ré-inscrits.

Le spinosad (Syneis appât) a été homologué en juillet par le Ministère de l'Agriculture Français. Il était disponible dès septembre chez les distributeurs. La firme a entamé une procédure européenne d'inscription comme produit biologique (annexe 5 du règlement 91/414).

Le lancement de ce produit sur le marché a fait l'objet d'une réunion de promotion le jeudi 14 septembre 2006 à la Chambre d'Agriculture de Nîmes. Cette conférence, organisée par DowAgrosciences et l'AFIDOL, a réuni l'ensemble des techniciens et des représentants de groupements d'oléiculteurs.

Les exposés ont présenté le produit et la matière active (J.F. Delaoutre et J.P. Lefevre, Dow Agrosciences) et les résultats d'efficacité effectués en France (S. Régis, SRPV, et C. Gratraud, AFIDOL).

Le Buminal, utilisé comme attractif alimentaire contre la mouche de l'olive, n'est plus produit. Des démarches d'importation d'un produit équivalent espagnol (Proxleim de Bioprox) ont été entamées avec la firme et le Ministère de l'Agriculture.

Une réunion a eu lieu le 4 avril 2006 avec Mr Maeso (Bioprox), Mr Malet (responsable des usages mineurs pour l'Europe), Mr Régis (SRPV olivier) et Mlle Gratraud (AFIDOL).

Cependant, et malgré nos relances, la firme n'a pas donné suite et le produit n'est toujours pas autorisé en France. L'arrivée du Syneis permet heureusement de continuer les traitements localisés.

En avril 2006, l'**arrêté « mélanges »** est paru. Il autorise les mélanges extemporanés (immédiats) de produits phytosanitaires dans certaines conditions (voir article Nouvel Olivier n° 53).

Bonnes Pratiques Agricoles : l'arrêté du 12 septembre 2006 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des

produits phytosanitaires fixe ou régularise des règles de Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) et environnementales – limite des dérives, protection du réseau d'eau, traitement sans vent, devenir des effluents phytosanitaires et des fonds de cuve- (voir article Nouvel Olivier n° 55).

Zone Non Traitée (ZNT) et Délai de Rentrée (DRE) : chaque produit phytosanitaire possèdera à terme, une ZNT et une DRE pour chaque usage. Une ZNT est une distance séparant la culture et un point d'eau permanent ou temporaire. Ce point d'eau peut être un fossé, cours d'eau, plan d'eau, représentés par des traits pleins ou pointillés sur les cartes IGN au 1/25 000. La ZNT minimale est de 50 m. Un DRE est le temps minimum entre un traitement phytosanitaire et l'entrée des personnes dans la parcelle – la DRE minimale est de 6 heures -.

Lutte contre la mouche en Catalogne : un déplacement à Llérida en novembre 2006 a permis de faire le point sur les populations de mouches en Catalogne et les techniques de lutte utilisées. Le piégeage de la mouche de l'olive s'effectue avec des panneaux jaunes englués (avec capsules longues de phéromones). Le déclenchement des interventions a lieu dès que le piégeage est effectif et que les femelles ont des œufs matures (dissection des femelles piégées dans les pièges alimentaires). Les produits utilisés sont le diméthoate (Délai avant Récolte de 60 jours) et le phosmet (liposoluble) et le trichlorfon (décision européenne de retrait en 2006).

Homologation sur oliviers : avec l'autorisation du spinosad, il reste un insecticide (cochenille noire) en cours d'étude, un herbicide et un fongicide. Des produits de lutte contre la mouche sont actuellement testés à l'AFIDOL et chez des partenaires, ainsi que des fertilisants contre le brunissement et un fongicide contre la verticilliose.

Partenaires techniques :

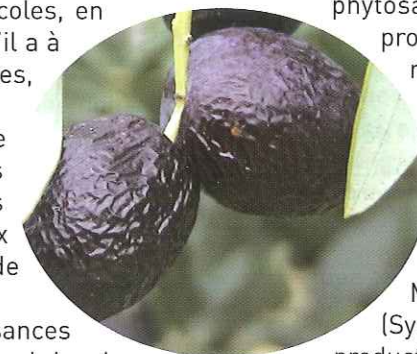
Responsables viti/arbo des différentes firmes phytopharmaceutiques, Agrolis Consulting, JC Malet (SRPV- responsable usage mineur sud Europe), Serge Régis (SRPV PACA).



■ Formations phytosanitaires

Objectif et cible :

- Insérer le respect de l'environnement et de la production dans les pratiques oléicoles, en montrant à l'oléiculteur l'intérêt qu'il a à le faire, sur les plans économiques, pratiques et médiatiques.
- Atteindre, pour cela, la plus grande partie possible des oléiculteurs français, qui présentent les particularités d'être très nombreux et souvent non professionnels de l'oléiculture.
- Alimenter un domaine de connaissances encore relativement limité, celui de l'environnement et de l'entomofaune utile du verger.



Contact :

• c.gratraud@ctolivier.org

Résultats obtenus :

En 2006, huit journées de formations techniques phytosanitaires ont eu lieu dans les bassins de production. Les thèmes abordés étaient : les ravageurs et les maladies de l'olivier (Société Nationale d'Horticulture de France de Marseille, Syndicat des Oléiculteurs de l'Ardèche, Syndicat des Oléiculteurs du Roussillon), la mouche de l'olive (Les Olivettes Occitanes à Clermont l'Hérault), les auxiliaires en vergers d'oliviers (CFPPA de Montpellier), la traçabilité phytosanitaire (Syndicat de Défense de l'Olive de Nice) et la production intégrée en oléiculture (MIFEL à Avignon et Dyonisud à Béziers). Ces journées ou conférences ont rassemblé environ 270 personnes, les conférences attirant plus de personnes que les « cours », mais le discours est plus adapté au grand public (amateurs, petits producteurs).

■ Plan de surveillance sanitaire des huiles d'olives

Contexte :

L'interprofession s'est fixée depuis dix ans, une mission de vigilance vis-à-vis des risques de contamination des huiles d'olive par des produits phytosanitaires et constitue, à cet effet, une documentation appropriée pour traiter le cas éventuel d'une crise sur le sujet.

Objectif et cible :

- Disposer de données réelles, représentatives, et actualisées chaque année.
- Renforcer l'image et le poids de la profession vis-à-vis des instances nationales, européennes et des consommateurs sur ce sujet.

Résultats obtenus :

22 échantillons représentatifs de la production française pour la campagne 2005/2006 ont été respectivement envoyés aux laboratoires : AGRAMA à Séville, MICROTECH à Thionville (57) et GIRPA à Angers (49). Une cinquantaine de molécules chimiques contenues dans divers produits phytosanitaires autorisés et retirés ont été recherchées.

Les Huiles d'Olive de France sont toujours beaucoup moins contaminées que les huiles de provenance étrangère, même si l'Espagne a fait de gros efforts de contrôle et de sélection pour limiter les huiles contaminées. Les molécules retrouvées sont bien en dessous des Limites Maximales de Résidus et sont différentes des autres campagnes de production.

Partenaire technique externe : ITERG (Florence Lacoste)

Contact :

• c.gratraud@ctolivier.org

3 - CO-PRODUITS & SOUS-PRODUITS

■ Elimination des sous-produits des moulins

Contexte :

Les ateliers de trituration des olives ont fait part de leurs besoins pour disposer de nouvelles solutions d'élimination de leurs sous-produits.

Objectif et cible :

- Développer des solutions pour l'élimination des sous-produits issus de moulins.
- Faciliter la gestion des grignons et margines dans les moulins.

Résultats obtenus :

- Veille réglementaire : l'application en 2008 de la loi sur l'eau et les milieux aquatiques n'aura aucune incidence pour les moulins actuellement exonérés de redevance de pollution industrielle. Les parlementaires français ont été sensibilisés par courrier sur les spécificités des moulins et sur les répercussions du vote de la loi pour les moulins redevables.
- Rencontres avec l'Agence de l'Eau : l'Agence de l'Eau s'est engagée comme partenaire pour l'élaboration d'un guide sur l'élimination des sous-produits de moulins. Ce guide devrait voir le jour pour la fin de l'année 2007.
- Epanchage : article dans le numéro hors série automne 2006 du Nouvel Olivier sur l'utilisation des grignons et des margines pour la fertilisation des oliviers. Distribution des affiches et des plaquettes sur l'épandage des sous-produits des moulins.

- Valorisation énergétique des grignons : évaluation des besoins pour la création d'une filière durable (élaboration du combustible, tests de combustion, rentabilité de la filière...).
- Compostage : l'essai réalisé par un moulin a démontré la faisabilité du compostage des grignons.

Toutefois le processus de compostage doit être optimisé pour améliorer la qualité du compost obtenu. Les besoins visant une meilleure maîtrise du compostage des grignons ont été définis (suivis techniques du compostage, prescriptions pour les aires de compostage, connaissance des coûts du compostage des grignons,...).

- Accompagnement des sociétés Rittmeyer, ETE (Européenne de Traitement des Eaux) et Terra Daï qui proposent des solutions d'élimination des margines.
- Information des moulins : participation d'un total de 84 représentants de moulins au cours des 7 réunions d'information réalisées dans les bassins. Elaboration de 12 pages concernant la redevance à l'Agence de l'Eau et les primes à l'épuration sur le site internet www.afidoltek.org, rubrique réglementation.

Contact :

- s.leverge@ctolivier.org



■ Audit Phytorem – Validation du Bambou Assainissement® pour le traitement des margines

Contexte :

Compte tenu des préoccupations des huileries sur leurs rejets, les mouliniers ont demandé à l'AFIDOL de leur proposer des solutions pour éliminer les margines dans le respect de l'environnement.

Suite aux premiers essais réalisés durant la saison 2004-2005, la société PHYTOREM est en état de proposer aux moulins une solution simple et efficace d'élimination des margines par Bambou Assainissement®. La technique est basée sur la capacité d'épuration du bambou.

Avant toute installation du dispositif dans un moulin, l'Agence de l'Eau demande la réalisation d'une étude visant à valider l'efficacité du Bambou Assainissement® dans le traitement des margines. L'AFIDOL assure le rôle de maître d'ouvrage dans cette étude de validation.

Objectif et cible :

Valider le Bambou Assainissement® comme technique d'élimination des margines auprès de l'Agence de l'Eau.

Résultats obtenus :

- Mise à disposition d'un site d'essai par la société PHYTOREM.
- Elaboration du protocole d'expérimentation comprenant deux modalités : un apport de margines équivalent à 40 tonnes de Demande Chimique en Oxygène (DCO) / ha et un apport correspondant à 80 tonnes de DCO / ha.
- Lancement de l'essai courant novembre 2006. Les résultats de l'audit ne seront connus qu'en 2008.

Partenaires techniques :

Société PHYTOREM, Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée-Corse, et Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône.

Contact :

- s.leverge@ctolivier.org

■ Suivi des sous-produits des confiseries d'olives, saumures, eaux de rinçage, dépollution

Contexte :

Les confiseries d'olives de tables ont fait connaître leurs besoins de disposer de techniques permettant l'épuration de leurs rejets (saumures et eaux de rinçage).

Objectif et cible :

Proposer des solutions d'élimination et/ou de réduction des volumes d'eaux saumâtres.

Résultats obtenus :

- Veille bibliographique : la réduction des volumes de rejets n'est envisageable que pour la transformation des olives par fermentation en réutilisant les saumures de fermentation après filtration, microfiltration, décantation... Seules les techniques de filtration et d'évaporation (forcée ou naturelle en bassin) présentent une efficacité acceptable pour l'épuration des rejets de confiseries.
- Veille réglementaire : présentation des répercussions de l'application de la loi sur l'eau et les milieux aquatiques sur la redevance à l'Agence de l'Eau.

