



ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE



Compte rendu d'activités 2009



Sommaire

Rapport moral du président4-5

Présentation de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive6-9

La structure

Le nouveau Conseil d'Administration

La nouvelle Assemblée Générale

Le bureau

Ses missions

Une mission économique

Un objectif qualitatif et d'amélioration technique

Une mission de promotion et de communication

Les équipes

Ressources et engagements de l'AFIDOL en 200910-11

Répartition de ses ressources financières en 2009

Répartition des engagements de l'AFIDOL en 2009

Focus sur la fin du programme OLEA 2020

Économie et réglementation12-13

Suivi économique de la filière

Réalisation d'interventions et de formations

Veille Réglementaire

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

OLEA 2020-2

Technique14-24

Résumé des actions engagées par l'AFIDOL

Les actions qui ont marqué l'année 2009

Vergers de démonstrations en Agriculture biologique (syneis)

Stockage des Huiles d'Olive de la campagne 2008/2009

Valorisation des rejets des effluents

Normalisation et modernisation des ateliers de production d'huile d'olive et de préparation des olives de table

Bulletin de Santé du végétal

Partenariat avec la station d'expérimentation et de recherche pour les fruits et légumes- SERFEL

Accréditation COFRAC de notre prestataire le centre technique de l'olivier

Communication et promotion....25-31

En région

Le grand public

Les scolaires

A l'échelle nationale

Salon International de l'Agriculture

Découverte en Vallée du Rhône

Salon Saveurs

L'huile d'olive à la semaine du goût

Bars à Huiles

Exposition sur la filière oléicole française

La presse

Le site Internet

Accueil de groupes

Mini guide des huiles d'olive et des olives du midi de la France 2009

Communication aux professionnels et aux salariés de l'AFIDOL

Notre Programme Européen de promotion :

« l'huile d'olive à l'école des chefs »

Les outils pédagogiques

Les animations dégustations

Le Site Internet

La filière oléicole française 2009 - Une réalité économique et financière33-37

L'huile d'olive :

Dans le monde

La production mondiale

Les prix à la production

La consommation mondiale

En France :

La production française : une production record

Les échanges d'huile d'olive en France

La consommation d'huile d'olive en France

Les consommateurs

Les Prix

Les olives :

Dans le monde

La production Mondiale

La consommation Mondiale

En France :

La production française

La Consommation

Les Prix

Les Consommateurs

Rapport moral du Président

La Crise ? Quelle Crise ?

Un rapport moral, c'est un espace d'expression où chaque année le Président est censé faire le point sur l'année écoulée et tracer la route pour l'année à venir. **Les quatre années qui viennent de s'écouler ont été riches en évènements, ponctuées d'échecs et de réussites, d'espoirs et de déceptions.** Avec toute l'équipe qui m'entoure que ce soit les administrateurs ou la grande majorité du personnel, nous nous sommes « défoncés » pour cette filière oléicole, ne comptant pas nos heures, nous battant sur chaque balle dans chaque set du match.

Et je dois vous dire qu'à l'issue du quatrième set, je me sens « vidé » et impuissant ! Impuissant car j'ai le sentiment que tout ce que nous tentons depuis quatre ans, je devrais plutôt dire depuis dix ans, n'a pas vraiment fait bouger les lignes. J'ai vraiment l'impression de vouloir vider la mer avec une petite cuillère.

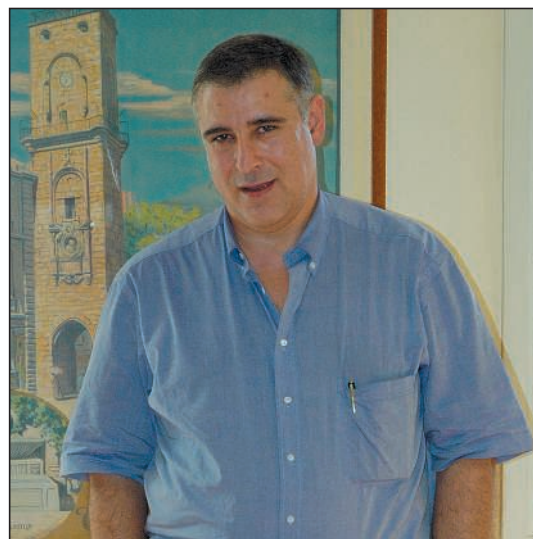
Bien sûr je pourrais vous débiter la litanie de nos actions, le rapport d'activité est là pour le faire. Sur le rapport 2008, j'écrivais que notre Interprofession, c'était le « zéro impasse », nous sommes sur tous les fronts. De l'engrais de fond en passant par la plantation, la taille, la reprise du Bulletin de santé de l'Olivier, la lutte contre la mouche, l'oléiculture biologique, les techniques de récolte, l'entretien du sol, nous devons avoir réponse à tout.

Les techniques d'extraction, celles de confiserie, la valorisation des sous-produits, les dossiers d'aides aux investissements des moulins, la législation des installations classées, l'HACCP, la traçabilité, tout y passe.

Sans parler des analyses chimiques et organoleptiques faites par notre laboratoire accrédité COFRAC, la vieille scientifique sur les contaminants, la formation des dégustateurs professionnels ou amateurs, la mise en place d'un jury panel-test pour l'olive de bouche ou la mise en place d'un enseignement supérieur à travers le Diplôme Universitaire d'Oléologie qui va sortir sa première promotion.

Côté économie et réglementation, nous devons tout savoir sur la situation des stocks, des sorties ou des marchés ; être vigilants sur la Réglementation qu'elle soit Française ou Européenne, entretenir un centre de documentation sur les produits de l'olivier, siéger à Bruxelles et à Madrid,

**Olivier
NASLES
Président
de
l'AFIDOL**



sortir de notre isolement en échangeant avec les pays producteurs ; connaître nos prix de revient en olives, en huile, en conditionnement ou en commercialisation.

Et en plus de tout cela, nous devons être bons en marketing, accompagner tous les circuits de commercialisation de la vente directe à la Grande Distribution, communiquer avec les moyens du bord, être présents sur les Salons de l'Agriculture, la Foire de Marseille, de Nice ou d'Avignon, mener un programme de promotion européen auprès des écoles de cuisine et des lycées hôteliers, recevoir les journalistes. J'arrête là la litanie qui malheureusement n'est pas terminée. **Tout cela avec vingt personnes et 2,2 Millions d'euros de budget !** Juste pour mémoire, le Budget de l'Interprofession des vins de Bordeaux, c'est 28 millions d'Euros, InterRhône 16 millions d'euros et l'ONIDOL 18 millions d'euros.

La filière oléicole française devrait être rebaptisée la filière « Mac Gyver », il faut tout faire avec des bouts de ficelle et un Opinel !

Face à tout cela, le résultat, c'est une année de vente en stock, des ventes qui progressent de 5% alors qu'il faudrait que nous soyons sur un rythme de 50% et tout le monde qui attend que ce soit le voisin qui mette sur la table les moyens d'un développement commercial.

C'est sûr que côté connaissance des marchés et moyens à mettre en œuvre, nous sommes bons ! Depuis deux ans, nous avons tourné le problème dans tous les sens, les solutions, elles existent, mais quand il s'agit de les mettre en place, il n'y a plus personne. Vous vous rendez compte que l'an dernier, dans toute notre filière, **je n'ai pas trouvé plus de 100 000 euros pour essayer de constituer un groupement de mise en marché digne de ce nom quand il en fallait au MINIMUM 1 000 000 d'euros.**

Rapport moral du Président

Bien sûr, nous pouvons continuer à nous lamenter au gré des Assemblées Générales de Syndicats, de Groupements ou de Coopératives, tant que nous ne mettrons pas les moyens nécessaires, nous stagnerons voire nous reculerons. **Les « Y A QU'À », les « C'EST LA FAUTE À » peuvent continuer à pérorer tant qu'ils veulent, cette filière ne décollera pas tant que nous ne mettrons pas les moyens nécessaires à son envol.**

Aujourd'hui, nous rentrons dans le cinquième set, c'est là que la partie se gagne ou se perd. Nous allons lancer la dernière étude financée INTEGRALEMENT par la Communauté Européenne. Cette étude « consommateurs » a pour objectif de nous donner les clés d'entrée de l'acte d'achat, mais dites-vous bien qu'elle ne servira à rien si des moyens commerciaux COORDONNES ET SUFFISANTS ne sont pas mis en place.

Nous venons de renouveler la signature des accords interprofessionnels pour trois ans. J'avais émis l'idée saugrenue d'augmenter de 5 centimes cette cotisation pour les Transformateurs avec trois objectifs :

- Rééquilibrer la cotisation interprofessionnelle entre les deux familles
- Rattraper une partie de la dévaluation de la cotisation inchangée depuis DIX ANS
- Affecter cette augmentation EXCLUSIVEMENT à la Communication.

Cette idée n'a même pas vécu une heure ! Il y a des fois où je rêve qu'un minimum d'intelligence nous illumine mais il faut véritablement que j'arrête de rêver quand je vois les moulins ou les coopératives se servir de l'argent des cotisations pour financer leur stock ! Je vous rappelle Messieurs les Présidents, Messieurs les Mouliniers, que c'est du détournement d'argent collectif pénalement condamnable !



Pour la première fois de son histoire, l'AFIDOL a été obligée de demander un concours bancaire pour se maintenir à flot. Les frais financiers qui vont en découler, c'est encore de l'argent foutu en l'air qui ne servira pas à la filière.

Alors certains me répondront que ce n'est pas parce que nous mettrons plus d'argent dans les cotisations ou dans une structure commerciale que nous vendrons mieux ! Certes, il n'y a pas de garantie de résultat dans ce genre d'investissement mais une chose est sûre, c'est comme au loto, comme le dit la publicité, si vous jouez, vous avez une chance de gagner, faible mais vous avez une chance. **Si vous ne jouez pas, vous êtes SÛR de ne pas gagner.**

Alors faisons joyeusement la politique de l'Autruche, La Crise ? Quelle Crise ? La crise de la filière oléicole française est bel et bien là ! Et dites-vous bien que si nous n'en sortons pas par le haut avec un développement des ventes, nous en sortirons par le bas, à savoir laisser les olives sur les arbres, voire arracher certaines parcelles. **Certains croient que c'est la solution, que les choses redeviendront comme avant, quand on manquait d'huile.**

Mais dites-vous bien que plus rien ne sera comme avant ! Tout le monde y perdra ! Les oléiculteurs dont seulement une partie de la récolte sera prise par les moulins, lesquels ne tritureront plus que la moitié du tonnage qu'ils ont trituré ces deux dernières années.

N'oubliez pas que le gâteau, il y a dix ans, était réparti en 160 parts et qu'aujourd'hui, c'est en 260 qu'il faut le couper. Ramener la taille du gâteau à 4 500 tonnes pour 260 ne fera qu'amplifier la crise que rencontrent les moulins avec, en plus, une guerre sur les prix de trituration pour attirer la clientèle qui sera moins nombreuse.

La récolte 2010, à ce jour, s'annonce belle et même si elle ne battra probablement pas celle de 2008, elle avoisinera les 6 500 tonnes d'huile d'olive, ce qui signifie qu'à la fin de l'année, nous aurons en stock près de 5 000 tonnes d'huiles d'Olive invendues. **Je vais peut-être jouer le cinquième set, ma décision à ce jour n'est pas prise, mais une chose est certaine, si nous ne sommes pas capables de prendre un peu de hauteur, de mettre les moyens pour aller de l'avant, je ne continuerai pas à m'user dans un combat perdu d'avance.**

Le philosophe Gaston Bachelard a dit une phrase très juste : **« Il faut que la volonté imagine trop pour réaliser assez ».** Actuellement, nous n'avons aucune volonté, ne soyons pas surpris que nous ne réalisons rien !

Présentation de l'AFIDOL

La structure

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée de l'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Oléagineux (ONIDOL). Elle regroupe les familles les plus représentatives de la filière huiles d'olive et olives. L'AFIDOL, régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 relative aux contrats d'associations, entre dans le champ des compétences définies par la loi d'orientation agricole du 10 juillet 1975 et ses textes subséquents.

L'AFIDOL fédère huit familles professionnelles au sein de deux collèges.

Le principe d'une interprofession reconnue étant basé sur l'équilibre de la représentativité entre les différents collèges qui la compose, il a été jugé nécessaire, lors de l'Assemblée Générale Extraordinaire du 18 juin 2009, de prendre en compte la représentativité du secteur de l'olive de table au sein de l'AFIDOL, dans les deux collèges.

La composition de l'Assemblée Générale de l'AFIDOL est passée, en 2009, de 48 à 52 membres.

De même, le Conseil d'Administration de l'AFIDOL se compose désormais de 26 membres au lieu de 24.

À cette même date, il a été procédé au renouvellement des membres du Conseil d'Administration, de l'Assemblée Générale et du Bureau.

La répartition se fait désormais de la manière suivante :

Un Conseil d'Administration de 26 membres

Organisme	Nombre d'administrateurs	Nom des administrateurs	Organisme	Nombre d'administrateurs	Nom des administrateurs
COLLEGE "PRODUCTION"	13		COLLEGE "TRANSFORMATION /COMMERCIALISATION"	13	
Fédération des Oléiculteurs Producteurs d'Olives (FOPO)	4	M.RAMADE Joël M.PINATEL André M.BERTON Christian M.MARTY Pierre	Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France (FCO)	4	M.GONFOND Raymond M.VERNET Jean-Luc M.ROUX Serge M.CAZEVIEILLE Jean-Luc
Fédération Française des Producteurs d'Olives (FFPO)	3	M.BAYOL Eric M.PLANES Joseph M.HUGUES Jean-Benoît	Syndicat National des Mouliniers (SNM)	4	M.MARGIER Jean-François M.ROSSI Laurent M.PARADIS Christophe M.ROUX Olivier
Fédération des Syndicats des Producteurs d'Olives AOC (FSPO-AOC)	5	M.LOMBRAGE Jean-Pierre M.NASLES Olivier M.FERRIERES Bruno M.TEULADE Christian M.POCCHIOLA Daniel	Fédération de l'Industrie et du Commerce des Huiles d'olives de France (FEDICO)	3	M.NOUFFERT Romain M.BARSACQ Jean-claude M.AMIRAULT Dominique
Fédération Nationale des Producteurs Horticoles et Pépiniéristes (FNPHP)	1	M.BURGEVIN Jean-François	Dédération de l'Olive de France (FOF)	2	M.NOARO Henri M.MARTIN Jean-Louis

Un bureau

Président : Olivier NASLES	Secrétaire Général : Jean-Louis MARTIN
1 ^{er} Vice-Président : Raymond GONFOND	Commission Olives de table : Pierre MARTY
2 ^{ème} Vice-Président : Romain NOUFFERT	Commission Technique : J-F MARGIER J-B HUGUES
Trésorier : Laurent ROSSI	Commission Communication : Olivier ROUX

Une assemblée générale de 52 membres

Organismes	Nombre de délégués	Nom des délégués	Organismes	Nombre de délégués	Nom des délégués
Collège « Production »	26		Collège transformation/ Commercialisation	26	
Fédération des Oléiculteurs Producteurs d'Olives (FOPO)	8	M.DEDIEU Jean-Luc M.RAMADE Joël M.TEULADE Jean-Michel M.PINATEL André M.BERTON Christian M.MARTY Pierre M.VEZON christian M.VIALLA Pierre	Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France (FCO)	7	M.GONFOND Raymond M.VERNET Jean-Luc M.ROUX Serge M.REY Jacques M.CAZEVIEILLE Jean-Luc M.BOSIO Francis Mme PASCAL Nicole
Fédération Française des Producteurs d'Olives (FFPO)	7	M.BAYOL Eric M.PLANES Joseph M.HUGUES Jean-Benoît M.COSTE Rémi M.MEIFFRE André M.ISRAELIAN Laurent M.BICHERON Alain	Syndicat National des Mouliniers (SNM)	7	M.MARGIER Jean-François Mme MICHEL Christine M.ROSSI Laurent M.PARADIS Christophe M.DOLEATTO Max M.ROUX Olivier M.BARLE René
Fédération des Syndicats des Producteurs d'Olives AOC (FSPO-AOC)	9	M.LOMBRAGE Jean-Pierre M.NASLES Olivier M.FERRIERES Bruno M.TEULADE Christian M.POCCHIOLA Daniel M.BERNARD Yves M.BIDAUD Claude M.POUIL Christian M.JEANJEAN Fabien	Fédération de l'Industrie et du Commerce des Huiles d'olives de France (FEDICO)	8	M.NOUFFERT Romain M.BARSACQ Jean-claude M.RUGER Mathias M.MARCHAND Olivier M.CACCIOTTO Gilbert M.AMIRAULT Dominique M.ROUSSE LACORDAIRE Christian M. BERGIER Jean-Paul
Fédération Nationale des Producteurs Horticoles et Pépiniéristes (FNPHP)	2	M.BURGEVIN Jean-François M.CLOP Laurent	Fédération de l'Olive de France (FOF)	4	M.NOARO Henri M.PEREZ Daniel M.FLORET Patrick M.MARTIN Jean-Louis

Missions

Mission Economique

L'AFIDOL assure la représentation interprofessionnelle du secteur de l'olive et de l'olivier auprès des instances françaises et internationales. Pour assurer cette représentation, elle est prioritairement porteuse d'une mission d'ordre économique. La connaissance de la consommation, des productions et des marchés mondiaux, européens, nationaux, la connaissance et le suivi de l'évolution des différentes réglementations, doivent permettre aux membres des familles composant l'AFIDOL de maintenir un niveau de compétitivité à la hauteur des exigences du marché.

