

**CONVENTION D'USAGE DE LA MARQUE
HUILE D'OLIVE DE FRANCE
2020/2021**

(2 exemplaires dont un à conserver)

Entre :

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive sise 22, Avenue Henri Pontier – Maison des Agriculteurs 13626 AIX EN PROVENCE représentée par son président, Laurent BELORGEY.

Et l'Opérateur :

Nom du demandeur :

Raison sociale de l'opérateur :

Adresse :

.....

Tél : Fax :

Mail :

N° SIRET :

N° agrément opérateur (FranceAgriMer) :

Identification atelier transformation (pour les domaines) :

Veillez à remplir l'ensemble des mentions ci-dessus sous peine de nullité de la convention.

AVERTISSEMENT

La marque "Huile d'Olive de France" est la propriété de France Olive – Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, section de TerresUnivia - Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux. Elle est représentée par un logotype et ses déclinaisons (marques semi-figuratives) qui sont dûment déposés à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle). Aux termes de la présente convention, on entend par logotypes et ses déclinaisons, la référence directe à la marque « Huile d'Olive de France ».

La marque « Huile d'Olive de France » ne peut être apposée que sur des huiles d'olive de France vierges ou vierges extra et ne peut être utilisée que par les opérateurs autorisés dans le cadre de la présente convention qui en respectent toutes les clauses.

Il ne peut être dérogé à aucune règle graphique ci-après définie. Les représentations de la marque (logotypes) ne peuvent être modifiées.

En l'appliquant avec précision et rigueur, elle contribuera à notre réussite commune. L'identité visuelle générique est la partie commune de la mise en avant de la dénomination collective, sous la forme de logotype.

Article 1 – Champs d'application - usages

La marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons ne peuvent être apposées que sur des documents, étiquetages, affiches ou tout autre élément de communication lié à une huile d'olive vierge ou vierge extra issue d'olives récoltées et triturées en France.

Dans le cadre d'une utilisation dans des brochures, supports publicitaires, catalogue, site Internet (...), la marque « Huile d'Olive de France » ne peut en aucun cas être apposée à côté de produits dont l'origine n'est pas spécifiée ou qui ne sont pas d'origine française.

Elle ne doit pas être utilisée pour valoriser des huiles d'olives non françaises telles que définies par les Règlements (CE) n°29/2012 et n° 1335/2013 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive.

Article 2 – Engagements de l'opérateur

Raison sociale de l'exploitation ou de l'entreprise :
.....
Nom du responsable :

Pour pouvoir utiliser la marque « Huile d'Olive de France », je m'engage à appliquer la convention d'utilisation dans son ensemble, y compris ses annexes et notamment :

- Être à jour de mes cotisations interprofessionnelles auprès de l'Organisation Nationale Interprofessionnelle Des graines et fruits Oléagineux (TERRESUNIVIA) et du reversement de celles-ci, si je suis organisme collecteur ;
- Mettre à la vente des huiles d'olive vierges ou vierges extra élaborées à partir d'olives récoltées et triturées en France ;
- A n'utiliser la marque que pour les huiles décrites ci-dessus à savoir des « huiles d'olive de France » ;
- Etre légalement identifié auprès de FranceAgriMer en tant qu'opérateur ;
- Respecter toutes les conditions fixées par la présente convention et notamment la charte graphique et le guide d'utilisation fournis en annexe ;
- Signaler toute modification administrative de ma structure.

Article 3 – Conditions d'utilisation

La marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons peuvent être intégrées directement dans les documents dans les conditions fixées par la charte graphique.

L'opérateur peut également acheter des logotypes autocollants en rouleaux vendus par France Olive.

Si l'opérateur le souhaite, il peut parrainer un revendeur pour lui permettre d'utiliser la marque sur les produits vendus sur sa propre marque. A cet effet, l'annexe 4 doit être dûment complétée.

Article 4 – Durée d'utilisation

Pour les « Opérateurs », l'utilisation de la marque « Huile d'Olive de France » est consentie jusqu'au terme de l'Accord Interprofessionnel en cours à date de la signature sous réserve du respect permanent de toutes les règles fixées par la présente et notamment du respect de l'accord interprofessionnel en vigueur. Elle est renouvelable après simple signature de la demande de renouvellement envoyée en fin de validité de la présente.

