



# RAPPORT D'ACTIVITES 2012

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive



# Sommaire

<b>RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT</b>	<b>3</b>	de la transformation	22
<b>ECONOMIE MONDIALE DE L'HUILE D'OLIVE</b>	<b>5</b>	L'accompagnement des opérateurs de la filière : la production	23
Le verger oleicole	5	Assistance suite au gel de février	26
La production mondiale	5	Faciliter la fixation de la DLUO pour les huiles d'olives de France	28
La consommation mondiale d'huile d'olive	6	L'accompagnement des opérateurs de la filière : la transformation	28
L'Huile d'Olive en France	7		
La production française	7		
Les Huiles d'olive en AOP	8	<b>LES SERVICES DU LABORATOIRE</b>	<b>30</b>
La consommation d'huile d'olive	8	Le laboratoire du CTO	30
Les acheteurs d'huile d'olive	9	L'activité du labo en 2012	31
<b>ECONOMIE DE LA FILIÈRE OLIVE</b>	<b>10</b>	Banque de données sur le contrôle d'authenticité et la qualité des huiles d'olive françaises (programme OLEA)	31
La production mondiale	10	Qualité et origine des huiles d'olive vendues en période estivale	32
La production française	10	Le service économie & réglementation	33
<b>FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL</b>	<b>11</b>	<b>SUIVI ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE</b>	<b>33</b>
Les Services administratifs	11	Participations, réalisation d'interventions et de formations	33
Une structure de décision à quatre niveaux	11	Economie & réglementation	33
OLEA 2020	12	Etude de marché sur l'exportation d'huiles d'olive du Midi de la France en Grande-Bretagne et sur la faisabilité d'un groupe export	34
Ressources & engagements	12	Veille réglementaire	35
<b>PROMOTION DES HUILES &amp; OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE</b>	<b>14</b>	Programme opérateur oléicole Olea 2020/3 : Suivi de marchés	35
Le service communication - promotion	14		
Des actions nationales pour développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi	15		
Le site Internet <a href="http://www.huilesetolives.fr">www.huilesetolives.fr</a>	17		
Des actions régionales pour soutenir la consommation des huiles d'olive	18		
<b>TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION</b>	<b>22</b>		
Le CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER au service de la production et			

*Merci à tous ceux qui soutiennent les actions de m'AFIDOL : opérateurs de la filière, financeurs, partenaires...*

# Rapport moral du Président

## Ne pas baisser la garde !

Le rapport moral d'un Président, c'est son espace de liberté, cet espace où il peut raconter ce qu'il veut car il ne peut être contesté. Mais sert-il vraiment à quelque chose ? Certes vous m'écoutez poliment, cependant les bulles qui flottent au-dessus de vos têtes laissent apparaître des commentaires du genre « il va encore nous gonfler avec ses leçons de morale » !!!

Loin de moi l'idée de donner des leçons encore plus des leçons de morale mais, avec mon éternel et utopique optimisme, je me dis qu'en arrivant à semer petite graine après petite graine peut-être qu'un jour une belle moisson lèvera. Au bout de quinze ans, j'arrive encore à croire que les messages que je porte peuvent avoir une utilité. En préparant ce rapport moral, je suis tombé sur l'une de mes interventions faites, il y a quelques années au Conseil Régional Provence-Alpes-Côte-d'Azur pour expliquer le rôle d'une Interprofession. Je l'avais titré « L'organisation Économique ou comment faire le bonheur des gens malgré eux ! ». Ce titre m'apparaît encore aujourd'hui comme criant de vérité.

De mon point de vue, une organisation économique viable ne peut reposer que sur deux piliers fondamentaux :

- Le premier, c'est la **mutualisation**, mutualisation des moyens financiers, humains, techniques. Ce terme qui trouve son illustration dans le système Coopératif a montré, depuis plus d'un siècle, ses forces et ses faiblesses.
- Le second, c'est la **répartition équitable de la valeur ajoutée**. Une belle phrase simple que la nature humaine met à mal tous les jours.

Si nous observons l'évolution de l'organisation de notre filière sur les vingt dernières années, que constatons-nous ? Vingt ans en arrière, il y avait moins de cent cinquante moulins et quasiment aucun domaine ne commercialisait son huile d'olive. Aujourd'hui, malgré toutes nos explications, toutes nos mises en garde, nous approchons dangereusement des trois cents moulins et de la centaine de domaines qui ont franchi le pas de la commercialisation.

Plus grave, lorsque nous faisons une analyse économique de ces



nouveaux moulins, il s'avère que plus de cent d'entre eux déclarent moins de cinq tonnes d'huile par an. Qui peut aujourd'hui prétendre atteindre un équilibre économique avec moins de cinq tonnes d'huile d'olive ? Nous sommes bien loin d'une filière intégrée, j'aurais plutôt tendance à parler de filière atomisée !

Sans jouer les oiseaux de mauvais augures, j'ai le sentiment que nous sommes dans l'œil du cyclone. La petite récolte 2011, suivie d'une récolte 2012 moyenne, complétée du déstockage de 1 000 tonnes d'huile a permis d'assainir le marché, mais il ne faut pas se laisser abuser, nous sommes loin d'être tirés d'affaires. Nos fragilités perdurent, notre or-

ganisation commerciale et économique est toujours aussi défaillante et il suffira de deux grosses récoltes successives pour que nous nous retrouvions dans la même situation qu'en 2009/2010.

Il ne faut pas baisser la garde !

Il ne faut pas nous laisser abuser par une éclaircie dans un ciel chargé de nuages. Nous n'avons toujours pas d'outil de commercialisation digne de ce nom. Ouvrons les yeux et regardons le monde autour de nous. Exemple simple, la filière « fruits et légumes » provençale qui n'a jamais su ou voulu s'organiser, est à l'agonie, les exploitations disparaissent les unes après les autres malgré les atouts naturels de notre région.

A l'opposé, le Val-de-Loire ou la Bretagne qui ont su s'organiser sont en passe de devenir les leaders français en tomate, en salade ou en fraise. Sommes-nous si nuls que cela ? Sommes-nous si aveugle que nous ne puissions être capables de nous organiser ?

Il y a aujourd'hui deux agricultures en France, celle qui gagne, celle d'Agrial, de Maisadour, de Sofiprotéol ou de Terrena et celle qui meurt par individualisme, par bêtise, par manque de vision de long terme, j'aimerais tellement que nous soyons dans la première.

A l'échelle d'une Interprofession comme la nôtre, nos moyens d'actions sont faibles. Nous avons suscité des rapprochements, essayé de faire passer des messages, fait des études montrant l'importance d'un regroupement de nos forces mais nous ne pouvons agir en lieu et place des acteurs économiques.

Malgré cela, il nous faut toujours avoir un coup d'avance et tenter

d'anticiper la prochaine crise de surproduction de la filière.

Trois axes d'actions pour cela :

- La **gestion QUALITATIVE des stocks**. Avec le soutien de FranceAgriMer, nous allons mettre en place prochainement des mesures d'aides à l'acquisition de cuverie de stockage, la conservation au froid, la protection contre l'oxygène et la filtration de nos huiles d'olive. Autant de mesures qui permettront de faire disparaître ces containers pleins de phtalates et où il reste toujours de l'air. En développant dans les grosses unités, des cuveries de stockage en inox thermo régulées, nous serons mieux armés pour conserver nos huiles dans de bonnes conditions.

- L'**organisation de groupes d'action à l'EXPORT** regroupant plusieurs entreprises qui décident ensemble de cibler un pays avec une action conjointe communication/commercialisation sur nos produits. Un tel groupe est en train de se mettre en place pour attaquer le marché britannique.

- **Soutenir notre ORGANISATION COMMERCIALE** par le développement de Terroirs Oléicoles de France qui rassemble plus de 50% de l'offre d'huile française à la vente hors autoconsommation et vente directe au moulin. Même si cet acteur n'a pas encore la taille critique pour écouler une forte augmentation de la production, il n'en est pas moins le seul outil collectif et le seul espoir pour la filière d'un développement massif de ses ventes.

Parallèlement, nous poursuivons avec nos petits moyens, un travail de fond pour **informer le consommateur sur l'existence de nos produits**. La formation à l'huile d'olive des futurs cuisiniers, l'opération « Origine » sur les marchés, le développement de nos actions Internet sont autant de petits cailloux semés au fil des années.

Un mot enfin sur les moyens que nous procure la Cotisation Volontaire Obligatoire. L'an dernier, je vous disais que si nous ne rattrapions pas le retard pris depuis quinze ans sur la valeur de la CVO, à savoir un rattrapage de 5 centimes d'euros, je partirais ! Les négociations du nouvel accord interprofessionnel qui vient d'être signé ont été difficiles mais je me dois de souligner le bon esprit qui a prévalu dans la discussion de la part de tous les acteurs. L'accord trouvé, à savoir, 2 centimes d'augmentation maintenant et 2 centimes dans trois ans, plus l'abandon des frais de gestion qui représentent 0,6 centime est un accord raisonnable auquel je me suis plié.

Cet accord prévoit en outre deux nouveautés :

- un forfait de 600 euros H.T. pour les petits moulins produisant moins de 3500 kilos d'huile
- l'affectation de 3 centimes d'euros aux actions de communication.

Mais attention, il ne faut pas attendre des miracles de ces CVO. Un centime d'euros sur une récolte de 5 000 tonnes, cela représente 50 000 euros, ce qui signifie que nous disposerons annuellement d'un budget « communication » global de 150 000 euros, ce budget restera donc indigent...

En comparaison, la petite récolte de 2011 nous a coûté 300 000 euros de cotisations interprofessionnelles. Le bilan 2012 montre que nous avons pu, par des économies drastiques, en absorber 150 000 €. Cela signifie que nous devons encore sacrifier au moins un an de budget « communication » pour reconstituer nos réserves. Ne rêvons pas, ce n'est pas demain la veille que l'huile d'olive de France occupera fortement l'espace médiatique.

Bien sûr, pour finir ce long rapport moral, je me dois d'adresser mes remerciements à tous ceux qui se battent pour cette Interprofession tant du côté des administrateurs que du côté du personnel, saluer l'engagement et le dévouement de TOUT LE PERSONNEL DE L'AFIDOL et du CTO qui ne font qu'un dans l'action. Sans cette implication, l'AFIDOL ne pourrait agir.

Un mot enfin pour celui qui, je le disais l'an dernier, incarne cette filière française depuis près de quarante ans, je vous annonçais son départ pour la fin de l'année, heureusement que je n'ai pas précisée laquelle... ! Toujours est-il qu'il a une nouvelle fois montré son abnégation en acceptant de poursuivre sa mission un an de plus. Nos finances ne nous permettaient pas de gérer l'embauche d'un nouveau directeur et surtout la phase de transition. Si officiellement, il sera à la retraite à la fin du mois de juillet 2013, il a accepté de poursuivre sa mission de direction au moins jusqu'à l'assemblée générale de l'année prochaine, nous laissant ainsi le temps de recruter son successeur dans de bonnes conditions. Christian, merci, les oléiculteurs et les mouliniers ne mesurent certainement pas tout ce qu'ils te doivent !

Olivier NASLES

Président de l'AFIDOL



# Economie mondiale de l'Huile d'Olive

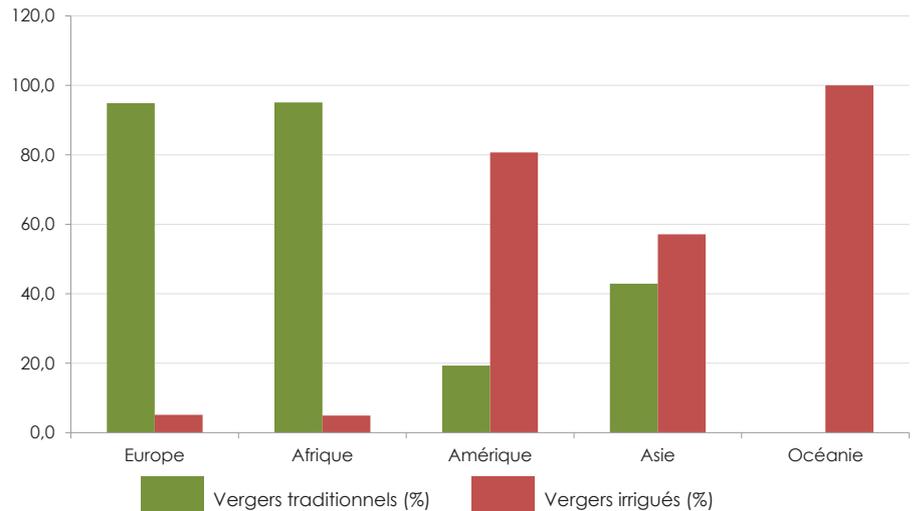
## Le verger oléicole

La surface totale occupée par l'olivier est d'environ **11 millions d'hectares** plantés de près de **1,5 milliards de pieds**. L'Union européenne représente 50 % de ce verger, l'Afrique (Afrique du Nord) 25 %, le Moyen-Orient 20 %, le reste se répartissant entre l'Amérique (Californie, Chili, Argentine...), l'Australie et la Chine.

Près de **82 % de ces vergers sont de type «traditionnel»** dont 59 % sont situés en Europe et 29 % en Afrique / Moyen-Orient. Les vergers intensifs et super-intensifs représentent près de 2 millions d'hectares dont 70 % sont situés en Europe. Si le plus gros de ces vergers intensifs est situé en Europe, il faut noter que la proportion vergers traditionnels / vergers intensifs - super-intensifs est beaucoup plus forte dans les «nouveaux» pays producteurs comme l'Amérique, l'Asie et l'Océanie.

### Répartition régionale des vergers oléicoles traditionnels et intensifs / super-intensifs

(en %, données IOOC, 2010/2011, graph. A.Paris/Afidol)



## La production mondiale

La production d'huile d'olive représente seulement 3 % des huiles végétales produites dans le monde, loin derrière l'huile de soja, l'huile de palme, l'huile de colza, l'huile de tournesol.

La production mondiale d'huiles végétales est de 137,7 millions de tonnes sur 2011/2012 avec une perspective de croissance de 30 % d'ici à 2020, croissance portée notamment par l'Asie (Malaisie, Indonésie, Chine), l'Argentine, l'Union européenne et le Brésil mais également le Canada, la Fédération de Russie et l'Ukraine. Environ 15 % de la production d'huiles végétales est utilisée pour le biodiesel.

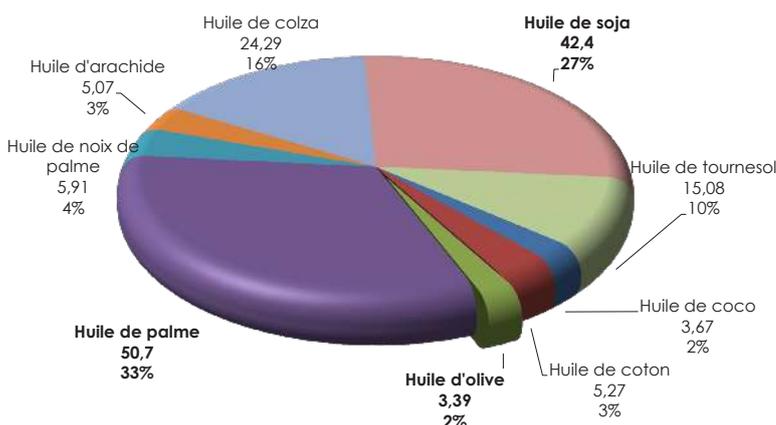
Sur les cinq dernières années, après une croissance discontinue, la production d'huile d'olive est relativement stable à l'exception d'un décrochage marqué sur la dernière campagne. La production mondiale d'huile d'olive pour la campagne 2012/2013 est de 2 718 000 tonnes soit une diminution de plus de 20 % dû principalement à une chute importante de la production espagnole.

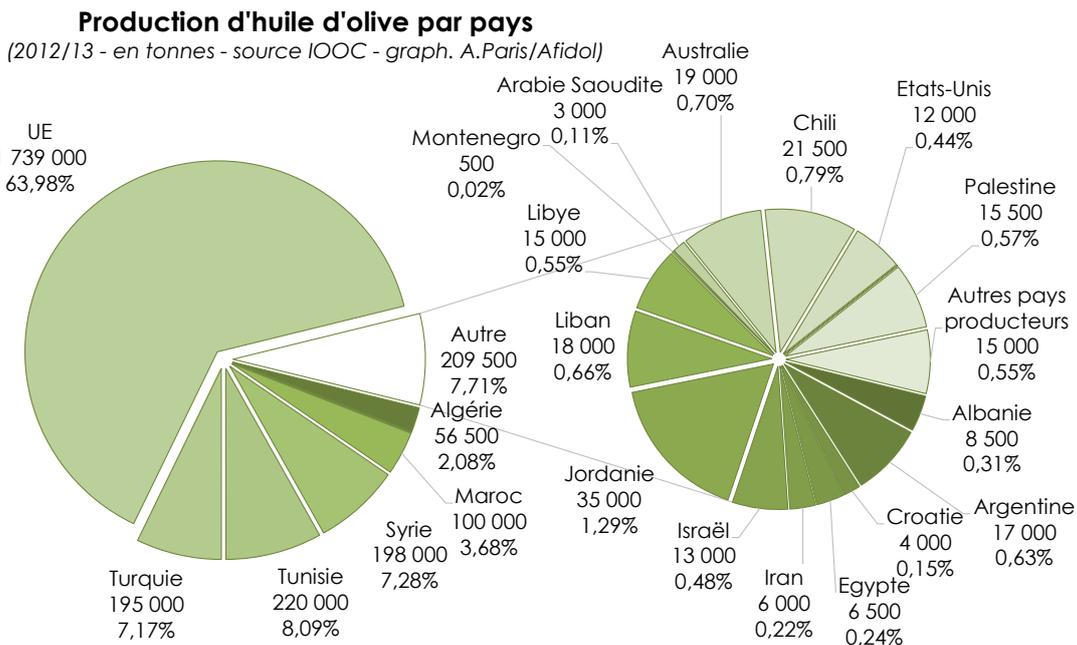
Les productions de la Tunisie, du Maroc, de la Turquie ainsi que de l'Italie et de la Grèce sont en légère hausse par rapport à l'année précédente.