Un objectif qualitatif et d'amélioration technique

L'AFIDOL développe et poursuit, directement et en partenariat avec des centres techniques spécialisés, un objectif de maintien de la qualité des produits. Pour ce faire, elle met en œuvre des programmes relatifs à la production des huiles d'olive et olives de France, l'élaboration des produits finis en terme de qualité, de gestion des sous-produits, de typicités liées aux productions très variées et aux terroirs, que l'on retrouve au sein de treize départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicoles du Sud de la France.

Une mission de promotion et de communication

L'AFIDOL s'engage de plus en plus dans la mise en œuvre d'actions de communication destinées à renforcer l'image des huiles d'olive et olives de France auprès des consommateurs, de plus en plus exigeants et attentifs aux notions de terroir, de savoir-faire et de tradition conditionnant bien l'origine des produits.

Pour conduire ses programmes, l'AFIDOL a mis en œuvre en 2009 des actions résultant pour partie d'une contractualisation réalisée entre différents partenaires tels que l'Etat et les Conseils Régionaux.

D'autres collectivités contribuent indirectement au travers de conventions spéciales, notamment le Conseil Général de la Drôme, ainsi que la ville de Nyons, en Drôme Provençale.

Certains programmes sont directement contractualisés sur la base de conventions résultant de financements européens. Depuis 2007, un programme au titre des Organisations d'Opérateurs oléicoles est conduit par l'AFIDOL.

Par ailleurs, l'AFIDOL développe sa communication au travers de publications spécifiques, adaptées aux attentes des membres des familles professionnelles, répondant aux attentes des membres des familles qui la composent, mais aussi en fonction des volontés exprimées par les différents partenaires.

Les Equipes

Pour être plus proche des producteurs et pour répondre à leurs attentes, les bureaux de l'AFIDOL sont répartis dans les trois régions de production suivantes :

- En Provence- Alpes- Côte d'Azur, à Aix en Provence (13) (siège social)
- En Languedoc-Roussillon, à Lattes (34)
- En Rhône-Alpes, à Nyons (26)

Une antenne était également présente en Corse jusqu'au 24 février 2009. Depuis cette date, le Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse a bénéficié de la reconnaissance d'interprofession et, de ce fait, la région oléicole Corse n'est désormais plus représentée par l'AFIDOL comme cela avait été le cas depuis la création de l'AFIDOL, en juillet 1999.

L'AFIDOL dispose également d'un bureau pour la Communication situé à Paris.

L' Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

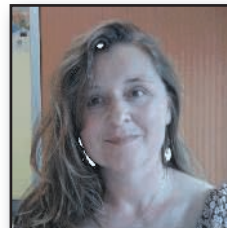
Notre siège social Aix en Provence



Christian ARGENSON
Directeur de l'AFIDOL
Courriel : directeur@afidol.org



Sandra VICENTE
Secrétaire Générale
Courriel : sandra.vicente@afidol.org



Patricia BILLIET
Contrôleuse de Gestion
Courriel : patricia.billiet@afidol.org



Nadine GIORDANO
Assistante Comptable
Courriel : nadine.giordano@afidol.org

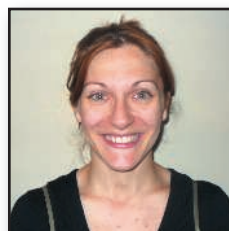
Notre antenne à Nyon



Anne LAURENT
Responsable Antenne
Rhône-Alpes
Courriel : anne.laurent@afidol.org



Alexandra PARIS
Responsable Communication/
Economie/Réglementation
Courriel : alexandra.paris@afidol.org



Emilie LAFARGE
Chargée d'Accueil/Chargée
de mission Animation
Courriel : emilie.lafarge

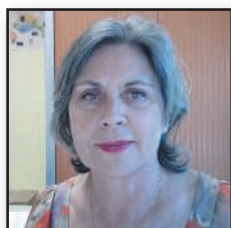


Elodie MONTEIRO
Chargée d'Accueil/Chargée
de mission Animation



Jean-Michel DURIEZ
Directeur-Adjoint/ Respons-
able de l'Antenne en
Languedoc-Roussillon
Courriel : jean-
michel.duriez@afidol.org

Les techniciens au Centre Technique de l'Olivier



Sylvie CHAMPION
Directrice des ressources
Humaines et Qualité
Courriel : s.champion@ctolivier.org

Christian PINATEL
Directeur Technique
Courriel : c.pinatel@ctolivier.org



Anne LAURENT
Chargée de projets olive
Courriel : a.laurent@ctolivier.org

Daniel HUSSON
Responsable processus
Courriel : d.husson@ctolivier.org



Soûade HACHEMI
collaboratrice technique
et administrative
Courriel : s.hachemi@ctolivier.org



Sébastien LE VERGE
Technicien oléicole
Courriel : s.leverge@ctolivier.org

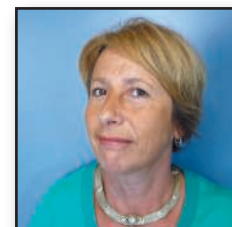


Célia GRATRAUD
Technicienne phytosanitaire
Courriel : c.gratraud@ctolivier.org

Notre bureau à Paris



Nathalie ARGER
Chargée
de Communication
Courriel : n.arger.prolea.com

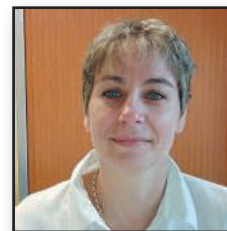


Thérèse BARBERA
Assistante
polyvalente
Courriel : therese.barbera@afidol.org

Le laboratoire du Centre Technique de l'Olivier



Corinne PETIT
Responsable du Laboratoire
d'Analyses
Courriel : c.petit@ctolivier.org

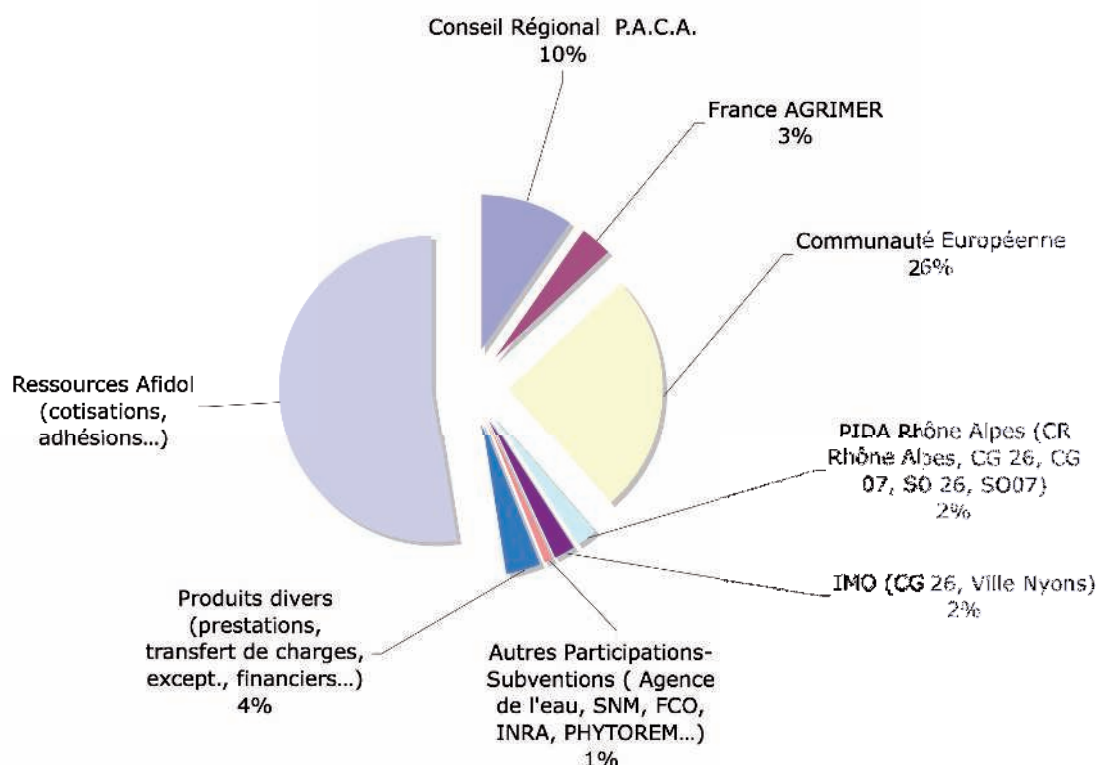


Carole FUSARI
Technicienne de Laboratoire
Courriel : c.fusari@ctolivier.org

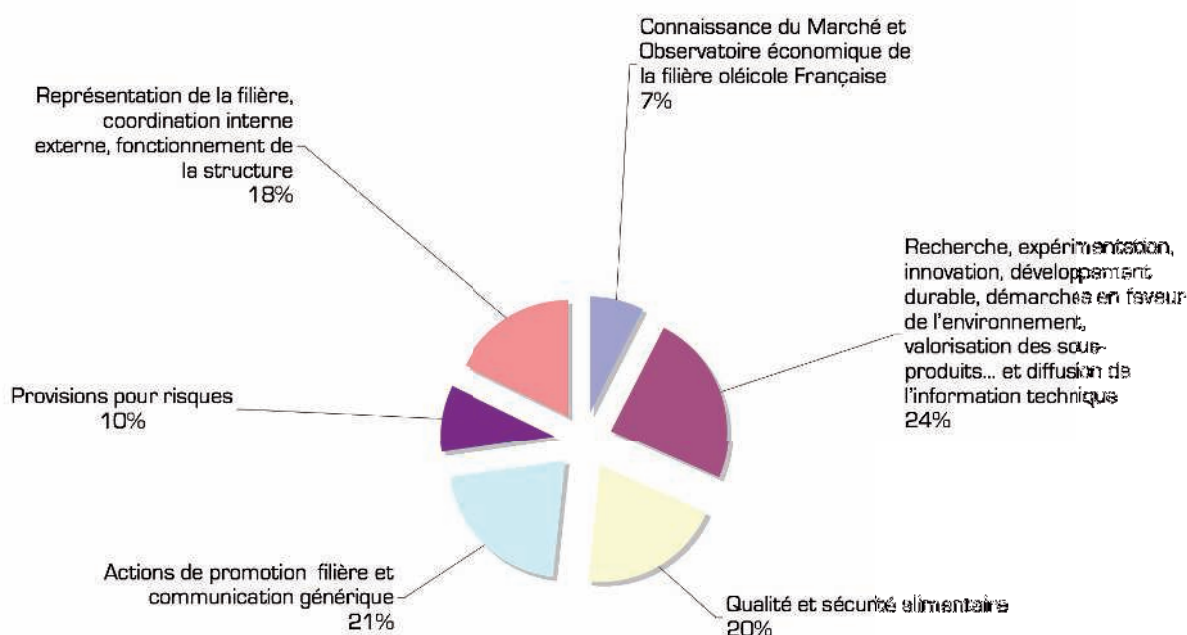
Ressources et engagements de l'AFIDOL en 2009

Le budget de l'exercice 2009 de l'AFIDOL a été de 2 200 K€, réparti de la façon suivante :

Ressources de l'AFIDOL



Répartition des engagements



Ressources et engagements de l'AFIDOL en 2009

Ses partenaires financiers

- ☛ L'Union Européenne
- ☛ Le Ministère de l'Agriculture
- ☛ FranceAgriMer
- ☛ Les Conseils Régionaux :
Provence Alpes Côte d'Azur
Rhône-Alpes
- ☛ L'institut National de Recherche Agronomique (INRA)
- ☛ L'Agence de l'Eau Rhône, Méditerranée et Corse
- ☛ Le Comité de l'Expansion de l'Huile d'Olive (COPEXO)
- ☛ Le Conseil Général de la Drôme
- ☛ Le Conseil Général de l'Ardèche
- ☛ La ville de Nyons
- ☛ Le Syndicat de la Tanche
- ☛ Le Syndicat des oléiculteurs d'Ardèche

OLEA 2020

Cette dénomination, a été donnée par les professionnels de l'oléiculture française au programme présenté à la suite de la publication du règlement n°2080/05 de la Commission Européenne du 19 décembre 2005, aujourd'hui abrogé.

Ce règlement définissait les modalités d'application du règlement (CE) n° 865/2004 du Conseil concernant les organisations d'opérateurs oléicoles, leurs programmes de travail et leur financement. Les dispositions de ce texte prévoyaient des mesures en faveur d'une meilleure connaissance des marchés, des dispositifs d'encouragement à des productions de qualité tracées, respectant l'environnement dans lequel elles se développent.

Aujourd'hui, le nouveau Règlement (CE) n°867/2008 de la Commission établit les modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil Européen en ce qui concerne les organisations d'opérateurs oléicoles, leur programme de travail et leur financement. L'AFIDOL, reconnue organisation d'opérateur oléicole, a mis en œuvre depuis 2007 ces programmes de travail. Ces derniers sont conduits pour une période de trois ans. Le premier programme de travail triennal s'étendait du 26 février 2007 au 31 mars 2009 (OLEA 2020-1). Le second (OLEA 2020-2), quant à lui, a débuté le 1er avril 2009 et sera tenu jusqu'au 31 mars 2012).

L'année 2009 a donc été marquée par la fin du premier programme de travail et la mise en œuvre du nouveau programme de travail triennal.

Le suivi du marché compte parmi les missions principales d'une Interprofession et vise essentiellement à mettre à disposition des professionnels de la filière et des institutionnels des outils leur permettant de suivre le marché des produits oléicoles, de développer des connaissances relatives aux stratégies économiques et marketing des filières oléicoles des autres pays, des autres filières et des grands groupes. Cette mission contribue à assister les professionnels.

