



Jérôme Liegeois © 2014

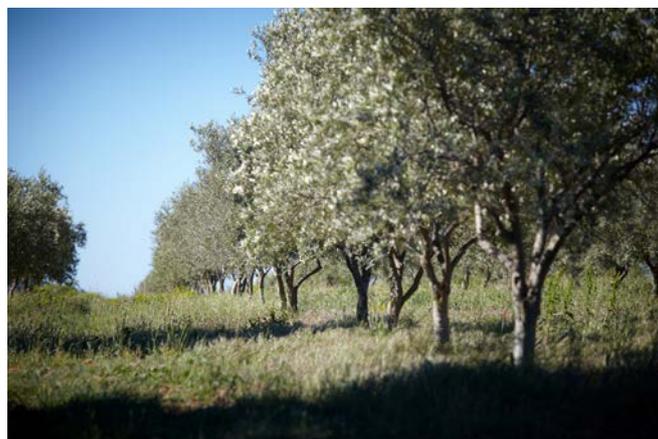
RAPPORT D'ACTIVITES 2014

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive



Sommaire

Rapport moral du Président	3	Economie & réglementation	23
Huile d'olive & Olives : dans le monde	6	Focus sur ... le 1 ^{er} groupe export pour l'huile d'olive	23
Huile d'olive & Olives : la France	7	Suivi économique de la filière	24
Huile d'olive : consommation	9	Participations, réalisation d'interventions et de formations	24
Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France	10	Un TechnoHuile centré sur la commercialisation des Huiles d'olive	25
Focus sur ... le nouveau site web huiles-et-olives.fr	10	Service d'assistance à l'étiquetage et à la commercialisation	25
Des actions nationales pour développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi de la France	11	Veille réglementaire	25
Des actions régionales pour soutenir la consommation d'huile d'olive	12	Programme opérateur Oléa 2020/3 : suivi des marchés	25
Les concours	14	Une interprofession au service de la filière oléicole	26
Techniques de production et de transformation	15	Fonctionnement de l'AFIDOL	27
Focus sur... l'assainissement des marchés : une action pour améliorer l'indication de l'origine	15	Organigramme de l'AFIDOL	30
Les actions liées à la production	16	Organigramme du CTO	31
La transformation	18		
Les outils de diffusion de l'information	21		
Le Laboratoire Oléicole Français	22		



Rapport moral du Président

Imaginons l'oléiculture du XXI^{ème} siècle

« L'Histoire est un perpétuel recommencement ! » Cette citation célèbre a été écrite à la fin du V^e siècle avant JC, par un Grec nommé Thucydide qui est considéré, avec Hérodote, comme le premier véritable historien. Si j'ai choisi d'ouvrir ce rapport moral par cette citation, c'est que j'aurais pu me contenter de vous lire aujourd'hui celui rédigé en juin 2012. Je l'avais titré : un troisième mandat pour quoi faire ? Pour ceux qui le souhaitent, il est consultable sur notre site internet. Au fil des lignes, je me lamentais sur l'absence de candidat à ma succession en tant que Président et j'ironisais sur les raisons de cette absence.

Trois ans plus tard, retour à la case départ, **un quatrième mandat pour quoi faire ?** Le plus simple serait que vous m'élisiez Président à vie.

Cela ferait gagner du temps aux prochaines assemblées générales et cela me permettrait, comme Poutine, d'avoir droit de vie ou de mort sur tous mes sujets ! Trêve de plaisanteries, je me contenterai de vous redire qu'il est malsain qu'aucun professionnel ne souhaite prendre ma suite. Je ne serai pas éternel, il faudra bien que quelqu'un se jette à l'eau et peut-être plus vite que vous ne le pensez !

ALORS QU'AVONS-NOUS FAIT DE CES TROIS ANS DE MANDAT ?

Globalement, je dirais que nous sommes passés, en trois ans, de comment gérer une surproduction à comment gérer un manque de production ! Deux chiffres pour illustrer le propos, la moyenne de la production d'huile d'olive française sur quatre ans de 2007 à 2010 : 5 900 tonnes, moyenne de 2011 à 2014 : 3 900 tonnes ! 2 000 tonnes par an d'huile de moins depuis quatre ans, 35% de production en moins, pourquoi ?

L'an dernier je posais la question suivante : **comment se fait-il qu'alors que nous avons planté plus de 5 000 hectares d'oliviers en 20 ans, la production moyenne française se traîne péniblement en dessous de 5 000 tonnes ? J'aurais dû écrire 4 000 tonnes ! J'apportais la réponse suivante : nous avons juste oublié qu'il ne suffit pas de planter des oliviers pour qu'ils produisent !**



Phrase prémonitrice, puisque nous avons connu en 2014, la plus petite récolte d'olives depuis 1992... avec 5 000 hectares de plantations nouvelles ! Cette récolte 2014 doit nous faire l'effet d'un électrochoc. Je tire DEUX enseignements de cette crise :

Le premier est de court terme : alors que nous avons eu très tôt conscience de la pression exceptionnelle de mouches, nous n'avons pas su faire passer le message et mobiliser les oléiculteurs. Nous avons à notre disposition les moyens de lutter efficacement contre la mouche et la plupart d'entre nous n'a pas su les utiliser. Nos messages d'alerte étaient trop touffus, pas assez directs. Les services de l'AFIDOL et du CTO s'emploient à rectifier le tir. La mise en place de l'alerte « SMS » et la simplification des messages devraient permettre de mieux sensibiliser les oléiculteurs.

Le second est plus un enseignement de fond : Il tient à la structure même de notre filière française qui est complexe et que je scinderai en quatre catégories :

- **Dans la première, je mettrai les oléiculteurs à titre principal et les arboriculteurs.** Pour des raisons différentes, ce sont des vrais professionnels de l'olivier. Ils sont pointus techniquement et rigoureux. Sans eux la récolte aurait été beaucoup plus catastrophique. Malheureusement, ils sont moins de trois cents sur toute la France.
- **La seconde, ce sont les 9 000 agriculteurs qui ont de l'olivier à titre secondaire.** Viticulture, maraîchage, grandes cultures, élevage... sont leur activité principale. Ils ont 50, 100 ou 1 000 oliviers. Ce sont les plus « coupables » dans cette crise car ils ont les compétences techniques mais pour des raisons diverses (manque de temps, négligence), ils ne les ont pas mises en œuvre. Ils doivent être la cible principale de notre communication technique.
- **La troisième comprend les oléiculteurs « faux » amateurs.** Ils ont plus de 100 arbres ; ils sont passionnés et attachés à leurs oliviers qu'ils ont plantés ou hérités de leurs parents. Malheureusement, leur moyenne d'âge est élevée et leurs enfants n'ont pas le même attachement, ni la même passion. Combien



sont-ils ? 2 ou 3 000 tout au plus mais ils sont souvent un socle important des moulins et des coopératives. Cette catégorie est principalement en attente de solutions pour leur succession. Si nous n'en trouvons pas, elle disparaîtra.

- **La quatrième, enfin, rassemble les 25 à 30 000 apporteurs du dimanche soir.** Ceux qui ont 5, 10, 20 ou 30 arbres dans leur jardin. Mis bout à bout, ils pèsent les 2 000 tonnes d'huile d'olive en reprise « oléiculteurs ». Ce sont eux avec la deuxième catégorie qui nous ont le plus manqué cette année. Malheureusement, c'est la catégorie sur laquelle nous aurons toujours le moins de prise car trop éclatée et souvent hostile à tout traitement.

Pour chacune de ces catégories, nous devons, en étroite collaboration avec les moulins et les coopératives, mettre au point des stratégies différentes et ciblées.

En clair, nous devons passer d'une stratégie d'attente de l'approvisionnement à une stratégie d'intégration de l'amont.

Finie l'époque où un transformateur se contentait d'attendre que l'oléiculteur apporte ses olives au moulin. Il faut intégrer dans nos têtes que le modèle agricole dans lequel nous vivons depuis 1945 est en train de disparaître. Si nous ne réagissons pas, nous disparaîtrons avec lui. Les nouvelles générations n'ont plus envie de « s'emmerder » après leur travail à tailler, traiter, récolter les oliviers hérités de leur père et de leur grand-père. Bien sûr, cette évolution est lente, pernicieuse mais elle est inéluctable.



IMAGINONS L'OLÉICULTURE DU XXI^{ÈME} SIÈCLE !

Cette phrase pourrait être l'épine dorsale de notre programme pour les trois ans à venir. La stratégie à mettre en place est complexe. Comme je l'écrivais un peu plus haut, il ne suffit pas de planter des oliviers pour produire de l'huile. Je rajouterai qu'il ne suffit pas de produire de l'huile pour savoir la vendre. Mais nous devons tirer l'enseignement de ces quatre années de petites récoltes, elles ont foutu en l'air tout le travail que nous avons mis en place sur la décennie précédente pour développer les ventes. Ne nous faisons pas d'illusion, si nous retrouvons une récolte à 7 000 tonnes, nous ne saurions pas la commercialiser.

Notre feuille de route pour imaginer l'oléiculture du XXI^e siècle doit comprendre deux grands volets :

Le premier, c'est garantir l'approvisionnement en olives de nos moulins. Pour cela, nous devons mettre en place un plan

d'action pour chacune des catégories d'oléiculteurs identifiées. Peu de choses à faire sur la quatrième catégorie, si ce n'est de diminuer son impact économique sur la filière.

Nos efforts doivent essentiellement porter sur la première et la troisième catégorie. Sur la troisième, le premier travail est de la recenser moulin par moulin. Il faut recenser précisément le nombre d'arbres, leur âge, la taille des parcelles et la situation de celui qui l'exploite (âge, attentes...).

Ce travail de fourmi permettra de faire l'état des lieux du potentiel de production de ces « faux » amateurs et de leurs problèmes. Il devra ensuite être mis en perspective à l'échelle d'une zone de chalandise en lien avec les autres moulins de cette zone pour **évaluer la capacité à mettre en place une structure collective d'exploitation qui pourra se substituer, si besoin,**

à ces oléiculteurs. Pour moi, ce travail doit être effectué par l'AFIDOL en collaboration avec le Syndicat des Moulinsiers de France et la Fédération des Coopératives Oléicoles.

Pour la première catégorie, la problématique est différente. L'accompagnement à imaginer de ces vrais professionnels peut passer, par exemple, par **la mise en place d'un nouveau plan de relance des plantations.**

Certains vont penser que je suis devenu fou mais il faut

imaginer un plan de relance différent de ceux réalisés entre 1995 et 2002. À l'époque, tout le monde était éligible. Pourquoi ne pas imaginer un plan de relance intégrant la mesure de la capacité professionnelle à exploiter des oliviers du demandeur. Cette donnée oubliée dans les années 2000 est certainement pour beaucoup dans la faible productivité des 5 000 ha plantés à cette époque.

Enfin, la seconde catégorie devra être ciblée de deux manières. La première est basée sur la formation à la culture de l'olivier. Ces agriculteurs professionnels ont besoin d'apprendre à cultiver l'olivier et à le faire produire. La mise en place de formations spécifiquement destinées à cette catégorie pourrait être une piste. La seconde serait de leur proposer de se raccrocher à des structures collectives d'exploitation mises en place pour la troisième catégorie d'oléiculteurs.

Le second volet, c'est professionnaliser nos moulins dans la conservation, le conditionnement et la commercialisation de l'huile d'olive de France.

Même si nous avons encore des efforts à faire en matière d'extraction, c'est du côté de la conservation de l'huile et de son conditionnement qu'il nous faut porter nos efforts. L'histoire nous

montre clairement que l'irrégularité de la production impose de gérer un stock permanent supérieur à six mois de vente. Ce n'est qu'à cette condition que nous pourrions pérenniser des marchés. La série de petites récoltes que nous venons de vivre va laisser des traces. Reconquérir les marchés perdus ne sera pas chose facile. Nous ne pourrions pas construire une filière durable sans une intégration complète de la chaîne de production jusqu'à la mise en marché.

En clair, la filière oléicole du XXI^e siècle doit se bâtir autour d'oliveraies menées par des agriculteurs professionnels ou des prestataires de service associés à des « pools » de moulins privés ou coopératifs capables d'extraire, de stocker et de mettre en bouteilles dans des conditions optimales.

Pour finir ce long rapport moral, je me dois d'adresser mes remerciements à tous ceux qui se battent pour cette interprofession tant du côté des administrateurs que du côté du personnel, saluer **leur engagement et leur dévouement tant à L'AFIDOL qu'au CTO sous la houlette de leur nouveau Directeur André Souteyrat**. Sans leur implication, notre Interprofession ne serait qu'une coquille vide. Remercier aussi Christian Argenson qui a accepté de continuer à travailler comme Conseiller du Président et qui, à ce titre, mène des missions politiques et techniques qui utilisent sa parfaite connaissance de tous les acteurs de la filière.

À travers ce rapport moral, j'ai essayé de vous faire toucher du doigt qu'il nous fallait prendre conscience que le monde oléicole était en train de changer. En 2014, la filière oléicole française a perdu plus de 30 millions d'euros. Nous avons tous perdu ! 15 millions d'euros issus de la vente d'olives ne sont pas rentrés dans la poche des oléiculteurs, 5 à 7 millions d'euros de trituration ne sont pas rentrés dans la poche des Mouliniers qui ont, en plus, perdu environ 10 millions de marge brute sur la vente de l'huile qu'ils n'avaient pas.

Nous allons passer cette crise en prenant sur nos réserves, mais il faut que vous soyez tous conscients que si nous ne changeons pas nos méthodes de travail, nous ne survivrons pas à la prochaine !

