



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2019



Le présent rapport d'activité n'est pas un catalogue, toutes les activités réalisées par France Olive ne sont pas forcément présentées. Nous souhaitons vous donner un aperçu de la diversité des travaux menés dans tous les domaines dont nous avons la compétence (économique, réglementation, technique, promotion). N'hésitez pas à consulter nos équipes si vous souhaitez plus de précisions.

2019, Plus de communication pour l'interprofession

L'AFIDOL est morte, vive France Olive !!

Une nouveau nom, pour continuer l'aventure. Si l'acronyme AFIDOL était devenu familier pour les professionnels (en tout cas à la majorité), sa signification n'était pas forcément claire et le nom comme le sens échappaient complètement aux personnes en dehors de la filière ! Partant de ce constat, pour les 20 ans de l'interprofession, les administrateurs comme le personnel ont souhaité changer de nom et aller vers un nom plus porteur, plus identitaire.

France Olive est vite apparu comme une évidence : **simple**, fort de l'identité profonde de la filière, l'olive comme la **matière première**, la France comme **l'origine** qui nous est chère.

Ce nouveau nom s'accompagne d'un nouveau souffle, une **volonté profonde de toute l'équipe de communiquer plus et mieux**, d'utiliser les nouvelles technologies comme de développer les outils traditionnels, bref d'aller vers les opérateurs de la filière pour les aider s'adapter aux changements climatiques, maintenir voire développer la qualité de leur production et à porter la transition écologique. Ce nouveau nom va également nous permettre de mieux promouvoir les Huiles d'olive et Olives de France avec une structure mieux identifiée par le grand public et donc plus pertinente et avec une légitimité plus forte.



Bouteille collector réalisée à l'occasion du lancement du nouveau nom de l'interprofession.



Qui dit nouveau nom, dit **nouveau logo** ! Un nouveau logo dont nous sommes très fiers, d'autant plus fiers qu'il a été créé en interne, par notre service communication !

La volonté était d'avoir un logo simple, bien visible et lisible sur tout support et qui rappellera notre identité, de manière subtile : un filet bleu/blanc/rouge souligne notre **origine**, une goutte d'huile à la place du point sur le «i» évoque notre **essence** !

Donc nouveau nom, nouveau logo... et une volonté de développer la communication de France Olive auprès des opérateurs de la filière comme du grand public.

Si la communication grand public sur le web et les réseaux sociaux est particulièrement bien achalandée avec un site huiles-et-olives.fr, une page Facebook, une page Instagram, un compte Twitter, une chaîne Youtube et un Pinterest (tous «HuilesetOlives»), il n'en n'est pas de même pour la communication 2.0 vers les opérateurs. Après avoir développé un site web très complet, rebaptisé depuis cette année, www.franceolive.fr, puis un service de SMS qui fonctionnent tout deux très bien, la communication web s'est renforcée en 2019 avec un compte Facebook **FranceOlive Pro** et une page Youtube FranceOlive Pro dont les contenu sont destinés aux opérateurs de la filière, agriculteurs comme amateurs. Un nouveau souffle qui sera, dans les années à venir, renforcé et qui, nous l'espérons, permettra d'aider les oléiculteurs à améliorer leur productivité et les transformateurs à maintenir la qualité et développer leurs compétences.



RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

Vers l'oléiculture de **demain...**

Après deux belles récoltes successives (6 100 tonnes et 5 300 tonnes d'huile d'olive hors Corse), la récolte 2019/2020 est en net recul avec, environ, seulement 3 500 tonnes d'huile d'olive et 1 000 tonnes d'olives de table. La récolte de presque tous les bassins de production est en baisse, à l'exception notable de l'Aude, et certains ont même connu des récoltes catastrophiques comme les Alpes-Maritimes et, dans une certaine mesure, la Drôme et l'Ardèche. Les fortes chaleurs au moment de la fleur et une attaque de mouche en septembre en sont les principales causes.

Une bonne nouvelle permettait malgré tout de bien commencer l'année 2020. La **suppression**, enfin effective, de la **Taxe spéciale sur les Huiles destinées à l'Alimentation humaine** (THA), plus connue sous son ancien nom BAPSA. Une action menée depuis plus de 30 ans par la Fédération Nationale des Corps Gras (FNCG), soutenue, bien sûr, par France Olive pour corriger une incongruité : cette taxe venait abonder le budget de la sécurité sociale alors que tout le monde sait bien que l'huile d'olive est bonne pour la santé ! Avec son taux de 0,1948€ par Kilo d'huile d'olive, c'est plus d'un million d'euros, les bonnes années de production, dorénavant restitués aux metteurs en marché et donc principalement aux moulins.

Malheureusement en mars, le confinement lié au COVID 19 a gâché le début de la saison et va sans doute fortement impacter la saison estivale même si les mesures de restriction sont aujourd'hui pratiquement toutes levées. Certains se rassuraient de la petite récolte pour résorber les stocks des années précédentes. Les ventes en recul cette année ne permettront sans doute pas d'atteindre cet objectif. Je ne me résoudrai jamais à considérer une petite récolte comme une solution tant la rentabilité d'un verger dépend de sa productivité et celle d'un atelier de transformation de son activité. Les deux sont intimement liés et doivent poursuivre le même objectif : une augmentation de la productivité. **Les oléiculteurs doivent apprendre à produire plus et plus régulièrement. Les metteurs en marché doivent apprendre à stocker et à trouver de nouveaux marchés pour vendre plus.** La survie et le développement de notre filière en dépendent. Les missions de France Olive sont au service de ces objectifs.

Malgré ce contexte, l'année 2020 est une année clé pour notre filière pour deux raisons : la signature de l'accord interprofessionnel triennal fondement de France Olive, notre interprofession, et la construction des actions du prochain programme OLEA, triennal lui aussi, financé par le budget européen (30 % du budget de France Olive).

L'accord interprofessionnel définit les Cotisations Volontaires, ensuite Etendues par arrêté inter-ministériel à tous les opérateurs de la filière : CVE que je préfère à CVO dont le « Volontaires Obligatoires » sonne comme une provocation. Au niveau du budget de France Olive d'environ 2 millions d'euros une année de récolte normale, les **cotisations des transformateurs représente 10 % des ressources** et **l'ensemble des CVE environ 45 %**. L'ensemble des familles (producteurs, moulins privés, moulins coopératifs, confiseurs, industriels, pépiniéristes) ont trouvé un accord pour maintenir les cotisations à leur niveau actuel pour la prochaine campagne (2020/2021), une augmentation de 1 centime d'euro pour la campagne (2021/2022) et enfin une augmentation de 1 centime d'euro pour la campagne (2022/2023). Nous revenons ainsi au niveau de cotisation de la campagne 2010/2011, voire même 2007/2008, en tenant uniquement compte de l'inflation, c'est à dire plus de 10 ans en arrière... (https://france-inflation.com/calculateur_inflation.php).



Au cours des différents échanges, j'ai surtout compris que plus encore que le niveau des cotisations, c'était leur utilisation qui suscitait des interrogations. **Il est important de rappeler que France Olive est à votre service.** Vos syndicats siègent au conseil d'administration pour définir la stratégie que les salariés de France Olive réalisent et à laquelle je veille à la mise en œuvre en tant que Président. Cela m'amène à la construction des actions du prochain programme OLEA. Par son poids dans le budget de France Olive, il est particulièrement structurant. Les programmes d'actions soutenus par les régions et France Agrimer viennent le compléter et permettent à France Olive de disposer des moyens d'agir. Le programme actuel se termine en mars 2021, dans 9 mois. Le retard pris dans la négociation de la prochaine Politique Agricole Commune (PAC) va vraisemblablement conduire à un prolongement du programme actuel. Juste **le temps de construire le meilleur programme d'actions pour les prochaines années.**

Chaque pôle de France Olive (Agronomie, Conservation & recherche, Valorisation et Qualité des produits, Process & Olive de table, Communication & Economie), avec l'appui du pôle Administratif & Financier, mène des actions de formation, de conseil, d'audit, de vulgarisation, de communication, ... mais aussi des actions qui s'inscrivent dans la durée, telles que l'expérimentation ou le soutien à des thèses de recherche et dont les résultats sont attendus à plus long terme. Pour les découvrir, je vous renvoie au rapport d'activité que les équipes prennent un soin particulier à rédiger chaque année. Je connais leur passion pour l'olivier et ses différents produits et je tiens à les féliciter pour leur implication et leur travail.

Nos actions doivent s'adapter à l'évolution de nos métiers ainsi qu'à la demande des consommateurs. Aussi, je compte sur vous pour faire remonter vos besoins pour que France Olive améliore les moyens mis en œuvre pour répondre à vos préoccupations. **C'est à partir des besoins de chacun que nous pourrons identifier les actions qui profitent à tous.** Pour cela, vous pouvez bien entendu vous adresser aux représentants de votre famille professionnelle, aux salariés de France Olive, aux membres du conseil d'administration ou en envoyant un mail à l'adresse suivante : ambitions@franceolive.fr

Nous devons **entraîner tous les oléiculteurs vers une plus grande productivité de leur verger.** Elle va de pair avec une **meilleure régularité** et a minima des alternances moins marquées. Je rappelle que **l'ensemble de la production française étant transformée en France, toutes les actions menées auprès des oléiculteurs pour tendre vers cet objectif profitent à l'ensemble de la filière.**

J'ai proposé plusieurs pistes pour transmettre l'information et la rendre exploitable par tous. Elles vont être débattues, améliorées ou abandonnées mais je vous les livre :

- créer une **application France Olive** pour smartphone avec l'ambition d'en faire le couteau suisse de l'oléiculteur. Une quinzaine d'années après la première édition du cahier de l'oléiculteur, cette application reprendrait bien entendu les fondements de ce document de référence. Il n'a cessé d'évoluer au fil des années avec la description des maladies et des ravageurs, la liste des produits homologués sur olivier, ... Cette application permettra d'aller beaucoup plus loin. Je prends quelques exemples mais les possibilités sont infinies : calculs de dosage (novice ou expert), réseau de piégeage et d'observation communautaire en complément du réseau officiel certifié, enregistrement des interventions dans le verger (le cahier de culture) avec possibilité d'envoi à son moulin au moment de la récolte, ... Avec toutes les précautions nécessaires, ces données pourraient aussi être utilisées à des fins statistiques par France Olive pour identifier les facteurs limitant de la productivité, la prise en compte et la réactivité aux préconisations, la pertinence de l'information, ...
- créer un **réseau de verger « modèle »** sur l'ensemble de la zone de production en nouant des partenariats avec les oléiculteurs les plus performants afin de partager anonymement l'ensemble de leurs interventions (taille, broyage, travail du sol, fertilisation, traitements) et *in fine* leur récolte. L'objectif serait de guider les oléiculteurs motivés mais moins experts. En s'abonnant au verger le plus proche du leur (géographiquement, mode de culture, ...), ils seraient informés en temps réel des opérations réalisées dans le verger « modèle » et pourraient comparer leurs résultats. Pour une fois, nous pourrions copier sans être accusé de tricher !

Plus généralement, l'agriculture devient de plus en plus technique. Et, contrairement aux idées reçues du grand public, cette maîtrise est encore plus délicate en matière d'agriculture biologique. L'éventail des solutions de lutte contre les maladies et les ravageurs comme leur efficacité se réduit chaque année. Leur positionnement, leur dosage, devient fondamental. Intervenir avec un temps de retard revient parfois à ne rien faire et crée l'incompréhension et le découragement : « j'ai fait tout ce qu'on m'a dit et je n'ai pas de récolte... ».

France Olive doit s'engager plus fortement dans cette agriculture de précision pour offrir des solutions aux oléiculteurs. Cette agriculture 2.0 passe par la mise en œuvre de modèles mathématiques pour prévoir l'évolution des maladies (œil de paon par exemple) ou des attaques de ravageurs (mouche par exemple), le pilotage de l'irrigation (lorsque que celle-ci est possible) avec les dernières technologies, le comptage par logiciel des ravageurs sur un piège, le repérage par drone des besoins et des carences d'un verger, ... Cette liste d'exemples, loin d'être exhaustive, illustre une partie des solutions de demain auxquels doit s'intéresser France Olive.

Après cette période troublée, je vous souhaite de retrouver sérénité et motivation pour la saison d'été et la récolte à venir.

Laurent Bélorgey
Président de France Olive



Sommaire

Rapport moral du président	p. 3
Une Interprofession au service de la filière	p. 9
Économie de la filière	p. 13
Pôle communication & économie / <i>communication</i>	p. 17
Pôle communication & économie / <i>économie & réglementation</i>	p. 24
Pôle agronomie / Pôle conservation & recherche	p. 28
Pôle process & olives de table	p. 35
Pôle valorisation & qualité des produits	p. 36
Organigrammes	p. 41



Une interprofession au service de la filière

40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.

301 MOULINS

dont 255 moulins privés
et 46 moulins coopératifs.

63 CONFISEURS DÉCLARÉS

dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives.

100 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée «olive» de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (TERRES UNIVIA).

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,
- oeuvrer en collectif avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

Les missions de FRANCE OLIVE



La **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.



Le **suivi de la réglementation** (qualité, hygiène, traçabilité, ICPE, étiquetage...).



La **recherche appliquée** et **l'expérimentation technique** pour favoriser l'innovation, la production durable, la qualité, la productivité, 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.

Ses missions sont mises en oeuvre par une équipe permanente opérationnelle de 10 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Nîmes (30) grâce aux CVE collectées et aux soutiens de nos partenaires : L'Union Européenne, FranceAgriMer, la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur, la région Occitanie, le Conseil départemental de la Drôme et la Mairie de Nyons.

Nos partenaires financiers & institutionnels



TERRES UNIVIA - Interprofession des huiles et protéines végétales



Conseil Régional Sud - Provence Alpes Côte d'Azur



Union Européenne



Conseil Régional Occitanie



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive



Ville de Nyons



FranceAgriMer

FranceAgriMer

(coordination : antenne de VOLX)



Conseil Départemental de la Drôme

Focus sur la... **CVE**

Qu'est-ce que la CVE ?

La Cotisation Volontaire Étendue 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 «Étendue» car elle est étendue à tous les opérateurs par arrêté interministériel.

A chaque production concernée par l'accord, correspond un montant de cotisation, soit à la charge du producteur, soit à la charge du transformateur.

A quoi sert la CVE ?

Les Cotisations Volontaires Étendues (CVE) 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 CVE, producteurs, transformateurs et metteurs en marché ont accès gratuitement à différents services (conseils techniques, assistance process, qualité, étiquetage, ...).

Qui cotise ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

Quel est le montant de la CVE ?

Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,17 €/kg**

- 0,14 euro à la charge du producteur,
- 0,03 euro à la charge du transformateur.

Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04€/kg**

- 0,02 euro à la charge du producteur,
- 0,02 euro à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVE (inclus dans le prix de la trituration / transformation).

Comment régler ma CVE ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVE.

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 CVE et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

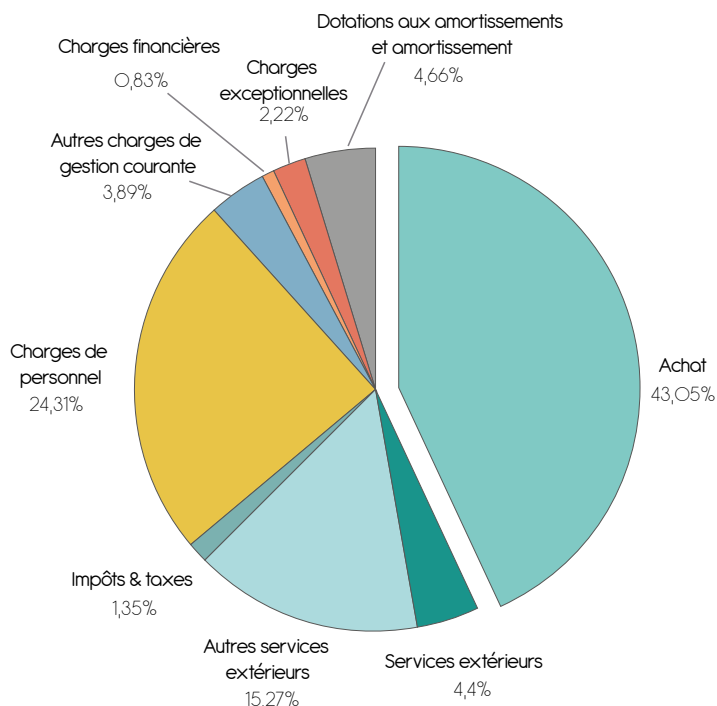
Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de Terres Univia. Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base, seront appelées 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'affaire, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.

