



Jérôme Liegzoise 2014

# RAPPORT D'ACTIVITES 2013

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive



# Sommaire

|                                                                                |           |                                                                             |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT</b>                                              | <b>3</b>  | 4 <sup>ème</sup> édition des Assises Nationales de l'Oléiculture Biologique |           |
|                                                                                |           | 29                                                                          |           |
| <b>UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE</b>                   | <b>5</b>  | <b>LE LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS</b>                                     | <b>31</b> |
|                                                                                |           | Focus sur ... Evolution de la qualité des huiles d'olive françaises         | 32        |
| <b>FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL</b>                                              | <b>6</b>  | Qualité et origine des huiles d'olive vendues en période estivale           | 35        |
| Ressources & engagements                                                       | 8         |                                                                             |           |
| <b>ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE</b>                                                  | <b>9</b>  | <b>ÉCONOMIE &amp; RÉGLEMENTATION</b>                                        | <b>36</b> |
| La production mondiale                                                         | 9         | Focus sur ... Visite du Comité consultatif du COI                           | 36        |
| La consommation mondiale d'huile d'olive                                       | 9         | Suivi économique de la filière                                              | 37        |
| Economie mondiale de l'Huile d'Olive                                           | 9         | Réunion parlementaire                                                       | 37        |
| Le verger oléicole français                                                    | 10        | Participations, réalisation d'interventions et de formations                | 37        |
| Transformateurs & metteurs en marché                                           | 10        | Groupe export Grande-Bretagne                                               | 37        |
| La production française                                                        | 11        | Service d'assistance à l'étiquetage et à la commercialisation               | 37        |
| La consommation d'huile d'olive                                                | 12        | Le Diplôme d'Université d'Oléologie - DUOL                                  | 38        |
| Les acheteurs d'huile d'olive                                                  | 12        | Veille réglementaire                                                        | 38        |
| Les Appellations d'Origine Protégées                                           | 13        | Programme opérateur Olea 2020/3 : Suivi de marchés                          | 38        |
| L'oléiculture bio                                                              | 13        |                                                                             |           |
| Economie de la filière Olive                                                   | 14        |                                                                             |           |
| <b>PROMOTION DES HUILES &amp; OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE</b>                  | <b>15</b> | <b>NOTES</b>                                                                | <b>39</b> |
| Focus sur ... Le Salon du Blog Culinaire                                       | 15        | <b>ORGANIGRAMME AFIDOL</b>                                                  | <b>40</b> |
| Des actions nationales pour développer la notoriété des Huiles d'Olive du Midi | 16        | <b>ORGANIGRAMME CTO</b>                                                     | <b>41</b> |
| Des actions régionales pour soutenir la consommation des huiles d'olive        | 20        |                                                                             |           |
| <b>TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION</b>                           | <b>24</b> |                                                                             |           |
| Focus sur...La profession oléicole complète ses équipements de laboratoire.    | 24        |                                                                             |           |
| Techniques de production et de transformation                                  | 24        |                                                                             |           |
| Les actions liées à la production : accompagnement, expérimentations...        | 25        |                                                                             |           |
| La transformation : accompagner, informer, ...                                 | 28        |                                                                             |           |





# Rapport moral du Président

## BESOIN DE PRODUCTIVITÉ ET DE SIMPLICITÉ !

Comme toujours ce rapport moral est l'occasion de jeter un regard en arrière sur l'année ou plus exactement sur les années écoulées. Il permet de prendre un instant pour faire le point sur les orientations choisies, leurs mises en œuvre ou pas, leurs effets, leurs réussites ou leurs échecs. Cela fait, cette année, vingt ans que je suis entré dans la filière oléicole et que j'en suis l'évolution.

Ces vingt ans, je les découperai en deux phases :

La première de **1994 à 2004** pourrait s'intituler la « **PHASE DE L'EUPHORIE** ». Cette phase est consécutive au « French Paradox » mis en avant par le Docteur Serge Renaud. C'est l'époque bénie où la demande s'envole aussi vite que les prix. En dix ans, le prix de vente de l'huile d'olive française double, devenant enfin rentable. Une seule obsession, il faut planter des oliviers pour répondre à la demande. Deux plans de relance sont mis en place permettant de planter plus de 5 000 hectares d'oliviers.

La deuxième de **2004 à 2014**, pourrait s'appeler la « **PHASE DE LA CRAINTE** ». La crainte de la surproduction liée à l'arrivée en production de ces plantations. Passée de 2 500 tonnes en 1995 à 4 600 tonnes en 2003, nous sommes certains qu'en 2010, la moyenne sera au moins de 7 000 tonnes. Les récoltes 2008, 2009 et 2010 semblent nous donner raison avec une production moyenne de 6 200 tonnes sur trois ans. Sauf que les trois suivantes atteignent péniblement 4 400 tonnes nous replongeant dans une période de pénurie.

La question est simple, comment se fait-il qu'alors que nous avons planté plus de 5 000 hectares d'oliviers en 20 ans, la production moyenne française se traîne péniblement en dessous de 5 000 tonnes ? Nous avons juste oublié qu'il ne suffit pas de planter des oliviers pour qu'ils produisent !

Bien sûr, chacun ira de son explication. Pour les uns, c'est le manque de rémunération qui fait que les oléiculteurs ne « nourrissent » pas leur verger comme il faut. Pour d'autres, c'est le développement de l'Agriculture Biologique qui, par l'enherbement, des amendements trop « légers » et des traitements insuffisants, conduit à cette absence de productivité. Pour d'autres, enfin, ce sont les changements climatiques qui perturbent la pollinisation. Personne n'a la réponse et comme toujours, elle se cache probablement un peu dans chacune de ces explications.



Pour moi, une chose est certaine, depuis vingt ans nous nous sommes endormis sur nos acquis techniques en matière de culture. Entre 1990 et 2000, de nombreuses études ont été menées sur les amendements, la pollinisation ou l'irrigation. Depuis 2000, à part les expérimentations menées à la SERFEL, nous nous contentons de communiquer sur ces résultats anciens sans les remettre en cause ni les faire évoluer. Quand vous regardez nos trois programmes OLEA, la majorité de nos actions est tournée vers le produit, pas la production de la matière première.

Produire dans le végétal répond à une conjonction de facteurs immuables et simples que je pourrais résumer ainsi : un vecteur de

production (l'arbre) que l'on régénère (la taille), à qui l'on donne à manger (l'engrais) et à boire (l'irrigation) pour qu'il soit vigoureux et que l'on protège des maladies (les traitements phytopharmaceutiques) !

A cela s'ajoute un facteur que nous ne pouvons pas maîtriser : La climatologie !

Autrement dit, nous devons nous remettre en cause dans notre manière de conduire nos vergers avec quatre axes principaux à travailler :

1. La conduite de l'arbre. Dans cet axe, deux objectifs : d'un côté, au moyen de nouvelles techniques d'analyses, il nous faut enfin comprendre et améliorer la pollinisation de nos fleurs, et de l'autre revoir nos techniques de tailles et peut-être sortir du culte du verger piéton.
2. Les Amendements. Il nous faut nous poser des questions sur nos programmes de fertilisation qui ont été conçus il y a plus de quinze ans.
3. L'irrigation. Les travaux de la SERFEL nous ont montré que nous étions loin d'être performants sur le sujet.
4. Les traitements phytopharmaceutiques. C'est peut-être là où nous nous sommes le moins endormis car les évolutions de la Réglementation nous obligent à nous remettre en question et la disparition à plus ou moins court terme du Diméthoate nécessite de trouver de nouvelles solutions. Sans parler que nous ne sommes pas à l'abri de catastrophes que sont les maladies liées à des phytoplasmes qui font disparaître actuellement les palmiers, les châtaigniers et mettent en danger le vignoble.

A ces quatre axes, il faut en ajouter un cinquième encore plus primordial, c'est l'interactivité entre chacun de ces axes, combinée à la climatologie ! C'est probablement le plus compliqué des défis qui nous attend.

L'enjeu économique est énorme, doubler la production d'olives à l'hectare permet de diminuer de près de 30% le prix de revient d'un litre d'huile. Sur les 50 000 hectares d'oliviers recensés en France, la production moyenne est de 600 kg d'olives à l'hectare. Imaginons que demain, cette moyenne monte à 2 tonnes, nous produirions 15 000 tonnes d'huile d'olive avec une baisse du prix de revient de près de 50% !

## DE LA PRODUCTIVITÉ OUI, MAIS AUSSI DE LA SIMPLICITÉ !

Cette nécessité de « SIMPLICITÉ » va bien au-delà de notre oléiculture. Nous vivons sur un modèle agricole bâti après la dernière guerre, que ce soit au niveau du syndicalisme, des Chambres d'Agriculture ou de nos administrations. Au cours de ces soixante-dix années, le nombre d'actifs en agriculture a été divisé par dix et le nombre d'exploitations par quatre. Face à cette baisse, nous avons multiplié les structures administratives et les Réglementations.

Une exploitation oléicole est d'abord soumise à la double Réglementation Européenne et Française. Elle est sous la tutelle et le contrôle de FranceAgrimer, de la DRAAF, de la DDT et de sa Chambre d'Agriculture. Elle cotise obligatoirement à son Interprofession et son Organisme de défense et de Gestion. Elle adhère généralement à un syndicat généraliste. Elle rend des comptes au Service de la Protection des Végétaux, à l'Agence de l'Eau, à la Répression des Fraudes et le cas échéant à la DREAL pour les ICPE. Elle est contrôlée par un organisme certificateur pour sa production en AOP et à un second si elle est en Agriculture Biologique, tout cela sous tutelle de l'INAO. Et je n'évoque même pas les règlements et les contrôles liés au social si elle emploie des salariés.

Au total, plus d'une dizaine d'organisations différentes qui réglementent et donc contrôlent une exploitation agricole, n'est-ce pas un peu trop ?

Depuis des décennies, notre système de gouvernance est en réaction permanente. Un écolier est irrité par du soufre, il faut interdire les traitements à moins de 200 mètres des habitations, un taux de pollution est excessif, il faut interdire les moissons par temps sec ou interdire le brûlage des déchets de tailles.

Chaque fois que nous rencontrons un problème, nous créons une commission qui généralement débouche sur un Règlement ! Je me demande même si quelqu'un au Ministère est capable de dire combien il y a de pages au Code Rural ! Un paysan passe plus de temps, aujourd'hui, à remplir des papiers qu'à cultiver ses terres ou ses oliviers.

Le sacro-saint « Principe de Précaution » paralyse notre économie et décourage les bonnes volontés. Au nom de beaux et nobles principes, notre société est malade, atteinte d'une diarrhée réglementaire aigue. Et le pire dans tout cela, c'est que nous ne sommes pas les derniers à réclamer ces règles que nous voulons voir appliquer à nos confrères mais pas à nous-mêmes.

Alors, comme vous savez que je suis un éternel rêveur, je vais donc rêver que le « Bon Sens Paysan » qui ne devrait jamais nous avoir quitté, reprenne le dessus et nous amène à créer une commission qui pondra un règlement qui simplifiera tous les autres règlements ..... Qui a dit désespérant ?

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 leur engagement et leur dévouement tant à L'AFIDOL qu'au CTO sous la houlette efficace de leur Directeur Christian Argenson. Sans leur implication, notre Interprofession ne serait qu'une coquille vide.

Olivier NASLES  
Président de l'AFIDOL





# Une interprofession au service de la filière oléicole

35 000 oléiculteurs

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels

265 moulins

dont 219 moulins privés  
et 46 moulins coopératifs

63 confiseurs déclarés

dont 15 ont traités plus de 10 tonnes d'olives

55 millions €

le chiffre d'affaire estimé de la filière

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFI-DOL) est la section spécialisée «olive» de l'Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL). Elle a été créée en 1999 pour servir la filière huile d'olive puis olive.

Elle regroupe les familles 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.

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**. L'objectif poursuivi est de favoriser l'innovation, la production durable, le renforcement de la qualité ainsi que la valorisation, l'étude des coûts de production 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 oléicole du Sud de la France.

# Fonctionnement de l'AFIDOL

## De l'amont à l'aval : toute la filière oléicole est représentée à l'AFIDOL

### LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

- Fédération Nationale des des Producteurs de l'Horticulture et des Pépinières (FNPHP ) représentée par M. Jean François BURGEVIN, pépiniériste à la Londe les Maures dans le Var
- Fédération des oléiculteurs producteurs d'olives (FOPO -), présidée par M. André PINATEL oléiculteur aux Mées dans les Alpes de Haute Provence
- Fédération Française des Producteurs d'Olives (FFPO) présidée par M. Jean Benoit HUGUES Oliveron aux Baux de Provence
- Fédération des Syndicats de Producteurs en AOC (FSPAOC) présidée par M. Christian TEULADE (Oléiculteur à ASPERES dans le Gard. Elle regroupe les représentants des huit zones oléicoles Françaises en AOP et ou AOC

### LE COLLÈGE DES TRANSFORMATEURS - METTEURS EN MARCHÉ :

- Fédération des Coopératives Oléicoles (FCO) présidée par M. Jean Michel TEULADE, oléiculteur à ASPERES et Président de la coopérative oléicole « Le moulin de Villevieille » dans le Gard
- Syndicat National des Mouliniers (SNM) - présidé par M. Laurent ROSSI exploitant du moulin St Michel à Mourières dans les Bouches du Rhône
- Fédération Française de l'Industrie et du commerce des huiles d'olive (FEDICO) regroupe les principaux conditionneurs distributeurs de l'Huile d'Olive en France. Présidée par M. Romain NOUFFERT, Directeur général du groupe LESIEUR
- Fédération de l'Olive de France (FOF) - présidée par M. Henri NOARO.

## La structure de décision

1°) Une **ASSEMBLÉE GÉNÉRALE** : 54 membres soit 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** : 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** : 11 membres élus par le Conseil d'Administration.

4°) Les **COMMISSIONS SPÉCIALISÉES** qui interviennent dans quatre domaines : technique (production & transformation), économie-règlementation, communication - promotion et olives de table. Elles se réunissent au rythme des sujets à traiter.

## Le bureau

|                                                                                     |                      |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
|  | PRÉSIDENT :          | Olivier NASLES                                |
|  | VICE-PRÉSIDENTS :    | Christian TEULADE<br>& Romain NOUFFERT        |
|  | TRÉSORIER :          | Laurent ROSSI                                 |
|  | SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : | Jean-Louis MARTIN                             |
|  | TECHNIQUE :          | Jean-Benoît HUGUES<br>& Jean-François MARGIER |
|  | COMMUNICATION :      | Olivier ROUX                                  |
|  | ECONOMIE :           | Laurent BELORGEY                              |
|  | RÈGLEMENTATION :     | Sophie DENIS                                  |
|  | OLIVE DE TABLE :     | Anne LAURENT                                  |
|  | Membre :             | Christine MICHEL                              |



L'AFIDOL compte 9 permanents et travaille avec des prestataires pour réaliser des actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 10 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

Les missions de promotion / communication, économiques et réglementaire sont menées à bien par l'AFIDOL.