Olivier NASLES
Président de l'AFIDOL



Huile d'olive & Olives : dans le monde



Le monde oléicole... en quelques chiffres

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

Nombre d'oliviers : 1,5 milliard environ

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

Répartition :

77 % non irrigués / 23 % irrigués

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

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

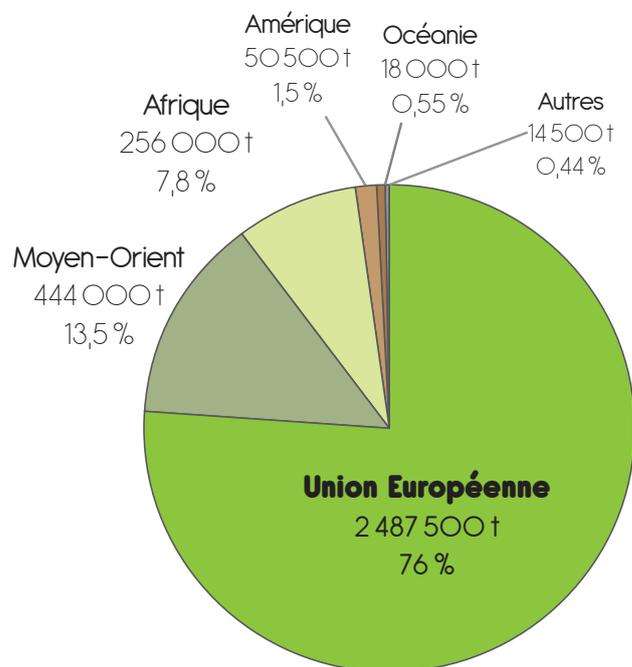
Production annuelle moyenne

Huile d'olive : 3,2 millions de tonnes

Olives : 2,5 millions de tonnes

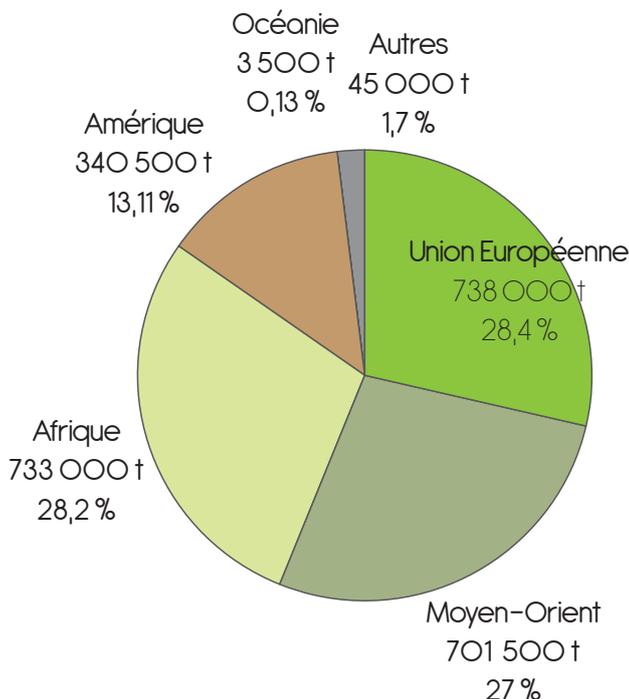
Production mondiale d'huile d'olive 2013/2014

3 270 500 tonnes



Production mondiale d'olives de table 2013/2014

2 595 500 tonnes



Une belle campagne

Voilà comment peut être résumée la campagne 2013/2014 au niveau mondial avec un niveau de production en olives de table au plus haut et une production d'huile d'olive qui dépasse les 3,2 millions de tonnes soit l'une des plus importantes campagnes de ces dix dernières années.

L'Union Européenne confirme sa place de leader en matière d'huile d'olive, représentant 75 % de la production. L'Espagne représente à elle seule 54 % de la production mondiale. L'Italie, 2^{ème} producteur mondial produit seulement 14 % de l'huile d'olive mondiale.

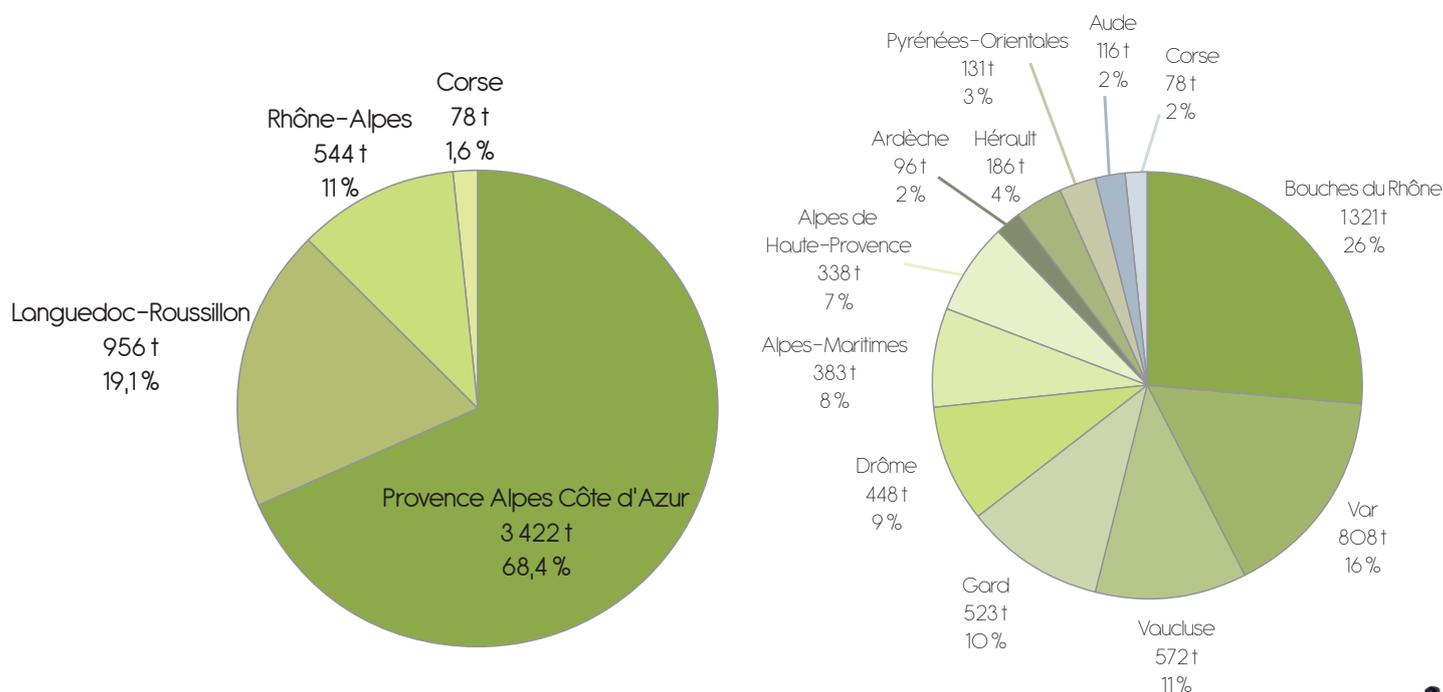
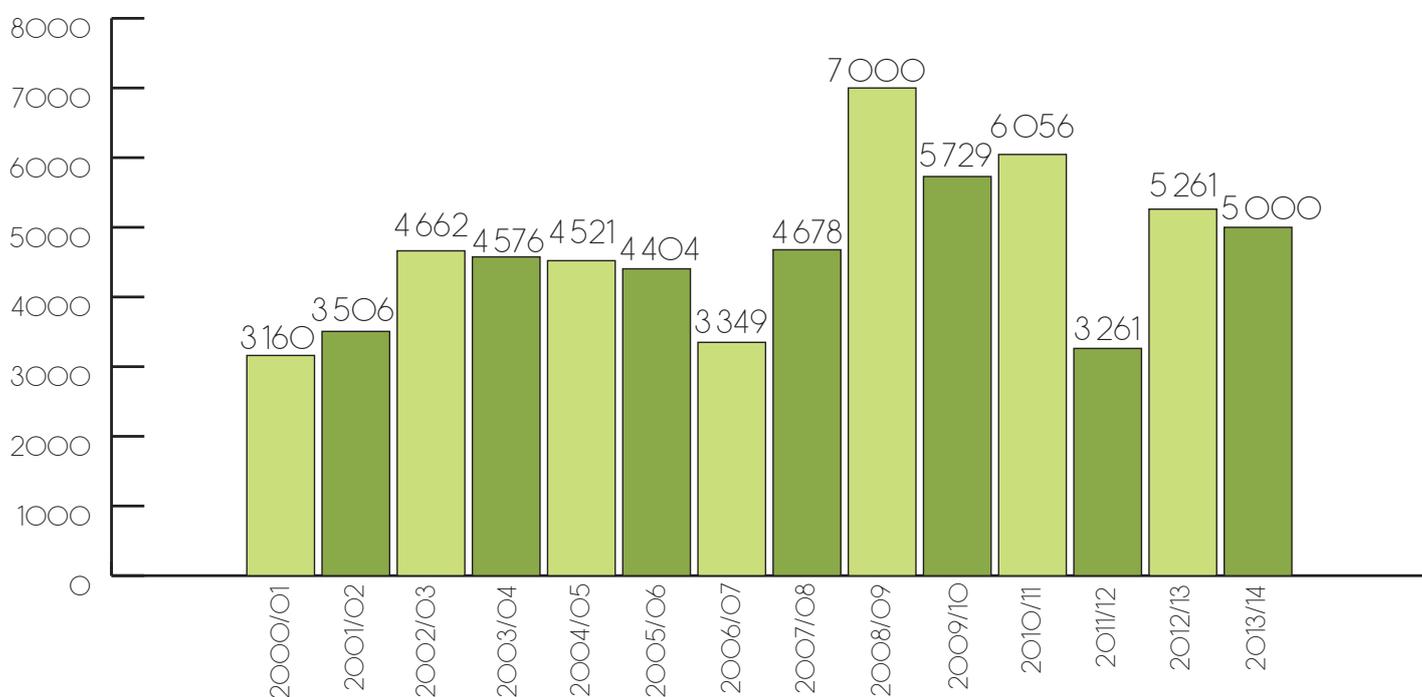
Au niveau des olives de table, la répartition de la production est beaucoup plus homogène avec l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique (du Nord) qui représentent chacun 27 à 28 % de la production. A noter, la place importante de l'Amérique dans la production d'olives.

Données mondiales, source : COI

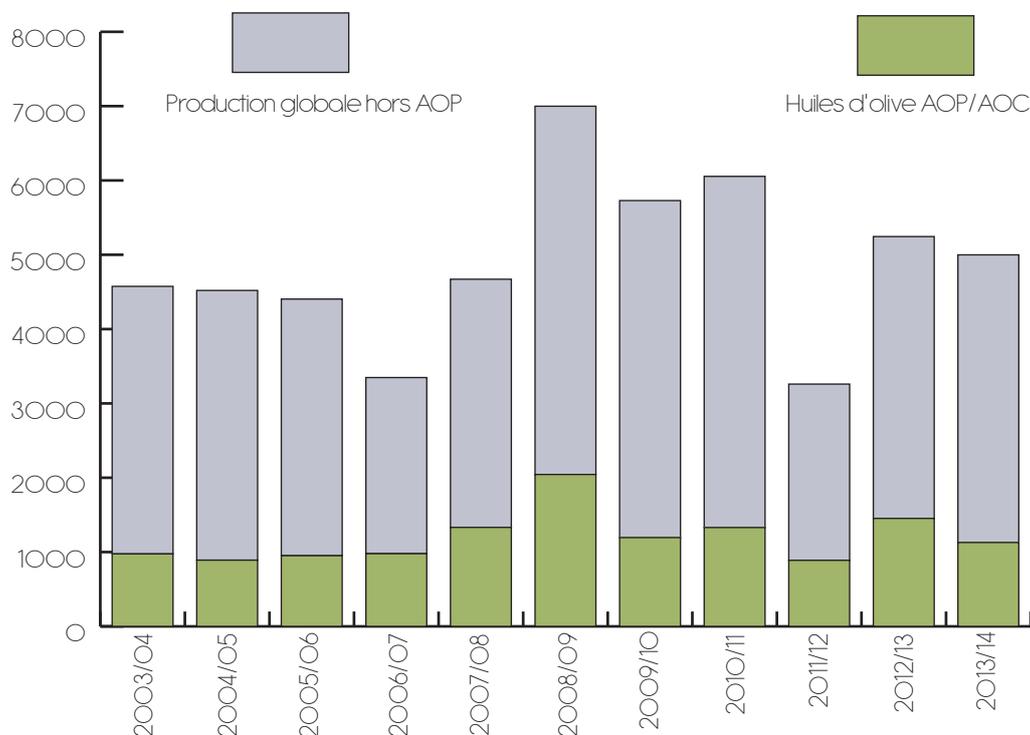
Huile d'olive & Olives : la France

Huile d'olive : une production moyenne

Pour 2013/2014, l'estimatif de production est de 5 000 tonnes. Compte tenu des capacités de commercialisation accrues depuis 2008/2009, il s'agit d'une campagne moyenne qui ne permet pas de refaire les stocks à un niveau satisfaisant pour pallier ni la demande ni une baisse accidentelle de production. La région Provence Alpes Côte d'Azur reste le principal producteur d'huile d'olive.



