LE MÉMENTO DU CONFISEUR

France Olive, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (anciennement AFIDOL), est un lieu de concertation et de décisions pour l'ensemble de la filière oléicole française (huile d'olive et olive). Les professionnels de la filière, membres du Conseil d'Administration de France Olive décident des orientations prioritaires à mettre en œuvre.
France Olive est au service des acteurs de la filière pour développer l'oléiculture française.

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

LE PRÉLÈVEMENT DES COTISATIONS VOLONTAIRES OBLIGATOIRES

QU'EST-CE QUE LA CVO ?

La Cotisation Volontaire Obligatoire est une participation financière qui est calculée en fonction des kilogrammes d'huile d'olive d'origine française produits et des kilogrammes d'olives de France préparées pour la table.
On parle de « Volontaire » car elle est décidée librement par les professionnels de la filière et « Obligatoire » car elle est rendue obligatoire par arrêté interministériel.

À QUOI SERT LA CVO ?

Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) constituent la principale source de financement de France Olive. Elles sont mutualisées pour mener à bien l'ensemble des programmes techniques, économiques, réglementaires et de promotion, essentiels pour la filière oléicole française.
Les programmes visent à garantir la qualité de nos productions, et à contribuer à la création de valeur pour pérenniser celles-ci.
Grâce aux CVO, producteurs, transformateurs et metteurs en marché ont accès gratuitement à différents services (conseils techniques, assistance process, qualité, étiquetage, ...).

QUEL EST LE MONTANT DE LA CVO ?

- Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,17 €/KILO**
  -> 0,14 € à la charge du producteur,
  -> 0,03 € à la charge du transformateur.
- Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04 €/KILO**
  -> 0,02 € à la charge du producteur,
  -> 0,02 € à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVO.

QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

COMMENT RÉGLER MA CVO ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVO. Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVO et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.
Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de TerreUnivia. Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base, seront appelées les cotisations à la charge des producteurs (que vous avez préalablement collectées ou générées pendant la campagne) et celles à la charge de votre atelier.
Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs, ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaires, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.

Pour tout renseignement :
Camille Mallet : 04 42 23 01 92
camille.mallet@franceolive.fr

LES SERVICES DE FRANCE OLIVE

PÔLE PROCESS

FONCTIONNEMENT DES CONFISERIES

Appui technique et conseils en vue de l'amélioration de la qualité, respect des normes Hygiène, Sécurité & HACCP

Daniel Husson
04 42 23 82 95 - d.husson@ctolivier.org

Traçabilité
France Olive possède une application informatique gratuite permettant de gérer la traçabilité obligatoire pour votre activité : enregistrement de vos apporteurs, de vos fabrications, de vos stockages, de vos assemblages, ...

Jean-Michel Duriez & Daniel Husson
04 66 08 19 34 - jean-michel.duriez@franceolive.fr
04 42 23 82 95 - d.husson@ctolivier.org

Traitement des effluents et Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE)
Les confiseries sont soumises à déclaration ou enregistrement ICPE auprès de la préfecture. Leurs rejets sont également concernés par la loi sur l'Eau et les Milieux Aquatiques mise en application par l'Agence de l'Eau.

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

DOCUMENTS DISPONIBLES SUR DEMANDE ET/OU TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE WWW.FRANCEOLIVE.FR

-> Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les confiseries
-> Bonnes pratiques d'étiquetage pour l'olive et circulaires d'information sur les évolutions règlementaires

WWW.FRANCEOLIVE.FR LE SITE POUR LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Ce site dédié aux professionnels met à votre disposition des outils (techniques, économiques, réglementaires...) qui vous permettent de vous identifier facilement auprès des consommateurs. Vous y trouverez également un espace dédié aux confiseurs regroupant des informations utiles (l'étiquetage des olives de table, la traçabilité dans les ateliers de transformation, les références réglementaires sur l'hygiène, les variétés d'olives de table...).

Nous vous offrons la possibilité de figurer dans l'annuaire et la carte oléicole de ce site.
Nous pouvons également faire apparaître votre actualité (portes ouvertes, ...) dans nos newsletters qui comptent de nombreux abonnés.

Emilie Lacroix
04 75 26 90 91 - emilie.lacroix@franceolive.fr

PÔLE PROMOTION - ÉCONOMIE

COMMERCIALISATION

Vous avez des questions sur la commercialisation en France et à l'étranger, vous souhaitez connaître la règlementation pour l'export, avoir des données économiques sur le marché de l'olive.