Il faut noter également la relative régularité de production de l'Australie et du Chili ainsi que le doublement de la production américaine qui atteint cette année 12 000 tonnes.

### Productions mondiales des principales huiles végétales

(1 000 tonnes, 2011/2012, source USDA, graph. A.Paris/Afidol)





## La consommation mondiale d'huile d'olive

La consommation d'huile d'olive représente à peine 2 % de la consommation totale d'huiles végétales qui avoisine les 140 millions de tonnes dont **113 millions pour l'alimentation humaine**. Les principales huiles végétales consommées sont l'huile de palme (33,5 %), l'huile de soja (27,8 %) et l'huile de colza (15,2 %). Compte tenu des prévisions de croissance démographique et de la hausse des revenus par habitant, les trois quarts de l'augmentation de la demande mondiale devraient se produire dans les pays en développement, pays asiatiques en tête, la consommation étant dominée par des utilisations alimentaires.

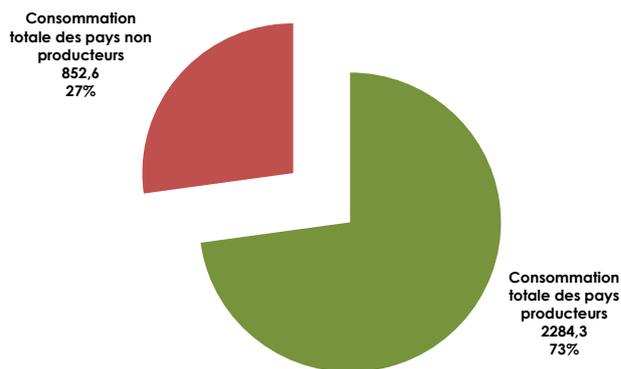
Bien que la part de l'huile d'olive dans la consommation d'huile végétale ait diminué en 5 ans, passant de 3 % à 1,98 %, sa consommation a augmenté pour atteindre aujourd'hui **3,1 millions de tonnes**. Production et consommation s'équilibrent plus ou moins d'une année sur l'autre, toutefois la forte baisse de production de cette année va impacter sur les stocks (et impacte également sur les prix à la production qui ont augmenté de 50 % en Espagne, de 23 % en Italie et de 8 % en Grèce par rapport à l'année dernière). Au niveau français, après trois années de baisse dans la grande distribution, il est prévisible que les prix de vente aux consommateurs de l'huile d'olive (5 € / l en moyenne) reportent à la hausse en 2013.

Si les principaux pays consommateurs restent les pays producteurs, l'Union Européenne en tête, les pays non producteurs ont augmenté significativement leur production sur les dix dernières années, que ce soit au niveau mondial (États-Unis, Brésil, Russie, Canada, Japon, Chine en tête) ou au niveau européen (Allemagne, Royaume-Uni, Danemark, Belgique). Au niveau mondial, il représente aujourd'hui près de 30 % de la consommation totale (12 % au niveau européen).

En terme de consommation par habitant et par an, la Grèce reste, malgré une diminution, championne avec 23,1 litres, suivie par l'Espagne (14 l), l'Italie (12 l) et le Portugal (9 l). Les autres pays producteurs ont une consommation moindre : 5 l pour la Tunisie et la Tunisie, 2 l pour le Maroc...

Parmi les pays non producteurs, on peut noter la consommation de l'Australie (1,4 l), des États-Unis (0,7 l), de la Belgique (1,4 l), du Luxembourg (3l). **La France est passée à 2 litres par habitant et par an.**

Répartition de la consommation d'huile d'olive dans le monde (données IOOC, 2012/2013, graph. A.Paris/Afidol)



## HUILE D'OLIVE

**3 %** de la consommation mondiale d'huiles végétales

**3,1** millions de tonnes consommées / an

**0,44** l / habitant / an

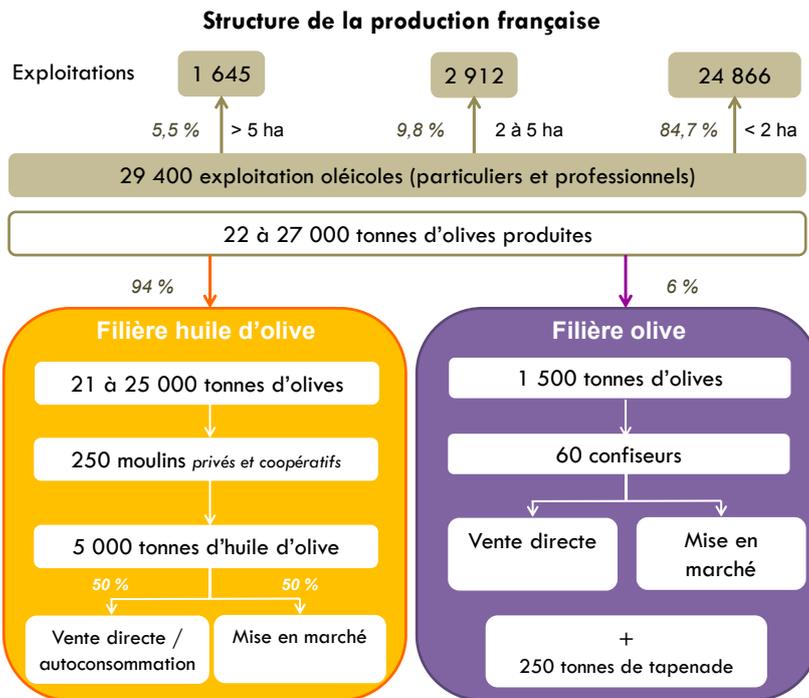
# L'Huile d'Olive en France

## La production française

La campagne oléicole française 2011/2012 a été particulièrement petite, la production d'huile d'olive s'est retrouvée à son plus bas niveau depuis 2001 avec 3 261,7 tonnes. Cette petite production est due à l'addition de phénomènes climatiques qui ont particulièrement touché l'olivier : de fortes chaleurs au moment de la floraison qui ont « grillé » les fleurs, la sécheresse lors du grossissement des fruits, des vols de mouches de l'olive particulièrement importants, de la pluie au moment de la récolte... Le rendement moyen a également été plus faible avec 15,6 % de rendement contre 16,4 % l'année précédente.

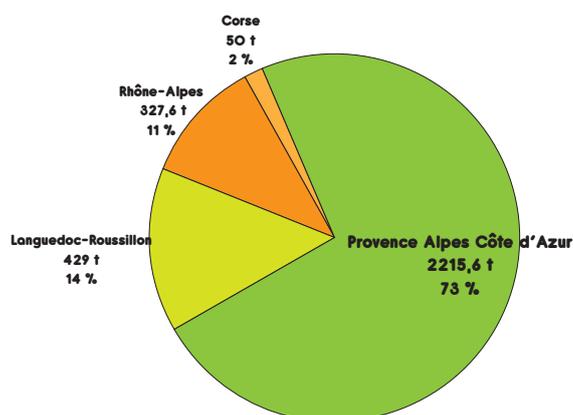
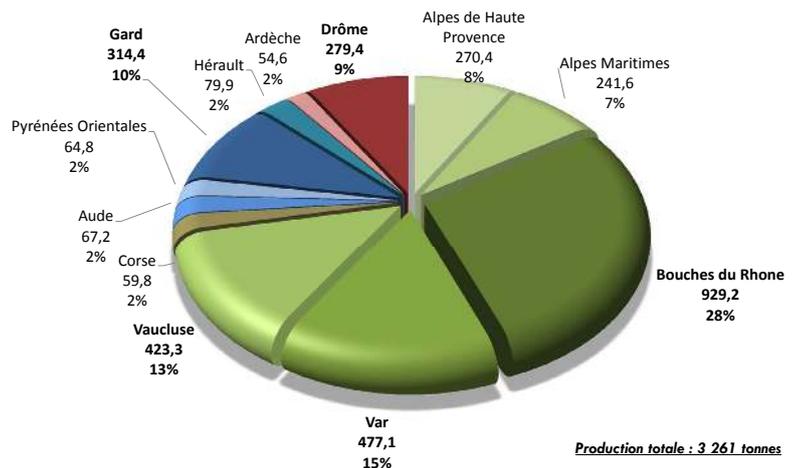
Aucun département n'a été épargné par cette baisse de production.

La campagne 2011/2012 a donc fini avec des stocks assez bas : 866 tonnes (et une pénurie de produits dès septembre chez de nombreux producteurs).



La région Provence Alpes Cote d'Azur est la région qui a été le moins touchée avec une diminution de « seulement » 36 % contre 44 % pour Rhône-Alpes, 64 % pour le Languedoc-Roussillon et 82,5 % pour la Corse. La région PACA reste la première région de production et représente pour la campagne 2011/2012, 73 % de la production française.

Production Huile d'Olive de France 2011/2012  
(en tonnes - données Afidal - Graph Afidal / AParis)



Productions régionales d'huile d'olive en France  
Campagne 2011/2012  
Source : France AgriMer & Afidal, graph A Paris / Afidal

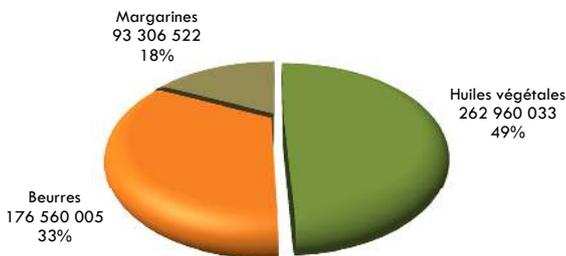
Au niveau départemental, ce sont les Alpes de Haute-Provence et le Vaucluse qui ont connu les baisses les moins importantes (-6,8 % et -16,3 %), suivis des Bouches-du-Rhône (-37 %), de la Drôme (-40,4 %) et des Alpes-Maritimes (-42,9 %). Les plus fortes baisses sont en Corse, dans l'Hérault (-76 %) et dans le Gard (-63,4 %).

## Les Huiles d'olive en AOP

La production d'huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée, au nombre de huit aujourd'hui (deux sont en préparation : huile d'olive du Languedoc et huile d'olive du Roussillon), est plus ou moins stable, les producteurs ne faisant la démarche de reconnaissance de leur huile en AOP que pour la partie qu'ils sont sûrs de commercialiser. Elle est en moyenne de 1200 tonnes, toutefois, la petite production de la campagne 2011/2012, a également touché cette part de la production qui est tombée à **889,3 tonnes** soit **27 % de la production totale**. Leur part dans la production totale est beaucoup plus fluctuante (entre 21 et 29 %) mais elle reste très importante pour un pays oléicole puisque près du quart de la production française est sous signe de garantie d'origine ce qui doit représenter plus de 40 % des huiles vendues.

## La consommation d'huile d'olive

Si, dans le monde, l'huile d'olive ne représente que 3 % des huiles végétales consommées, sa part de consommation en France est beaucoup plus importante puisqu'elle représente **22,6 % des huiles vendues en grande distribution** (41 % des ventes en valeur).



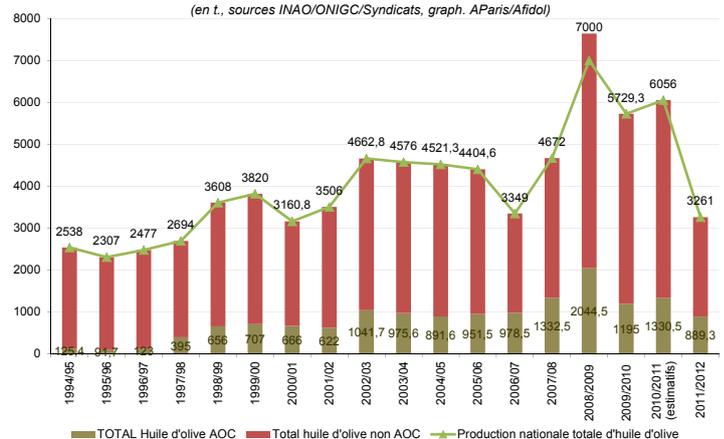
Ventes de matières grasses en kg en 2012  
(Total HMSMHD, données IRI, graph. Afidol/A.Paris)

La part des huiles d'olive au sein des matières grasses consommées par les français est loin d'être négligeable puisque les huiles végétales sont les principales graisses brutes (hors utilisation dans les IAA - Industries agro-alimentaires) consommées. Au niveau des magasins bio, l'huile d'olive représente même 53 % des volumes vendus.

Parmi les huiles alimentaires les plus commercialisées (huile de tournesol, huiles combinées, huile de colza, huile de friture, huile d'arachide, huile de pépins de raisin), l'huile d'olive est celle dont le prix au litre est le plus élevé.

Type d'huile	Prix €/litre
Huile d'olive	5.0
Huile de pépin de raisin	3.7
Huile combinées	2.5
Huile pour friture	1.9
Huile de tournesol	1.7

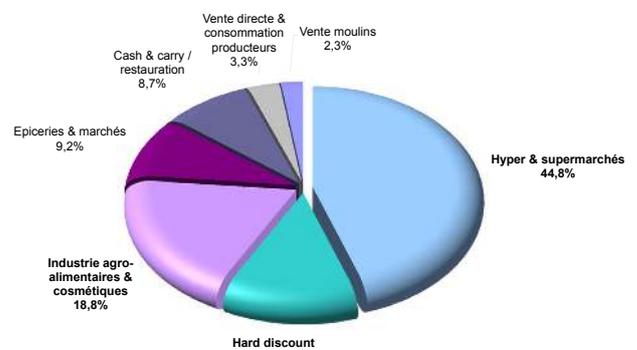
### Evolution de la part d'huile d'olive AOC dans la production française d'huile d'olive



Les ventes mensuelles d'huiles d'olive sont globalement stables, aux alentours de 5 000 tonnes par mois, à l'exception des mois «estivaux», de juin à septembre où les ventes atteignent 6 à 7 000 tonnes, et du mois de décembre, un mois festif, où les repas familiaux sont plus élaborés, où les ventes atteignent 5 600 tonnes. Cette saisonnalité est particulièrement marquée en grande distribution classique alors que dans les hard discount les ventes sont plutôt très régulières (moins d'achats d'impulsion).

Les **ventes annuelles en grande distribution** (hypermarchés, supermarchés et hard discount s'élèvent à **68 700 tonnes** alors que la **consommation française globale** est d'environ **108 000 tonnes**. La grande distribution est le principale circuit de vente des huiles d'olive : 45 % pour les hyper & supermarchés, 13 % pour le hard discount.

### Estimation de la part des circuits dans la distribution d'huile d'olive en France (2011 - Afidol/A.Paris)



Les principales marques vendues en grande distribution sont les marques distributeurs (MDD) qui représentent 49 % des ventes entre les marques 1er prix, les MDD classiques et mes MDD thématiques (bio, AOP...) et Puget qui pèse 20 % du marché en

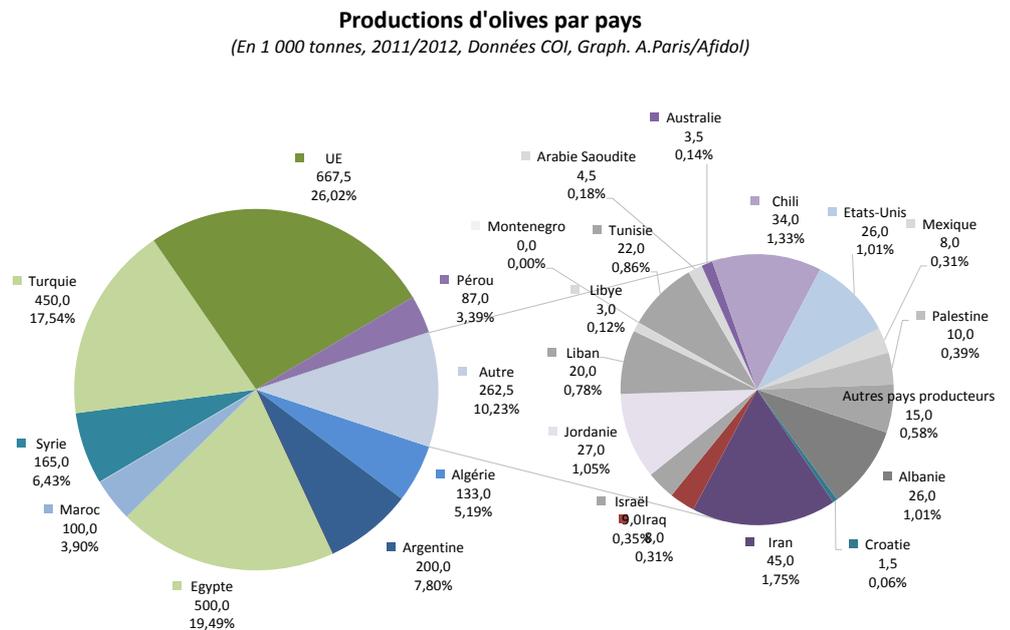


# Economie de la filière Olive

## La production mondiale

A l'instar de la production d'huile d'olive, la production mondiale d'olives de table est en constante progression depuis 15 ans (à l'exception de trois années de baisse en 2003, 2005 et 2008).