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

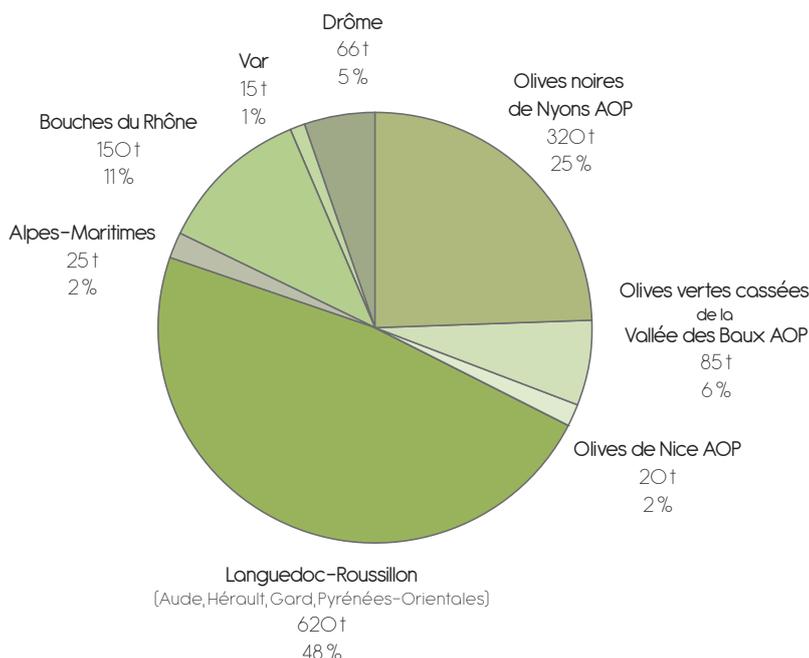
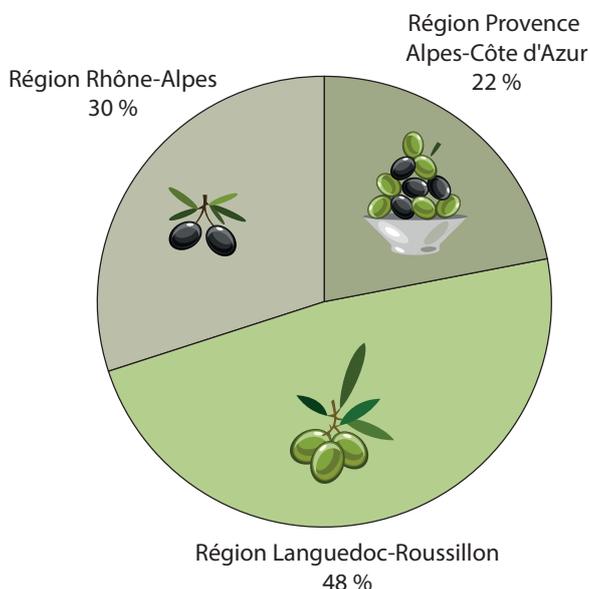


Une part de l'huile d'olive en Appellation d'Origine qui reste stable, entre 23 et 27 % de la production globale

Olives : une production qui ne décolle pas

La production d'olives, pour la campagne 2013/2014, est estimée à 1 220 tonnes soit environ 230 tonnes de moins que l'année précédente. Fragile, la production française d'olives peine à se développer aussi bien que la filière huile.

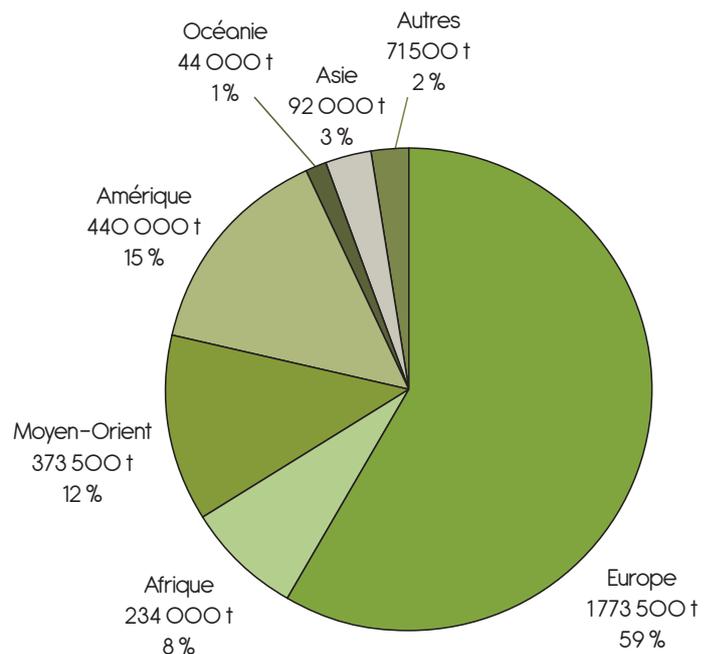
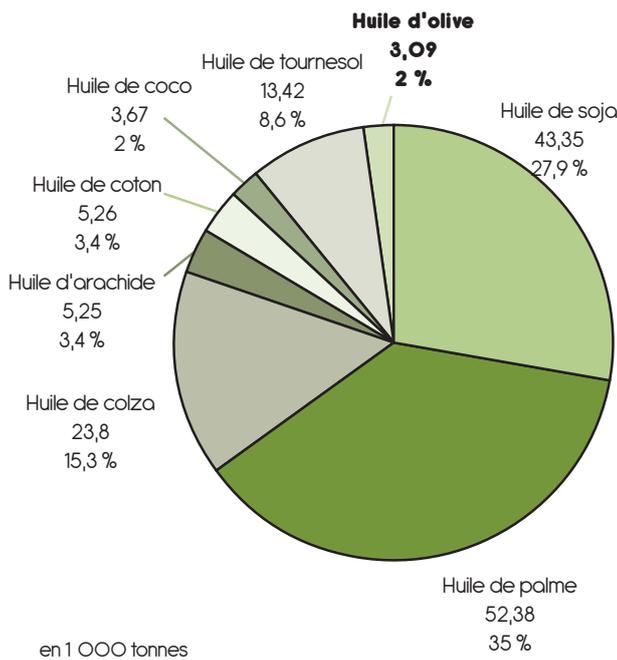
La région Languedoc-Roussillon, qui produit principalement de l'olive verte (Picholine et Lucques) représente quasiment la moitié de la production française. La région Rhône-Alpes, qui compte pour un tiers, produit quasi exclusivement de l'olive noire.



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

Huile d'olive : consommation

Une consommation mondiale d'huile d'olive à l'équilibre avec la production :
3 028 500 tonnes en 2013/2014.



En France : l'huile d'olive, 2^{ème} huile la plus consommée après l'huile de tournesol.

Importations totales (2014) : 104 140 t

Exportations totales (2014) : 4 980 t

Production française (2013/2014) : 5 000 t

Consommation française estimée (2014) : **104 150 t**

LA GRANDE DISTRIBUTION (GD)

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

Part de marché de l'huile d'olive bio dans le marché huile d'olive total : 8,5 % soit 5,37 millions de litres vendus en 2013

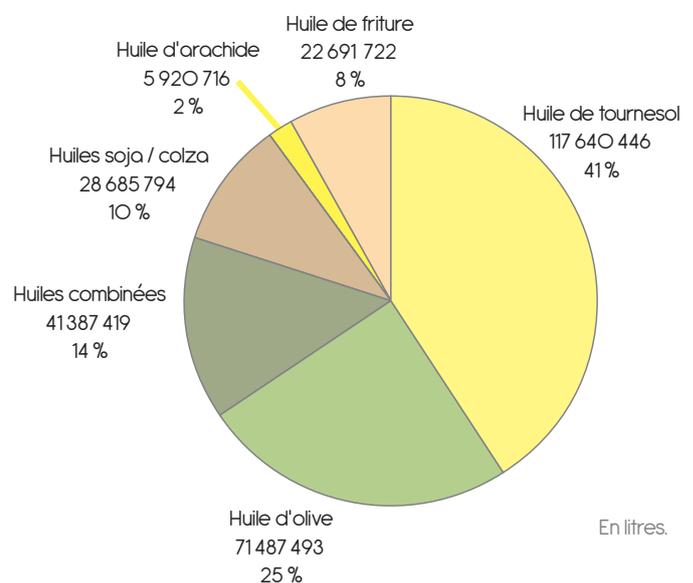
Prix de vente moyen : 5,5 € (6 € pour l'huile d'olive bio)

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

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

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

Taux de pénétration huile d'olive : 62,3 % soit 16,4 millions de foyers acheteurs



Sources : COI, IRI

Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

*Le service communication
... à votre service*

AFIDOL, service communication

40 place de la Libération
26110 NYONS
Tél. 04 75 26 90 90
Fax. 04 75 26 90 94
@ : nyons@afidol.org
ou contact@huilesetolives.fr

Focus sur ...

Le nouveau site web huiles-et-olives.fr

Le nouveau site est en ligne depuis le 15 juin 2014, totalement relooké, avec de nouvelles rubriques dont le guide des restaurants et un nouvel espace recettes complété par un moteur de recherche pour en faciliter l'accès.

Le nouveau site, c'est notamment :

- Le dépôt d'un nouveau nom, plus porteur au niveau du référencement : **huiles-et-olives.fr** ;
- Une nouvelle charte graphique : des couleurs chaudes pour rappeler le côté convivial, le terroir et le soleil, un graphisme recherché pour le côté luxueux du produit, des polices stylisées mais simples, de nombreuses photos mettant en avant les produits et leur environnement ;
- De nouvelles rubriques :
 - **le guide des restaurants** : un espace qui recense les restaurants proposant des plats à base d'huile d'olive de terroir avec une fonction recherche et une fonction itinéraire (*n'hésitez pas à nous donner des contacts pour enrichir la base et ainsi promouvoir les huiles d'olive du Midi auprès du grand public*).
 - **huiles olives TV** : un espace qui regroupe l'ensemble des films de l'AFIDOL autour de l'huile d'olive (films culinaires, pédagogiques,...)
 - **bien-être** : pour ôter certaines idées reçues sur l'huile d'olive, aborder le régime méditerranéen...
 - **la photothèque** : un espace à accès restreint destiné principalement aux journalistes.
 - **les bonus** : un espace pour retrouver les concours organisés par le site, les documents en téléchargement, ...

L'**espace recettes** a été totalement repensé pour être plus facilement consultable : un espace recherche a été créé ; des rubriques permettent de classer les recettes. Une notion de partage a été installée avec la possibilité pour chaque internaute de laisser une note sur la recette.

Afin de dynamiser la partie recettes du site web, nous avons mis en place un **partenariat avec Annelise Chardon**, finaliste Masterchef 2012, qui a travaillé sur 14 recettes autour des Huiles d'Olive du Midi.

Le site huiles-et-olives.fr est un outil incontournable de la promotion des Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France. Il est donc destiné à évoluer en permanence. Cette action est complétée par la page Facebook / Huilesetolives qui compte aujourd'hui plus de 8 000 fans.



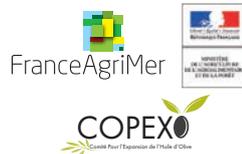
Promouvoir les Huiles & Olives du Midi de la France

Des actions variées sont menées pour développer la notoriété des Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France en utilisant tous les outils et moyens à disposition de notre filière.

Compte tenu du rapport coût / impact du web, nous développons de plus en plus la communication sur ce canal que ce soit via le site web huiles-et-olives.fr, la page Facebook ou les campagnes publicitaires par bannières web.

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

Ces actions sont menées grâce à la contribution de FranceAgriMer, du Ministère de l'Agriculture, du COPEXO et de la région Provence Alpes Côte d'Azur.



Les Huiles d'olive du Midi sur les salons

La participation à des salons permet de mettre en place des animations qui touchent un public relativement large avec un contact direct. C'est le lieu idéal pour organiser des dégustations d'huiles d'olive de terroir, faire découvrir leur richesse aromatique et développer une véritable communication pédagogique autour des goûts.

En 2014, nous avons participé à plusieurs salons.

Destination Nature, Paris, 28 au 30 mars

Salon dédié au tourisme de pleine nature, au bien-vivre, organisé à Paris. Nous y avons proposé des dégustations d'huiles d'olive du Midi et des démonstrations culinaires avec le partenariat d'Annelise Chardon. A cette occasion, nous avons édité :

- Une brochure « Olives & Huiles de nos Terroirs, une destination nature... » présentant la richesse paysagère et culturelle de ces produits de terroir.
- Des cartes postales : quatre modèles différents ont été réalisés, mettant en avant les paysages de l'olivier et ses produits.



Bilan : le salon a connu une forte fréquentation et notre stand,

plutôt atypique, a attisé la curiosité des visiteurs dont beaucoup se sont prêtés au jeu de la dégustation. L'animation réalisée avec Annelise Chardon a également beaucoup plu. Les visiteurs ont ainsi pu déguster des plats préparés avec les huiles présentées. Elle a proposé des explications sur le choix des huiles, les différences de goûts et les atouts de chacune en cuisine.



Salon Mer & Vignes, Strasbourg, 16 au 19 mai

Salon dédié à la gastronomie, organisé à Strasbourg. Nous y avons organisé des dégustations d'huiles d'olive et d'olives du Midi de la France et prodigué des conseils d'utilisation.

Bilan : la fréquentation du salon fut fluctuante avec un fort pic de fréquentation lors du weekend (samedi et dimanche).

Le public était varié : jeunes couples, familles avec enfants, retraités...

Ce salon fut intéressant dans la mesure où les alsaciens, très adeptes du beurre, ne sont pas habitués à utiliser l'huile d'olive et les olives dans leur cuisine quotidienne. Une cible idéale à conquérir !

Une grande majorité des visiteurs a été réceptive, curieuse et s'est volontiers prêtée au jeu de la dégustation.

Restonouvo, Avignon, 12 et 13 octobre

Ce salon professionnel destiné aux restaurateurs, cuisiniers, enseignants et élèves des écoles hôtelières a accueilli 3 104 visiteurs en 2014.

Nous avons mis en place un partenariat avec les organisateurs qui ont mis à notre disposition, gracieusement, un espace que nous avons aménagé aux couleurs des Huiles d'Olive du Midi de la France.