Contact :

- s.leverge@ctolivier.org



4 - OLÉICULTURE DURABLE

■ Suivi des conventions établies avec le Groupement de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB) sur les luttes alternative et biologique, la Fédération Méditerranéenne Oléiculture et Santé (FEMOS), ainsi que certains essais menés directement par l'AFIDOL

Contexte :

Les produits en agriculture biologique représentent une part infime de la production oléicole française, mais prennent une importance grandissante dans le marché de l'alimentation. Ce décalage s'explique par l'absence de moyens efficaces de lutte biologique contre la mouche de l'olive.

Ainsi, la Commission Technique de l'AFIDOL a fixé comme priorité le développement d'itinéraires techniques en agriculture biologique afin de faire évoluer l'oléiculture française vers des techniques de production en phase avec le développement durable.

Objectifs et cible :

Fournir aux producteurs les éléments (itinéraires techniques, moyens de lutte, éléments de décision d'installation) pour conduire une oliveraie en culture biologique tout en conservant une production de qualité et un bon contrôle des ravageurs.

Résultats obtenus :

Par le GRAB :

- engrais vert : l'essai a été implanté cette année à Villeneuve-lès-Avignon. Une analyse de sol et de nitrates ainsi qu'un diamètre des troncs ont été effectués avant le semis des espèces d'engrais vert. Chaque inter-rang du dispositif a été semé avec soit de la moutarde, soit de la vesce commune, du sarrasin, du trèfle incarnat, ou de la luzerne. Ces inter-rangs seront comparés avec deux rangs témoins. Un mélange écologique a été implanté en bordure de cet essai.

- Biodiversité fonctionnelle (bandes florales) : un mélange de 49 espèces de plantes a été implanté depuis 2004 sur des parcelles dans différents bassins de production. Environ 20% des espèces semées se sont implantées sur les sites et une première étude de faune a eu lieu en 2006.

- Lutte contre la mouche de l'olive par application de kaolinite : le but est d'effectuer un écran avec la kaolinite calcinée pour empêcher la mouche de pondre.

L'essai mis en place dans la Vallée des Baux a reçu 3 traitements avec un mélange à 30 kg/ha de Surround.

Comparé à un témoin non traité, le taux de piqûres sur fruits atteignait (le 3 novembre), 1,4% pour les arbres ayant reçu une application de Surround et 9% pour le témoin. Le peu d'attaques observées est dû à des olives peu nombreuses et petites. En année de forte pression, ce qui était le cas en 2006, l'essai est dur à valider mais montre une certaine efficacité.

- Lutte contre la mouche de l'olive par des champignons entomopathogènes : le but est d'évaluer en laboratoire l'efficacité d'une solution mycologique contre les adultes de mouches. A la dose la plus élevée, environ 60% des adultes soumis au traitement sont morts.

Par la FEMOS :

- Lutte contre la mouche de l'olive avec des nématodes entomopathogènes : le but premier est de traiter le sol en mai pour tuer une majorité de pupes. Suite aux essais conduits en 2005 et aux conditions sèches du printemps 2006, une lutte par piégeage se développe.

Cinq doses de nématodes sont testées et sont comparées à un témoin non traité. Sur les 2 sites, aucune mouche n'a été prélevée sur les témoins au sol, malgré un très fort taux d'attaque des fruits.



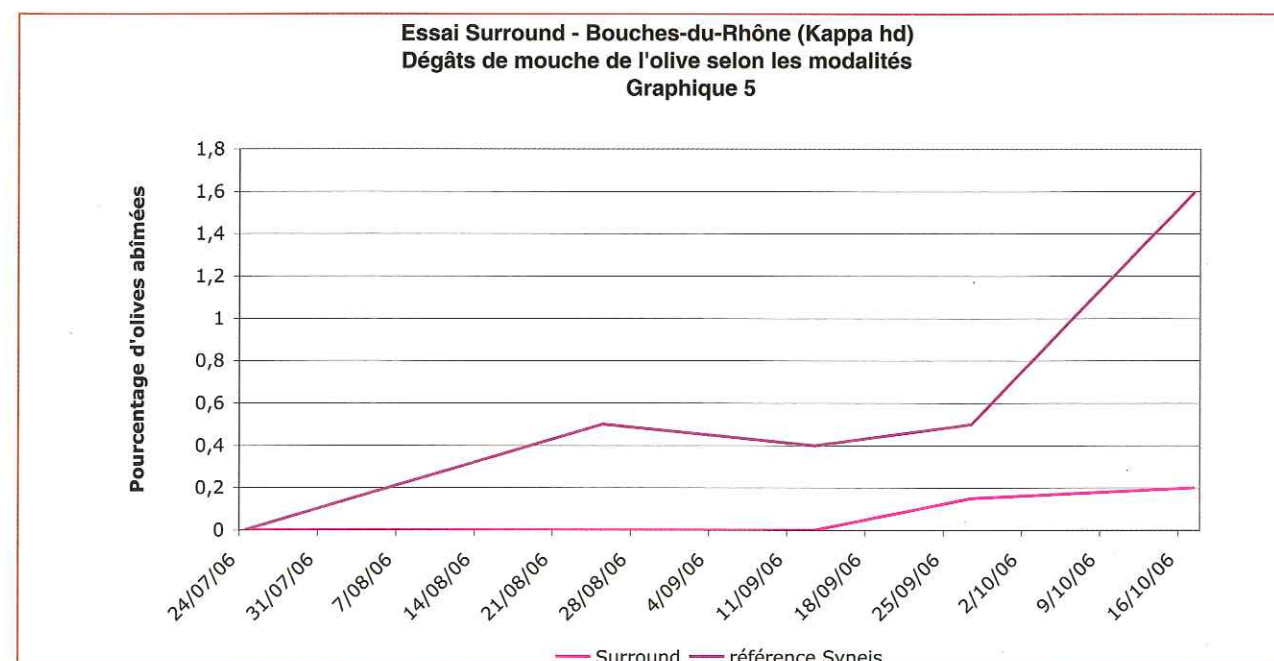
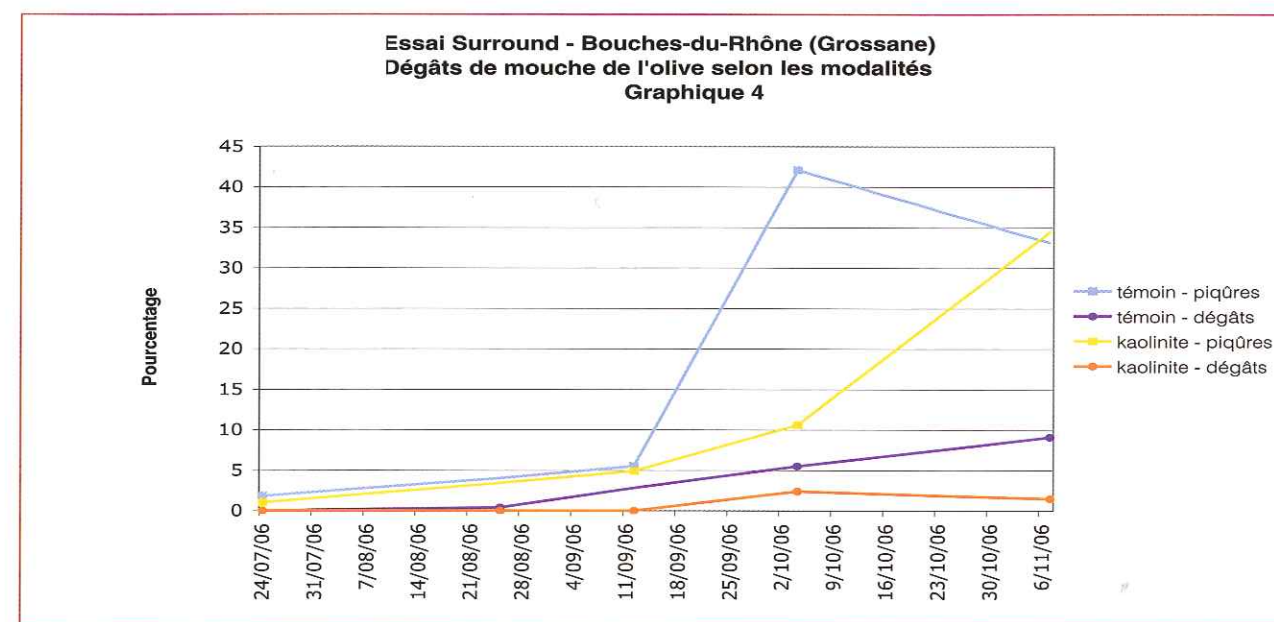
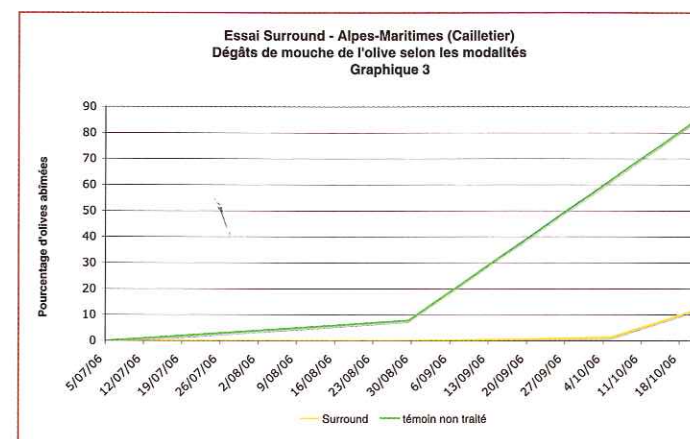
Le choix du site est donc très important : un verger enherbé et irrigué est favorable au développement des nématodes et celui des pupes. Une infestation artificielle de pupes a eu lieu, mais trop tardivement pour permettre la sortie d'adultes.

- La comparaison des pièges alimentaires contenant de l'hydrolysate de protéines seul ou additionné de nématodes doit être poursuivie car il permettrait aux nématodes de se conserver toute la saison en tuant les adultes de mouches.

Par l'AFIDOL :

- Lutte contre la mouche de l'olive par pulvérisation de kaolinite : le but de l'essai est identique à celui du GRAB. Plusieurs sites ont accueilli les essais : les Alpes-Maritimes (graphique 3), les Bouches-du-Rhône (graphiques 4 et 5) (haute densité et vergers traditionnels de Grossane), l'Hérault (Lucques). L'application se fait entre 20 et 30 kg/ha et 5 à 6 traitements ont été nécessaires cette année. Les résultats montrent une très bonne efficacité de ce produit, à condition d'appli-

quer les traitements régulièrement et au moment opportun (après une pluie et dès que des pousses apparaissent). Une étude de la qualité de l'huile obtenue met en évidence peu de différences, plutôt à l'avantage des parcelles traitées (meilleurs arômes), une maturité moins avancée malgré une coloration des fruits plus précoce.



Les résultats sont encourageants, cependant, il faut noter qu'à l'heure actuelle, le Surround n'est pas un produit homologué « phyto ». Les essais réalisés ont donc fait l'objet d'une autorisation du Service de Protection des Végétaux.

- Lutte contre la mouche de l'olive par greffage de variétés attractives : le but est d'attirer la mouche vers des arbres portant des olives de gros calibre afin de traiter uniquement ces arbres et laisser le reste de la parcelle exempt de traitement. La parcelle testée se situe dans les Alpes-de-Haute-Provence. La variété Boube à gros fruits a été greffée il y a 6 ans sur de l'Aglandau. 23 arbres (25 prévus) sur les 250 de la parcelle contiennent maintenant de la Boube, répartis sur les bordures et quatre à l'intérieur du verger. 17 arbres ont porté des fruits en 2006. Des comptages de dégâts ont été effectués pour mesurer l'attractivité de la variété greffée sur la variété d'intérêt : on obtient ainsi 11 % d'olives abîmées sur Boube et aucun dégât sur Aglandau.

- Comptages des dégâts de mouche en altitude : le but est d'apprécier à quelle altitude la présence de mouches de l'olive ne perturbe pas l'installation d'un oléiculteur biologique. Cette année, toutes les altitudes

ont été touchées et fortement. Dans le Var et les Alpes-Maritimes, jusqu'à 500 m d'altitude, environ 70% des olives étaient abîmées. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, on a atteint 40% d'olives atteintes dans des vergers non irrigués.