Trois pôles pour être plus proche de vous :

#### AFIDOL Aix-en-Provence

Siège social / administratif  
Technique  
Economie / réglementation  
Antenne Provence Alpes Côte d'Azur

Tél. 04 42 23 0192  
Mail : aix@afidol.org

#### AFIDOL Lattes

Technique  
Site web [www.afidol.org](http://www.afidol.org)  
Antenne Languedoc-Roussillon

Tél. 04 67  
Mail : lattes@afidol.org

#### AFIDOL Nyons

Communication  
Economie / réglementation / étiquetage  
Sites web [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) & [www.lhuiledolievalecoledeschefs.com](http://www.lhuiledolievalecoledeschefs.com) & page  
[www.facebook.com/Huilesetolives](https://www.facebook.com/Huilesetolives)

Tél. 04 75 26 90 90  
Mail : nyons@afidol.org

## Nos partenaires financiers & institutionnels



Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux - ONIDOL



Union Européenne (programme opérateur)



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



FranceAgriMer (coordination : antenne de VOLX)



Conseil Régional Languedoc Roussillon



Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur

COPEXO

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



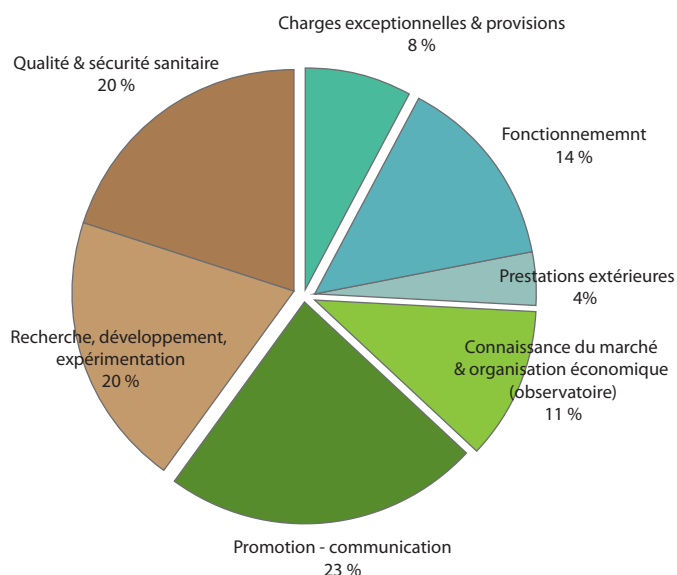
Conseil Général de la Drome



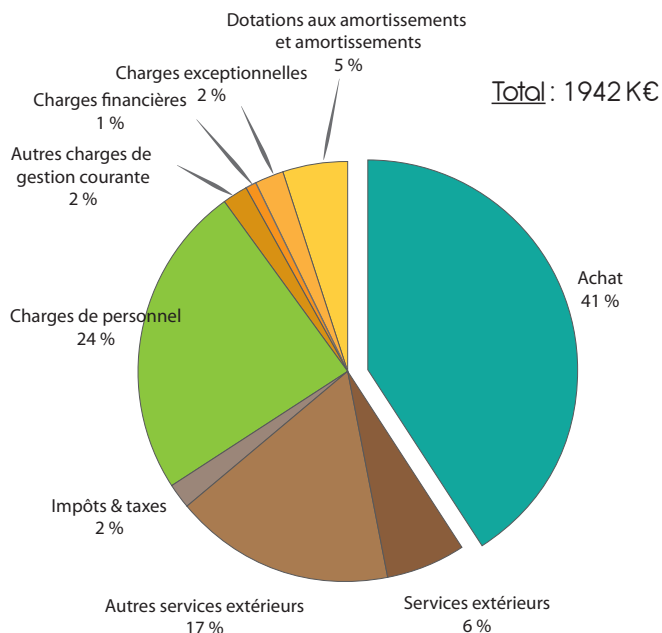
Ville de Nyons



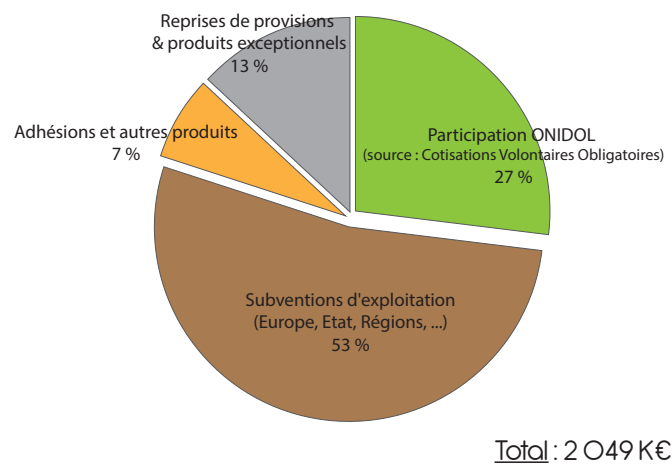
## Répartition des engagements de dépenses en 2013



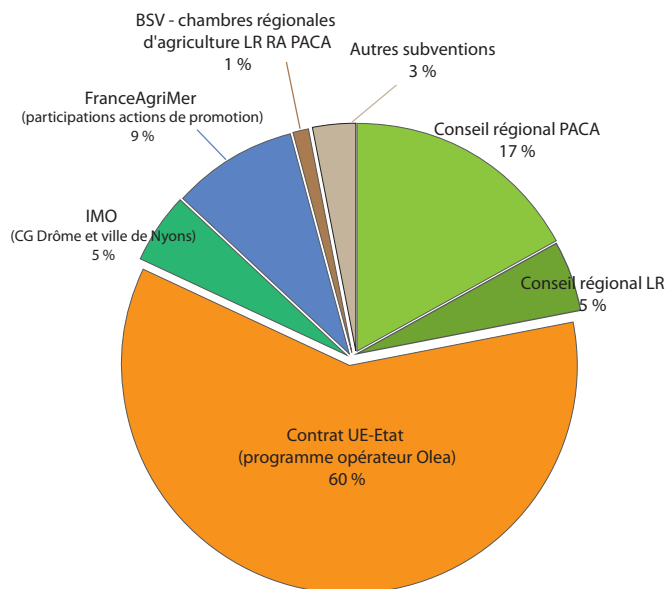
## Répartition des charges par poste en 2013



## Répartition des ressources en 2013



## Répartition des subventions perçues en 2013



### Déclarations CVO 2013

Production d'huile d'olive : 4 790 tonnes

Production d'olives : 1 448 tonnes

«L'AFIDOL reste dans une phase d'économie compte tenu des petites récoltes depuis 2011.»

# Economie mondiale de l'Huile d'Olive



## 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.

Après cinq années d'une croissance continue, la production d'huile d'olive a chuté sur la campagne 2012/2013. Des conditions climatiques désastreuses ont amputé la production de près de 28 %, celle-ci atteignant péniblement les **2 425 000 tonnes**. Cette chute est quasi exclusivement due à la production espagnole qui se retrouve à son plus bas niveau depuis de très nombreuses années. Pour la 1<sup>ère</sup> fois, l'Union Européenne ne représente que **60 % de la production mondiale** (contre 70 à 75 % les autres années)!

La production de la dernière campagne (2013/2014) est revenue à la normale avec un prévisionnel de **3 005 000 tonnes** et une part de l'Union Européenne à 76,8 % de la production mondiale.

La petite production de 2012/2013 a induit une diminution forte des **stocks** qui sont passés de 908 000 tonnes (soit 1/3 d'une année de consommation) à **334 500 tonnes** soit à peine à peine 1 mois et demi de consommation mondiale. Le marché risque donc d'être tendu ! Heureusement, la production 2013/2014 est revenue à la normale mais la remise à niveau des stocks risque d'être lente.

Les **prix à la production sont de nouveau à la baisse** en Espagne, Grèce et Italie (1,98 €/kg en Espagne, 2,28 €/kg en Tunisie et 2,36 €/kg en Grèce) mais repartent à la hausse en Italie (dont la production a baissé cette année) pour atteindre 3,61 €/kg en mai dernier.

## La consommation mondiale d'huile d'olive

L'huile d'olive pèse aujourd'hui moins de **2 % de la consommation totale** d'huiles végétales loin derrière les huiles de palme (33 %), les huiles de soja (27 %), les huiles de colza ou de tournesol.

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 reste aux alentours de **3 millions de tonnes**.

La consommation mondiale a légèrement régressé en 2012/2013 par rapport à 2011/2012 mais reste supérieure à la moyenne des cinq comme des dix dernières années. Pour cette année, elle devrait se situer aux alentours de **3 056 500 tonnes** notamment grâce à une augmentation de la consommation de l'union Européenne et de quelques pays peu producteurs (Australie, États-Unis, Chine, ...).

La consommation de l'Union Européenne a légèrement régressé sur la campagne 2012/2013 notamment en Espagne et en Italie, principaux pays producteurs qui servent à réguler les baisses de production. La consommation devrait légèrement réaugmenter cette année sans atteindre toutefois la consommation des années précédentes. En effet, la crise économique impacte sur la consommation des pays européens et notamment des pays producteurs. La consommation italienne est ainsi passée de 710 000 tonnes en 2008/2009 à 600 000 tonnes aujourd'hui et la Grèce de 229 000 tonnes à 185 000 tonnes. Par ailleurs, dans une moindre mesure, la consommation de l'Allemagne régresse légèrement (- 2 000 tonnes), comme celle de la Belgique (- 700 tonnes). La consommation de la Grande-Bretagne, autre pays moteur de la consommation européenne en dehors des pays producteurs, reste stable à 59 000 tonnes.



# L'Huile d'Olive en France



## Le verger oléicole

Le verger oléicole se compose aujourd'hui d'un côté, d'un verger traditionnel dont une partie non négligeable des arbres datent des années 50 / 60, verger renouvelé, remis en production pour certains et qui ont gagné en productivité grâce à de nouvelles méthodes de culture et de l'autre, de plantations nouvelles qui entrent en production depuis quelques années seulement.

Les surfaces d'oliviers cultivées par des oléiculteurs professionnels (agriculteurs) s'élèvent à 17 638 hectares au dernier recensement agricole cultivées par 9 839 exploitations. Ces chiffres n'intègrent pas les oléiculteurs «non professionnels» et les surfaces qu'ils cultivent, ces chiffres n'étant plus suivi depuis 2004 par le ministère. Toutefois, on estime qu'environ 20 000 oléiculteurs sont amateurs et cultivent une superficie totale comprise entre 10 et 20 000 hectares (avec une moyenne de 50 à 100 arbres / hectare).

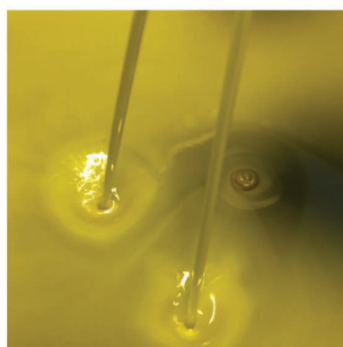
## Transformateurs & metteurs en marché

Aujourd'hui, la France compte 265 moulins privés et coopératifs. Ils transforment les quelques 20 à 25 000 tonnes d'olives récoltées chaque année par les producteurs et en extraient des huiles d'olive aux arômes très variés. Parmi ces moulins, un tiers d'entre eux produit plus de 75 % de la production française d'huile d'olive. La majorité d'entre eux (55 %) ont une production inférieure à 5 tonnes et produisent seulement 3,5 % de la production française.

Par ailleurs, la France compte 1 033 opérateurs mettant en marché de l'huile d'olive sur le territoire (identifiés comme tels auprès de FranceAgriMer). Parmi ces opérateurs, 66 % sont des domaines (688 identifiés), 20,6 % des moulins, 4 % des coopératives et 8,7 % des négociants (qui commercialisent aussi bien des huiles françaises que des huiles importées donc).

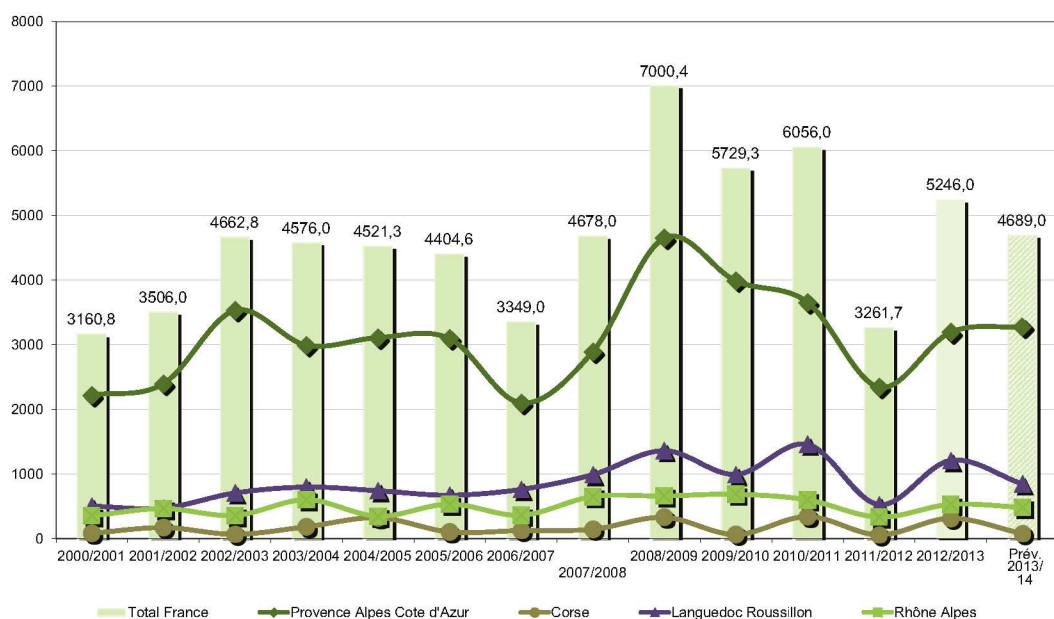
Sur le marché français, sur 2013, ce sont plus de 106 000 tonnes d'huile d'olive qui ont été commercialisées provenant principalement d'Espagne, d'Italie mais également de Tunisie et du Portugal qui commencent à émerger sur le marché français.

La production française représente toujours moins de 5 % de la consommation nationale.



## Evolution de la production française d'huile d'olive depuis 2001

(en t, source France Agrimer, Graph Afidol/A.P)



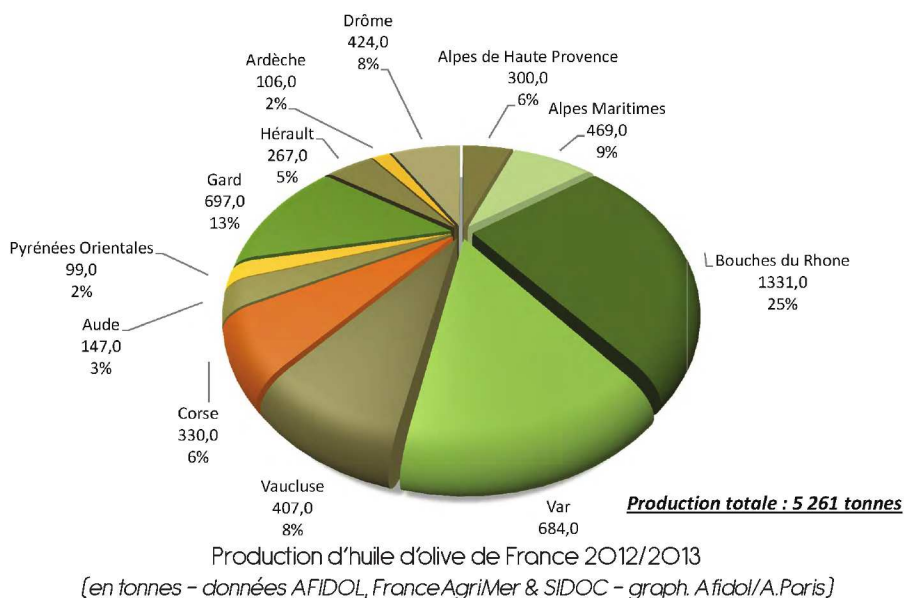
## La production

La campagne 2011/2012 a été catastrophique en terme de quantité d'huile produite en France (heureusement, la qualité était au rendez-vous !) avec la plus petite année depuis 1998 : seulement 3261 tonnes.

La campagne 2012/2013 a été meilleure avec 5 246 tonnes mais reste en-deçà des prévisionnels envisagés il y a trois à quatre ans compte tenu des nouvelles plantations.