Réalisations 2009

SUIVI ECONOMIQUE DE LA FILIERE :

collecte de données (moulins, ministères, Institut National de l'Origine et de la Qualité, Conseil Oléicole International...), diffusion d'informations économiques via

- la parution de Market Olea,
- la réalisation d'interventions (Assemblée général de l'Afidol, Journée nationale d'information pour les moulinsiers...).

noter : Afin de faciliter la tâche aux moulinsiers et confiseurs, nous avons mis en place une interface sécurisée sur notre site Internet (www.afidol.org) qui permet aux acteurs de la filière d'une part, de remplir directement les éléments économiques les concernant et d'autre part, d'avoir un point rapide sur l'état de la production et des stocks en France.

REALISATION D'INTERVENTIONS ET DE FORMATIONS :

- Accueil d'un groupe de représentants de la filière Volaille de Bresse AOC : présentation de la filière et des AOC
- Formation à l'économie de la filière oléicole et aux AOC dans le cadre des Unités Capitalisables d'Adaptation Régionales (UCARE) oléicole organisée par le Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricole (CFPPA) de Nyons
- Intervention sur le thème « oléiculture, agriculture biologique, marketing & développement, pour le CIVAM Bio Corse, dans le cadre d'une formation sur l'agriculture biologique
- Economie et perspectives de la filière oléicole au MIFEL (84)
- Etiquetage & commercialisation de l'huile d'olive pour le CETA d'Aubagne (13)

VEILLE REGLEMENTAIRE

avec référencement de la réglementation française et européenne en vigueur. Participation aux évolutions de la réglementation concernant les produits oléicoles.

À noter : Dans le cadre du dossier « définition de la tapenade », nous avons obtenu des ajustements quant aux modifications qui devaient être apportées notamment en faveur de l'oléiculture biologique.

Rédaction de deux circulaires destinées aux professionnels (l'une sur la commercialisation de l'huile d'olive, l'autre sur la définition de la tapenade) qui ont été diffusées par courrier électronique et sur notre site Internet.

SERVICE D'ASSISTANCE A L'ETIQUETAGE ET A LA COMMERCIALISATION

permet aux acteurs de la filière commercialisant des huiles et des olives de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation.

A noter : Plus de 120 professionnels de toutes les régions oléicoles ont fait appel à nous en 2009 dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage.



OLEA 2020

Dans le cadre des programmes de travail réalisés au titre d'organisation d'opérateurs oléicoles, l'AFIDOL met en œuvre un observatoire économique.

En matière économique, nous intervenons sur deux lignes dont la prise en charge des dépenses par l'Union Européenne est couverte à 100 %.

- OLEA 2020-1

La fin du premier programme triennal d'opérateur, Oléa 2020, est intervenue sur le premier trimestre 2009. Sur cette période nous avons finalisé les études entamées en 2008 :

- Stratégie d'alliance : nécessaire professionnalisation de la commercialisation notamment par la mise en commun de moyens commerciaux & marketing afin de réduire les coûts et d'être force de proposition pour développer les marchés. Au terme d'un séminaire réunissant une partie des principaux metteurs en marché, le renforcement et la mutualisation des moyens commerciaux avait été approuvé. L'AFIDOL s'est donc proposée pour mettre en place une étude plus poussée sur la mise en place d'une gamme Huile d'Olive de France avec un positionnement prix / produit défini dans le cadre du programme Oléa 2020-2.

- Positionnement de l'huile d'olive et des olives de France dont les conclusions préconisent la mise en avant de :

- la révélation sensorielle,
- le métier d'artisan (confiseur ou moulinier) ;
- et du terroir du Midi de la France.

Les résultats de ces études ont été présentés aux acteurs de la filière à plusieurs reprises : TechnoHuile édition 2009, réunion de lancement de la campagne oléicole 2009, Le Nouvel Olivier, Market Olea.

- OLEA 2020-2

Une suite au 1^{er} programme d'opérateur a été rendue éligible et a débuté en avril 2009. Dans le cadre de l'Observatoire économique, deux actions ont été prévues :

- Le suivi des marchés qui permet de connaître les données du marché des hypermarchés, supermarchés et hard discount sur le plan de la distribution et des profils consommateurs.

Les données récoltées sont d'ailleurs utilisées pour toutes les présentations réalisées en matière économique aux acteurs de la filière, la rédaction d'articles par nos soins ou par la presse et sont présentées

régulièrement soit dans la revue le Nouvel Olivier, soit dans Market Olea.

- Les études pour développer la commercialisation. Cette ligne de travail permet la mise en place d'études économiques et marketing dont les résultats peuvent permettre d'orienter les actions de la filière à titre collectif et des acteurs de la filière à titre individuel.

Toutes ces études n'auraient pu être menées sans le financement de l'Union Européenne (100%).

Pour la première partie de ce programme, une convention a été signée avec Ernst & Young pour réaliser 4 études sur la période 1 :

- Etude de la structure des coûts et création de valeurs pour l'huile d'olive et les olives : il s'agissait de mettre en place un outil de suivi des coûts du verger au consommateur et d'effectuer un test de cet outil afin d'avoir les premiers chiffres du ou des coûts de la production à la vente de l'huile d'olive en France.

- Etude et mise en place d'un guide de la commercialisation : il s'agissait de faire réaliser des guides précisant de manière concise et précise les différents marchés pour aider les moulins et les producteurs dans leurs démarches de commercialisation de l'huile d'olive et des olives sur différents circuits.

- Etude des profils consommateurs et analyse sensorielle : il s'agissait de trouver des qualificatifs pour permettre d'identifier les Huiles et les Olives de France auprès des consommateurs dans leur étiquetage comme dans leur communication. Ces termes permettront également de définir une identité gustative originale.

- Etude de faisabilité d'un segment Up Premium pour l'huile d'olive de France : suite aux préconisations d'Ernst & Young dans le cadre des études menées sur le programme Oléa 2020, il s'agissait de valider la faisabilité du projet Up Premium, d'en qualifier l'offre et d'établir les aspects organisationnels et les modalités de mise en œuvre.

Documents diffusés et disponibles sur le site www.afidol.org :

- Market Olea n° 9 Spécial « Commerce de l'huile d'olive & circuits courts »
- Market Olea n° 10 « Le marché alimentaire aux Etats-Unis »
- Market Olea n°11 Spécial Journée Nationale d'Information – Spécial « Huile d'olive en France »
- Circulaire « Nouvelles règles pour la commercialisation de l'huile d'olive en Europe »
- Circulaire « Dénomination commerciale de la tapenade »



Les actions qui ont marqué l'année 2009



VERGERS DE DÉMONSTRATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Dans le cadre du programme Olea 2020, nous avons mis en place des vergers de démonstrations pratiques de techniques culturales biologiques. Ces parcelles reçoivent des visites de techniciens très régulières, et une rencontre de démonstration a lieu une fois par an, avec des producteurs intéressés par les techniques utilisées sur ces vergers et désireux d'échanger leurs pratiques.

Deux « types » de vergers ont été sélectionnés :

- **des vergers menés en Agriculture Biologique** depuis des années ou en conversion. Les visites retracent les pratiques des exploitants sur leurs parcelles et permettent d'orienter les discussions sur des sujets spécifiques (fertilisation, lutte contre les ravageurs...), sur les résultats des démonstrations des années précédentes (utilisation des argiles ou du Syneis contre



la mouche, lâchers d'auxiliaires contre la mouche ou la cochenille...) ou sur de nouvelles techniques (biodynamie, entretien du sol...). Ces parcelles sont situées dans les Alpes-de-Haute-Provence, dans les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, la Drôme, l'Ardèche et le Languedoc-Roussillon.

- **des vergers utilisant le Syneis appât pour lutter contre la mouche de l'olive.** Sur ces parcelles, nous avons employé le Syneis selon différentes stratégies : utilisé seul sur une variété très attractive, laissant les autres



variétés sans aucun traitement contre la mouche ; comparé à une stratégie Syneis en début de saison / diméthoate en fin de saison ; couplé à du piégeage massif et comparé à un témoin non traité ; répartition en bloc dans une parcelle, comparé à un témoin non traité. Ces vergers sont situés dans les Alpes-Maritimes, dans la Drôme, les Bouches-du-Rhône et l'Hérault. À l'occasion des rencontres sur site, des démonstrations d'application du Syneis ont eu lieu, avec pour l'une d'elles, un représentant de la société détentrice du produit.

Au total 140 personnes ont assisté à ces visites de démonstrations. L'intérêt pour la culture biologique est de plus en plus grand, aussi bien au niveau des consommateurs que des producteurs. De nombreuses exploitations oléicoles effectuent des démarches de conversion au bio, sans compter les oléiculteurs qui pratiquent une oléiculture biologique respectueuse de l'environnement sans certification.



Les actions qui ont marqué l'année 2009



Stockage des Huiles d'Olive de la campagne 2008/2009

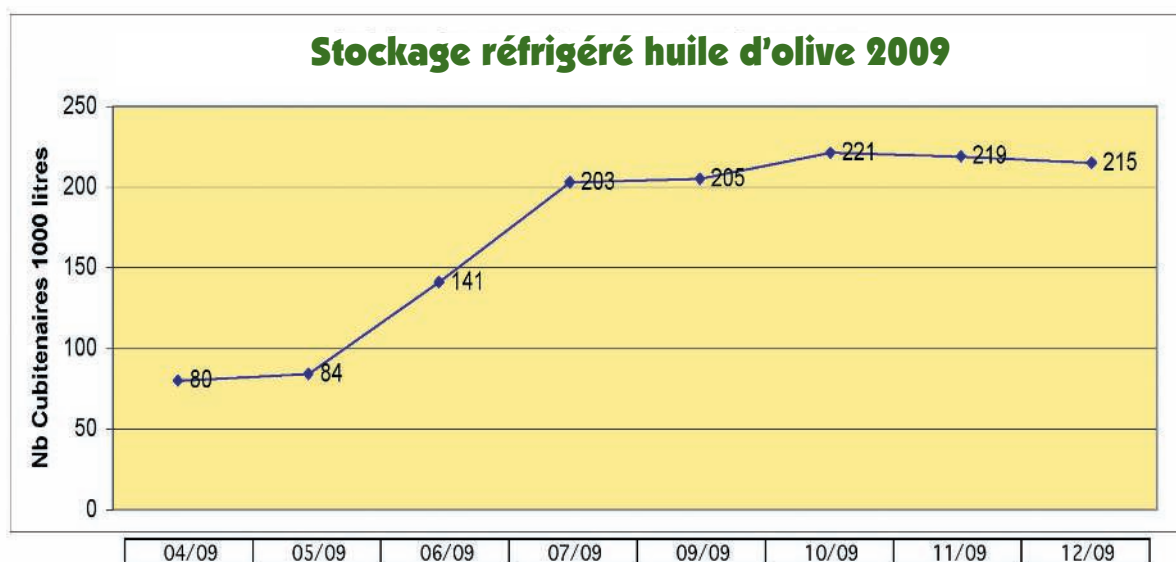
Devant l'importance de la production d'huile d'olive, les administrateurs ont adopté le principe de mise en œuvre de moyens de conservation de longue durée. La dimension du stock prévu au mois de février 2009 a permis d'imaginer un stockage en cuves sur palettes d'une capacité unitaire de 1000 litres placées en chambres froides louées par

contrat à une température régulée de 8°C. Un conseil de filtration préalable a été donné aux candidats.

Au mois de juin 2009, l'Union Européenne a publié un appel d'offre pour le stockage privé auquel, sur une décision des administrateurs, l'AFIDOL a répondu. L'appel d'offre a été reconnu fructueux, sa mise en œuvre sur une période de six mois a été réalisée sous la conduite de l'AFIDOL. L'évolution du stockage est résumée dans la courbe ci-contre.



Stockage réfrigéré AFIDOL sur 2 sites (Lançon et Noves)



Aide au stockage privé 250 T sur 3 sites) : La cravenco 60 T. - Asperes 50 T. - Primeurs du Mistral

Les actions qui ont marqué l'année 2009

Valorisation des rejets des effluents

Parmi les méthodes validées par l'Agence de l'Eau pour l'élimination des grignons et des margines, la fertilisation du sol par épandage reste la solution à privilégier par les moulins d'un point de vue économique.

Ce mode d'élimination implique de disposer de suffisamment de surfaces d'épandage à proximité du moulin.

D'ailleurs, les apports de grignons et de margines dans les oliveraies présentent un véritable intérêt agronomique car, out-

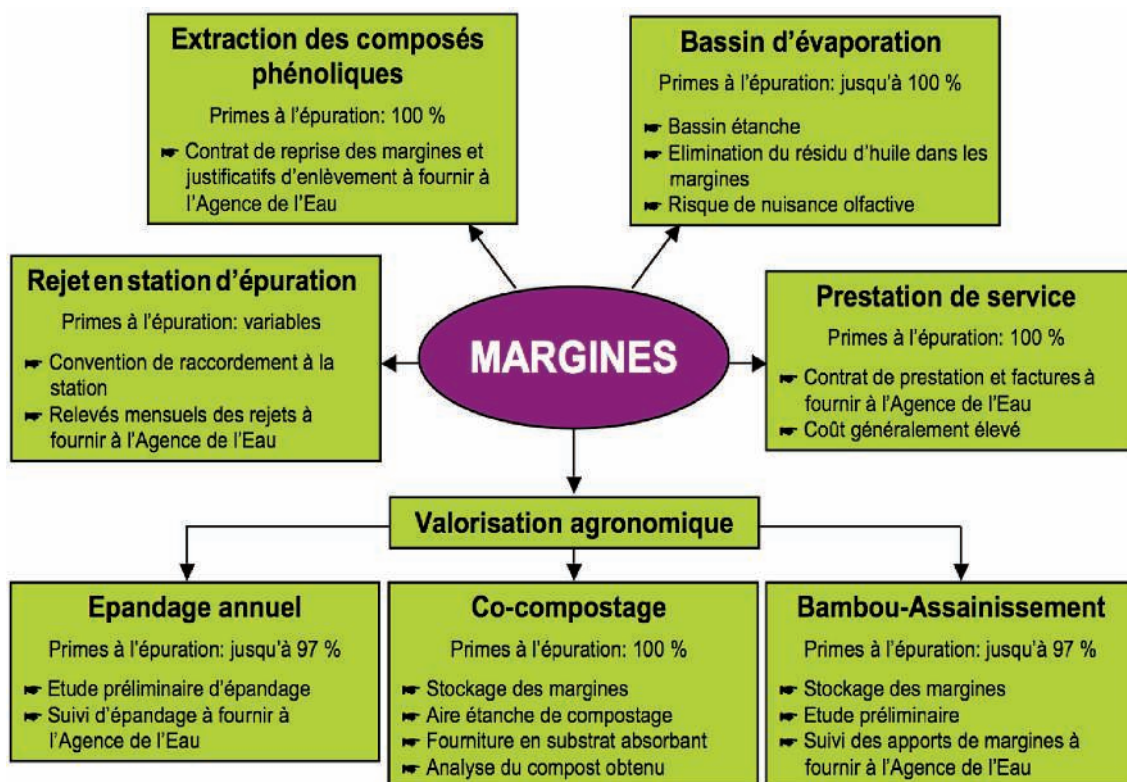
re le fait d'enrichir les sols en matière organique, ces apports permettent de se substituer à la fertilisation potassique.

L'épandage doit toutefois être raisonné de manière à ne pas créer de déséquilibre dans les sols, d'où l'intérêt des études préliminaires d'épandage qui fixent les doses d'épandage sur chaque parcelle.