Tout au long du salon, nous avons proposé à la dégustation les huiles d'olive du Midi, des olives et des tartinables. Nous avons distribué de la documentation aux visiteurs (livrets recettes, carnets

d'adresses ...) et les avons renseigné sur les huiles d'olive de la région, les différentes familles de goût et leurs usages variés.

Par ailleurs, nous avons fourni de l'huile d'olive pour certaines démonstrations culinaires.

Nous sommes aussi intervenus dans le cadre d'une conférence sur « les Atouts du Territoire, les filières fruits & légumes, vin, huile d'olive, viandes » à laquelle une cinquantaine de personnes ont participé.

Bilan : sur les deux jours, nous avons fait déguster les Huiles d'Olive du Midi à environ 300 personnes et distribué de la documentation à environ 500 personnes. Les visiteurs étaient globalement très intéressés par notre stand avec un œil de professionnels du goût et donc un public qualitatif.

Salon du blog culinaire, Soissons, 14 au 16 novembre

Ce salon, organisé par 750g (2^{ème} site de partage de recettes en France) en partenariat avec le lycée hôtelier de Soissons, est réservé exclusivement pour une partie aux bloggeurs culinaires (les animations organisées à l'Abbaye de Soissons sont ouvertes au grand public). Dans ce cadre, les Huiles d'olive de nos Terroirs étaient l'un des 6 partenaires privilégiés (au total, le salon compte seulement 12 partenaires qui présentent leurs produits aux bloggeurs. Il s'agit donc d'un salon très qualitatif). Les organisateurs ont mis à notre disposition la cuisine d'application de l'établissement ce qui nous a permis de proposer tout au long du week-end des animations qualitatives : ateliers de dégustations, démonstrations culinaires, battles, ateliers participatifs, ...

Nous avons également eu deux bloggeuses qui ont mis en valeur les Huiles d'Olive du Midi de la France dans des recettes lors de démonstrations « grand public » et un chef pour deux Master-class.

Bilan : la fréquentation de notre espace par les bloggeurs a été excellente tout au long du salon. Ils ont apprécié participer aux divers ateliers proposés et ont rédigé de nombreux billets sur les produits et les animations suite au salon.

Bilan : la fréquentation de notre espace par les bloggeurs a été excellente tout au long du salon. Ils ont apprécié participer aux divers ateliers proposés et ont rédigé de nombreux billets sur les produits et les animations suite au salon.

Bilan : la fréquentation de notre espace par les bloggeurs a été excellente tout au long du salon. Ils ont apprécié participer aux divers ateliers proposés et ont rédigé de nombreux billets sur les produits et les animations suite au salon.

Une campagne de promotion dans le TGV

Cette action ciblait la clientèle potentielle qui prend le TGV pour des trajets entre Paris et les grandes villes de province, sur un trajet de 3 heures qui permet aux passagers de prendre connaissance du document distribué et de le garder s'il leur convient.

Nous avons réédité le livret recettes « les huiles d'olive de nos terroirs » à 25 000 exemplaires après l'avoir mis à jour (ajout de quatre pages présentant l'oléiculture française, les AOP, les goûts afin de développer un fascicule à la fois informatif et pratique).

L'objectif était de donner aux voyageurs un livret qu'ils pouvaient lire dans le train et conserver pour essayer les recettes chez eux. Le livret a été distribué, via un prestataire exclusif de la SNCF, Médiatransport, sur trois lignes de TGV pendant une semaine, du 2 au 6 juin 2014 : Paris/Marseille, Paris/Montpellier et Paris/Lille.

Au total, ce sont 20 036 livrets recettes qui ont été distribués sur les trois lignes :

- 5 112 sur la ligne Paris/Lille
- 8 918 sur la ligne Paris/Marseille
- 6 006 sur la ligne Paris/Montpellier

Nous avons intégré un QR Code avec un lien renvoyant vers notre site web en dernière page du livret. Ce QR Code nous permet d'établir une petite mesure de résultats de cette opération puisque nous avons eu 1 243 visiteurs sur la semaine de distribution (+ 81 % par rapport à l'année précédente à la même période) dont 194 visiteurs via un mobile (+ 118 % par rapport à l'année précédente) et 127 visiteurs via une tablette (+ 74 % par rapport à l'année précédente).

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

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



Huiles d'Olive de nos Terroirs
RECETTES
un pur plaisir!

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



La région du grand Sud-Est est, traditionnellement, la 1^{ère} région consommatrice d'huile d'olive avec plus de 20 % du marché et certainement près de 70 % du marché des huiles françaises. C'est également l'une des principales régions touristiques françaises. L'olivier et ses produits ont donc une place importante à tenir auprès des locaux comme des visiteurs et des nouveaux installés : aspect paysager certes mais également aspects économique, culinaire, culturel, ... Il est donc essentiel de maintenir un lien fort auprès du grand public sur ce territoire pour continuer à promouvoir les produits oléicoles français.

Réalisation d'un livret recettes autour des Huiles d'Olive et Olives du Midi

Objectif : faire découvrir les différents usages des huiles d'olive de la région Provence Alpes Côte d'Azur à travers des recettes simples, faciles à mettre en œuvre et gourmandes.

Pour cela, nous avons sollicité des chefs de la région Provence Alpes-Côte-d'Azur et des bloggeuses avec lesquelles nous sommes en contact régulier afin qu'ils nous fournissent une re-

cette. Nous avons également réalisé des recettes pour l'occasion.

Nous avons ensuite organisé deux journées marathon au cours desquelles nous avons réalisé les recettes afin de les faire photographier par un professionnel.

Le livret se compose :

- d'une partie informative sur les différentes familles de goûts des huiles d'olive de la région
- de 14 recettes, allant de l'entrée au dessert, autour des différentes familles de goûts des huiles d'olive : goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne.

Nous avons fait éditer 25 000 livrets recettes.

Ces livrets seront distribués via les moulins, sur les salons et manifestations auxquels nous participeront.

Le livret est également disponible en téléchargement sur le site web www.huiles-et-olives.fr, dans la rubrique Bonus.



RECETTES

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



Continuer la bataille de l'origine et informer les consommateurs



Cette campagne d'information lancée en 2010 par l'AFIDOL a été reconduite cette année sur les marchés du Midi de la France durant tout l'été compte tenu de sa portée auprès des consommateurs très intéressés par l'origine des produits.

Mise en oeuvre grâce à la forte mobilisation des oléiculteurs et des mouliniers de la filière française, cette démarche est destinée à informer le Grand Public sur la notion d'origine des huiles d'olive, commercialisées sur de nombreux marchés du Grand Sud.

A chaque rendez-vous sur les marchés, les professionnels rencontrent les consommateurs pour leur expliquer toutes les subtilités de l'étiquetage, pour échanger sur les produits, répondre aux questions mais également pour leur faire découvrir la richesse aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France.

Sur la période estivale 2014, nous avons organisé, en lien avec les syndicats de bassin, 12 opérations sur les marchés phares des régions de production :

- Mardi 8 juillet à Marseillan Plage (34) avec l'Union des Producteurs et Professionnels de l'Olivier de l'Hérault
- Mercredi 9 juillet à Sérignan (34) avec l'Union des Producteurs et Professionnels de l'Olivier de l'Hérault
- Mardi 15 juillet à Prades (66) avec le syndicat AOP huile d'olive du Roussillon

- Jeudi 17 juillet à St Laurent de la Salanque (66) avec le syndicat AOP huile d'olive du Roussillon
- Jeudi 17 juillet à Nyons (26) avec le Syndicat de défense et de gestion de l'olive noire de Nyons et des Baronnies
- Dimanche 20 juillet à La Londe les Maures (83) avec le Comité de Promotion des Huiles d'olive et Olives du Var
- Mardi 22 juillet à Vaison la Romaine (84) avec le Syndicat de défense de l'olive noire de Nyons et des Baronnies
- Jeudi 24 juillet à Orange (84) avec le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse
- Jeudi 24 juillet à Gréoux-les-Bains (04) avec le Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Lubéron et le Syndicat AOP Huile d'olive de Haute-Provence
- Mercredi 6 août à Buis -les-Baronnies (26) avec le Syndicat de défense et de gestion de l'olive noire de Nyons et des Baronnies
- Mercredi 6 août à Gruissan (11) avec le Syndicat des oléiculteurs du Pays d'Aude
- Samedi 23 août à Nice (06) avec le Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Pour valoriser les opérateurs qui commercialisent des huiles d'olive françaises sur les stands des marchés, nous avons créé une affichette d'identification plastifiée qui a été distribuée avec l'aide des syndicats et groupements.

Les visiteurs des marchés sont globalement intéressés par ces rencontres avec les producteurs au cours desquelles ils peuvent non seulement découvrir le produit mais également obtenir des informations et discuter avec les acteurs de la filière.

Ces opérations permettent également aux producteurs d'aller à la rencontre de consommateurs comme de non consommateurs. Elles mettent l'accent sur l'importance de l'origine France des produits et en particulier, grâce aux AOP/AOC, à l'origine locale donc régionale des huiles d'olive et permettent ainsi aux consommateurs d'être plus avisés lors de leurs achats sur les marchés de Provence et de Languedoc-Roussillon.

Globalement, chacune des opérations a rencontré un public intéressé (100 à 150 personnes pour chaque opération) et les producteurs présents ont pu faire déguster leurs produits et expliquer les spécificités de l'origine de l'huile d'olive.

Concours «Les Huiles d'Olive de nos moulins»

Durant la période estivale, l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) a organisé un grand jeu-concours autour des Huiles d'Olive du Midi de la France : « Les Huiles d'Olive de nos moulins ». Ce jeu se présentait sous la forme d'un quiz-concours comportant deux questions avec un tirage au sort parmi les bonnes réponses.

L'objectif était d'inviter les visiteurs et les touristes à découvrir de manière ludique toute la richesse et la diversité aromatique des huiles d'olive du Languedoc-Roussillon et de la région Provence Alpes Côte d'Azur.

Le jeu-concours « les Huiles d'Olive de nos moulins » a été proposé dans différents établissements oléicoles (domaines, moulins, coopératives) et offices de tourisme des départements oléicoles. Chacun de ces lieux partenaires s'est vu remettre différents éléments : une urne, trois affiches A3, des bulletins de participation ainsi que le règlement du jeu-concours.

Pour permettre aux visiteurs de participer plus facilement au jeu, la liste des lieux partenaires était disponible tout au long du concours sur le site huiles-et-olives.fr. Nous avons également rédigé une fiche explicative présentant le jeu et l'olivier dans chacune des régions pour les offices de tourisme.

Ce jeu-concours s'est déroulé en deux étapes. Un premier tirage au sort a été organisé par département parmi les participants ayant répondu correctement aux questions, puis deux «super tirages» (un au niveau de la région Provence Alpes Côte d'Azur, l'autre au niveau de la région Languedoc-Roussillon) parmi

tous les bulletins



départementaux valides. Les résultats ont été publiés sur le site internet huiles-et-olives.fr. De nombreux lots étaient à gagner : coffrets dégustation de 8 ou 3 huiles d'olive de la région, sets apéritifs « Olives du Midi de la France », tabliers « Huile d'olive du Midi de la France », séjour pour 4 personnes !

Bilan : au total, ce sont 77 partenaires qui ont proposé le jeu dans leur lieu de vente ou d'accueil (moulins, domaines, offices de tourisme, ...). Plus de 7 060 participants ont déposé un bulletin dans l'urne et ont donc participé au jeu au cours de l'été. 92 ont gagné un lot.

Mais encore ...

L'AFIDOL participe également, tout au long de l'année, à des manifestations soit via des animations soit par l'apport de documentations ou de conseils.

Nous accueillons des individuels et des groupes pour la visite (libre ou commentée) de l'exposition « l'Olivier, joyau de la terre, l'Olive, perle de nos terroirs » et organisons de nombreuses dégustations commentées des Huiles d'Olive du Midi de la France.

Nous répondons aux demandes d'informations, de contacts ou de visuels des journalistes et médias. Nous avons une veille presse et diffusons chaque mois un Panorama de la presse autour de l'olivier et ses produits (disponible dans l'espace presse du site huiles-et-olives.fr).

LES CONCOURS

Chaque année, l'AFIDOL organise ou participe à l'organisation de concours destinés à mettre en valeur les Huiles d'Olive du Midi de la France.

Le Concours Régional Provence Alpes Côte d'Azur, organisé par la région en collaboration avec l'AFIDOL, en est à sa 12^{ème} édition. Il est ouvert exclusivement aux moulins et aux domaines oléicoles régionaux produisant des huiles d'olive à base d'olives issues de vergers de Provence-Alpes-Côte d'Azur. En 2014, le concours a réuni 77 candidats qui ont présentés 182 échantillons.

Les 76 jurés réunis en 20 jurys ont remis 29 médailles d'or, 20 médailles d'argent et 10 médailles de bronze.



Le Concours National des Huiles d'Olive AOP a été organisé en avril 2014. Sur cette 11^{ème} édition, le concours a réuni l'ensemble des Appellations d'Origine françaises en huile d'olive. Ce concours est ouvert à l'ensemble des domaines et moulins identifiés auprès d'un syndicat de défense et de gestion d'une appellation d'origine. Pour l'édition 2014, 104 échantillons d'huile d'olive des huit appellations ont été présentés pour concourir. 14 jurys composés d'une soixantaine de jurés

venant de l'ensemble des appellations d'origine ont médaillé 33 échantillons : 14 médailles d'or, 17 médailles d'argent et 2 médailles de bronze.