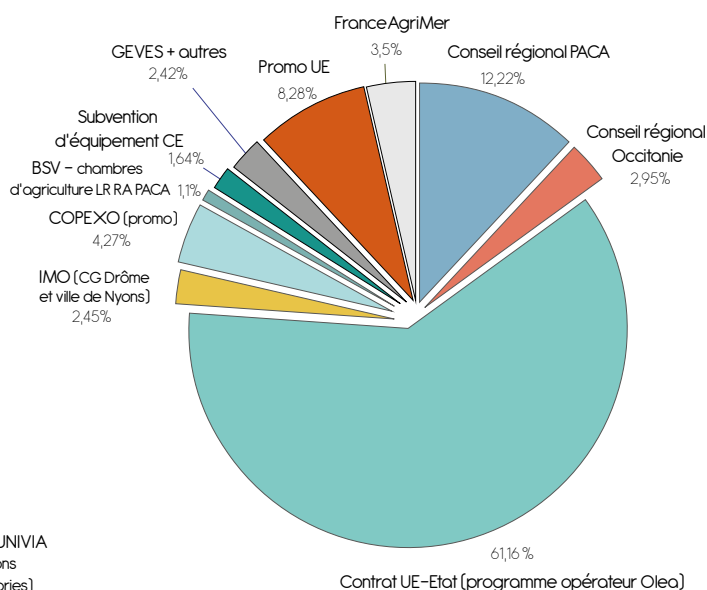
Budget France Olive – 2019

RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE

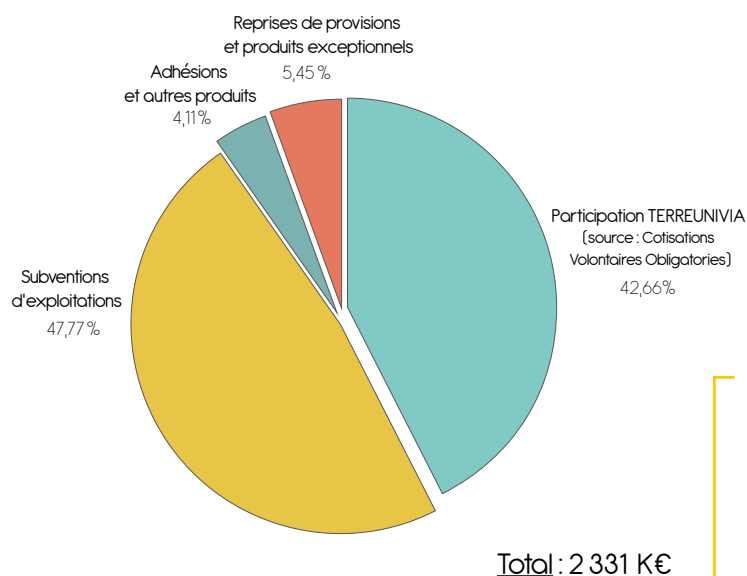
Total : 2 324 K€



RÉPARTITION DES AIDES



RÉPARTITION DES RESSOURCES



Total : 2 331 K€

Déclarations CVE 2019

Production d'huile d'olive :

5 200 tonnes

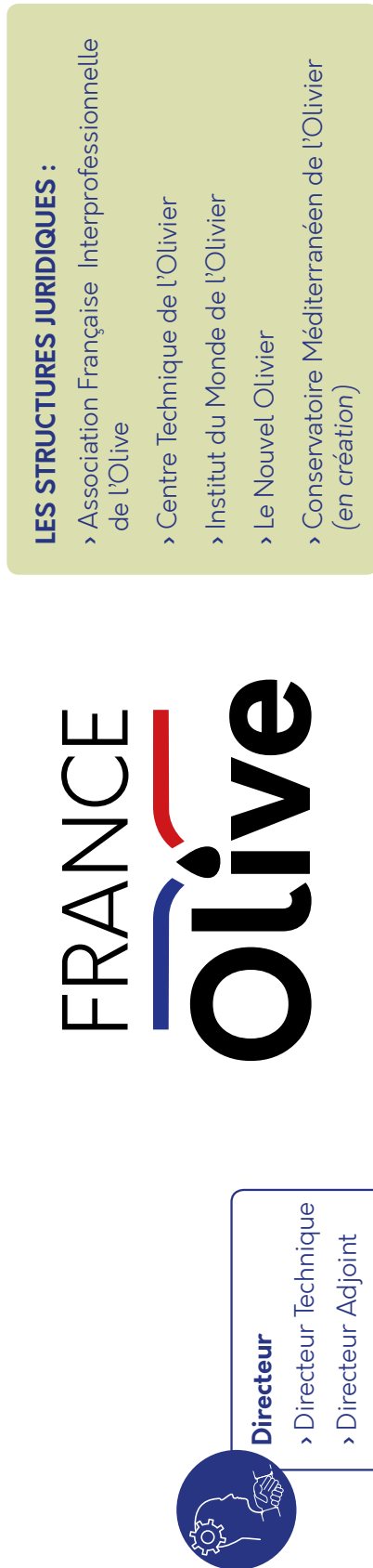
Production d'olives :

1 135 tonnes

France Olive compte 9 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi réglementaire et technique 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 France Olive.

ORGANISATION DE LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE



Ses missions sont organisées autour de 6 pôles :

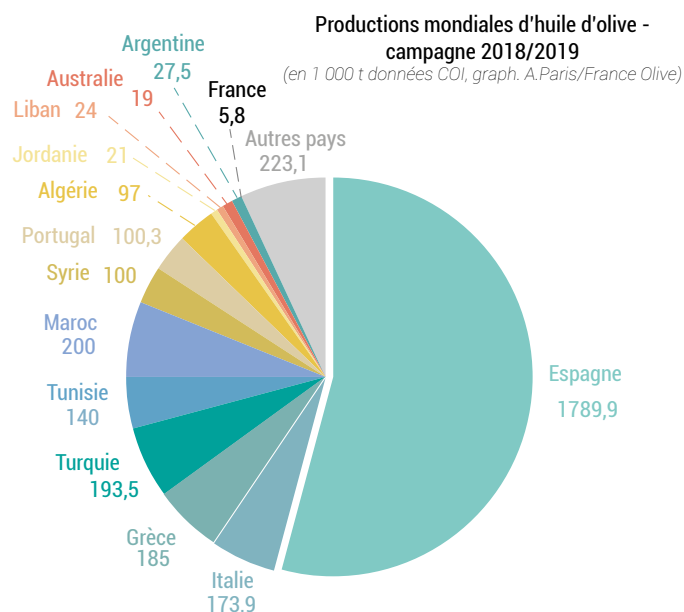


Économie de la filière

UNE PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE À 3,2 MILLIONS TONNES

Bien que la production, au niveau mondial, soit quasiment identique à celle de l'année dernière (3,2 millions cette année, 3,3 millions, l'année dernière), sa répartition au niveau des pays est très inégale. Ainsi, l'Espagne a produit **plus de 500 000 tonnes de plus que l'année précédente** alors que l'Italie et la Grèce ont connu une très petite récolte avec respectivement 173 900 tonnes soit 254 000 tonnes de moins que l'année précédente et 185 000 tonnes (- 161 000 tonnes) d'huile d'olive produite. La Turquie et la Tunisie ont également vu leur récolte diminuer tandis que le Maroc a fait 60 000 tonnes de plus qu'en 2017/2018.

En résumé, la quasi-totalité des pays a vu sa production diminuée, mais **la très belle récolte en Espagne a permis de pallier à ces manques.**



DES PRIX À LA PRODUCTION À LA BAISSSE (€/kg - données COI)

Jaen
déc. 2018 nov. 2019



2,79

- 22 %



2,07

- 27 %

Bari
déc. 2018 nov. 2019



5,93

+ 49 %



4,00

- 31 %

Chania
déc. 2018 nov. 2019



2,88

- 14 %



2,35

- 18 %

CONSOMMATION MONDIALE

2 909 000 tonnes

soit plus de 31,7 millions de litres d'huile d'olive consommées dans le monde en 2018/2019.

A noter, l'augmentation de la consommation :
au Japon (55 500 t en 2018, 69 000 t en 2019)
en Australie (48 000 t en 2018, 50 000 t en 2019)
en Arabie Saoudite (33 500 t en 2018, 37 500 t en 2019)
en Chine (44 000 t en 2018, 51 500 t en 2019)

LES PRINCIPAUX CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE (données COI)



Union
Européenne
1 433 000 t



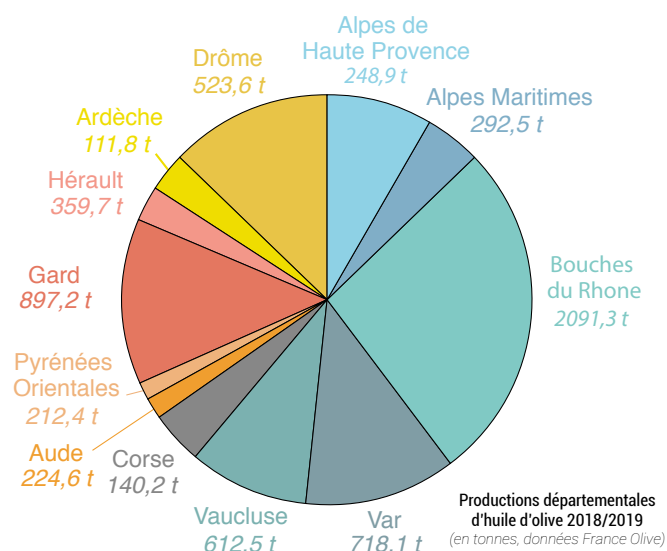
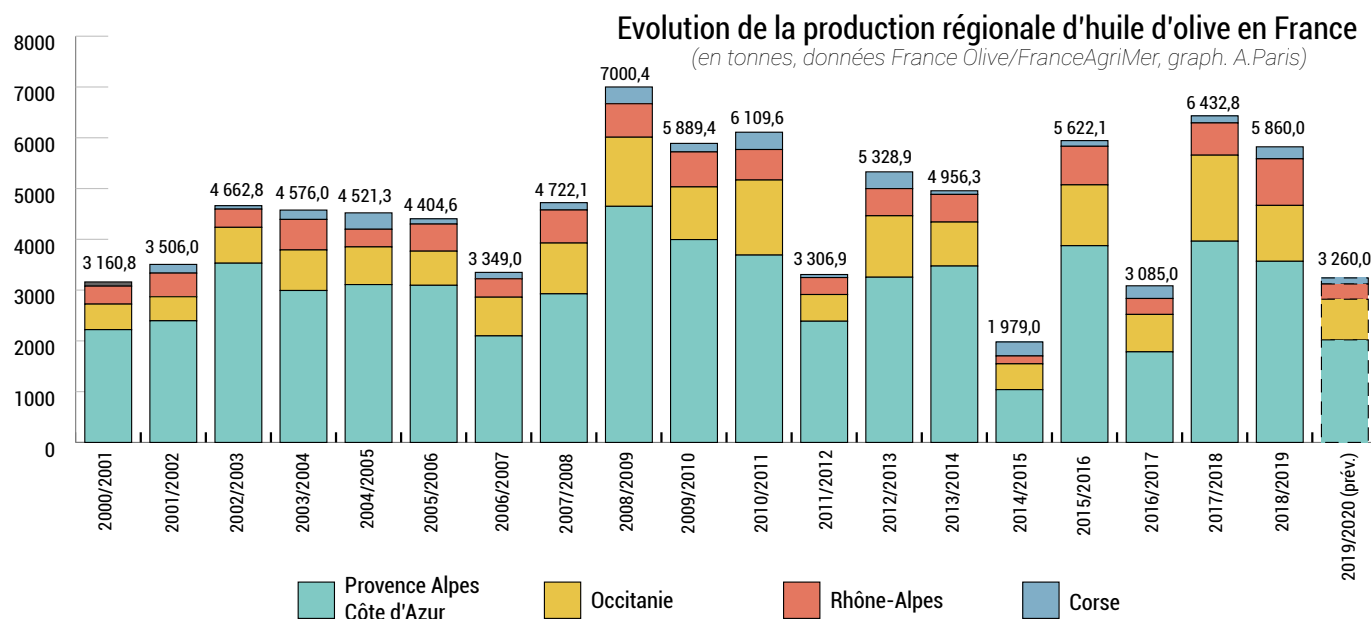
Etats-Unis
331 000 t



Turquie
163 000 t

L'huile d'olive française

La campagne 2018/2019 a été en-deça de la précédente mais une très belle campagne tout de même avec une production de 5 826 tonnes portée par les **Bouches-du-Rhône (26,8 %)** de la production nationale), le **Gard (13 %)**, la **Drôme (12,6 %)** et une année record à 735 t d'huile d'olive, le **Var (11,9 %)** et le **Vaucluse (9,4 %)**.



CAMPAGNE 2018/2019

5 826 t d'huile d'olive
dont **1 673 t** en AOP
soit **28,7 %** de la production

Quid de la campagne 2019/2020 ?

Avec un prévisionnel entre **3 250 et 3 500 tonnes**, la petite campagne 2019/2020 entraînera une diminution des stocks !

Après deux belles années, la diminution de la récolte était à prévoir, compte tenu de l'alternance naturelle de l'olivier. Toutefois, cette baisse est vraiment importante et s'explique par une série de facteurs météorologiques défavorables à l'olive :

- un printemps plutôt **froid** qui a entraîné une floraison tardive,
- la **sécheresse** estivale qui n'a pas permis une bonne lipogénèse,
- une **manque de chaleur** sur l'ensemble de la période de développement de l'olive,
- la récolte précoce sur certains territoires particulièrement touchés par la mouche,
- les **fortes pluies** de l'automne qui ont entraîné une baisse de rendement.

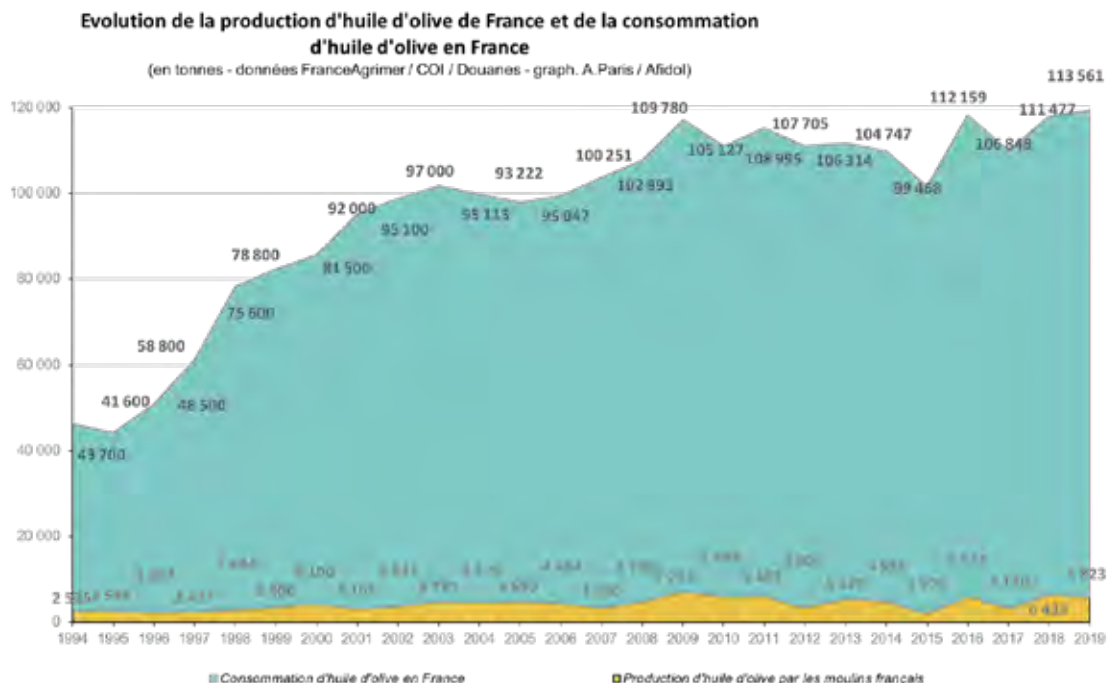
Le rendement moyen cette année est de 14 % avec une disparité entre les départements, 12 à 13 % pour l'Occitanie, 24 % pour la Drôme.

La consommation française

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **108 703 tonnes**
dont 67 % d'huile d'olive vierge extra.