Cette petite campagne suivie d'une campagne moyenne à 5 246 tonnes a lourdement impacté les stocks mais également la capacité des metteurs en marché à promouvoir l'huile d'olive et à développer des marchés.

La région Provence Alpes Côte d'Azur reste leader sur la production d'huile d'olive avec 3 191 tonnes produites en 2012/2013 et légèrement plus lors de la dernière campagne : 3 280 tonnes. La région Languedoc-Roussillon, après six années d'augmentation de production quasi continue, connaît de grandes fluctuations : 527 tonnes en 2011/2012, 1210 tonnes l'année suivante et 848 tonnes cette année. La région Rhône-Alpes a légèrement fléchi cette année, le département de l'Ardèche ayant connu une très petite récolte.



Les départements de tête dans la production restent les mêmes : Bouches-du-Rhône, Var, Gard, Vaucluse, Drôme, Alpes-Mari-times. A noter, la bonne production de l'Ardèche et de l'Aude qui dépassent respectivement les 100 et 140 tonnes.

## La consommation d'huile d'olive

Dans un marché des huiles végétales plutôt morose (- 20 000 tonnes en 2 ans), l'huile d'olive, les huiles combinées et les huiles de colza surprennent par leur bonne tenue. Elles représentent 49 % du marché à elles trois et continuent de progresser ou tout au moins ne perdent pas de part de marché contrairement à l'huile de tournesol par exemple. Pourtant, l'huile de tournesol est l'une des plus accessibles du marché à 1,77 € le litre (contre 3,12 € pour les huiles combinées et 5,45 € pour l'huile d'olive). Preuve en est que le consommateur cherche autre chose que le seul prix lorsqu'il achète des huiles végétales : l'équilibre, la nutrition ... la santé !

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.

L'huile d'olive représente désormais 24 % du marché des huiles végétales vendues en grande distribution ce qui en fait la deuxième huile végétale la plus consommée du pays. Même si sa consommation est en légère diminution au niveau national (116 millions de litres en 2013 contre 117,3 millions de litres en 2012), les ventes d'huiles d'olive en grande distribution augmentent, il s'agit du premier canal d'approvisionnement en huile d'olive en France (65 % du marché). C'est sur le circuit spécifique de la grande distribution classique que cette augmentation s'est jouée puisque les ventes sont passées de 53 901 tonnes à 59 458 tonnes en un an alors que parallèlement les ventes en hard discount ont baissé de près de 1500 tonnes.

Les ventes mensuelles sur 2013 ont été un peu atypiques avec

un pic en août/septembre (5 800 tonnes vendues / mois) donc plus tardif que d'habitude (le printemps plutôt froid a très certainement impacté la consommation d'huile d'olive qui, généralement, augmente dès le mois d'avril) et pas de pic en décembre au moment des fêtes (il est vrai que les économies se sont faites avant tout sur l'alimentaire dans cette période de Noël 2013). Les ventes mensuelles moyennes d'huile d'olive sont de l'ordre de 4 000 tonnes en hiver et 4 500 à 6 000 tonnes sur la période d'avril à octobre, en général.

Parmi les ventes d'huile d'olive en grande distribution, les marques de distributeurs (MDD) représentent plus de 52 % du marché (48 % dans la grande distribution classique, 93 % en hard discount !). Il est à noter que les MDD 1<sup>er</sup> prix sont en légère régression au profit des MDD classiques (l'écart de prix s'étant réduit). Les principales marques sont Lesieur (qui commercialisent notamment Lesieur et Puget) avec 20,4 % du marché et Carapelli avec 8,1 % du marché.

Au sein des huiles d'olive vendues en grande distribution classique, on estime la part de marché des huiles françaises à 0,9 %. C'est peu mais la progression est importante compte tenu d'une part de nos capacités de production et d'autre part du fait qu'il y a encore dix ans notre présence sur ce circuit était quasi nulle. En moins de cinq, les ventes d'huiles d'olive françaises en grande distribution ont doublé, voire triplé ce qui est une croissance importante. Par ailleurs, cette croissance ne s'est pas faite au détriment des prix de vente (mais des marges) puisque l'huile d'olive française est vendue en moyenne 20 à 22 € / litre quand les huiles d'olive en AOP sont vendues en moyenne 21,8 € / litre en magasin. Ce prix moyen de vente en supermarché a d'ailleurs plutôt augmenté entre 2012 et 2013, passant de 21,80 € à 22,40 € le litre.

## Les acheteurs d'huile d'olive

Actuellement, la France compte plus de 18,2 millions d'acheteurs d'huile d'olive soit le plus fort taux de pénétration des huiles végétales (68,1 %) et une augmentation du nombre d'acheteurs de près de 2 millions en deux ans. Parmi eux, près de 4,1 millions privilégient l'huile d'olive bio.

Chaque foyer acheteur achète, en moyenne, 3,5 litres, environ et dépense 17 € par an pour l'huile d'olive.

Ces foyers consommateurs sont plutôt des CSP+ (catégorie socioprofessionnelle supérieure), âgés de 35 ans et plus avec 1 à 3 personnes au foyer. Les 50 ans et plus sont sur-représentés par rapport à la composition de la population puisqu'ils représentent 60 % des acheteurs d'huile d'olive alors qu'ils ne représentent que 36 % de la population. Inversement. Les moins de 35 ans sont sous représentés : ils composent la population française à 30 % mais sont seulement 14 % des acheteurs d'huile d'olive. Une cible à privilégier !





## Les Appellations d'Origine Protégées

On en compte actuellement plus d'une **centaine** au niveau européen dans le seul secteur de l'huile d'olive, les Appellations d'Origine Protégées ont connu une belle croissance ces vingt dernières années. Les nouveaux enregistrements sont aujourd'hui plus rares. L'Italie et la France comptent un nombre d'AOP le plus important par rapport à leur production.

En France, la filière compte **sept AOP pour l'huile d'olive** – l'huile d'olive de Provence n'étant toujours pas reconnue au niveau européen (et reste donc en AOC) –, **cinq pour les olives** et **une pour la pâte d'olive**. Actuellement, la révision des cahiers des charges est en cours pour toutes ces AOP mais les procédures sont longues (trop longues pour de simples mises à jour !). Parallèlement, deux dossiers pour des huiles d'olive (Languedoc et Roussillon) et un dossier pour l'olive Lucques sont en train de se monter.

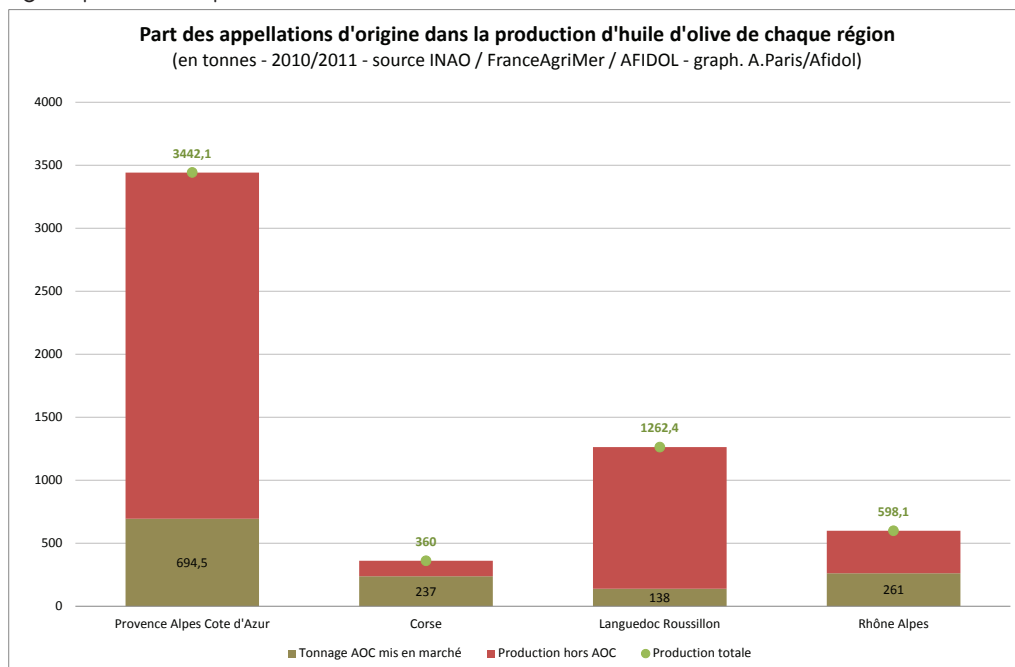
Economiquement parlant, les AOP représentent aujourd'hui près de **36 % des vergers d'oliviers** cultivés par des agriculteurs avec **6 540 hectares identifiés** (et plus d'1,3 millions d'arbres soit plus d'1/5). Pratiquement 3 370 oléiculteurs sont habilités et plus de **2 850 déclarent une récolte pour l'huile d'olive** chaque année, **3094 pour la récolte d'olives** pour la table.

La **part de la production**

**d'huile d'olive en AOP** dans la production totale est de l'ordre de **23 à 25 %**, pour les **olives** cette part est encore plus importante puisqu'elle est de **32 %**. Pour comparaison, la part des AOP dans la production d'huiles espagnoles est de l'ordre de 1,5 %, au Portugal, environ 3 %.

La part de l'AOP dans la production régional est très variable d'une région à l'autre : elle est de seulement 20 % en région Provence Alpes Côte d'Azur qui compte pourtant la majorité des Appellations et de près de 66 % en Corse et 44 % pour la région Rhône-Alpes.

Les prix moyens de vente des huiles d'olive en AOP sont compris entre **19,40€** pour Provence et Aix en Provence et **24,60€** pour Nîmes (prix moyens constatés sur sites web – enquête réalisée par l'AFIDOL).



## L'oléiculture bio

En France, 1200 exploitations oléicoles se sont converties au bio soit 12 % des 9 861 exploitations recensées comme oléicoles par l'Agreste (ministère de l'agriculture).

La surface oléicole en bio a dépassé les 4 000 hectares (précisément 4 129 hectares) dont 1927 ha en conversion. Près du quart des surfaces oléicoles recensées par l'Agreste sont en bio ou en conversion. Ces surfaces sont en croissance (+ 209 ha en 2011 soit + 9 %) mais une croissance qui ralentit fortement puisque la progression des nouvelles surfaces bio est la plus petite depuis 2007.

La région Provence Alpes Côte d'Azur, 1<sup>ère</sup> région oléicole conventionnelle et bio, détient 61 % des surfaces oléicoles bio, cultivées par 53 % des exploitations bio.

Commercialement, les huiles d'olive bio représentent aujourd'hui plus de 8 % de part de marchés des huiles d'olive vendues en grande distribution. L'huile d'olive représente même 53 % du marché des huiles végétales dans les magasins bio loin devant l'huile de colza et l'huile de tournesol.

L'augmentation des ventes d'huile d'olive bio en grande distribution continue avec 5 370 tonnes vendues en 2013. Cette tendance est soutenue par une baisse des prix constante depuis 2008 : l'huile d'olive bio vendue à 7,7 € le litre en 2008, est aujourd'hui vendue à 6,10 €. La hausse des prix de l'huile d'olive en 2013 ne lui a pas profité puisqu'elle a perdu encore 20 centimes en 1 an (alors que l'huile classique a augmenté de 50 centimes).

Le nombre d'acheteurs d'huile d'olive bio est également en augmentation. A l'heure actuelle, ce marché est principalement approvisionné par la Tunisie et l'Espagne.

# Economie de la filière Olive



## La production mondiale

La production d'olives est relativement stable depuis 2009, se maintenant entre 2,4 et 2,57 millions de tonnes. La part de chaque pays producteur est plus équilibrée que pour l'huile d'olive ce qui permet de réguler la production totale. Ainsi l'Union Européenne représentent 33 % de la production, la Turquie 20 %, l'Égypte 17 %, la Syrie 8 % et le Maroc 4,5 %. A noter que le Pérou et les États-Unis représentent respectivement 3,6 % et 3 % de la production mondiale ce qui en fait les plus gros producteurs d'olives en dehors du bassin méditerranéen.

La consommation mondiale d'olives est en constante augmentation depuis les années 90. Elle est ainsi passée de 957 000 tonnes à 2 668 000 tonnes en 20 ans. Les pays en dehors du bassin méditerranéen représentent près de 26 % de la consommation totale, les États-Unis (210 000 t.), le Brésil 109 000 t.) et la Russie (75 000 t.) en tête. L'Australie est un marché en pleine expansion qui consomme aujourd'hui 41 000 tonnes d'olives.

Parmi les pays méditerranéens, les plus gros consommateurs sont : l'Union Européenne, la Turquie et l'Égypte, qui sont également les plus gros producteurs.

## La production française

La production française d'olives de table repose sur sept variétés principalement : Tanche, Coilletier et Grossane en noir (et un peu de Lucques), Lucques, Picholine, Salonenque et Aglandau en vert. Cette production d'olives aux qualités gustatives exceptionnelles ne présente malheureusement pas de signe de croissance. La production fluctue entre 1 000 et 1 500 tonnes alors que le marché est près à en consommer bien plus.

Pour 2012/2013, les 63 confiseurs reconnus ont produit environ 1 450 tonnes dont :

- 601 tonnes en région Languedoc-Roussillon (Picholine et Lucques principalement)
- 520 tonnes en région Rhône-Alpes (olives noires de Nyons et Tanche)
- 327 tonnes en région Provence Alpes Côte d'Azur (Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence, Olives de Nice et Coilletier principalement).

## La consommation d'olives en France

Les importations d'olives de table continue de progresser et on atteint le record de 69180 tonnes en 2013.

La consommation française d'olives a atteint l'année dernière 66 360 tonnes soit 7 000 tonnes de plus que l'année précédente (chiffres douanes). La production française représente à peine 2 % de cette consommation, cette part étant en diminution. Les olives proviennent principalement du Maroc et d'Espagne.

Sur le marché des olives, la grande distribution représente 34 % des ventes. Sur ce circuit, 18 170 tonnes sont commercialisées en rayon épicerie et 5 220 tonnes au rayon frais soit au total, 23 390 tonnes (soit + 1200 tonnes par rapport à 2012). Le marché du frais est dominé par 3 entreprises : AgroAzur, Tropic'Apero et Croq'Frais. Sur le marché «épicerie», ce sont les MDD (marques de distributeurs) qui sont leader avec 42,7 % de part de marché, viennent ensuite Comolive (9,2 %) et Tramier (8,5 %).

Les olives vertes sont les olives les plus vendues en grande distribution (66,7 % du marché). Un pic des ventes est constaté en période estivale, entre juin et septembre.

# Promotion des Huiles & Olives du Midi de la France

*Le service communication  
... à votre service*

## **AFIDOL, service communication**

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

## Focus sur ...

## Le Salon du Blog Culinare



Pour la 1<sup>ère</sup> fois, les Huiles d'Olive et les Olives du Midi de la France étaient présentes au Salon du Blog Culinaire qui se déroule, chaque année, à Soissons, dans le cadre du Lycée hôtelier de la ville. Ces rencontres sont organisées par le site de partage de recettes [www.75Og.com](http://www.75Og.com) avec Chef Damien et Chef Christophe. Ce salon offre à une douzaine de partenaires sélectionnés la possibilité de présenter leurs produits à plus de 400 blogueurs culinaires venant de toute la France pour l'occasion. Durant trois jours, des rendez-vous sont proposés par les différents partenaires. Il s'agit de Rencontres riches d'échanges qui vont donc bien au-delà d'un simple salon. L'édition 2013 a ainsi accueillie les Vignerons de Champagne Indépendants, SEB (électroménager), les Foies Gras Montfort, Agneau Presto, ...