Alexandra Paris
04 75 26 90 90 - alexandra.paris@franceolive.fr

ÉTIQUETAGE - RÈGLEMENTATION

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

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

Vous pouvez soumettre vos projets à :
Alexandra Paris
04 75 26 90 90 - alexandra.paris@franceolive.fr

Le logo Olive de France

Pour mieux identifier votre production d'olives aux yeux du consommateur, nous vous proposons d'apposer sur vos bocaux, sachets et bidons d'olives, le logo « Olives de France ». France Olive propose une marque d'identification qui sert également de mention d'origine. Propriété de France Olive, elle est mise à disposition gratuitement après signature d'une charte. Nous vous proposons, soit des logos autocollants, soit les éléments vous permettant d'intégrer ce logotype dans votre étiquetage.

Camille Mallet
04 42 23 01 92 - camille.mallet@franceolive.fr

PROMOTION

Les documents de promotion édités par France Olive

France Olive réalise régulièrement des documents destinés à promouvoir la diversité des Huiles d'Olive et Olives de France auprès du grand public : livrets recettes, tryptiques d'informations sur les olives et l'huile d'olive, livret adresses, fiches à destination de publics spécifiques (restaurateurs, scolaires...), livret sur les AOP, malette pédagogique...

Tous ces documents sont téléchargeables gratuitement sur : **huiles-et-olives.fr,** rubrique « **Bonus** ».

Service communication
04 75 26 90 90 - nyons@franceolive.fr

HUILES-ET-OLIVES.FR
LE SITE POUR LE GRAND PUBLIC

Ce site dédié, met à disposition du grand public des informations sur les Huiles d'Olives et Olives de France (la récolte des olives, l'origine des huiles d'olive, où trouver les produits...) ainsi que des contenus en libre accès/téléchargement comme des carnets recettes et beauté.

Nous vous offrons la possibilité de figurer sur la carte oléicole de ce site afin de vous identifier facilement auprès des consommateurs.

Emilie Lacroix
04 75 26 90 91 - emilie.lacroix@franceolive.fr

TECHNOLIVE

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

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

LES CONTACTS UTILES

Fédération de l'Olive de France (FOF) - Syndicat adhérent à France Olive, représente les producteurs et confiseurs l'olives français.

Contact : Jean-Yves Lessatini (Président)
Maison des agriculteurs
22 avenue Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence
04 93 54 33 41

Fédération des Industries Condimentaires de France - Edite de « Guide des bonnes pratiques loyales pour les olives de table ».

8 rue de l'Isly 75008 Paris
01 53 42 33 80 - covip@wanadoo.fr
Fax. 01 53 42 33 81

LES MISSIONS DE FRANCE OLIVE

Elles sont organisées autour de 6 pôles :

PROCESS & OLIVES DE TABLE

Suivi du confisage d'olives
Suivi de la trituration en Huile d'olive
Hygiène, HACCP
Matériel de fabrication
Réglementation ICPE

VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS

Analyses physico-chimiques
Analyses organoleptiques
Suivi de la maturité
Analyses des résidus
Suivi de la qualité
Formation à la dégustation

AGRONOMIE

Itinéraire technique
Méthodes de luttes
Expérimentation
Bonnes pratiques environnementales
Démonstrations techniques

COMMUNICATION & ÉCONOMIE

Suivi du marché
Étiquetage
Coûts de production
Promotion des Huiles d'olive et Olives de France :
Sites web
Salons
Concours
Edition de documents...

CONSERVATION & RECHERCHE

Gestion de la Biodiversité variétale
Connaissance de l'arbre

ADMINISTRATIF & FINANCIER

Gestion des Cotisations Volontaires Obligatoires
Administratif/Comptabilité
Logo Huile d'olive de France

Le Nouvel Olivier

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

48€/an

-> **Pour vous abonner :**
contact@nouvel-olivier.fr

France Olive - Association française interprofessionnelle de l'olive
Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92 - Fax. 04 42 23 82 56 - Mail. contact@franceolive.fr
www.franceolive.fr / www.huiles-et-olives.fr
France Olive Pro **/Huilesetolives**

Avec le soutien de la Région Provence Alpes Côte d'Azur et de la Région Occitanie