Pour la campagne 2011/2012, la production a atteint les 2,3 millions de tonnes. La part de l'Union Européenne est bien moins importante que pour l'huile d'olive puisqu'elle représente seulement 26% de la production mondiale. Les principaux pays producteurs, avec l'UE, sont la Turquie, l'Egypte, l'Argentine, la Syrie et le Maroc.



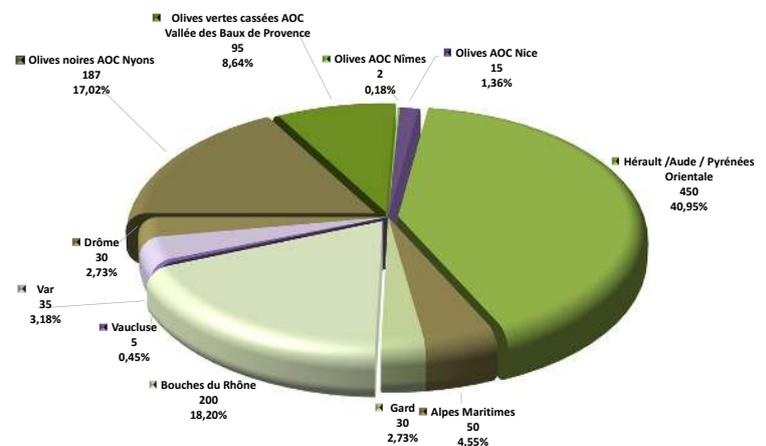
## La production française

La production française d'olives de table est très fluctuante. Après une très belle campagne à 1800 tonnes en 2009/2010, la production d'olives est tombée à 1290 tonnes en 2010/2011 puis à 1099 tonnes pour la campagne 2011/2012. A noter que la très petite campagne de 2011/2012 a été moins impactante sur la production d'olive (- 11 % par rapport à la campagne précédente) que sur la production d'huile d'olive (- 46 % par rapport à 2010/2011).

Au sein de la production française, la région Languedoc-Roussillon représente 38 % de la production et près de 70 % de la production d'olives vertes (Picholine, Lucques). La région Rhône-Alpes compte pour 30 % de la production d'olives à travers, exclusivement des olives noires et principalement l'AOP olives noires de Nyons. La région Provence Alpes Côte d'Azur représente 32 % de la production totale principalement à travers la production d'olives vertes cassées (Salonenque, Grossane) et d'olives noires de variétés Cailletier.

## La consommation d'olives en France

La consommation française d'olives n'a cessé d'augmenter depuis deux décennies pour atteindre aujourd'hui les 58 000 tonnes. La production française représente moins de 2,6 % de cette



Production française d'olives de table par département  
(sources : syndicat / Afidol, graph. A.Paris/Afidol)

consommation, le gros des olives consommées étant importées du Maroc (principal fournisseur avec 28 000 tonnes) et d'Espagne (24 000 tonnes).

Sur le marché des olives, la grande distribution ne représente que 39 % des ventes qui sont principalement portées par les MDD (marques de distributeurs) qui représentent à elles seules 67 % des ventes sur le rayon épicerie. Au rayon frais, les ventes sont portées par Croc'frais, Tropic Apéro et Agro Azur..

Les olives vertes sont les olives les plus vendues en grande distributions (45 % du marché). Un pic des ventes est constaté en période estivale, entre juin et septembre.

# Fonctionnement de l'AFIDOL

## Les Services administratifs

Christian ARGENSON,  
**Directeur**  
Tél. 04 42 23 82 48  
@ : christian.argenson@afidol.org



### AFIDOL, siège social

Maison des agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
Tél. 04 42 23 0192  
Fax. 04 42 23 82 56  
@ : aix@afidol.org

Jean-Michel DURIEZ  
**Directeur adjoint**  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : jean-michelduriez@afidol.org



Patricia BILLIET  
**Contrôle de gestion**  
Tél. 04 42 23 82 55  
@ : patriciabillet@afidol.org



Sandra VICENTE-NELLA  
**Secrétaire générale**  
Tél. 04 42 23 82 49  
@ : sandra.vicente@afidol.org



Nadine GIORDANO  
**Assistante comptable**  
Tél. 04 42 23 0192  
@ : nadine.giordano@afidol.org



L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée «olive» de l'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL).

Elle regroupe les familles les plus représentatives des filières huiles d'olives et olives permettant ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque secteur professionnel, de :

- Renforcer le poids de la filière oléicole française auprès des instances françaises et internationales
- Avoir des moyens d'actions et financiers importants
- Valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

## Fonctionnement de l'AFIDOL

Son fonctionnement est placé sous le contrôle permanent des pouvoirs publics et ses missions, mises en œuvre par une équipe permanente opérationnelle de 9 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Lattes (34), sont :

- la connaissance de l'offre et de la demande grâce à un panel d'outils statistiques et d'études ;

- le suivi de la réglementation et notamment dans les domaines de la qualité, de l'hygiène, de la traçabilité, des Installations Classées pour l'Environnement et de l'étiquetage ;

- la recherche appliquée et l'expérimentation technique grâce en particulier à un partenariat permanent avec le Centre Technique de l'Olivier. L'objectif poursuivi est de favoriser l'innovation, la production durable, le renforcement de la qualité ainsi que la valorisation et la gestion des sous-produits issus de la transformation ;

- l'information et la formation des acteurs de la filière.

- La communication et la promotion collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicoles du Sud de la France.

## Une structure de décision à quatre niveaux

Depuis l'Assemblée Générale Extraordinaire du 21 juin 2012, les

statuts de l'AFIDOL ont été modifiés en vue d'assurer une meilleure représentativité du secteur des olives de table par une augmentation du nombre de ses représentants.

1°) Une **Assemblée Générale** composée aujourd'hui de 54 membres qui regroupe 27 délégués pour le secteur de la production et 27 délégués pour le secteur de la transformation et de la commercialisation. Elle délibère sur toutes les questions d'intérêt général et sur toutes questions soumises par le Conseil d'Administration. Elle approuve les comptes et vote le budget de l'AFIDOL. Elle élit les membres du Conseil d'Administration.

2°) Un **Conseil d'administration** qui est composé aujourd'hui de 28 membres représentant de manière paritaire le collège production et le collège transformation/commercialisation. Il est investi des pouvoirs les plus étendus pour agir au nom de l'Association. Il définit la politique et les objectifs généraux de l'AFIDOL, vote les statuts.

3°) Le **Bureau**, composé de 8 membres est élu par le Conseil d'Administration. La présidence du Bureau est assurée alternativement par périodes de trois années, par la Production et par la Transformation/Commercialisation sauf en cas d'absence de candidat issu de l'autre collège. Le Bureau a pour mission d'assister le Président, de préparer les réflexions et les décisions du Conseil d'Administration et de contrôler la gestion.

4°) Les **quatre Commissions spécialisées**. Ces commissions interviennent dans quatre domaines : Technique (avec implicitement deux sous-commissions « Production » et « Transformation »), communication, économie, réglementaire et olives de

table. Ces commissions se réunissent au rythme des sujets à traiter.

## Ressources & engagements

Le financement de l'AFIDOL est assuré en partie par l'Organisation Nationale des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL) dont elle est la section spécialisée olive. L'ONIDOL appelle et perçoit les cotisations interprofessionnelles obligatoires (C.V.O.) auprès des ateliers de transformation, selon l'accord interprofessionnel proposé et validé par les familles professionnelles qui constituent l'AFIDOL. Celles-ci sont versées à l'AFIDOL, pour la mise en oeuvre des programmes d'actions dont elle a la charge.

Ses autres ressources sont issues de :

- L'Union Européenne dont les fonds en France sont gérés sous le contrôle de l'État par l'établissement National FranceAgriMer ;
- FranceAgriMer sur la base des crédits d'orientation qui lui sont propres ;
- La Région Provence Alpes Côte d'Azur ;
- La Région Languedoc-Roussillon ;
- La Région Rhône-Alpes, le Conseil Général de la Drôme et la commune de Nyons ;
- Des syndicats d'oléiculteurs sur la base des programmes qui leurs sont dédiés ;
- Certaines familles professionnelles adhérant à l'AFIDOL.

Tous ces financements accompagnent des programmes d'actions bien définis.

## OLEA 2020

Nous avons mis en place depuis quelques années, le programme d'opérateurs oléicoles voulu par l'Union européenne à la suite de la dernière réforme de l'Organisation Commune de Marché (OCM) Huile d'Olive en 2005 et défini par le règlement CE 1234/2007 intitulé OLEA 2020. Cette dénomination OLEA 2020 a été donnée par les professionnels de l'oléiculture française pour désigner le programme de travail de l'AFIDOL qui a été reconnu par les instances européennes en tant qu'organisation d'opérateurs oléicoles. Ce programme de travail est donc financé par l'Union Européenne, FranceAgriMer qui s'assure de la bonne exécution des programmes et les ressources propres de l'AFIDOL qui proviennent des CVO via l'ONIDOL.

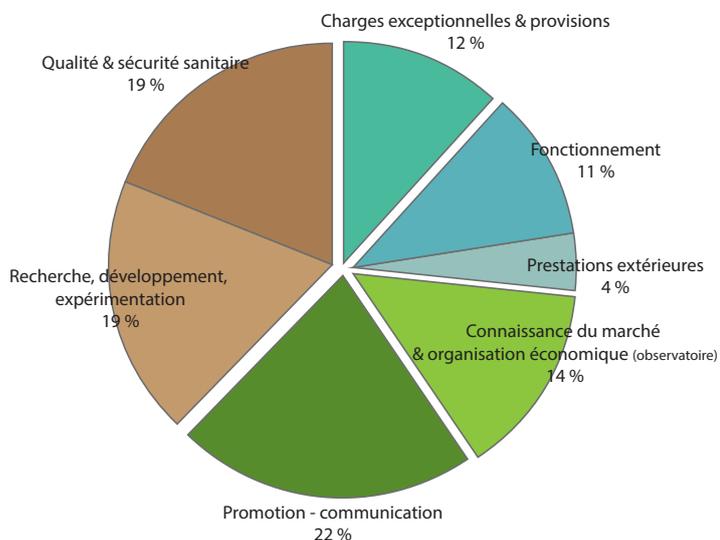
Le programme de travail encadré par le Règlement (CE) n°867/2008 de la Commission établit les modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil Européen en ce qui concerne les organisations d'opérateurs oléicoles, leur programme de travail et leur financement, et prévoit plus précisément des mesures en faveur d'une meilleure connaissance des marchés, des dispositifs d'encouragement à des productions de qualité et l'amélioration de la traçabilité de celles-ci, respectant l'environnement dans lequel elles se développent.

L'AFIDOL met en oeuvre 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 s'est terminé le 31 mars 2012.

Enfin, le troisième programme de travail triennal (OLEA 2020-3) en cours, a été initié le 1er avril 2012 et s'achèvera le 31 mars 2015.

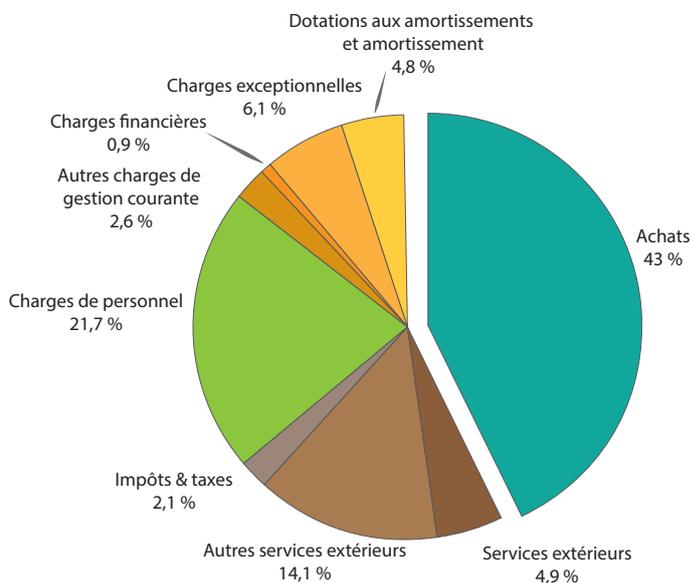
L'année 2012 a donc été marquée par la fin du deuxième programme de travail triennal et la mise en place d'un nouveau programme de travail triennal.

## Répartition des engagements de dépenses en 2012

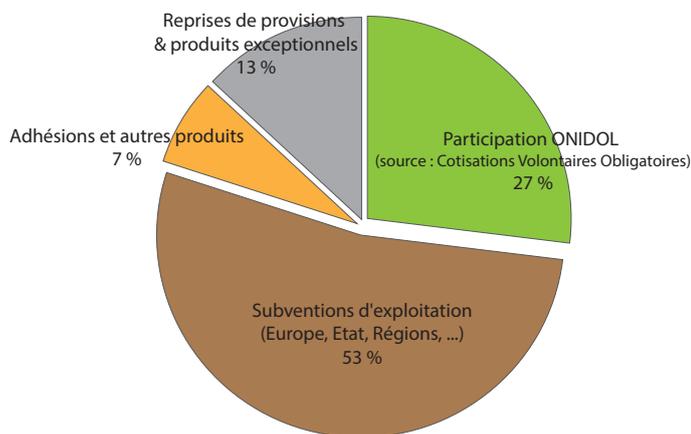


Total : 2 079 K€

## Répartition des charges par poste en 2012

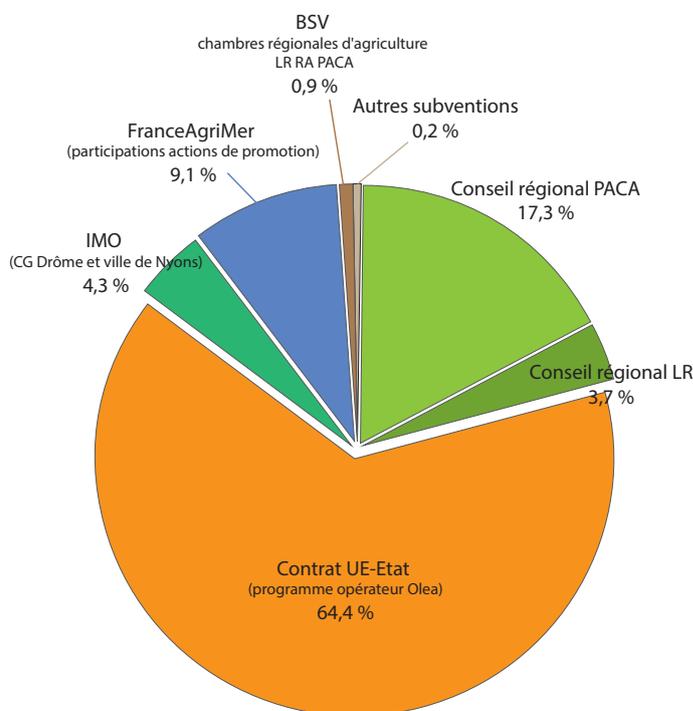


## Répartition des ressources en 2012



Total : 1938 K€

## Répartition des subventions perçues en 2012



### Déclarations CVO 2012

Production d'huile d'olive : 3 040 tonnes

Production d'olives : 886,3 tonnes

«Un budget à l'économie, 40 % en moins de ressources liées aux productions de la filière par rapport à 2011.»

# Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

**Le service  
communication - promotion  
... à votre service**

**AFIDOL, service communication**

Institut du Monde de l'Olivier  
40 place de la Libération  
26110 NYONS  
Tél. 04 75 26 90 90  
Fax. 04 75 26 90 94  
@ : nyons@afidol.org  
ou contact@huilesetolives.fr



Alexandra PARIS,  
**Responsable communication**  
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50  
@ : alexandraparis@afidol.org



Emilie LACROIX  
Assistante communication  
Tél. 04 75 26 90 91  
@ : emilie.lacroix@afidol.org



Marion STADLER,  
Assistante communication  
Tél. 04 75 26 90 90  
@ : marion.stadler@afidol.org



Nathalie ARGER,  
Chargée de communication &  
relations presse  
Tél. 0140 69 48 31  
@ : n.arger@prolea.fr



Jean-Michel DURIEZ,  
Webmaster  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : jean-michel.duriez@afidol.org



Thérèse BARBERA  
Assistante / Site www.afidol.org  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : therese.barbera@afidol.org

# Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

L'objectif principal de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive concernant la partie communication / promotion de sa mission interprofessionnelle est ambitieux : développer la notoriété des Huiles d'Olive et des Olives françaises. A travers cette notoriété, le but poursuivi est de développer la commercialisation de nos produits et de maintenir leur prix de vente.