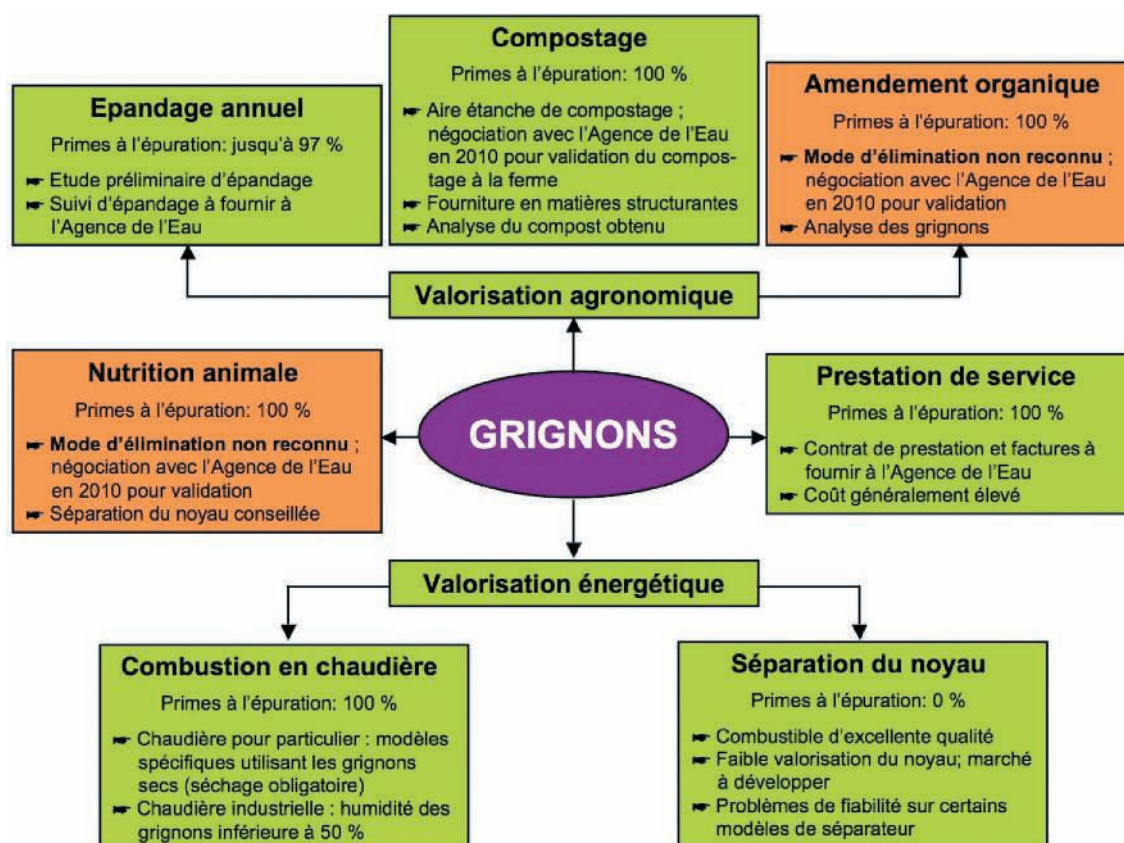
Lorsque les surfaces d'épandage sont insuffisantes au regard de l'activité du moulin, la gestion des résidus d'extraction de l'huile d'olive devient davantage problématique. En effet, les modèles de valorisation pratiqués dans le Sud de l'Europe sont difficilement transposables

compte tenu des faibles productions rencontrées en France et de leur dispersion.

Pourtant, des solutions alternatives existent (voir schémas ci-dessous) ; une partie d'entre elles sont le fruit des travaux menés par l'AFIDOL et des contacts privilégiés qu'elle entretient avec l'Agence de l'Eau. Ces efforts sont toutefois à poursuivre car des méthodes prometteuses de valorisation sont à proposer à l'Agence de l'Eau en vue de leur validation : valorisation des grignons comme amendement organique, compostage des grignons à la ferme, utilisation des grignons en alimentation animale.



Les actions qui ont marqué l'année 2009



Normalisation et modernisation des ateliers de production d'huile d'olive et de préparation des olives de table

Il s'agit d'un travail dans lequel l'AFIDOL apporte son expertise sur la rationalité des investissements projetés, les principes de marche en avant, les plans de nettoyage, la prise en charge des sous-produits, ainsi que sur l'accompagnement en matière administrative pour obtenir l'appui financier des collectivités dans ce type de projet.

L'AFIDOL a ainsi assisté 17 ateliers de ce type en 2009 avec la ventilation indiquée ci-dessous.

Dossiers de modernisation des moulins en 2009

Départements	04	06	07	11	13	26	30	34	83	84	TOTAL
2009	1	3			5	1	2	1	4		17

Ces accompagnements s'effectuent en application des dispositions régionales particulières pour ce type de programme.

Les actions qui ont marqué l'année 2009



Bulletin de santé du végétal

Le gouvernement a présenté le 10 septembre 2008 le plan « Ecophyto 2018 » en Conseil des ministres. Ce plan vise à réduire de 50 % l'usage des pesticides, si possible en 10 ans.

Il s'inscrit dans la suite du Grenelle de l'environnement comme l'avait demandé le Président de la République.

Les axes prioritaires de ce plan:

- diffuser des bonnes pratiques agricoles économes en pesticides via un réseau de 3000 fermes pilotes,
- garantir la compétence de l'ensemble des acteurs (utilisateurs, distributeurs, conseillers),
- dynamiser la recherche agronomique et l'innovation,
- créer un réseau d'épidémiosurveillance accessible à tous les agriculteurs.

Monsieur Michel Barnier, ministre de l'agriculture et de la pêche, a présidé le 22 avril 2009 la première réunion du comité national d'orientation et de suivi du plan Ecophyto 2018. Ce comité est chargé de la mise en œuvre opérationnelle de « l'objectif de réduction de 50% de l'usage des pesticides dans un délai de dix ans, si possible ».

Il réunit les professionnels de l'agriculture, professionnels du conseil, de la distribution et de l'application de produits phytopharmaceutiques en zones agricoles ou non agricoles, représentants des producteurs de produits phytopharmaceutiques, agences d'évaluation, instituts techniques, recherche, associations de protection du consommateur et de l'environnement, Office national de l'eau et des milieux aquatiques, services de l'administration centrale et régionale.

Le ministre a présenté au comité la déclinaison opérationnelle du plan, au niveau national et régional. Une instruction présentant ce dispositif a été adressée aux Préfets de région. Un comité d'orientation et de suivi du plan Ecophyto 2018 a été mis en place dans chaque région pour assurer la mobilisation de tous les acteurs à la réussite du plan. Ce comité, animé par les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de



la Forêt (DRAAF) s'appuie sur l'expertise de groupes techniques, notamment les groupes régionaux d'actions phyto et les comités régionaux chargés de l'épidémio-surveillance.

Notre filière a, depuis plus de trente ans, choisi une orientation en Agriculture Raisonnée. Ce type d'agriculture nécessite une bonne connaissance des ravageurs et des auxiliaires ainsi que des informations sur leurs niveaux de présence et des seuils de déclenchement de traitement. Ces informations sont basées sur des piégeages de ces ravageurs dans un réseau de piégeage.

Jusqu'en 2008, les organisations françaises oléicoles (IGO, CEAO, AFIDOL) avaient progressivement mis en place leur propre réseau de piégeage (avec l'aide de l'Etat et des Régions) parallèlement au réseau historique du Service Régional de la Protection des Végétaux (SRPV) animé au niveau national par Serge Régis de la station de Montfavet. Les relations entre la profession oléicole et le SRPV ont toujours abouti à un travail en bonne entente. Le plan Ecophyto 2018 a renforcé la volonté du gouvernement de modifier profondément le rôle et les missions des SRPV. Parmi ces bouleversements, nous soulignerons la modification du nom du service qui est devenu le SRAL (Service Régional de l'Alimentation). La mission « avertissement agricole » centrale et historique de la SRPV a été supprimée pour être confiée aux structures professionnelles. Le SRAL est dorénavant chargé de la réalisation des activités de contrôle entre autres sur les avertissements diffusés par les professionnels.

Un autre point fort du plan Ecophyto 2018 exige la mise en place et la diffusion d'un Bulletin de Santé du Végétal (BSV). Ce document présente à un instant précis et pour une région, la situation d'une espèce végétale et de ses ravageurs. C'est ici que sont communiqués les stades phénologiques observés, les données climatiques, les niveaux de présence des ravageurs. Il est formellement interdit de faire figurer dans le BSV, toute information relative au conseil de traitement, ce que l'on appelle le Bulletin de Préconisation (BP). Enfin, le rédacteur du BSV ne peut être le même que celui du BP.

Pour établir le BSV il faut donc disposer d'un réseau de piégeage, de données météo et de parcelles d'observation. Le réseau oléicole national bénéficie de toutes ces informations. Les plus difficiles à trouver sont les données météorologiques qui ne couvrent pas assez, pour l'instant, finement la zone oléicole française.

En 2009, nous avons donc travaillé étroitement avec le SRPV afin d'une part de récupérer son

réseau de piégeage et d'autre part de commencer à travailler sur les modèles prédictifs (mouche et oeil de paon) mis au point et gérés jusque là par le seul SRPV.

Nous avons formalisé la rédaction du BSO (Bulletin de Santé de l'Olivier) par la réunion téléphonique des partenaires (CTO, SRAL, Chambres d'Agriculture, Civam, etc.).

Nous avons demandé au CTO (Centre technique de l'Olivier) de se charger de la rédaction du BP que nous appelons INFOLIVE et qui est basé sur les informations des BSV ou BSO.

Nous avons enfin mis en ligne sur deux pages séparées les BSO et INFOLIVE en libre téléchargement auxquels près de 6 000 personnes se sont abonnées sur Internet.



grammes répondent aux objectifs initialement prévus.

Consciente de l'intérêt de plus en plus évident présenté par des productions oléicoles issues de l'oléiculture biologique, l'AFIDOL a décidé en 2009 d'installer sur les surfaces de la SERFEL trois vergers d'oliviers conduits en oléiculture biologique selon trois modalités distinctes :

- verger installé sur un sol neuf conduit de façon biologique dès la plantation ;
- verger installé sur un sol neuf conduit de façon classique au départ puis converti pour être reconnu biologique,
- verger installé sur un sol classique reconverti dès la plantation en faveur d'une production biologique.

Il s'agit d'une expérimentation à vocation nationale pour la filière.

Partenariat avec la station d'expérimentation et de recherche pour les fruits et légumes-SERFEL

La SERFEL placée sous l'autorité de la chambre d'Agriculture du Gard fait partie des stations d'expérimentations reconnues dans le domaine de la recherche pour les productions agricoles méridionales.

Dès 2003, un travail interrégional a été entrepris avec cette station dans le domaine de l'oléiculture. Un verger, représentatif des variétés d'oliviers du Sud de la France a été installé avec pour objectif principal :

- Mener à bien un essai sur l'irrigation des oliviers
- Réaliser un essai sur la conduite des oliviers.

Pour cela, un verger d'oliviers a été installé. Il s'agit d'un verger qui, au-delà des aspects recherches, est visitable.

Nous avons également utilisé ce verger à titre de démonstrations dans le cadre du programme d'opérateurs oléicoles, dit Olea 2020, financé par l'Europe et FranceAgriMer par l'implantation de haies végétales en réserve de faune utile. Ces pro-

Les actions qui ont marqué l'année 2009



Accréditation COFRAC de notre prestataire le Centre Technique de l'Olivier

Obtenir l'accréditation du COFRAC sur les activités des laboratoires d'analyse sensorielle et d'analyses physico-chimique, un challenge et une réussite

Le maintien de l'agrément du Jury Officiel en Huile d'Olive par le Conseil Oléicole International était assujéti à l'obtention de l'accréditation COFRAC sur le programme 133 : « Analyses sensorielles ». Rapidement il est apparu nécessaire, si ce n'est

évident de déployer l'accréditation au programme 82 « analyse des corps gras et oléoprotéagineux » pour assurer une cohérence dans le fonctionnement et une reconnaissance dans les compétences techniques du personnel des laboratoires.

La première phase de la préparation à l'accréditation a débuté en 2008, avec l'implantation et la mise en conformité d'une salle de dégustation apte à répondre aux exigences des normes et règlements en vigueur. La seconde phase, plus complexe a consisté à faire un état des lieux des procédures, méthodes, modes opératoires pour les organiser en système documentaire. Des audits réalisés par un auditeur externe compétent et maîtrisant l'ISO 17025 : 2005 (norme des laboratoires d'essai) ont jalonné ce travail documentaire. Le système de formation des jurés et de leur évaluation a fait l'objet d'une formalisation rigoureuse. Les fiches de notations ont été améliorées et un équipement informatique est venu en soutien de la saisie des résultats. La mise en place de la gestion des compétences, de leur validation et attestation de leur habilitation a été formalisée et renforcée.

Des partenaires financiers et notamment de l'Union Européenne, FranceAgriMer, Région Provence Alpes Côte d'Azur ont contribué à la réalisation des investissements conséquents générés par les exigences auxquelles les laboratoires devaient répondre.



L'audit initial s'est déroulé les 10 et 11 septembre, avec trois auditrices. L'équipe d'évaluation a rendu son rapport le 9 octobre. En conclusion la Responsable d'Audit a indiqué que le laboratoire (analyse sensorielle et analyses physico chimiques) a réalisé un gros travail de préparation à l'accréditation. Les plans d'actions pour répondre aux fiches d'écart (10 dont 2 critiques) sont pertinents. L'équipe confirme sa confiance qu'elle avait exprimée en réunion de clôture.

Le laboratoire a donc été accrédité officiellement par le COFRAC sur les deux programmes début octobre 2009. L'AFIDOL dispose donc de deux outils performants, efficaces et compétents pour proposer aux professionnels des services de qualité dans les domaines des analyses sensorielles et physico chimique des huiles d'olive.