113 561 t la
consommation
française en 2019.
*Une progression de
la consommation de
+ 1,9% par rapport
à 2018.*

Part de la produc-
tion française dans
la consommation
française en 2019 :
5,1 %



NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS D'HUILE D'OLIVE

1^{er}
ESPAGNE
75 277 t

2^{ème}
ITALIE
22 333 t

3^{ème}
TUNISIE
12 486 t

4^{ème}
PORTUGAL
1 967 t

En tonnes, données douanes, graph. A. Paris/France Olive





Tendances de consommation

(basées sur les ventes en hyper et supermarchés)

Total des ventes en hyper et supermarchés : **62 594 tonnes** (- 620 t par rapport à 2018)

La tendance : le poids du bio de plus en plus important

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressent encore tandis que les huiles d'olive «classiques» perdent des volumes.

- Huile d'olive non bio : **56 001 000 litres** (- 1 490 858 l)
- Huile d'olive bio : **12 355 363 litres** (+ 813 950 l)
Une progression moyenne de 7 %
Une part de marché à 18,1 %

Des ventes variables selon les circuits

La grande distribution (GD) « classique » est le 1^{er} circuit de distribution de l'huile d'olive. L'e-commerce continue sa progression bien que ralentie.

- Ventes en GD « classique » : **48 689 tonnes** (-1,07%)
- Ventes en HD : **10 349 tonnes** (- 2,7 %)
- Ventes e-commerce : **3 556,4 tonnes** (+ 6 %)



Un chiffre d'affaire (CA) en progression

- CA de l'huile d'olive : **485,98 millions d'euros**
Une progression de 0,67 %
- CA des huiles végétales : **920,8 millions d'euros**

Des prix qui ne cessent de remonter depuis 2012

- Un prix moyen à **7,1 €** contre 6,99 € en 2018, soit une augmentation de 11 centimes (4,90 € en 2012).

Un écart entre le bio et le non bio qui continue à diminuer :

- Huile bio : **8,02€** (6,30 € en 2012)
- Huile non bio : **6,91 €** (4,80 € en 2012)



La part des huiles françaises au sein du rayon huile d'olive reste extrêmement faible : de l'ordre de 350 à 450 tonnes. Le prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD se situe toujours aux environs de **25 € /l**.



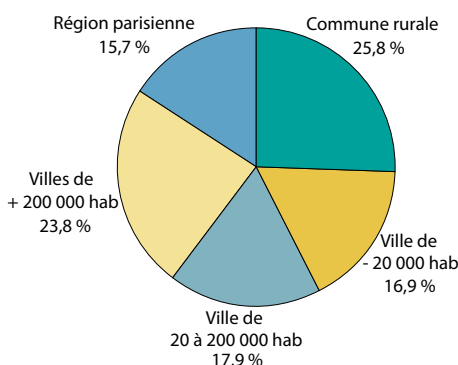
Les consommateurs d'huile d'olive

(selon les achats réalisés en grande distribution)

Près de **18,5 millions** de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 65,8 %. Après une légère augmentation en 2017 et 2018, le nombre de foyers acheteurs a diminué de 357 546.

Le nombre de foyers acheteurs d'huile d'olive bio est en augmentation, passant de 6,76 millions en 2018 à **7,14 millions** en 2019.

POIDS EN NOMBRE DE FOYERS ACHETEURS D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE
(2019, données Nielsen, graph. A.Paris/AFIDOL)



Profil des consommateurs

Faible part de consommation des – de 35 ans : **14 %**

Large part des CSP+, en augmentation : **73,1 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les foyers de **1 à 2 personnes** : **68,5 %** des consommateurs.

3,4 litres achetés par an par foyer acheteur.

Les Olives de table

PRODUCTION MONDIALE

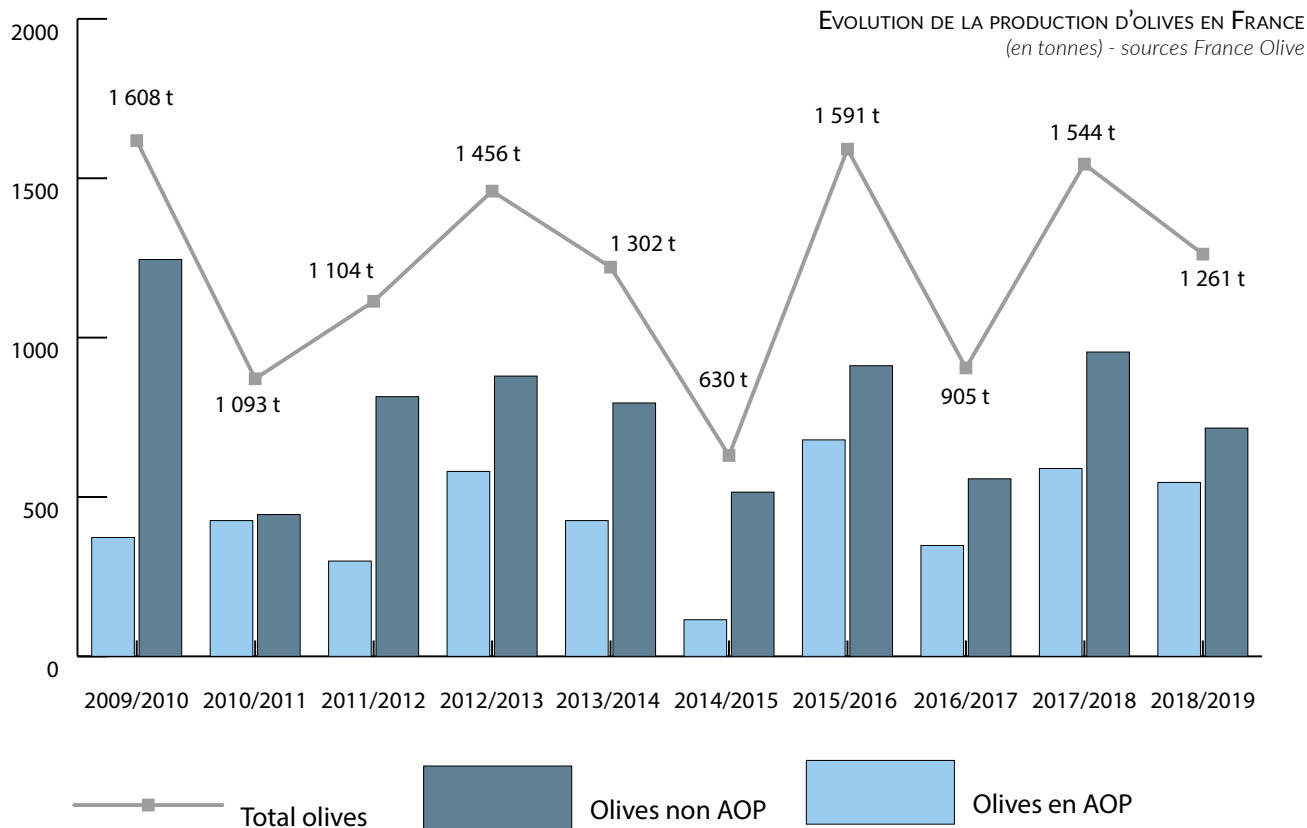


2018/2019
2,56 m^{ns} tonnes

2019/2020
2,92 m^{ns} tonnes

CAMPAGNE 2018/2019

1 261 t d'olives françaises
dont **545,9** en AOP
soit **43%** de la production



La consommation française

Consommation française en 2019 : **86 575,4 tonnes**

Part de la production française dans la consommation française : **1,1 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **28 268,4 tonnes**

Exportations : **3 224 tonnes**



Une nette préférence des consommateurs français pour les olives vertes : une tendance qui perdure

Les olives vertes représentent **72 %** des olives consommées.

- Olives vertes : 20 291,6 tonnes (+ 318 tonnes)
- Olives noires : 5 966,9 tonnes (- 69 tonnes)
- Autres (assortiments) : 2 010 tonnes

Olives natures et olives aromatisées, les plus demandées !

- Olives natures : 12 967 tonnes
- Olives farcies : 4 304 tonnes, en diminution
- Olives aromatisées : 11 095 tonnes



Et le prix ?

Le prix moyen des olives en grande distribution (2019) est de :

7,69 €/kg au rayon épicerie, en hausse (+0,08 €)

11,89 €/kg au rayon frais, en forte hausse (+0,23 €)

Avec des variations selon le type d'olives.

Le prix moyen des olives françaises se situe aux environs de **19 €/kg**.

Pôle Communication & économie

Promotion des Huiles d'Olive & Olives de France

Focus sur...



un programme européen de promotion des Huiles d'Olive de France

Début d'année 2019 a été lancé le 1^{er} programme européen de promotion multi-pays pour les Huiles d'Olive porté par France Olive. Ce programme de promotion des huiles d'olive, intitulé **Looking for the perfect food**, a été lancé en collaboration avec UNAPROL (Italie), chef de file, sur 3 pays : l'Italie, la France et l'Allemagne. Son objectif est de développer la notoriété des huiles d'olive vierge extra et des huiles d'olive en AOP. Chaque organisation développe ses actions de promotion et des actions communes

comme le site web www.lookingfortheperfectfood.eu et la page Instagram [looking_for_the_perfect_food](https://www.instagram.com/looking_for_the_perfect_food) sont menées de concert.

France Olive a mis en place un programme sur 3 ans sur la France et l'Allemagne pour promouvoir les huiles d'olive en AOP :

- Participation à des **salons** : Taste of Paris en 2019, Taste of Paris, SIAL et Chef Sache (Düsseldorf) en 2020 et SIRHA et ANUGA (Cologne) en 2021
- Organisation d'un **événement** «La semaine des huiles d'olive aux restaurants» sur Paris en 2021 et 2022
- Création de **documents** en français, anglais et allemand (livrets recettes, dépliants, livrets d'information, kakémonos...) et création de recettes
- Création de **vidéos** thématiques en 2020 et 2021
- **Campagne web** sur des sites gourmets et lifestyle en France et en Allemagne en 2020 et 2021
- **Relations presse** avec envoi de communiqués de presse, de coffrets dégustation à des journalistes et influenceurs (...) en France et en Allemagne



L'année 2019 a été consacrée au lancement du programme avec notamment la création de la charte graphique et des slogans pour mettre en valeur les huiles d'olive en AOP, cette phase a pris un peu de temps car tous les éléments devaient être approuvés par Chafea, l'organisme européen chargé de suivre et contrôler les programmes de promotion des produits agricoles.

Nous avons créé les premiers documents : un livret d'information, des kakémonos, un dépliant et un livret recettes (décliné en deux versions, dont l'une, traduite en allemand et en anglais, est dédiée à des recettes allemandes et nordistes).



Nous avons participé à l'édition 2019 du **Taste of Paris**, un festival gastronomique qui réunit une cinquantaine de chefs parmi les plus prestigieux (Frédéric Anton, Philippe Conticini...) au sein d'un lieu magique, le Grand Palais à Paris. Pour la première fois, nous avons fait créer un stand sur mesure dédié aux huiles d'olive en AOP, un écrin pour proposer des dégustations et démonstrations culinaires auprès d'un public de gourmets et d'épicuriens.

Ce programme est également l'occasion de mettre en place des **relations presse** suivies et accompagnées par une agence spécialisée dans les relations presse, pendant 3 ans. Outre la création d'un dossier de presse et la rédaction de deux communiqués de presse dédiés aux huiles d'olive en AOP, nous avons envoyé une soixantaine de coffrets dégustation (3 huiles d'olive) à des journalistes et des influenceurs français et allemands.

Les Huiles d'Olive de France font Salon !

Les Huiles d'olive de France au salon de l'agriculture



La région Sud a innové cette année avec un nouveau concept de stand, plus ouvert, plus participatif et mettant en valeur les principales filières de la région sur deux sessions de 4 jours et la présence en filigrane d'autres filières d'importance sur des animations

plus ponctuelles. La filière oléicole s'est donc vu offrir un espace d'animation sur le stand de la région durant les 4 derniers jours du salon, aux côtés des fleurs, du vin, des céréales. Pour l'occasion, France Olive a proposé **plusieurs animations**, afin de ponctuer les journées, aux cours desquelles les visiteurs pouvaient mettre «la main à la pâte» : **ateliers fabrication d'un savon à l'huile d'olive, atelier création d'une huile de massage, dégustation à l'aveugle, animation enfant...** L'Olivier des Saveurs permettait, en parallèle, aux visiteurs, de déguster, en libre-service, les trois familles de goûts des Huiles d'Olive de France.

Parallèlement les Huiles d'Olive de France étaient utilisées par les chefs présents sur l'espace région qui ont préparé des bouchées de dégustation avec les produits agricoles de la région Sud tout au long du salon.

Cette édition du Salon de l'Agriculture, nouvelle formule, a été un succès, avec une fréquentation forte notamment le vendredi, le samedi et le dimanche. Les visiteurs étaient ravis de repartir avec leurs créations (savon, huile pour le corps) et avec la documentation mise à leur disposition, notamment les livrets recettes dédiés aux Huiles d'Olive de France.



Le pique-nique des chefs

France Olive a participé pour la troisième année consécutive au « Pique-nique des chefs », qui s'est déroulé le dimanche 29 septembre sur les rives de l'Île de la Barthelasse, à Avignon. Un pique-nique gastronomique géant, organisé par l'association « Avignon tu me régales » qui regroupe 17 chefs cuisiniers avignonnais. Cette année, les 1500 paniers pique-nique concoctés avec des produits locaux par les chefs de l'association, ont une nouvelle fois, tous trouvés preneurs. Au total, **près de 3 500 participants** se sont retrouvés sur les pelouses de l'Île de la Barthelasse pour pique-niquer face au pont d'Avignon, entre amis, en famille ou en tête à tête et profiter des diverses animations proposées (marché gourmand, fanfare, démos culinaires, ateliers de dessins ...).

Cet **événement festif et convivial** fut également l'occasion de faire découvrir au public les différentes saveurs des huiles d'olive de la région Sud – Provence-Alpes-Côte d'Azur à travers cinq des neuf bouchées présentes dans les paniers pique-nique, cinq huiles d'olive différentes ayant été utilisées. De quoi séduire gourmets et gourmands !

Par ailleurs, étant **partenaire officiel de la manifestation**, France Olive a également participé à l'événement au travers d'un stand aux allures champêtres sur lequel le public s'est vu offrir la possibilité de s'initier au jeu de la dégustation des huiles d'olive de la région. Ainsi, le **bar à huiles d'olive** était composé de 6 huiles d'olive. Des olives de bouche (olives noires de Nyons AOP et olives vertes de variété Picholine) étaient également à la vente sur l'espace bar à huile d'olive, permettant ainsi de compléter

les paniers pique-nique des uns et de composer l'apéritif du soir des autres.

Dans le cadre du concours du plus beau coin pique-nique, organisé par Avignon tu me régales, France Olive a proposé plusieurs lots autour de cette thématique, à savoir des nattes de plage, des plaids pique-nique et des boules de pétanque.





Les Huiles d'Olive de France étaient également présente sur une page dans le **Guide des chefs « Avignon, tu me régales » - 2019**. Ce guide a été largement diffusé à l'occasion du pique-nique des chefs et plus largement dans les établissements partenaires. Une visibilité supplémentaire pour les huiles d'olive de France !

SIRHA, le rendez-vous international de la gastronomie

Du 26 au 30 janvier 2019, à Lyon (Eurexpo), action réalisée avec COPEXO.

Les Huiles d'Olive de France étaient présentes, sur l'espace Epicerie fina, sur un stand de 15 m², avec au programme des **dégustations** d'huiles d'olive (présentation des différentes familles de goûts), des dégustations d'olives et des **animations culinaires** par nos soins et avec **Annelise Chardon** (finaliste Masterchef 2012), le samedi et le dimanche. Nous avons distribué aux visiteurs des **goodies** réalisés pour l'occasion : mignonnettes, jetons de

caddies, tote-bag. Pour parfaire la promotion des Huiles d'Olive de France, nous avons communiqué sur **Le Monde de l'Épicerie Fine** (print et web) et sur le **catalogue** du SIRHA.

Le SIRHA est un salon professionnel où les visiteurs sont à la recherche de fournisseurs, nous avons donc développé notre intervention au-delà de la simple découverte des produits en réalisant un dossier « **c o m m e r c i a l** » présentant les entreprises souhaitant se développer sur le cash&carry, la restauration, l'épicerie fine et l'export. Chaque entreprise qui le souhaitait, était présentée dans une

fiche recto-verso présentant ses produits, l'entreprise et indiquant les personnes à contacter.