Pour cela, le message est double :

- la production française d'olives se situe dans le Midi de la France, sous le soleil de Méditerranée, là où il fait bon vivre et où convivialité rime avec plaisir et art de vivre
- la production française d'huile d'olive, de part la diversité de ses terroirs et de ses variétés, développe une palette aromatiques très variée qui permet toutes les utilisations et toutes les alliances en cuisine.

Pour cela, les actions menées par l'AFIDOL sont nombreuses et variées.

## Des actions nationales pour développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi

L'année 2012 a été chargée en actions à destination du grand public avec plusieurs actions qui ont visées à promouvoir les Huiles d'Olive du Midi de la France sur tout le territoire. Ces actions ont été menées avec le soutien de FranceAgriMer, du Ministère de l'Agriculture et de la région Provence Alpes Côte d'Azur (pour les films Air France).



### Air France : les Huiles d'Olive du Midi sur les vols long courrier

Pendant six mois, sur la période estivale (mars - septembre), les passagers des vols longs courriers d'Air France ont pu découvrir les terroirs et richesses des huiles d'olive du Midi grâce à deux films de 3 minutes chacun inclus dans le magazine World on Board diffusé auprès de tous les passagers pendant le vol.

Ces films ont été tournés fin 2011 sur les départements des Bouches-du-Rhône, du Gard et de la Drôme pour mettre en valeur notre filière et sa diversité.

La vie de ces films continue aujourd'hui puisqu'ils sont disponibles sur le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) (rubrique : bonus) et sont diffusés sur les salons auxquels l'AFIDOL participe (Salon de l'agriculture, SIRHA...).

### Une 1<sup>ère</sup> pour les Huiles d'olive du Midi : une campagne radio nationale

En mai et juin 2012, les ondes de RTL, France Inter et Radio Classique ont accueillies trois spots vantant la diversité et les goûts des Huiles d'Olive du Midi de la France.

Pendant trois semaines, ce sont plus de 238 spots qui ont été diffusés sur les trois radios dont deux des principales audiences radiophoniques (RTL et France Inter) :

- Deux semaines sur RTL du 14 mai au 10 juin pour un total de 90 spots

- Deux semaines sur France Inter en spot de 30' du 28 mai au 9 juin pour un total de 64 spots et un mois et demi de parrainage de l'émission de François-Régis Gaudry, «On va déguster», tous les dimanches de 11 h à 12 h du 13 mai au 24 juin avec deux citations par semaine

- Deux semaines sur Radio Classique du 18 au 30 juin pour un total de 84 messages

Cette campagne a permis aux huiles d'olive du Midi d'avoir une audience large, sans précédent. Même si la mesure d'impact constate un faible taux de mémorisation (dû notamment à l'inexistence de marques «phare» commercialisées largement sur le territoire français), les retours des professionnels comme du grand public sont plutôt très positifs, qui laisse augurer une notoriété grandissante avec le soutien de nouvelles campagnes et d'autres actions en direction du grand public.

#### Des spots humoristiques pour les Huiles d'Olive de nos terroirs

Tomate, Pomme de Terre et Homard ont prêté leur voix pour vanter la richesse aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France (à travers trois huiles particulièrement diffusées dans les commerces de toute la France : Nyons, Provence et Vallée des Baux de Provence). Pour les cuisiner, osez toutes les Huiles d'olive du Midi de la France mais seulement les Huiles d'Olive du Midi de la France !!!

## Une campagne web pour valoriser les huiles d'olive du Midi

En appui et complément à la campagne radio, l'AFIDOL a organisé une première campagne web en partenariat avec le site de partage de recettes, 75Og.com, avec lequel plusieurs actions ont été mises en place :

- un concours de recette avec un espace dédié, concours mis en avant sur la page d'accueil de 75Og et dans son espace concours ainsi que dans une «newsletter» 75Og et supporté par une campagne de pavés incitant à participer au concours sur différents sites (recettes & terroirs, confidentielles, belles demeures...)
- un display (publicité sous forme de bannières et de pavés cliquables sur le site) pendant 1 mois
- la publication de billets sur la page Facebook de 75Og et sur le blog de Chef Damien
- l'habillage de la page d'accueil du site 75Og pendant 2 jours pour le lancement du concours

52 recettes déposées pour le concours «les huiles d'olive de nos terroirs»

Durant les 3 semaines du concours, 52 recettes ont été déposées par les internautes et nous avons désigné, avec Chef Damien, 14 gagnants. Les résultats ont été diffusés sur le site 75Og, le blog du chef Damien et sur le site Internet de l'AFIDOL (www.huiletolives.fr).

*Résultats : Cette « petite » campagne de promotion sur le Web a permis de compléter la campagne radio en offrant aux internautes la possibilité de mettre en œuvre les huiles d'olive de terroirs en cuisine en proposant un plat pour le concours ou en « feuilletant » les recettes proposées pour eux.*

*Le concours a reçu une bonne participation et la fréquentation de notre site sur la période du concours a augmenté significativement par rapport à l'année dernière.*

*L'objectif de développement de la notoriété des huiles d'olive du Midi de la France est difficilement mesurable toutefois, compte tenu de la hausse de fréquentation de notre site, nous pouvons penser que notre objectif est en grande partie atteint, dans la mesure des moyens mis en œuvre.*

## Saveurs des Plaisirs Gourmands accueille les Huiles d'olive de nos terroirs

Du 1<sup>er</sup> au 4 juin 2012, les Huiles d'Olive du Midi de la France ont offert leur diversité à la dégustation et aux utilisations culinaires aux visiteurs du salon Saveurs des Plaisirs Gourmands à Paris.

Pendant quatre jours, l'AFIDOL a proposé à la dégustation une dizaine d'huiles d'olive françaises choisies pour leur palette gustative large (AOP, variétés...). Ces huiles ont pu être savourées par les visiteurs, seules ou accompagnées d'aliments simples crus ou cuits (tomates, pomme de terre, carotte, choux-fleurs)... Durant le week-end, nous avons également proposé des dégustations d'olives françaises qui ont été très appréciées du public.



### LE PETIT JOURNAL DE CHEF DAMIEN



Par ailleurs, durant tout le week-end, la blogueuse culinaire Mélanie Montagné (<http://www.mademoisellem.fr>) a proposé des animations culinaires autour de l'association entre huiles d'olive du Midi et cuisine japonaise. Une animation très ludique qui a permis de mettre en valeur non seulement la diversité aromatique des huiles de terroirs mais également leur utilisation dans toutes les cuisines.

Les espaces de démonstrations culinaires mis en place par les organisateurs du salon avec 750g et l'Atelier des chefs ont également accueilli et mis en avant les huiles d'olive et les olives du Midi tout au long des quatre jours du salon.

*Bilan : le salon a accueilli 16 500 visiteurs qui ont pu découvrir des produits du terroir et notamment les huiles d'olive du midi à travers notre stand.*

*Le public que nous avons accueilli sur le stand a été étonné et souvent enthousiasmé par les différences gustatives entre les différentes huiles proposées, heureux de constater qu'ils pouvaient aisément les ressentir. Ils ont également apprécié les dégustations sur les aliments, les dégustations d'olives proposées tout au long du week-end et les démonstrations culinaires proposées par Mélanie Montagné (le tout complété par les commentaires des techniciens de l'AFIDOL !). Un grand nombre d'entre eux ont fait le lien entre notre intervention et les messages publicitaires qu'ils avaient pu entendre à la radio sur les huiles AOP du midi de la France.*

### Des recettes gourmandes au salon Saveur

Les recettes à base d'huiles d'olive et d'olives du midi sur le stand de l'Atelier des Chefs :

- Œuf cocotte cuit dans sa coquille, olives et chorizo, émulsion de petits pois
- Papillote translucide de saumon, julienne de légumes croquants à l'huile d'olive « goût subtil ».

Sur l'espace de 750 g, plusieurs recettes à base de produits oléicoles français :

- Gaspacho andalous à l'huile d'olive du midi « goût intense »
- Tartelette à la sardinade, aiguillettes d'olives Lucques (ou Picholine) citronnées
- Verrine de chèvre frais aux fraises et aux olives noires (AOP Nyons ou AOP Nice)
- Galettes de courgettes aux olives vertes et noires
- Gambas sautées - sauce épinard, ail et menthe « goût subtil »

*Les partenariats avec 750g et l'Atelier des chefs ont été très positifs en terme d'image et ont complété idéalement notre intervention sur la diversité des goûts.*

*Toute la documentation prévue pour le salon a été distribuée.*

## Le site Internet [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)

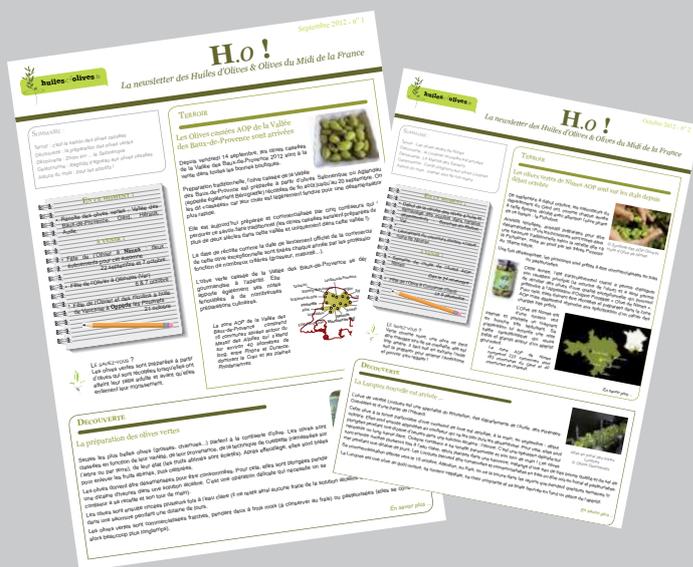
Le site web destiné au grand public [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) est le fer de lance de la promotion des huiles d'olive et olive du Midi auprès du grand public. Nous cherchons donc sans cesse à l'améliorer avec la création de nouvelles rubriques (espace chefs, les musées...), en proposant l'actualité des événements de la filière (concours, fêtes...)....

2012 a vu naître deux nouveautés :

- une lettre d'information nommée H.o !, envoyée une fois par mois aux abonnés, qui met l'accent sur des produits, des savoir-faire, des personnages de la filière oléicole. Nous avons ainsi consacré un numéro à l'olive cassée, un autre aux olives vertes du Languedoc-Roussillon, etc... Les lettres sont téléchargeables sur le site.

- une newsletter envoyée en fonction de l'actualité et des événements de la filière oléicole.

Le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) voit sa fréquentation progresser d'année en année avec, pour 2012, plus de 53 000 visiteurs (37 000 en 2011) et plus de 120 000 pages vues.



Abonnez-vous à H.o! et à la newsletter huilesetolives en vous rendant sur la page d'accueil de [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) puis cliquez sur «lettres d'infos».

## Des actions régionales pour soutenir la consommation des huiles d'olive

Le Sud-Est est la 1<sup>ère</sup> région consommatrice d'huile d'olive, elle représente plus de 20 % du marché et certainement près de 70 % du marché des huiles françaises. Il est donc important, voir essentiel, de développer des actions de promotion sur les bassins de production et alentours et notamment dans les lieux touristiques.

Ces actions sont possible grâce au soutien de nos financeurs :



### Promouvoir les huiles de nos moulins

Les régions oléicoles, grâce à leur climat serein, à leurs paysages variés et à leur gastronomie riche et diversifiée, sont aussi des régions très attractives pour les touristes quasiment tout au long de l'année. Il est donc opportun de profiter de cette manne touristique.

Dans ce cadre, nous avons édité cinq fascicules pour cinq bassins différents : Bouches-du-Rhône, Alpes-Maritimes / Var, Vaucluse / Alpes de Haute-Provence / Drôme, Gard / Hérault et Aude / Pyrénées-Orientales.

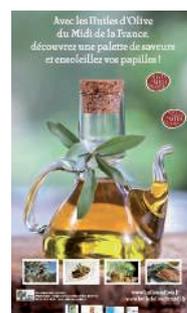
Chacun met en avant les spécificités des produits oléicoles du bassin concerné, une recette et la liste des moulins et domaines revendeurs (identifiés via une fiche d'autorisation de publication).

Ces dépliants ont été envoyés aux offices de tourisme, aux sites touristiques, aux hôtels / chambres d'hôtes / gîtes de «standing» des départements concernés lors d'une 1<sup>ère</sup> vague en novembre 2012 (au moment de la campagne). Plus de 12 000 dépliants ont ainsi été acheminés sur les lieux touristiques.

Depuis, certains offices ont été réapprovisionnés et une 2<sup>ème</sup> distribution aura lieu au printemps 2013.



Dans le même esprit, nous avons soutenu la création d'un nouveau livre de la gamme «le Petit Futé» : le Guide de l'amateur de l'huile d'olive. La fourniture d'information, de photographies, de données sur la filière oléicole française a été complétée par la prise de la 4<sup>ème</sup> page de couverture. Rappelons que ce guide est dédié aux huiles d'olive françaises et met en avant les producteurs, domaines et moulins du Midi et leur savoir-faire.



Succès aidant, une nouvelle version du guide sortira fin 2013 !

### Des partenariats et participation pour faire parler des huiles du Midi

En région Provence-Alpes Côte d'Azur, sur 2012, nous avons notamment :

Seuls les moulins & domaines ayant rempli et retourné la fiche d'autorisation de publication sont présents sur les documents publiés par l'AFIDOL. Ce document est valable pour 2 ans et va être renouvelé en 2013, n'oubliez pas de le remplir et de nous le renvoyer si vous souhaitez faire partie de nos publications.

- Participé, en janvier 2012, au **salon de Fruitlogistica** à Berlin par l'intermédiaire d'un partenariat avec Les Belles Salades de Provence. Nous avons fourni 90 bidons de 50 cl d'huile d'olive qui ont ainsi été offerts aux clients et clients potentiels de ce produit phare de la région accompagné d'un livret présentant les Huiles d'olive en AOP en version allemande.

Notre partenaire a apprécié : « Suite à notre participation au salon de Berlin, je reviens vers vous.

*Les clients des négociants et les prospects ont été très heureux du bidon d'huile d'olive. A chaque client, un bidon a été offert dans un sac "Belles Salades de Provence" avec vos dépliants. Cela a été très apprécié. » Laurence Gély*

- Organisé une **dégustation d'huiles d'olive pour des journalistes** accueillis pendant un week-end du mois de janvier par la cave viticole de Rasteau - Vaucluse (week-end vin & truffe). A cette occasion, la **trentaine de journalistes** présents ainsi que les organisateurs ont pu apprécier la diversité aromatique des huiles d'olive du Midi de la France. Ils ont également pu repartir avec des échantillons d'huile d'olive et de nombreux documents (carnet de recettes et d'adresses, livrets d'informations, ...).

- Mis en place un partenariat avec la ville d'Avignon dans le cadre de l'organisation de la **Fête de la Truffe, de l'huile d'olive et du vin**, intitulée « Saveurs d'Avignon », le week-end

des 11 & 12 février 2012 : nous avons échangé lors du comité de pilotage, donné des contacts, fait des propositions pour animer cette manifestation, nous avons assisté la Provence pour organiser le concours des consommateurs d'huile d'olive (qui a eu lieu le vendredi 10 février 2012 avec annonce des résultats lors de l'inauguration de la manifestation) : information des moulins et domaines, relances, organisation matérielle du concours, diffusion des résultats... Au total, ce sont 65 échantillons qui ont été dégustés par des consommateurs de la région qui en ont primé 17. Nous avons également proposé, durant toute la journée du samedi, des dégustations d'huiles d'olive du Midi de la France au Palais des Papes.

- Mis en place d'un partenariat avec le **Congrès National des Œnologues** qui avait lieu en mai 2012 à Aix-en-Provence pour lequel nous avons fourni, pour les congressistes, 350 bidons de 25 cl d'huiles d'olive de Provence ainsi que de la documentation (carnets d'adresses, livrets de recettes...).

- Créé, pour les producteurs d'olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence, un **set de table** destiné à être offert aux restaurateurs de la zone de cette appellation emblématique au moment de la sortie de l'olive cassée (septembre). Au total, ce sont 10 000 exemplaires qui ont ainsi été offerts aux restaurateurs afin de promouvoir ce produit phare. Nous avons également rédigé et envoyé un **communiqué de presse** à la presse régionale mais également à la presse gastronomique et agricole annonçant la sortie des olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence et la création de ce set de table.

vendent que des produits de France ; organisation et présidence du concours des huiles d'olive en vente pendant la journée ; réorganisation d'une conférence sur le thème «Savoir lire les étiquettes d'huile d'olive et éviter les arnaques».



### Faire découvrir aux élèves de 6<sup>ème</sup> la diversité des huiles d'olive du Midi.

Dans le cadre d'un partenariat mis en place avec la SERFEL, nous contribuons à une journée sur le thème de l'olive et aux ateliers organisés sur différentes thématiques (l'arbre, le fruit, la récolte, la transformation...) pour les élèves de 6ème du département du Gard. L'AFIDOL a proposé des dégustations d'huiles d'olive sur une dizaine de jours d'intervention : présentation des paramètres de différenciation des goûts, des arômes des huiles d'olive, pratique de la dégustation, trucs et astuces autour de l'utilisation des huiles d'olive...