- Etat des lieux de l'oléiculture biologique : nous avons commencé un recensement des oléiculteurs biologiques ainsi que les moulins agréés en agriculture biologique. Les surfaces sont encore mal connues. La difficulté provient du nombre d'oléiculteurs amateurs agriculture biologique qui ne sont pas recensés par les organismes de certification et peu connus des « recensements » officiels.

Partenaires techniques :

Groupe de Recherche en Agriculture Biologique GRAB (François Warlop) – Fédération Méditerranéenne Olive et Santé FEMOS (Pierre Passalacqua).

Contact :
• c.gratraud@ctolivier.org

5 - QUALITE DES HUILES D'OLIVE

■ Suivi qualitatif et amélioration de la qualité de l'huile d'olive : caractéristiques des huiles de la campagne 2006, recherches et formations

Contexte :

La position élevée de l'huile d'olive française dans la gamme commerciale des huiles d'olive exige une vigilance et des progrès constants sur les divers plans permettant de justifier cette position. L'amélioration des caractéristiques qualitatives des huiles d'olive françaises (caractéristiques organoleptiques et caractéristiques chimiques reconnues comme indicatrices de qualité au niveau de la production ou bien valorisantes en soi) peut être appréhendée selon deux directions :

* Diminution des attributs négatifs, ou défauts.

* Augmentation des attributs positifs.

Objectifs :

Les actions possibles pour favoriser la progression dans l'une et l'autre des deux directions diffèrent sur de nombreux plans.

* La diminution des défauts est essentiellement une question de diffusion des informations dans les milieux

les moins professionnalisés. Les principaux défauts sont liés au stockage incontrôlé des olives et aux attaques de la mouche de l'olive.

* L'augmentation des attributs positifs demande plus de travaux de recherche et de spécificité pour chaque région. Au niveau collectif et pour une région homogène, la maîtrise de maturité optimale est le principal moyen d'action. À un niveau plus individuel, la maîtrise des performances du matériel du moulin est le second moyen de progrès.

Caractéristiques des huiles 2006 : diminution des défauts

De nombreuses actions de l'AFIDOL visent à obtenir une diminution des défauts organoleptiques dans les huiles. Ce sont notamment les actions de vulgarisation à destination des amateurs ou petits producteurs (voir p. 18), mais aussi les formations phytosanitaires (voir p. 23) et les formations « dégustation et qualité » (voir p. 31).

Les moyens finaux d'évaluation des résultats sont l'analyse organoleptique, l'acidité et l'indice de peroxyde. Les analyses chimiques sont réalisées dans le cadre du programme européen pour l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive, ainsi que les analyses organoleptiques. La réalisation de ces analyses organoleptiques permet, par ailleurs, au jury officiel de l'AFIDOL, de maintenir un niveau d'entraînement suffisant et ainsi d'obtenir chaque année l'agrément du Conseil Oléicole International (voir p. 34).

Résultats obtenus :

Analyse organoleptique :

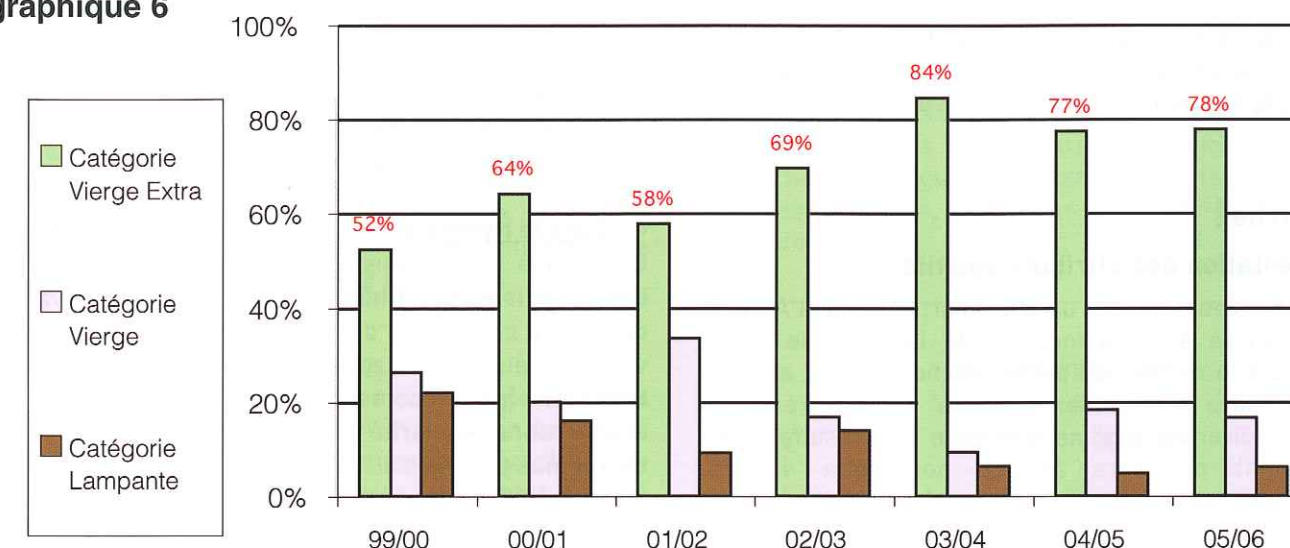
Ces analyses sont réalisées tout au long de l'année et les résultats présentés ici concernent donc la campagne 2005/2006. L'analyse organoleptique donne toujours un classement plus sévère que l'acidité, sur la même série

d'huiles. Sur la campagne 2005/2006, par exemple, la part des huiles classées en catégorie vierge extra par l'analyse de l'acidité est de 95%, alors que la prise en compte de l'analyse organoleptique réduit à 78% les huiles entrant dans cette catégorie (graphique 6). Le défaut le plus souvent identifié est le "chomé". Il faut cependant mentionner que cette classification est appliquée à toutes les huiles, y compris celles déclarées en "fruité noir", qui, par définition, présentent l'attribut "chomé".

La part de ces huiles, parmi celles qui ne sont pas en catégorie vierge extra, est de 30% (soit environ 7% pour 22%), ce qui abaisse à 15 % seulement la part d'huiles défectueuses au sens de non-respect des objectifs de production, puisqu'au sens du producteur de fruité noir, le chomé n'est pas un défaut mais une caractéristique spécifique du produit.

Evolution de la classification à partir de l'analyse organoleptique (1999-2005)

graphique 6

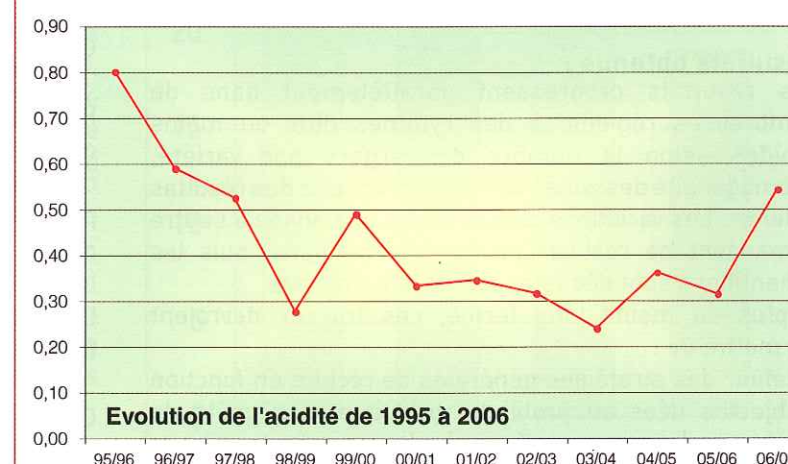


Acidité:

Chaque année, les acidités mesurées sur environ 200 échantillons sont confrontées aux analyses antérieures. La courbe (graphique 7) montre une tendance à la baisse sur les dix dernières campagnes, mais une forte augmentation sur la campagne 2006. Comme nous l'expliquons dans le paragraphe "Réseau mouche" (page 20), les attaques de mouche ont été longues et intenses au cours de l'automne. Leur effet dévastateur a été renforcé par le fait qu'il n'y avait pas eu de fortes attaques de mouche sur les six dernières années, et que de nombreux nouveaux oléiculteurs amateurs, notamment dans les régions d'altitude moyenne ou élevée, "découvraient" littéralement la mouche de l'olive.

Par ailleurs, les croyances en milieu non professionnel, selon lesquelles un stockage de quelques jours n'est pas préjudiciable à la qualité, sont encore bien présentes. Elles n'entravent habituellement que la présence des

graphique 7

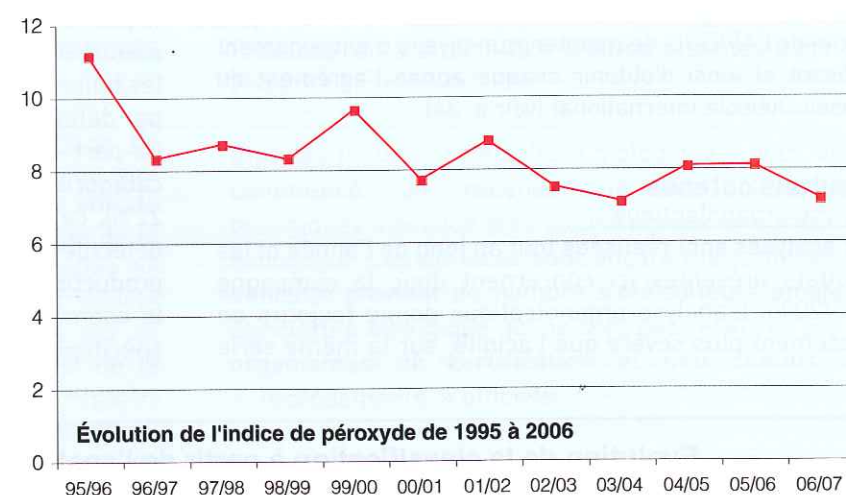


attributs positifs en conduisant à des fruités éteints mais ont, cette année 2006, multiplié l'effet des piqûres de mouche sur l'augmentation de l'acidité.

graphique 8

Indice de peroxyde:

Sur le plan de cet indicateur de qualité (graphique 8), les résultats de la campagne 2006 sont assez bons et dans la continuité de la diminution observée sur les dix dernières années. Bien que l'on comprenne mal les fluctuations de l'indice de peroxyde d'une campagne à l'autre, on sait que celui-ci est fortement augmenté en cas de gel des olives, et progresse graduellement au cours de l'avancement en maturité des fruits. L'organisation de nombreux professionnels, en vue d'une récolte précoce, est probablement responsable de ce bon résultat. L'effet des dégâts de mouche sur cet indice n'est pas habituellement très important. Par contre le K232, plus influencé par les piqûres de mouche, devra être surveillé de près, notamment lorsque les huiles issues de cette campagne auront quelques mois de cuve.



- gérer de façon optimale la conduite de chaque récolte en référence aux comportements de l'évolution en maturité au cours des années de référence.

Dans le Nyonsais

C'est dans le Nyonsais que les travaux (réalisés avec l'appui de la Région Rhône-Alpes) sont les plus avancés, car ils ont commencé dès 1999. De plus, il n'y a qu'une variété à étudier, sa zone géographique est réduite et homogène (par rapport à celle de l'olivier par exemple), et une bonne régularité de production a permis d'utiliser les mêmes parcelles au cours des 4 années de suivi.

Les prélèvements et analyses réalisés sur quatre campagnes ont permis d'établir un scénario standard et de fournir des éléments de décisions vis-à-vis des caractéristiques organoleptiques, de la teneur en composés phénoliques et des résultats économiques. Un article général a été publié dans le numéro 53 du Nouvel Olivier de septembre/octobre 2006.