Le SIRHA est un rendez-vous incontournable avec un visitorat varié de chefs, de restaurateurs, d'épiceries

finies, d'acheteurs et d'épicuriens. Au total, nous avons réalisé plus de **400 dégustations d'huile d'olive** et **200 dégustations olives** et tapenades et la distribution de 60 à 70 dossiers commerciaux. En parallèle, les animations ont connu une belle fréquentation avec 150 à 400 dégustations par jour. De manière générale : des personnes intéressées, de nouveaux contacts avec une recherche bien précise «des produits français».

Taste of Paris

Un festival de la gastronomie en présence de **65 chefs** (dont Juan Arbelaez, Eric Frechon, Pierre Sang-Boyer...) et **26 pâtisseries** (dont Philippe Conticini, Christophe Michalak...).

9 au 12 mai 2019

4 jours de salon, 7 sessions

31 500 visiteurs

310 journalistes et blogueurs

98 exposants



Une communication axée sur les huiles d'olive en AOP (présence sur le salon intégrée dans la campagne de promotion européenne) avec un espace dégustation et un espace démonstration culinaire. Un espace de 18 m², situé en face du restaurant Fauchon accueillait :
- Les **dégustations** : Les huiles en AOP proposées étaient regroupées en trois familles de goûts, un rapprochement avec l'univers du vin (le rouge, le rosé et le blanc) qui facilite la compréhension de la grande richesse aromatique des huiles d'olive. Les visiteurs pouvaient humer (dans des verres à cognac) et goûter les 6 huiles présentées (changées tous les jours). Sur cet aspect dégustation, nous sommes intervenus sur le stand du magazine «Elle à table» pour une animation ponctuelle.

Les Huiles d'Olive de France font Salon !

- les **démonstrations culinaires** : Nous avons accueilli Marciatak, une blogueuse culinaire qui compte plus de 25 000 fans sur sa page Facebook et qui a proposé pour l'occasion 4 recettes sur les soirées du vendredi, samedi et dimanche. Sur les sessions du jeudi soir et des midis du vendredi, samedi et dimanche, l'équipe de France Olive a organisé ces démonstrations culinaires avec des recettes salées et sucrées mettant en valeur les arômes des huiles d'olive en AOP proposées à la dégustation.



Outre le salon qui est de haute qualité en matière gastronomique et dans un lieu magnifique (le Grand Palais), qui sert d'écrin aux produits présentés, nous

avons eu une très belle fréquentation. **Plus de 500 dégustations** ont été réalisées sur toute la durée du salon avec une dégustation d'au moins 3 huiles d'olive AOP différentes à chaque fois et **près de 3 000 bouchées**

des plats réalisés sur l'espace animations culinaires ont été testées.

Dîner Prestige - Port d'Antibes

Les Huiles d'Olive de France ont participé au repas exceptionnel, organisé par l'association des Jeunes Restaurateurs (JRE), en septembre 2019. A cette occasion, les Huiles d'Olive étaient à l'honneur dans plusieurs plats du repas et sur les tables et un espace dégustation était à disposition des invités triés sur le volet (une centaine d'invités).



Sud de France fête la Qualité

Du 20 au 22 septembre 2019, France Olive a participé à la 11^{ème} édition de « Sud de France fête la qualité » à Montpellier, au domaine du Château d'O. Malheureusement, le soleil a très rapidement laissé place aux intempéries. Dès samedi, la manifestation s'est vue perturbée par de grosses pluies diluviennes, provoquant une nette baisse de la fréquentation de l'événement.

Sur le stand de France Olive, les visiteurs avaient la possibilité de découvrir ou redécouvrir les olives et huiles d'olive de la région Occitanie. Huile d'olive variétale de Négrette, de Verdale de l'Hérault, de Picholine, d'Olivière et une huile d'olive AOP Nîmes étaient proposées à la dégustation. Ainsi, environ 150 personnes se sont arrêtées sur le stand de France dont une centaine s'est laissée initiée, avec plaisir et curiosité, au jeu de la dégustation des huiles d'olive de la région.

Des démonstrations culinaires autour des huiles d'olive de la région ont été proposées durant les trois journées pour le plus grand bonheur des visiteurs. Ces démonstrations ont non seulement permis d'animer le stand mais ont également permis de montrer les diverses possibilités d'utilisations des huiles d'olive de la région en cuisine. Gaspacho de tomates à l'huile d'olive de Nîmes AOP, salade de pois chiches à l'huile d'olive de variété Olivière, poulet mariné à l'asiatique et à l'huile d'olive de Picholine – olives mûrues, gâteau au chocolat à l'huile d'olive de Picholine – olives mûrues cuit à la poêle, brioche perdue aux pêches et à l'huile d'olive de Négrette,

crêpes aux zestes d'agrumes et à l'huile d'olive de variété Picholine – olives mûrues ... ont ainsi pu être cuisinés sur le stand et proposés à la dégustation.

Le public s'est montré très réceptif à ces démonstrations et aux explications données.

La documentation en libre-service sur le stand a connu un fort succès, notamment les livrets recettes.



Marché du Goût

Le Marché du Goût, organisé sur la place Bellecour à Lyon, est devenu un rendez-vous incontournable des produits de qualité de la région Auvergne Rhône-Alpes. La présence des olives noires de Nyons et de l'huile d'olive de Nyons y est donc une évidence !

Pour notre présence sur le Marché du Goût, nous avons organisé notre stand autour de la dégustation de six Huiles d'Olive de France représentant les trois familles de goût dont l'huile d'olive de Nyons AOP et avons proposé également à la dégustation, des olives noires de Nyons et de l'Affinée (produit composé à 100 % d'olives noires de Nyons AOP et d'un filet d'huile d'olive de Nyons).

Malheureusement, la météo de la journée a été catastrophique avec de la pluie toute la matinée et sur la fin d'après-midi, aux moments où, normalement la fréquentation est au plus haut. La fréquentation de la manifestation a donc été fortement impactée par la pluie.

Les Huiles d'Olive de France au World Restaurant Award

Les World Restaurant Award, organisés à Paris le 18 février 2019, mettent à l'honneur la diversité du secteur international de la restauration. La remise des prix s'est faite devant plus de 500 invités, personnalités de la gastronomie et célébrités.

A cette occasion, un flacon d'huile d'olive de France a été distribué dans le sac cadeau remis aux invités. Un bon moyen de faire connaître nos belles productions !



L'huile d'olive à l'école des chefs

Pour optimiser nos interventions auprès des écoles hôtelières, nous avons choisi, cette année, de mettre en place des liens plus étroits avec des écoles et de monter ensemble un partenariat adapté pour promouvoir les Huiles d'Olive de France auprès des enseignants comme des élèves.

Nous avons débuté ces partenariats sur la fin d'année 2019 avec l'école hôtelière d'Avignon et avec l'école Vatel de Nîmes.

A Avignon, plusieurs interventions ont été organisées :

- une animation-dégustation auprès de 19 élèves de 2 formations différentes (cook designer et Licence Macat en Méditerranée - Métiers des arts culinaires et des arts de la table). Les élèves ont également visité les installations de deux moulins pour compléter notre intervention.

- la fourniture de produits pour les déjeuners ou dîners en restaurant d'application : un déjeuner dédié à la cuisine régionale, un déjeuner Provençal, un brunch provençal. Pour chaque événement, les Huiles d'Olive de France étaient utilisées dans les plats du menu et étaient proposées à la dégustation des clients du restaurant d'application.

A Nîmes, nous avons organisé une animation-dégustation auprès d'une classe de 22 élèves en Licence de management hôtelier et de leur professeur de nutrition.

Petits plats en équilibre

Depuis de nombreuses années, Laurent Mariotte, fait saliver les téléspectateurs de TF1 et des chaînes du groupe avec son émission «Petits plats en équilibre». Laurent Mariotte y délivre bonnes astuces et petits secrets autour d'un ingrédient. Il propose des plats avec des produits de saison, des recettes simples et innovantes.

Dans le cadre de notre travail avec COPEXO, nous avons mis en place un partenariat avec l'émission pour que l'Huile d'Olive de France soit mise à l'honneur dans l'une des émissions. Pour l'occasion, c'est l'huile d'olive goût à l'ancienne qui a été valorisée dans une recette de madeleine à l'huile d'olive.

L'émission a été diffusée, pour la première fois, le 20 novembre 2019 et est rediffusée régulièrement sur les chaînes du groupe.



Cuisiner, trouver les produits...

C'est certainement en montrant les usages que l'on peut en faire que l'on promeut le mieux les huiles d'olive et les olives. C'est pour cela que depuis des années nous développons des recettes autour des produits oléicoles.

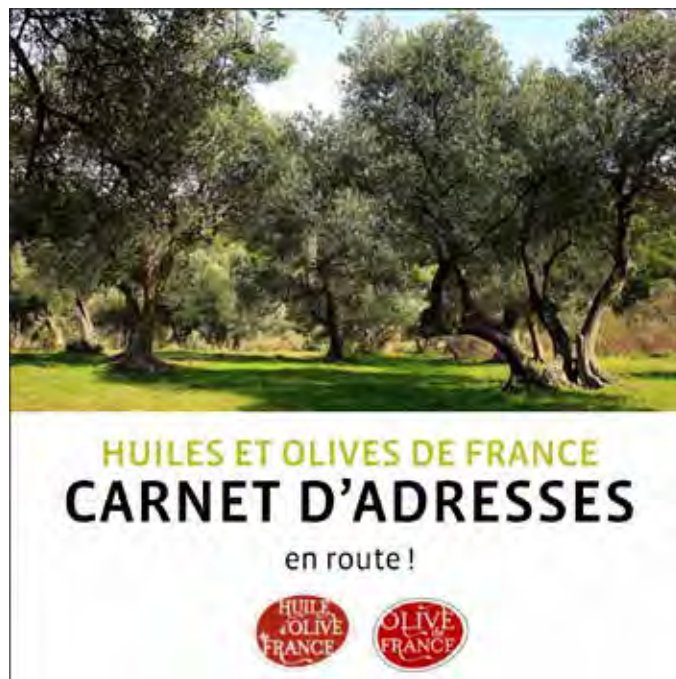
En 2019, nous avons réalisé une **trentaine de recettes**, utilisant les huiles d'olive de France. Nous avons fait une veille sur les tendances culinaires actuelles, sur les recettes les plus vues sur le web ; nous avons développé les recettes en fonction de ces données et en fonction de l'apport de l'huile d'olive dans celles-ci. Nous avons choisi des recettes simples à mettre en œuvre (ou avec un nombre d'ingrédients limité) qui font la part belle au goût et à l'huile d'olive. Toutes les recettes et le stylisme culinaire ont été réalisés par nos soins, accompagnée par Magali Ancenay pour les photographies.

Cette année, nous avons travaillé sur un livret consacré à la **cuisine au barbecue** et un autre livret dédié aux **tartes**. Chacun de ces livrets a été édité à 5 000 exemplaires. Ils sont également disponibles

en téléchargement sur le site huiles-et-olives.fr. Nous avons créé une rubrique «livrets recettes» dans la partie cuisine du site



web. Par ailleurs, les recettes sont intégrées au fur et à mesure des saisons dans la rubrique «recettes» sur le site web.



Après un gros travail d'enquête auprès des structures qui commercialise de l'huile d'olive et des olives (moulins, confiseurs, domaines...), nous avons réalisé un nouveau carnet d'adresses qui présente tous les opérateurs (connus) qui commercialisent plus de 500 litres d'huile d'olive ou 500 kg d'olives et en règle. Ce carnet d'adresse est diffusé largement sur les salons et sur le site web. Tous les autres opérateurs, connus, sont présents sur le site huiles-et-olives.fr dans la rubrique «où trouver les produits?».

Si vous souhaitez apparaître sur le site ou dans le prochain document (sortie prévue en 2023), n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du service communication.

Retrouvez tous les documents en téléchargement sur le site huiles-et-olives.fr, rubrique «Bonus».

Les Savantes : France Olive a accompagné 2 équipes françaises au 1^{er} championnat du monde de dégustation d'Huile d'olive en Andalousie

Les 4 et 5 octobre 2019 à Priego de Cordoba, l'association Savantes, créée par l'australien Simon Field, a réuni 13 équipes internationales d'Afrique du Sud, Hollande, Grèce, France et Espagne, autour de diverses épreuves testant les compétences individuelles et collectives de dégustation des huiles d'olive issus des vergers du monde entier. Classements d'intensité d'huile, reconnaissance des défauts et reconnaissance variétales ont

permis à ces dégustateurs internationaux de se rencontrer et partager au-delà de se confronter. L'équipe championne de France, Team de Nîmes (composée de Julie Carou, Lotus Hanoun et Hélène Lasserre) est arrivée en 4^{ème} position derrière celles des Asturies et de la Grèce, et la 2^{ème} équipe Triolei (Laure Choquin, Estelle Delatolas et Sophie Delpuech) vice-championne de France n'a pas démerité également.



Des huiles d'olive ...connectées !

huiles-et-olives.fr : un site dédié

Le **site huiles-et-olives.fr** est le site destiné à promouvoir les Huiles d'Olive de France auprès du grand public. Le site comprend plusieurs rubriques qui sont complétées en permanence : informations générales, cuisine, produits, dégustation, oléotourisme, bien-être, enfants et bonus (documents en téléchargement).

En 2019, le site a reçu plus de 22 000 visiteurs (+ 20,8 % par rapport à 2018) qui ont visité plus de 51 000 pages (+ 13,8 %). Les visiteurs arrivent sur le site, en majorité en utilisant les moteurs de recherche (Google par exemple).

La page **Facebook «HuilesetOlives»** est animée de manière régulière avec 2 à 6 posts par semaine, qui touchent entre 300 et 1200 personnes en général et jusqu'à 12 000 pour les concours et quizz. Fin 2019, la page comptait **14 526 fans** soit 404 de plus qu'en 2018. Nous avons organisé plusieurs quiz et «petits concours» tout au long de l'année afin d'animer la page et de gagner de nouveaux fans et de grands jeux concours sur notre page Facebook. L'ensemble des jeux concours a réuni **55 842 participants**.

Le compte **Instagram «HuilesetOlives»** existe depuis 3 ans mais se développe depuis 2019 (grâce à

Retrouvez
toutes les recettes
dans l'espace
«Recettes»
de notre site
huiles-et-olives.fr

une personne dédiée, notamment, aux réseaux sociaux). En 2019, notre Instagram compte **326 abonnés supplémentaires** pour un total de près de 700 abonnés. Nous avons publié 88 posts sur l'année.

Notre compte **Pinterest** fonctionne plutôt bien avec 137 470 impressions et une audience totale de 85 790 avec un engagement moyen de 5 520.

Une campagne web

Les Huiles d'Olive de France ont été mises en valeur sur le site culinaire 750g.com du 16 au 31 décembre, une période de fêtes au cours de laquelle les internautes visitent beaucoup les sites de ce type là à la recherche d'idées pour les repas de fêtes. Cette campagne composée d'un habillage et d'un format grand angle en rotation générale, était complétée par une newsletter de 750g dédiée aux Huiles d'Olive de France, envoyée le 23 décembre.



Posts sur Instagram ayant généré le plus d'interactions



Extrait de la newsletter 750g dédiée aux Huiles d'Olive de France

La campagne a connu un **joli succès avec 267 000 vues et un taux de clic de 0,93 %**. L'habillage festif ainsi que le ciblage par mots clés ont incité les internautes à cliquer et à se rendre sur **huiles-et-olives.fr**, **2 493 personnes** ont visité le site grâce à cette campagne. La newsletter a été vue par **31 607 personnes (taux d'ouverture à 20,89 %)** et **3 183 personnes** qui ont cliqué sur le lien **(10,07%)**.

Retrouvez les actualités des Huiles d'olive et Olives de France, des informations, des recettes sur **huiles-et-olives.fr**, le site grand public de la filière oléicole française. N'hésitez pas à renvoyer vos visiteurs vers les **différentes rubriques du site**.

Les actions de promotion et communication autour des Huiles d'olive et Olives de France, réalisées tout au long de l'année, sont menées grâce aux CVE versées par les opérateurs et grâce au soutien de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, de la région Occitanie, du COPEXO, de FranceAgriMer, du Conseil Départemental de la Drôme et de la Mairie de Nyons. La liste des actions présentées dans ce document n'est pas exhaustive.