«Les Huiles d'Olive et Olives de nos Terroirs» ont proposé de nombreux ateliers aux blogueurs pour leur faire découvrir les richesses des produits oléicoles français : dégustation des huiles d'olive, dégustation olives / vins de Provence, démonstrations culinaires, battle culinaire, etc... Nous avons également proposé deux démonstrations culinaires sur la partie du Salon du Blog Culinaire ouverte au grand public qui a accueilli plus de 2 500 personnes en 2 jours.

L'édition 2013 a accueilli plus de 400 blogueurs. Sur les 262 billets rédigés sur le salon par les blogueurs à fin décembre 2013, 72 billets ont cité les Huiles d'olive du Midi

soit près du tiers des articles.





# Promouvoir les Huiles & Olives du Midi de la France

## *Promouvoir les Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France : une mission devenue indispensable.*

Communiquer, informer, promouvoir, ... la mission de l'AFIDOL et de son service communication vise à mieux faire connaître les produits oléicoles français.

Pour créer une identité forte autour des huiles d'olive et olives de nos terroirs, un message double a été défini :

- 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 par 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.

Des actions variées sont menées pour développer la notoriété des Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France en utilisant tous les outils et moyens à disposition de notre filière, pour cela.

Compte tenu du rapport coût / impact du web, nous développons de plus en plus la communication sur ce canal que ce soit via le site web [www.huiletolives.fr](http://www.huiletolives.fr), la page Facebook ou les campagnes publicitaires par bannières web.

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

Ces actions sont menées grâce à la contribution de FranceAgriMer, du Ministère de l'Agriculture, du COPEXO et de la région Provence Alpes Côte d'Azur.



## L'Huile d'Olive à l'École des Chefs

Cette action phare menée de 2009 à 2011 grâce à un programme cofinancé par l'Union Européenne, a été relancé l'année dernière compte tenu de sa portée intéressante pour la connaissance par le milieu de la restauration des huiles d'olive en général et des terroirs oléicoles (notamment des AOP) en particulier.

### UN KIT DÉGUSTATION POUR LES ENSEIGNANTS.

Un kit de dégustation destiné aux enseignants pour leur permettre de travailler avec leur élèves a été conçu :

- Huit bidons de 25 cl d'huiles d'olive aux caractéristiques organoleptiques différentes
- Un DVD incluant des documents, des vidéos, des fiches ...
- Des fiches de dégustation présentant chacune des huiles
- Un livret d'information pour l'enseignant



Ce kit a été distribué à tous les enseignants ayant participé aux animations-dégustations mises en place entre février et juin 2013 soit 182 kits enseignants envoyés aux établissements.

Un kit partenariat incluant les mêmes documents et un bidon de 50 cl de quatre huiles différentes a été envoyé aux établissements ne souhaitant pas ou ne pouvant pas recevoir une intervention mais qui désiraient mettre en place une animation sur les huiles d'olive avec les élèves. Au total, 11 kits partenariats ont été envoyés à des établissements hôteliers.

### UN SITE D'INFORMATION

Afin de donner aux enseignants tous les éléments nécessaires à la préparation de leurs interventions sur l'huile d'olive et compléter ainsi les savoirs partagés lors de l'animation-dégustation, nous avons réutilisé le site [www.huiledolivealecoledeschefs.com](http://www.huiledolivealecoledeschefs.com) (créé dans le cadre du programme précédent). Nous l'avons mis à jour afin d'intégrer de nouvelles informations, des documents et outils nécessaires aux enseignants.

### DES ANIMATIONS-DÉGUSTATION

Destinées aux enseignants des écoles hôtelières, ces animations-dégustation ont pour objectif principal de faire découvrir, dans les meilleures conditions, les huiles d'olive en général et les huiles d'olive de terroir en particulier :

- Informations générales sur l'huile : terroirs, production / consommation, extraction, ...

- Présentation du processus de dégustation des huiles d'olive (recherche olfactive et gustative, défauts et qualité des huiles, ...)

- Dégustation des huiles du coffret seules et avec aliments

- Échanges sur les usages en cuisine

Les éléments développés dans le cadre des interventions étaient axés sur :

- Les terroirs des huiles d'olive (éléments d'économie européenne et française, terroirs AOP...)

- Les qualités de l'huile d'olive : composition, propriétés physiques et nutritionnelles...

- La palette gustative des huiles d'olive : facteurs influençant le goût, initiation à la dégustation, ...

- Les usages : quelle huile pour quelle utilisation ? Dégustation avec aliments...

**192 enseignants  
ont été initiés à la  
dégustation des  
huiles d'olive et  
à leurs usages en  
cuisine.**

Sur 2012/2013, 29 interventions ont eu lieu :

- 24 animations-dégustations avec uniquement des enseignants. Dans ce cadre, 179 enseignants ont été initiés à la dégustation des huiles d'olive de terroir et à leurs multiples usages.

- 5 animations-dégustations avec des enseignants et des élèves ou des professionnels. Dans ce cadre, 13 enseignants et 71 élèves ont été formés.

Au total donc, 192 enseignants et 71 élèves ont pu découvrir la multitude de goûts et d'usages des huiles d'olive ; 182 kits enseignants et 11 kits partenariats ont été envoyés.

**Les Huiles d'olive du Midi au SIRHA : le rendez-vous des professionnels de la restauration**



Les Huiles d'olive de nos Terroirs étaient présentes sur un stand de 12 m<sup>2</sup> sur l'espace « Place du marché » pendant toute la durée du salon (du 26 au 30 janvier 2013). Un programme chargé permettait aux visiteurs de découvrir toutes les richesses des huiles d'olive et de leurs usages en cuisine :

- Animations : dégustations d'huiles d'olive et d'olives AOP, démonstrations culinaires (3 chefs).

- Distribution de mignonnettes

Parallèlement, un dossier de presse spécifique a été distribué sur l'espace presse du salon et des documents remis aux professionnels (fiches produits sur chaque AOP, liste des moulins & producteurs...) et aux visiteurs (livrets recettes...) sur le stand.

Bilan du salon 2013 :

*2 980 exposants dont 21 % d'internationaux*

*185 450 visiteurs professionnels (+ 14 % par rapport à 2011) dont*

*23 409 internationaux de 138 pays*

*18 715 chefs de 86 pays*

*800 journalistes français et internationaux*



**UN PROGRAMME RICHE ET VARIÉ AUX COULEURS  
DES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS**

Chaque jour :

- Découverte des Huiles d'Olives de nos Terroirs : Dégustations et alliances culinaires. Une dizaine d'huiles d'olive proposées à la dégustation.

- Découverte et dégustation d'Olives du Midi de la France.

Samedi 26 janvier et Dimanche 27 janvier :

- Démonstrations culinaires par Katia Clavel, chef à domicile. Cette bloggeuse culinaire a présenté plusieurs recettes à base d'huile d'olive, alliant pour chacune les saveurs d'une huile particulière : salade d'oranges à l'huile d'olive, macarons à l'huile d'olive, des madeleines au miel et à l'huile d'olive, mini pan bagnat, petite verrine de tomates séchées - olives - fêta et oignons caramélisés, tartine d'aubergine grillée, oignons ail huile d'olive et tome de brebis...

Lundi 28 janvier et Mardi 29 janvier :

- Démonstrations culinaires par Stéphane Prévalet, chef du res-

taurant Mets & Vins (de Bourg-en-Bresse) : recettes très variées, techniques culinaires, associations mets / huiles d'olive proposées (Cake fromage de chèvre à l'huile d'olive, «beurre» d'olive, purée de pommes de terre, sauces, glace à l'huile d'olive, fraises marinées à la vanille et huile d'olive, tarte aux pommes à l'huile d'olive, thon cuit au naturel mariné à l'huile d'olive et infusion de plantes vertes, macarons à l'huile d'olive et fraises des bois...).

**9/10° des dégustations à la petite cuillère, ...**

**Des amateurs de plus en plus initiés !**

Mercredi 30 janvier :

- Journée dédiée aux Écoles hôtelières avec Thierry Becherot, disciple d'Escoffier et professeur à la MFR de Buis les Baronnies (Drôme) : recettes axées sur les techniques culinaires apprises en CAP-BEP (pour les élèves) et sur les usages de l'huile d'olive. Ses recettes : caviar d'aubergine, champignons farcis, roulade de courgette à l'olivade, filet mignon farci, gâteau aux amandes...

**Bilan : Plus de 500 dégustations d'huiles d'olive et plus de 1 000 dégustations des recettes proposées par les chefs qui se sont succédés sur notre stand.**

## **Les Gastronomades : les Huiles d'Olive du Midi de la France se découvrent dans le Grand Ouest**

*Les Gastronomades s'inscrivent comme un rendez-vous incontournable dans l'ouest de la France : la manifestation se déroule au cœur d'Angoulême, avec de nombreuses animations, plus de 180 exposants et 100 000 visiteurs attendus.*

Nous avons opté pour un stand de 12m<sup>2</sup> au cœur du marché (sous chapiteau sur la place du Champ de Mars). Un producteur d'huiles d'olive de France était présent : SCEA Les Perpetus (La Tour d'Aigues - Vaucluse), habitué du salon, ravi de nous y trouver.

Nous avons proposé en continu sur notre stand des dégustations de 6 huiles d'olive et 7 olives de nos terroirs. Un jeu concours a été organisé pendant toute la durée du salon (avis des visiteurs sur leur type de goût « préféré »). Au total 117 visiteurs y ont participé et 3 d'entre eux ont remporté un sac shopping avec 3 bidons de 25 cl d'huiles d'olive et un tablier.

La journée du vendredi a notamment été dédiée aux scolaires : nous avons reçu 4 classes (de moyenne et grande section de maternelles puis des CE2, CM1, et CM2) dans le marché couvert des halles et sur notre stand. Des sessions de 20 à 30 minutes ont permis aux enfants et aux accompagnateurs de découvrir les Huiles et Olives du Midi de la France à travers des dégustations des trois familles de goût d'huiles d'olive et de deux olives (olives noires de Nyons et Lucques). À l'aide d'outils visuels, les

enfants ont pu en savoir plus sur la culture de l'olivier, son implantation en France et dans le monde...

Le samedi 23 novembre, le chef Hervé Rodriguez (restaurant MASA - Boulogne Billancourt) a proposé une leçon de cuisine avec une huile d'olive au goût intense de la Vallée des Baux de Provence AOP. L'AFIDOL a pu s'y associer pour présenter toute la richesse des Huiles d'olive de nos terroirs, donner des conseils sur leur utilisation et inviter le public à déguster ces huiles sur notre stand.

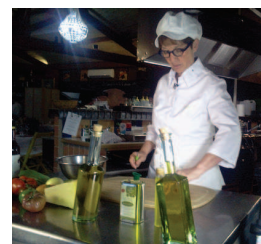


**Bilan : Fréquentation très moyenne le vendredi mais de nombreux visiteurs le week-end (familles notamment). Animations culinaires nombreuses en week-end. Animations réparties dans toute la ville, caractère itinérant sympathique. Région de « gourmets ».**

## **Deux Chefs étoilés pour promouvoir les Huiles d'Olive du Midi de la France**

Le Web est aujourd'hui un média important. En matière de cuisine, les sites de partage de recettes comme les blogs culinaires supplantent peu à peu les livres classiques et, de ce fait, sont un outil très intéressant pour faire connaître les huiles d'olive de terroir, la diversité gustative et les usages.

Nous avons réalisé six films culinaires avec deux chefs partenaires choisis pour leur notoriété, leur goût des produits frais et de terroir : Reine SAMMUT, chef étoilé de La Fenière (Lourmarin - 84) et Sébastien SANJOU, chef étoilé du Relais des Moines (Les Arcs sur Argens - 83). Ces films ont été mis en ligne progressivement sur notre site web, [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr), ainsi que sur les sites de partage de contenu comme Youtube et Dailymotion.





### Des recettes gourmandes pour les Huiles d'Olive de nos Terroirs

Chaque chef a proposé deux recettes salées et une recette sucrée :

- Tartare de tomates, filets de rougets de méditerranée et pain perdu aux noisettes et framboise pour Reine SAMMUT
- Les jardins de printemps, denti de pays rôti et courgette fleur farcie sauce vierge et fraises mara des bois à l'huile d'olive et basilic pour Sébastien SANJOU

Pour chacune de ces recettes, une ou deux huiles d'olive ont été associées à la préparation en fonction du meilleur mariage mets/huile.



Parallèlement, une promotion de ces films a été faite via une campagne web sur le site de partage de recette [www.marminton.org](http://www.marminton.org), sur le site de cours de recette, [www.latelierdeschefs.fr](http://www.latelierdeschefs.fr) et sur [www.750g.com](http://www.750g.com) du 15 au 30 juin 2013 : méga-bannières, habillage, grand angle, sponsoring de la newsletter, article, ... Cette campagne web sur différents supports très ciblés a permis d'augmenter le trafic vers notre site web avec plus de 3 000 visiteurs supplémentaires en provenance directe de ces trois sites sur la 2<sup>ème</sup> quinzaine de juin.

Sur la même période, du 1<sup>er</sup> au 30 juin, le nombre de visites entre 2012 et 2013 a fortement augmenté : + 265 % passant de 2 404 à 8 790 visites avec un pic du 15 au 30 juin au moment de la campagne web. Le nombre de pages vues a également augmenté, passant de 6 990 à 16 029.

Il faut également noter que sur la période du 1<sup>er</sup> au 30 juin 2013, les pages les plus visitées sont les pages « recettes en vidéos » et « idées recettes » qui représentent plus de la moitié de l'ensemble des pages vues par les internautes.

Parallèlement, nous avons proposé à une cinquantaine de blogueurs de recevoir un coffret dégustation. Nous avons mis en place une vingtaine de partenariats avec des blogs sélectionnés pour la qualité de leur site / blog et de leur recettes : saveursetcuisine ; cookparadise ; diet-gourmande ; gourmandisesetpassions ; jackie-cuisine ; laviedechoupette ; cuisinedelodie ; delicesjeunesse ; ...

Ces blogs ont rédigés des articles sur le coffret dégustation en présentant les différences de goûts entre les huiles et les explications de cette différence. Ils proposent également des re-

cettes à base de l'une des huiles du coffret :

- Tartare de tomate frais à Huile d'Olive Fruité Vert
- Toasts d'Aïoli à l'Huile d'Olive Fruité Noir
- Smoothie de fraise-basilic à l'Huile d'Olive Fruité Mûr
- Crêpes sucrées à l'huile d'olive goût intense
- Houmous de courgettes à l'huile d'olive de Nyons AOP
- Frites allégées cuisson au four à l'huile d'olive de Provence AOC goût à l'ancienne
- Fougasse à l'huile d'olive de Provence AOC goût intense
- Tagliatelles de courgettes à l'huile de Haute-Provence AOP

### LES HUILES D'OLIVE DU MIDI DE LA FRANCE 2.0 !

Le web est aujourd'hui un outil indispensable pour promouvoir marques, produits, événements, ... Les Huiles & Olives du Midi de la France ne sont pas en reste sur ce plan grâce à leurs sites dédiés : pour le grand public : [www.huiletolives.fr](http://www.huiletolives.fr) et pour les écoles hôtelières, les restaurateurs, ... : [www.lhuiledolivealecoledeschefs.com](http://www.lhuiledolivealecoledeschefs.com). En termes de fréquentation, depuis sa mise en place, le site [www.huiletolives.fr](http://www.huiletolives.fr) voit sa fréquentation évoluer constamment. Pour 2013, nous avons eu 54 656 sessions pour 46 901 utilisateurs et 117 202 pages vues soit une augmentation par rapport à 2012 de 59 % des sessions et de 61 % des utilisateurs.