Pour la campagne 2006, il a pu être ainsi observé, dès fin octobre, certaines caractéristiques particulières de la campagne, notamment au niveau du profil des huiles une précocité des caractéristiques aromatiques, et au niveau des fruits une taille assez élevée des noyaux. Par la suite, les prélèvements ont montré la recrudescence de l'amertume en milieu de saison, typique des automnes à forte pluviométrie.

Ces renseignements peuvent contribuer à organiser la récolte en vue de l'amélioration de la qualité de l'huile et permettent d'expliquer aux producteurs les fluctuations de rendement en huile.

Avancement dans les autres régions

Dans les Alpes-Maritimes

Les travaux d'étude de la maturité financés par la Région Provence Alpes Côte d'Azur ont eu lieu en 2003, 2004 et 2005 sur la zone d'appellation Nice. En 2006, quelques prélèvements ont été réalisés sur une parcelle témoin en vue de tester les modèles. Les résultats ne sont pas encore disponibles.

Dans les Bouches-du-Rhône

Les travaux d'étude de la maturité financés par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont eu lieu en 2003, 2004 et 2005 sur la zone d'appellation Vallée des Baux-de-Provence. En 2006, une série de prélèvements a été réalisée sur la zone de l'appellation Aix-en-Provence, mais compte tenu de l'état d'avancement de la maturité constaté, les prélèvements ont été réorientés en vue d'une utilisation immédiate des résultats, plutôt que vers la construction de références.

Dans le Vaucluse

Les premiers prélèvements pour ce programme financé par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont été réalisés dans le secteur de Gordes. Les travaux ont été quelque peu perturbés par les fortes attaques de mouche mais cela a permis de mettre en évidence, une fois de plus, les effets dévastateurs de ce ravageur.

Dans le Languedoc-Roussillon

La Région Languedoc-Roussillon finance ces travaux depuis 2000. Le travail est bien avancé sur la variété Olivière, principale variété sur l'ensemble Hérault-Aude-Pyrénées-Orientales, pour laquelle un rapport détaillé sera réalisé en 2007. Néanmoins des prélèvements complémentaires ont été réalisés sur le secteur d'Argelès en 2006. Les travaux sont finis sur la Rougette de Pignans (compte rendu d'activité 2004), et en cours de finition pour la Verdale de l'Hérault, la Picholine et la Lucques.

Dans les Pyrénées Orientales, des prélèvements sporadiques ont été réalisés sur les variétés Argoudeil, Courbeil, Poumal des Plaines, Redouneil et Ventoulane afin d'obtenir des informations succinctes permettant de mettre en place une étude plus poussée de la maturité sur ces variétés.

En Corse

L'AFIDOL a contribué à l'étude de la maturité des variétés corse en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Corse et la Faculté de Corte, sur des prélèvements réalisés en 2004 et 2005.

Les variétés Germaine de Haute Corse, Aliva Nera, Zinzala, Sabine, Picholine ont été étudiées.

Les premières évaluations organoleptiques donnent des résultats très prometteurs pour la production d'huiles de haut niveau, notamment avec la variété Aliva Nera.

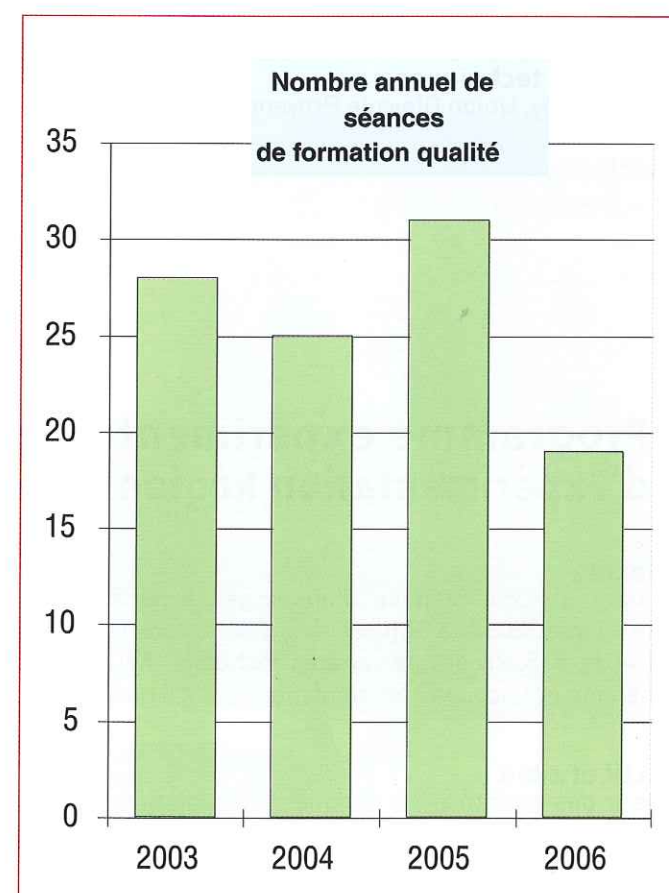
Un rapport sur les prélèvements de la variété Sabine a été rédigé, mais des prélèvements doivent être réalisés

sur plusieurs campagnes pour donner lieu à des résultats diffusables. Pour l'instant on observe simplement que la variété Sabine, lorsqu'elle est récoltée sur l'arbre assez tôt dans la saison, fournit des huiles dotées d'une amertume extrêmement intense, qui semble inégalable par rapport aux autres variétés.

Formations qualité et dégustation

Résultats obtenus :

Le nombre de séances de formation « qualité & dégustation » a légèrement diminué en 2006. Ce type de formation pour l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive est pris en charge depuis son instauration dans le cadre du "programme qualité", application du programme européen N°528/1999. Le dernier de ces programmes s'étant terminé le 30 avril 2006, les formations n'ont pas pu être poursuivies dans des conditions financières acceptables pour les professionnels, aucune séance n'a donc été réalisée après le 30 avril 2006. Seulement 19 séances ont pu être réalisées, pour les oléiculteurs et transformateurs de l'Ardèche, du Languedoc-Roussillon, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône, des Alpes de Haute-Provence, du Var et du Vaucluse.



Contact s :

- c.pinel@ctolivier.org
- c.petit@ctolivier.org

6 - AUTRES ACTIONS

■ Variétés nanisantes

Contexte :

Besoins de variétés à faible développement pour les vergers récoltés à la machine à vendanger.

Objectif et cible :

Connaître le potentiel de variétés repérées pour leur faible développement et/ou leurs caractéristiques organoleptiques en verger mené en haie fruitière.

Résultats obtenus :

- Mesure de croissance : les variétés Charmille et B112 (obtenions AFIDOL) montrent des résultats positifs avec un développement plus réduit un an après plantation. Les mesures doivent être poursuivies afin de démontrer l'intérêt de ces variétés pour une conduite du verger en haie fruitière.
- Groupe de travail et de recherche « densité olivier » : réunions de travail sur les projets d'expérimentation de l'INRA de Montpellier (aucun financement obtenu) et visite de la parcelle expérimentale du CTIFL, sur laquelle sont menés des essais de conduite sur la taille et la forme de l'olivier en haie fruitière.

Partenaires techniques :

Pépinières Rey, Union Oléicole Provençale

Contact :

• s.leverge@ctolivier.org

■ Programme expérimental réalisé à la Station d'Expérimentation Régionale pour les Fruits et Légumes (SERFEL)

Contexte :

La filière oléicole dispose d'un verger expérimental planté en mai 2003 à la SERFEL, à St Gilles, dans le Gard. A cet effet, 515 oliviers de variétés Picholine, Aglandau, Salonenque et Lucques ont été plantés sur 2,5 ha.

Objectif et cible :

Acquérir des références techniques et économiques sur la conduite de l'olivier, en particulier sur les thèmes suivants :

- Optimisation de la conduite d'un verger en olives de table.
- Mesure de l'incidence de l'irrigation et de la fertilisation sur la production et la qualité de l'huile.

■ Vergers de référence

Contexte :

Les itinéraires techniques proposés par l'AFIDOL pour la conduite des vergers (protection intégrée et lutte biologique contre les ravageurs, irrigation, fertilisation, entretien du sol, taille...) nécessitent d'être vérifiés par leur mise en application dans des vergers de référence représentatifs des bassins de production de Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes.

Objectif et cible :

- Proposer aux oléiculteurs des itinéraires techniques et des conseils adaptés à leurs bassins de production en s'appuyant sur les résultats obtenus dans les vergers de référence.
- Evaluer l'incidence agro-environnementale ainsi que l'impact économique des itinéraires proposés.

Résultats obtenus :

- Conduite de la fertilisation : élaboration des plans de fumure basés sur les analyses de sol et de feuilles.
- Conservation des sols : implantation d'un couvert végétal d'hiver à base de seigle.
- Epandage des grignons et des margines : suivi de vergers afin de montrer l'amélioration de la fertilité des sols et de la nutrition des oliviers.
- Contrôle des populations de ravageurs et de maladies.
- Décision d'interventions en fonction des comptages effectués et des pratiques raisonnées.
- Collecte des résultats de piégeage de mouche de l'olive, intégration au réseau national et au fonctionnement du modèle informatique de l'AFIDOL, réalisation d'un compte-rendu individuel.

Contact :

• s.leverge@ctolivier.org

■ Surveillance du brunissement

Contexte :

Un phénomène important de chutes prématurées des olives est apparu ces dernières années, essentiellement sur les nouvelles plantations réalisées dans le cadre du Plan de Relance Oléicole. Les analyses ont montré une altération de la qualité des huiles issues des olives atteintes de brunissement.

Les travaux menés depuis 2002 ont conduit à la mise en évidence d'un complexe de champignons saprophytes profitant pour s'y développer de conditions météorologiques favorables (humidité et températures douces) et d'une carence de l'olive en calcium. La forte vigueur végétative des arbres, la faible charge en fruits et le calibre élevé des olives sont à l'origine de cette carence.

Objectif et cible :

L'objectif de l'étude est de proposer des itinéraires techniques permettant de limiter le brunissement des olives

Résultats obtenus :

- Apports de sulfate de calcium : les observations réalisées n'ont pas permis de distinguer de différence au niveau de l'importance des dégâts entre les arbres ayant reçu du sulfate de calcium et les oliviers témoins. Les chutes d'olives ont été globalement identiques, avec une charge d'olives équivalente pour chaque arbre au départ.
- Taille sévère biennale : les résultats de la taille effectuée ne seront connus qu'en 2007.
- Identification d'*Alternaria alternata* et d'*Aureobasidium pullulans* comme espèces présentes sur les olives atteintes de brunissement.

Contact :

• s.leverge@ctolivier.org

7 - LES OUTILS DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

■ Accréditation du laboratoire d'analyses sensorielles

Contexte :

L'AFIDOL dispose d'un jury officiel de dégustation d'huile d'olive agréé par le Conseil Oléicole International (COI). Celui-ci intervient dans de nombreuses actions engagées par l'AFIDOL et apporte un crédit important à ces analyses organoleptiques, comme les travaux de recherches sur l'amélioration de la qualité, de contrôle de la qualité, des formations à la dégustation, ... Le maintien de l'agrément de notre jury de dégustation est désormais soumis à la condition d'une accréditation des analyses organoleptiques par un organisme extérieur.

Cette démarche est relativement lourde, nécessite un temps de travail important que la charge de travail actuelle ne permet en aucun cas de dégager.

Objectif et cible :

Obtenir une accréditation du laboratoire d'évaluation sensorielle afin de conserver l'agrément du jury officiel de dégustation par le COI.

Résultats obtenus :

- Les premières démarches pour la mise en place de l'accréditation ont été réalisées :
- Recherches et commandes des normes AFNOR et/ou ISO.
- Recherche de sociétés de conseils pour la formation et l'appui à la mise en œuvre du système qualité.
- Premières démarches pour la création d'une nouvelle salle de dégustation qui respecte les normes COFRAC d'un laboratoire d'analyses sensorielles.