Le concours des Huiles d'Olive Sud de France s'est déroulé le 16 mai 2014 à Rivesaltes dans les Pyrénées Orientales. Il est organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon en partenariat avec l'AFIDOL et avec le soutien de la Région. Ce sont 53 échantillons d'huile et 13 échantillons d'olives de table qui ont été présentés par les moulins, confiseurs et domaines oléicoles adhérents à la marque Sud de France. Une trentaine de jurés ont attribué un total de 22 prix. Pour les huiles : 9 médailles d'or, 4 médailles d'argent et 5 Coups de Coeur. Pour les olives : 2 médailles d'or et 2 Coups de Coeur. Les Coups de Coeur sont attribués à des producteurs ayant produit entre 300 et 2000 litres d'huile ou entre 500 et 5000 kgs d'olives de table.



Techniques de production et de transformation

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

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

Focus sur...

l'assainissement des marchés : une action pour améliorer l'indication de l'origine

Les actions mises en oeuvre dans le cadre du programme «Assainissement des marchés» ont débuté au début du mois de juillet. Elles ont pour objectif d'inciter les commerçants à être totalement transparents sur la provenance des huiles d'olive qu'ils vendent. Plusieurs enquêteurs équipés d'une caméra cachée se sont rendus sur les sites les plus touristiques du Midi de la France.

- Leurs cibles ? Les points de vente de produits régionaux et plus précisément d'huile d'olive.

D'après ces résultats on remarque qu'il y a deux cas de figure principaux :

- les huiles françaises sont très peu présentes, entre 0-20%

- les huiles françaises sont dominantes, entre 80-100%

En général, les commerces vendant entre 80 et 100% d'huiles françaises sont des commerces, des stands de producteurs ou des chaînes d'épicerie fines où le discours du vendeur est parfaitement transparent. Nous nous sommes donc attardés sur les commerces ne vendant que très peu d'huiles françaises. Sur le terrain, nous avons constaté que bien souvent il s'agissait de commerces à très forte connotation provençale. Sur la totalité des points de vente visités, 41% ont une forte connotation provençale (dont moins de la moitié proposent des huiles françaises !).

Dix sept dossiers ont été retenus et transmis à la répression des fraudes des départements concernés. Il s'agit de commerces de la région PACA : 8 dans le Var, 2 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 3 dans le Vaucluse, 2 dans les Bouches-du-Rhône et les Alpes Maritimes.

L'efficacité à ce niveau est difficilement mesurable car ce sont des dossiers confidentiels.



L'AFIDOL, conformément aux dispositions du code rural relatives aux missions des organisations interprofessionnelles, mène des actions techniques pour l'amont comme pour l'aval de la production. Ces actions sont mises en oeuvre, pour le compte de l'AFIDOL, par le Centre Technique de l'Olivier et divers prestataires.

Ces actions ont pour objectifs de :

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

Le programme d'actions est discuté dans le cadre de la Commission Technique qui réunit producteurs et transformateurs, puis est validé en Conseil d'Administration.

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

Sans matière première pas de produits transformés !

Une grande partie des actions techniques mises en oeuvre par l'AFIDOL sont destinées à la production d'olives et visent notamment l'amélioration de la production en termes de volumes, le maintien de normes qualitatives élevées, le respect de l'environnement et le maintien d'une oléiculture durable, l'optimisation des coûts de production, la prise en compte de la très grande hétérogénéité des 35 000 oléiculteurs français...

Tous ces travaux sont réalisés en partenariat et avec l'appui des syndicats oléicoles de bassin et des techniciens des Chambres d'Agriculture des Alpes Maritimes, du Var, de la Drôme, du Gard,

de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales. D'autres techniciens travaillent également en partenariat avec l'AFIDOL : ceux des CIVAM des Bouches du Rhône, du Vaucluse et des Pyrénées-Orientales, le CETA d'Aubagne, la SCAN de Nyons, le Bas-Rhône Languedoc, la Société du Canal de Provence. Ceci constitue, avec le CTO, un véritable réseau rassemblé par l'AFIDOL autour de l'oléiculture qui travaille au service des oléiculteurs.

Informer, former pour produire mieux

SÉANCES D'INFORMATIONS TECHNIQUES ET DE DÉMONSTRATIONS POUR LES OLÉICULTEURS

La typologie des oléiculteurs français est très variable. Afin de toucher plus particulièrement les petits oléiculteurs, l'AFIDOL et le CTO animent des séances d'information collectives (démonstrations de taille, démonstrations de traitement en bio contre la mouche de l'olive, conférences en salle sur les itinéraires techniques). C'est ainsi que 60 séances d'informations ont été organisées en partenariat avec des moulins et des groupements oléicoles. Elles ont réuni 1 600 personnes.



ASSISES NATIONALES DE L'OLÉICULTURE BIOLOGIQUE

Les Assises ont été organisées dans le cadre de Tech&Bio, le 14 octobre à la Station expérimentale arboricole La Pugère (Bouches du Rhône).

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

- Le marché du « Bio » et la situation de l'offre en France : présentation par l'AFIDOL des chiffres de l'oléiculture biologique dans le monde, l'Union Européenne et en France, de la situation de l'offre en France et des attentes des consommateurs.
- Acquisition de références technico-économiques en oléiculture biologique : présentation par le CIVAM bio 66 et la Chambre d'Agriculture du Gard, des résultats des deux premières années de suivis réalisés dans huit ateliers oléicoles en agriculture biologique en région Languedoc-Roussillon.
- La conduite du sol en agriculture biologique : présentation par le CTO des solutions de fertilisation, d'entretien du sol et d'irrigation

les plus adaptées en agriculture biologique.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Les techniciens de l'AFIDOL et du CTO répondent tout au long de l'année aux questions agronomiques et phytosanitaires (téléphone, courrier (papier et électronique) et sur rendez-vous). Au total ce sont plus de 500 assistances techniques qui ont été apportées en 2014.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

Initié par les lois Grenelle I et II, l'affichage environnemental devrait se généraliser à l'ensemble des produits de grande consommation à l'horizon 2020. Même si les pouvoirs publics doivent encore préciser les modalités de cet affichage, l'AFIDOL dispose désormais d'un outil informatique d'évaluation de l'impact environnemental sur l'huile d'olive et l'olive de table, depuis la production agricole jusqu'à l'élimination des emballages. Chaque acteur de la filière peut désormais se préparer à une telle obligation.

INFORMATIONS SUR LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES EN OLÉICULTURE

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

- Supports de référence :

Nous éditons chaque année le Guide de l'Oléiculteur. Ce fascicule gratuit de 8 pages apporte les informations indispensables à la bonne conduite des oliviers. Il est imprimé à 35 000 exemplaires. Il est diffusé par les ateliers de transformation et par les intervenants au cours des séances d'informations techniques. Il est disponible pour les visiteurs dans les antennes de l'AFIDOL. Il est en libre téléchargement sur la page d'accueil du site afidol.org (3 000 téléchargements comptabilisés).

Nous distribuons le guide de Protection Phytosanitaire en Oléiculture Raisonnée et Biologique. Cet ouvrage gratuit décrit la biologie des ravageurs et maladies présentes en France sur l'olivier. Il est remis aux participants aux conférences techniques. Il est disponible pour les visiteurs dans les antennes de l'AFIDOL. Il est en libre téléchargement sur la page d'accueil du site afidol.org (3 200 téléchargements comptabilisés).

- Bulletins :

Dans le cadre du programme ECOPHYTO, l'AFIDOL a été désignée pour animer le réseau de Surveillance Biologique du Territoire en convention avec les Chambres Régionales d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Languedoc-Roussillon, et Rhône-Alpes. Ce travail se réalise avec le réseau de partenaires cité précédemment. Chaque partenaire réalise des observations



dans des oliveraies de son secteur et organise un réseau de piégeurs. Ces derniers, au nombre d'une centaine, sont des oléiculteurs volontaires qui installent et relèvent des pièges dans le cadre du contrôle des populations de mouche. Les résultats de ce travail d'observation sont enregistrés dans la base de données GESTOLIVE et sont visibles en temps réel sur la « carte de piégeage » sur afidol.org.

L'AFIDOL organise et anime des réunions téléphoniques avec ses partenaires pour rédiger les Bulletins de Santé du Végétal (BSV) Provence-Alpes-Côte-d'Azur / Rhône-Alpes et les chapitres « olivier » dans les BSV ARBORICULTURE en Languedoc-Roussillon. Cette année, 24 BSV ont été rédigés. Le nombre de téléchargements sur afidol.org a été en moyenne par bulletin, de 1200 pour le BSV PACA / RA et de 700 pour celui du LR.

À la demande de l'AFIDOL, le CTO diffuse son bulletin de préconisation InfOlive, mis en ligne sur afidol.org. Ce document fait référence aux observations diffusées dans les BSV et préconise les stratégies de lutte à mettre en œuvre en conséquence. Les stratégies proposées sont dans le cadre de l'agriculture conventionnelle en raisonnée et dans celui de l'agriculture biologique. InfOlive diffuse également des conseils sur la fertilisation et l'irrigation des oliviers. À l'approche de la récolte, les informations sur le suivi de la maturité des olives à huile sont communiquées avec les conseils de récolte. Cette année, la stratégie de la récolte précoce a tout particulièrement été décrite. 28 bulletins ont été diffusés. Le nombre de téléchargements sur afidol.org a été de 1800 par bulletin en moyenne.

ACQUISITION DE RÉFÉRENCES TECHNICO-ÉCONOMIQUES EN OLÉICULTURE BIOLOGIQUE

L'oléiculture biologique s'est tout particulièrement développée dans le Languedoc-Roussillon. Le nombre d'exploitations en oléiculture bio a plus que doublé entre 2009 et 2012, passant de 173 à 385 [source Sud & Bio]. La superficie en bio ou en conversion était de 1140 ha soit près de 20 % de la superficie oléicole totale du Languedoc-Roussillon. C'est dans cette Région que nous avons décidé de conduire à partir de 2012, dans le cadre du Programme d'Opérateur, une opération d'acquisition de références techniques et économiques sur ce type d'oléiculture.

Les objectifs sont :

- d'acquérir des références technico-économiques en oléiculture biologique pour les producteurs déjà engagés en agricul-



ture biologique et pour faciliter les diagnostics de faisabilité des projets de ceux en conversion ou en projet,

- de réaliser un travail de groupe entre les membres de ce réseau d'exploitations de référence,
- d'organiser des réseaux d'échanges entre exploitations intéressées par l'oléiculture biologique à partir de ce réseau d'exploitations de référence ayant valeur démonstrative.

Organisation : nous avons décidé de travailler en partenariat avec le CIVAM BIO 66, la Chambre d'Agriculture du Gard et le Centre Technique de l'Olivier.

Huit exploitations ont été sélectionnées de façon à avoir une bonne répartition géographique (2 exploitations pour chaque département oléicole du Languedoc-Roussillon) et une bonne répartition entre la conduite avec ou sans irrigation (4 exploitations disposent de l'irrigation).

Le CTO suit les aspects fertilisation et irrigation. Le CIVAM BIO 66 suit les exploitations de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales. Il organise également le travail de groupe entre les exploitants. La Chambre d'Agriculture du Gard suit les deux exploitations du Gard.

En 2014, une réunion de groupe s'est tenue en mars dans une exploitation de l'Hérault. Les oléiculteurs ont commenté les résultats des analyses de sol, les commentaires et conseils du CTO ainsi que les données économiques et techniques recueillies par le CIVAM BIO 66 et la Chambre d'Agriculture du Gard. Un article a été publié dans la revue « Le Nouvel Olivier » et les résultats ont été présentés dans le cadre de Tech&Bio.

Ce travail se terminera en mars 2015. Au terme des trois années de suivi, un document de synthèse sera diffusé pour présenter les références obtenues.

PROGRAMME D'EXPÉRIMENTATIONS À LA SERFEL

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

Les résultats annuels sont diffusés sur le site serfel.fr

La transformation : accompagner, informer, ...

L'Assistance aux transformateurs

L'AFIDOL travaille au service des moulins à huile et des confiseries d'olives de table. Elle est sollicitée par des personnes désireuses de créer un atelier, mais aussi par les mouliniers et confiseurs installés.

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

Une journée d'information sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'extraction de l'huile d'olive vierge a été organisée le 18 Mars 2014 à Nyons.

L'assistance téléphonique répond aux questions des mouliniers sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène tout au long de l'année : sur 2014, 33 mouliniers ont été conseillés et assistés dans leurs démarches.

Parallèlement, deux assistances sur site ont été effectuées.

Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'extraction de l'huile d'olive vierge a été mis à jour selon l'évolution de la réglementation. Il est téléchargeable sur le site de l'AFIDOL : http://www.afidoltek.org/index.php/Les_bonnes_pratiques_d_hygiene_dans_les_moulins (570 téléchargements en 2014),

Une veille technique sur les équipements d'huilerie a été réalisée via le net. Les références des fournisseurs repérés sont classées et disponibles sur le site de l'AFIDOL

http://www.afidoltek.org/index.php/Catalogue_des_fournisseurs_de_matériel

APPUI TECHNOLOGIQUE À LA FILIÈRE OLIVE DE TABLE

Dans le cadre du suivi de la qualité, nous avons recueilli 80 échantillons d'olives de France, en vue d'effectuer selon le cas des analyses sensorielles, chimiques ou biologiques.

Afin de permettre à chaque confiseur de se situer par rapport aux normes commerciales, chaque échantillon a fait l'objet d'un compte-rendu individuel.

L'assistance téléphonique mise en place pour répondre aux questions techniques des confiseurs et, notamment, pour les aiguiller sur les améliorations technologiques a permis de conseiller 77 professionnels.

Parallèlement, 29 assistances sur site ont été effectuées.

Une journée d'information sur le dosage des principaux paramètres chimiques des olives de table a eu lieu le 24 juin dans les laboratoires de l'IUT de Marseille.