Résumé des actions engagées par l'AFIDOL

ACTIONS	COÛT EXTERNE DE L'ACTION HT	ORGANISMES FINANCEURS	PLAN DE FINANCEMENT	PÉRIODE RÉALISATION	DETAILS DES ACTIONS ENGAGÉES EN 2009
L'oléicole					
Incidence du stress hydrique sur la production et la qualité des huiles d'olive	13 194,00 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	Etude du déficit hydrique estival (formation et durcissement du noyau) sur la production et la qualité de l'huile. L'objectif de cette étude consiste d'une part à étudier l'impact du stress hydrique estival sur la production et la qualité de l'huile et, d'autre part, à proposer une conduite de l'irrigation permettant d'économiser des apports d'eau dans les vergers irrigués tout en maintenant le niveau de production.
Expérimentation de nutrition hydrominérale SERFEL	2 310,15 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	L'expérimentation s'appuie sur un verger d'Aglandau et de Picoline planté en 2003 à la SICA d'Expérimentation Régionale pour les Fruits et Légumes (SERFEL). L'objectif consiste à étudier les corrélations existantes entre la qualité des huiles d'olive et les quantités produites, en fonction des doses d'alimentation en eau et en azote. Après une année 2008 marquée par de fortes productions sur les modalités irriguées, le témoin au sec présente le meilleur niveau de production en 2009. Ce résultat est à relier à l'alternance de production.
Sélection variétale pour une conduite en hale fruitière	6 790,02 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	L'objectif de cette étude consiste à proposer de nouvelles variétés à faible développement et à forts attributs organoleptiques, adaptées à la conduite des oliviers en hale fruitière. Il s'agit de procéder à une analyse comparative du comportement de 11 variétés expérimentales menées en haies fruitières, en vue de disposer de variétés utilisables en haie dense et aptes à produire des huiles de haute qualité. Au terme des quatre premières années d'expérimentation, quatre variétés ont été écartées du fait de leur forte expression végétative et de leur sensibilité à la verticilliose ou au brunissement. Le suivi sera poursuivi en 2010 afin de mieux apprécier le comportement des cinq variétés restantes.
Vergers de référence PACA (Coûts de production)	5 305,00 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	Le réseau comprend 7 vergers sur lesquels les pratiques agronomiques et les coûts de production sont analysés. Ce suivi permet à la fois de vérifier l'efficacité des pratiques recommandées par l'AFIDOL et de définir les niveaux de rentabilité des vergers selon les variétés, le mode de conduite (irrigation / sec), le mode de récolte, la destination des olives (moulin / confiserie)...
Elaboration d'un guide des productions oléicoles en agriculture biologique	36 951,00 €	Programme Organisation d'opérateurs oléicoles- Domaine b)	Communauté Européenne 100%	DU 01/04/2009 AU 31/03/2010	Elaboration et diffusion d'un guide pour la production oléicole en agriculture biologique, détaillant notamment la conversion à l'agriculture biologique et les itinéraires techniques spécifiques adaptés à l'oléiculture. 2 bulletins Infocla portant sur la conversion (démarches et aides) et la fertilisation en agriculture biologique ont été rédigés puis édités à 5 500 exemplaires chacun, pour être distribués dans les moulins au cours de la campagne 2009/2010. En parallèle, un suivi économique des vergers est réalisé afin d'analyser l'incidence du mode de production biologique sur la productivité et la rentabilité des vergers.
Démonstrations de gestion du sol en agriculture biologique	27 502,00 €	Programme Organisation d'opérateurs oléicoles- Domaine b)	Communauté Européenne 100%	DU 01/04/2009 AU 31/03/2010	Mise en place, chez des oléiculteurs d'itinéraires techniques élaborés de gestion du sol, pour la production oléicole en agriculture biologique, et organisation des visites pédagogiques sur ces sites.
Gestion du réseau de protection raisonnée oléicole	63 700,00 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	Suivi général des ravageurs et des maladies sur l'ensemble du territoire oléicole français, par un réseau de piégeage et des visites de terrain, en vue d'informer les oléiculteurs sur l'état de santé du végétal par un bulletin à période variable, appelé « Recherche des contaminants (Produits phytosanitaires, métaux lourds...) dans une trentaine d'échantillons d'olives de table croisés selon un plan de contrôle). 22 numéros du Bulletin de Santé de l'Olivier ont été publiés. Un suivi de parcelles non traitées a été réalisé pour apprécier le développement naturel des ravageurs et des maladies.
Vergers de démonstrations Agriculture Biologique	58 327,00 €	Programme Organisation d'opérateurs oléicoles- Domaine b)	Communauté Européenne 100%	DU 01/04/2009 AU 31/03/2010	Mise à disposition auprès des oléiculteurs de vergers de démonstration d'oléiculture biologique et notamment des méthodes de protection biologique contre la mouche oléicole, dans toutes les régions oléicoles.
Conseils en Bonnes Pratiques Agricoles	11 360,00 €	Programme Organisation d'opérateurs oléicoles- Domaine b)	Communauté Européenne 100%	DU 01/04/2009 AU 31/03/2010	Mise à disposition de modules de formations adaptables auprès des syndicats et groupements de producteurs, et d'une assistance technique téléphonique, en vue de développer les pratiques oléicoles respectueuses de l'environnement ou conformes à l'agriculture. En fin du 1er programme Oléa, une affiche sur la protection de l'applicateur est imprimée et diffusée. Un bulletin Infocla portant sur l'entretien du sol est également paru en mars 2009. A partir du programme des formations envoyées aux groupements de producteurs, 9 séances de formations ont été données en 2009 sur différents bassins de production.
Méthodes alternatives de protection	15 000,00 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	Une assistance technique à distance (téléphone et courrier électronique) est donnée toute l'année. Appui au développement de méthodes alternatives de protection du végétal, par l'expérimentation et la mise en pratique de techniques innovantes (lutte contre eucalyptus à partir de pièges et de phéromones, et contre la mouche à l'aide de variétés attractives).
Maturité Vergers haies fruitières	3 197,46 €	Région PACA	CR PACA: AFIDOL CVO	2009	Enlèvement du scénario standard de maturation pour deux variétés cultivées en haies fruitières, Petit Ribier et Arbosque. Le suivi de la maturation de la variété Arbosque a été réalisé sur 7 semaines. Les conditions climatiques ont entraîné la production d'une huile très amère, ce qui permettra très probablement de tirer des résultats intéressants. Le suivi de la variété Petit Ribier n'a pas été réalisé à cause de manque de charge en fruits sur les arbres. Les travaux ont été reportés sur la variété L'Arano, qui par ailleurs devient plus utilisée que Petit Ribier.

Résumé des actions engagées par l'AFIDOL

[illegible]

Rapport d'activité AFIDOL 2009

Résumé des actions engagées par l'AFIDOL

ACTIONS	AFIDOL	CONTRAIRES FINANCIERS	CR PACA	AFIDOL CVD	2009	2008	2007
Création des associations dans les zones de montagne	3 600,00 €	Région PACA	CR PACA	AFIDOL CVD	1 750,00 €	1 611,70 €	1 750,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	2 817,40 €	Région PACA	CR PACA	AFIDOL CVD	1 095,00 €	1 095,00 €	1 095,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	20 100,00 €	Programme Organisation d'Associations Citoyennes Locales	France Agrimer	AFIDOL CVD	15 110,00 €	2 410,00 €	2 410,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	20 200,00 €	Programme Organisation d'Associations Citoyennes Locales	France Agrimer	AFIDOL CVD	15 110,00 €	2 410,00 €	2 410,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	10 000,00 €	Région PACA	CR PACA	AFIDOL CVD	4 710,00 €	8 280,00 €	8 280,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	35 700,00 €	Programme Organisation d'Associations Citoyennes Locales	France Agrimer	AFIDOL CVD	4 710,00 €	8 280,00 €	8 280,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	28 177,00 €	Programme Organisation d'Associations Citoyennes Locales	France Agrimer	AFIDOL CVD	4 710,00 €	8 280,00 €	8 280,00 €
Appui technique aux associations dans les zones de montagne	3 475,00 €	Région PACA	CR PACA	AFIDOL CVD	4 710,00 €	8 280,00 €	8 280,00 €

TOTAL TOUTES ACTIONS	702 172,64 €	TOTAL	702 172,64 €
TECHNIQUES CONFONduES	702 172,64 €	France Agrimer	376 728,75 €
		CR PACA	73 239,13 €
		CR Rhône-Alpes	64 709,05 €
			22 711,00 €
			702 172,64 €

Communication et promotion

En région

Sur l'année 2009, l'AFIDOL est intervenue à de nombreuses reprises pour faire découvrir au grand public comme à des prescripteurs potentiels toutes les richesses sensorielles des Huiles d'Olive de France.

LE GRAND PUBLIC

EN REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

Participation à l'organisation du Concours Régional des Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes Côte d'Azur (mars 2009) : prélèvements (198 échantillons – 67 médaillés), organisation jury, communication, organisation de la journée, palmarès, remise des médailles & des macarons...



jury de dégustation au concours PACA

Foire de Marseille (septembre 2009) : Animations autour des goûts des huiles d'olive et des signes de qualité. Animation atelier : type salle de classe ; Animation Bar à Huile : découverte sensorielles des huiles d'olives de Provence Alpes-Côte d'Azur ; Partenariat avec les Chefs cuisiniers pour les animations culinaires

Congrès des légumes de France (novembre 2009) : Animations autour des goûts des huiles d'olive et des signes de qualité avec une Animation « Bar à Huile »

Congrès de l'association des régions de France (décembre 2009) : Animations autour des goûts des huiles d'olive et des signes de qualité avec une Animation « Bar à Huile »

Dans le Var, l'AFIDOL a participé à participer à diverses fêtes et concours :

Participation à la fête de l'huile d'olive à Ollioules

Participation à la Foire de Brignoles ainsi qu'à son concours annuel.

Participation au concours des huiles d'olive de Draguignan.

Enfin, l'AFIDOL était présente au concours des huiles d'olive de Nice.

EN REGION RHONE-ALPES

Organisation du Concours National des Huiles d'Olive AOC à Nyons (juillet 2009) : prélèvements (73 échantillons / 23 médailles), organisation des jurys et de la journée, réalisation et remise des diplômes, communication, dégustation des produits médaillés pour le grand public dans le cadre des Olivades...

Atelier tapenades & dégustation d'Huiles d'Olive de France dans le cadre des Journées du Patrimoine à Nyons (septembre 2009) ;

Animation-dégustation d'huiles d'olives de France dans le cadre de la Semaine bleue à Nyons (22 octobre 2009), opération conduite par le Conseil Général de la Drôme en partenariat avec la Mairie de Nyons à destination du 3^{ème} âge (distribution de documents sur les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé).

Visite de l'exposition « L'Olivier joyau de la Terre, l'Olive perle de nos terroirs » et dégustation d'Huiles d'Olive de France autour de l'Olivier des Saveurs (gratuite tout l'été et lors de la semaine du goût) tout au long de l'année dans les locaux de l'Afidol Rhône-Alpes ;

Fête de l'Olive Piquée – Nyons (26) : organisation d'un marché oléicole, animations culinaires & créations, spectacle...

EN REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

Participation à l'organisation du Concours Régional des Huiles d'Olive et Olives de la région Languedoc-Roussillon (avril 2009) : prélèvements (85 échantillons), organisation jury...

Animation du concours de la **Fête de l'Olive à Argelès (66)**

Conférence sur l'oléiculture - **table ronde sur les variétés d'oliviers dans le cadre de la Journée des Fruits Oubliés** - St Jean du Gard (30 novembre 2009) :

Animation du concours de la **Fête de l'Olive à Corconne (13 décembre 2009)**

Participation au **Salon de l'huile d'olive à Sorèdes (66)** en avril 2009.

Initiations à la dégustation des Huiles d'Olive et des Olives du Midi de la France et apports d'informations sur l'économie de la filière pour des classes de 6^{ème}. Animations réalisées dans le cadre de journées « oléiculture » organisées par la SERFEL 30 – (7 jours sur novembre 2009) : 14 classes de 6^{ème} reçues, 2 classes par jour, soit environ 350 collégiens, regroupés par 15 pour les ateliers.

Communication et promotion

LES SCOLAIRES

Dégustation d'Huiles d'Olive du Midi de la France à des élèves et enseignants de classes de 6^{ème} des collèges de Nîmes Métropole dans le cadre d'un partenariat avec la Serfel.

Accueil de cinq classes de primaire (classes CP au CM2) du canton de Nyons et de Rémuzat, lors de la semaine du Goût : visite commentée de l'exposition et dégustation de produits oléicoles AOC Nyons (huile d'olive, olives et tapenades)

Accueil d'un groupe de lycéens du lycée Les Catalins (Montélimar) : visite guidée de l'exposition et initiation à la dégustation d'Huiles d'Olive de France.

En national

SALON DE L'AGRICULTURE

• Stand Proléa : Rendez-vous de la diversité et de la richesse de l'agriculture française et internationale. Le salon International de l'Agriculture 2009 s'est déroulé du 21 février au 1er Mars, à la porte de Versailles.

C'est dans le hall 2.2, au sein de l'Odyssée Végétale, sur un espace de 1500 m², que les dix filières végétales se sont réunies pour illustrer le végétal au quotidien. Les filières proposaient un parcours initiatique au cœur de la production agricole française, rythmé par des animations, des activités, des ateliers, des quizz....toujours plus inventifs et ludiques.

« Découvrez le monde et le potentiel des graines oléagineuses : parcours au sein d'une graine géante ». C'est avec ce concept que PROLEA, la filière française des huiles et protéines végétales, a présenté les oléagineux (colza, tournesol, olive) et les protéagineux (pois, lupin, fèves) à travers la variété de leurs débouchés et la démarche de production entreprise en accord avec les attentes de la société.

Les Huiles d'Olives et les Olives du Midi de la France étaient donc présentes au sein de ce concept et représentées dans les différentes étapes du parcours : A l'intérieur de la graine, et à son grand étonnement, le visiteur découvrait de vrais rameaux d'oliviers et de vraies olives vertes et noires, des panneaux présentant et expliquant les étapes de la vie de l'olivier, la récolte des olives, le procédé de fabrication de l'huile, les spécificités des différentes olives informaient les curieux.

Puis, c'est au sein du bar à huile, espace convivial et attrayant qu'étaient présentées les spécificités gustatives des bassins de productions. La dégustation des trois fruités a permis de faire découvrir les différents saveurs des huiles d'olive de France. Le public, très intéressé, était à l'écoute de conseils, de suggestions pour apprécier et magnifier les goûts des Huiles d'Olives du Midi de la France.



ce. Il quittait le stand, ravi, avec une mignonnette d'huile, accompagnée du mini guide. Il promettait alors, de se rendre, lors de ses prochaines vacances, dans ces lieux magiques où l'on fabrique le fameux élixir !

Rendez-vous privilégié entre les Français et les agriculteurs, le 46^{ème} Salon International de l'Agriculture, dans un contexte économique morose, a fait figure de bouffée d'oxygène et de valeur refuge et a réconcilié les visiteurs avec l'envie de se divertir et de consommer. Cette édition a remporté par ailleurs, un beau palmarès en matière de couverture médiatique. Les journalistes étaient présents tous les jours et pendant toute la durée du salon.

• Stand Conseil Général de la Drôme : Atelier d'initiation à la dégustation des Huiles d'Olive de France, promotion des produits AOC ;

• Stand PACA : Dégustation des Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes Côte d'Azur

Nous avons distribué des mini-guides et divers documents sur les Huiles d'Olive de France aux visiteurs des stands sur lesquels nous étions présents.

Communication et promotion

DECOUVERTE EN VALLEE DU RHONE

A noter : Découverte en Vallée du Rhône est un salon organisé par InterRhône destiné aux professionnels (acheteurs, œnologues...) de la filière vin et à la presse. Le public est international.

Organisation de dégustation d'Huiles d'Olive de France, présentation de la filière (stand parapluie, réponse aux questions, distribution de documents...). Un partenariat avec les syndicats vitivinicoles AOC de la zone Côte du Rhône a été monté pour une présentation détaillée de leurs huiles ; étaient ainsi présents sur une journée l'AOC Nîmes, l'AOC Vallée des Baux de Provence, l'AOC Provence et l'AOC Nyons.

Un fascicule présentant les AOC françaises a été réalisé à cette occasion et distribué aux visiteurs.

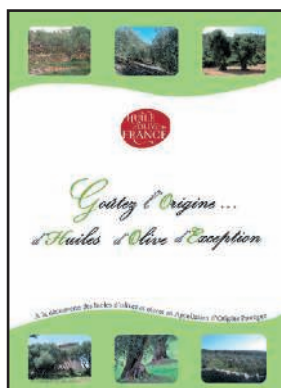
SALON SAVEURS

Les Huile d'Olive et les Olives du Midi de la France au salon Saveurs, Salon des Plaisirs Gourmands, à l'espace Champerret à Paris, du 15 au 18 mai 2009. Pour cette édition printemps/été 2009, le Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands, vitrine de l'art de vivre à la française a proposé aux amateurs de gastronomie, de découvrir l'art de « l'Apéro Chic », thème de cette 22^{ème} édition. C'est sur un espace « découverte et dégustation » de 6 m², que l'Afidol a animé un stand de communication générique sur les Huiles d'Olives du Midi de la France classées en AOC et non AOC. Cette approche particulièrement appréciée des gourmets et des gourmands, leur a permis de découvrir les différents goûts proposés et les a étonné par la richesse gustative des huiles.

Le voyage initiatique au cœur de toutes les saveurs des Huiles d'Olive du Midi de la France, pédagogique mais convivial, a contribué à faire connaître les spécificités des deux types de produits, a permis de donner quelques conseils d'utilisations aux visiteurs mais a aussi valorisé les savoir faire des professionnels de France.

Un livret sur les spécificités des Huiles d'Olive du Midi de la France classées en AOC, accompagné du mini guide était proposé à chaque dégustateur à qui l'on offrait par

ailleurs, des mignonnettes des trois fruités pour que celui-ci puisse « expérimenter » les suggestions culinaires recommandées. Ce rendez-vous gourmand a été pendant 4 jours, un moment plébiscité de tous les « aficionados » du bon goût, de l'authenticité et du terroir. Les organisateurs de cette 22^{ème} édition, ont fait part de leur projet d'« exporter » le concept dans différents pays.