Contact :

• c.petit@ctolivier.org

Service des laboratoires de l'AFIDOL

Amélioration de la qualité

1- OPTIMISATION DE LA DATE DE RÉCOLTE :



L'intensité du fruité, l'harmonie des arômes ainsi que la teneur en composés phénoliques sont directement liées à la maturité des olives. Le choix de la date de récolte est primordial pour l'obtention d'une qualité de l'huile d'olive optimale.

L'analyse organoleptique de l'huile extraite à partir d'un échantillon d'olive permet de donner un avis sur l'état d'avancement de la maturité des olives en fonction des arômes, de l'amertume et de l'ardence de l'huile extraite.

Ce sont les études sur la maturité des olives, réalisées par l'AFIDOL depuis plus de 9 ans sur différentes variétés et différents terroirs, qui nous ont permis d'acquérir cette expérience sur l'évolution des caractères organoleptiques dans le temps.

Analyse sur 1,5 Kg d'olives :

- Extraction de l'huile et analyse organoleptique immédiate.

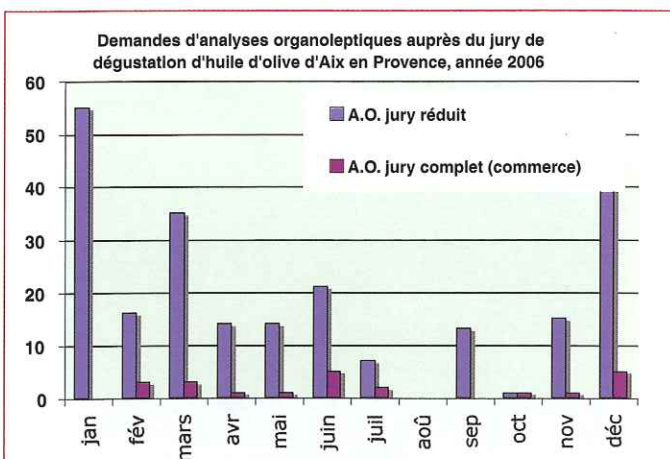
Résultats donnés :

- Caractéristiques organoleptiques de l'huile.
- Avis sur la maturité aromatique et la maturité de structure (amertume et ardeur).
- Estimation du rendement en huile (extraction de laboratoire).



2 - CONTRÔLE DE LA QUALITÉ : ANALYSES SENSORIELLES

Après la production, le contrôle de la qualité de l'huile d'olive obtenue nécessite au minimum une analyse chimique (Acidité et Indice de peroxyde) et une analyse organoleptique.



Analyses organoleptiques officielles : Classification de l'huile d'olive

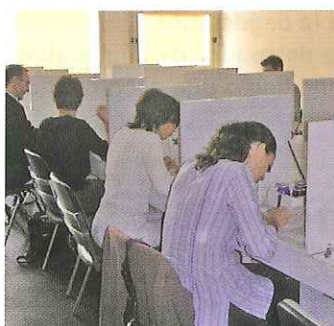
Le jury officiel de l'AFIDOL agréé par le Conseil Oléicole International, composé de 12 personnes entraînées, est placé sous l'autorité du Chef de Jury.

Analyse :

- Analyse organoleptique en jury officiel avec, au minimum 8 dégustateurs entraînés, respectant la méthode de la réglementation européenne en vigueur.

Résultat :

- Classification de l'huile (vierge extra, vierge, lampante), intensité du fruité, intensité du défaut si présent.



Analyses organoleptiques en jury réduit

Le laboratoire propose des analyses organoleptiques en jury réduit (donc non-officielles) afin de limiter, pour les demandeurs, le délai de réponse (une semaine) et le prix.

Analyse :

- Analyse organoleptique par deux ou trois dégustateurs.
- Possibilité d'associer à cette analyse la détermination de l'acidité et de l'indice de peroxyde.

Résultat :

- Classification de l'huile (vierge extra, vierge, lampante).
- Arômes caractéristiques, niveau d'amertume et d'ardence.
- Représentation graphique du fruité qui permet d'identifier le type de fruité et donne la possibilité de le comparer rapidement d'une année sur l'autre.
- L'acidité et l'indice de peroxyde peuvent être obtenus en option.

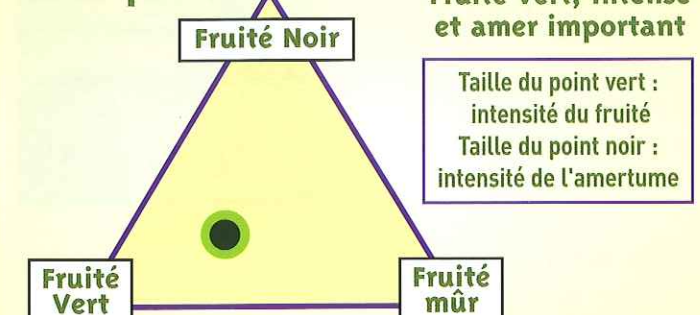
Analyses organoleptiques en jury réduit

Le laboratoire propose des analyses organoleptiques en jury réduit (donc non-officielles) afin de limiter, pour les demandeurs, le délai de réponse (une semaine) et le prix.

Analyse :

- Analyse organoleptique par deux ou trois dégustateurs.
- Possibilité d'associer à cette analyse la détermination de l'acidité et de l'indice de peroxyde.

Exemple :



Optimisation de la production

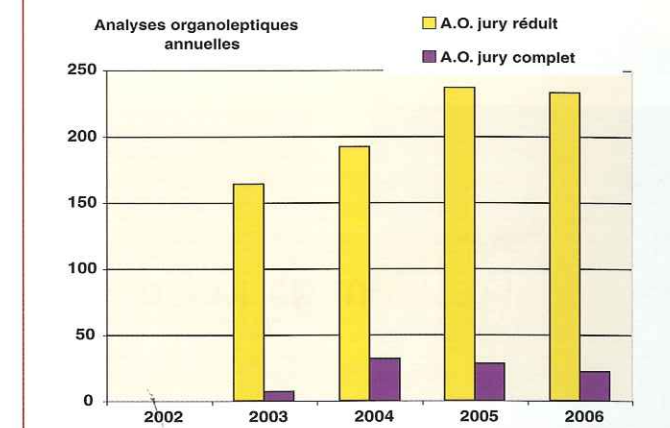
1 - Évaluation des pertes en huile dans les grignons ou les margines

Les grignons et les margines conservent inévitablement une faible quantité d'huile non extractible. Il est admis que la perte normale à l'extraction, tous systèmes d'extraction confondus, peut être admise autour de 2,5 Kg d'huile pour 100 Kg d'olives triturées.

Cependant, nous constatons que cette teneur est parfois largement supérieure (jusqu'à 5 kg /100 Kg d'olive) si les ajustements et les réglages du système d'extraction ne sont pas effectués.

Il est nécessaire de mesurer régulièrement, par des contrôles appropriés, la teneur en huile résiduelle dans les grignons et margines pour s'assurer que les capacités d'extraction du matériel sont exploitées de façon optimale et que les pertes sont réduites au minimum.

Le laboratoire de l'AFIDOL est équipé d'un analyseur de matière grasse RMN pour dosage de la teneur en matière grasse dans les pâtes d'olives (rendement), dans les grignons et les margines (perte en huile). Cet appareil, performant et rapide, permet d'obtenir un résultat avec un délai minimum et ainsi donner la possibilité aux ateliers de transformation de corriger, si nécessaire, les réglages des matériels afin d'optimiser les performances.



Résultat :

- Classification de l'huile (vierge extra, vierge, lampante).
- Arômes caractéristiques, niveau d'amertume et d'ardence.
- Représentation graphique du fruité qui permet d'identifier le type de fruité et donne la possibilité de le comparer rapidement d'une année sur l'autre.
- L'acidité et l'indice de peroxyde peuvent être obtenus en option.

Analyse :

- Analyse physico-chimique des constituants sur un échantillon de grignons ou de margines.

Résultats :

- Teneur totale en huile des sous-produits, humidité, et matière sèche.
- Teneur en huile sur matière sèche (Indication des valeurs françaises minimum, maximum et moyenne pour le même type de moulin).
- Délais de réponse : 24 heures pour les grignons, 48 heures pour les margines, à réception.

2 - Dosage de la teneur en huile dans les olives et Rendement en huile

Analyse sur 1 Kg d'olive

- Broyage, étuve.
- Analyse de la teneur en huile sur l'échantillon de pâte sec, par RMN.

Résultats :

- Teneur totale en huile des olives, humidité, et matière sèche.
- Rendement en huile moulin.
- En complément d'information : un rendement calculé dans l'hypothèse d'un dessèchement des olives jusqu'à une teneur en eau de 40 %.



Contacts :

- c.pinel@ctolivier.org
- c.petit@ctolivier.org
- c.fusari@ctolivier.org
- s.hachemi@ctolivier.org

Romain NOUFFERT, Président de la Commission Communication de l'AFIDOL



Dans toute initiative, la communication constitue aujourd'hui une action incontournable pour informer les médias et le public sur les sujets importants de l'actualité.

Je me dois ici de souligner la volonté tenace des administrateurs de l'AFIDOL, malgré des moyens relativement limités, de communiquer sur nos productions, leurs qualités, leurs typicités.

Les travaux proposés par la Commission Communication et validés par le Conseil d'Administration de l'AFIDOL, se situent à deux niveaux :

* Actions à caractère national pour tous publics

Dans ce domaine, nous avons poursuivi nos travaux en faveur des « Huile d'Olive de France » et « Olive de France ». Il s'agissait là d'un moyen précis pour renforcer l'image du produit auprès de l'acheteur.

Le mini-guide des Huiles d'Olive de France, imprimés à plus de 100 000 exemplaires, a été réalisé, lui aussi, pour appuyer la diffusion des huiles d'olive françaises auprès d'un public renouvelé.

Le site Internet est un outil de communication incontournable aujourd'hui. Nous l'avons voulu encore plus interactif en le nourrissant de nouvelles informations en 2006. 100 000 visites ont été réalisées en 2006 pour 900 000 pages lues. Nous diffusons le bulletin Infolive à 2 800 abonnés et la lettre d'information à 2 300 abonnés.

Un dossier spécifique d'éducation et de découverte des huiles d'olive auprès des élèves et étudiants en école hôtelière, a par ailleurs été établi et présenté auprès des autorités européennes pour un accompagnement financier prévu dans le cadre de la promotion des produits agricoles.

* Actions à caractère régional

Les relations entretenues par l'AFIDOL avec les Conseils Régionaux mais également d'autres collectivités territoriales, nous conduisent tous les ans à participer et à animer des événements contribuant à la notoriété de l'oléiculture locale. Les différents sites opérationnels de l'AFIDOL offrent ainsi la possibilité d'œuvrer en détail avec nos partenaires à la contribution des structures oléicoles locales.

C'est de cet enthousiasme commun que vont naître, nous l'espérons, les nouveaux marchés des produits oléicoles de demain. ■

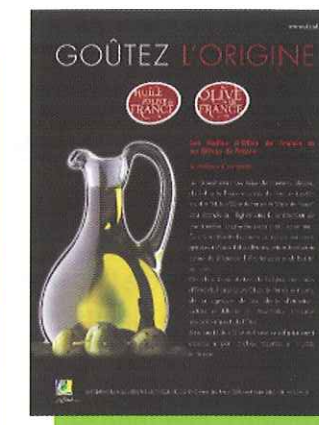
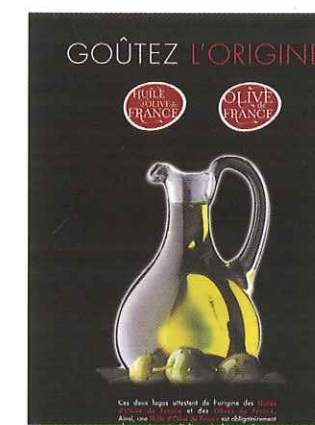
■ Création de 2 supports « Huile d'Olive de France » et « Olive de France »

➔ Réalisation de 1 000 affiches, 10 000 flyers, 80 000 magnets « Huile d'Olive de France » et « Olive de France » dans le cadre de la démarche de reconnaissance identitaire entreprise en décembre 2004

➔ Envoi de 2 affiches, 30 flyers et de 200 magnets à chaque moulin, aux 14 syndicats et aux domaines oléicoles disposant d'un espace de vente.