Article 5 – Contrôles et Sanctions

La Direction de la Protection des Populations (ex. Services des fraudes) est seule compétente pour vérifier l'origine et la catégorie du produit mentionnés dans l'étiquetage. Toutefois, France Olive peut demander de manière aléatoire ou en cas de doute sérieux, les preuves de l'origine des produits étiquetés sous la marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons.

L'utilisation de la marque « Huile d'Olive de France » sans autorisation préalable ou sur des produits ne correspondant pas aux spécifications de l'article 1 de la présente convention est strictement interdite.

Tout manquement de la part des titulaires d'un droit d'usage de la marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons ainsi que tout usage non conforme aux présentes règles est passible des sanctions.

Le détail des sanctions est défini dans l'annexe 3.

Par ailleurs, France Olive se réserve d'engager une action contre tout contrevenant.

Article 6 – Liste des Annexes de la convention d'usage de la marque « Huile d'Olive de France » et de ses modalités d'engagement

La présente convention inclue les annexes suivantes

1. La charte graphique des logos (annexe 1)
2. Le guide d'utilisation (annexe 2)
3. La grille de sanctions (annexe 3)
4. La convention d'engagement « REVENDEUR », si nécessaire (annexe 4)

Article 7 - Litiges

A défaut de solution amiable, tout différend né entre les parties de l'interprétation et/ou de l'exécution du présent contrat sera soumis aux Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Marseille y compris en matière de référé, qui trancheront selon le Droit français

Fait en deux exemplaires à sur 2 pages hors annexes.

Le

(Signature précédée de la mention manuscrite « Bon pour acceptation et engagement »)

Pour France Olive

Le Président ou son représentant

Nom / Raison sociale de
l'Opérateur

ANNEXE 1
CHARTRE GRAPHIQUE
HUILE D'OLIVE DE FRANCE

Les logotypes

La présente chartre graphique a pour objectif :

- d'instituer les normes graphiques pour l'identification des huiles d'olive de France,
- de définir les modes d'utilisation desdites normes graphiques (choix typographiques, éditions noir & blanc, tons directs, quadrichromie, RVB) à usage des imprimeurs et autres reproducteurs de la marque.

L'identité visuelle générique est la partie commune à la mise en avant de la marque collective, sous la forme du logotype suivants :

Ces logotypes ne peuvent être utilisés que par les opérateurs légalement identifiés auprès de



FranceAgriMer, à jour de leurs cotisations auprès de TERRESUNIVIA et après signature d'une convention d'utilisation.

Il ne peut être dérogé à aucune règle graphique ci-après définie.

Il est recommandé d'utiliser ces logotypes chaque fois qu'ils accompagnent un texte où une image dont le message principal concerne la démarche collective (exemples : pages d'accueil du site Internet, première de couverture de l'argumentaire destiné aux chefs de rayons...).

Les normes d'utilisation sont exprimées dans les pages suivantes.

Le logotype



Les déclinaisons



La marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons peut être utilisée en noir & blanc ou en monochromie tel que présentés ci-dessous.



La taille préconisée pour les étiquettes est de 30 mm de large, marge blanche comprise.
La taille minimale autorisée est de 80 % de la taille préconisée soit 24 mm de large, marge blanche comprise.

Codes Pantone



Pantone 484 C
(CMJN 0/90/84/32)
(RVB 149/47/42)



Pantone 7564 C
(CMJN 0/45/100/4)
(RVB 217/152/25)



Pantone 384 C
(CMJN 26/4/99/35)
(RVB 152/153/35)



Pantone 7518 C
(CMJN 21/56/49/60)
(RVB 99/71/65)

GOÛT SUBTIL

GOÛT INTENSE

GOÛT À L'ANCIENNE

charte graphique
Olives du Midi de la France - Huile d'olive du Midi de la France

l'environnement typographique

①

polices de base du logotype

• Mrs Eaves™ Roman (catalogue Emigre) avec ligatures

① ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz0123456789

• Ronnia Thin avec contour sommet en arrondi

② ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz0123456789

①

Il est souhaitable que ces typographies soient utilisées dans l'environnement de la marque, en alphabets majuscule et minuscule (argumentaires, publicités presse, éditions diverses, signalétique...).