Une journée d'information sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'olive de table a eu lieu le 18 Mars, à Nyons. Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'élaboration des olives de France a été mis à jour. Il est disponible sur le site de l'AFIDOL : http://www.afidoltek.org/index.php/Les_bonnes_pratiques_d_hygiene_dans_les_confiseries (450 téléchargements en 2014)

Une veille technique sur les équipements de la confiserie d'olives a été réalisée essentiellement via le net. Les références des fournisseurs repérés sont classées et disponibles sur le site de l'AFIDOL : http://www.afidoltek.org/index.php/Catalogue_des_fournisseurs_de_matériel

TECHNOLIVE

Cette journée annuelle réunit les acteurs de la filière française de l'olive de table autour de thèmes techniques propres à cette production. La réunion du 28 mars s'est déroulée au Lycée Agricole de St Rémy de Provence. Nous avons invité des intervenants de l'Institut de la Matière Grasse de Séville qui est un des centres de recherche sur l'olive de table les plus reconnus dans le monde. Cette ouverture sur l'extérieur est très appréciée par les opérateurs qui peuvent ainsi échanger avec des personnes de très haute qualité travaillant dans le premier pays producteur d'olives de table du monde.

Les sujets présentés ont porté sur :

- la détermination du meilleur moment pour la récolte des olives de table vertes et noires.
- la compréhension de l'évolution des caractéristiques physico-chimiques de l'olive après la récolte (respiration, métabolisme, fermeté, couleur, brunissement),
- les techniques novatrices pour un transport post récolte,
- les travaux de recherche actuels sur les qualités nutritionnelles de l'olive de table considérée comme aliment symbiotique.

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

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES OLIVES DE TABLE NOTAMMENT AU TRAVERS DES CONTAMINANTS

Sur la période, deux types de résidus ont été recherchés dans 26 échantillons d'olives de table :

- les résidus de produits phytosanitaires : 50 molécules chimiques sont recherchées dans des produits autorisés sur olivier, sur vigne et en arboriculture et sur des produits uniquement autorisés en Espagne. Ces analyses ont eu lieu sur 26 échantillons d'olives.
- les résidus de métaux lourds : six métaux lourds ont été recherchés sur 26 échantillons d'olives : l'arsenic, le cadmium, le chrome, le mercure, le plomb et l'étain.

Ces résultats ont alimenté la base de données sur les contaminants de produits oléicoles. Des bulletins de résultats ont été envoyés à tous les participants à ce programme, ainsi qu'aux syndicats et groupements de bassins.

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

Pour la période, deux groupes de résidus ont été recherchés dans 65 échantillons d'huile d'olive :

- les résidus de produits phytosanitaires : 50 molécules chimiques sont recherchées dans des produits autorisés sur olivier, sur vigne et en arboriculture et sur des produits uniquement autorisés en Espagne. Ces analyses ont eu lieu sur 56 échantillons d'huile.
- Les produits de dégradation de la qualité issus des process : Les phtalates : le DEHP, le DBP, le BBP, le DiNP et le DiDP ont été recherchés sur 65 échantillons.

AUDIT MOULINS À HUILE D'OLIVE

Entre le 15 octobre et le 5 décembre, 25 moulins ont été audités.

Dans chaque moulin, les relevés suivants ont été réalisés :

- inventaire des différents outils utilisés et matériel disponible (machines, cuverie...),



- suivi d'un lot d'olives (complet ou en partie), du lavage des olives jusqu'à la production d'huile. Chaque étape du process est observée. Les paramètres de durée, températures, d'intrants sont mesurés,
- prélèvement d'un échantillon de matière première, grignons, margines, et huile d'olive correspondant au lot suivi pour analyses et estimation des pertes en huile éventuelles,
- mesure du niveau sonore des machines en différents points du moulin.

À l'issue de ces visites, les compte-rendus des diverses analyses ont été envoyés aux moulins, et une explication leur a été communiquée par téléphone selon leurs besoins.

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

Les produits

L'AFIDOL porte une grande attention aux produits de sa filière. Outre son activité d'analyses des huiles dans son laboratoire (en page 22), elle conduit des travaux sur l'analyse sensorielle nécessaire pour les contrôles organoleptiques mais aussi pour la description des profils aromatiques et des typicités.

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

La formation de dégustateurs est essentielle. Nous participons depuis de nombreuses années aux travaux du Conseil Oléicole International (COI) sur la dégustation des olives.

Un jury de dégustation d'olives de table travaille avec le COI à la mise en place d'une méthode de dégustation internationale.

Nous avons réalisé cinq séances de dégustation en jury sur Aix en Provence et cinq séances de formation à la dégustation d'olives de table dans les syndicats oléicoles de bassin. Ceci a permis de former 47 personnes.

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

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

- sélection des huiles à partir de l'historique, des besoins et des huiles de la nouvelle campagne ;
- réalisation des analyses tout au long de la période ;
- traitement des résultats, production de documents de synthèse sur la production française et
- de documents ciblés sur les appellations, pays, variétés.

Par ailleurs, la base de données des acides gras et triglycérides est alimentée par d'autres résultats (échanges avec les laboratoires) et fait l'objet d'un travail de gestion et de maintenance.

Choix des huiles de production française pour les analyses organoleptiques, les analyses de l'acidité, de l'indice de peroxyde, du K232, du K270 et de la composition en acides gras et triglycérides

Cette sélection est destinée à élaborer un profil caractéristique pour les dénominations d'origine et pour les principales variétés françaises. Ce choix a été fait en vue d'obtenir une bonne représentation de chacun des bassins. Les critères de choix sont la constance dans la production et la qualité. Les échantillons sélectionnés doivent avoir obtenu au moins une médaille dans un concours national ou régional.

Choix des huiles pour la détermination de la teneur en composés phénoliques.

En vue de disposer d'un panorama sur la production française, 260 échantillons de la production 2013-2014 ont été prélevés exhaustivement auprès des producteurs répertoriés. Tous les producteurs disponibles ont eu au moins une analyse de composés phénoliques sur un de leurs échantillons. Les plus gros producteurs ont eu jusqu'à trois analyses. Les résultats leur ont été expédiés par mail.

Documents réalisés

- Pour la caractérisation des huiles françaises

Les 13 profils organoleptiques de référence ont été réalisés sur chacune des huiles d'olives en AOC ou AOP (les quatre AOC ou

AOP présentant deux profils distincts ont fait l'objet de fiches distinctes ; pour la Corse un troisième profil a été réalisé puisque cette région a changé la définition de ses profils au cours de la période). Les fiches réalisées réunissent les caractéristiques réglementaires ainsi que la description analogique. Elles mentionnent aussi les caractéristiques chimiques qualitatives, l'acidité, l'indice de peroxyde, le K232 et le K270.

- Pour l'identification des huiles de toutes provenances par la composition en acides gras et triglycérides

Toutes les fiches des AOC ou AOP françaises ont été mises à jour. Deux fiches pays ont été créées (Uruguay et Palestine). Deux fiches « variété » ont été créées (Courbeil (variété locale Pyrénées Orientales) et Négrette).

- Compte rendu annuel sur la qualité des huiles d'olive françaises
Les données recueillies permettent d'analyser l'évolution qualitative à partir de l'acidité, de l'indice de peroxyde, du K232, du K270 et des analyses organoleptiques. À partir des analyses des composés phénoliques, une évaluation par catégorie de fruité a été réalisée et montre des différences intéressantes entre les fruités vert, mûr, noir, ainsi qu'une différence minime avec la campagne antérieure.

- Articles rédigés dans le cadre de la valorisation de ces travaux
Deux articles ont été rédigés afin de diffuser les résultats de cette action et de mettre en valeur les résultats obtenus. Le premier article a été publié dans « Olivae », la revue du Conseil Oléicole International éditée en quatre langues. Cet article développe la méthode d'identification de la provenance des huiles d'olive par la composition en acides gras et triglycérides, et fournit une synthèse exhaustive des résultats accumulés sur les 9 périodes du Programme d'Opérateur depuis 2007. L'autre a été publié dans « OCL, corps gras lipides », la revue française des corps gras. Il reprend les grandes lignes du rapport sur la qualité des huiles françaises.

ASSISTANCE AU CONDITIONNEMENT DE L'HUILE D'OLIVE

L'opération se décompose en quatre séries d'huiles fournies par des producteurs, dont le vieillissement, en conditionnement commercial, est suivi par des analyses chimiques et organoleptiques.

Ces quatre séries ont été collectées entre juillet 2012 et mars 2013. La première série se compose de 30 produits, les trois autres se composent de 22 produits.

Le principe est de disposer, pour chaque produit, de 6 flacons identiques. Pour chaque date d'analyse, un nouveau flacon est ouvert.

À l'issue de la 1ère période,



toutes les huiles ont été reçues et analysées au moins une fois, les trente huiles de la série 1 ayant été analysées deux fois.

Les flacons d'huile sont exposés à la lumière ambiante (lumière du jour indirecte + néons pendant la journée) durant un mois, de façon à reproduire au mieux les conditions de mise en vente.

A fin 2014, tous les produits ont été analysés (Acidité, IP, K232, K270) à cinq dates et dégustés à trois dates, conformément au programme.

Les 66 produits des séries 2, 3, 4, ont été analysés pour leur teneur en éthyl esters.

Lorsque toutes les analyses ont été réalisées, un bulletin de synthèse a pu être produit pour chaque lot suivi. Les 96 lots suivis ont donné lieu à un bulletin de synthèse envoyé au producteur par mail. Un rapport final a été rédigé à l'issue du programme et est en cours de publication dans la revue oléicole française « Le Nouvel Olivier ».

Les outils de diffusion de l'information

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

Le site internet afidol.org est l'outil qui permet de communiquer massivement avec le meilleur rapport qualité / prix. Ouvert à tous les internautes, il cible plus particulièrement les opérateurs de la filière. Avec 3,5 millions de pages vues en 2014, le site se décline en plusieurs espaces : une bourse aux olives, un espace offrant la possibilité aux oléiculteurs d'enregistrer les informations pour la traçabilité de leur production, la base de données GESTOLIVE qui gère et diffuse les relevés de piégeage et autres observations (irrigation, ravageurs, maladies) sur des cartes interactives. Une partie des pages constitue la documentation de référence. D'autres pages (actualités, forum, palmarès de concours, agenda des séances techniques sur le terrain,...) reflètent la vie de la filière et sont mises à jour très régulièrement. Les plus de 8 500 abonnés aux lettres d'informations sont avertis par mail sur les rendez-vous proposés et la mise en ligne d'actualités ou de bulletins techniques.



LE NOUVEL OLIVIER

En France, une seule revue est spécialisée dans la filière oléicole : Le Nouvel Olivier. Diffusée en format papier, ce magazine trimestriel fait état de l'actualité de la filière, des avancées en matière technique, des données économiques, propose des portraits de personnages marquants de la filière (producteurs,



mouliniers, restaurateurs, ...). Il fait également état des actions de promotion menées pour valoriser les produits oléicoles du Midi de la France. Un magazine très complet pour tous les passionnés de l'oléiculture.

En 2014, 4 numéros sont parus traitant de sujets très variés avec notamment des articles sur : la modification des normes commerciales de l'huile d'olive, la taille de l'olivier, l'ADN pour lutter contre les contrefaçons, la dégustation des olives de table, la cécidomye de l'olive, l'étiquetage des denrées alimentaires - nouvelles normes, le certiphyto, etc.

LE GUIDE DE L'OLÉICULTEUR

Le traditionnel «Guide de l'Oléiculteur», apprécié des producteurs amateurs comme des professionnels, a été mis à jour notamment sur la partie produits phytosanitaires pouvant être utilisés en oléiculture. Il a été édité à 40 000 exemplaires pour une large diffusion via les moulins ou en direct. Le guide de l'oléiculteur est également téléchargeable sur le site web de l'AFIDOL.



LE GUIDE DE LA PROTECTION RAISONNÉE ET BIOLOGIQUE DES OLIVIERS.

Ce guide très complet reprend notamment les différents ravageurs et maladies de l'olivier et les moyens de prophylaxie et/ou de lutte contre eux. L'ensemble du guide a été mis à jour et complété notamment par des chapitres consacrés au Certiphyto, au calcul des doses de produits, aux produits utilisables en gamme jardin, à l'entretien du sol, etc.

Il a été tiré à 2 000 exemplaires. Il est disponible gratuitement dans les différents sites de l'AFIDOL (Aix-en-Provence, Lattes et Nyons), sur commande (5 €) ou téléchargeable sur le site www.afidol.org.





Le Laboratoire Oléicole Français

A votre service

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE
Tél. 04 42 23 82 99
Fax. 04 42 23 82 56
Mail : aix@afidol.org

Le laboratoire oléicole français est accrédité COFRAC 1-2172 et il est géré par le Centre Technique de l'Olivier.

Les services du laboratoire

Amélioration de la qualité des huiles d'olive : avis de maturité des olives

Objectif : optimiser la date de récolte, améliorer la qualité de l'huile d'olive

Contrôles de la qualité des huiles d'olive

ANALYSES SENSORIELLES

- Analyse sensorielle en jury officiel agréé par le Conseil Oléicole International (chef de jury : Christian PINATEL).
- Détermination du profil analogique (description du fruité d'une huile d'olive par des descripteurs analogiques, en vue du contrôle interne ou bien de communication auprès de la clientèle, par exemple).
- Analyse sensorielle en jury «expert» (établir une des-

cription globale et succincte d'une huile d'olive donnant quelques descripteurs analogiques, la classification réglementaire la plus probable, ...).

ANALYSES CHIMIQUES

Analyse du taux d'acidité, de l'indice de peroxyde, des coefficients d'extinction (niveau d'oxydation...), teneur en composés phénoliques.

Optimisation de la production

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

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

Economie & réglementation

Le service économie & réglementation

Qui contacter ?

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

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

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

Focus sur ...

Le 1^{er} groupe export pour l'huile d'olive

Après une longue gestation, le 1^{er} groupe export réunissant des opérateurs de la filière «Huile d'Olive et Olive de France» a vu le jour et a lancé ses premières actions en 2014 pour conquérir le marché anglais.