Contacts :

- n.arger@prolea.com
- therese.barbera@afidol.org



■ L'AFIDOL au Salon International de l'Agriculture 2006 Stand des huiles et protéines végétales

Représentation des huiles d'olive avec le concept « Les Huiles d'Olive, Plaisir du Goût » sur le stand PROLEA qui communiquait sur « Variez les huiles végétales, c'est vital ».

Les messages et les actions :

- Initier un discours sur les différents saveurs des huiles d'olive, par le biais de la dégustation des 3 fruités.

• Expliquer l'élaboration de l'huile d'olive.

• Informer sur les bienfaits santé.

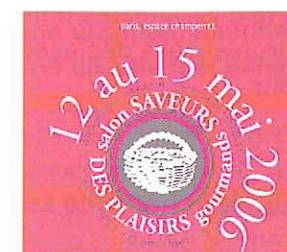
Budget pris en charge par le Comité pour l'Expansion de l'Huile d'Olive (COPEXO).

Contact :

- n.arger@prolea.com



■ Les Huiles d'Olive de France au Salon Saveurs du 12 au 15 mai 2006



Cette action avait pour objectif d'accentuer la reconnaissance des deux identités visuelles «Huile d'Olive de France» et «Olive de France».

- ➔ Réalisation d'un espace dédié aux deux produits.
- ➔ Insertion des deux marques semi-figuratives sur tous les supports annonçant le salon.
- ➔ Présentation des nouveaux visuels.
- ➔ Aux visiteurs intéressés, remise des supports : 2 magnets et 3 mignonnettes d'huile d'olive.

➔ Présentation des Huiles d'Olive de France et des Olives de France en exclusivité par le service presse du salon.

Bilan des relations presse :

- 40 citations dans la presse,
- 4 émissions de radios,
- 1 reportage TF1 : 20h de Claire Chazal,
- 1 émission France 2 Télématin,
- 2 émissions chaînes câblées.

Contact :

- n.arger@prolea.com

■ Mini-guide des Huiles d'Olive de France 2006

Impression du mini-guide 2006, réactualisé au niveau du contenu et au niveau de la forme tiré à 100.000 exemplaires.

Objectif :

- * Faire connaître les moulins et les domaines.
- * Valoriser la démarche identitaire des «Huiles d'Olive de France» et «Olive de France» auprès des consommateurs.

Résultats obtenus :

Par le biais :

- Du lancement du guide auprès de la presse et du Grand Public lors du Salon Saveurs de mai.
- De la diffusion dans 1 485 points touristiques par le biais de la société Totem de l'info.
- De l'envoi du document à tous les points de vente figurant sur le mini-guide des Huiles d'Olive de France.

Contacts :

- n.arger@prolea.com
- therese.barbera@afidol.org

■ Présence de la filière oléicole française sur Internet

Contexte :

Gestion des sites afidol.org et info-huiledolive.net

Objectif : doter l'AFIDOL d'une présence sur internet performante.

Cible : les internautes, les administrateurs, les adhérents et le personnel de l'AFIDOL.

Résultats obtenus :

En 2006, 51 300 visiteurs ont effectué 77 700 visites et ont lu 387 800 pages, uniquement sur les pages d'actualités. Nous ne disposons pas de statistiques précises sur le site principal, mais les estimations indiquent plus de 100 000 visiteurs pour 900 000 pages lues. Près de 300 sujets de discussion ont été publiés sur notre forum, portant ainsi le total des sujets à 600.

Fin 2006, nous avons 2 800 abonnés à INFOLIVE, 2 300 à la Lettre d'Information, 800 au bulletin économique MarketOlea et 800 au bulletin sur la qualité Qualit'Olive.



Les 25 bulletins INFOLIVE ont été chacun téléchargés 2 000 fois en moyenne. La répartition régionale est la suivante : 850 téléchargements pour chaque bulletin régional PACA, 800 pour chaque bulletin Languedoc-Roussillon, 150 pour chaque bulletin Rhône-Alpes.

42 Lettres d'Information ont été émises, sur des sujets essentiellement promotionnels (Fêtes de l'Olive, Foires, Salons,...) mais aussi techniques (Journées techniques, démonstrations,...) et professionnels (DPU, activités des syndicats de bassin,...). 3 bulletins MarketOlea et 3 Qualit'Oliv ont été diffusés.

Contacts :

- jean-michel.duriez@afidol.org
- therese.barbera@afidol.org

■ Préparation de la campagne européenne de promotion de l'huile d'olive

Contexte :

Depuis plusieurs années, les campagnes européennes de promotion de l'huile d'olive menées en France visaient deux cibles prioritaires : la presse et le grand public à travers différentes actions (site Internet, opérations de partenariat). En 2006, l'AFIDOL, a souhaité orienter la promotion de l'huile d'olive auprès de certains prescripteurs ou futurs utilisateurs.

Objectif et cible :

Faire connaître et apprécier la diversité des huiles d'olive vierges (goûts, utilisations, ...), sensibiliser des prescripteurs potentiels à la diversité des huiles d'olive, auprès des élèves et professeurs des écoles hôtelières, médias, grand public.

Résultats obtenus :

- Mise en place du groupe de travail chargé du suivi du dossier.
- Choix de l'agence prestataire. Ce choix s'est effectué dans le cadre d'un appel d'offre fermé auprès de 10 agences sélectionnées pour leurs compétences spécifiques en matière d'évènementiel et de communication pédagogique.
- Neuf agences ont répondu et "Junium" a été choisie pour son expérience en matière de communication pédagogique et la qualité de sa proposition.

- Dépôt du dossier auprès de l'ONIGC au 30 novembre suivi d'une réunion de finalisation, fin janvier, avec le service chargé de l'instruction.
- En attente de la réponse de la Communauté Européenne pour le 30 juin 2007.

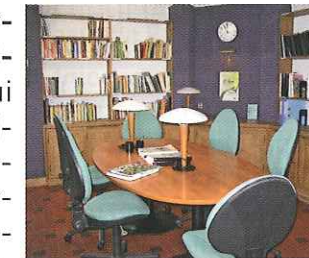
Contact :

- alexandra.paris@afidol.org

■ Centre de Ressources Documentaires

Contexte :

De par son rôle de soutien à l'ensemble des acteurs de la filière, l'AFIDOL a souhaité disposer d'un service documentaire dynamique et performant, qui puisse répondre à son exigence en matière de partage et d'accès aux informations oléicoles et proposer un lieu de consultation.



Objectif et cible :

- * Devenir un outil de référence en information et documentation pour l'ensemble de la filière oléicole et du grand public.
- * Mise en place d'un espace ressource national (centre de documentation + photothèque) unique en France qui regroupe les documents écrits et visuels existant sur l'olivier nécessaires aux professionnels de la filière oléicole, de la recherche, des étudiants, des médias, du grand public et également du personnel de l'Interprofession.

Résultats obtenus :

Acquisitions :

- une vingtaine de monographies,
- une dizaine d'abonnements à des revues,
- une dizaine d'échanges presse.

Toute documentation confondue (monographies, revues, magazines, articles, règlements, tirés-à-part...), 1500 nouvelles références ont été saisies dans la base de données informatisée.

En ce qui concerne le bilan de l'utilisation du centre de ressources documentaires :

- Une centaine de recherches documentaires (de la recherche élémentaire gratuite à des recherches élaborées payantes), a été effectuée suite à une demande par correspondance.
- Cinquante personnes environ sont venues consulter sur place les documents.

- L'ensemble du personnel technique utilise le service de diffusion sélective d'information.
- Elaboration de six Bulletins de Veille d'Actualités Agricoles diffusés à l'ensemble du personnel de l'interprofession.

Nous avons mieux fait connaître l'existence de notre Centre de Ressources Documentaires par l'intermédiaire d'Internet sur le site www.afidol.org et dans la revue Le Nouvel Olivier.

En ce qui concerne la photothèque, grâce au recrutement d'une stagiaire en licence de Gestion de l'Information et de la Documentation de l'Entreprise à l'IUT2 de Grenoble, nous avons pu :

- Créer la structure de la base de données iconographiques sur le logiciel PMB.
- Etablir un cahier des charges pour la numérisation du fonds iconographique.
- Etablir un cahier des charges pour la création d'une photothèque oléicole.

Contacts :

- emilie.lafarge@afidol.org
- anne.laurent@afidol.org

■ Communication santé auprès des professionnels de la nutrition

Contexte :

Une des principales motivations d'achat de l'huile d'olive par les consommateurs d'aujourd'hui repose sur l'aspect diététique et nutritionnel. Les principaux « prescripteurs » d'huile d'olive parmi les professionnels de la santé sont les nutritionnistes et les diététiciens qui doivent être informés régulièrement des dernières avancées scientifiques en la matière.

Objectif et cible :

- Apporter une information scientifique de qualité aux nutritionnistes et diététiciens sur la consommation des produits oléicoles et la santé.
- Développer l'intérêt des nutritionnistes et diététiciens sur l'adoption du régime méditerranéen et plus particulièrement sur la consommation de l'huile d'olive.
- Soutenir, indirectement, la consommation des produits oléicoles, voire la développer, grâce aux arguments nutritionnels et diététiques.

Cible : professionnels de la nutrition et de la diététique.

Résultats obtenus :

- Mise en œuvre d'une veille nutritionnelle et médicale réalisée les 1^{ères} quinzaines de chaque mois.



Nous avons ainsi pu **identifier 300 nouvelles références** traitant de l'huile d'olive ou des olives de table et de la santé. Sur ces 300 articles, **200 ont pu être acquis**. A partir de ces données, nous avons pu tenir informé la communauté médicale via la publication de la revue bibliographique **Nutr'Olive**. Celle-ci est éditée en **1200 exemplaires** et expédiée aux médecins **nutritionnistes** et aux **diététiciens** de la France entière.

- Envoi du **livret Huile d'Olive vierge et santé** aux **320 diététiciens/nutritionnistes** ou organismes de formation à la nutrition des régions **Languedoc-Roussillon** et **PACA**.
- Intervention dans le cadre du colloque **Régimes alimentaires et identité méditerranéenne** organisé par l'**Université Montpellier III**.
- Participation aux travaux du **Conseil Oléicole International** sur l'analyse nutritionnelle des olives de table.

Contact :

• anne.laurent@afidol.org

■ Actions de communication culturelle et touristique

Contexte :

En quelques années, la production d'Huile d'Olive de France et d'Olives de France a progressé, de nouvelles AOC ont vu le jour et le secteur devient de plus en plus concurrentiel.

La promotion et la mise en place de stratégies marketing sont indispensables pour que la filière continue sa progression.

Objectif et cible :

Objectif : Promouvoir les aspects paysagers, patrimoniaux, environnementaux, culturels, gastronomiques (...) liés à l'olivier.

Cible : prescripteurs du tourisme, tours opérateurs, organismes culturels, grand public.

Résultats obtenus :

* Mallette pédagogique :

- Finalisation de la mallette débutée en 2005, téléchargeable gratuitement sur le site Internet de l'AFIDOL www.afidol.org, à destination des élèves des écoles primaires.

- Réalisation d'une campagne de communication auprès de plus de 1 500 écoles primaires en France et des écoles francophones en Belgique, en Suisse et au Luxembourg. Envoi d'un flyer (avec magnet intégré) présentant la mallette pédagogique.

- Réalisation d'un magnet de promotion de la mallette (et du site Internet) pour une distribution aux enfants lors des différents événements ou manifestations auxquels l'AFIDOL participe (salon de l'agriculture, salon Saveurs, Journées Méditerranéennes de l'Olivier, Fête de l'Olivier à Cagnes-sur-Mer).

* **Réalisation de « fiches tourisme »** sur le site Internet de l'AFIDOL (www.afidol.org). Chaque fiche présente un département oléicole, ses produits et ses atouts d'un point de vue touristique. A l'heure actuelle, 4 fiches sont disponibles, d'autres sont en préparation.