Pôle Communication & économie

Economie & réglementation

Focus sur ...

le SITEVI

Tous les deux ans, se tient, à Montpellier, un salon d'importance pour le milieu agricole : le SITEVI, Salon Internationale consacré à la vigne, l'arboriculture et à l'olivier. Depuis deux éditions, un **partenariat** avec les organisateurs du salon s'est mis en place afin de valoriser la filière oléicole au sein du salon. Ce partenariat entre Comexposium et France Olive s'est développé pour l'édition 2019 avec, dès le mois de septembre l'organisation, pour la **journée presse**, d'une **dégustation des Huiles d'Olive de France** pour les invités (presse, VIP, partenaires, organisateurs...). Une cinquantaine de personnes ont ainsi pu découvrir la diversité des huiles d'olive françaises.

Sur la durée du salon, le **stand France Olive** a permis de recevoir les visiteurs intéressés par la filière. Les techniciens de France Olive étaient présents pour répondre aux questions et ont pu échanger longuement avec un public intéressé et varié. Toute la documentation technique disponible (cahier de l'oléiculteur, guide de l'oléiculture biologique et raisonnée, différents numéros du Nouvel Olivier...) a été largement distribuée.

La **Journée de l'oléiculture** a permis au public venu nombreux de profiter de l'éclairage de spécialistes sur des sujets variés :

- Comment promouvoir son huile par l'étiquette ?
- Fertiliser et irriguer pour une meilleure productivité ;
- Calculer le coût de récolte ;
- et, une table ronde sur l'organisation du chantier de récolte pour terminer en présence de plusieurs producteurs venus partager leur expérience.

La salle comble (près de 150 personnes) et les échanges entre le public et les intervenants prouvent tout l'intérêt de l'oléiculture pour le secteur agricole.

Pour promouvoir plus largement encore les huiles d'olive françaises au-delà des aspects techniques et filières et pour toucher un public très divers (viticulteurs, œnologues, arboriculteurs, journalistes, influenceurs, ...), les organisateurs nous ont ouverts deux espaces du salon :

- le **Tasting Corner**, une animation nouvelle pour déguster divers produits en libre dégustation (vins en majorité).

Une douzaine d'huiles d'olive françaises pouvaient ainsi être dégustées par les visiteurs. Sur les 3 jours, cet espace a accueilli 1 031 participants de 24 pays.

- L'**espace Masterclass** : nous avons animé **six séances** de dégustation (ouvertes sur inscription à un public de **25 à 30 personnes**) avec au programme une initiation à la dégustation, une découverte des singularités des huiles d'olive françaises, une découverte des huiles d'olive en AOP, un blind test, une mise en parallèle des huiles d'olive en olives mûrues et des huiles avec des olives à maturité et un atelier «alliance huiles d'olive / fromages». Tous les ateliers étaient complets et les échanges avec les participants, fructueux. Au total, les Masterclass vins et huile d'olive ont accueilli 447 participants de 18 pays avec une moyenne de 27,4 personnes par session.



Étiquetage : au service *des metteurs en marché*

Le service d'assistance à l'étiquetage permet aux acteurs de la filière qui commercialisent des huiles et des olives en France de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation.

Au fur et à mesure des demandes des opérateurs, ce service se complète : étiquetage de produits dérivés, conseils et informations à la commercialisation et à l'exportation...

En 2019, **environ 230 professionnels de toutes les régions oléicoles** (domaines, moulins, importateurs, revendeurs, ...), et des importateurs d'huiles d'olive étrangères ont fait appel à nous dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage. Les demandes sont variées et se diversifient avec le temps :

- 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...
- Envoi d'éléments pour aider à l'exportation sur divers pays.

Veille réglementaire

Dans le cadre de son devoir de défense de la filière, la veille réglementaire fait partie intégrante de la mission de l'interprofession.

Les objectifs de cette mission sont doubles :

- Informer les opérateurs des nouveautés en matière de réglementation dans les domaines touchant à l'oléiculture ;
- et anticiper les changements de réglementation dans la mesure de nos moyens.

Nous surveillons les évolutions réglementaires qui peuvent intéresser les opérateurs de la filière et les informons en fonction de l'actualité. Ainsi, nous suivons les modifications en matière d'étiquetage et de commercialisation des denrées alimentaires et de l'huile d'olive, d'ICPE (installations classées pour l'environnement), de produits phytosanitaires, etc...

Nous mettons à jour les documents d'information sur l'étiquetage des huiles d'olive et des olives en fonction des avancées de la réglementation.

Nous avons mis à jour les deux fiches pratiques concernant l'étiquetage des huiles d'olive vierges et des huiles d'olive en AOP.

Des **interventions sur l'étiquetage et normes de commercialisation** des huiles d'olive auprès

d'opérateurs de la filière oléicole française ont également eu lieu en 2019 notamment une intervention sur l'étiquetage des huiles d'olive auprès des étudiants du Master II « droit rural et des produits alimentaires » d'Aix-en-Provence et des étudiants du DU d'Oléologie de Montpellier. Nous avons également réalisé une formation pour le compte de l'interprofession Corse sur l'étiquetage des huiles d'olive et la commercialisation de celles-ci (notamment la justification du prix).

Les publications et interventions liées aux aspects techniques (ICPE, phytosanitaire, certiphyto...) sont abordées dans la partie « technique de la filière » (amélioration de la qualité, environnement et développement durable...) du rapport.



Assistance aux *normes d'hygiène*

L'élaboration de l'huile d'olive comme celle de l'olive de table sont soumises à différentes contraintes notamment en termes d'hygiène. Nous prôtons donc assistance aux opérateurs de la filière pour mieux comprendre et mettre en application les différents points développés dans les guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène huile et olives de table :

- **66 assistances téléphoniques**
- **16 visites** sur site dans les moulins et les confiseries
- Organisation d'une journée d'information sur la **biologie du monde vivant**
- Organisation d'une **journée d'information** sur les **bonnes pratiques d'hygiène** pour l'élaboration de l'huile d'olive et des olives de table
- **Mises à jour des guides des bonnes pratiques d'hygiène** (huile d'olive et olive) selon les modifications de la réglementation.
- Veille technique et identification de 12 fournisseurs.

Suivre le marché

France Olive effectue, de manière régulière et depuis de nombreuses années, la collecte de données économiques afin d'actualiser sa base de données et d'analyser les évolutions de la production comme de la consommation des huiles d'olive et des olives.

Les données suivies vont de l'échelon local (AOP...) à l'échelon international, sur l'oléiculture (production, commercialisation, consommation, échanges internationaux, surfaces...) mais aussi de manière plus générale sur l'agriculture, l'agriculture bio, les signes de qualité, etc...

Les données ainsi collectées sont analysées, utilisées et diffusées. Grâce à ces données et analyses, nous répondons aux demandes des instances nationales, européennes et internationales concernant notre filière et le marché français de l'huile d'olive et des olives. Nous avons répondu à une trentaine de demandes d'information de la part

d'organismes publics français ou internationaux, d'étudiants, d'acteurs de la filière, de sociétés d'études, de journalistes... au cours de l'année 2019 (le nombre des demandes est assez stable d'une année à l'autre).

Nous réalisons des **interventions**, notamment sur « L'organisation et la réglementation des filières oléicoles au niveau mondial, européen et français », « Le marché de l'huile d'olive » :

- auprès d'étudiants (Master II Droit rural et des produits agroalimentaires de l'Université Aix-Marseille III, DU Oléologie, DU Oléotourisme...);
- dans le cadre de l'Assemblée générale de la Fédération de l'Olive de France.

Les présentations faites lors de réunions publiques sont mises à disposition de tous sur le site www.franceolive.fr avec possibilité de téléchargement.

Coût de récolte

Une étude a été menée par France Olive pour déterminer comment calculer les coûts de récolte et donner des indicateurs adéquats à chaque opérateur qui souhaite établir son coût de récolte. Les résultats de cette étude ont été présentés à l'occasion de la Journée de l'Oléiculture du SITEVI et dans un article paru dans le numéro 120 du Nouvel Olivier pour les olives de table (pour l'huile d'olive, article à paraître dans le numéro 121).

De manière résumée, on peut lister les principaux outils d'aide à la décision :

- En fonction de la surface de l'olivieraie :
 - Le poids d'olives récoltées est lié à la surface du verger. La récolte assistée mécaniquement commence à être intéressante par rapport à la récolte peigne + filet, à partir d'une tonne d'olives soit environ 150 ares correctement entretenus. La limite supérieure de la récolte assistée mécaniquement pour une équipe de base (3 personnes et un appareil) est celle de la durée maximale de la campagne, soit 160 heures. Pour un verger correctement entretenu, avec une vitesse moyenne de chantier de 125 kg/h, cette limite correspond à $160 \times 125 = 20$ tonnes d'olives.
 - Nous avons la possibilité de multiplier ce chantier de base en faisant appel à plus d'appareils de récolte et de récolteurs. La limite deviendra celle de la capacité d'investissement, mais surtout celle de la disponibilité en main d'œuvre et du souhait de l'oléiculteur de gérer ou non du personnel.
 - La récolte mécanique n'est intéressante qu'à partir d'une cinquantaine de tonnes récoltées par machine et par campagne. Ceci correspond à au moins 7 ha d'oliviers correctement entretenus.
- En fonction de la rapidité de la récolte :
 - Il est conseillé de ne pas dépasser une vingtaine de jours pour la récolte. Par ailleurs, pour obtenir des huiles dont le profil organoleptique est celui recherché, il faut récolter à des périodes précises et le plus rapidement possible.

Prenons un exemple avec 5 tonnes d'olives à récolter :

- récolte assistée mécaniquement à 125 kg/h : $5000/125 = 40$ heures de récolte à 3 personnes et un appareil, ou 20 heures avec 6 personnes et 2 appareils, ou 10 heures avec 9 personnes et 3 appareils, ou 5 heures avec 12 personnes et 4 appareils.
- récolte mécanique à 1 500 kg/h : $5000/125 = 40$ heures à 7 personnes. Nous supposons ici que l'oléiculteur fait appel à une société de service en travaux agricoles.



Le DU d'Oléologie

Depuis plusieurs années, la faculté de pharmacie de Montpellier propose un diplôme universitaire d'oléologie mis en place en collaboration avec France Olive. L'objectif de ce diplôme est de contribuer à la professionnalisation de la filière. Il peut être suivi en formation initiale ou continue. Plus d'information sur <https://formations.umontpellier.fr>

Actualité :

Vente en vrac



La réglementation européenne qui édicte les règles de commercialisation de l'huile d'olive dans les pays de l'Union européenne, prévoit des règles strictes en matière de mise à disposition de l'huile d'olive au consommateur final.

L'article 2 du règlement d'exécution (UE) N°29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive indique : «Les huiles visées à l'article 1^{er}, paragraphe 1, sont présentées au consommateur final préemballées dans des emballages d'une capacité maximale de cinq litres. Ces emballages sont munis

d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation, et comportent un étiquetage conforme aux articles 3 à 6.».

Toutes les huiles issues d'olives dont les huiles d'olive vierges et vierges extra doivent donc être **emballées** c'est-à-dire présentées dans un contenant : bouteille verre, bidons métal... Ce sont des petits contenants (jusqu'à 5 litres).

Ce contenant doit également **perdre son intégrité à la première utilisation**, il est important que le consommateur voit que la bouteille n'a pas été ouverte avant, pour cela, on utilisera un système type bouchon ou capsule à vis, étiquette collée à cheval sur l'étiquette et la bouteille ou tout autre système permettant de garantir la fermeture de la bouteille.

Le contenant doit également être **étiqueté** conformément à la réglementation, il doit donc comporter toutes les mentions relatives à l'huile d'olive vendue dans le contenant.

Toutes ces règles interdisent, de fait, la vente en vrac. Le consommateur ne peut pas venir avec son contenant.

La Commission européenne justifie ces règles strictes par le fait de garantir au consommateur l'authenticité des huiles d'olive vendues. Elles permettent un suivi plus strict mais garantissent aussi une qualité du produit. Si la vente en vrac est un système intéressant pour réduire les déchets d'emballage et nous ne pouvons être que favorable à ce système (très) ancien remis au goût du jour pour des raisons écologiques, celui-ci n'est pas adapté à tous les produits. L'huile d'olive est une matière grasse et en tant que telle, les emballages contenant celle-ci sont difficiles à nettoyer. Or, nous savons que l'huile d'olive, dans un récipient ouvert, s'altère assez rapidement, elle s'oxyde donc elle rancit. Même s'il ne reste qu'un film lipidique dans la bouteille, ce film va rancir et fera rancir très très rapidement l'huile d'olive qui viendra à nouveau remplir le récipient et ainsi de suite. Le consommateur n'aura jamais une bonne huile d'olive (c'est comme si on mettait un très bon vin dans une bouteille de vinaigre !).

L'interdiction du vrac, si elle n'est pas un atout écologique, permet de garantir la qualité et la traçabilité du produit !

Toutefois, pour répondre aux attentes du consommateur, est toléré :

- la mise en bouteille de l'huile devant les yeux du consommateur
- à condition de fournir le contenant, que celui-ci soit étiqueté, qu'il perde son intégrité à la 1^{ère} utilisation et que le remplissage soit le fait du commerçant !

En résumé : **pas de vente en vrac mais un remplissage possible devant le consommateur !**

Pôle Agronomie Pôle Conservation & recherche

Focus sur... la mouche de l'olive

Le réseau «mouche» permet au CTO /France Olive de suivre la dynamique de vol de la mouche de l'olive sur l'ensemble du territoire oléicole français. C'est un outil de base pour informer les producteurs de la situation des niveaux de populations de la mouche de l'olive par le biais des Bulletins de Santé du Végétal (BSV) et des Infolive.

Ce réseau est en réalité constitué de deux sous réseaux :

- Le réseau du BSV, financé par France Olive et l'État dans le cadre du plan Ecophyto ; constitué d'une centaine de piégeurs volontaires (particuliers, agriculteurs, techniciens...) qui installent des pièges sur leurs parcelles, assurent un suivi régulier des captures (comptage des mouches piégées), renouvellent les pièges (plaque engluée et phéromone) selon le protocole fourni et enregistrent les données de captures sur le site Gestolive créé et géré par France Olive.
- Le réseau de collecte d'information sur les attaques de mouches co-financé par le programme Olea et France Olive. Il est constitué de techniciens sélectionnés pour assurer sur une période de 13 semaines, un suivi hebdomadaire de la dynamique de vol des mouches et des dégâts sur des parcelles naturelles (sans traitement phytosanitaire) ou sur des parcelles identifiées comme représentatives des bassins de production accompagné d'un suivi des dégâts de mouches sur la base d'un échantillon d'olives observées de façon hebdomadaire.

Les résultats de l'analyse des données de capture du réseau BSV.

L'analyse des données de capture des piégeurs réguliers montre que la dynamique des vols de *Bactrocera oleae* en 2019, sur les parcelles en AB (c'est également vrai en conventionnel), est assez homogène entre les deux régions quelle que soit la période d'observation.

Le premier pic de capture de l'année a bien été identifié semaine 9 (du 25/02 au 03/03/19) sur les deux régions avec plus de 40 mouches/piège/jour. Sur le reste de la période printanière l'allure des courbes et les niveaux de captures varient d'une région à l'autre sans pour autant être totalement différents.

Sur la période de fructification, on observe une augmentation graduelle des populations entre juillet et septembre avec un pic observé semaine 37 sur les deux régions avec là encore plus de 40 mouches capturées/piège/jour. Après cette date, les niveaux de populations de mouches restent importants sur les deux territoires.

Les graphiques ci-contre comparent la dynamique de vol des mouches sur plusieurs années et sur les deux régions. On se rend compte que les adultes de mouches sont présents et actifs (déplacements) toute l'année dans les vergers avec toutefois deux périodes d'activité plus faible qui se situent généralement sur les mois de décembre-janvier et mai-juin. Il faut malgré tout pondérer cette observation qui est liée également à un nombre de relevés et donc de piégeurs beaucoup plus faibles sur ces périodes.