Parallèlement, nous avons créé, en mai 2013, une page Facebook dédiée : [facebook.com/HuiletOlives](https://facebook.com/HuiletOlives) dont la fréquentation n'a cessé d'augmenter au cours de l'année pour atteindre environ 5 090 likes en fin d'année. Son contenu est plus ludique et permet d'être en contact permanent avec une communauté intéressée par nos produits.

Tout au long de l'année 2013, des jeux concours ont été organisés sur le site web et sur la page Facebook afin d'animer le site et d'augmenter la fréquentation : jeux quiz, concours recettes, ... Des coffrets dégustations, des week-end gastronomiques, des sets cuisine étaient mis en jeu.



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

La région du grand Sud-Est est, traditionnellement, la 1<sup>ère</sup> région consommatrice d'huile d'olive avec plus de 20 % du marché et certainement près de 70 % du marché des huiles françaises. C'est également l'une des principales régions touristiques française. L'olivier et ses produits ont donc une place importante à tenir auprès des locaux comme des visiteurs et des nouveaux installés : aspects paysager certes mais également aspect économique, culinaire, culturel, ...

Il est donc essentiel de maintenir un lien fort auprès du grand public sur ce territoire pour continuer à promouvoir les produits oléicoles français.

Ces actions sont possible grâce au soutien de nos financeurs :



## Continuer la bataille de l'origine et informer les touristes

Cette opération mise en place depuis trois 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 et implique donc la mobilisation des opérateurs.

En 2013, compte tenu de la faible récolte, la mobilisation a été moindre mais 8 opérations ont pu être réalisées, principalement en Languedoc-Roussillon :

- Gruissan (10 juillet)
- Banyuls-sur-Mer (13 juillet)
- Nyons (18 juillet)
- Argelès-sur-Mer (20 juillet)
- Uzès (20 juillet et 14 août)
- Carpentras (le 26 juillet)
- Buis-les-Baronnies (7 août)
- Nice (le 21 septembre).



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

Cette année, nous avons distribué des affichettes plastifiées avec filtre anti-UV « les huiles d'olive que je vends sont françaises » : via les syndicats de bassin aux vendeurs d'huiles d'olive de France.

Un nouveau flyer « Origine » avec QR Code et page web spécifique (en français et en anglais) a été édité et du matériel de communication a été mis en place : flying banner (mât de 2m40 de hauteur) pour mieux repérer les opérations sur le marché, totems extérieur (l'un sur « Comment bien choisir son huile ? » avec notions d'étiquetage abordées (mentions obligatoires, facultatives), l'autre sur la richesse et la diversité des huiles régionales avec un descriptif des caractéristiques des principales huiles.

Nous avons également réalisé de nouveaux t-shirt pour que les participants à chaque opération soient bien visibles.

Des communiqués de presse ont été envoyés avant chaque opération et le dossier de presse mis en ligne sur le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr).

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.



*Des producteurs fiers de leurs produits et de leur implication dans sa défense !*

Motivez-vous pour de  
nouvelles  
Opérations Origine en  
2014 !!!

## Promouvoir les huiles d'olives et les moulins par la publicité



Le Guide de l'amateur de l'huile d'olive, édité par Le Petit Futé est sorti en 2013, soutenu par l'AFIDOL. Il a rencontré un très joli succès et a dû être réédité dès fin 2013. Nous avons à nouveau apporté notre soutien à ce guide qui réunit une grande partie des acteurs de la filière et permet à tout un chacun de mieux découvrir les richesses de notre filière.

Dans le cadre du supplément de l'Express «Aix-en-Provence» sorti au printemps 2013, nous avons pris une pleine page dans ce supplément magazine pour promouvoir avant l'été les huiles d'olive du Midi de la France.



Nous avons également fait paraître une pleine page dans le Gault Millau spécial fête (en décembre 2013) pour promouvoir les huiles d'olive et les moulins. Le parti-pris était de sublimer les huiles pour donner des idées cadeaux originales au moment des fêtes de Noël et donner envie aux lecteurs de pousser la porte des moulins de Provence.



## Faire parler des Huiles d'olive et Olives du Midi : partenariats, salons, ...

### LE SALON DE L'AGRICULTURE

Comme chaque année, l'AFIDOL est présente de manière appuyée sur le Salon International de l'Agriculture d'une part via le Stand Proléa où un espace dédié aux huiles d'olive proposait un bar à senteurs, une dégustation des trois fruités et des démonstrations culinaires. Nous avons également proposé des dégustations des Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes Côte d'Azur sur le stand Provence-Alpes Côte d'Azur. Nous avons distribué des mini-guides et divers documents sur les Huiles d'Olive de France et des échantillons d'huile d'olive aux personnes intéressées.



### DÉCOUVERTE EN VALLÉE DU RHÔNE

Découverte en Vallée du Rhône est un salon professionnel organisé, tous les deux ans, par InterRhône à destination des œnologues, acheteurs, journalistes du monde entier. Pour l'édition 2013, le bilan de fréquentation du salon est très positif puisque plus de 1000 visiteurs/jour contre 700 visiteurs/jours en 2011 ont été recensés. Au total des 4 jours, le nombre de visiteurs différents s'élève à 2181 en 2013 contre 1556 en 2011, soit une progression de 40%. Pour cette septième édition, l'attrait des visiteurs étrangers se confirme, puisque leur nombre a légèrement progressé pour cette édition avec 650 visiteurs de diverses origines. Trois pays se détachent nettement : l'Allemagne (19% des visiteurs étrangers), la Belgique (15%) et les USA (15%). En ce qui concerne les profils, pour les français, on note une forte participation du secteur traditionnel avec un nombre important de cavistes et de professionnels de la restauration (restaurateurs, hôteliers, sommeliers...), alors que pour les visiteurs étrangers, ce sont les importateurs qui dominent. Au final, les cavistes ont formé le plus gros contingent (18%), devant les importateurs (14%) et les agents commerciaux (10%), devant les restaurateurs, sommeliers...

Nous avons été invités durant deux jours par InterRhône à proposer un espace « découverte et dégustation plaisir » à l'espace Jeanne Laurent à Avignon, les 11 et 12 mars 2013 avec, au programme : découverte des arômes des Huiles d'Olives du Midi de la France, découverte des saveurs des Huiles d'Olive du Midi de la France avec dégustation de 8 huiles d'olive du Midi différentes, dégustation des olives du Midi de la France, remise de mignonnettes aux visiteurs, mise à disposition des différents documents de promotion et de communication de la filière.



## UN JOUR EN PROVENCE

Un Jour en Provence est un événement réservé exclusivement aux acheteurs professionnels de vins et aux journalistes qui propose un espace dégustation, un espace de rencontres avec les vignerons, une conférence de presse, des ateliers thématiques, ...

Le CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence) nous a invité à créer un espace « Découverte & dégustation des Huiles d'olive du Midi de la France » dans le cadre de ce salon et à proposer des dégustations de six huiles d'olive du Midi des trois familles de goûts, de distribuer des documents (livrets recettes, carnets d'adresse, ...) et mignonnettes aux visiteurs.

Ces deux opérations avec les principales interprofessionns viticoles du Sud-Est ont permis de rencontrer un public très qualitatif et de leur présenter toute la richesse aromatique de nos huiles

## SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ

L'AFIDOL a participé au salon « Sud de France fête la qualité », le vendredi 27 septembre 2013. Cette manifestation s'est déroulée sur l'Esplanade Charles de Gaulles dans le centre-ville de Montpellier.

Sur le stand, nous avons mis en place un « Bar à huile » sur lequel le public, accompagné de deux techniciennes, pouvait découvrir la diversité organoleptique des huiles d'olive du Languedoc-Roussillon. Au programme de la journée : dégustation, distribution de documents (livrets recettes, livrets explicatifs, ...), réponses aux questions et conseils (notamment culinaires)... Pour les plus intéressés, une mignonnette d'huile d'olive de la région leur était offerte.

Nous avons également accueilli des classes auxquelles nous avons présenté l'olivier, l'extraction de l'huile puis fait faire la dégustation.

Tout au long de la journée, le stand de l'AFIDOL n'a pas désempli. Environ 150 personnes se sont arrêtées sur le stand : enfants, adolescents, adultes et vieilles personnes. Un public varié qui bien souvent était très attentif et intéressé par les explications données.

## MARCHÉ DES SAVEURS À LYON

Organisé par le Comité de Promotion des Produits Agricoles et Agro-alimentaires de Rhône-Alpes en novembre 2013, le Marché des Saveurs réunit plus d'une centaine de producteurs de produits régionaux et du terroir. Situé en plein cœur de Lyon

(place Bellecour), le marché profite d'une population très variée de connaisseurs et fidèles mais aussi de curieux et permet donc de faire découvrir les Huiles d'Olive du Midi assez largement. Dans ce cadre, nous avons proposé des dégustations d'Huiles d'Olive du Midi de la France, des Olives de Nyons, répondu aux demandes d'information des visiteurs, distribué de documents et livrets recettes, accueilli des scolaires, organisé un jeu concours avec tirage au sort...

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

**Alicoque à Nyons (février 2013) :** 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.

**Championnat de parapente à Nyons (12 juin 2013) :** dégustation de 3 huiles d'olive du Midi et de l'olive noire de Nyons, distribution de documents...

**Fête des villages aux noms burlesques à Vinsobres (6 & 7 juillet 2013) :** bar à huile avec dégustation de six Huiles d'Olive du Midi de la France, démonstrations culinaires autour des huiles d'olive et olives du Midi (ex. tartare de saumon aux olives noires de Nyons), distribution de documents d'informations et de livrets recettes ainsi que de document sur l'olive noire de Nyons (carnet recettes, Route de l'Olive, fiche...), ...

**Les Olivades à Nyons (18 au 21 juillet 2012) :** coordination de la manifestation en collaboration avec la mairie de Nyons (organisation des réunions, prise de contact avec les intervenants et prestataires, suivi réalisation & programme, rédaction des comptes-rendus...), suivi de la commission exposition (choix des photos...), suivi des ateliers, ...

**Organisation du 3<sup>ème</sup> prix des consommateurs pour les olives noires de Nyons,** dans le cadre des Olivades de Nyons : récupération des échantillons auprès des producteurs participant, préparation des échantillons et anonymat, réalisation des bulletins de vote, présentation des différents échantillons au grand public (le dimanche 21 juillet, de 10 h à 12 h) pour le vote, dépouillement et remise des prix, rédaction et envoi du communiqué de presse.

**Le Marchés des Fruits & Légumes Oubliés (Orpierre - 05) :** organisation d'une dégustation d'Huiles d'Olive du Midi de la France, distribution de dépliants...

## Jeu «Les huiles d'olive de nos moulins»

Afin de favoriser la fréquentation des sites oléicoles sur la région Languedoc-Roussillon et développer la curiosité des habitants comme des touristes vis-à-vis des produits oléicoles, nous avons organisé un grand Jeu-Concours estival (juillet / août) autour de ces produits : « Les Huiles d'Olive de nos

moulins». Ce jeu se présentait sous la forme d'un quiz comportant deux questions avec un tirage au sort parmi les bonnes réponses. L'objectif était d'inviter les touristes et visiteurs à découvrir de manière ludique toute la richesse et la diversité aromatique des huiles d'olives du Languedoc-Roussillon. Le lancement de ce jeu a été annoncé via le réseau social Facebook, sur la page « Huiles&Olives », et sur le site internet [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr).

Pour permettre aux visiteurs de participer plus facilement au jeu, une liste des soixante lieux partenaires (moulins offices de tourisme, ...) était disponible tout le long du concours sur le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr). Pour participer, rien de plus simple ! Les participants devaient se rendre dans un des lieux partenaires, remplir les champs obligatoires du bulletin de participation et répondre correctement aux deux questions du quiz.

Ce jeu-concours s'est déroulé en deux étapes. Un premier tirage au sort a été organisé par département (4 départements) parmi les participants ayant répondu correctement aux questions, puis un super tirage au niveau régional parmi tous les bulletins départementaux gagnants. Dès les tirages au sort réalisés, les résultats ont été directement annoncés sur la page Facebook « Huiles&Olives » et publiés sur le site internet [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr).

## Bilan

*D'une manière générale, le jeu-concours « les Huiles d'Olive de nos moulins » a été très bien accueilli par l'ensemble des lieux partenaires car il a contribué à créer une animation au sein de leurs murs lors de la saison estivale. D'autre part, ce jeu a bien fonctionné puisque l'on enregistre une forte participation. Disposant de plus de temps en cette période estivale, les participants se prenaient facilement au jeu. Au total, plus de 3274 personnes ont participé à ce jeu pour tenter de remporter les différents lots. Les moulins comptant bien souvent davantage de bulletins de participation que les offices de tourisme.*

*Lors de ce concours, les participants ont apprécié le fait de pouvoir aborder de manière ludique les spécificités du terroir du Languedoc-Roussillon. Ce concours fût aussi l'occasion pour certains de pouvoir rencontrer, échanger avec de véritables professionnels et passionnés d'oléiculture, et surtout d'apprendre de nouvelles choses sur l'olivier et son fruit. Seule remarque moins positive, certains des participants ont exprimé quelques regrets quant au fait de devoir repartir chez eux sans savoir si leur bulletin était gagnant ou non.*

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

L'organisation de concours régionaux ou nationaux est primordiale pour la mise en valeur du savoir-faire et de la passion des acteurs de la filière oléicole et ainsi reconnaître des produits aux qualités particulières incomparables.

En 2013, 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**. Il a réuni 85 candidats qui ont présenté 210 échantillons d'huiles d'olive de la région soit une augmentation de 33 échantillons par rapport à l'année précédente. Pour cette 12ème édition, le palmarès était de 33 médailles d'or, 23 médailles d'argent et 10 médailles de bronze soit un total de 66 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 par nos soins en avril 2013 à Nyons. Toutes les appellations d'origine étaient représentées avec 129 échantillons dégustés par près de 70 dégustateurs venus de tous les territoires oléicoles. Les jurys ont attribué 39 médailles au total dont 20 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.

En avril 2013, a eu lieu le **Concours Régional des Huiles d'Olive Sud de France** à Générac, porté par la Chambre Régionale d'Agriculture et la région Languedoc-Roussillon. Il a réuni 72 échantillons d'huile d'olive et 7 échantillons d'olives pour 25 participants. Parmi les différentes catégories, 25 médailles ont été attribuées dont 14 en Or et 11 en Argent.

Le **Concours Général Agricole** a, quant à lui, permis aux jurys de départager 390 produits (huile, olives et pâtes) présentés par 126 candidats. 126 médailles ont été attribuées dont 64 médailles d'Or, 46 médailles d'Argent et 16 médailles de Bronze.

Nous étions également présents aux concours de Draguignan, de Brignoles et AOP Nice.

La campagne 2012/2013 a été un beau millésime avec plus de 131 médailles d'Or attribuées.





# Techniques de production et de transformation

*L'AFIDOL au service de la production et de la transformation*

Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE  
Tél. 04 42 23 0192  
Fax. 04 42 23 82 56

## *Focus sur...*

## La profession oléicole complète ses équipements de laboratoire.

Depuis près de trente ans, l'oléiculture française s'est dotée de matériels de laboratoire adaptés à ses besoins du moment.

Les premiers équipements ont consisté à la mise en place de matériels capables de mesurer l'acidité des huiles d'olive avec une vulgarisation de ces analyses auprès des transformateurs. C'est ensuite vers un matériel capable de donner une indication sur le rendement des olives en huiles au niveau du moulin et la détermination des dates optimales de récolte des olives .... pour les producteurs.