OLIVENCE
THE PROVENCE OLIVE OIL SOCIETY

Le choix du marché anglais est double. Il s'agit d'un marché peu éloigné géographiquement (idéal donc pour commencer à exporter) qui présente un potentiel de développement intéressant (étude de marché réalisée en 2013) notamment pour les produits français.

L'objectif du groupe, avec l'aide de l'AFIDOL et de la société spécialisée dans l'export, EOC International, est de développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi de la France (des olives et produits dérivés) à travers un programme d'actions de 3 ans auprès de la presse, des acheteurs et des restaurateurs de la région de Londres (principale région de consommation d'huile d'olive au Royaume-Uni) tout en développant un réseau commercial.

Les actions menées en 2014 :



Déjeuner de lancement : le mardi 25 mars 2014 au Cigalon Restaurant, Londres avec 25 personnes (presse, trade, restaurateurs). Lancement du groupe export et présentation des entreprises participantes. Les participants ont pu déguster les produits proposés par chaque membre du groupe et les ont également testés dans le cadre d'un repas construit autour de ces huiles. Un communiqué de presse a été envoyé à 67 journalistes et un sac cadeau avec des échantillons produits a été offert à tous les participants.



Great Taste Awards : organisé par la Guilde of Fine Food, c'est la référence reconnue pour la nourriture et les boissons de spécialité. Il a été décrit comme les «Oscars» du monde de la nourriture et l'équivalent épicurien du prix Booker. Les membres du groupe ont présenté chacun au minimum un produit à ce concours très prisé au Royaume-Uni. Quatre produits de trois des entreprises du groupe ont remporté chacun une étoile au concours.

Articles de presse : sur 2014, cinq articles sont parus, présentant le groupe Olivence. Il y a également eu une parution dans la newsletter de Turners.

Chef's Forum : Lundi 14 juillet 2014, au St Ermin's Hotel de Londres. Le Chef Forum réunit 3 à 4 fois par an des chefs et restaurateurs anglais et des partenaires «sponsors» autour de démonstrations de cuisine, d'entretiens avec les fournisseurs de produits gastronomiques et d'équipements. Turners y participait et a donc proposé de représenter certains produits du groupe. Des échantillons d'huiles ont été placés dans des sacs promotionnels afin d'être distribués aux 46 personnes présentes.

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

En matière réglementaire, l'AFIDOL effectue une veille notamment dans le domaine de la commercialisation et émet des avis lorsque cela lui semble nécessaire. Guides, circulaires, notes d'informations sont rédigés en fonction de l'actualité de la réglementation et des nécessités ressenties par la filière.

En matière économique, l'AFIDOL est en relation avec de nombreuses structures qui suivent des données statistiques intéressantes directement ou indirectement l'oléiculture (Conseil Oléicole International, FranceAgriMer, INAO, Agencebio, ...). Elle achète certaines informations (ventes en grande distribution...), met à jour et diffuse les données intéressant l'oléiculture, les marchés de l'huile d'olive et des olives...

Suivi économique de la filière

La collecte de données internationales, européennes et nationales sur l'agriculture, l'agriculture bio, les filières huile d'olive et olives, les signes de qualité mais également, lorsque nécessaire, la mise en place d'enquêtes économiques sur des sujets spécifiques font partie des actions mises en place de manière permanente par l'AFIDOL.

Ces données sont traitées, analysées et diffusées sous diverses formes : parution de Market Olea, réalisation d'interventions et réponse à des demandes d'éléments économiques (organismes publics français ou internationaux, étudiants, acteurs de la filière, sociétés d'études, journalistes...). Nous avons répondu à une trentaine de demandes de ce type au cours de l'année 2014.

Nous avons également diffusé un Market Oléa spécial «La France Oléicole» (n° 21) qui présentait le verger mais aussi la partie transformation de la filière (1170 téléchargements).

LA FRANCE OLEICOLE

LE VERGER OLEICOLE

Le verger oléicole français, centré sur l'axe méditerranéen entre Nice et Montpellier, se caractérise par une forte diversité de variétés. Il est estimé à environ 2 millions d'hectares au sein de 50 000 exploitations. Toutefois, au sein de ce verger diversifié, les exploitations dites spécialisées en matière de production de produits agricoles ne comptent que pour une faible partie du total. Les exploitations oléicoles qui font concurrence commerciale représentent donc globalement un quart des olives à plus d'une centaine d'hectares que l'agriculture générale ne cultive actuellement.

DES ENQUÊTES AGRICOLES DE SUITE

Dans le cadre 2014 de la suite de travaux de filières, l'AFIDOL a financé la mise en œuvre d'un projet de suivi de la production de la filière oléicole. En 2013, le nombre d'exploitations recensées est de 50 000. Ce chiffre est en augmentation de 1 831 par rapport à l'année 2012. Cette progression est due à la prise en compte de nouvelles exploitations et à la mise à jour de certaines données.

LES STATISTIQUES DE COMMERCE

Les surfaces oléicoles déclarées sont en augmentation depuis 2000. Les surfaces de dernière déclaration sont de 17 638 hectares d'olives en 2013 contre 9 861 en 2000 soit une progression de près de 79 %.

lité (Université du Vin - Suze la Rousse) et de l'UCARE oléicole (CFPPA Nyons)

- Assises Nationales de l'Oléiculture bio à Tech&Bio (La Pugère - octobre 2014) : présentation de la filière oléicole biologique, situation et perspectives.

Un TechnoHuile centré sur la consommation et la commercialisation des Huiles d'olive

La journée TechnoHuile consacrée à la transformation de l'huile était consacrée, en 2014, au marché de l'huile d'olive en France avec une présentation économique réalisée par l'AFIDOL, une présentation sur les modes de consommation et un focus



sur les matières grasses réalisés par le CREDOC (centre d'étude sur la consommation) et une table ronde. Cette dernière réunissait des entreprises phares dans le secteur de la commercialisation en circuit long : Codefa - les Huiles d'olive, Terroirs Oléicoles de France et Première Pression Provence. Chacune est intervenue sur sa vision de l'actualité et des perspectives de ventes des huiles d'olive en France et sur les développements marketing de la filière.

Une journée riche en échanges qui a vu une quarantaine de moulins partager informations et points de vue.

Service d'assistance à l'étiquetage et à la commercialisation

L'assistance à l'étiquetage a été mis en place depuis plusieurs années pour faire face aux nombreuses interrogations des opérateurs de la filière en matière d'étiquetage et pour les aider face aux nombreux changements de réglementation en la matière.

Sur 2014, plus de 150 professionnels de toutes les régions oléicoles ont fait appel à nous dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage :

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

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

Participations, réalisation d'interventions et de formations

En 2014, l'AFIDOL a participé à différents colloques ou journées et est intervenue sur plusieurs thématiques :

- Intervention sur le marché de l'huile d'olive (production, consommation) : état des lieux et perspectives dans le cadre du Master droit de la vigne et des produits de qua-

Les demandes sont diverses et de plus en plus régulières (une quinzaine en 2014) : contacts, réglementations, nomenclature douanière, informations économiques, etc...

Le guide étiquetage des huiles d'olive a été téléchargé 580 fois en 2014, celui consacré aux olives, 70 fois.

Veille réglementaire

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

Nous avons ainsi émis des avis sur les modifications de la réglementation européenne de la commercialisation de l'huile d'olive envisagée par la Commission.

Pour une meilleure information des opérateurs, nous avons diffusé :

- une fiche pratique sur les mentions obligatoires pour les huiles d'olive;
- une fiche pratique sur les mentions obligatoires pour les huiles d'olive en AOP.



A NOTER
 La réglementation sur l'étiquetage pour les denrées alimentaires en général et pour les huiles d'olive en particulier a changé. Ces modifications sont applicables depuis le 13 décembre 2014 notamment l'obligation de faire figurer sur la face avant de l'emballage, la dénomination commerciale et l'origine de l'huile d'olive.
 Renseignez-vous sur www.afidol.org ou auprès de nos services.

Programme opérateur Olea 2020/3 : suivi de marchés

Depuis la mise en place du 1^{er} programme opérateur financé par l'Union Européenne, FranceAgriMer et le Ministère de l'Agriculture, l'AFIDOL a organisé un observatoire des marchés dont l'objectif principal est d'acquérir des données sur les ventes d'huiles d'olive, d'olives et de produits assimilés (tapenades, huiles végétales...) et sur leurs acheteurs en grande distribution (hypermarchés, supermarchés et hard discount). Le recueil de données est effectué par un ou plusieurs prestataires (Nielsen et IRI) puis les données statistiques sont analysées et compilées par l'AFIDOL.

L'objectif principal de cette action est d'avoir une meilleure connaissance des marchés de l'huile d'olive et des olives de table en France et dans certains pays européens.

Les données ainsi récoltées sont analysées et utilisées pour répondre aux nombreuses interrogations des opérateurs comme des institutions ou des journalistes. Elles servent également dans le cadre d'interventions que nous pouvons faire : Diplôme d'oléologie, TechnHuile, TechnOlive, UCARE oléicole, Assises de l'oléiculture biologique, etc.

Pour les opérateurs, mouliniers, confiseurs, producteurs, c'est un outil très utile à titre individuel et collectif afin de fonder leurs stratégies de développement notamment commerciales sur des éléments tangibles et solides.

Pour les institutions, syndicats de producteurs comme pour les institutions publiques, ces données permettent d'avoir une connaissance plus fine du secteur et d'appuyer ou non certaines politiques agricoles, économiques ou promotionnelles.

Pour les journalistes, l'Observatoire économique de l'AFIDOL, grâce notamment aux données recueillies dans le cadre du programme opérateur, leur permet d'avoir des informations fiables pour leurs articles ou reportages.

Journée Opérateurs Languedoc-Roussillon

Avec le soutien et la participation de la Région Languedoc-Roussillon, cette réunion annuelle avec les ateliers de transformation, domaines oléicoles, groupements d'oléiculteurs régionaux et services de l'État en Région et Coop de France, a été organisée et animée par l'AFIDOL, le 12 décembre 2014 à Montpellier.

L'AFIDOL a présenté la situation de la filière régionale en 2014 : le Languedoc-Roussillon est la 1^{ère} Région française pour la production d'olives de table avec 25 confiseries. L'impact des conditions climatiques particulières de cette année dans ce secteur se traduit par une baisse de 25 % par rapport à 2013 avec 450 tonnes d'olives. Dans le secteur de l'huile d'olive, le Languedoc-Roussillon est la 2^{ème} Région française. La production d'huile 2014 a été estimée à 410 tonnes d'huile, soit une baisse de 60 % par rapport à la moyenne 2008-2013. Les causes principales sont la mouche de l'olive, le faible rendement huile/olive et la mauvaise fructification. Le nombre de moulins est en augmentation avec 82 ateliers. Parmi eux, 38 produisent plus de 10 tonnes d'huile. Le potentiel du verger oléicole régional est estimé entre 1 500 et 2 100 tonnes d'huile.

La Région Languedoc-Roussillon a présenté les outils de développement pour la filière oléicole qu'elle propose dans le cadre de sa marque ombrelle « Sud de France ».

L'AFIDOL a ouvert la discussion avec les participants sur les difficultés qu'ils rencontraient suite à la faiblesse de la récolte. La DRAAF et Coop de France ont apporté les premiers conseils sur les démarches possibles. L'AFIDOL a présenté les mesures prises pour accompagner les opérateurs de la filière.

Une interprofession au service de la filière oléicole

35 000 oléiculteurs

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels

265 moulins

dont 219 moulins privés
et 46 moulins coopératifs

63 confiseurs déclarés

dont 15 ont traités plus de 10 tonnes d'olives

80 millions d'€uros

le chiffre d'affaire estimé de la filière

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFI-DOL) est la section spécialisée «olive» de l'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL). Elle a été créée en 1999 pour défendre les intérêts de la filière huile d'olive puis olive.

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

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

Ses missions, mises en œuvre par une équipe permanente opérationnelle de 9 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Lattes (34), sont :

- la **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études ;
- le **suivi de la réglementation** et notamment dans les domaines de la qualité, de l'hygiène, de la traçabilité, des Installations Classées pour l'Environnement et de l'étiquetage ;
- la **recherche appliquée et l'expérimentation technique**. L'objectif poursuivi est de favoriser l'innovation, la production durable, le renforcement de la qualité ainsi que la valorisation, l'étude des coûts de production et la gestion des sous-produits issus de la transformation ;
- l'**information et la formation des acteurs de la filière**.
- La **communication et la promotion collective des huiles d'olive et des olives françaises** issues des onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France.