L'HUILE D'OLIVE A LA SEMAINE DU GOÛT

L'huile d'olive au cœur de la semaine du goût, 1000 dégustations à la Mairie d'Asnières

Plaisir, convivialité et santé, la ville d'Asnières, dans les Hauts - de- Seine avait choisi, cette année de célébrer le 20^{ème} anniversaire de la semaine du goût, en mettant les huiles d'olives à l'honneur : Histoire, origine, fabrication, olivier, olive, huile d'olive, tapenade, fruité mûr, fruité noir, fruité vert... C'est dans le hall de la Mairie, au travers d'une belle exposition tenue et animée par l'AFIDOL et la société Lesieur que petits et grands ont pu découvrir le monde de l'huile d'olive.

Environ 1000 enfants d'Asnières ont été reçus et guidés au travers de ce parcours pédagogique et initiatique. Les écoliers ont appris à différencier les goûts et les particularités des différentes huiles d'olive en participant aux ateliers de dégustations, moyens originaux et ludiques de mettre en pratique les fiches pédagogiques qui leur étaient distribuées. Ces ateliers se sont déroulés tout au long de la semaine de 10 h à 17h. Une diététicienne du service santé prévention de la ville était également présente pour compléter les informations d'un point de vue nutritionnel.

L'inauguration de cet événement Asniérois a d'ailleurs eu lieu le 12 octobre en présence d'Eric Reithler, conseiller culinaire et Chef étoilé.

BARS A HUILE



Organisation de dégustations de 5 à 6 Huiles d'Olive de France représentatives de la diversité et de la palette aromatique des produits oléicoles français, explications, questions/réponses...

- Fête de l'Olivier à Cagnes-sur-Mer (mars 2009);
- Journées Méditerranéennes de l'Olivier à Nîmes (avril 2009) ;
- Mondovélo à Buis les Baronnies (juillet 2009) ;

EXPOSITION SUR LA FILIERE OLEICOLE FRANÇAISE

Prêt du stand parapluie et d'éléments d'information sur les Huiles d'Olive et Olives de France, distribution de documents (mini-guide...) et de produits pour la dégustation....

- La Parade de l'Olivier à St Génès de Comolas (Gard – 11 avril 2009)
- Les Olivades à Nyons (11 juillet 2009) et stand de dégustation des huiles d'olive primées au concours des Huiles d'olives en AOC
- Semaine du goût à la mairie d'Asnières (12 au 16 octobre 2009) en partenariat avec Lesieur
- Saveurs méditerranéennes à Vénissieux (Rhône) du 12 au 17 Octobre (vitrine de produits oléicoles AOC Nyons & Huile d'olive de France, mise à disposition de documents d'information et de promotion des Huiles d'Olive de France et sur l'AOC Nyons, exposition sur la filière oléicole française)
- Salon du Gourmet à Ambérieu en Bugey (Ain) (dernier week-end du mois de novembre)

LA PRESSE

Accueil de journalistes (travail notamment avec le Comité Régional du Tourisme Rhône-Alpes, le Comité Départemental du Tourisme de la Drôme et l'Office de Tourisme de Nyons) : présentation de la filière et des goûts des huiles d'olive de France

- accueil d'un groupe de journalistes gastronomes culinaires (Cuisine actuelle, Figaro Magazine, Maxi Cuisine, Cuisine Conviviale, Cuisinez pour vos amis et Monsieur) : découverte de la filière, dégustation

- accueil d'un groupe de journalistes chinois : découverte de la filière, dégustation

- Initiation à la dégustation des Huiles d'Olive du Midi de la France - rencontre avec des journalistes en partenariat avec le Syndicat des Coteaux du Languedoc

Rédaction et mise en ligne du dossier de presse « Les Huiles d'Olive et les Olives de France 2009 »

Envoi de communiqués de presse selon l'actualité de la filière,

Envois de dossiers de presse, de documentation pour la rédaction d'articles et livres et réalisation de reportages sur l'olivier

Accueil et / ou fourniture d'informations et de photos aux journalistes souhaitant rédiger des articles sur la filière (Sud Provence, La Croix, 100% Mag...)

LE SITE INTERNET

Le site Internet www.afidol.org continue d'être LE site de référence en matière d'oléiculture en France. Outre les nombreux visiteurs (professionnels, particuliers, étudiants, journalistes...), nous avons de nombreux abonnés aux différentes lettres d'informations que nous publions :

- Lettre d'informations générales :

Toutes les informations sur les manifestations festives, les salons, les foires, les événements oléicoles. Son rythme de parution est en fonction de l'actualité. Nombre d'abonnés : 4 283

- Bulletin INFOLIVE / Bulletin de Santé de l'Olivier :

le Bulletin de Santé de l'Olivier est édité par l'AFIDOL, en concertation avec le Service Régional de l'Alimentation de Provence Alpes Côte d'Azur. Il décrit la situation climatologique et la présence des maladies. Le bulletin INFOLIVE est édité par le Centre Technique de l'Olivier sous le contrôle du Service Régional de l'Alimentation de Provence Alpes Côte d'Azur et des Chambres Régionales d'Agriculture. Il donne les préconisations de lutte contre les maladies. Les abonnés à ces bulletins reçoivent également toutes les informations relatives aux journées techniques et aux formations oléicoles.

Nombre d'abonnés : 6 010

- **MarketOlea** : Bulletin d'informations de l'AFIDOL sur la réglementation et l'économie de la filière oléicole. Il décrit et analyse la conjoncture et les tendances pour l'économie de la production d'huiles d'olive et d'olives de table mais aussi pour le marketing de ces produits.

- **Qualit'Olive** : Bulletin d'information de l'AFIDOL sur les actualités technico-scientifiques relatives à l'influence des technologies d'extraction de l'huile d'olive ou de préparation des olives de table sur la composition et la qualité des produits élaborés.



Communication et promotion

- **Les Brèves** : la rubrique LES BREVES contient une feuille d'informations flash qui rapporte l'actualité sur le monde agricole, oléicole, l'agroalimentaire, la nutrition & la santé, les événements et les salons et pleins d'autres thématiques et sujets. Elle offre également une liste de sites Internet de référence en technique agricole, oléicole, agronomie, agriculture biologique... L'objectif de cette feuille est de mieux vous informer sur le monde qui nous entoure ! Véritable outil de veille, LES BREVES de... vous communique des outils et des sources d'informations qui sont des clefs dans vos activités ou dans les domaines qui vous intéressent.

Nombre de visites : 92 900 dont 57 % de nouvelles visites

Dont :

1. France 76 966
2. Maroc 2 866
3. Algerie 1 967
4. Tunisie 1 902
5. Belgique 1 499
6. Canada 1 428
7. Suisse 778
8. Espagne 665
9. Allemagne 642
10. Etats-Unis 510

Nombre de pages vues : 345 268

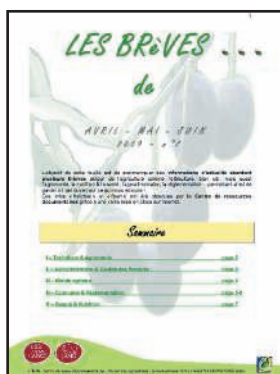
Temps moyen passé sur le site : 3 mn 11 s

Parmi les pages les plus visitées : entretien des oliviers, confiserie, présentation de l'huile d'olive, trouver un moulin, InfOléa, les variétés, les fiches pédagogiques...

Nous sommes actuellement en cours de refonte graphique du site www.afidol.org qui sera axé sur le service aux professionnels avec plusieurs grandes thématiques :

- Oléiculteurs
- Mouliniers
- Confiseurs
- Commerçants
- L'Olivier
- Economie en oléiculture
- Réglementation en oléiculture
- Espace presse
- Bonus
- L'Interprofession

En complément, un nouveau site va être créé, axé sur le grand public et sur la découverte des produits : www.huilesetolives.fr.



ACCUEIL DE GROUPES

- Accueil d'un groupe de producteurs de volailles de Bresse (6 février 2009) : présentation de la filière, de la démarche AOC
- Accueil d'une délégation oléicole grecque pour une présentation de la filière oléicole (mars 2009)
- Transfert de savoirs et d'expériences avec un groupe oléicole de Tunisie (mai 2009)

MINI GUIDE DES HUILES D'OLIVE ET DES OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE 2009

Découvrir les Huiles d'Olive et les Olives du Midi de la France, c'est parcourir nos terroirs et apprécier les spécificités et la qualité des produits de nos régions. Au regard de la récolte exceptionnelle 2008/2009 (7200 tonnes d'huiles d'olive), l'AFIDOL a souhaité s'associer plus directement au développement et à la promotion entreprise par la filière française et ainsi inciter les consommateurs attentifs aux notions de saveurs, de savoir-faire et d'origine à se rendre dans les points de vente pour soutenir ainsi la vente directe qui subit très directement les effets de la crise économique.

L'opération mini guide 2009, qui a débuté le 1^{er} juillet, a été imaginée dans cet esprit.

Cette nouvelle édition était accompagnée du 1^{er} juillet au 31 août, d'une opération « chèque cadeau » offrant au consommateur une remise de 3 € pour tout achat à partir de 10€ dans les points de vente figurants dans le mini guide. Il paraissait nécessaire, par ailleurs, de diversifier les moyens de diffusion et par conséquent, d'augmenter fortement le nombre de mini guides.

Tandis que l'édition 2008, imprimée en 100 000 exemplaires, avait été diffusée par le biais d'un encartage dans le magazine Régali ; l'édition 2009, imprimée en 510 000 exemplaires a été, tout au long de l'été, diffusée par différents moyens.

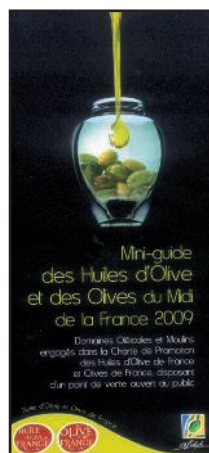
Cette diffusion a été décomposée de la manière suivante :

- 229 800 mini guides incérés dans le Nouvel Observateur,

édition Ile de France, Bretagne et Normandie, à la date du 25 juin 2009. Le relais s'est effectué par le biais de la société d'autoroute ASF.

- 160 000 exemplaires ont été distribués au péage de la barrière de Vienne durant les deux week-ends de grands départs en vacances.

- La société Totem de l'info a approvisionné du 1^{er} juillet au 31 août, 1268 points info touristes : Syndicats d'initiative, Offices du Tourisme, Hôtels et Campings.



Communication et promotion

COMMUNICATION VIS A VIS DES PROFESSIONNELS ET DES SALARIES : LA REVUE DE PRESSE DE L'AFIDOL

Depuis le 20 février 2007, l'AFIDOL met en ligne quotidiennement, sur son site internet, une revue de presse. L'objectif de cette initiative est de mesurer la notoriété des Huiles d'olives de France et des Olives de France et d'en informer les professionnels.

Destinés aux salariés et aux administrateurs de l'AFIDOL, cette revue de presse est réalisée à partir d'un abonnement à l'Argus de la presse : les coupures de presse sont retenues à partir des mots clés suivants : Olive de

France, Huile d'Olive de France, Huile d'Olive de Corse, Huile d'Olive de Provence, Huile d'Olive de Provence Alpes Cotes d'Azur, Huile d'Olive Languedoc Roussillon, Huile d'Olive Rhône Alpes.

La revue de presse est disponible dans l'intranet du site afidol.org, afin que chacun, puisse s'il souhaite, y accéder à tout moment et est archivée au centre documentaire de l'AFIDOL.

Total d'articles parus au 31 décembre 2009 : 510

Notre programme européen de promotion : « l'huile d'olive à l'école des chefs »

Le Programme « l'Huile d'Olive à l'école des chefs » que nous avons bâti avec l'agence Junium, a été accepté en juillet 2008 par la Commission Européenne et a pu débuter en octobre 2008, après signature des différentes conventions.

Ce programme, établi sur une durée de trois ans couvre la période d'octobre 2009 à septembre 2012, prévoit une vaste opération, ancrée dans la découverte de l'univers sensoriel des huiles d'olive vierge extra, basée sur l'éducation au goût et à la curiosité, à destination des enseignants et des élèves des écoles hôtelières de France.

Au cours de l'année 2009, la première période de ce programme s'est achevée et nous vous en présentons ici quelques éléments d'appréciation.

I - LES OUTILS PEDAGOGIQUES

Dans le cadre du programme « L'huile d'olive vierge extra à l'école des chefs », nous avons prévu la réalisation d'outils pédagogiques destinés à faire découvrir aux enseignants des établissements d'enseignements de la cuisine et à leurs élèves toute la richesse et la diversité des huiles d'olive vierge extra vierge.

A - Présentation des différents outils



Le coffret dégustation

8 fioles : 6 huiles d'olive vierge extra + 2 huiles à défaut

Le guide enseignant

Informations sur l'huile d'olive vierge extra et conseils pour que les enseignants animent des ateliers de dégustation avec leurs élèves.



Le poster

Affiché en classe, il reprend les informations clés sur l'huile d'olive vierge extra.

Les fiches saveurs pour les élèves

Description des différentes huiles d'olive vierge extra et conseils de cuisine



B - La diffusion des outils sur la période 1

795 posters

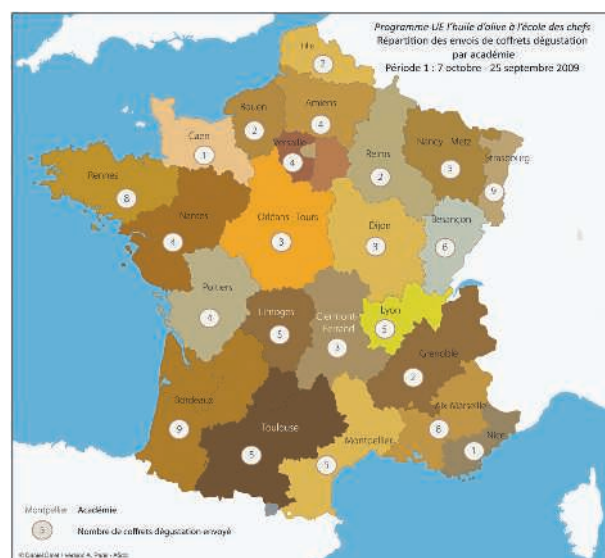
795 guides enseignants

13 500 fiches saveurs

Nombre d'animations-dégustations réalisées :

50 animations-dégustation ont été réalisées entre février 2009 et septembre 2009

Nombre de professeurs présents lors des animations-dégustations : 361



La filière oléicole française en 2009

La superficie mondiale en oliviers est estimée entre 11 200 000 et 11 500 000 hectares plantées de quelques 1,5 milliards d'arbres soit une moyenne de 130 arbres à l'hectare.

Plus de 31 millions de personnes dans le monde vivent de l'olivier (en principal ou accessoirement) et plus de 6,7 millions de familles possèdent des oliviers avec en moyenne 1,47 hectares.

L'olivier reste un élément fondamental de la culture et de la vie méditerranéenne tout en devenant un élément non négligeable de l'économie agricole de certains pays historiquement non ou peu producteurs comme l'Argentine, l'Australie, le Chili.