Par la suite, différents procédés de dosage des huiles résiduelles dans les grignons d'olives ont guidé les mouliniers dans la mesure des performances de leur matériel d'élaboration de l'huile d'olive. L'arrivée de l'analyse .. pour les huiles d'olive a abouti à la création d'un pôle de contrôle des huiles d'olive au travers d'un panel reconnu par les hautes autorités internationales en matière d'oléiculture. Ce programme se poursuit dans le domaine de l'enseignement de la dégustation des huiles d'olive au sein des différents bassins de production, notamment tous ceux qui ont une démarche en AOC AOP mais également auprès des jeunes étudiants dans le domaine de la cuisine.

Grâce au programme d'opérateur oléicole que conduit l'Afidol, une étape supplémentaire a été franchie en 2013 avec l'arrivée d'équipements complémentaires en matière de chimie oléicole et surtout le fait qu'il sera désormais possible d'étudier la composition en composés phénoliques des huiles d'olive française, étape obligatoire dans l'information apportée au consommateur dès demain.

A noter également que le laboratoire oléicole sert de base dans l'assistance effectuée auprès du moulin à huile et des producteurs, confiseurs d'olives de table tout au long de l'année.

Le laboratoire oléicole bénéficie d'une accréditation COFRAC.



L'AFIDOL, conformément aux dispositions du code rural relatives aux missions des organisations interprofessionnelles, mène au total une trentaine d'actions techniques pour l'amont comme pour l'aval de la production. Ces actions sont mises en oeuvre, pour le compte de l'AFIDOL, par le Centre Technique de l'Olivier et divers prestataires.

Ces actions ont pour objectifs de :

- **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
- **Cœuvrer 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.

Le programme action est discuté dans le cadre de la Commission Technique qui réunit producteurs et transformateurs, puis décidées en Conseil d'Administration.

## Les actions liées à la production: accompagnement, expérimentations...

Sans matière première pas de produits transformés !

Une grande partie des actions techniques mises en œuvre par l'AFIDOL sont destinées à la production d'olives et visent notamment à l'amélioration de la production en termes quantitatif, au maintien de normes qualitatives élevées, au respect de l'environnement et le maintien d'une oléiculture durable, à l'optimisation des coûts de production, à la prise en compte de la très grande hétérogénéité des 35 000 oléiculteurs français...

Tous ces travaux sont réalisés en partenariat 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.

**Expérimenter pour anticiper, prévenir, être prêt !**

**2003 – 2013 : 10 ANS D'EXPÉRIMENTATION À LA SERFEL**

### Les enjeux

L'olivier, bien que présent depuis des siècles en France, et malgré les avancées déjà réalisées par nos prédécesseurs, reste encore mal connu. Des pays comme l'Italie et l'Espagne, autrement plus concernés par l'oléiculture que nous, travaillent sur l'amélioration des itinéraires techniques. Cependant, nous avons la nécessité d'adapter les travaux et résultats à nos variétés, climats et sols spécifiques.

L'alternance de production est une des difficultés majeures et récurrentes de l'oléiculture française qui nous empêche de bâtir des bases solides pour la commercialisation. En dehors des aspects purement climatiques, nous passons par exemple de 7 000 tonnes en 2008 à 2 300 tonnes d'huile en 2011.

L'autre problème de notre oliveraie est son manque de productivité à l'hectare comparée à celle de nos voisins méditerranéens.

Suite à plusieurs études sur les attentes du consommateur, et connaissant les contraintes de son climat, la filière oléicole française a fait les choix stratégiques suivants :

- Privilégier les productions bénéficiant de signes officiels de





qualité : AOP et BIO,

- Conserver nos variétés anciennes et uniques au monde, cultivées à une densité de moins de 420 arbres /ha,
- Proposer des produits qui expriment au mieux l'authenticité et les richesses de nos variétés / terroirs / savoir-faire,
- Maintenir l'olivier dans son rôle et son image d'arbre paysager, symbolique, porteur de naturel.

Nous devons répondre à deux enjeux à priori contradictoires :

- améliorer notre productivité et mieux maîtriser le problème capital de l'alternance de la production,
- répondre aux attentes de notre marché qui reposent en grande partie sur l'authenticité de nos huiles et de nos olives de table.

Par ailleurs certaines de nos variétés sont valorisées en olives de table. Le marché de l'olive de table de France a un fort potentiel de développement. Mais, en plus des problèmes déjà cités ci-dessus, l'oléiculture pour l'olive de table en connaît deux supplémentaires : la récolte et la taille.

Il faut donc pouvoir expérimenter pour améliorer nos connaissances et mettre en place des itinéraires techniques capables de rendre plus compétitive la filière de l'olivier en France.

Au vu de la petite taille de cette filière, ses dirigeants ont décidé de concentrer le maximum d'effort sur un nombre réduit d'expérimentations dans un seul centre.

### Les thèmes d'expérimentation choisis en 2003.

En olive de table, nous avons privilégié l'optimisation de la taille (qui conditionne la rapidité de la récolte manuelle) dans un objectif de gain de productivité.

En olive à huile (mais aussi en olives de table), les pistes d'expérimentation qui permettent de réduire l'alternance dans une perspective de durabilité, donc à une densité de plantation de 420 arbres à l'hectare, sont l'irrigation et la fertilisation. Leur impact sur la qualité des huiles doit être mesuré afin d'offrir le maximum du potentiel organoleptique de nos variétés.

À partir de 2009, nous avons ajouté le thème du bio. L'oléiculture française, conduite depuis une trentaine d'années en agriculture raisonnée, se tourne en effet de plus en plus vers l'agriculture biologique. Nous avons besoin de comparer les modes de plantation et les résultats entre ces deux méthodes de culture.

La Station d'Expérimentation Régionale Fruits et Légumes, SERFEL, installée à Saint Gilles



dans le Gard, a été créée au début des années 1980, elle gère une surface de 35 hectares. La SERFEL appartient au réseau des stations régionales d'expérimentation sur les fruits et légumes dont la mission est d'établir l'interface entre la recherche et la profession agricole. Située au cœur des Costières de Nîmes, elle est spécialisée dans les fruits à noyau. Son positionnement est quasi central par rapport à la zone oléicole. Le savoir-faire et la compétence de son personnel sont reconnues sur les espèces fruitières. La station est irriguée par le réseau Bas-Rhône-Languedoc, partenaire de la SERFEL. La Chambre d'Agriculture du Gard est très impliquée dans cette station. Le Conseil Général du Gard est propriétaire du sol et des bâtiments

### La superficie et le choix des variétés

La superficie disponible était de 2 ha, soit 515 oliviers. Nous avons décidé, en accord avec les techniciens oléicoles de France et l'Institut National de la Recherche Agronomique de Montpellier, de retenir l'Aglandau et la Picholine, pour l'essai « huile ». Les variétés Lucques, Salonenque et Picholine ont été choisies pour l'essai « table ». Les variétés Tanche ou Caillietier, et d'autres variétés importantes, n'ont pas été retenues, car elles auraient été cultivées dans un terroir trop différent du leur, ce qui aurait « biaisé » les résultats.

### La conduite des expérimentations

Un Comité de Pilotage se réunit au moins une fois par an pour décider des travaux à réaliser. Il est composé de techniciens oléicoles, d'un spécialiste de l'irrigation (BRL) ainsi que des administrateurs de l'AFIDOL et du CTO.

### Le financement

L'AFIDOL investit 25 000 euros par an de CVO (cotisations) dans l'expérimentation SERFEL. La Région Languedoc-Roussillon et FranceAgriMer apportent 25 000 euros par an depuis 2003. La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est investie depuis 2009, suite à la mise en place de l'expérimentation bio, à hauteur de 25 000 euros par an.

### Les premiers résultats

«L'olivier à 10 ans n'est encore qu'un enfant». C'est à partir de 2009 que nous avons eu les premiers résultats exploitables, et ce sera au cours des 5 prochaines années que nous aurons des observations dont nous pourrions tirer des conclusions avec suffisamment de recul.

Cependant, les premiers enseignements que nous avons présentés publiquement le 7 novembre 2013, sont disponibles. Ils sont déjà intéressants sur la taille des jeunes oliviers pour l'olive de table et sur les niveaux d'apports d'eau et d'azote pour les oliviers à huile.

Pour le bio, il est encore trop tôt pour étudier les productions, mais nous avons déjà des observations intéressantes sur la mise en place de la plantation et l'entretien du sol.

Tous ces résultats sont en ligne sur la page « olivier » du site de la SERFEL : [www.serfel.fr](http://www.serfel.fr) et sur <http://www.afidol.org/professionnels/64-espe/101-serfel>

### L'avenir

Afin de dégager les conclusions, nous avons encore besoin de 3 à 5 ans d'observations sur les expérimentations démarrées en 2003. Pour le bio, nous avons encore besoin d'une dizaine d'années.

Cependant, les parcelles d'oliviers de la SERFEL constituent une base très solide, unique en France, pour conduire par la suite d'autres expérimentations comme la protection contre la mouche en bio ou l'optimisation de la gestion de l'eau, la fertilisation, la schématisation de la pratique de la taille, la pollinisation, la gestion du sol.

Ces choix seront établis dans le cadre d'une gouvernance de l'expérimentation en partenariat avec les représentants de la filière et des pouvoirs publics.

## Acquisition de références technico-économiques en oléiculture biologique

L'oléiculture en agriculture biologique s'est tout particulièrement développée dans le Languedoc-Roussillon. Le nombre d'exploitations en oléiculture bio a plus que doublé entre 2009 et 2012, passant de 173 à 385 [source Sud & Bio]. La superficie en bio ou en conversion était de 1140 ha soit près de 20 % de la superficie oléicole totale du Languedoc-Roussillon. C'est dans cette Région que nous avons décidé de conduire à partir de 2012, dans le cadre du Programme d'Opérateur, une opération d'acquisition de références techniques et économiques sur ce type d'oléiculture dont les objectifs sont :

- D'acquérir des références technico-économiques en oléiculture biologique pour les producteurs déjà engagés en agriculture biologique et pour faciliter les diagnostics de faisabilité des projets de ceux en conversion ou en projet,
- De réaliser un travail de groupe entre les membres de ce réseau d'exploitations de référence,
- D'organiser des réseaux d'échanges entre exploitations interressées par l'oléiculture en agriculture biologique à partir de ce réseau d'exploitations de référence ayant valeur démonstrative.

### Organisation

Nous avons décidé de travailler en partenariat avec le CIVAM BIO 66, la Chambre d'Agriculture du Gard et le Centre Technique de l'Olivier.

Huit exploitations ont été sélectionnées de façon à avoir une bonne répartition géographique (2 exploitations pour chaque département oléicole du Languedoc-Roussillon) et une bonne répartition entre la conduite avec ou sans irrigation (4 exploi-

tations disposent de l'irrigation]. Au début de l'année 2013, une exploitation a connu une défaillance et nous l'avons remplacée en cours d'année.

Nous avons veillé également à avoir une bonne représentativité des différents cas de figure et stratégies rencontrées dans l'oléiculture biologique. Nous avons prévu d'intégrer une exploitation en haie fruitière dans les Pyrénées Orientales mais nous n'avons pas trouvé d'exploitants acceptant de participer à cette opération. Les exploitations traduisent la diversité du terrain :

- une exploitation en mono-culture sur l'olivier associée à une activité de moulin. Il s'agit donc d'un oliveron qui travaille également pour d'autres oléiculteurs, en bio et en conventionnel, sur la trituration de leur production.
- une exploitation en polyculture (vigne, élevage, olivier, truffe),
- une exploitation en mono-culture sur l'olivier qui fait triturer ses olives à façon dans des ateliers de transformation pour conditionner et revendre ensuite elle-même l'huile obtenue,
- une exploitation vigne et oliviers avec un objectif partiel de production d'olives de table vertes en bio,
- une exploitation dans laquelle l'oléiculture fait partie d'un ensemble d'activités : cosmétiques et soins basés sur les produits de l'olivier et gîtes,
- une exploitation en polyculture olivier, maraîchage, intégrée dans une activité d'agro-tourisme avec location de gîtes et de salles,
- une exploitation en polyculture céréales, vigne, maraîchage, olivier, qui vend sa production à des moulins et commercialise elle-même une partie de l'huile obtenue,
- une exploitation vigne, olivier, figuier, qui fait triturer à façon ses olives pour revendre elle-même la totalité de l'huile, avec un projet de développement vers l'intégration de la transformation.

Le CTO suit les aspects fertilisation et irrigation. Le CIVAM BIO 66 suit les exploitations de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales. Il organise également le travail de groupe entre les exploitants. La Chambre d'Agriculture du Gard suit les deux exploitations du Gard.

### Les actions en 2013



Une première réunion de groupe s'est tenue en mars dans une



exploitation de l'Hérault. Elle s'est révélée de l'avis général très intéressante et a permis d'établir un premier contact entre des personnes qui ne se connaissaient pas et partagent une activité commune. Très rapidement, la passion qui anime les membres de ce réseau a permis de travailler dans une ambiance conviviale et constructive. Les résultats des analyses de sol et les commentaires et conseils du CTO ont montré qu'il restait beaucoup à faire dans la plupart des exploitations en particulier sur l'alimentation azotée. Ce point permet d'expliquer la baisse de production constatée dans les vergers en conversion. Les premiers relevés économiques ont mis en avant les postes clés de l'oléiculture en agriculture biologique : la protection phytosanitaire contre la mouche de l'olive et l'entretien du sol. Deux articles ont été publiés dans la revue « Le Nouvel Olivier ».

Ce travail se poursuivra en 2014 pour se terminer le 31 mars 2015. Les données recueillies permettent d'ores et déjà de mieux conseiller les oléiculteurs en bio ou en projet de conversion. Au terme des trois années de suivi, un document de synthèse sera diffusé pour présenter les références obtenues.

## La transformation : accompagner, 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.

### 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 2013, ce sont 90 personnes qui ont participé à cette journée qui a eu lieu le 31 Mai à Gardanne.

Le thème fut : les bonnes pratiques de conservation de l'huile. Suite aux demandes de L'AFIDOL, les mouliniers qui voulaient mettre en application les conseils des conférenciers sur l'amélioration de la conservation des huiles d'olive ont pu bénéficier d'aides proposées par FranceAgriMer.

Dans la filière Olive de table, le même type de journée est proposé chaque année : TECHNOLIVE.

En 2013, la rencontre a eu lieu le 19 mars à Nyons devant une cinquantaine de personnes avec la participation de chercheur de l'institut de la Grasa de Séville.

Le thème principal fût la microbiologie dans la préparation des olives de table : le passé et le futur des olives de table.



TechnOlive 2013.

### ASSISTANCE AU MONTAGE DES DOSSIERS D'INVESTISSEMENT ET DE MODERNISATION

16 mouliniers ont été assistés en 2013 par l'AFIDOL pour 12 dossiers déposés.

### BASE DE DONNÉES SUR LES MOULINS FRANÇAIS

L'objectif est de connaître les caractéristiques techniques du parc de moulins français sur l'extraction et le traitement des effluents. Démarrée en 2009, elle concerne 25 moulins par an qui sont audités par le CTO. En 2013, la base contient la description de 125 moulins.

### ASSISTANCE AU RESPECT DES NORMES D'HYGIÈNE

Depuis 2009, 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)). Nous assurons un conseil auprès des mouliniers et avons organisé une journée d'information à Nîmes sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'huile d'olive. 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)). Une journée d'information a été organisée à Viduban sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'olive de table de France.

### APPUI TECHNOLOGIQUE À LA FILIÈRE OLIVE DE TABLE

Le secteur de l'olive de table, 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. Une assistance téléphonique a été mise en place complétée par des visites d'ateliers, des analyses chimiques et microbiologiques d'olives de table, une journée d'information sur les dosages chimiques des paramètres essentiels pour l'élaboration de l'olive de table pour les confiseurs.