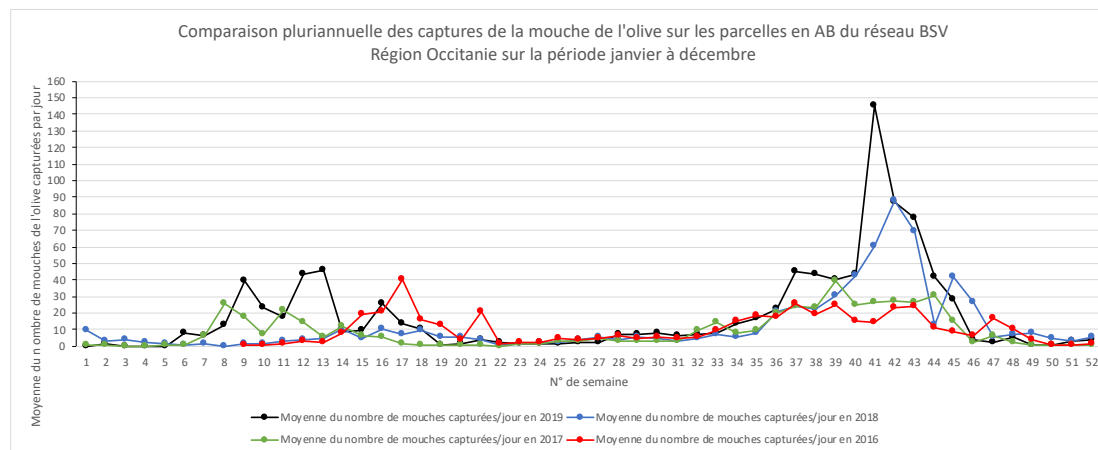
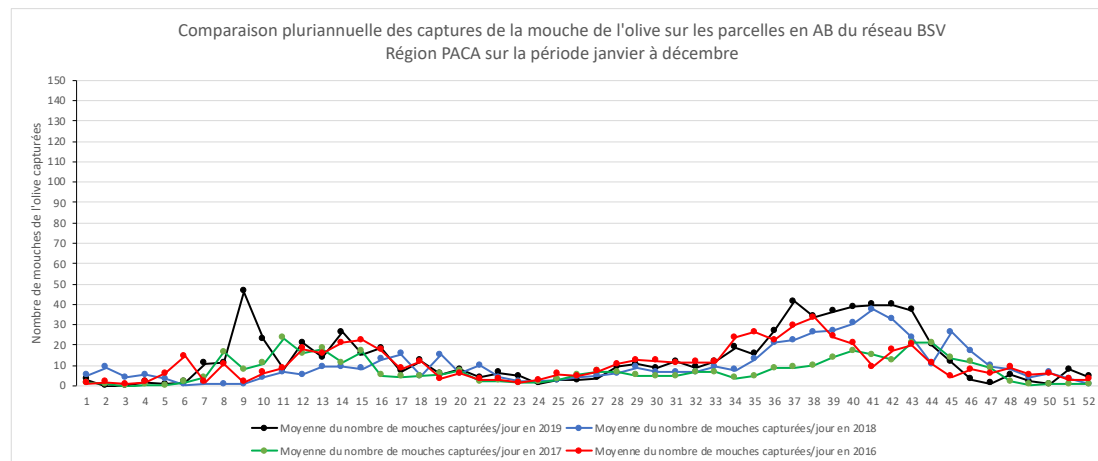
La pression des populations de mouches en 2019

DÉMONSTRATIONS DE LUTTE CONTRE LA MOUCHE

5 démonstrations publiques sur les vergers de référence regroupant 60 participants ; 10 démonstrations sur vergers libres ont accueilli 177 oléiculteurs ; 5 séances d'informations en salle ont permis aux 139 participants d'être mieux informés des techniques de lutte contre la mouche.

a été la plus forte de ces quatre dernières années, aussi bien en PACA qu'en Occitanie, malgré les fortes températures enregistrées sur la période estivale. Contrairement aux hypothèses formulées, les très fortes températures enregistrées ne semblent pas

Les résultats de l'analyse des données du réseau de collecte d'information sur les attaques de mouches.



Les graphiques ci-après mettent en perspective les courbes moyennes de vol des mouches de l'olive avec la moyenne des dégâts observés sur l'ensemble des parcelles naturelles de chaque région (PACA et Occitanie). Sans aller trop loin dans l'analyse des données, ces deux graphiques montrent que :

- Dès que les olives sont attractives et qu'il y a des mouches on peut observer des piqûres de ponte sur les fruits. Les fortes températures enregistrées à la fin du mois de juin semblent ne pas

avoir eu l'effet escompté sur les populations de mouches à savoir une forte mortalité. En effet, dès le début du mois de septembre et jusqu'à la récolte les niveaux de capture de mouche ont été supérieurs aux autres années d'observation.

Ces courbes pluriannuelles de capture semblent également démontrer qu'il n'y a pas forcément de corrélation entre le niveau de population observé au printemps et le niveau de population mesuré en période de fructification. Il faudrait vérifier, dans le cadre d'un dispositif expérimental, s'il existe des corrélations entre les niveaux de population de mouche capturées au printemps et les niveaux observés en période de fructification. Il serait également pertinent de vérifier si une lutte (piégeage massif, traitement...) mise en œuvre sur les populations printanières peut avoir une efficacité sur les niveaux de populations observés en période de fructification.

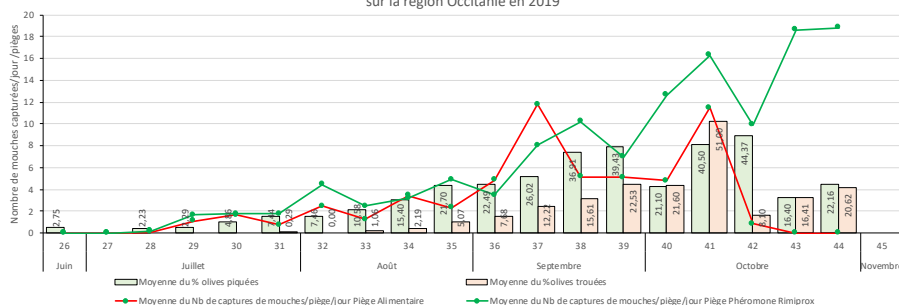
avoir eu d'impact sur l'activité de ponte des mouches sur les fruits.

- Sans intervention phytosanitaire, le taux de fruits piqués par la mouche de l'olive augmente progressivement au cours du temps. En moyenne sur l'ensemble des parcelles naturelles plus de 40 % des fruits présents sur l'arbre à la récolte sont piqués par la mouche.

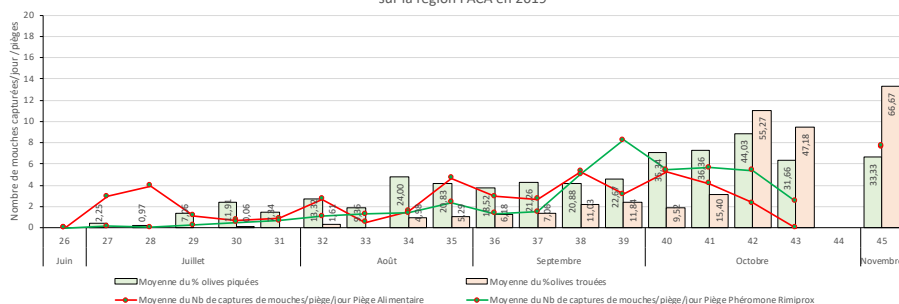
- Les premiers dégâts sur les fruits (trou de sortie d'adulte) sont observés dès la fin du mois de juillet c'est-à-dire 3 à 4 semaines après les premières piqûres. Là encore, ce constat permet de montrer que les fortes températures estivales n'ont pas eu l'impact escompté sur la mortalité des œufs et des larves de mouches.

- Sans intervention phytosanitaire, le taux de fruits troués par la mouche de l'olive augmente progressivement au cours du temps. En moyenne sur l'ensemble des parcelles naturelles plus de 50% des fruits présents sur les arbres à la récolte sont troués par la mouche de l'olive

Bilan du piégeage et des dégâts de *Bactrocera oleae* sur 7 parcelles naturelles de référence réparties sur la région Occitanie en 2019



Bilan du piégeage et des dégâts de *Bactrocera oleae* sur 9 parcelles naturelles de référence réparties sur la région PACA en 2019



Toutefois il est très important de relativiser ces bilans généraux de la dynamique de vol et des dégâts de mouche à l'échelle d'un territoire. En effet, si on regarde de plus près les données à l'échelle parcellaire on peut observer des situations très contrastées. On constate qu'en fonction des vergers, on a parfois beaucoup de mouches et pas beaucoup de dégâts et inversement.

Ces variations sont liées à de nombreux facteurs biotiques et abiotiques pouvant influencer sur les observations et la dynamique des populations. C'est pourquoi **il est primordial pour les producteurs de faire leur propre suivi sur leur exploitation. La connaissance de leur verger**, liée notamment à des observations pluriannuelles est un **gage de réussite** pour optimiser la gestion des populations de ce ravageur. Toutefois il est primordial de faire ce suivi en respectant certaines règles comme la **régularité des relevés de piège**, la **continuité du type de piège** utilisé (piège et attractif) et l'**enregistrement des données captures et des interventions phytosanitaires réalisées**.

Les résultats des piégeages sont consultables sur : <http://www.franceolive.fr/tracoliv/Degatmouches/choixAnneeCarteObs>

Les préconisations font l'objet de diffusion dans les bulletins Infolive, consultables par tous, oléiculteurs amateurs comme professionnels. N'oubliez pas de vous abonner pour les recevoir régulièrement !

Le bilan des homologations en France et en Europe

France Olive, assisté du CTO, a fait une étude permettant d'illustrer les distorsions d'homologation dans les pays producteurs de la zone sud de l'Europe (France, Italie, Espagne, Portugal, Grèce et Croatie). Ce comparatif des autorisations de Mise sur le

Marché (AMM), basé uniquement sur les substances actives, a été réalisé pour les principaux usages qui concernent l'olivier et notamment la lutte contre la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*).

Pour rappel, en Europe, le règlement n°1107/2009 du 21 octobre 2009 encadre l'homologation et la mise sur le marché de produits phytopharmaceutiques. Concrètement, les substances actives sont homologuées au niveau européen, puis font l'objet d'autorisations de mise sur le marché. Ces AMM relèvent de la décision de chaque État membre et c'est cette caractéristique qui génère des distorsions

d'homologation dans les États membres.

Pour l'usage mouche de l'olive, les différences d'homologation sont facilement identifiables sur le tableau ci-contre. La France et la Croatie sont les deux pays Européens les moins pourvus en matières actives pour lutter contre cette mouche *Tephritidae*. La situation française reste sans doute l'une des plus compliquée avec une politique agricole qui vise à réduire de 50% l'usage des produits phytosanitaires d'ici 2025 (plan Ecophyto). Ainsi, l'Agence nationale de sécurité sanitaire des aliments (Anses) a :

- décidé, en février 2016, de retirer l'autorisation de mise sur le marché (AMM) du diméthoate.
- décidé, en septembre 2018, de retirer l'AMM du thiaclopride car c'est un néonicotinoïde.
- émis, en 2015, un avis défavorable pour une demande d'extension d'usage mineur, en France, sur olivier, d'un produit à base de cyperméthrine, pour les usages en traitement des parties aériennes.

Ces différences d'homologation en Europe vont progressivement s'estomper car la politique Européenne de limitation de l'usage des pesticides en agriculture conduit à une diminution de la diversité des matières actives utilisables. Par exemple, la dichotomie du statut du diméthoate en Europe devrait prendre fin en 2020 car l'approbation de la substance active n'a pas été renouvelée par la Commission européenne dans le règlement d'exécution (UE) 2019/1090 du 26 juin 2019 et publié le 27 juin au Journal officiel de l'Union européenne. Ainsi, au plus tard le 17 juillet 2020, toutes les AMM des produits à base de diméthoate doivent être supprimées pour l'ensemble des États membres.

Pour limiter ces différences, il est possible, pour susciter une demande d'AMM, d'utiliser les données fournies par un autre pays membre de l'UE de la même

	Mouche de l'olive (<i>Bactrocera oleae</i>)					
	France	Italie	Espagne	Portugal	Grèce	Croatie
Acetamipride	N	N	O	O	O	N
Beauveria bassiana	O	O	O	O	O	N
Cypermethrine	N	O	O	O	O (alpha + zeta)	N
Deltamethrine	O	O	O	O	O et O*	O
Diméthoate	N	O	O	O	O et O*	O
Imidaclopride	N	O	N	N	N	N
Kaolin et/ou silicate d'aluminium	O	?	O	(O)	O	N
Lambda-cyhalothrine	O	O	O	O	O	N
Phosmet	O	O	O	O	O	O
Piperonyl butoxide PBO (produit synergisant)	N	O	N	?	?	?
Protéine hydrolysées (adjuvant bouillie insecticide)	N	O	O	?	?	?
Pyrèthre	N	O	N	?	?	?
Spinosad	O	O	O	O	O	O
Tiaclopride	N	N	N	O	O	N
Urée + protéines hydrolysées (adjuvant bouillie insecticide)	N	?	O	?	?	?

O : substance active autorisée N : substance active interdite ? : pas d'information sur l'autorisation de la substance active

zone, c'est ce que l'on nomme la reconnaissance mutuelle. Toutefois ce dispositif n'est envisageable qu'avec le soutien et la volonté des sociétés phytopharmaceutiques qui font valoir des intérêts économiques divergents en fonction de l'importance de la culture concernée dans chaque État membre.

Pour obtenir des AMM en France, il est également possible d'utiliser deux dispositifs d'homologation : une demande d'extension d'autorisation pour des utilisations mineures d'un produit phytopharmaceutique en application de l'article 51 du règlement (CE) n°1107/2009 et une demande dérogatoire au titre l'article 53 du règlement (CE) 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques. Ces demandes permettent aux filières, associations ou syndicats d'obtenir auprès de la DGAL des autorisations provisoires d'utilisation de certains produits en faisant prévaloir la nécessité technique et économique de son usage. Cette stratégie sera certainement la voie la plus utilisée dans les années à venir par la filière oléicole pour obtenir des autorisations d'usage d'un certain nombre de produits.

Les travaux de France olive pour évaluer l'efficacité d'itinéraires techniques innovants pour lutter contre la mouche de l'olive.

Chaque année dans le cadre du programme Olea, cinq démonstrations d'itinéraires techniques innovants sont mises en œuvre dans des exploitations

volontaires en collaboration avec des techniciens du réseau. Ce travail permet d'évaluer la pertinence de ces méthodes au regard de leur complexité d'utilisation, de leur efficacité et de leur coût.

En 2019 deux itinéraires techniques ont retenu l'attention des techniciens. Il s'agit :

- de l'**utilisation du filet Alt'mouche** pour protéger la récolte contre les dégâts de la mouche de l'olive. Cette démonstration, dont c'est la deuxième année de réalisation, a été

mise en œuvre en collaboration avec la Chambre d'agriculture de l'Aude, sur un verger de Lucques destiné à produire de l'olive de table. L'efficacité de cette stratégie est confirmée puisqu'aucun dégât de mouche n'est observé à la récolte.

Le deuxième

objectif de cette démonstration est d'optimiser la mise en œuvre de cette stratégie et d'évaluer son impact sur le coût de production.

- de la **stratégie biologique associant barrières de kaolin et Synéis appât avec emploi de matériels de pulvérisation innovants**. Cette démonstration a été



Protection filet

Fourniture : 15 000 €
Coût minimum (avec aides) : 4 500 €
Coût maximum (avec aides) : 9 000 €
Installation (main d'œuvre)
Pose : 130 à 150 h/ha
Dépose : 20 à 40 h/ha

Protection conventionnelle

Produits et main d'œuvre : 450 /an/ha

mise en œuvre dans les Alpes-Maritimes sur un verger de Cailletier en collaboration avec la chambre d'agriculture 06 (Maud Damiens). Dans un contexte de pression importante des populations de mouche de l'olive, cette stratégie a été efficace avec moins de 5% de fruits présentant des dégâts de mouche à la récolte. La principale innovation consiste à utiliser un matériel spécifique de traitement pour le synéris permettant de traiter à moins de 10 litres/ha de bouillie ce qui permet d'optimiser l'efficacité du produit (la marque Casotti qui fabrique ce matériel distribue



plusieurs versions en fonction de la taille de l'exploitation à savoir : le Doctor fly 120, le Family 30 ou la version à dos, Spara Mosca).