L'huile d'olive

Dans le Monde

LA PRODUCTION MONDIALE

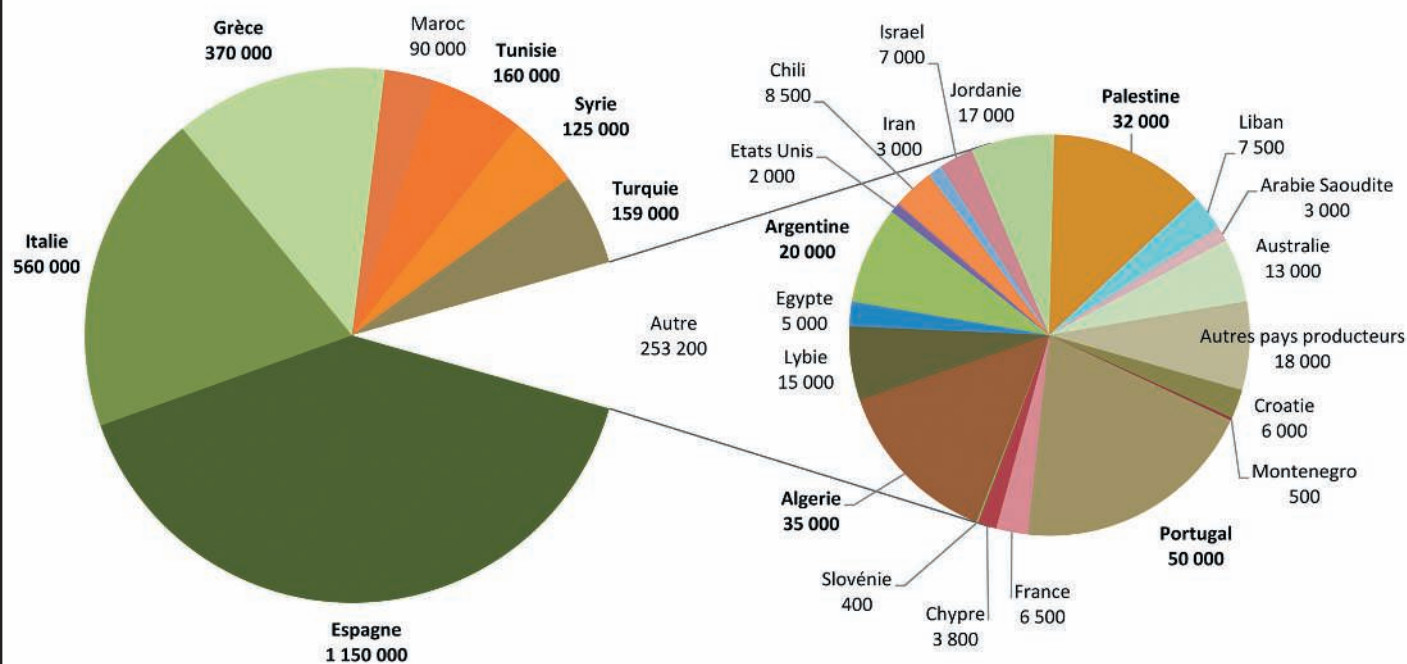
Pour la campagne 2008/2009, le Conseil Oléicole International a arrêté ces chiffres de production à 2 665 500 tonnes soit une production en-dessous de la moyenne des cinq dernières années (à 2 817 500 tonnes). La baisse de la production mondiale est principalement impactable à l'Union Européenne (1 933 000 tonnes soit une baisse de près de 200 000 tonnes), à la Tunisie (- 20 000 tonnes), l'Argentine (- 4 000). L'Algérie, la Syrie et la Turquie ont quant à eux vu leur production augmenter de manière significative.

Au sein de l'Union Européenne, l'Espagne (- 210 000 tonnes) et la Grèce (- 22 000 tonnes) ont connu une chute de leur production. Les performances très variables de l'Italie (+ 30 000 tonnes), de la France (+ 2 300 tonnes) et du Portugal (+ 13 000 tonnes) n'ont pas équilibré ces fortes baisses.

Sur la campagne 2009/2010, le prévisionnel annoncé par le Conseil Oléicole International fait état d'une production plus importante avec 2 861 500 tonnes avec un très bon prévisionnel pour l'Union Européenne, la Syrie, la Tunisie et la Turquie.

L'Espagne est en-deçà des prévisions mais progresse légèrement par rapport à la campagne précédente, la Grèce progresse, l'Italie se maintient ainsi que le Portugal.

PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE PAR PAYS
(2008/2009, en t, données COI, graph. Afidol/AParis)



Production mondiale : 2 867 200 tonnes

La filière oléicole française en 2009

LES PRIX A LA PRODUCTION

Après une forte baisse des prix sur le marché mondial entre fin 2008 et l'été 2009 (jusqu'à 1,70 €/kg en mai 2009), les cours mondiaux ont de nouveau progressé pour atteindre 2,75€/kg en août/septembre avant d'entamer une nouvelle baisse jusqu'à 2€/kg en fin d'année. Depuis décembre 2009, les prix semblent s'être stabilisés à environ à 2,20 €/kg - 2,30 €/kg de moyenne.

LA CONSOMMATION MONDIALE

Sur 2008/2009, la consommation mondiale d'olive continue sa progression régulière depuis 2005, atteignant cette année les 2 825 500 tonnes et un prévisionnel pour 2009/2010 à 2 839 000 tonnes.

La consommation de l'Union Européenne continue à fléchir (- 12 000 tonnes) comme celle de la Tunisie. Les autres pays producteurs se maintiennent ainsi que les principaux consommateurs non producteurs comme l'Australie, le Brésil, le Canada, le Japon, le Chili... La consommation des Etats-Unis continue sa progression (+ 8 000 tonnes).

Au niveau européen, la consommation est estimée à 1 854 500 tonnes pour 2008/2009 et 1 856 500 tonnes pour 2009/2010. La consommation des pays producteurs, à l'exception de la France, fléchit ou stagne.

Celle des pays non producteurs est stable. La Grande-

Bretagne et l'Allemagne restent les principaux consommateurs derrière l'Italie, l'Espagne, la Grèce et la France.

En France

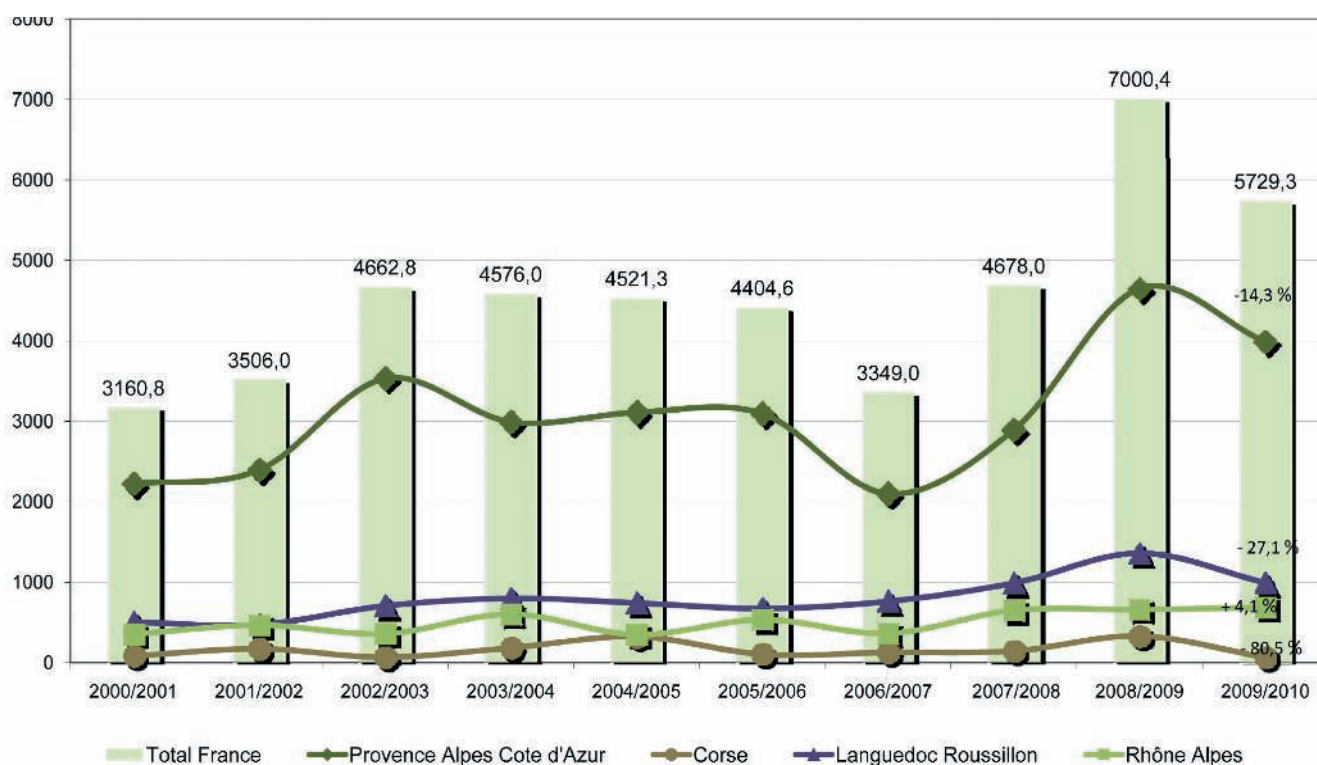
LA PRODUCTION FRANÇAISE

Après une campagne « normale », la France a connu une année record avec une production historique à 7 000 tonnes, soit une production bien au-dessus des productions habituelles. Cette production très importante s'explique par des conditions climatiques exceptionnelles, l'entrée en production de nombreux nouveaux vergers ou celles de vergers réhabilités ainsi que par de très bons rendements.

La région Provence Alpes Côte d'Azur, déjà contributrice importante de la production d'Huile d'Olive de France, a vu sa production progresser de plus de 60 % (soit + 1 800 tonnes) et représente ainsi 66 % de la production française. Le département des Bouches du Rhône représente plus de 55 % de cette production avec 2 572 tonnes.

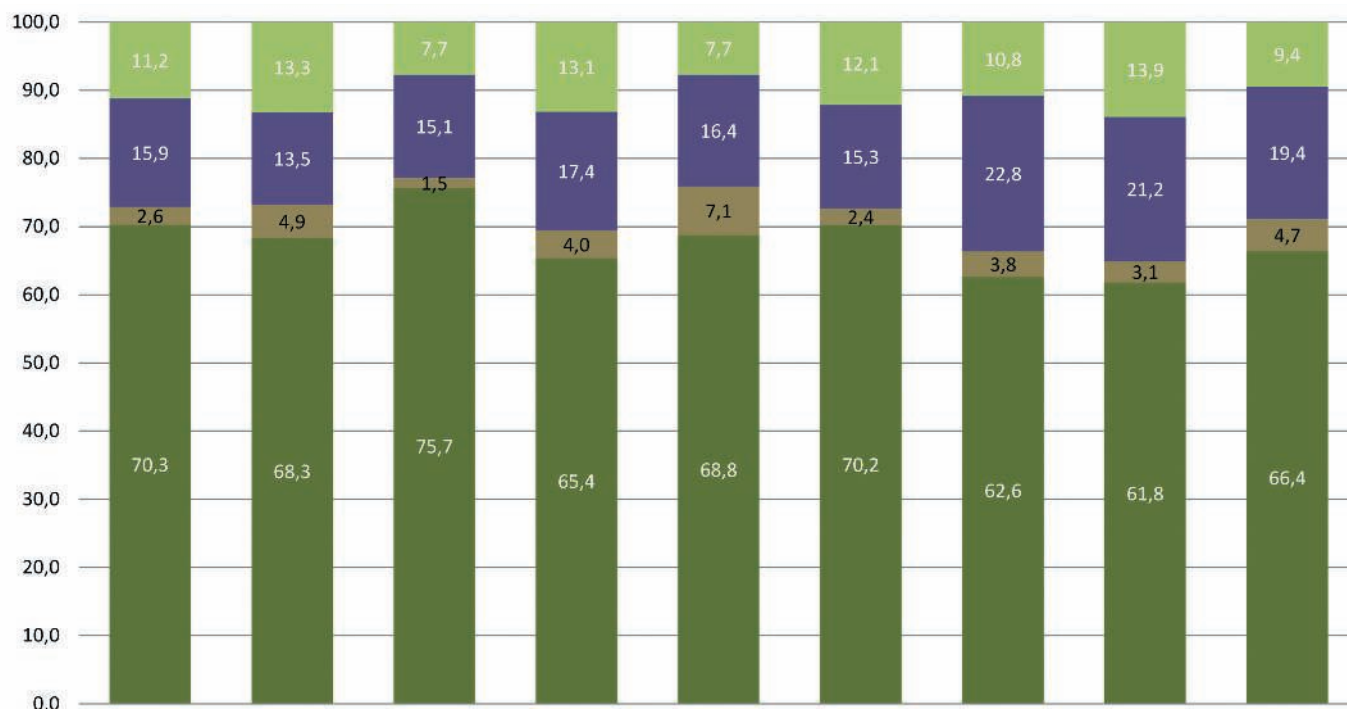
La région Languedoc-Roussillon, sur la lignée de ces dernières années, continue de voir sa production progresser, notamment par le Gard et l'Hérault avec respectivement 880 et 309 tonnes. Le département du Gard est devenu en quelques années, l'un des plus gros producteurs d'huile d'olive arrivant au 2^{ème} rang après les Bouches-du-Rhône.

Évolution de la production française d'huile d'olive depuis 2001 (en tonnes, source France agrimer, Graph Afidol/A.p.)



La filière oléicole française en 2009

Évolution de la représentation régionale dans la production française d'huile d'olive (en % Source France agrimer)

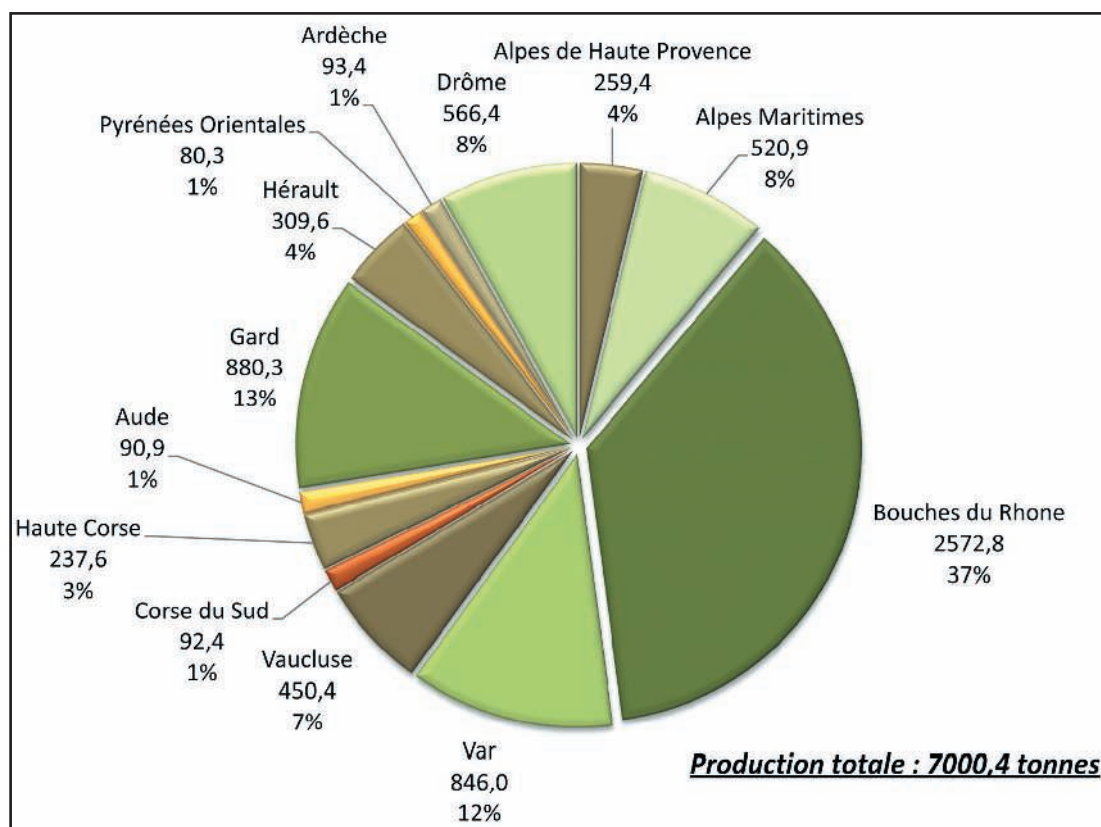


La région Rhône-Alpes a connu la plus petite progression avec une augmentation de seulement 1,4 % et une production de 659 tonnes dont 566 pour la Drôme ce qui s'explique notamment par une très belle campagne 2007/2008 qui a entraîné un phénomène d'alternance des productions.