## ASSISTANCE AUX ATELIERS DE TRANSFORMATION

Au cours de l'année 2013, l'AFIDOL a répondu à un total de 16 demandes d'assistance, relatives à la réglementation sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, réparties de manière suivante :

- 8 assistances à des moulins situés en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 6 assistances à des moulins situés en Région Languedoc-Roussillon
- 1 assistance à un moulin situé en Région Rhône-Alpes
- 1 assistance à un moulin situé en Région Corse.

## VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Transposition de la partie réglementaire de la directive IED [directive 2010/75/UE relative aux émissions industrielles] au droit français et création d'une rubrique n°3642 relative au traitement et à la transformation en vue de la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux. Sont concernées les installations traitant des matières premières végétales, avec une capacité de production supérieure à 300 tonnes de produits finis par jour ou 600 tonnes par jour lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an

Rubrique n°2220 [confiserie d'olives] : projet de décret consistant à soumettre à enregistrement les installations relevant actuellement du régime d'autorisation et qui ne sont pas soumises à la directive IED. Les nouvelles dispositions fixant les régimes ICPE seraient les suivantes :

- autorisation (rubrique n°3642) : capacité de production supérieure à 300 tonnes de produits finis par jour ou 600

tonnes par jour lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an

- enregistrement : quantité de produits entrant supérieure à 10 tonnes par jour, ou à 20 tonnes par jour lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an
- déclaration avec contrôle périodique : quantité de produits entrant comprise entre 2 et 10 tonnes par jour, ou entre 2 et 20 tonnes par jour lorsque l'installation fonctionne pendant une durée maximale de 90 jours consécutifs en un an.

Rubrique n°2220 [confiserie d'olives] : arrêté du 14 décembre 2013 fixant les prescriptions générales applicables aux installations soumises à enregistrement

Rubrique n°2220 [confiserie d'olives] : arrêté du 1er juillet 2013 portant sur les non-conformités majeures des installations classées soumises à déclaration avec contrôle périodique

Sortie du statut de déchet : arrêté du 3 octobre 2012 relatif au contenu du dossier de demande de sortie du statut de déchet [demande Cerfa n°14831 et notice explicative n°51686]. Les exploitants d'ICPE relevant de la législation sur l'eau peuvent déposer, individuellement ou conjointement, un dossier de demande de sortie du statut de déchet auprès du ministre chargé de l'environnement lorsque la demande concerne une catégorie de déchets.

Création d'une rubrique spécifique à l'extraction des huiles végétales vierges. Par l'intermédiaire du sénateur Didier Guillaume, une entrevue s'est tenue le 26 juin 2013 entre l'AFIDOL et le cabinet de la Ministre Delphine Batho afin d'initier la création d'une rubrique spécifique à l'extraction des huiles végétales vierges auprès du Ministère de l'Ecologie. Cette initiative a été avortée suite à l'éviction de la Ministre Delphine Batho.

## ASSISTANCE AU CONDITIONNEMENT DE L'HUILE D'OLIVE

Nous avons mis en place une étude visant à l'amélioration des conditions de stockage et de valorisation des résidus de la production d'huile d'olive et d'olives de table et l'amélioration des conditions de mise en bouteille de l'huile d'olive.

Cette étude prévoit l'analyse d'échantillon sur trois ans de 96 échantillons conservés dans différentes conditions visant à reproduire ce que peuvent subir les huiles d'olive lors de leur mise en vente. Sont analysés à différentes dates :

tion entre le secteur viticole et notre filière.

Cette journée consacrée à l'oléiculture biologique a été l'occasion de faire un point économique sur cette filière et son marché existant et potentiel puis de découvrir les avancées en matière de protection phytosanitaire, de fertilisation et de réduction des intrants.

Une journée riche en information pour la centaine de participants.

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

Pour la 1<sup>ère</sup> fois, les Assises Nationales de l'Oléiculture Biologiques ont été organisées, par l'AFIDOL, dans le cadre du salon SITEVI qui a lieu tous les deux ans à Montpellier et qui s'ouvre de plus en plus à l'oléiculture compte tenu des interac-



- Acidité, indice de peroxyde, K232, K270;
- Analyses organoleptiques en jury expert;
- Détermination de la masse volumique;
- Pesage du contenu des flacons.



## 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 OLIVES DE TABLE ET DES HUILES D'OLIVE



La formation de dégustateurs est essentielle. Nous participons depuis nombreuses années aux travaux du Conseil Oléicole International sur la dégustation des olives

Un jury de dégustation d'olives de table travaille avec le COI à la mise en place

d'une méthode de dégustation internationale.

Nous avons réalisé cinq séances de dégustation en jury sur Aix en Provence et cinq séances de formation à la dégustation d'olives de table dans les syndicats oléicoles de bassin. Ceci a permis de former 47 personnes.

## SUIVI DES CONTAMINANTS

L'AFIDOL 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 cinquantaine d'échantillons représentatifs. Les résultats font l'objet d'un compte-rendu spécifique.

En 2013, quelques molécules ont été détectées à des doses très infimes, proche ou égale à la limite de détection.

Ce travail a été étendu depuis 2009 dans les olives de table et ce sont 25 échantillons qui ont été analysés en 2013. Ici aussi quelques molécules ont été détectées à des doses très infimes proches ou égales à la limite de détection.

## 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.

Depuis l'ouverture d'un site dédié aux produits et à destination du grand public en 2009, [afidol.org](http://afidol.org) s'est recentré sur le service aux professionnels et compte de plus en plus de visiteurs et de pages vues. En 2013, plus de 250 000 visiteurs ont consulté les sites techniques.

## LE NOUVEL OLIVIER

La revue 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.

2013 a été une année de grand changement puisque la réalisation entière du magazine, de la rédaction des articles à la mise en page, est désormais gérée en interne, par le service communication de l'AFIDOL. Une nouvelle mise en page a été inaugurée avec le numéro 92 (avril / mai / juin 2013). La revue est désormais trimestrielle et compte plus de pages pour offrir plus d'articles, des nouvelles rubriques, ... N'hésitez pas à nous faire part de vos actualités, de vos nouveaux produits, de sujets qui vous tiennent à coeur et que vous souhaiteriez voir traiter dans Le Nouvel Olivier !







# Le Laboratoire Oléicole Français

## *A votre service*

Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE  
Tél. 04 42 23 82 99  
Fax. 04 42 23 82 56  
Mail : [aix@afidol.org](mailto:aix@afidol.org)

Le laboratoire oléicole français est accrédité COFRAC 1-2172, il est géré par le Centre Technique de l'Olivier.

## 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 de 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...), teneur en composés phénoliques.

### 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.afidol.org>  
rubrique «nos services»

# Focus sur ...

## Évolution de la qualité des huiles d'olive françaises

Extrait de «Les huiles d'olive vierges françaises : évolution, état des lieux» de C. Pinatel, J. Artaud, dans OCL Volume 21 n. 4 (juillet-Août 2014) (sous presse).

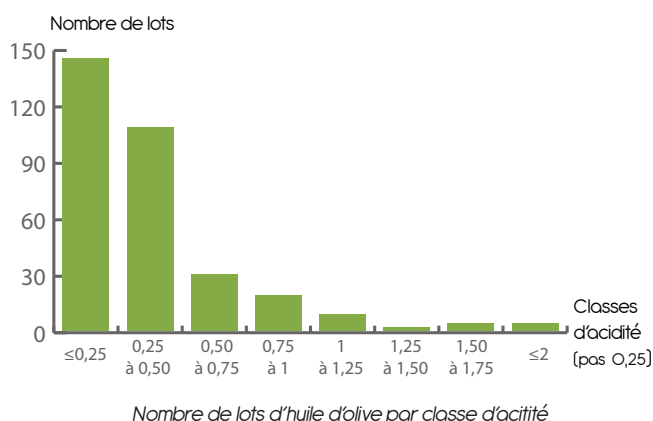


### ÉVOLUTION DE L'ACIDITÉ

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive, c'est aussi le plus anciennement utilisé dans les transactions commerciales (début du XX<sup>e</sup> siècle).

Nous disposons de données sur les huiles françaises depuis 1986, nous pouvons donc fournir une représentation de l'évolution de la qualité selon cet indicateur.

Pour obtenir un suivi fidèle sur le long terme, nous devons avoir un bon système d'échantillonnage. En particulier, nous devons pouvoir suivre des productions dont la provenance est identique d'une campagne à l'autre. Comme les moulins et les producteurs changent sur le long terme, l'échantillonnage est reconstruit chaque année. Le nombre de productions disponible est inversement proportionnel au nombre d'années prises en compte. Le suivi sur 20 ans prend en compte 25 productions, le suivi sur 15 ans prend en compte 39 productions, le suivi sur 10 ans prend en compte 72 productions, et le suivi sur 5 ans prend en compte 150 productions. La courbe en pointillés prend toutes les productions disponibles, c'est à dire de 30 en 1986 à plus de 300 à partir de 2010.



La campagne 2011-2012 se distingue par sa qualité très médiocre, due à la combinaison d'une très forte attaque de mouche et d'une petite récolte. La campagne 2012-2013 se replace dans un niveau normal avec une moyenne de 0,29. La dernière campagne, de faible tonnage, a subi des dégâts de mouche modérés, mais l'acidité remonte à un niveau moyen de 0,38 sur l'ensemble de la production. La distribution des valeurs est représentée par le tableau et le graphique ci-dessous.

### ÉVOLUTION DE L'INDICE DE PEROXYDE

L'indice de peroxyde est suivi exactement de la même manière que l'acidité, sauf que les valeurs ne sont disponibles qu'à partir de 1991. Le graphique ci-dessous nous montre une bonne tendance sur le long terme, mais une tendance à la hausse sur les trois dernières campagnes. Les dégâts de mouche ont entraîné une forte hausse sur la campagne 2011-2012, et le gel précoce de fin novembre 2013 donne des indices élevés sur les départements de la Drôme et du Vaucluse.

### ÉVOLUTION DU K232 ET DU K270

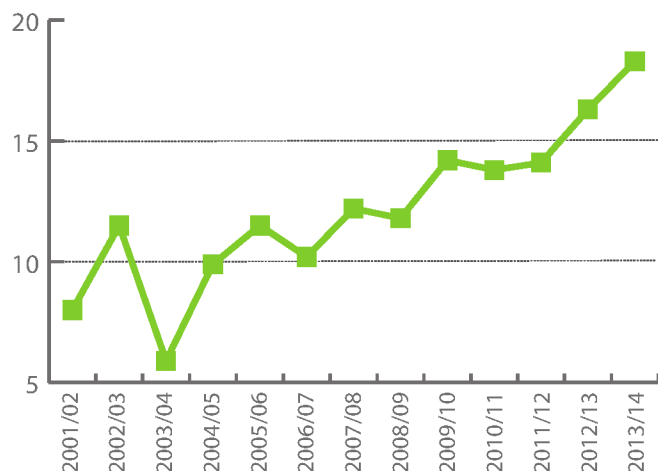
Ces indicateurs de qualité ne sont mesurés régulièrement que depuis 5 campagnes sur les huiles françaises. Par ailleurs, la taille de l'échantillon est nettement plus réduite : 55 lots par campagne ont été analysés. Les mesures sont faites en mai sur des échantillons embouteillés en janvier. Ces deux indices, qui sont plutôt destinés à évaluer l'état de vieillissement des huiles, apportent peu d'éléments pour saisir l'évolution qualitative de la production française à sa source. Les valeurs limites pour la catégorie «vierge extra» et «vierge» sont respectivement 2,5 et 0,22 ; 2,6 et 0,25.

### ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION SELON L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Les analyses organoleptiques sont réalisées tout au long de l'année, sur 55 échantillons sélectionnés en fin de campagne pour une bonne représentativité de la production. Le graphique 7 donne pour chaque campagne la part de chacune des catégories obtenues en panel test selon le règlement CEE 2568/91. La tendance qualitative est très comparable à celle qui apparaît pour le suivi de l'acidité : une nette amélioration sur la fin des années 1990, puis une stabilisation, avec un taux d'environ 20% d'huiles déclassées en catégorie «Huile d'Olive Vierge» chaque année, et 24% sur la campagne 2012-2013.

## La spécificité « fruité noir »

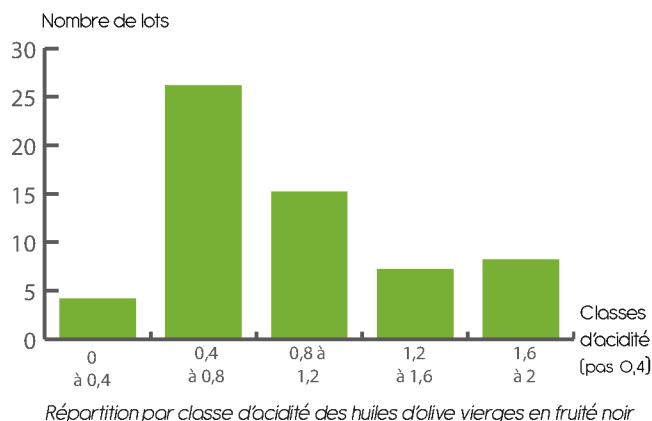
Parmi les huiles classées en catégorie «vierge», se trouvent des huiles spécifiques de la production française, qui sont obtenues à partir d'olives volontairement fermentées. Ce type d'huile, dit de «fruité noir» ou «d'olives mûrées», n'a pas vocation à diminuer, bien au contraire, puisque sa part au sein de la production française suit plutôt une courbe ascendante, et représente près de 19% de la production française sur la campagne de production 2013-2014.



Part des huiles d'olive vierges « fruité noir » dans la production française

Le «fruité noir» est reconnu par trois Appellations d'Origine. Il représente le maintien d'une pratique ancienne jadis nécessaire dans le processus d'extraction.

Cette étape est effectivement nécessaire pour parvenir à une extraction convenable avec des presses anciennes, en récoltant début novembre. Récolter tôt permet de limiter les risques de gel, mais à cette période les olives ont encore une forte teneur en eau rendant très difficile l'extraction par presses. Le matériel d'extraction moderne permet de s'en affranchir, mais le goût spécifique provenant des modifications fermentaires reste recherché par de nombreux consommateurs. La transposition de ce procédé dans le cadre des exigences actuelles demande un suivi rigoureux et du matériel approprié. En effet, des conditions anaérobies et un suivi de la température sont nécessaires pour



fournir des huiles correspondant au profil recherché, sans défaut de moisi et avec une faible acidité.

