

# LE MÉMENTO DU MOULINIER



FRANCE  
Olive

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



## PÔLE PROCESS

### FONCTIONNEMENT DES MOULINS

**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 moulins à huile sont soumis à déclaration ou enregistrement ICPE auprès de la préfecture. Leurs rejets (marginés, grignons, ...) 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

### LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

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

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

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

 Camille Avallone & Carole Fusari  
04 42 23 84 80 - c.avallone@ctolivier.org  
04 42 23 82 97 - c.fusari@ctolivier.org

### DOCUMENTS DISPONIBLES SUR DEMANDE ET/OU TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE [WWW.FRANCEOLIVE.FR](http://WWW.FRANCEOLIVE.FR)

- > Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les huiles d'olive
- > Bonnes pratiques d'étiquetage pour l'huile d'olive et circulaires d'information sur les évolutions réglementaires
- > Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge

### [WWW.FRANCEOLIVE.FR](http://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 mouliniers regroupant des informations utiles (l'étiquetage de l'huile d'olive, les bonnes pratiques d'hygiène dans les moulins, la réglementation des moulins à huile, la traçabilité dans les ateliers de transformation...).

### *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 réglementation pour l'export, avoir des données économiques sur le marché de l'huile d'olive.

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

### ÉTIQUETAGE - RÉGLEMENTATION

Des circulaires d'information sur les nouveautés en matière de réglementation ou des points

particuliers concernant la vente sont éditées chaque année et disponible sur le site [www.franceolive.fr](http://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 Huile d'Olive de France



**La mention de l'origine de l'huile d'olive est obligatoire**, elle peut se présenter sous la mention « Huile d'Olive de France », « produit de France », « Origine France » ou tout autre synonyme ou sous la mention d'une Appellation d'Origine Protégée et doit être sur la face avant du contenant.

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](http://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

### TECHNOHUILE

France Olive organise chaque année au printemps une journée technique destinée aux mouliniers et consacrée à des sujets spécifiques au fonctionnement des moulins.

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](http://www.franceolive.fr), pour connaître les dates. Le plus simple est de vous abonner à la lettre d'information **INFOLIVE** sur [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr).



### LES CONTACTS UTILES

**Syndicat National des Mouliniers (SNM)** - Syndicat adhérent à France Olive, représente les moulins à huile privés français.

 **Contact : Olivier Roux (Président)**  
**Maison des Agriculteurs**  
22 avenue Henri Pontier 13090 Aix-en-Provence

**Fédération des Coopératives Oléicoles (FCO)** - Fédération adhérente à France Olive, représente les coopératives oléicoles françaises.

 **Contact : Olivier Naslès (Président)**  
contact@fedcoopolei.fr

**France AgriMer**  
**France AgriMer - Délégation Nationale de Volx**  
BP 8 - 25, rue Maréchal Foch 04130 Volx

 **Contact n° d'agrément opérateur :**  
Mme Annie Vernoine - 04 92 79 34 46

# 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 luttés  
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](mailto: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](mailto:contact@franceolive.fr)  
[www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr) / [www.huiles-et-olives.fr](http://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