* **Participation à une opération de promotion des produits du terroir**, organisée par le Comité Départemental du Tourisme de la Drôme à Annemasse (74) : organisation de dégustation d'Huiles d'Olive de France.

* **Participation au Salon Bouquets de Vins à Valence (novembre 2006)** : organisation d'un atelier de dégustation des Huiles d'Olive de France, organisation d'un espace Huiles d'Olive de France (prêt de



l'Olivier des Saveurs et des panneaux d'informations sur les Huiles d'Olive et les Olives de France).

* **Participation à Terra Olea**, programme européen de promotion de l'olivier sur trois bassins de production (Gard, Baena, Mirandella).

Contact :

• alexandra.paris@afidol.org

■ Communication interne auprès des oléiculteurs

Un numéro hors série de la Revue Le Nouvel Olivier a été édité à 37 000 exemplaires et diffusé par l'intermédiaire des ateliers de transformation à l'ensemble des oléiculteurs français. Ce document d'information générale sur l'AFIDOL comprenait en plus un calendrier de préconisations de l'entretien de l'olivier.



■ Organisation du Concours Général Agricole

Contexte :

La COMEXPO, société organisatrice du Concours Général Agricole, sollicite l'AFIDOL pour s'assurer du bon déroulement du concours général agricole des produits oléicoles.

Objectif et cible :

- Assurer les prélèvements des échantillons oléicoles en collaboration avec les DDAF pour certains départements (Alpes-de-Haute-Provence et Haute-Corse). Assurer le

contrôle de la conformité des échantillons (Acidité, Indice de peroxyde, agrément AOC). Assurer l'acheminement de l'ensemble des produits à Paris en temps voulu.

- Participer aux dégustations du concours à Paris.
- Favoriser l'amélioration du règlement en fonction de l'évolution de la filière oléicole.

Résultats obtenus :

La forte participation au Concours Général Agricole se maintient encore cette année avec 110 candidats et 277 produits présentés.

Répartition des échantillons	2005	2006	Nombre et type de médailles
AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence, fruité vert	25	19	3 or, 2 argent, 2 bronze
AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence, fruité noir		3	1 or
AOC Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence, fruité vert	33	20	2 or, 3 argent, 1 bronze
AOC Huile d'olive de la Vallée des baux de Provence, fruité noir		5	1 or, 1 argent
AOC Huile d'olive de Nice	14	15	3 or, 2 argent, 1 bronze
AOC Huile d'olive de Nyons	12	11	2 argent, 1 bronze
AOC Huile d'olive de Nîmes	8	8	2 or, 1 argent
AOC Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica	9	9	1 or, 1 argent, 1 bronze
AOC Huile d'olive de Haute-Provence	6	7	1 or, 1 argent
Huile d'olive vierge de France fruité vert ou mur	98	100	12 or, 14 argent, 5 bronze
Huile d'olive vierge de France fruité noir	10	12	1 or, 1 argent, 1 bronze
SOUS-TOTAL DES HUILES	214	209	27 or, 27 argent, 12 bronze
OLIVE DE TABLE	34	33	1 or, 5 argent, 4 bronze
PÂTES	14	14	2 or, 2 argent
SPÉCIALITÉS À BASE D'OLIVE	4	8	2 argent
TAPENADES	17	13	1 or, 2 argent
TOTAL	283	277	31 or, 38 argent, 16 bronze

Partenaires techniques :

COMEXPO (M. Valognes, Carol Couchot), DDAF de Haute-Corse (Mme Bagard), DDAF des Alpes-de-Haute-Provence, Laboratoire LACO CREDO.

Contacts :

• c.petit@ctolivier.org
• c.fusari@ctolivier.org
• s.hachemi@ctolivier.org

■ Organisation du Concours National des Huiles d'olive AOC

Contexte :

Le Comité de Concours, Foires et Promotion agricole du Nyonsais et des Baronnies organise depuis déjà quelques années, un concours des Huiles d'Olive et Olives de table de France en Appellation d'Origine Contrôlée. Depuis 2004, l'AFIDOL lui apporte son assistance technique à l'organisation et à la communication.

Objectif et cible :

Développer la notoriété de ce concours inter-AOC, unique en France, auprès des professionnels de la filière oléicole et du grand public.

Résultats obtenus :

Le concours a eu lieu le **8 juillet 2006** dans le cadre des "Olivades".

Il s'est subdivisé en 2 sections : une section huile d'olive française en Appellation d'Origine Contrôlée et une section Olives noires AOC.

Nyons, faute de représentants suffisants pour les autres olives en Appellation d'Origine Contrôlée. Les 2 sections ont rassemblé un jury de 36 personnes qui a récompensé les meilleurs produits parmi ceux présentés. Pour le Concours Huiles d'olive en AOC, la totalité des



huiles d'olive françaises en AOC était représentée, avec un total de 57 échantillons pour 45 personnes. Pour le Concours des Olives noires AOC Nyons, 6 échantillons étaient présentés par 4 personnes.

■ **Contact :** anne.laurent@afidol.org

Répartition des échantillons	2005	2006	Nombre et type de médailles
Huile d'olive AOC Aix-en-Provence	6	8	3 : Or, Argent et Bronze
Huile d'olive AOC Corse	6	5	2 : Or et Argent
Huile d'olive AOC Haute-Provence	4	4	1 : Argent
Huile d'olive AOC Nice	5	16	4 : Or, Argent, Bronze (2)
Huile d'olive AOC Nîmes	3	7	3 : Or, Argent et Bronze
Huile d'olive AOC Nyons	10	10	3 : Or, Argent et Bronze
Huile d'olive AOC Vallée des Baux de-Provence	8	7	3 : Or, Argent et Argent
TOTAL	42	57	

LES CONCOURS REGIONAUX

■ Concours Régional des Huiles d'Olive de PACA le 16 février 2006



Contexte :

L'huile d'olive est un produit phare dans l'alimentation méditerranéenne pour ses vertus culinaires et nutritionnelles. La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a souhaité organiser pour la 4^{ème} année consécutive, son Concours Régional des Huiles d'Olive. Cet événement a permis de mettre en avant les quatre AOC spécifiques à la Région.

Objectif et cible :

Promouvoir auprès du grand public un produit régional, symbole d'une identité forte.

Résultats obtenus :

Le nombre d'huiles d'olive présentées ne cesse d'augmenter, passant de 115 en 2005 à 138 cette année. Les lauréats ont largement été mis à l'honneur dans la presse régionale : dans La Provence, La Marseillaise, Nice Matin, Le Dauphiné, Var Matin, Marseille l'Hebdo

Partenaires techniques externes :

La Région Provence Alpes Côtes d'Azur, Alcontrol Cervac

Contacts :

- c.petit@ctolivier.org
- s.hachemi@ctolivier.org
- c.fusari@ctolivier.org



Répartition des échantillons	2005	2006	Nombre et type de médailles
Huile d'olive AOC Aix-en-Provence, fruité vert	16	18	2 Or, 2 Argent, 2 Bronze
Huile d'olive AOC Aix-en-Provence, fruité noir	2	4	1 Argent
Huile d'olive AOC Vallée des Baux-de-Provence, fruité vert	23	16	3 Or, 1 Argent
Huile d'olive AOC Vallée des Baux-de-Provence, fruité noir	4	4	1 Or
Huile d'olive AOC Olive de Nice	11	9	1 Or, 1 Argent, 1 Bronze
Huile d'olive AOC Alpes de Haute-Provence	5	8	1 Or, 1 Argent
Huile d'olive vierge fruité vert	42	65	7 Or, 7 Argent, 7 Bronze
Huile d'olive vierge fruité noir	12	14	3 Or, 1 Argent
TOTAL	115	138	18 Or, 14 Argent, 10 Bronze

■ Divers Concours et promotion technique

Contexte :

Des représentants locaux de l'oléiculture (Groupement oléicole varois, pour Draguignan et Brignoles, Syndicat des professionnels de l'agriculture pour Saint-Cézaire, le syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice pour le concours AOC de Nice) organisent chaque année des concours d'olives et d'huiles d'olives. Ils sollicitent l'AFIDOL pour assurer le bon déroulement technique des opérations, ou pour le prêt de matériel ou la participation au jury de dégustation.

Objectifs et cible :

- o Aider à l'organisation de concours d'olives et huiles d'olive.
- o Garantir la crédibilité du concours par la présence d'un chef de dégustation d'huile d'olive, officiellement reconnu par le Conseil Oléicole International.
- o Aider à l'organisation de la dégustation du concours et, dans certains cas, fournir le matériel de dégustation.

Résultats obtenus :

L'AFIDOL était présente aux jurys dégustation suivants :
 - Concours national de Draguignan, le 21 mars 2006,
 - Concours interrégional de Brignoles, le 25 avril 2006,
 - Concours de Saint-Cézaire, le 27 juin 2006,
 mais n'a pas pu assurer le Concours des produits oléicoles AOC de Nice, le 23 mai 2006.

L'AFIDOL a fourni les résultats d'analyses organoleptiques de 4 huiles de PACA pour leur inscription au concours international Mario Solinas. Un atelier de transformation français s'est qualifié et a obtenu le premier prix dans la catégorie « fruité intense ».

Contacts :

- c.pinel@ctolivier.org
- c.petit@ctolivier.org

LA PROMOTION OLÉICOLE EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

Contexte :

La production oléicole du Languedoc-Roussillon se développe et doit accroître sa notoriété, en particulier dans la Région.

Les metteurs en marché (ateliers de transformation et domaines particuliers) souhaitent qu'une communication générique sur les produits oléicoles régionaux facilite leur diffusion.

Objectif et cible :

Mieux faire connaître la filière oléicole du Languedoc-Roussillon auprès du grand public régional puis hors région.

Résultats obtenus :

- Participation directe à six manifestations promotionnelles (St Guilhem, Hôtel de Région, Saveurs du Sud, Corconne, Show Room Carrefour, Journées Méditerranéennes de l'Olivier).

- Participation à l'organisation du Printemps des Oliviers à St Guilhem, de la Fête de l'Olive à Corconne et Saveurs du Sud.
 - Réalisation d'un dossier de presse sur l'oléiculture régionale et contacts presse : France Bleu, Midi Libre, l'Indépendant du Midi, Le Paysan du Midi, FR3, Sud Radio.

L'opération majeure en 2006 : participation étroite de l'AFIDOL à la première édition de Saveurs du Sud en partenariat avec l'ARIA et la FRCA.

Contacts :

- jean-michel.duriez@afidol.org
- therese.barbero@afidol.org



LA PROMOTION OLÉICOLE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Contexte :

La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose du plus fort potentiel de production français en matière d'huile d'olive, et doit contribuer à améliorer l'image de ses produits oléicoles et la connaissance de ceux-ci auprès de nouveaux consommateurs.

Cette construction d'image s'effectue avec des perspectives d'augmentation de la production à la suite de différents dispositifs ayant favorisé l'installation de nouveaux vergers.

Objectif et cible :

Approcher un public le plus large possible au travers de différentes manifestations pour leur permettre d'accéder à ces produits très caractéristiques.

Résultats obtenus :

⇒ **Stand Région PACA au Salon International de l'Agriculture**
 - animation durant dix jours avec la découverte des huiles d'olive AOC des différents terroirs de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ainsi qu'une explication sur les différentes AOC régionales.

⇒ **Foire d'Avignon du 29 avril 2006 au 8 mai 2006** -

participation à l'Espace « Terres de Provence » pendant la durée de la Foire avec une insistance sur les différents fruités.





⇒ **Opération « Terroirs 13 en Provence » du 9 au 11 juin 2006** - opération spécifique aux Bouches-du-Rhône dans laquelle l'AFIDOL informe le visiteur sur l'oléiculture régionale et le forme à la dégustation des trois fruités ; cette manifestation permet également une large diffusion du mini-guide des Huiles d'Olive de France.