Dans ce cadre, nous avons également réalisé une fiche, sous la forme d'un petit magazine, sur l'olive et l'huile d'olive en général et sur l'olivier dans la région Languedoc-Roussillon. Ce document a été distribué aux élèves présents lors des journées « Olivier » organisées par la SERFEL et à leur enseignants.

**Exigez l'AOP Vallée des Baux-de-Provence pour vos olives cassées !**

**TESTEZ VOS CONNAISSANCES SUR LES OLIVES CASSÉES**  
AOP de la Vallée des Baux-de-Provence

1. Deux variétés d'olives sont utilisées pour produire l'olive cassée AOP de la Vallée des Baux-de-Provence :  
a. La Picholine et la Gordane  
b. La Salomonique et l'Agailine (ou Biscagnette)  
c. La Verdine des Bouches-du-Rhône et la Salomonique
2. Quel aromate parfume les olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence ?  
a. Le thym  
b. Le romarin  
c. Le fenouil sauvage
3. Quelle période commence la cueillette manuelle des olives vertes pour préparer les olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence ?  
a. Juillet  
b. Août  
c. Septembre
4. Pourquoi dit-on olives « cassées » de la Vallée des Baux-de-Provence ?  
a. C'est un CASSE qui fit le premier cutter recette d'olive  
b. Parce que les « cassés » restaient leur préparation d'olive dans des jarres cassées  
c. Pour éviter l'amertume, on casse la chair de l'olive avant trépage à l'eau claire
5. Sur combien de communes s'étend l'aire géographique de l'AOP Vallée des Baux-de-Provence ?  
a. 12  
b. 35  
c. 20

**6. Une autre olive de la Vallée des Baux-de-Provence est en AOP : laquelle ?**  
a. La Verdaine à la corde  
b. La Picholine  
c. La Gordane prise au sel

**7. Combien d'oliviers peut-on compter dans la Vallée des Baux-de-Provence ?**  
a. 100 000  
b. 200 000  
c. 500 000 et plus

**8. Quel village accueille la traditionnelle fête des olives vertes cassées ?**  
a. Buisson  
b. Faurville  
c. Héricourt-les-Alpilles

**9. Où pouvez-vous déguster les fameuses olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence ?**  
a. Chez vous à l'apéro !  
b. Dans les restaurants de la Vallée des Baux-de-Provence  
c. Au restaurant dans un plat cuisiné

**10. Où pouvez-vous acheter les fameuses olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence ?**  
a. Dans les magasins de préparation ciblés ci-dessous  
b. Dans une épicerie  
c. Dans une grande surface

**Set de table**  
Exigez l'AOP Vallée des Baux-de-Provence pour vos olives cassées !  
Jean Martin  
11 rue Charles Buisson  
13200 Buisson-le-Désert  
Téléphone : 04 91 50 50 54  
Fax : 04 91 54 40 79  
Mail : jeanmartin@afidol.com  
E-mail : boutique@jeanmartin.fr

En région Languedoc-Roussillon, l'AFIDOL a participé à la **fête de l'Olivier de Corconne**, une manifestation emblématique du département du Gard qui réunit environ 10 000 personnes : participation au comité d'organisation avec la municipalité et en particulier sur la vérification que les exposants vendeurs de produits oléicoles ne

Nos autres participations (dans le cadre du partenariat AFIDOL / Institut du Monde de l'Olivier) :

**Fête de l'huile nouvelle** à Buis-les-Baronnies (janvier 2012) : organisation d'un atelier de préparation de tapenade à base d'olives AOC Nyons, exposition sur la filière oléicole française, visite technico-économique commentée dans les oliviers

**Alicoque** à Nyons (4 et 5 février 2012) : organisation d'un bar à huile (dégustation d'huiles d'olive du Midi de la France) sur les deux jours, exposition sur la filière oléicole nyonnaise et la filière nationale, aide logistique à l'organisation de la manifestation.

**Marché de producteurs** à Tulette, Séderon, St Paul Trois-Châteaux, Donzère, Taulignan, Vison, Les Pilles : dégustation d'huiles d'olive du Midi de la France, distribution de documents et information des visiteurs.

### Rallye de la Route de l'Olivier

**Les Olivades** à Nyons (15 au 22 juillet 2012)

Organisation du **2<sup>ème</sup> prix des consommateurs** pour les olives noires de Nyons, dans le cadre des Olivades de Nyons.

**Atelier d'initiation à la dégustation** des huiles d'olive du Midi de la France, groupe d'une quarantaine de personnes - Château de Suze la Rousse / Université du Vin.

## Les Concours : pour valoriser le savoir-faire des mouliniers & oléiculteurs

Chaque année, l'AFIDOL organise ou participe à l'organisation de concours régionaux ou nationaux dans le but de mettre en valeur le savoir-faire et la passion communs aux acteurs de la filière oléicole à travers leurs produits.

En 2012, l'AFIDOL a organisé, en collaboration avec le Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur, le **concours régional des Huiles d'Olive de la région Provence Alpes Côte d'Azur** qui a réuni 177 échantillons avec 78 candidats. Le nombre d'échantillon est moindre que les années précédentes compte tenu de la très petite récolte de 2010/2011.

Pour cette 11<sup>ème</sup> édition, le palmarès était de 20 médailles d'or, 27 médailles d'argent et 11 médailles de bronze soit un total de 58 médailles. Les primés ont été récompensés d'un diplôme et d'un trophée.

Le **concours national des Huiles d'Olive en Appellation d'Origine Protégée** a été organisé en avril 2012 à Nyons. Toutes les appellations d'origine étaient représentées avec 106 échantillons (et 74 participants), dégustés par des jurys venus de tous les territoires oléicoles. Les jurys ont attribué 37 médailles au total dont 18 médailles d'Or, 15 médailles d'Argent et 4 médailles de Bronze puis ont fêté les primés autour d'un buffet dans les jardins de l'AFIDOL Rhône-Alpes - Institut du Monde de l'Olivier.

Nous avons participé également au concours régio-



nal des Huiles d'olive de la région Languedoc-Roussillon et étions présents aux concours de Draguignan, de Brignoles et AOP Nice.



## Emblèmes de l'engagement des acteurs de la filière aux côtés de l'AFIDOL pour leurs produits : les Opérations Origine

Cette opération mise en place depuis deux ans vise à informer les visiteurs des marchés de Provence sur la notion d'origine des huiles d'olive et leur faire déguster les huiles d'olive de nos régions. Cette action est menée en partenariat avec les syndicats de bassin et groupements d'oléiculteurs.



Pour 2012, neuf opérations ont été organisées conjointement par l'AFIDOL et les syndicats de bassin :

- Apt (84), le samedi 21 juillet
- Ramatuelle (83), le dimanche 19 août
- Antibes (06), le samedi 4 août
- Argelès (66), le samedi 28 juillet
- Banyuls (66), le dimanche 20 juillet
- Uzès (30), les samedis 21 juillet et 4 août
- Nyons (26), le jeudi 19 juillet
- Buis-les-Baronnies (26), le mercredi 8 août



Pour chaque opération, cinq à dix producteurs sont présents pour parler de la réglementation de l'origine, répondre aux questions des visiteurs et faire déguster les produits oléicoles locaux.

Globalement, chacune des opérations a rencontré un public intéressé (100 à 150 personnes pour chaque opération), les producteurs présents ont pu faire déguster leurs produits et expliquer les spécificités de l'origine de l'huile d'olive.

Cette opération phare de la période estivale est une occasion pour les mouliniers et les oléiculteurs d'aller à la rencontre d'un public que ne franchit pas forcément les portes de leur moulin ou de leur exploitation pour discuter avec eux, leur faire découvrir leur passion, leurs produits et connaître leur consommation d'huile d'olive.

Les relations presse réalisées par l'AFIDOL autour de chacune de ces opérations permettent également de faire parler plus largement des huiles d'olive du Midi de la France.

Rendez-vous en 2013  
pour de nouvelles  
Opérations Origine !!!



## Des flacons d'huile d'olive pour vanter la palette aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France

L'AFIDOL confectionne chaque année des bidons de 25 et 50 cl et des petits flacons de 5 cl de différentes huiles d'olive du midi de la France. Ces huiles sont choisies en fonction de leurs caractéristiques aromatiques marquées qui permettent aux consommateurs de découvrir toute la palette de saveurs de nos produits.



Les bidons sont utilisés lors des salons mais également offerts à des journalistes, des chefs et personnalités. Les flacons sont offerts aux visiteurs des salons ou des manifestations auxquelles nous participons.

## Les salons

Les salons sont l'occasion de rencontrer le grand public, de développer un discours éducatifs autour des goûts & usages des huiles d'olive du midi et de donner, aux personnes intéressées, les documents réalisés tels que les livrets recettes (qui «font un carton» !), les triptyques d'informations, les carnets d'adresses...

### Le Salon de l'Agriculture

Comme chaque année, l'AFIDOL était présent au Salon International de l'Agriculture à Paris où des animations autour des goûts ont été proposées.

- Stand Proléa : Un espace dédié aux huiles d'olive proposant un bar à senteurs et une dégustation des trois fruités auprès de nombreux visiteurs qui leur a permis de découvrir les arômes de nos huiles.
- Stand Provence Alpes Côte d'Azur : Dégustation des Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes Côte d'Azur.
- Stand de R3AP et du Conseil Général de la Drôme : Dégustation des produits oléicoles.

### Destination Nature, Le Salon de la Randonnée

« Destination Nature, le salon des nouvelles randonnées » est le rendez-vous des passionnés de nature et de randonnée. La 28ème édition a rassemblé 400 exposants sur 13 000 m2 et a accueilli environ 54 000 visiteurs.



### Marché des Saveurs à Lyon

Dégustation des huiles d'olive du Midi de la France, information des visiteurs, distribution de documents et livrets recettes, réalisation d'animations sur le stand de R3AP, organisation d'un jeu

concours avec tirage au sort...

## Les restaurateurs : informer et promouvoir

Les restaurateurs sont les ambassadeurs d'un savoir-faire et d'une passion qui transforme des produits, parfois banals, en des plats sublimes qui nous font saliver, tout comme les oléiculteurs et les mouliniers qui extraient de la petite olive un élixir aux nuances dorées.

Il est essentiel pour la promotion de nos huiles, de rapprocher ce savoir-faire tous deux nés d'une passion.

L'AFIDOL a ainsi accueilli, pendant trois mois, un stagiaire l'Ecole Hôtelière d'Avignon - licence professionnelle Arts Culinaires et Arts de la Table (ancien participant au Trophée «l'huile d'olive à l'école des chefs» !) qui a réalisé une étude sur le thème « De quelles façons l'huile d'olive contribue-t-elle au tourisme gastronomique en Provence ? ». Il a ainsi rédigé une étude sur la connaissance générale des huiles d'olive et leur utilisation par les restaurateurs provençaux vis-à-vis de l'huile d'olive et plus particulièrement vis-à-vis des Huiles d'Olive du Midi de la France. qui a fait l'objet d'une présentation au Conseil d'Administration de l'AFIDOL et d'un article dans la revue Le Nouvel Olivier.

En application de ce travail, deux fiches techniques ont été rédigées spécifiquement destinées aux restaurateurs et professionnels de la restauration :

- Une fiche sur l'huile d'olive, ses conditions de stockage, son utilisation en restauration, sa valorisation ;
- Une fiche sur les huiles d'olive du Midi de la France.

Ces fiches ont été distribuées en région Languedoc-Roussillon notamment auprès de restaurateurs inscrit au guide Michelin ou au guide Gault Millau ou celui des maîtres restaurateurs. Elle feront l'objet d'une édition et d'un envoi spécifiques en région Provence Alpes Côte d'Azur en 2013.



Retrouvez les documents de promotion en téléchargement gratuit sur [www.huiletolives.fr](http://www.huiletolives.fr) rubrique «bonus».

# Techniques de production et de transformation

**Le CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER**  
au service de la production  
et de la transformation

**Centre Technique de l'Olivier**

Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 IAX-EN-PROVENCE  
Tél. 04 42 23 01 92  
Fax. 04 42 23 82 56



Christian PINATEL  
**Directeur technique**  
Tél. 04 42 23 82 52  
@ : c.pinatelet@ctolivier.org



Daniel HUSSON  
Responsable processus et chargé  
de projet Olive  
Tél. 04 42 23 82 95  
@ : d.husson@ctolivier.org



Sébastien LEVERGE  
Technicien Agronomie, irrigation,  
environnement  
Tél. 04 42 23 82 51  
@ : s.leverge@ctolivier.org



Alex SICILIANO  
Technicien phytosanitaire  
Tél. 04 42 23 82 98  
@ : a.siciliano@ctolivier.org



Souade HACHEMI  
Collaboratrice technique et adminis-  
trative  
Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 01 92  
@ : shachemi@ctolivier.org



Thérèse BARBERA  
Collaboratrice administrative  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : therese.barbera@ctolivier.org

## AFIDOL

*Suivi des dossiers techniques  
Réseau piégeage & information  
Site [www.afidol.org](http://www.afidol.org)*



Jean-Michel DURIEZ  
Directeur adjoint AFIDOL  
Tél. 04 67 06 23 46

@ : [jean-michel.duriez@afidol.org](mailto:jean-michel.duriez@afidol.org)



Thérèse BARBERA  
Assistante / Site [www.afidol.org](http://www.afidol.org)  
Tél. 04 67 06 23 46

@ : [therese.barbera@afidol.org](mailto:therese.barbera@afidol.org)

L'AFIDOL, conformément aux dispositions du code rural relatives aux missions des organisations interprofessionnelles, mène au total une trentaine d'actions techniques ayant vocation à :

Favoriser l'innovation et les programmes de recherche appliquée, d'expérimentation et de développement dans le secteur oléicole français

- Renforcer la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des produits oléicoles, en particulier par la traçabilité des produits issus de l'olive
- Maintenir et développer le potentiel économique du secteur et concourir à la valorisation alimentaire et non alimentaire des produits
- Œuvrer en faveur de la qualité des huiles d'olives, des olives de table et autres produits dérivés de l'olive, notamment par l'élaboration et la mise en œuvre de normes techniques, de disciplines de qualité, de règles de définition, de conditionnement, de transport, de présentation et de contrôle, si nécessaire jusqu'au stade de la vente au détail des produits oléicoles.
- Favoriser les démarches collectives visant à prévenir et à gérer les risques et aléas liés à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la distribution des produits oléicoles, notamment les aléas et risques sanitaires, phytosanitaires et environnementaux.

C'est au travers de la Commission Technique que les professionnels (producteurs et transformateurs) participent à l'élaboration des programmes d'actions techniques de l'AFIDOL. Elle permet d'assurer un lien direct avec les acteurs de la filière et l'AFIDOL elle-même. Les travaux de cette organisation sont ensuite pro-

posés au Conseil d'Administration qui prend les décisions qu'il juge opportunes.

Une grande partie des actions techniques menées par l'AFIDOL sont conduites par le biais de notre prestataire de service, le Centre Technique de l'Olivier, situé à Aix en Provence. Ce dernier dispose d'un Laboratoire d'analyses qui bénéficie de l'accréditation COFRAC renouvelée chaque année depuis 2009.

## L'accompagnement des opérateurs de la filière : la production

L'AFIDOL consacre une grande énergie à l'amélioration constante des techniques de production d'olives. Elle s'appuie pour cela sur plusieurs principes forts :

- le respect de l'environnement et le maintien d'une oléiculture durable,
- l'optimisation des coûts de production,
- l'obtention d'olives exprimant au mieux l'expression de leurs terroirs séculaires,
- la prise en compte de la très grande hétérogénéité des 30 000 oléiculteurs français.

Si les volumes de la production d'olives en France ont une tendance en nette progression, ils restent sensibles aux aléas climatiques comme ceux subis en 2012 mais aussi aux dégâts commis par le principal ravageur de l'olivier en France : la mouche de l'olive.

Tous ces travaux sont réalisés en partenariat principal et privilégié avec le Centre Technique de l'Olivier (CTO) et l'appui des syndicats oléicoles de bassin et des techniciens des Chambres d'Agriculture des Alpes Maritimes, du Var, de la Drôme, du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales. D'autres techniciens travaillent également en partenariat avec l'AFIDOL : ceux des CIVAM des Bouches du Rhône, de Vaucluse et des Pyrénées-Orientales, le CETA d'Aubagne, la SCAN de Nyons, le Bas-Rhône Languedoc, la Société du Canal de Provence. Ceci constitue un véritable réseau rassemblé par l'AFIDOL autour de l'oléiculture et qui travaille ensemble au service des oléiculteurs.

## Anticiper et prévoir : l'expérimentation

### Un partenariat à long terme avec la SERFEL

La filière oléicole française n'a pas la taille suffisante pour réaliser toutes les expérimentations techniques de longue haleine qui seraient nécessaires. C'est la raison pour laquelle, une seule expérimentation à long terme (au moins une quinzaine d'années pour l'olivier) et dans les règles de l'art est conduite au niveau national dans la station d'expérimentation SERFEL à St Gilles dans le Gard. Deux hectares d'oliviers y ont été implantés en culture traditionnelle en 2003, complétés par un hectare supplémentaire en 2010 en agriculture biologique.