Dépérissement de l'olivier

Depuis quelques années des cas de dépérissements d'olivier sont constatés, et dans un contexte *Xylella fastidiosa* préoccupant, il était important de recentrer le sujet, et de mieux comprendre tous ces cas d'oliviers signalés aux symptômes similaires, allant de l'assèchement du rameau à la mortalité entière du végétal. Une étude bibliographique a permis de lister toutes les causes biotiques et abiotiques susceptibles d'entraîner une défoliation voire un dépérissement d'arbre, mettant en cause : au moins 5 maladies virales, au moins 3 maladies bactériennes, pas moins d'une vingtaine de maladies causées par des champignons (5 maladies causées par des champignons foliaires, 2 maladies causées par des champignons vasculaires, 3 maladies liées à des champignons racinaires et plus d'une dizaine de maladies liées à des dizaines de champignons des rameaux et du tronc) sans oublier une quinzaine de ravageurs et toutes les causes abiotiques liées au climat (11) au sol (3), au contexte environnemental (3), à la sensibilité variétale, la pollution atmosphérique et toutes les pratiques d'une conduite culturale déficiente (11)

Sur les 41 cas répertoriés en 2019 sur l'ensemble du territoire oléicole français, principalement en PACA, 1^{ère} zone oléicole française, 13 analyses mycologiques et bactériennes ont été effectuées afin de diagnostiquer la cause incriminée. Parallèlement une analyse *Xylella fastidiosa* effectuée par La FREDON sur chacun des cas répertoriés ont permis d'écarter la suspicion de *Xylella fastidiosa* puisque tous les échantillons sont retournés négatifs. Si certains résultats apparaissent cohérents pour certains cas, comme le *Verticillium*, lié à certaines pratiques culturales rappelant des contextes de vigueur excessifs, d'autres se sont révélés déconcertants avec :

- l'apparition de nouveaux pathogènes sur l'olivier

comme le *Thievalopsis*, l'*Alternaria*, le *Stemphylium* - l'apparition de pathogènes opportunistes inféodés plutôt à d'autres espèces cultivées comme le *Fusarium*

- l'absence de pathogène révélé par les protocoles des analyses effectuées, laissant suspecter plutôt des problèmes d'ordre physiologique, qui jusqu'alors restent complexes à diagnostiquer.

Pour comprendre ces phénomènes de dépérissement, il faudrait affiner les investigations par des analyses pédologiques et foliaires, en juxtaposant avec les paramètres climatiques. En effet, le dérèglement climatique a mis en évidence des phénomènes extrêmes alternant des périodes d'intense sécheresse et de pluviométrie, ce qui semblerait préjudiciable à l'espèce olivier. Déjà les travaux réalisés sur la forêt française a révélé la fragilité des espèces forestières face aux phénomènes de stress hydriques et thermiques. L'absence de vraie période hivernale (températures basses idéalement létales pour les pathogènes) et de sommes de températures hivernales non atteintes (dormance hivernale non efficiente) – semblerait avoir un impact sur des oliviers moins vigoureux, moins rustiques et donc plus sensibles, facilement contaminables par des pathogènes opportunistes, et qui jusque-là, ne s'attaquaient pas spécifiquement à cette espèce végétale.



Mission « Réorganisation de la filière pépinière »

Parce que l'olivier est la dernière espèce fruitière non soumise à l'obligation de certification lors de la commercialisation des plants d'olivier par les pépiniéristes et avec l'arrivée de l'Organisme de Quarantaine Prioritaire *Xylella fastidiosa*, il apparaissait important de réfléchir sur la faisabilité

de garantir pour nos oléiculteurs professionnels, des plants de qualité, à savoir des plants sains, performants et de variété certaine. L'idée de mettre en place une charte de qualité permettant à tous les acteurs de la filière de répondre à ces exigences va se poursuivre en 2020 par le recensement et la lisibilité des pépiniéristes français garantissant cette traçabilité de plants d'oliviers de qualité.

Vergers de démonstration en agriculture biologique

Les produits bio sont de plus en plus demandés et achetés par les consommateurs. Il est donc important, essentiel, de développer l'oléiculture biologique et d'optimiser la productivité de ces vergers.

Sur 2019, nous avons donc mis en place des observations pour expliquer les différences de production observées entre le verger Bio et le verger Production Fruitière Intégrée du Mas d'Asport : maladies fongiques (comptage oeil de paon), prélèvement de sol pour analyse laboratoire (évolution des consommations N(Azote)-/P(Phosphore)/K (Potassium)), humidité du sol (positionnement/relevés tensiomètres).

Des premières observations ont été tirées un dossier sur la gestion de l'oeil de paon en oliveraie biologique paru dans le numéro 119 du magazine Le Nouvel Olivier.

Deux journées de démonstration ont également été organisées sur ces vergers, l'une sur la lutte contre la mouche de l'olivier et sur l'optimisation de la fertilisation, l'autre consacrée au matériel de désherbage.



Lutte contre *Xylella Fastidiosa*

La bactérie *Xylella fastidiosa* reste une menace latente pour nos vergers d'oliviers, même s'il n'y pas eu de progression sur le territoire. France Olive reste préoccupée et vigilante vis à vis de cette menace et continue d'agir pour la prévenir :

- Elaboration et diffusion à 500 exemplaires auprès des syndicats oléicoles et des moulins d'un poster d'information sur le risque *Xylella fastidiosa* et les moyens de prévention.
- Participation et intervention à une journée d'information sur *Xylella fastidiosa* organisée par la Chambre d'Agriculture du Var le 16 octobre.
- Création d'un espace dédié sur le site www.franceolive.fr

TOUT SAVOIR SUR XYLELLA FASTIDIOSA



Vidéos techniques

Dans le cadre du programme Olea (cofinancé par l'Union européenne et FranceAgriMer), nous réalisons pendant 3 ans, trois films par an consacrés à des sujets techniques spécifiques liés à la culture de l'olivier. Sur 2019, nous avons réalisé des films sur :

- l'oeil de paon
- la taille de l'olivier
- la fertilisation

«La minute de l'Olivier» sont des vidéos courtes (2 à 3 minutes) destinées, plutôt, aux oléiculteurs amateurs et aux oléiculteurs ayant besoin de conseils pour changer leurs habitudes et améliorer leur productivité. Elles sont diffusées sur la chaîne YouTube de **FranceOlivePro** et sur le site web www.franceolive.fr sur les pages dédiées à chaque thème.



InfOlive

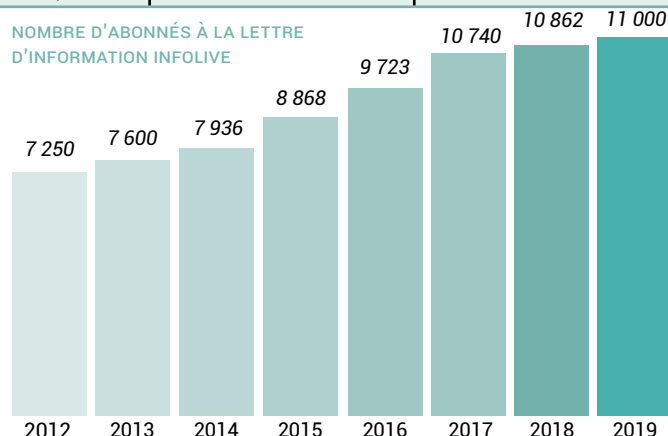
Le bulletin InfOlive est un bulletin de préconisation gratuit pour les oléiculteurs. Sa fréquence de parution est variable : de mensuelle pendant l'hiver à hebdomadaire en été quand la pression des ravageurs est importante.

En 2019, **25 bulletins** ont été diffusés, chaque InfOlive étant développé en double, l'un pour les opérateurs ayant le certiphyto, l'autre pour ceux que ne sont pas détenteur de ce certificat.

La diffusion du bulletin est assurée par lettre d'information sur internet, par la presse régionale agricole et diffusés directement aux techniciens oléicoles qui, chacun sur leur bassin s'en servent dans leurs préconisations. Cette diffusion est capitale pour la filière, le bulletin servant de référence.

En 2019, les bulletins InfOlive ont été téléchargés **62 903 fois** soit une moyenne de **1 122 téléchargements** par bulletin pour les oléiculteurs possédant le Certiphyto et **1 210** par bulletin pour les oléiculteurs sans Certiphyto.

ABONNEMENT À LA LETTRE D'INFORMATION SUR INTERNET	DIFFUSION VIA LA PRESSE RÉGIONALE AGRICOLE ET RURALE	RÉSEAU DE TECHNICIENS ET RELAIS TECHNIQUES
11 000 oléiculteurs (environ)	3 500 à 7 000 oléiculteurs	indéterminé



410 000 visiteurs
6,4 millions de pages vues
638 000 visites

www.franceolive.fr

Top 10 des téléchargements

Fabrication piège à mouche	16 000
Guide du planteur en Languedoc-Roussillon	15 000
Calcul des doses de pesticides	12 000
Guide étiquetage et allégations nutritionnelles	5 000
Guide des productions oléicoles en AB	5 000
Guide des Bonnes Pratiques Hygiène	4 000
Guide pour les épicerie fines	4 000
Cahier de l'Oléiculteur	4 000
Guide Protection Raisonnée	4 000

Alertes SMS

En 2019, 1 ALERTE ENVOYÉE, pour la mouche, aux 7 753 abonnés.

Documentation technique

Afin d'être toujours à jour des différentes techniques optimales pour la bonne conduite des oliviers et l'utilisation des produits phytosanitaires conventionnels ou bio, nous avons mis à jour et diffusé le **cahier de l'oléiculteur**, guide de 8 pages reprenant les informations essentielles concernant l'irrigation, la fertilisation et la lutte contre les maladies et les nuisibles de l'olive et l'olivier et listant les produits potentiellement utilisables. Ce cahier est diffusé gratuitement à **plus de 40 000 exemplaires** (via les moulins et les syndicats notamment) ;

Il est également disponible gratuitement sur www.franceolive.fr.



Des **fiches techniques** sur les différents ravageurs et maladies de l'olivier / de l'olive sont régulièrement rédigées et/ou mises à jour en fonction des évolutions et des besoins, par exemple, pour 2019, sur la **bactériose** et la **cercosporiose**.

Ces fiches sont disponibles sur le site www.franceolive.fr



À noter ! Pensez à vous inscrire à la **newsletter** qui vous tiendra informée de toutes les nouveautés concernant la filière (conduite du verger, process, étiquetage...) et aux **alertes SMS**. C'est gratuit sur www.franceolive.fr !

Pôle Process & olives de table

Audits moulins

L'objectif est de réaliser annuellement des visites sur une partie du parc des moulins à huile français afin de collecter les données nominales des installations et de procéder à un audit au cours de la réalisation d'un lot de trituration. **26 visites d'audit technique** ont été réalisées entre octobre et décembre 2019.

Dans chaque moulin, la visite suit un lot d'olives, « de l'olive jusqu'à l'huile ». Les relevés suivants sont réalisés :

- **inventaire des différents outils** utilisés et matériel disponible (machines, cuverie...). Le tableau général est mis à jour au fur et à mesure des visites réalisées dans le cadre de ce programme.
- **suivi d'un lot d'olive** (complet ou en partie), du lavage des olives jusqu'à la production d'huile (chaque étape est observée, les paramètres de durée, températures, d'intrants sont mesurés);
- prélèvement d'un **échantillon** de matière première, grignons, margines, huile d'olive correspondant au lot suivi pour analyses et estimation des pertes en huile éventuelles ;
- **mesure** des émissions sonores des machines en différents points du moulin.

À l'issue de ces visites, un compte-rendu des diverses analyses est envoyé au moulin, et une explication leur est communiquée par téléphone selon leurs besoins. Au final chaque moulinier obtient de nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive. Il comprend et

voit les axes d'améliorations techniques et qualitatifs qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Depuis le début de l'opération, ce sont **277 audits de moulins** qui ont été effectués. Les exigences croissantes du marché aussi bien d'un point de vue qualitatif que d'un point de vue environnemental, font que le suivi technique des unités de transformation des olives à huile est à ce jour indispensable au bon fonctionnement de la filière oléicole.

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 sur chaque moulin audité la position de ses pratiques par rapport à celles des professionnels déjà audités. *Dans le cadre de l'amélioration continue des savoir-faire et de la qualité des produits, cette mission est essentielle pour tous les transformateurs. Elle leur permet de modifier ou d'adapter leur process pour répondre aux demandes des consommateurs et en fonction de l'évolution de la réglementation.*



Assistance technique aux olives de table

Dans le but d'aider les confiseurs pour améliorer leurs processus et leurs produits, France Olive a mis en place, depuis plusieurs années, un service d'assistance aux confiseurs. Dans ce cadre, sur 2019 : **157 Assistances téléphoniques** et **59 visites sur confiseries** ont été réalisées. Des **analyses chimiques et microbiologiques de 93 échantillons d'olives de France** recueillis auprès des confiseurs ont été réalisées.



Une journée d'information sur les **traitements thermiques** des olives a été organisée en juin 2019 et a accueilli 13 participants.

Le 28 mars 2019 à Nyons, nous avons organisé la réunion des confiseurs français d'olives, TechnOlive, sur la thématique « **le conditionnement des olives les critères de choix des emballages et les process de conditionnements** ». **62 personnes** ont assisté à cette conférence.

Pôle Valorisation & qualité des produits

Focus sur...

Techno'Huile 2019

Comme chaque année, France Olive a organisé une matinée dédiée aux mouliniers et aux metteurs en marché de la filière, le 7 juin à l'hôtel Vatel de Nîmes. En lien direct avec les événements dont certains moulins ont été victimes début 2019, les sujets abordaient la **problématique des vols d'huile d'olive** ainsi que certaines **obligations réglementaires** pour les moulins.

Ainsi, le commandant Robert Kaufling en charge de la prévention de la délinquance dans la gendarmerie de la Drôme est venu présenter les vols d'huiles sur lesquels il a eu l'occasion d'enquêter. S'en est suivi l'intervention Mr Philippe Vignal, responsable commercial des grandes exploitations chez Groupama qui a sensibilisé l'auditoire à l'importance de s'assurer correctement pour limiter les conséquences économiques de ce type d'évènement.

Christian Pinatel, quant à lui, a mis en lumière les possibilités apportées par la chimie en matière de traçabilité des huiles d'olive, et d'identification des lots qui pourraient être retrouvés.

Pour ce qui est des « devoirs » des mouliniers, un point sur la réglementation en matière d'annualisation du temps de travail, des heures supplémentaires et des récupérations a également été fait par Maître Nathalie Niglio pour que les moulins sachent faire face aux surcroûts d'activité.

Enfin, Jean-François Margier, moulinier en charge du suivi Installations Classées Pour l'Environnement - ICPE à France Olive a fait le point sur les dernières obligations réglementaires relatives à ce dossier.

Ces présentations sont disponibles sur le site de www.franceolive.fr, rubrique **Moulinier / Techno'Huile**.



Formations à la dégustation des huiles d'olive et des olives de table

Cette action récurrente permet de maintenir au sein de la filière un cursus de formation de référence pour les jurés de dégustation, ainsi que leur entraînement et la mise à jour de leurs connaissances.

La demande principale vient des organismes de défense et de gestion des appellations (ODG) ainsi que des groupements d'oléiculteurs locaux. Les dégustateurs ainsi formés interviennent ensuite dans les **jurys de contrôle des AOP**, et aussi dans les **différents concours d'huile d'olive et d'olives de table**.

Pour l'huile d'olive, les formations délivrées en direct par les formateurs sont complétées par des « kits » d'huiles d'olive, ensemble de 5 bouteilles d'huiles accompagnées de leur descriptif, pour une utilisation pédagogique par les animateurs des groupements.

Lors de cette période du programme, 24 séances ont été réalisées, comptabilisant en tout plus de

280 participants, désireux de s'entraîner et de se former continuellement dans la dégustation d'huile. Ces participants sont pour la plupart membres des jurys d'appellation, leur formation est donc primordiale dans leur rôle clé au sein de l'appellation.

Pour l'olive de table, le travail est concentré sur l'amélioration du jury national, avec en parallèle la formation de dégustateurs dans les bassins de production.

Pourquoi savoir déguster est essentiel au producteur et au moulinier ?

L'opérateur qui commercialise son huile doit pouvoir estimer si elle est exempte de défaut et donc connaître les bases de la dégustation (aspects positifs et négatifs). Par ailleurs, déguster son huile peut également permettre de mieux fixer la date de durabilité minimale en fonction des tests fait tout au long du vieillissement de son huile et des caractéristiques de l'année. N'hésitez pas à vous former à la dégustation !

24 formations à la dégustation
280 jurés formés en initial ou en perfectionnement



Assistance à la détermination de la Date de Durabilité Minimale (autrefois DLUO)

Ce programme vise à apporter aux professionnels de la filière oléicole française une assistance technique sur le conditionnement de l'huile d'olive. Il s'agit d'établir un suivi précis de la vie du produit dans son conditionnement commercial, sur une durée de deux ans, d'évaluer les corollaires relatives à la qualité du conditionnement, notamment le contenu précis, la qualité du bouchage, du versage et de l'étiquetage.

Les paramètres chimiques mesurés sont l'acidité, l'indice de peroxyde, le K232, le K270, les teneurs en composés phénoliques et en alkyl esters. Ces paramètres de qualité sont complétés par l'analyse organoleptique. La masse volumique de chacune

des huiles est mesurée pour permettre de calculer la contenance précise des flacons, et pour construire à terme un référentiel pour le remplissage précis des flacons.