Fonctionnement de l'AFIDOL

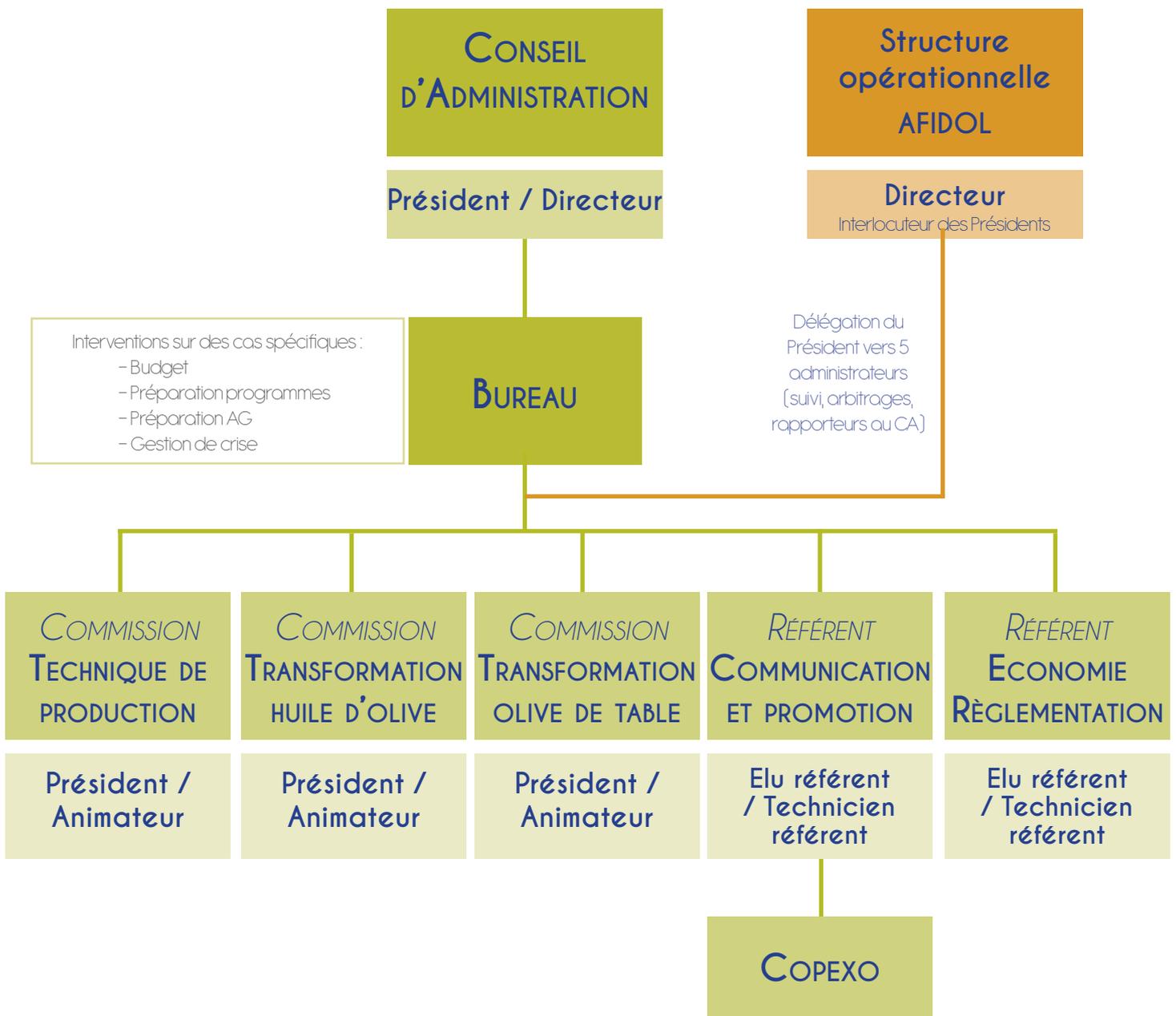
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE *(annuelle)*

LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

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

LE COLLÈGE DES TRANSFORMATEURS - METTEURS EN MARCHÉ :

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





L'AFIDOL compte 9 permanents et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 10 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

Les missions de promotion / communication, économiques et règlementaire sont menées à bien par l'AFIDOL.

Trois pôles pour être plus proche de vous :

AFIDOL Aix-en-Provence

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

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

AFIDOL Lattes

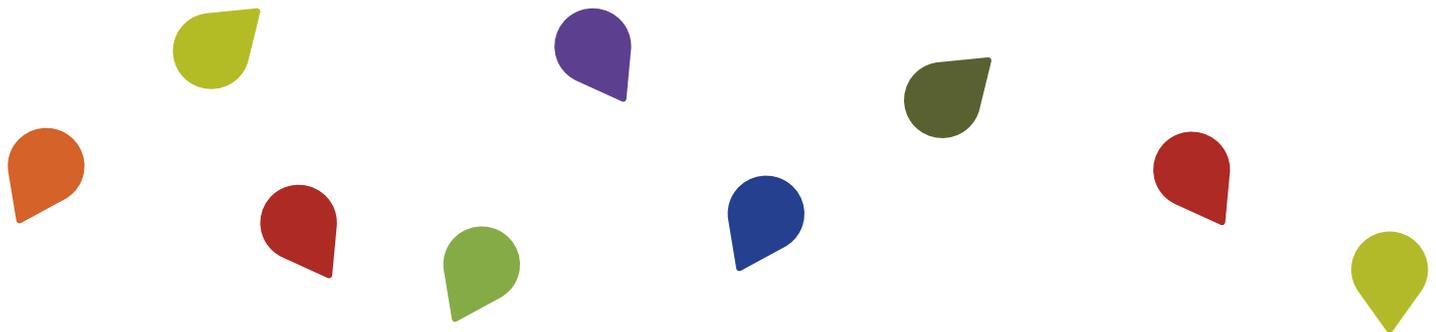
Technique
Site web www.afidol.org
Antenne Languedoc-Roussillon

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

AFIDOL Nyons

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

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

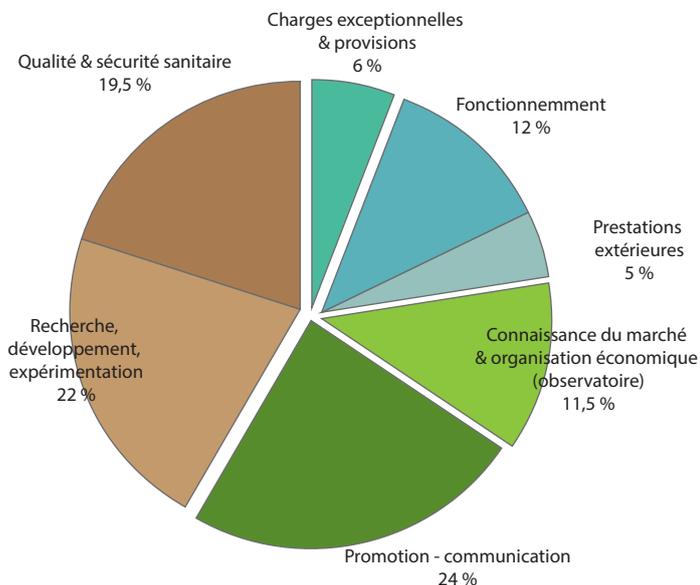


Nos partenaires financiers & institutionnels

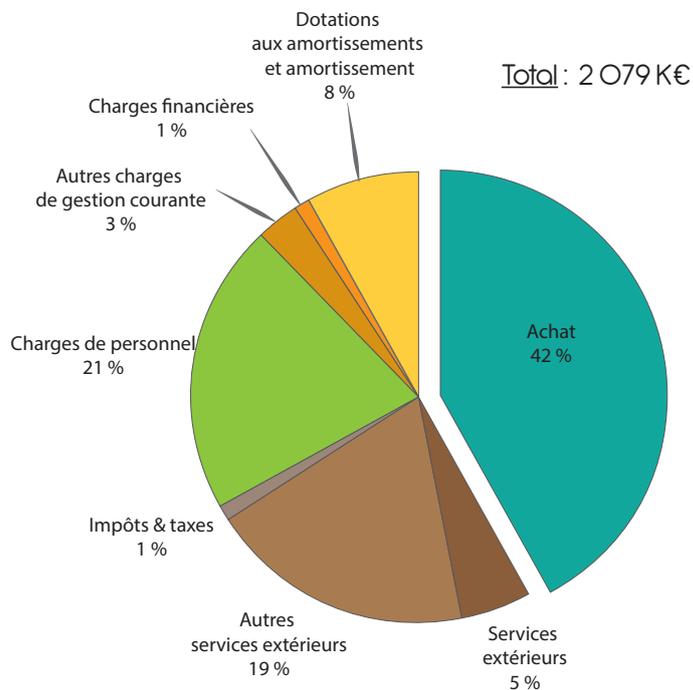
-  Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux - ONIDOL
-  Union Européenne (programme opérateur)
-  Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
-  FranceAgriMer (coordination : antenne de VOLX)
-  Conseil Régional Languedoc Roussillon
-  Conseil Régional Provence Alpes Cote d'Azur
-  Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive - COPEXO
-  Conseil Général de la Drôme
-  Ville de Nyons



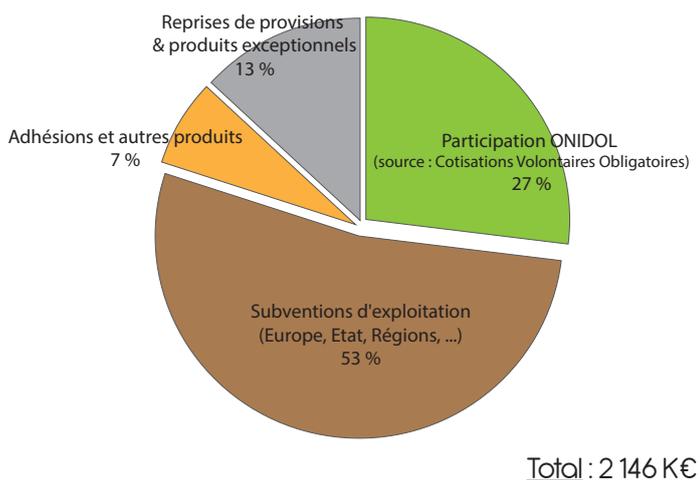
Répartition des engagements de dépenses en 2014



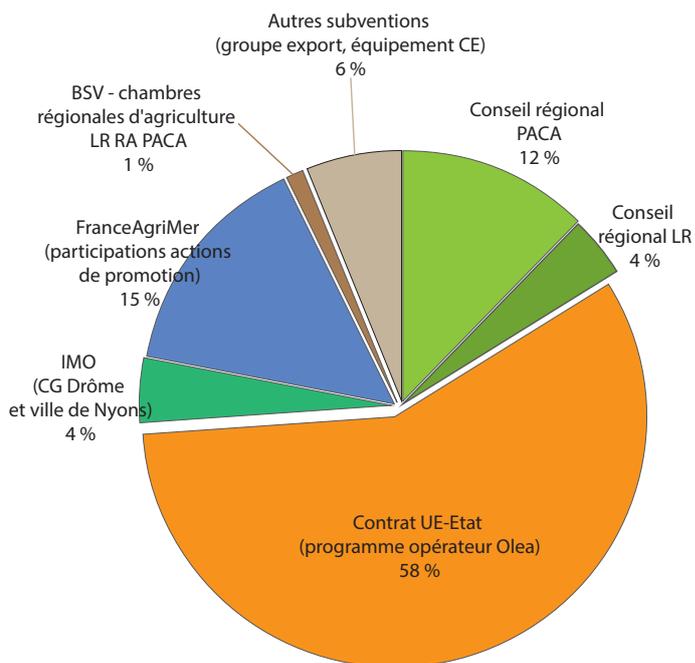
Répartition des charges par poste en 2014



Répartition des ressources en 2014



Répartition des subventions 2014



Déclarations CVO 2014

Production d'huile d'olive : 4 715 tonnes

Production d'olives : 1 225 tonnes

Organigramme de l'AFIDOL



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



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

GESTION / ADMINISTRATION



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



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

TECHNIQUE



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



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

ECONOMIE / RÉGLEMENTATION



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



Emilie LACROIX
Chargée de communication
Site www.huilseolives.fr
Tél. 04 75 26 90 91
@ : emilielacroix@afidol.org



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



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

COMMUNICATION

Organigramme du CTO



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

SERVICE TECHNIQUE



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



Sébastien LEVERGE
**Technicien agronomie,
irrigation, environnement**
Tél. 04 42 23 82 51
@ : sleverge@ctolivier.org



Camille HEROUARD
Technicien phytosanitaire
Tél. 04 42 23 82 98
@ : cherouard@ctolivier.org



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

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



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



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



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



Camille AVALLONE
Formotrice en dégustation
Tél. 04 42 23 82 99
@ : cavallone@ctolivier.org



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



Patricia BILLIET
Directrice administrative & financière
Tél. 04 42 23 82 55
@ : patriciabilliet@aifidol.org



Sylvie CHAMPION
**Directrice ressources humaines /
qualité**
Tél. 04 42 23 82 50
@ : schampion@ctolivier.org



Camille AVALLONE
Qualité
Tél. 04 42 23 82 99
@ : cavallone@ctolivier.org

SERVICE ADMINISTRATIF

QUALITÉ

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

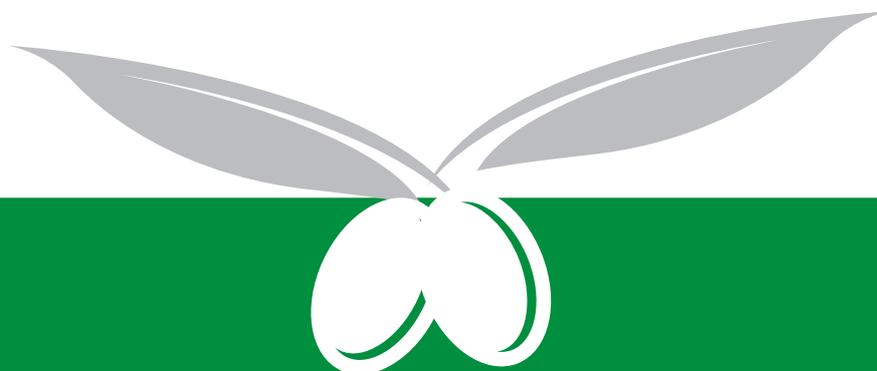


Une partie des travaux réalisés sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du Règlement (UE) n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/O1.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



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

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

Siège Social :
Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE cedex 1
Tél. : 04 42 23 0192
Fax : 04 42 23 82 56
@ : secretariat@afidol.org

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

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

Antenne Relations presse :
11 rue Monceau
CS 60003
75378 PARIS Cedex 08
Tél. : 0140 69 48 31
Fax : 0147 23 58 72
@ : narger@prolea.com