Les expérimentations portent principalement sur :

- la mesure de l'impact de l'irrigation et des apports d'azote sur deux variétés d'olives à huile (Aglan dau et Picholine) conduits en agriculture raisonnée en ce qui concerne la productivité et la qualité des huiles obtenues (plantation en 2003).
- l'optimisation de la conduite de trois variétés d'olives de table (Lucques, Picholine et Salonenque), en particulier sur des modes de taille conduits en agriculture raisonnée (plantation en 2003).
- la comparaison de l'évolution d'un verger planté en agriculture biologique avec un verger planté la même année en agriculture raisonnée (plantation 2010).
- la comparaison d'un verger planté en agriculture biologique sur une terre préparée classiquement avec un verger planté en agriculture biologique sur une terre préalablement préparée sur laquelle a été mis en place un précédent cultural améliorateur (plantation 2010).
- l'optimisation de l'itinéraire technique pour la conduite d'oliviers en agriculture biologique (plantation 2010).

La SERFEL réalise les travaux de mesure au champ. Le Centre Technique de l'Olivier apporte son expertise technique et réalise les analyses d'huile en laboratoire et les dégustations tout au long de l'année.

Etudier  
Tester  
Animer  
Comparer

Cette expérimentation est conduite par un comité de pilotage. Chaque année, la SERFEL rédige un compte-rendu. Les premières publications devraient débiter à partir de 2013-2014.

Cette opération est financée par l'AFIDOL, FranceAgriMer, la Région Languedoc-Roussillon et la Région Provence-Alpes Côte-d'Azur.

### Expérimentations en verger d'olives de table Lucques en agriculture biologique avec irrigation

Ce type de verger constitue une des situations les plus difficiles à gérer en particulier pour la protection contre la mouche de l'olive et c'est la raison pour laquelle l'AFIDOL y conduit une expérimentation depuis 2011. La variété Lucques est en effet une des variétés les plus attractives pour la mouche de l'olive, attractivité accrue par l'irrigation. L'objectif est de mesurer l'efficacité des méthodes de protection utilisables en agriculture biologique pour l'obtention d'olives conformes aux normes commerciales en olive de table verte. En effet, il est aujourd'hui à tel point difficile de se protéger

efficacement, que quasiment aucun oléiculteur d'olives de table Lucques ne s'oriente vers l'agriculture biologique.



Cette expérimentation intégrera le cas échéant la mesure du surcoût de tri des olives avant calibrage.



En 2012, la très faible pression de mouche a permis d'obtenir un très bon résultat.

L'essai est conduit par la Chambre d'Agriculture de l'Aude avec un financement de l'AFIDOL et de la Région Languedoc-Roussillon. Il se poursuivra en 2013.

### Lutte contre la mouche de l'olive : expérimentation d'un insecticide bio à base de *Beauveria bassiana*

L'objectif est de tester l'efficacité dans la lutte contre la mouche de l'olive d'un produit qui permet le développement d'un micro champignon, *Beauveria bassiana*, qui a montré son efficacité dans la lutte contre plusieurs insectes et est homologué en agriculture biologique.

Les essais ont démarré en 2010 dans la

Vallée des Baux de Provence. Les résultats sont décourageants. Il semble que l'hygrométrie de l'air durant l'été en Provence ne soit pas assez élevée pour permettre un bon développement du champignon. En 2013, l'AFIDOL a décidé de la poursuite de cette expérimentation et fera le point ensuite pour la suite à donner.

L'essai est conduit par le Groupement de Recherches en Agriculture Biologique (GRAB) avec un financement de l'AFIDOL et de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur

### Expérimentation en haies fruitières

Elles portent principalement sur la maturité des olives et la sélection variétale

- Maturité des olives en haie fruitière

Les vergers en haie fruitière ou vergers intensifs utilisent des variétés (Arbéquine, Arboussanne,...) spécifiques à ce mode de conduite qui se traduit également par des évolutions différentes de la maturité des olives. Il convient d'adapter, chaque année, la période de récolte pour chaque variété d'olivier en fonction des modifications climatiques et des exigences qualitatives souhaitées. L'objectif de cette action est de disposer d'éléments de décision afin de déterminer la date de récolte sur les vergers en haies fruitières. Elle a débuté en 2009 et s'est terminée en 2012, les informations recueillies étant satisfaisantes et exploitables dans le futur. L'essai est conduit par le Centre Technique de l'Olivier avec un financement de l'AFIDOL et de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

- Sélection variétale pour une conduite en haie fruitière

La conduite de l'olivier en haie fruitière nécessite une sélection de variétés à faible croissance, adaptées pour la récolte mécanique par battage afin d'améliorer la longévité des vergers ainsi que leur rentabilité.



L'objectif de cette action consiste à connaître le potentiel de neuf variétés sélectionnées pour leur faible développement et/ou leurs caractéristiques organoleptiques. Une plantation d'environ 400 arbres a été réalisée en 2005 par un membre de l'Union Oléicole Provençale, sur les directives de l'AFIDOL. L'action, terminée en 2012, a permis de montrer de l'intérêt pour deux variétés : Charmille et AJ17. Charmille se distingue par un développement végétal nettement plus faible, avec une huile aux caractéristiques qualitatives honorables, proches de la Salonenque. Son niveau de production reste toutefois bien inférieur à Arbequine. Bien que sa productivité soit 15 % inférieure à Arbequine, la variété AJ17 présente un intérêt certain pour les plantations en haie fruitière, avec un développement légèrement inférieur à Arbequine et une huile aux caractéristiques qualitatives supérieures à Arbequine.

L'essai a été piloté par le Centre Technique de l'Olivier avec un financement de l'AFIDOL et de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

### Incidence du stress hydrique sur la production et la qualité des huiles d'olive

Les producteurs d'olives souhaitent disposer de données permettant d'apprécier l'incidence de l'arrêt de l'irrigation durant la formation du noyau sur la production et sur la qualité de l'huile d'olive. Cette étude, mise en place depuis 2009, va dans le sens d'une plus importante économie en matière d'eau d'irrigation. Elle s'est achevée en 2012. Les résultats obtenus montrent des niveaux de production globalement inférieurs sur les vergers ayant subi un stress hydrique estival et des huiles aux caractéristiques organoleptiques peu différentes.

L'essai a été piloté par le Centre Technique de l'Olivier avec un financement de l'AFIDOL et de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

### Etre à l'écoute et informer : l'accompagnement des oléiculteurs



### Les Journées techniques et séances d'information

La diversité du nombre d'oliviers et du professionnalisme des oléiculteurs se traduit par une très grande hétérogénéité. Cependant nombreux sont les oléiculteurs amateurs à demander des conseils sur l'entretien de leurs oliviers et en particulier sur la façon de les tailler. Face à cette demande et dans l'impossibilité matérielle d'aller visiter chacun de ces demandeurs, l'AFIDOL et le CTO animent des séances ouvertes à tous qui leur permettent de répondre aux questions et de montrer sur le terrain les façons de tailler.

Ces réunions prennent la forme de journées techniques avec des conférences en salle sur des itinéraires techniques ou de démonstrations de tailles en insistant sur les pratiques les plus

durables et respectueuses de l'environnement. Les animateurs exposent également au cours de ces rencontres, le fonctionnement, les enjeux et les financements de la filière et de l'AFIDOL.

D'autres réunions sont proposées sous forme de séances d'information centrées sur un thème plus «pointu» qui est développé en profondeur. Elles sont destinées aux oléiculteurs professionnels.

Les journées techniques et les séances d'informations sont organisées, en liaison avec les syndicats oléicoles régionaux et/ou certains ateliers de transformation. Les journées techniques sont pour la plupart réalisées en fin de semaine pour mieux répondre aux contraintes spécifiques des oléiculteurs amateurs.

L'agenda est tenu à jour sur le site [afidol.org](http://afidol.org) dans sa page « Journées techniques ». En 2012, 32 journées techniques et 10 séances d'information ont ainsi eu lieu. Près de 1800 personnes les ont suivies.

Ces opérations sont financées par l'AFIDOL avec une participation de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et de la Région Languedoc-Roussillon pour les journées techniques et une participation de l'Union Européenne et de FranceAgriMer pour les séances d'informations.

### Les Informations agronomiques

L'AFIDOL est très régulièrement contactée par des personnes rencontrant des problèmes avec leurs oliviers ou bien désirant



créer ou reprendre une oliveraie.

Afin de répondre au mieux à cet afflux de demandes, et en sus des nombreux appels téléphoniques et mails, l'AFIDOL a mis en place deux types d'outils :

- Plusieurs documents informatifs de base : le **Guide de l'Oléiculteur** (25000 exemplaires) et le **Guide de Protection en oléiculture raisonnée et biologique**

(5000 exemplaires), actualisés chaque année, imprimés et distribués aux oléiculteurs y compris en téléchargement sur [afidol.org](http://afidol.org). D'autres documents sont en téléchargement uniquement (fiches techniques, guide du planteur d'olivier en Languedoc-Roussillon, calcul des doses de pesticides, etc).

- Enfin de nombreuses pages du site [afidol.org](http://afidol.org) décrivent les techniques conseillées en oléiculture.

- Des bulletins et des cartes interactives sur internet : l'AFIDOL assure en convention avec les Chambres Régionales d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte-d'Azur, du Languedoc-Roussillon et de Rhône-Alpes la Surveillance Biologique du Territoire, pour son volet oléiculture, dans le cadre du plan ECOPHYTO. Ce plan conduit par le gouvernement depuis 2009 et mis en œuvre par les DRAAF, prévoit la mise en place d'un **réseau de surveillance des maladies et ravageurs de l'olivier** qui publie des **Bulletins de Santé du Végétal** (13 BSV en 2012). Les informations sur l'évolution annuelle des observations sont consultables en temps réel sur les cartes de piégeage consultables dans la page éponyme de [www.afidol.org](http://www.afidol.org).

L'AFIDOL confie au Centre Technique de l'Olivier le soin d'éditer des **bulletins de préconisation (INFOLIVE)** qui s'appuient sur

CARTE DES DÉGÂTS DU GEL SUR L'OLIVIER

## Assistance suite au gel de février

Une vague de froid a touché le sud de la France en février 2012 avec des températures inférieures à  $-15^{\circ}\text{C}$  ce qui a provoqué des dégâts sur les oliviers. L'AFIDOL a réalisé une enquête par internet (370 réponses), réalisé des visites et réunions, diffusé des informations sur la conduite à tenir. Elle a demandé au Centre Technique de l'Olivier de travailler avec les oléiculteurs agriculteurs concernés et avec les DDT (Direction Départementale des Territoires), afin de participer aux commissions d'enquête nommées suites à la reconnaissance de catastrophe naturelle dans certaines communes.



les observations des Bulletins de Santé du Végétal. 28 bulletins INFOLIVE ont été diffusés en 2012, portant sur le phytosanitaire mais aussi sur la fertilisation, l'irrigation et les conseils de date de récolte. Tous ces bulletins sont en téléchargement sur la page « BSV et INFOLIVE » de [afidol.org](http://afidol.org).

En 2012, près de 7 500 internautes étaient abonnés à la lettre d'informations de [afidol.org](http://afidol.org) pour être informés de la mise en ligne de ces bulletins au cours de l'année.

### Identification des variétés anciennes et locales



En réponse à la demande de syndicats de bassin, deux journées publiques d'information sur la reconnaissance variétale se sont déroulées en 2012 : une en Provence-Alpes-Côte-d'Azur et une en Languedoc-Roussillon. Elles ont regroupé une quarantaine de personnes.

Ce travail a été réalisé par le Centre Technique de l'Olivier avec un financement de l'AFIDOL et avec une participation de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et de la Région Languedoc-Roussillon.

### Acquisition de références techniques en agriculture raisonnée et biologique

L'objectif est de poursuivre l'acquisition et l'analyse de données de référence en oléiculture raisonnée et biologique. Les deux postes principaux étudiés sont la fertilisation et l'irrigation. Des relevés sont effectués dans 12 parcelles avec analyses de sol, conseils de fumure, installation de tensiomètres consultables à distance. Une parcelle fait l'objet en sus d'un suivi particulier de l'œil de paon avec des démonstrations de protection avec réduction des doses de cuivre (dans l'Hérault), une autre d'un suivi de la verticilliose avec une démonstration de protection avec un semis de moutarde (dans les Alpes de Haute Provence) et une troisième d'un suivi et d'une démonstration d'utilisation d'engrais verts (dans les Bouches du Rhône).

Les informations recueillies et analysées sont diffusées dans les informations agronomiques et au travers de bulletins d'irrigation en téléchargement sur [afidol.org](http://afidol.org).

Ces opérations sont prévues jusqu'en 2015. Elles sont réalisées

par le CTO et financées par L'Union européenne, FranceAgriMer et l'AFIDOL.

### Démonstrations de stratégies de lutte contre la mouche de l'olive en agriculture biologique

Quatre parcelles servent de support pour la démonstration concrète des stratégies de lutte contre la mouche de l'olive en bio. Le suivi et la mise en œuvre sont effectués puis les résultats obtenus sont enregistrés et présentés au cours de réunions publiques sur la parcelle. Ils sont également diffusés dans la presse et sur internet.

Ces opérations sont prévues jusqu'en 2015, sont réalisées par le CTO et financées par L'Union européenne, FranceAgriMer et l'AFIDOL.

### Démonstration de l'intérêt de la méthode de récolte précoce dans le cadre de la lutte contre la mouche de l'olive

La méthode de récolte précoce consiste, dans le cas d'une forte attaque de mouche, à récolter les olives à huile de qualité avant qu'elles ne se soient trop dégradées par les larves de mouche au lieu de pratiquer un traitement phytosanitaire supplémentaire. La base de cette méthode s'appuie sur une bonne connaissance de la lipogénèse qui est obtenue par l'analyse dans le laboratoire de l'AFIDOL d'environ 160 échantillons d'olives au cours de la saison. Les synthèses de ces analyses et les préconisations de récolte font l'objet de trois publications sur INFOLIVE en début de campagne. Parallèlement 6 à 7 parcelles sont suivies hebdomadairement en fin de saison. Les résultats de la méthode de récolte précoce sont mesurés qualitativement et quantitativement. Cette démonstration se poursuivra jusqu'à la récolte 2014/2015.

En 2012, elle n'a pas eu l'opportunité d'être mise en œuvre, l'attaque de la mouche étant restée plutôt faible.

Ce travail est conduit par le CTO avec un financement de l'Union européenne, de FranceAgriMer et de l'AFIDOL.

### Acquisition de références technico-économiques en oléiculture biologique

L'oléiculture biologique progresse de plus de 20 % par an en France, poussée par l'AFIDOL. L'objectif de cette action est de recueillir et d'analyser des références techniques mais égale-

l'agriculture biologique : des opportunités pour l'oléiculture biologique

- Oléiculture biologique : perspectives d'avenir, nécessité du présent

- La protection contre la mouche de l'olive en oléiculture biologique : description des stratégies pour l'oléiculteur

- L'entretien du sol en oléiculture biologique - Retour d'expérience sur les engrais verts

Cette journée a accueilli environ 100 personnes.

## 3<sup>ème</sup> édition des Assises Nationales de l'Oléiculture Biologique

Nous avons organisé cette journée sur l'oléiculture en agriculture biologique à l'occasion du MIFFEL à Avignon en octobre.

Cette journée a pu compter sur la participation de huit conférenciers, qui sont intervenus autour de différentes thématiques

- Les structures professionnelles et les aides financières dans

ment économiques sur huit exploitations conduites en bio. Elle a démarré en 2012 et se terminera en 2015. Un bilan annuel est publié dans la revue « Le Nouvel Olivier » qui diffusera également le rapport de fin d'étude en 2015.

Elle est réalisée par le CTO, le CIVAMBIO 66 et la Chambre d'Agriculture du Gard. Elle est financée par L'Union européenne, FranceAgriMer et l'AFIDOL.

## L'accompagnement des opérateurs de la filière : la transformation

### Accompagner, aider, informer : l'Assistance aux transformateurs

L'AFIDOL travaille au service des moulins à huile et des confiseries d'olives de table. Elle est sollicitée par des personnes désireuses de créer un atelier, mais aussi par les mouliniers et confiseurs installés. En 2012, nous comptons 260 moulins et 30 confiseries.

#### Journées TECHNOHUILE et TECHNOLIVE

Depuis 2009, l'AFIDOL organise une rencontre annuelle des mouliniers et des spécialistes autour de sujets relatifs à l'extraction et à la qualité de l'huile d'olive. En 2012, ce sont 120 personnes qui ont participé à cette journée qui a eu lieu le 1er juin à Montpellier. Les thèmes furent : Qualité des huiles d'olive : nouveaux indicateurs chimiques et contaminants et Innovations techniques des systèmes de trituration.

TECHNOHUILE est mis en œuvre par le CTO, avec un financement AFIDOL et une participation de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.



Dans la filière olives de table, le même type de journée est proposée chaque année : TECHNOLIVE. En 2012, la rencontre a eu lieu en Avignon le 23 mars. Le thème principal fût le traitement

thermique des olives de table (pasteurisation, stérilisation) suivie d'une visite du CTCPA.