②

La typographie apparaît en réserve blanche dans un espace ovoïde. Le contraste doit être élevé (bannir les couleurs claires dans les déclinaisons complexes).

En noir et blanc, la typographie apparaît en blanc dans un espace ovoïde noir à 100 %.

En une couleur, si autre que le noir, si imposée, choisir le maximum de contraste et ne jamais tramer.

Lorsque la marge blanche n'est pas "visible" (utilisation sur un fond blanc), elle doit être matérialisée avec un filet noir (0,25 point pour le logo de 30 mm ou 31,8 mm dans sa version avec goût).

Dans le cas où une seule couleur d'impression est utilisée, le filet ne sera pas noir, mais de cette couleur.

Les logos ne doivent jamais être déformés, étirés horizontalement ou verticalement.

Les logos sont fournis avec et sans filet noir, aux formats .ai, .pdf, .png et également une version .jpg (avec filet noir) et sont déclinés en version "couleurs" (avec les goûts), "une couleur" et "noir et blanc".

ANNEXE 2

GUIDE D'UTILISATION DES LOGOTYPES « HUILE D'OLIVE DE FRANCE »

Ce guide a pour objectif d'aider chaque professionnel à utiliser au mieux les outils mis à la disposition des acteurs de la filière par l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive pour valoriser les huiles d'olive de France.

Deux marques « Huile d'Olive de France » et « Olives du Midi de la France » ont été créées pour valoriser nos productions aux yeux des consommateurs. La marque « Huile d'Olive de France » est déclinée en quatre logotypes ou marques semi-figuratives dont un générique et trois rattachées à trois familles de goûts.

Guide de classement

Pour utiliser correctement les logos mis à votre disposition, nous vous proposons ce guide de classement des huiles en fonction des trois goûts définis comme identifiables facilement par les consommateurs.

La classification des variétés pour chacun des goûts est donnée à titre indicatif.

Pour définir si votre huile est en « goût subtil » ou en « goût intense », il est recommandé :

- De déguster votre huile
- De vous référer à la définition des caractéristiques organoleptiques donnée pour chacun des goûts

⇒ Toutes les indications mentionnées sur votre étiquette sont sous votre responsabilité.



GOUT SUBTIL

Huiles d'olive généralement extraites à partir d'olives récoltées à maturité, pressées sitôt cueillies.

Principales caractéristiques aromatiques :

- Douces, fines
- Souvent très aromatiques
- Présentent des arômes souvent très marqués de fruits (secs, mûrs, rouges) ou de fleurs (mimosas, ciste...)
- Parfois avec des notes végétales légères notamment pour les huiles nouvelles.
- Leur amertume comme leur ardeur, parfois inexistante, peuvent être de légère à moyenne.

On peut notamment retrouver dans cette catégorie (liste indicative et non exhaustive) :

- Huiles monovariétales issues des variétés :
 - o Lucques
 - o Tanche
 - o Cailletier
 - o Rougette de l'Ardèche
 - o Rougette de Pignan
 - o Négrette
 - o Grossane
- Huiles en AOC / AOP :
 - o Nyons
 - o Nice

- Corse

👉 *Liste non exhaustive.*



GOUT INTENSE

Huiles d'olive généralement issues d'olives récoltées avant maturité (en cours de mûrissement), pressées sitôt cueillies.

Principales caractéristiques aromatiques :

- Amertume légère à intense
- Ardence légère à intense

➔ Amertume et ardence peuvent être présentes séparément ou ensemble

- Puissante en bouche
- Arômes herbacés plus ou moins prononcés,
- Notes végétales dominantes (artichaut, plant de tomate, basilic...) auxquelles peuvent parfois s'ajouter des notes de fruits.