Les candidats à cette assistance technique sont invités à fournir six flacons parfaitement identiques, de façon à ce que tous les six mois l'un d'eux soit ouvert pour faire les analyses de suivi.

Les résultats obtenus sont utiles aux producteurs candidats pour bien connaître la durabilité de leurs produits et fixer au mieux leur DLUO. Mais ils sont surtout **très utiles à l'ensemble de la profession car ils permettent de tirer de nombreuses règles générales, conseils de conditionnement, éléments de choix de matériel d'embouteillage ou de stockage**, etc.

Veille sur la qualité des huiles d'olive et les olives de table

Les contaminations dans les huiles et les olives peuvent se faire à plusieurs niveaux :

- au verger, avec l'utilisation de produits phytosanitaires visant à assurer la production, avec du matériel agricole (huile de moteur...);
- au moulin, pour les huiles, avec l'utilisation de différents matériaux plastiques au cours du processus d'extraction de l'huile ou avec l'utilisation de produits de nettoyage ou de graissage ;
- en confiserie et à la mise en bocaux pour les olives, avec l'utilisation de différentes substances et matériaux pouvant contenir des métaux lourds.

En ce qui concerne les résidus en produits phytosanitaires et en phtalates, l'Europe a réglementé leur concentration par les règlements respectifs UE 396/2005 et UE 10/2011.

C'est donc dans un **souci de protéger les consommateurs comme les producteurs d'huile d'olive**, que l'interprofession renouvelle chaque année son programme de veille sur les résidus dans les produits oléicoles.

La veille en résidus phytosanitaires réalisée sur les **60 échantillons d'huile d'olive** confirme que **la totalité des lots sur la campagne 2019 sont en conformité avec la réglementation**, et une légère hausse du taux d'échantillons ne comportant aucune trace de produit phytosanitaire. Néanmoins, les oléiculteurs doivent rester vigilants avec certains produits utilisés depuis la disparition du diméthoate, le phosmet (ovicide préventif) et la lambda-cyhalothrine (adulticide préventif), que l'on retrouve parfois à des niveaux très faibles.

En ce qui concerne les phtalates, en plus de la

veille réglementaire réalisée annuellement sur 35 échantillons, des enquêtes ont été faites suite à des alertes spécifiques données sur d'autres plastifiants (phtalates au sens large, huiles minérales...). Ces enquêtes ont permis de mieux cerner la problématique relative aux contaminations dans les huiles et d'anticiper une veille supplémentaire sur de nouvelles molécules à risque.

Pour les **olives de table**, la veille réalisée porte sur la recherche d'une soixantaine de molécules phytosanitaires (homologuées et non homologuées en oléiculture) et de 5 métaux lourds sur 20 échantillons. En ce qui concerne les pesticides, **aucune des concentrations ne dépasse la LMR relative sur la campagne 2018-2019**, lorsque des substances sont détectées, ce sont généralement des fongicides.

Quant aux résultats en métaux lourds, les échantillons ont tous des **niveaux en-deçà des limites spécifiées** dans la réglementation lorsqu'on en trouve. Les sources de contaminations en métaux lourds sont nombreuses et diverses, elles peuvent relever des produits de traitements, de certains engrais, des matériaux utilisés (couvercles, bocaux....) mais le plus souvent du processus global de confiserie avec les ingrédients qui entrent en compte dans la désamérisation des olives comme l'eau ou le sel.



Base de données sur les Huiles d'Olive françaises

Cette action, menée depuis de longues années, a pour objectif d'établir un suivi objectif des caractéristiques des huiles d'olive françaises et d'identifier les typicités des huiles en AOP et variétales. Cette année, ce sont 325 échantillons qui ont été collectés et analysés pour les données d'acidité et indice de peroxyde et 58 échantillons de référence (sélectionnés parmi les huiles présentées au CGA en vue de représenter les huiles les plus typiques de la production française) pour une analyse plus complète, chimique et organoleptique. 256 échantillons ont été analysés pour déterminer les composés phénoliques.

Grâce à ce travail de longue haleine, nous pouvons suivre l'évolution des huiles d'olive françaises au fil des campagnes, identifier les éventuels problèmes rencontrés (climatiques, ...) et établir des documents comme les fiches de typicités ou le rapport sur les caractéristiques des huiles d'olive françaises dont

vous trouverez un extrait en page suivante.

Cette année, onze fiches de typicité des AOP et trois fiches «variétés» ont été actualisées. Ces fiches fournissent l'intensité des trois descripteurs principaux (fruité, amertume et ardeur), le profil analogique du fruité, les paramètres chimiques (acidité, indice de peroxyde, K232 et K270), la teneur en composés phénoliques, et il a été ajouté la composition en acides gras (résumée).

Rapport sur les caractéristiques des huiles d'olive – basé sur les analyses 2019

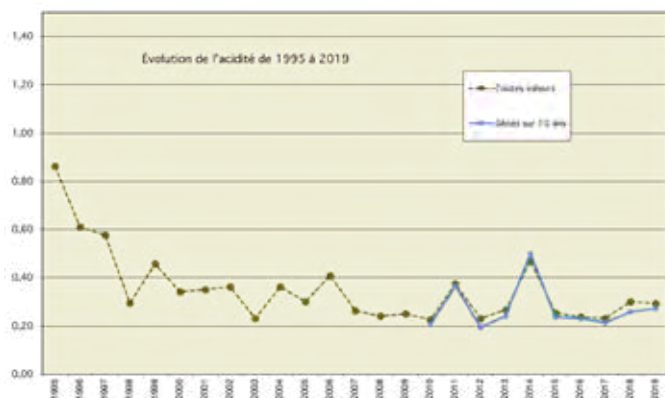
Évolution de l'acidité

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive, et celui pour lequel nous avons la plus longue période d'observation. Nous disposons de données sur les huiles françaises depuis 1986, nous pouvons donc fournir une représentation de l'évolution de la qualité selon cet indicateur. Pour obtenir un suivi fidèle sur le long terme, nous devons utiliser un double échantillonnage permettant de suivre des productions identiques d'une année sur l'autre. Nous avons ainsi deux courbes : l'une sur la durée totale avec toutes les données disponibles sur chaque campagne, l'autre sur 15 ans, avec 72 productions identiques d'une année sur l'autre (même moulin ou même producteur) pour obtenir un échantillonnage répété de façon rigoureuse.

Nous devons malheureusement constater avec 2019, une seconde année consécutive d'acidité « médiocre », avec une moyenne à 0,39 pour toutes les valeurs (325 cuvées analysées) et une moyenne de 0,31 sur l'échantillon consolidé de 72 cuvées. Rappelons que la limite du taux d'acidité pour l'huile d'olive vierge extra est 0,8.

Cette vue d'ensemble prend en compte tous les types d'huile, obtenues avec des olives mûrées ou non. La séparation par catégorie nous permet de voir plus clairement les particularités annuelles pour les huiles issues des processus standards et pour les huiles à l'ancienne.

Acidité des huiles issues des processus standards



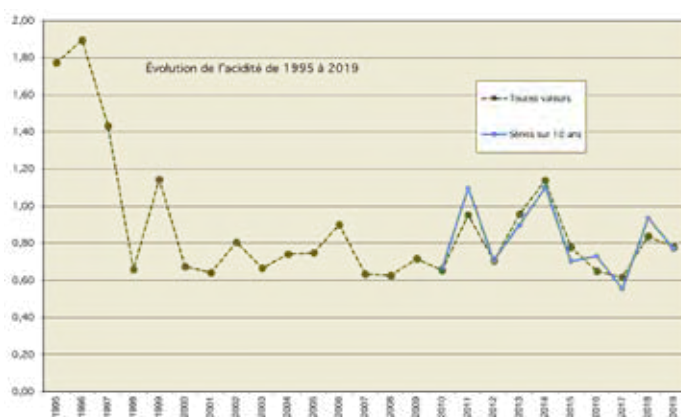
Graphique 2a : évolution de l'acidité des huiles d'olive françaises issues de processus standards.

Nous reprenons le même système d'échantillonnage, avec une sélection de 91 productions identiques sur 10 ans. Ce suivi est nettement plus cohérent, de fait de l'homogénéité des produits. On identifie

nettement un support à 0,20% d'acidité, et ainsi les augmentations directement liées aux problèmes de mouche, alors que l'analyse d'ensemble est perturbée par les variations provenant de produits élaborés à l'ancienne.

Ceci nous permet de confirmer la légère remontée de l'acidité en 2019, due essentiellement à une fin de saison difficile, avec de faibles rendements incitant à retarder la récolte, et des vols de mouche tardifs importants, très actifs sur une récolte faible avec de gros fruits.

Acidité des huiles issues des processus à l'ancienne



Graphique 3a : évolution de l'acidité des huiles d'olive françaises issues de processus à l'ancienne

Toujours avec le même système d'échantillonnage, nous prenons en compte 12 productions suivies sur 10 ans.

Ce graphique 3a nous permet de remarquer une différence intéressante entre les huiles issues de processus standard (voir graphique 2a) et les huiles à l'ancienne sur la dernière campagne. Les producteurs en olives mûrées / goût à l'ancienne ont en effet remarqué à la quasi unanimité une dynamique de fermentation très faible en 2019. Si nous n'en avons pour l'instant pas encore trouvé l'explication, la comparaison des deux courbes nous confirme le fait : l'acidité est relativement plus basse pour les huiles à l'ancienne.



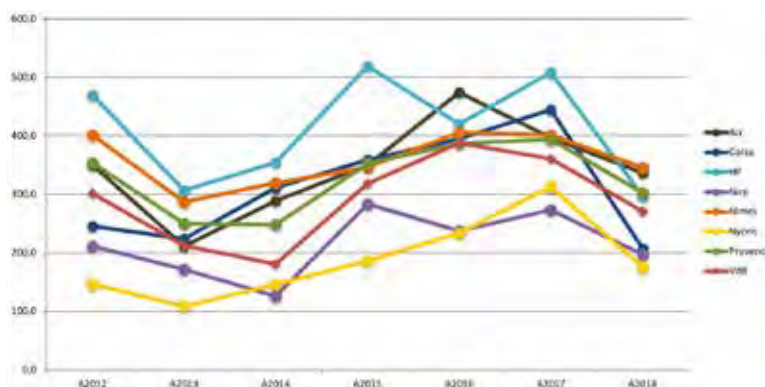
Teneur en composés phénoliques

256 échantillons ont été pris en compte pour le suivi statistique. Les analyses ont été réalisées selon la méthode du Conseil Oléicole International. La moyenne en composés phénoliques se situe à 249,0 mg/kg. Cette valeur est nettement inférieure à celles des trois campagnes précédentes (307,5 à 356,5 mg/kg). À priori, deux facteurs peuvent avoir contribué à

cette situation : une floraison tardive et un automne pluvieux. La floraison tardive a réduit les possibilités d'accumuler une somme de degrés-jours élevée en fin de saison malgré les fortes températures estivales ; et l'automne pluvieux a maintenu les rendements en huile à un niveau faible, ce qui a incité les oléiculteurs à attendre plus longtemps avant de récolter.



Évolution de la moyenne des teneurs en composés phénoliques (mg/kg) par type d'huile d'olive



Évolution de la moyenne des teneurs en composés phénoliques (mg/kg) par huiles d'olive AOP hors olives mûrées.



Évolution de la moyenne des teneurs en composés phénoliques (mg/kg) par huiles d'olive - olives mûrées AOP





Yves GUILLAUMIN

DIRECTEUR

Tél. 04 42 23 01 92 / 06 09 57 43 47

@ : yves.guillaumin@franceolive.fr



Jean-Michel DURIEZ

DIRECTEUR ADJOINT

Tél. 04 66 08 19 34 / 06 82 85 65 46

@ : jean-michel.duriez@franceolive.fr



Christian PINATEL

DIRECTEUR TECHNIQUE

Tél. 04 42 23 82 52

@ : c.pinatelet@ctolivier.org

COMMUNICATION & ECONOMIE



Alexandra PARIS

DIRECTRICE PÔLE COMMUNICATION & ÉCONOMIE

Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50

@ : alexandra.paris@franceolive.fr



Emilie LACROIX

CHARGÉE DE MISSION

Tél. 04 75 26 90 91

@ : emilie.lacroix@franceolive.fr



Joana PIERRE

CHARGÉE DE MISSION

Tél. 04 75 26 90 90

@ : joana.pierre@franceolive.fr



Camille MALLET

RESPONSABLE ADMINISTRATIF

Tél. 04 42 23 82 49

@ : camille.mallet@franceolive.fr



Pierre DROUET

RESPONSABLE FINANCIER

Tél. 04 42 23 82 55

@ : pierre.drouet@franceolive.fr



Vanessa JUNIQUE

CHARGÉE DE MISSION

Tél. 04 75 26 90 93

@ : vanessa.junique@franceolive.fr

ADMINISTRATIF & FINANCIER

AGRONOMIE



Julien BALAJAS

RESPONSABLE PÔLE AGRONOMIE

Tél. 04 42 23 82 98

@ : j.balajas@ctolivier.org



Chloé MESTDAGH

RESPONSABLE EXPÉRIMENTATION

Tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20

@ : c.mestdagh@ctolivier.org



Sébastien LE VERGE

TECHNICIEN OLÉICOLE

Tél. 04 42 23 82 51

@ : s.leverge@ctolivier.org



Camille AVALLONE

**RESPONSABLE PÔLE VALORISATION
& QUALITÉ DES PRODUITS**

Tél. 04 42 23 82 80

@ : c.avallone@ctolivier.org



Souade HACHEMI

ASSISTANTE TECHNIQUE ET ADMINISTRATIVE

Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 82 99

@ : s.hachemi@ctolivier.org

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



Carole FUSARI

RESPONSABLE LABORATOIRE

Tél. 04 42 23 82 97

@ : c.fusari@ctolivier.org



Hélène LASSERRE

DIRECTRICE PÔLE CONSERVATION & RECHERCHE

Tél. 06 88 06 91 93

@ : helene.lasserre@conservatoire-oliviers.fr



Daniel HUSSON

**RESPONSABLE PÔLE PROCESS
& OLIVES DE TABLES**

Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39

@ : d.husson@ctolivier.org



Christelle VALLAT

TECHNICIENNE DE LABORATOIRE

Tél. 04 42 23 82 53

@ : c.vallat@ctolivier.org



Marion DEYRIS

TECHNICIENNE DE LABORATOIRE

Tél. 04 42 23 82 53

@ : m.deyris@ctolivier.org

CONSERVATION & RECHERCHE

PROCESS & OLIVES DE TABLE

A votre disposition...

Les trois sites de France Olive :

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

SIÈGE SOCIAL
PÔLES ADMINISTRATIF/FINANCIER,
AGRONOMIE, PROCESS & OLIVES DE
TABLE, VALORISATION & QUALITÉ
DES PRODUITS

Aix-en-Provence

Tél. 04 42 23 01 92

Mail : contact@franceolive.fr

OCCITANIE

PÔLES AGRONOMIE, CONSERVATION
& RECHERCHE

Nîmes

Tél. 04 66 08 19 34

Mail : contact@franceolive.fr

AUVERGNE RHÔNE-ALPES

PÔLE COMMUNICATION & ÉCONOMIE

Nyons

Tél. 04 75 26 90 90

Mail : contact@franceolive.fr

Le site des professionnels de l'olivier

www.franceolive.fr

Informations techniques (production, transformation, économie, réglementation...)

Possibilité d'abonnement gratuit : alertes SMS, InfOlive, BSV...

Téléchargements gratuits : cahier de l'oléiculteur, guides pratiques (phytosanitaire...)

Le site grand public

huiles-et-olives.fr

Informations générales sur les produits, recettes,

où acheter (carte des moulins et domaines), oléotourisme, documents en téléchargement...

Mais aussi :



/HuilesetOlives et /FranceOlivePro



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives



/Huiles et Olives et /FranceOlivePro

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive ...
... au service des Huiles d'Olive et Olives de France
... au service des professionnels de la filière oléicole française



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 délégué (UE) n° 611/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant l'article 29 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et du règlement d'exécution (UE) n°615/2014 de la Commission du 6 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'huile d'olive et des olives de table.



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 France Olive, 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 01 92
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Rhône-Alpes :
40, place de la Libération
26110 NYONS
Tél. : 04 75 26 90 90
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Occitanie :
Mas de l'agriculture
1120, route de St Gilles
30932 Nîmes
Tél. : 04 66 08 19 34
@ : contact@franceolive.fr