#### L'assistance à la gestion des effluents et ICPE (Installations classées pour l'environnement)

L'AFIDOL a demandé au CTO d'assister les responsables d'ateliers dans leur gestion des effluents et leurs démarches relatives

au classement ICPE de leur installation. C'est ainsi que le CTO a mis à jour le **Guide des Bonnes Pratiques d'Élimination des Sous-Produits Issus de l'Extraction de l'Huile d'Olive Vierge** (en libre téléchargement sur [afidol.org](http://afidol.org)). Il a également poursuivi les travaux et études sur le traitement et la valorisation des effluents des ateliers de transformation : compostage des grignons au champ et traitement des rejets de confiserie.

Ces opérations sont financées par l'AFIDOL avec une participation de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et de la Région Languedoc-Roussillon, mais également de l'Union européenne et de FranceAgriMer pour l'assistance à la mise en place de solutions de compostage.

#### Mieux connaître les moulins français : la base de données extraction & gestion des effluents

L'objectif est de réaliser chaque année un audit dans 25 moulins français afin d'apporter un conseil adapté et de renforcer les relations entre les moulins et les conseillers techniques. Ce programme permet en outre de connaître les caractéristiques techniques du parc de moulins français sur l'extraction et le traitement des effluents. Démarrée en 2009, la base, à ce jour, contient la description de 100 moulins.

Cette opération est financée par l'AFIDOL avec une participation de l'Union européenne et de FranceAgriMer.

#### L'assistance au montage des dossiers d'investissements et de modernisation

Quinze mouliniers ont été assistés en 2012 par l'AFIDOL pour sept dossiers déposés.

### Faciliter la fixation de la DLUO pour les huiles d'olives de France



La fixation de la date limite d'utilisation optimale (qui établit la durée pendant laquelle l'huile va conserver toutes ses propriétés et qualités) est un problème majeur pour tous les opérateurs qui commercialisent leurs huiles. Afin de les aider à optimiser la fixation de cette durée, un travail sur trois campagnes a débuté en 2012. Il a pour objectif de mieux conseiller les metteurs en marché sur la bonne DLUO à appliquer sur les huiles qu'ils vendent, garantissant le consommateur sur la qualité de l'huile conditionnée. Différents lots d'huile, représentant la diversité des huiles d'olive de France ont été recueillis, analysés et stockés par le laboratoire de l'AFIDOL. Les résultats seront publiés en 2015.

Cette étude, réalisée par le CTO, est financée par l'AFIDOL avec une participation de l'Union européenne et de FranceAgriMer.

Cette opération est conduite par le CTO, financée par l'AFIDOL avec une participation de la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et de la Région Languedoc-Roussillon.

### L'assistance au respect des normes d'hygiène

Depuis 2010, l'AFIDOL a rédigé puis mis à jour le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Huile d'Olive** (en téléchargement sur [afidol.org](http://afidol.org)). Le CTO s'est organisé pour réaliser cette mise à jour et assurer un conseil auprès des mouliniers. Il a organisé deux journées d'informations.

Le même travail est réalisé dans le secteur de l'olive de table autour du **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Olives de Table** (en téléchargement sur [afidol.org](http://afidol.org)) et pour lequel trois journées d'informations ont été organisées.

Cette opération est financée par l'AFIDOL avec une participation de l'Union européenne et de FranceAgriMer.

### L'appui technologique à la filière olives de table

Le secteur de l'olive de table, s'il ne connaît pas le même accroissement en nombre d'ateliers que celui de l'huile d'olive, reste un secteur dynamique avec un fort potentiel de développement. L'AFIDOL a mis en place un dispositif d'assistance et de suivi des confiseurs pour les process de préparation, de stockage et de conditionnement des olives de table. Ce travail est réalisé en grande partie par le CTO qui assure une aide téléphonique, fait réaliser des analyses d'olives de table, organise une journée de formation sur les dosages chimiques réalisables par les confiseurs.

Cette opération est financée par l'AFIDOL avec une participation de l'Union européenne et de FranceAgriMer.



### Les produits

L'AFIDOL porte une grande attention aux produits de sa filière. Outre son activité d'analyses des huiles dans son laboratoire, décrite dans un chapitre dédié de ce rapport, elle conduit des travaux sur l'analyse sensorielle nécessaire pour les contrôles organoleptiques mais aussi pour la description des profils aromatiques et des typicités.

### Formation de dégustateurs pour les contrôles organoleptiques des huiles d'olive vierges et des olives de table

La formation de dégustateurs est essentielle. Nous participons depuis de très nombreuses années aux travaux du Conseil Oléicole International sur la dégustation de l'huile d'olive et, depuis 2009, sur la dégustation des olives de table. Le jury de dégustation de la filière à Aix en Provence est agréé par le COI. Un jury

de dégustation d'olives de table travaille avec le COI à la mise en place d'une méthode de dégustation internationale.

Le CTO a réalisé trente séances de formation à la dégustation d'huile en 2012 et cinq séances de formation à la dégustation d'olives de table, en partenariat avec les syndicats oléicoles de bassin. Il y a eu, en 2012, environ 400 participations. Des kits de dégustation d'huile sont transmis trois fois par an aux groupes de dégustateurs dans les bassins afin de maintenir leurs compétences.

### Suivi des contaminants

La filière oléicole surveille depuis plus d'une vingtaine d'années la présence et les quantités de produits contaminants dans les huiles d'olive de France. Elle fait rechercher les substances préoccupantes dans une centaine d'échantillons représentatifs. Les résultats font l'objet d'un compte-rendu spécifique.

Ce travail a été étendu depuis 2009 dans les olives de table et ce sont 25 échantillons qui ont été analysés en 2012. Ici aussi, aucun problème n'a été trouvé.

### Les outils de diffusion de l'information

#### www.afidol.org : le site internet au service des opérateurs de la filière oléicole française

L'AFIDOL s'est doté depuis 1999 d'un site internet qui est en perpétuel développement : [www.afidol.org](http://www.afidol.org). Il est mis à jour très régulièrement et diffuse toutes les informations relatives à l'oléiculture : techniques, réglementation, économie, actualités.

En 2012, près de 150 000 visiteurs différents ont consulté ce site pour y lire plus d'un million de pages.

#### Le Nouvel Olivier

La revue bimestrielle Le Nouvel Olivier est la seule revue spécialisée en France. Elle diffuse sur support papier les publications et rapports dans tous les secteurs de la filière de l'olivier.

Pour 2012, 6 numéros ont été réalisés sur des thèmes aussi différents que : l'oléiculture biologique, la verticilliose, l'entretien des sols, les concours d'huile d'olive, l'utilisation du talc en oléiculture, etc...

Cette revue unique va encore évoluer en 2013 pour mieux répondre aux attentes des lecteurs : de nouvelles rubriques, une nouvelle mise en page...

N'hésitez pas à nous faire part de vos actualités, de vos nouveaux produits, de sujets qui vous tiennent à cœur et que vous souhaiteriez voir traité dans le Nouvel Olivier !



# Le laboratoire du CTO



Christian PINATEL  
**Directeur technique, chef de jury**  
 Tél. 04 42 23 82 52  
 @ : cpinate@ctolivier.org



Carole FUSARI  
 Responsable laboratoire  
 Tél. 04 42 23 82 97  
 @ : c.fusari@ctolivier.org



Elodie FOUNTIS  
 Technicienne  
 Tél. 04 42 23 82 53  
 @ : e.fountis@ctolivier.org



Souade HACHEMI  
 Collaboratrice technique et administrative  
 Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 01 92  
 @ : s.hachemi@ctolivier.org

Le laboratoire du Centre Technique de l'Olivier est accrédité COFRAC 1-2172.

## Les services du laboratoire

### Amélioration de la qualité des huiles d'olive : avis de maturité des olives

Objectif : Optimiser la date de récolte, améliorer la qualité de l'huile d'olive

### Contrôles de la qualité des huiles d'olive

#### ANALYSES SENSORIELLES

- Analyse sensorielle en jury officiel agréé par le Conseil Oléicole International. Chef de jury : Christian PINATEL.
- Détermination du profil analogique (description du fruité d'une huile d'olive par des descripteurs analogiques, en vue du contrôle interne ou bien de communication auprès de la clientèle, par exemple).
- Analyse sensorielle en jury «expert» (établir une des-

cription globale et succincte d'une huile d'olive donnant quelques descripteurs analogiques, la classification réglementaire la plus probable, ...).

#### ANALYSES CHIMIQUES

Analyse du taux d'acidité, de l'indice de peroxyde, des coefficients d'extinction (niveau d'oxydation...).

### Optimisation de la production

- Évaluation des pertes en huile dans les grignons ou les margines.
- Dosage de la teneur en huile dans les olives et rendement en huile.

Présentation & tarifs sur :  
<http://www.afdol.org>  
 rubrique «nos services»

## L'activité du labo en 2012

Malgré une très petite production, l'activité d'analyses tant chimiques qu'organoleptiques du laboratoire n'a que peu diminué par rapport à 2011.

Au niveau des analyses chimiques, le laboratoire du CTO pratique principalement quatre type d'analyses :



- les analyses liées à la détermination de la maturité de solives qui incluent l'extraction, la dégustation, l'analyse de la teneur en huile et du rendement. En 2012, ce sont 289 analyses qui ont été effectuées dans ce domaine.

- les analyses de margines ou de grignons, 68 analyses ont été réalisées.

- les analyses d'huiles d'olives :

- 647 analyses du taux d'acidité et de l'indice de peroxyde

- 241 analyses des UV c'est à dire des K232 et K270.

Parallèlement, le laboratoire a une importante activité d'analyse organoleptique des huiles d'olive avec 74 analyses classiques (dégustation en jury) et 470 analyses sensorielles en jury réduit.

## Banque de données sur le contrôle d'authenticité et la qualité des huiles d'olive françaises (programme OLEA)

L'activité du laboratoire a permis, depuis plusieurs années et grâce au programme opérateurs Olea, de mettre en place et de développer une banque de données sur les caractéristiques qualitatives des huiles d'olives françaises. Elle permet un suivi qualitatif annuel sur les huiles françaises à partir de l'acidité, de l'indice de peroxyde, de l'analyse organoleptique et de l'indice UV.

L'objectif est de disposer de fiches de profil les plus complètes possible sur les caractéristiques organoleptiques, le profil phénolique et le profil en acide gras et triglycérides des huiles d'olives dotées de signes d'authenticité (origine variétale ou géographique) et d'une base de données permettant l'interprétation des analyses par les services techniques de la profession.

En 2012, le laboratoire du CTO, pour le compte de l'AFIDOL, a procédé à l'analyse de 55 huiles d'olive françaises et de 50 huiles d'olive étrangères.

Les analyses organoleptiques sont assurées par un jury de dégustation agréé par le Conseil Oléicole International.

## Le laboratoire se modernise et se dote d'un équipement hautement performant...

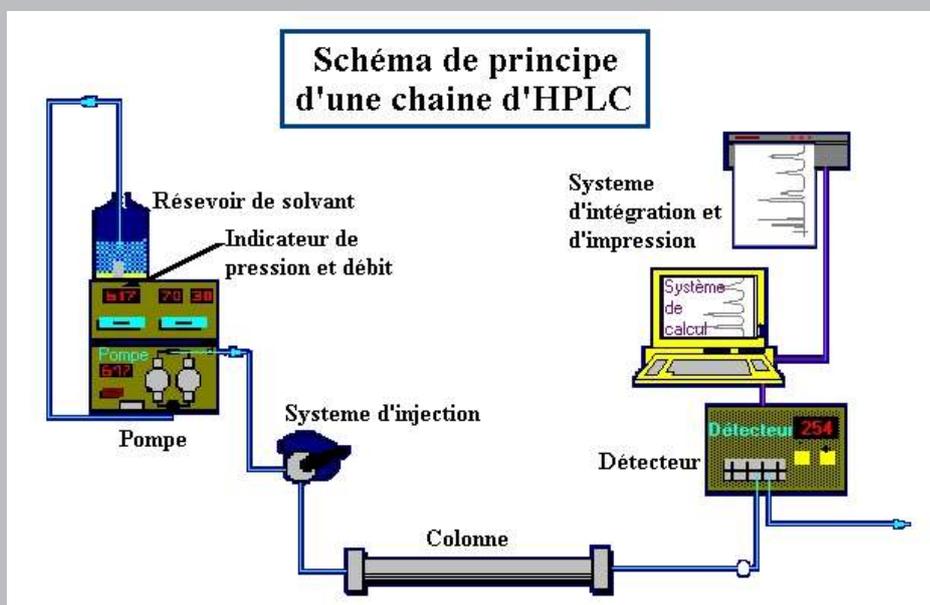
Dans les prochains mois, le laboratoire du CTO comptera parmi ses équipements une chaîne HPLC capable de déterminer la teneur en composés phénoliques présents dans les huiles d'olive.

L'HPLC (ou CLHP en français pour Chromatographie Liquide Haute Performance) est une technique de séparation analytique. Elle consiste à séparer les constituants d'un mélange : ici les composés phénoliques.

Pour procéder à l'analyse, les huiles d'olive devront subir une extraction à l'aide d'une solution méthanolique. Les composés phénoliques extraits seront ensuite dosés par HPLC à l'aide d'un révélateur UV.

À l'instant initial, le mélange à séparer est injecté à l'entrée de la colonne (phase stationnaire) où il se dilue dans la phase mobile (fluide qui parcourt la colonne) qui l'entraîne à travers la colonne. Les constituants du mélange sont inégalement retenus lors de la traversée de la colonne, c'est le phénomène de rétention. De ce phénomène résulte que les constituants du mé-

lange injecté se déplacent tous moins vite que la phase mobile, leurs vitesses de déplacement sont différentes. Ils sont ainsi élués de la colonne les uns après les autres et donc séparés. La méthode d'analyse mise en place s'appuiera sur la méthode décrite par le COI (document n°29, novembre 2009). L'intervalle de mesure est compris entre 30 et 800mg/kg



## Qualité et origine des huiles d'olive vendues en période estivale

L'action « assainissement des marchés » est menée depuis 2 ans par l'AFIDOL avec pour objectif d'une part de vérifier les huiles d'olive vendues sur les marchés et dans les boutiques des lieux touristiques de la zone oléicole et d'autre part de monter des dossiers transmis aux services de l'Etat concernés en cas de constatation de fraudes (notamment sur l'origine).

Cette action indispensable complète les Opérations Origine et

prouve l'implication de l'AFIDOL dans la défense des productions oléicoles et des producteurs français.

Sur l'année 2012, l'inspection des stands et boutiques a été menée par deux personnes du service communication de l'AFIDOL qui ont « joué » les touristes anonymes en juillet et en août. Elles ont acheté les huiles suspectes dont l'étiquetage a été contrôlée par l'AFIDOL et ont ensuite été analysées, dégustées par le laboratoire du CTO.

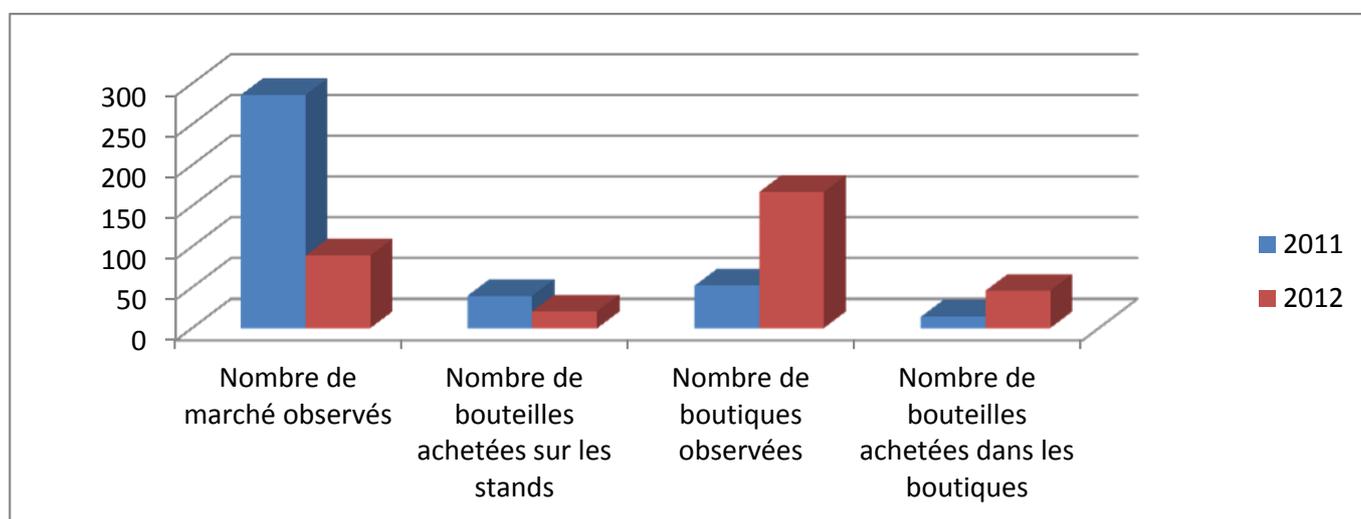
Entre mi-juillet et mi-septembre, ce sont 45 communes qui ont été visitées et 255 points de vente contrôlés. Sur les 256 huiles d'olive observées, 67 huiles ont été achetées pour analyses et 37 dossiers ont été transmis aux fraudes.