On peut retrouver dans cette catégorie (liste indicative et non exhaustive) :

- Huiles monovariétales issues des variétés :
 - Aglandau
 - Olivière
 - Petit Ribier
 - Picholine
 - Bouteillan
- Huiles en AOC / AOP :
 - Vallée des Baux-de-Provence
 - Aix-en-Provence
 - Haute-Provence
 - Provence
 - Nimes

👉 *Liste non exhaustive.*



GOUT « A L'ANCIENNE »

Huiles issues d'olives ayant été **stockées et maturées minimum 4 jours**, après récolte dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction de l'huile afin de favoriser le développement d'arômes spécifiques et la disparation des notes végétales.

Principales caractéristiques aromatiques :

- Très douces, rondes
- Arômes de sous-bois, de cacao, de champignons, de confiture, de fruits confits de truffe, de vanille
- Sans trace de sensation végétale.

👉 **Pour répondre à la réglementation, les huiles d'olive en goût « à l'ancienne » ne peuvent être commercialisées que sous la dénomination commerciale « huile d'olive vierge ».**

ANNEXE 3

GRILLE DE SANCTIONS

Grille de sanction pour l'utilisation de la marque « Huile d'Olive de France »

Trois niveaux de sanction sont prévus (à mettre en œuvre par France Olive) :

Non-conformité	Sanction
1 – Non-respect de la charte graphique du logotype	Demande d'actions correctives immédiates
2 – Non-respect d'une ou plusieurs des obligations de la charte d'engagement	- Demande d'actions correctives immédiates - Suspension du droit d'usage jusqu'à mise en conformité
3 – Utilisation du logotype sans autorisation préalable	- Demande de mise en conformité immédiate - Si non-conformité : interdiction du droit d'usage pendant une période fixée par France Olive
4 - Récidive	Niveau de sanction supérieur à la sanction précédente

La durée de la sanction est fixée, par le bureau de France Olive ou un comité spécialement désigné pour suivre ces questions, en fonction de la gravité de l'atteinte et peut aller de quelques semaines à un an.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice de toutes poursuites civiles ou pénales susceptibles d'être engagées.

L'OPÉRATEUR « PARRAIN »

Raison sociale de l'exploitation ou de l'entreprise :

Nom du demandeur :

Adresse :

Tél : Fax :

Mail :

N° SIRET :

N° agrément (*FranceAgriMer*) :

Date signature convention d'engagement :

Opérateur autorisé à utiliser la marque « Huile d'Olive de France », je parraine le fournisseur ci-dessous identifié pour qu'il puisse apposer, sur les huiles d'olive que je lui vends et qu'il commercialise sous sa marque / son nom, la marque « Huile d'Olive de France ». Dans ce cadre, je m'engage à :

- Indiquer chaque année la quantité d'huile d'olive de France vendue au revendeur ci-dessous mentionné,
- Signaler toute modification administrative de ma structure.

IDENTIFICATION DU REVENDEUR

Raison sociale de l'entreprise :

Nom du demandeur :

Adresse :

Tél : Fax :

Mail : / N° SIRET :

ENGAGEMENT DU REVENDEUR :

Pour pouvoir utiliser la marque « Huile d'Olive de France », je m'engage à appliquer la convention d'utilisation dans son ensemble, y compris ses annexes et notamment :

- A n'utiliser le logotype que pour les huiles décrites ci-dessus à savoir des « huiles d'olive de France » du fournisseur ci-dessus identifié ;
- Fournir à France Olive un relevé annuel des ventes d'huiles d'olive de France faites sous la marque « Huile d'Olive de France » et des fournisseurs ;
- Respecter toutes les conditions fixées par la présente convention et notamment la charte graphique et le guide d'utilisation fournis en annexe ;
- La présente convention est valable pendant un an à compter de la date de sa signature par les deux parties.
- Signaler toute modification administrative de ma structure.

CONTRÔLES

La Direction de la Protection des Populations (ex. Services des fraudes) est seule compétente pour vérifier l'origine et la catégorie du produit mentionnés dans l'étiquetage. Toutefois, France Olive peut demander de manière aléatoire ou en cas de doute sérieux, les preuves de l'origine des produits étiquetés sous la marque « Huile d'Olive de France » et ses déclinaisons.

Fait en trois exemplaires à sur 1 page, le

(Signature de l'opérateur et du revendeur précédée de la mention manuscrite « Bon pour acceptation et engagement »)