⇒ **82^{ème} Foire Internationale de Marseille du 22 septembre au 2 octobre 2006** - participation de l'AFIDOL dans le cadre de l'opération menée par le Centre

Régional des Jeunes Agriculteurs, avec une animation basée sur la découverte des trois fruités d'huile d'olive.

⇒ **Foire d'Ollioules du 30 septembre au 1^{er} octobre 2006** - animation basée sur la découverte des trois fruités auprès d'un public très nombreux, de 25 à 30 000 visiteurs sur deux jours, ainsi que sur la notion « Huile d'Olive de France ».

⇒ **Réponses aux journalistes, informations des médias** - réponses tout au long de l'année à l'ensemble des questions posées par les journalistes sur les sujets relatifs à l'oléiculture de la région PACA. Nous estimons à trois jours par an le temps passé sur ce sujet jugé essentiel.

⇒ **Coordination de la communication régionale** - participation, à la demande des bassins oléicoles, sur la mise au point des documents de communication qu'ils sont amenés à réaliser et pour lesquels notre fonds documentaire photographique est à leur disposition.

Contacts :

- christian.argenson@afidol.org
- s.hachemi@ctolivier.org
- sylvie.fargues@afidol.org



LA PROMOTION OLÉICOLE EN RHÔNE-ALPES

Contexte :

La région Rhône-Alpes est une région oléicole stratégique, du fait d'une image forte auprès des consommateurs (l'AOC Nyons est la 1^{ère} AOC huile d'olive et olive de table, Route de l'Olivier, ...) et, au travers de son potentiel de communication vers un public intéressé (régions lyonnaise & grenobloise), et intéressant.

Objectif et cible :

Objectif : aider les professionnels de la région Rhône-Alpes à la promotion de leurs produits sur tout le territoire français. Promouvoir la consommation des produits oléicoles français en région Rhône-Alpes.

Cible : presse & médias, grand public, scolaires.

Résultats obtenus :

- **Participation** à différentes **manifestations régionales** via l'organisation d'ateliers de dégustation, d'ateliers tapenade, d'ateliers de réalisation de produits cosmétiques, de conférences, de prêt du stand exposition « A la découverte des produits et des terroirs oléicoles de France », ... : Fête de l'Olivier à Vallon Pont d'Arc, Printemps du Parc à Sahune, Alicoque, Festival des Films du Goût (Louhans-Châteaurenard).

- Organisation d'une opération de promotion de l'huile d'olive et des olives AOC Nyons dans le cadre du **Tour de France** à Montélimar, sur l'espace presse. Présentation du stand exposition « A la découverte des produits et des terroirs oléicoles de France », diffusion de documents (mini-guides, ...). Environ 150 contacts presse internationale et organisateur.

- Organisation d'une **dégustation des huiles d'olive primées** au Concours des Huiles d'Olive de France AOC lors des "Olivades" - les 24 h de l'olive noire de Nyons.



- Réalisation d'une **plaquette de promotion du terroir et des produits oléicoles de l'Ardèche** à la demande du Syndicat des Oléiculteurs de l'Ardèche.

- Organisation d'**Ateliers du Goût** dans les locaux de l'AFIDOL pour une initiation à la dégustation des Huiles d'Olive de France tous les jeudis de juin à septembre (environ 50 personnes).

- Mise en place de l'**exposition « L'Olivier Joyau de la Terre, l'Olive perle de nos terroirs »** de manière permanente dans les

locaux de l'AFIDOL, visite libre et organisation de visites guidées (pour les groupes ou dans le cadre d'opérations spéciales). Environ 300 visiteurs sur six mois.

- Participation aux **Journées du Patrimoine** : organisation d'une balade culturelle et gourmande dans les oliveraies (présentation de la filière, lectures de textes, ...) (environ 50 personnes).

- Suivi de la **Charte des restaurateurs** mise en place sur la zone AOC Nyons : partenariat pour la valorisation des produits oléicoles du nyonsais.

- Organisation de la **Fête l'Olive Piquée** à Nyons (mi-décembre).

- Relations presse régionales : envoi de documentation, photos, ... Présence dans diverses newsletters, dans le guide Michelin ...

- Participation à l'étude touristique sur le territoire de Nyons mise en place par l'office de tourisme de Nyons.

- Partenariat avec les associations régionales et locales : diffusion de documents, prêts, ...

Contacts :

- alexandra.paris@afidol.org
- emilie.lafarge@afidol.org

Pierre MARTY, Président de la Commission Olive de Table de l'AFIDOL



Le secteur français de l'olive de table participe, pour la seconde année, aux travaux de l'AFIDOL et, à cet effet, nous sommes associés aux décisions et orientations qui sont définies par l'interprofession.

J'ai été chargé d'animer la Commission « Olive de Table » de notre interprofession, les orientations données aux travaux réalisés portent sur trois thèmes principaux :

* L'animation de la filière olive de table ; la production des olives de France est concentrée sur certains bassins bien particuliers avec des préparations spécifiques à chaque bassin. Il s'agit de coordonner les axes de travail fédérateurs à mettre en œuvre à la fois sur le plan technique et économique.

* Nous réfléchissons à la réalisation d'un inventaire des pratiques de confiserie de l'olive ; en effet, les réglementations actuelles en matière d'hygiène, de traçabilité, nécessitent une définition détaillée du métier avec des itinéraires techniques précis. Ces éléments nous guideront par la suite, dans la mise en place d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène dans ce domaine.

* Un troisième sujet traitant des rejets de confiseries a donné lieu à une première enquête que nous utiliserons pour la mise en place de programmes de travail indispensables dans ce domaine.

Je formule beaucoup d'espoirs dans ces travaux qui vont globalement nous permettre d'avancer en matière de qualité et d'image pour nos produits oléicoles. ■

Le secteur des olives de table

■ Animation de la filière olive de table

Contexte :

La filière olive de table française s'est regroupée au sein de la Fédération de l'Olive de France. Les financements sont répartis entre les régions françaises. Le Languedoc-Roussillon est la première région française dans ce secteur.

Objectif et cible :

Objectifs :

- Structurer la filière olive de table.
- Dégager les propositions de projets en faveur de cette filière.
- Etudier leurs financements.

Cible : les confiseurs, les syndicats de producteurs.

Résultats obtenus :

La filière olive de table française est regroupée au sein de la Fédération de l'Olive de France (FOF), adhérente de l'AFIDOL. Une convention a été signée entre la FOF et l'AFIDOL pour confier à cette dernière la gestion administrative de la FOF. Trois réunions de la FOF dont un Conseil d'Administration se sont déroulées en 2006, en coordination étroite avec la Commission Olive de Table de l'AFIDOL.



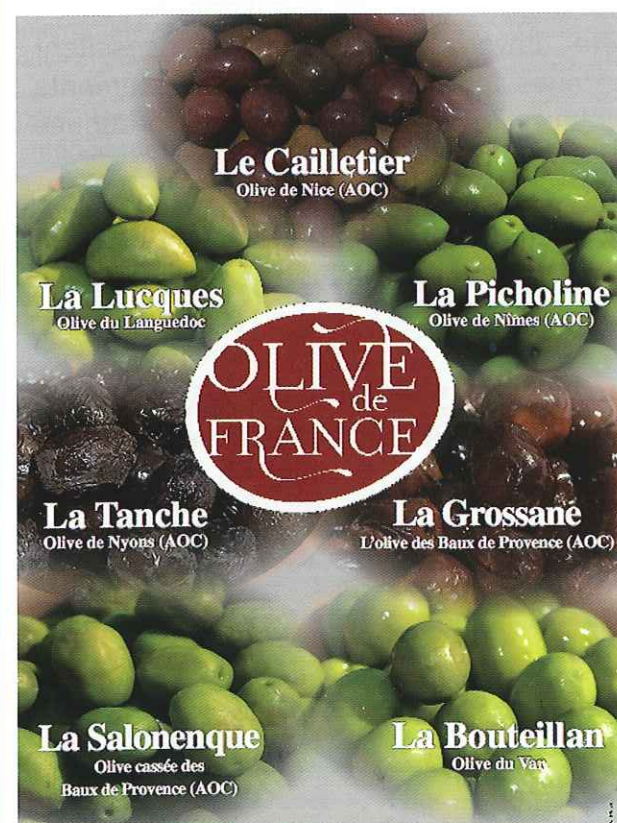
Elles ont permis de :

- Créer une affiche pédagogique sur "Olive de France" et les sept variétés principales d'olives de table françaises, éditée à 3 000 exemplaires.
 - Avancer sur le dossier du traitement des effluents de confiserie.
 - Travailler sur les projets d'étude de marché, d'appui technique à la préparation d'olives et à leur dégustation.
 - Mieux estimer les volumes d'olives de table produits en France pour avancer sur le dossier d'accord interprofessionnel dans le secteur de l'olive de table.
- Jean-Michel Duriez et Anne Laurent ont été délégués par l'AFIDOL auprès du Conseil Oléicole International (COI) pour participer aux travaux de normalisation des marchés internationaux et de mise au point d'une méthode de dégustation d'olives de table. La France devrait participer pleinement aux tests de dégustation à partir de 2007.

Anne Laurent a suivi le Cours International sur les Olives de Table organisé par le COI et a diffusé son compte-rendu auprès de la Commission Olive de Table et des adhérents de la FOF.

Contacts :

- jean-michel.duriez@afidol.org
- anne.laurent@afidol.org



Le personnel au service des professionnels



Christian ARGENSON
Directeur

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : christian.argenson@afidol.org



Nathalie ARGER
Chargée de Communication

☎ 01 40 69 48 31
Fax : 01 47 23 58 72

E-mail : n.arger@prolea.com

Thérèse BARBERA
Assistante Région Languedoc-Roussillon
Assistante de la Commission Communication

☎ 04 67 06 23 46
Fax : 04 67 06 23 47

E-mail : therese.barbera@afidol.org



Patricia BILLIET
Contrôleur de gestion

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : patricia.billiet@afidol.org

Sylviane CABANON
Assistante administrative, publications et documentation

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : s.cabanon@ctolivier.org



Louis CESARI
Responsable Région Corse

☎ 04 95 56 64 97
Fax : 04 95 56 64 97

E-mail : louis.cesari@afidol.org



Jean-Michel DURIEZ
Responsable Régional en Languedoc-Roussillon
Responsable Technique de transformation Olive de table. Webmaster

☎ 04 67 06 23 46

E-mail : jean-michel.duriez@afidol.org

Sylvie FARGUES
Secrétaire de Direction

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : sylvie.fargues@afidol.org



Carole FUSARI
Assistante technique des laboratoires d'analyse

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : c.fusari@ctolivier.org



Célia GRATRAUD
Technicienne oléicole phytosanitaire

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : c.gratraud@ctolivier.org

Souâde HACHEMI
Assistante technique et administrative - Assistante de la Commission Technique de Production et Economie

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : s.hachemi@ctolivier.org



Emilie LAFARGE
Responsable du centre de documentation, et assistante administrative Animation régionale

☎ 04 75 26 90 90
Fax : 04 75 26 90 94

E-mail : emilie.lafarge@afidol.org



Anne LAURENT
Responsable Région Rhône-Alpes
Responsable scientifique, santé, nutrition, Olive de table
veille documentaire

☎ 04 75 26 90 90
Fax : 04 75 26 90 94

E-mail : anne.laurent@afidol.org

Sébastien LE VERGE
Technicien oléicole agronomie

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : s.leverge@ctolivier.org



Alexandra PARIS
Responsable de l'Observatoire économique et réglementaire, gestion de projets, et projets tourisme et culturel

☎ 04 75 26 90 90
Fax : 04 75 26 90 94

E-mail : alexandra.paris@afidol.org



Corinne PETIT
Responsable des laboratoires d'analyses

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : c.petit@ctolivier.org



Christian PINATEL
Responsable Technique de Production et Technique Transformation Huile d'olive

☎ 04 42 23 01 92
Fax : 04 42 23 82 56

E-mail : c.pinate@ctolivier.org