	2012	2011	Evolution
Nombre de « journées » d'enquête <sup>1</sup>	16	-	-
Nombre de communes visitées (hors autoroute)	45	64	- 29,68 %
Nombre de points de vente contrôlés	255	338	- 24,3 %
Nombre de marchés visités	20	57	- 64,9 %
Nombre de stands de marchés contrôlés	91	286	- 68,2 %
Nombre de villes dans lesquelles les boutiques ont été contrôlées	39	19	+ 105 %
Nombre de boutiques <sup>2</sup> contrôlées	168	52	+ 223,1 %
Nombre de GMS contrôlés	0	6	-

<sup>1</sup> Moins de journées ont été réalisées en 2012 pour des raisons budgétaires

<sup>2</sup> Boutiques : boutiques souvenirs, boutiques touristiques, épicerie fines, supérettes, caves à vin...

	2012	2011	Evolution
Nombre d'huiles observées	256	243	+ 5 %
Parmi les huiles observées, nombre d'huiles achetées	67 Soit <b>27,6 %</b> des huiles observées	57 Soit <b>23,5 %</b> des huiles observées	<b>+17,5%</b>
Parmi les huiles achetées, nombre de discours mensongers	42	-	-
Nombre de dossiers transmis aux Fraudes	34+3 en cours	38	-



### ❖ Comparatif « marchés » 2011 / 2012

# Economie & réglementation

## Le service économie & réglementation

Christian ARGENSON,  
**Directeur**  
Tél. 04 42 23 82 48  
@ : christian.argenson@afidol.org



### AFIDOL, siège social

Maison des agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
Tél. 04 42 23 0192  
Fax. 04 42 23 82 56  
@ : aix@afidol.org



Alexandra PARIS,  
**Responsable économie & communication**  
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 6115 50  
@ : alexandra.paris@afidol.org



Sandra VICENTE-NELLA  
**Secrétaire générale**  
Tél. 04 42 23 82 49  
@ : sandra.vicente@afidol.org

Parmi les trois grandes missions des interprofessions, le suivi de la filière en matière économique et réglementaire est peut-être la plus délicate car dépendante de nombreux éléments extérieurs.

En matière réglementaire, l'AFIDOL suit les avancées et changements de réglementation notamment dans le domaine de la commercialisation et émet des avis lorsque cela lui semble nécessaire. Des circulaires et des guides sont rédigés sur des sujets précis et en fonction de l'actualité ou des besoins de la filière.

En matière économique, l'AFIDOL est en relation avec de nombreuses structures qui suivent des données statistiques intéressant directement ou indirectement l'oléiculture (Conseil Oléicole International, FranceAgriMer, INAO, Agencebio, ...), achète certaines données (ventes en grande distribution...), met à jour et diffuse les données intéressants l'oléiculture, les marchés de l'huile d'olive et des olives...

## Suivi économique de la filière

La principale mission de l'AFIDOL en la matière est la collecte de données internationales, européennes et nationales sur l'agriculture, l'agriculture bio, les filières huile d'olive et olives, les signes

de qualité (etc...) mais également, lorsque nécessaire, la mise en place d'enquêtes économiques sur des sujets spécifiques.

Ces données sont traitées, analysées et diffusées sous diverses formes : parution de Market Olea, la réalisation d'interventions et la réponse à des demandes d'éléments économiques (organismes publics français ou internationaux, étudiants, acteurs de la filière, sociétés d'études, journalistes...). Nous avons répondu à une trentaine de demandes de ce type au cours de l'année 2012.

## Participations, réalisation d'interventions et de formations

En 2012, l'AFIDOL a réalisé deux formations à la commercialisation et à l'étiquetage des huiles d'olive pour des oléiculteurs et moutiniers sur demande des syndicats de bassins :

- o une intervention dans le Vaucluse en janvier 2012
- o une intervention dans le Var en mars 2012

Cette formation permet aux oléiculteurs du département de

découvrir ou de se mettre à jour sur les obligations liées à l'éti-quetage de l'huile d'olive. Sur les deux séances, une vingtaine d'oléiculteurs ont ainsi profité de cette formation.

Nous avons également participé à différents colloques ou journées :

- Colloque « Enjeux et perspectives d'amélioration de la réglementation des ICPE pour la filière oléicole » organisé par la Fédération des villes oléicoles françaises à Marguerite (30) – (février 2012)
- Assises Nationales de l'Oléiculture bio au MIFFEL à Avignon – (octobre 2012) : présentation de la filière bio, situation et perspectives
- Assemblée Générale de la Fédération des Olives de France (avril 2012) : présentation du marché des olives
- Séminaire International sur l'huile d'olive organisé par le Conseil Oléicole International et le CIHEAM à Saragosse (Espagne) en novembre 2012 : partages d'expériences, présence aux présentations et aux débats...
- Colloque BIOCONVIUM sur l'agriculture bio organisé à Valence (19 octobre)

## Etude de marché sur l'exportation d'huiles d'olive du Midi de la France en Grande-Bretagne et sur la faisabilité d'un groupe export

En 2011, l'AFIDOL a lancé une consultation auprès des moulins & domaines pour connaître leur intérêt vis à vis de l'export et du développement d'une action collective en vue de mutualiser les moyens de communication & de promotion pour développer la notoriété des huiles d'olive françaises dans des pays cibles, avec le soutien de PROCAMEX. L'intérêt d'une quinzaine d'opérateurs a conforté l'intérêt d'une telle initiative et a conduit à cibler le 1<sup>er</sup> marché cible : la Grande-Bretagne.

Afin de mieux appréhender ce marché et de développer des actions porteuses, nous avons décidé de faire une étude de marché précise et fait appel à une société spécialisée dans les études de marché et l'export de produits agro-alimentaires tels que le vin : la société EOC International, basée à Marseille.

Objectifs :

- Aider les opérateurs oléicoles français à implanter les Huiles d'Olive du Midi de la France sur le marché britannique
- Définir un plan d'action de promotion et communication autour des Huiles d'Olive du Midi de la France qui puisse être mis en place par une structure collective, un groupe d'entreprises ou en individuels.

La mission consistait à :

- Agréger les informations existantes sur le marché alimentaire anglais et la consommation d'huile d'olive.
- Etablir un profil des huiles d'olive disponibles pour le marché anglais et mettre en avant des points forts et points faibles par rapport au marché
- Mener une enquête terrain comprenant notamment : interviews distributeurs, benchmark et positionnement des concurrents, ciblage des segments et régions porteurs, recommandations marketing (prix...), aspects légaux liés à l'export...
- Etablir des recommandations stratégiques et un plan d'actions budgétés pour atteindre les objectifs fixés.

L'AFIDOL a réalisé une journée d'information destinée au personnel de la société EOC (dont la chargée du projet sur l'Angleterre) pour présenter la filière oléicole dans son ensemble (monde, France...), ses produits et ses spécificités. Nous avons suivi le projet tout au long de sa réalisation et avons également apporté notre concours lors d'un déplacement à Londres pour participer à un certain nombre d'entretiens avec des chefs et des importateurs.

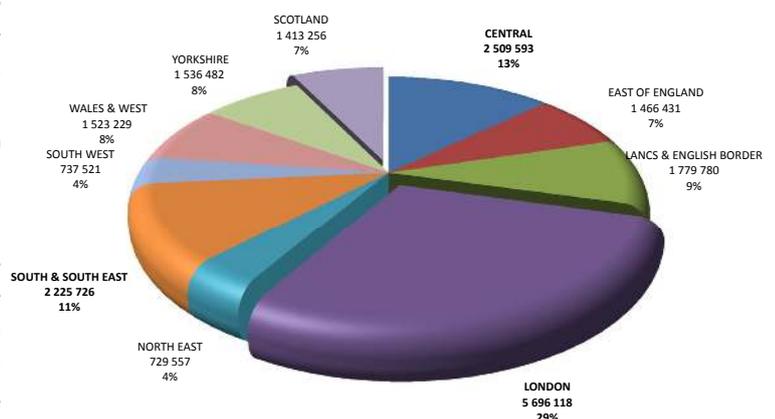
La société EOC a rendu un rapport finalisé fin décembre 2012 qui va servir de base à la constitution d'un groupe export composé de huit à dix moulins et domaines français.

... «La plupart des huiles d'olive vierge extra transitent par les grands importateurs. Elles circulent ensuite directement auprès des détaillants, hôtels, etc. ou par l'intermédiaire de grossistes. Les marges prises par l'importateur sont en général de 30%, majorées de 30% par le détaillant et de 70% pour les restaurateurs.

Les régions de Londres et du Sud Est sont celles à privilégier puisqu'elles représentent environ 1/3 de la population britannique. Cette population possède un niveau de vie élevé. De plus, ce marché étant sensible aux prix, on minimise les coûts de transport en se concentrant essentiellement dans le Sud de l'Angleterre.»...

*Extrait de l'étude réalisée par EOC International sur le marché britannique*

**Répartition des ventes d'huiles d'olives vierges extra par région**  
(2010 - données Nielsen - en litres - graph. AParis/Afidol)

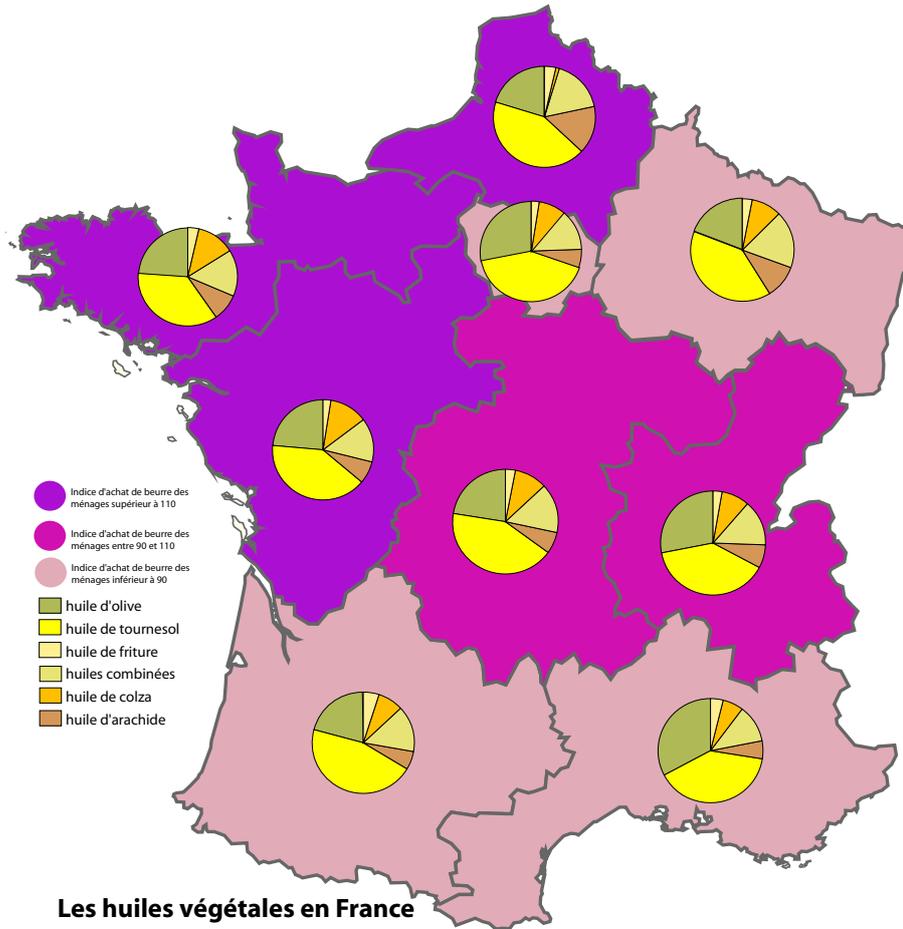




et de la consommation des produits et donc de présumer de l'avenir à court terme du marché pour l'ensemble des produits et pour nos huiles et olives.

Ces tendances sont présentées aux opérateurs dans le cadre de différentes interventions ou dans MarketOlea. Les données synthétisées sont également diffusées (sous forme de graphiques) sur demande aux opérateurs mais également aux journalistes et aux institutions.

Une rubrique dédiée devrait voir le jour prochainement sur le site [www.afidol.org](http://www.afidol.org) pour que les opérateurs puissent aisément consulter les graphiques tirés



**Les huiles végétales en France et le beurre**

**Principales huiles végétales (2011 - Hyper & Supermarchés)**

Réalisation A. PARIS - AFIDOL - données Nielsen/Cidilait - Fonds de carte GraphiOgre

**LE SECTEUR DES CORPS GRAS**

Le secteur des corps gras rassemble les huiles et graisses végétales, les margarines, les beurres et les produits dérivés. Il se caractérise par un degré de concentration élevé et une diversité de produits. Les acteurs du secteur sont les producteurs, les transformateurs et les distributeurs.

**Principaux acteurs du secteur**

Acteurs	Régions	Pays d'origine	CA consolidé (M€)	Présence dans le secteur en France
ARCEL	France	France	10 000	●
ARCELOR	France	France	10 000	●
ARCELOR	France	France	10 000	●
ARCELOR	France	France	10 000	●
ARCELOR	France	France	10 000	●

**LES PRINCIPALES PRODUCTIONS EN FRANCE**

La production de corps gras représente environ 4 100 000 tonnes par an, ce qui fait de la France le second producteur de corps gras en Europe. Les principales productions sont les huiles végétales (1 200 000 tonnes), les margarines (1 200 000 tonnes) et les beurres (1 700 000 tonnes).

**Composition des matières grasses en France**

Le secteur des huiles végétales est fortement représenté par les huiles végétales (50%), les margarines (30%), les beurres (15%), les produits dérivés (5%) et les autres (0%).

des données fournies par Nielsen et IRI. Par ailleurs, l'acquisition de ces données peut être complétée par l'achat d'études sur des sujets spécifiques intéressants de près ou de loin le marché de l'huile et des olives : le marché des produits gourmets au Canada (UbiFrance), épicerie & supérettes (Xerfi), fabricants & importateurs d'huiles alimentaires (Xerfi), ... Ces études sont consultables au Centre de documentation de l'AFIDOL à Nyons et servent de support à des analyses spécifiques qui paraissent dans Market Olea et dans le Nouvel Olivier.



**Dernières nouvelles**

Nous venons d'être informés de la réponse de la Commission Européenne concernant la marque Huile d'Olive du Midi de la France : «la marque «Huile d'Olive du Midi de la France» ne peut être utilisée sur l'étiquetage des huiles d'olive extra vierges et vierges commercialisées dans l'Union au motif que la référence «Midi de la France» ne désigne pas un Etat membre et qu'il ne s'agit pas non plus d'une AOP ou d'une IGP.»

- Pour pallier aux inconvénients de cette décision, l'AFIDOL :
- a demandé aux services centraux de la DGCCRF de suspendre tous contrôles et poursuites envers les opérateurs sur l'utilisation de la marque «Huile d'Olive du Midi de la France» ;
  - va rééditer les logos «Huile d'Olive de France».

Par ailleurs, tous les opérateurs ayant signé la convention pour l'utilisation de la marque «Huile d'Olive du Midi de la France» se voient automatiquement autorisés, pour la durée de leur convention, à utiliser la marque «Huile d'Olive de France». Ceci ne touche pas la marque «Olives du Midi de la France» dont les règles restent inchangées.

# NOTES

A large rectangular area enclosed by a dashed border, containing horizontal dashed lines for writing notes.

# NOTES

A large rectangular area enclosed by a dashed border, containing horizontal dashed lines for writing notes.



Crédits photos : Myriam Servan et Afidol

*Avec les huiles d'olive du Midi de la France,  
découvrez une palette de saveurs  
et ensoleillez vos papilles !*



Renseignements auprès de l'Association Française Interprofessionnelle de L'Olive : 04 75 26 90 90 - [contact@huilesetolives.fr](mailto:contact@huilesetolives.fr)

[www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)



L'ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE ...  
... AU SERVICE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE  
... AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE OLEICOLE



Provence-Alpes-Côte d'Azur



LE DÉPARTEMENT

Nous tenons à remercier, pour leur soutien sans faille,  
l'ensemble de nos partenaires, financeurs et tous ceux  
qui s'impliquent dans la réussite des actions menées  
pour la filière oléicole.

Siège Social :  
Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE cedex 1  
Tél. : 04 42 23 01 92  
Fax : 04 42 23 82 56  
@ : aix@afidol.org

Antenne Languedoc-Roussillon :  
Domaine de Saporta  
34875 LATTES Cedex  
Tél. : 04 67 06 23 46  
Fax : 04 67 06 23 47  
@ : lattes@afidol.org

Antenne Communication /  
Rhône-Alpes :  
40 place de la Libération  
26110 NYONS  
Tél. : 04 75 26 90 90  
Fax : 04 75 26 90 94  
@ : nyons@afidol.org

Antenne Relations presse :  
11 rue Monceau  
CS 60003  
75378 PARIS Cedex 08  
Tél. : 01 40 69 48 31  
Fax : 01 47 23 58 72  
@ : narger@prolea.com