La région Corse a vu sa production, plus que doubler par rapport à la campagne précédente passant de 145 à 330 tonnes dont une grande partie en Haute-Corse (237 tonnes).

Production Huile d'Olive par département France 2008/2009

(en tonnes, données France Agrimer, Graph Afidol/A.Paris.)

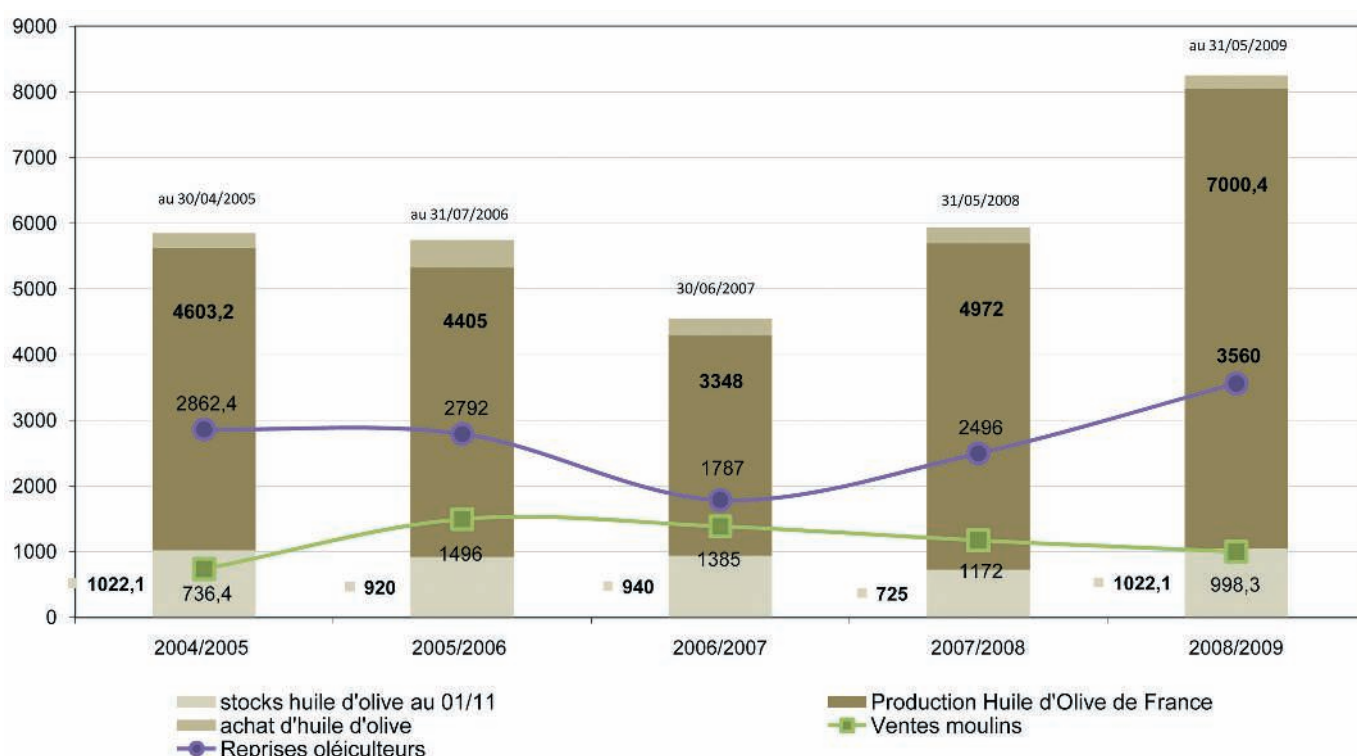


La filière oléicole française en 2009

La hausse de la production en 2007/2008 a entraîné un report de stock important auquel s'ajoute la production record de cette année. Les volumes disponibles sont donc très importants avec un stock en mai 2009 de 3 690 tonnes (2 266 t en 2008 et 1 476 t en 2007). Les reprises oléiculteurs continuent d'augmenter faisant

un bond de + 42 % par rapport à la campagne précédente du fait principalement de la mise en place de quotas par les moulins. Ceci entraîne un développement important de la vente directe par le producteur. Si les ventes moulins ont légèrement fléchies sur le 1er trimestre, elles se sont bien maintenues sur le reste de l'année 2009.

Évolution des disponibilités et ventes d'huiles d'olive en tonnes - bilan mai/juin - source France agrimer, Graph Afidol/A.p.)



LES ECHANGES D'HUILES D'OLIVE EN FRANCE

Les importations d'huiles d'olive continuent de progresser avec 106 320 tonnes en 2009. Les importations d'Espagne ont connu une baisse non négligeable (- 7000 tonnes) passant de 69 000 en 2008 à 62 000 en 2009 au profit principalement de l'Italie (30 000 tonnes soit + 6 000 t), de la Belgique (+ 2 000 tonnes) et la Tunisie (+ 300 tonnes).

Les exportations françaises d'huiles d'olive vierge se maintiennent avec 3 786 tonnes. Le fléchissement de - 200 tonnes est imputable principalement aux marchés traditionnels : Suisse (- 58 t), Luxembourg (- 45 t), Etats-Unis (- 32 t), Canada (- 17 t) et Allemagne (- 18 t). D'autres marchés sont en progression : Belgique (+ 149 t), Chine (+ 50 t), Japon (+ 32 t), Polynésie Française (+ 25 t)...

LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

Le marché des corps gras présente un taux de pénétration (nombre de foyers consommateurs) élevé et peine donc à trouver de nouveaux consommateurs. C'est un secteur en perte de vitesse depuis de nombreuses années. Sur ce secteur, seule l'huile de colza progresse. Les volumes d'huile d'olive vendus sont en légère baisse depuis 2 ans. Cette baisse touche principalement les ventes de contenants de 1 l tandis que les ventes de 0,25 l, de 2 l et de 5 l sont en augmentation.

La consommation française d'huile d'olive se situe à environ 105 000 tonnes (principalement vierge et vierge extra) dont plus de 70 % commercialisées en grande distribution (supermarchés, hypermarchés et hard discount). L'huile d'olive reste l'huile végétale la plus vendue en grande distribution après l'huile de tournesol et devant les huiles spécialisées avec environ 65 500 tonnes vendue soit 71,5 millions de litres.

La filière oléicole française en 2009

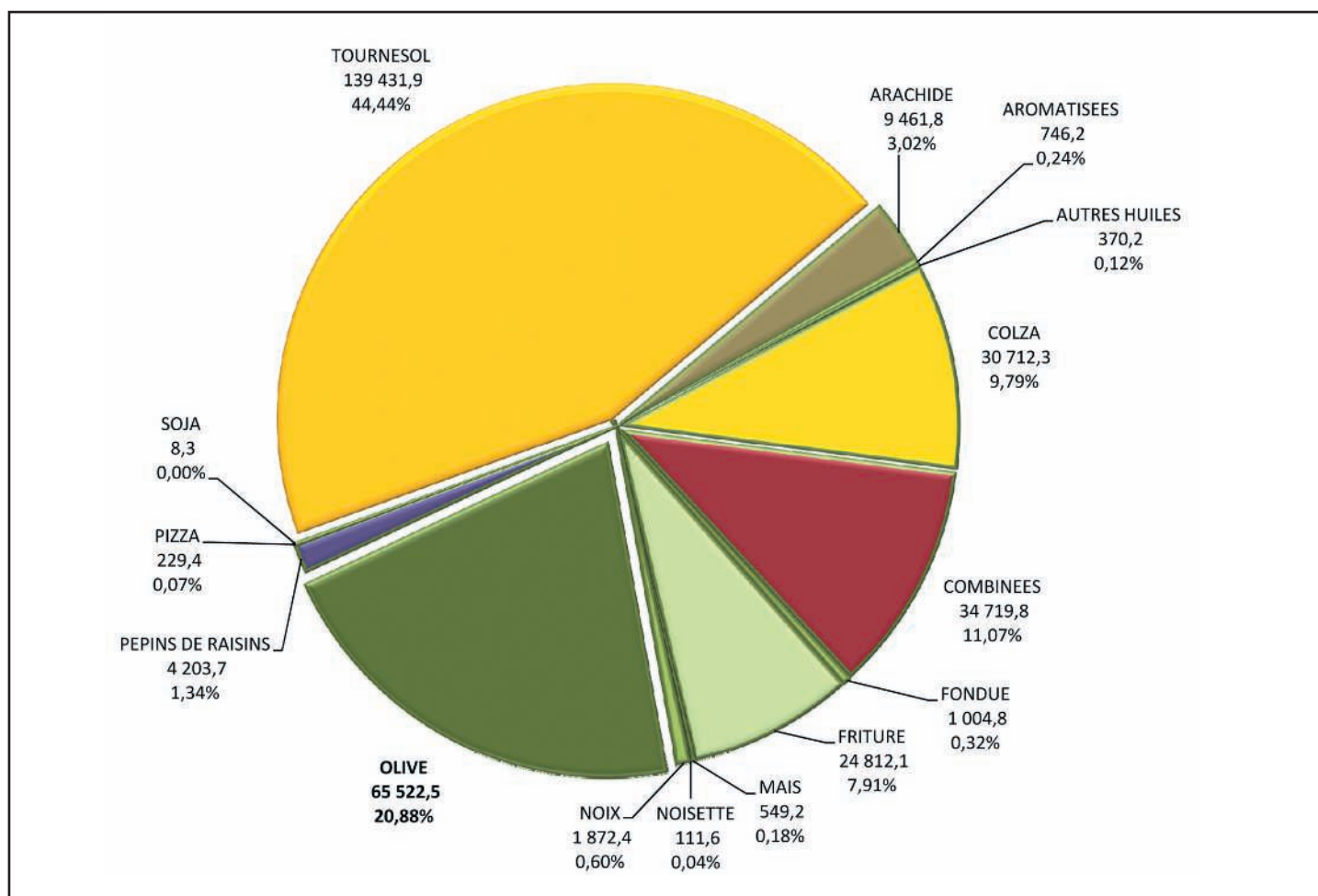
LES CONSOMMATEURS

Le taux de pénétration (pourcentage de foyers acheteurs par rapport au nombre de foyers total) est en progression notamment chez les moins de 50 ans (+ 2 point chez les moins de 35 ans). Les régions du Nord et de l'Est sont également en progression aussi bien en nombre d'acheteurs qu'en quantités achetées. Sur l'ensemble, les quantités achetées comme les sommes dépensées sont en légère baisse (notamment dans les régions traditionnellement consommatrices comme le Sud- Est).

LES PRIX

Après une baisse substantielle en 2008 (- 5,4 %), le prix moyen de l'huile d'olive vendue en grande distribution s'est stabilisé à 5,7 € pendant que l'ensemble du marché des huiles végétales augmentait de 12 % (soit + 0,30 €). Les Huiles d'Olive de France sont vendues en moyenne 15 € le litre avec une majoration d'environ 2 € pour les huiles en Appellation d'Origine.

Vente d'huiles alimentaires en grande distribution (HMSMHD - en tonnes - au 30/06/2009 - données Nielsen)



La filière oléicole française en 2009

Les olives

Dans le Monde

LA PRODUCTION

La production d'olives de la campagne 2008/2009 avec 2 180 000 tonnes bat le record enregistré par la campagne précédente. Cette hausse est principalement due à la Turquie (+ 100 000 tonnes) et à la Syrie (+ 20 000 tonnes) qui ont largement compensé les baisses de l'Union Européenne (- 49 000 tonnes), des Etats-Unis (- 61 000 tonnes) et du Pérou (- 32 000 tonnes).

Pour la campagne 2009/2010, la production, avec un prévisionnel de 2 088 000 tonnes, est légèrement en-deçà des deux campagnes précédentes.

LA CONSOMMATION

La consommation tend à se stabiliser depuis 3 ans après une progression soutenue. Elle dépasse aujourd'hui les 2,1 millions de tonnes.

A noter, la progression de consommation en Allemagne, Grande-Bretagne, République Tchèque et Roumanie pour l'Union Européenne et de la Russie.

En France

LA PRODUCTION

La production d'olives de France est aujourd'hui estimée à 1 500 tonnes dont plus du tiers est en Appellation d'Origine Contrôlée.

LA CONSOMMATION

La consommation d'olives en France tous circuits confondus (grande distribution, vente directe & marché, épiceries, restauration hors-foyers et industrie agro-alimentaire) est estimée à 51 000 t environ. Après une augmentation continue et une pointe à 62 000 tonnes en 2002/2003

Les ventes en grandes et moyennes surfaces et en hard discount représentent plus du 1/3 de cette consommation avec une moyenne de 23 000 tonnes et des ventes mensuelles aux alentours de 1 500 tonnes avec des pics entre juin et septembre à 2 000 / 2 200 tonnes et des mois creux d'octobre et novembre à 1 400 t.

Les hyper et supermarchés représentent un peu plus de 15 800 tonnes d'olives vendues. Avec 7 300 tonnes le hard discount pèse lourd dans la balance bien que ces ventes diminuent au profit des grands magasins traditionnels.

Le prix moyen d'un kilo d'olives en grande distribution (hard discount compris) est de 6,80 € avec une variable en fonction du type d'olives, les olives vertes étant les moins valorisées à 6,20 € le kilo. Les prix ont augmenté d'environ 30 centimes d'€/kg en 1 an.

L'écart de prix entre les marques distributeurs (MDD, ex.

Carrefour) et les marques fabricants (ex. Tramier) reste encore très fort avec un coefficient multiplicateur de 2,3 : un prix moyen de 5,20 € pour les MDD et un prix moyen de 11,50 € pour les marques fabricants. Cette différence entre marque fabricant et marque distributeur est moins marquée dans le hard discount avec un prix moyen MDD à 3,80 € et un prix moyen pour les principales marques fabricants à 5,25 € soit un coefficient de 1,38 €.

La part des Marques Distributeurs atteint désormais 54 % du marché et les marques traditionnelles (Crespo, Tramier) se maintiennent ?

LES CONSOMMATEURS

Le nombre de foyers acheteurs d'olives varie entre 14,6 et 14,7 millions soit un taux de pénétration (nombre de foyers acheteurs par rapport au nombre de foyers total) que se situe entre 57,3 et 57,5 %.

La typologie des consommateurs d'olives est moins marquée que celle des consommateurs d'huile d'olive. Les consommateurs de moins de 35 ans restent toutefois plus en retrait dans la consommation comme ceux des régions Nord et Centre. Les plus de 50 ans représentent 52 % des foyers consommateurs d'olives alors qu'ils représentent environ 30 à 35 % de la population.

Sources : Nielsen (programme Olea 2020-2), pro-douane.gouv.fr et lekiosque.gouv.fr, FranceAgrimer, Conseil Oléicole International.



afidol

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Siège social

Maison des Agriculteurs - 22, Avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence
Tél : 04 42 23 01 92

Antenne Languedoc-Roussillon

Mas de Saporta - 34875 Lattes Cedex
Tél : 04 67 06 23 46

Antenne Rhône-Alpes

40, Place de la Libération - 26110 Nyons
Tél : 04 75 26 90 90

Antenne Communication / Relations Presse

12, Avenue George V - 75008 Paris
Tél : 01 40 69 48 31

www.afidol.org