Les huiles obtenues présentent alors des arômes caractéristiques qui se rattachent à l'attribut « chômé » dans la grille de dégustation du règlement CEE 2568/1991, ce qui entraîne donc par définition le déclassement de toutes ces huiles en catégorie «vierge». Sur la campagne 2013-2014, l'acidité moyenne de ces huiles est de 0,93 %, et 50 % des échantillons ont une acidité inférieure à 0,80 %. L'indice de peroxyde, le K232, le K270 ne diffèrent pas significativement des moyennes générales (valeurs respectives: IP : 6,8 ; K232 : 1,83 ; K270 : 0,12).

| Fruité noir               | Taux d'acidité | Indice de peroxyde |
|---------------------------|----------------|--------------------|
| Moyenne                   | 0,93           | 6,83               |
| Médiane                   | 0,80           | 6,55               |
| 1 <sup>er</sup> quartile  | 0,65           | 5,90               |
| 3 <sup>ème</sup> quartile | 1,18           | 7,38               |
| Minimum                   | 0,18           | 2,40               |
| Maximum                   | 1,85           | 12,50              |

Données statistiques sur l'acidité et de l'indice de peroxyde des huiles d'olive vierges « fruité noir »

## Le cas des huiles corses

La Corse dispose aussi d'une production « à l'ancienne », en parallèle de sa production plus classique qui se fait en fruité mûr. Ce n'est pas le mode d'élaboration de l'huile qui lui donne son originalité comme dans le « fruité noir », mais le mode de récolte des olives. Ce procédé, dénommé « récolte à l'ancienne », consiste à disposer des filets suspendus sous les arbres et à récolter les olives au fur et à mesure de leur chute naturelle. La récolte pouvant se prolonger très tard, jusqu'au printemps avec la variété 'Sabine', le fruité original de l'olive se trouve très amoindri et modifié par des arômes empyreumatiques ou provenant du maquis environnant. Les huiles obtenues sont déclassées par l'analyse organoleptique vis-à-vis de la réglementation européenne, essentiellement par le défaut caractéristique lié à la surmaturité des fruits, le rance. Mais la logique de défense des producteurs, basée sur le maintien d'un processus traditionnel, et la même que pour la production d'huile « fruité noir ». Historiquement, la récolte se faisait au sol, car le relief montagneux et la taille des arbres (certains atteignent 15 mètres de hauteur) ne permet pas de récolter les olives sur les arbres. La récolte au sol entraînait évidemment la prolifération des moisissures sur les olives et la présence de goûts de terre. Ce type de production a donc été momentanément écarté dans les années 1980, la production d'huiles convenables semblant impossible. Mais la persévérance de certains producteurs, et la modernisation du procédé par l'installation de filets suspendus, ont permis de faire perdurer ce mode de production particulier, très lié au terroir. Les filets suspendus permettent de récolter régulièrement les olives et de les maintenir en bon état sanitaire entre deux récoltes. Sur la campagne 2012-2013, les huiles obtenues ont une acidité moyenne de 0,81. L'indice de peroxyde est légèrement supérieur aux autres huiles françaises avec une moyenne de 9,3. Le K232, le K270 ne sont pas significativement supérieurs aux va-



leurs moyennes françaises (valeurs respectives sur la campagne de production 2012-2013: K232 : 1,65 ; K270 : 0,08). La part de ce type d'huile représente environ 10% de la production corse, avec de très grosses variations d'une campagne à l'autre. En effet, l'alternance est maximale puisque les olives peuvent rester sur les arbres jusqu'à la floraison et que les arbres ne sont que très rarement taillés. Il n'y a, de ce fait, pas d'huiles de ce type sur la campagne 2013-2014.

Compte tenu de ces spécificités, « fruité noir » et « récolte à l'ancienne », la part de 24% des huiles déclassées par l'analyse organoleptique sur la campagne 2012-2013 ne peut pas être considérée intégralement comme une partie défectueuse de la production française. Ces productions qui résultent d'un choix de la part de producteurs, sont en conformité avec les appellations d'origine, et représentent environ 18% de la production française. Certaines (10% d'entre elles) comportent toutefois des défauts. Il reste donc environ 8% d'huiles identifiées comme réellement défectueuses par l'analyse organoleptique. **Le défaut le plus fréquent est le défaut de lies, car de nombreux producteurs tiennent à présenter des huiles troubles aux consommateurs et ne filtrent donc pas.** Il s'ensuit donc diverses dégradations dues aux particules de pulpes humides, qui se déposent et fermentent, ou se dégradent directement en restant en suspension dans l'huile.

### TENEUR EN COMPOSÉS PHÉNOLIQUES

250 échantillons ont été analysés selon la méthode du Conseil Oléicole International ; 206 échantillons ont été sélectionnés pour une bonne représentativité de la production française 2012/2013. Sur cet échantillonnage, la moyenne en composés phénoliques se situe à 296 mg/kg. Ces teneurs varient fortement d'une part pour chaque fruité et d'autre part entre chaque fruité. Les fruités verts, caractéristiques des récoltes précoces, présentent généralement les teneurs les plus élevées.

Les 44 autres échantillons correspondent à des huiles peu représentatives de la production, récoltées très tôt ou très tard, ou des huiles des campagnes antérieures. Ils ont été choisis pour une meilleure connaissance de la fraction phénolique. Les résultats montrent notamment que la teneur en composés phénoliques peut se maintenir à un niveau élevé dans des huiles anciennes, avec cependant une évolution de la composition phénolique : l'hydroxytyrosol est systématiquement à un niveau plus élevé que dans les huiles jeunes. Nous avons pu constater aussi que l'ajout d'eau au cours du malaxage réduit la teneur en composés phénoliques dans les huiles obtenues. Mais **les résultats les plus intéressants touchent l'aspect réglementaire. Ils ont**

|                                   | Chute naturelle | Fruité noir | Fruité mûr | Fruité vert |
|-----------------------------------|-----------------|-------------|------------|-------------|
| <b>N o m b r e d'échantillons</b> | 6               | 26          | 65         | 109         |
| Moyenne                           | 48              | 192         | 240        | 367         |
| Médiane                           | 37              | 188         | 233        | 362         |
| Maximum                           | 101             | 341         | 556        | 736         |
| Minimum                           | 22              | 74          | 53         | 156         |

Teneurs en composés phénoliques selon le type d'huile d'olive.

**permis de mettre en évidence une anomalie dans l'interprétation usuelle des valeurs de l'extinction spécifique à 270 nm.** Il apparaît en effet que certains composés de la fraction phénolique interfèrent avec cette mesure et rendent des valeurs très élevées pour des huiles extraites des olives immédiatement avant les mesures et ne pouvant donc pas comporter de triènes conjugués ni de produits d'oxydation. Il est donc nécessaire d'approfondir ce point particulier afin de proposer un aménagement de la réglementation, permettant d'éviter que des huiles à forte teneur en composés phénoliques soient exclues à tort des catégories « Huile d'Olive Vierge Extra » ou « Huile d'Olive Vierge », par exemple par l'introduction de la prise en compte de la teneur en composés phénoliques pour les cas de dépassement.

### TENEUR EN ÉTHYL ESTERS

L'introduction en 2011 de la teneur en esters méthyliques et esters éthyliques (alkyl esters) dans la réglementation communautaire par le règlement (UE) 61/2011 nous a conduit à réaliser un aperçu exhaustif des caractéristiques des huiles françaises selon ces critères. Ces alkyl esters sont synthétisés dans les olives lors de la fermentation des olives ce qui entraîne la fermentation alcoolique des sucres. Ils traduisent la qualité des olives avant trituration.

La norme relative à ces composés a été modifiée par le règlement (UE) 1348/2013, qui donne des limites évolutives à la teneur en esters éthyliques pour la catégorie « vierge extra » : 40 mg/kg pour la campagne 2013-2014, 35 mg/kg pour la campagne 2014-2015, puis 30 mg/kg pour les campagnes ultérieures. Sur la campagne 2011-2012, 65 échantillons ont été analysés, et 45 sur la campagne 2012-2013. Les échantillons ont été prélevés dans toutes les régions productrices dans un souci de bonne représentativité.

Les résultats sont présentés dans le tableau ci-dessous en fonction des différentes valeurs limites données par le règlement 1348/2013.

Les échantillons hors catégorie Huile d'Olive Vierge Extra horizon 2016 sont très majoritairement des fruités noirs, c'est à dire des huiles produites avec des olives volontairement fermentées, et donc par définition non comprises dans cette catégorie.

|                       | Fruité vert | Fruité mûr | Fruité noir |
|-----------------------|-------------|------------|-------------|
| Nombre d'échantillons | 69          | 39         | 22          |
| $Q \leq 30$           | 94 %        | 97 %       | 0 %         |
| $30 < Q \leq 35$      | 3 %         | 0 %        | 5 %         |
| $35 < Q \leq 40$      | 0           | 0 %        | 5 %         |
| $Q > 40$              | 3 %         | 3 %        | 91 %        |
| Moyenne (mg/kg)       | 9,2         | 10,4       | 108         |
| Minimum (mg/kg)       | 1,1         | 1,3        | 34,9        |
| Maximum (mg/kg)       | 44,6        | 68,8       | 447         |

Teneurs en éthyl esters (Q) de 130 échantillons d'huiles d'olive vierges.

Les nouvelles limites réglementaires apparaissent donc comme bien positionnées vis-à-vis de leur objectif d'amélioration de la qualité.

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



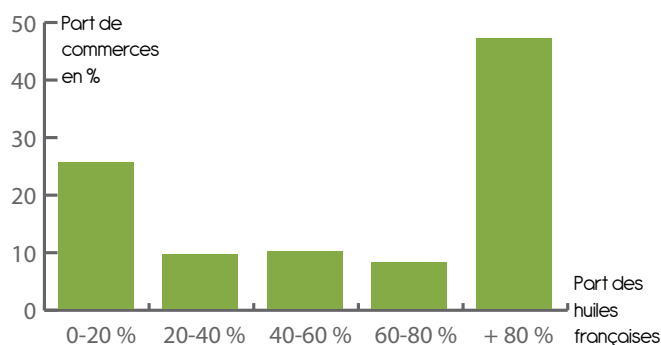
Menée depuis 4 ans par l'AFIDOL cette action a pour objectif de vérifier les huiles d'olive vendues sur les marchés et dans les boutiques des lieux touristiques de la zone oléicole et de monter des dossiers transmis aux services de l'État concernés en cas de constatation de fraudes (notamment sur l'origine).

Sur l'année 2013, l'inspection des stands et boutiques des principaux lieux touristiques des régions oléicoles a été menée en juillet et en août plus quelques visites complémentaires en septembre. Entre mi-juillet et mi-septembre, ce sont 171 points de vente qui ont été contrôlés dont 53 % de boutiques et 44 % de forains.

### État des lieux

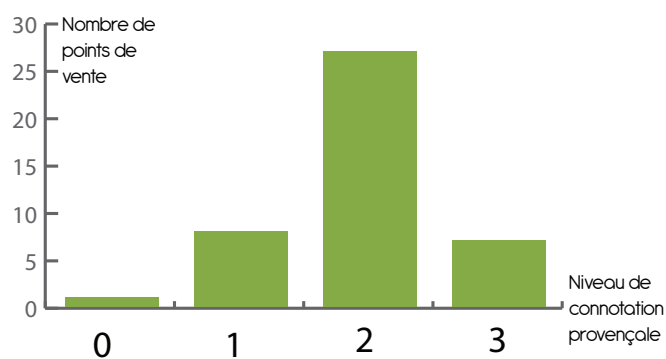
La plupart des commerces présentent plusieurs huiles à la vente, certains en ayant plus de 10. La moyenne se situe à 4,4 huiles par commerce (très influencée par quelques commerces qui présentent un grand nombre d'huiles, jusqu'à 28).

Le constat vis à vis de la présence des huiles françaises est encourageant : la plus grosse part des commerces visités commercialisent au premier plan les huiles françaises. Celles-ci tiennent la majorité de l'étalage dans plus de la moitié des commerces, dans lesquels les vendeurs tiennent un discours correct sur la différenciation.



Parmi les commerces dans lesquels les huiles étrangères sont majoritaires, quelques-uns disposent d'une gamme mettant en avant la diversité mondiale de l'huile d'olive, en attribuant une place convenable aux huiles françaises. Mais ces commerces visant une clientèle aisée sont loin d'être majoritaires. La plupart de ceux chez qui les huiles françaises sont minoritaires présentent une huile française en AOC/AOP à un prix élevé, et mettent en avant le prix avantageux des huiles étrangères sans en préciser la provenance. Il est très difficile de mettre en défaut l'attitude déloyale du commerçant dans cette situation particulière où le client est naïvement complice de ce mécanisme, puisqu'il se dirige spontanément vers le produit le moins cher si le commerçant, qui y gagne, ne lui met pas en avant l'authenticité des huiles françaises.

### Dossiers retenus



Nous nous sommes concentrés sur les points de vente présentant moins de 25% d'huiles françaises, au nombre de 43.

Neuf de ces 43 commerces ne présentaient pas de caractère régional assez marqué (niveaux 0 et 1) pour établir un dossier, et le vendeur tenait un discours convenable. Il n'y a donc pas eu de démarche de l'enquêteur. Pour 26 points de vente de niveau 2 et 3, le discours mensonger n'a pas pu être relevé. L'enquêteur s'est présenté comme représentant de l'AFIDOL, et a sensibilisé le commerçant sur la production française. L'information relative à l'incohérence entre la connotation régionale du commerce et les huiles présentées a été abordée. Souvent, il est apparu que les vendeurs (de bonne foi ou non...) ne savaient pas identifier la provenance. Pour les huit commerces restants, c'est à dire ceux que nous avons identifiés comme pratiquant une activité commerciale déloyale vis-à-vis de l'huile d'olive française, des dossiers solides (avec photos, analyses d'huile permettant d'identifier la provenance et le niveau de qualité, relevé de discours du vendeur et éventuellement enregistrement vidéo) mettant en avant cette démarche déloyale ont pu être constitués et transmis aux services des fraudes.

Les services des fraudes concernés (DDPP des Alpes-de-Haute-Provence et du Gard) ont accusé réception des dossiers. L'une des affaires en cours est parvenue au tribunal de grande instance de Nîmes, et l'AFIDOL s'est portée partie civile.

# Economie & réglementation

## *Le service économie & réglementation*

### **Qui contacter ?**

Etiquetage, information export, marchés huiles et olives : Alexandra PARIS – 04 75 26 90 92 / alexandra.paris@fidol.org

Coûts de production, économie du verger, ... : Jean-Michel DURIEZ – 04 67 06 23 46 / jean-michel.duriez@afidol.org

Réglementation technique (phyto, ICPE...) : Centre Technique de l'Olivier – 04 42 23 82 99

## *Focus sur ...*

## Comité consultatif du COI

La profession oléicole française a reçu le Conseil Oléicole International à l'occasion de la 41<sup>ème</sup> session du Comité consultatif organisée à Marseille en juillet 2013.

Les décisions du Conseil Oléicole International relèvent de travaux préalables organisés au sein des différents comités mis en place par cette organisation. Les États, signataires de l'accord, adoptent ensuite sous forme de règlements, les dispositions qui deviennent d'application obligatoire. Cette institution a également mis en place un comité consultatif composé de représentants des différentes filières de l'oléiculture mondiale.



Le Comité consultatif se réunit deux fois par an, une fois à Madrid au siège du COI et une fois dans un pays membre de l'accord international. A cette occasion, sont analysés les bilans passés et prévisionnels des différentes campagnes oléicoles avec une mesure des grandes tendances à venir. Les travaux relatifs à l'amélioration de la productivité en oléiculture sont largement commentés. Certains font l'objet de propositions pour l'avenir. Les questions relatives à la chimie oléicole et à l'harmonisation des analyses entre les différents pays et producteurs sont abordées. Toutes les questions concernant l'évolution des critères organoleptiques des produits oléicoles y sont également traités.

Ces réunions du COI qui se tiennent en alternance au siège de l'organisation à Madrid et dans un pays membre de l'accord international sont l'occasion de faire admettre certaines typicités du secteur qui ne manquent pas d'exister en oléiculture. Cet accueil a été

l'occasion pour la délégation venue des « quatre coins » du globe (l'Uruguay, le Japon et les États-Unis étaient notamment présents) de découvrir la richesse de notre Culture provençale autour de l'olivier : paysages, goûts, savoir-faire, gastronomie... La Confrérie des Chevaliers du Pays d'Aix a profité de ce séjour pour introniser chevalier de l'olivier le président et deux membres (représentant l'Italie et la Grèce) du Comité Consultatif.





La mission économique et réglementaire est l'un des grands rôles d'une interprofession : suivre le marché, veille de la réglementation, avis, ... C'est une mission délicate car dépendante de nombreux éléments extérieurs.

En matière réglementaire, l'AFIDOL effectue une veille de la 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 intéressant l'oléiculture, les marchés de l'huile d'olive et des olives...

## Suivi économique de la filière Réunion parlementaire

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 Oleo, 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 2013.

## Participations, réalisation d'interventions et de formations

En 2013, l'AFIDOL a participé à différents colloques ou journées et est intervenu sur différentes thématiques :

- Intervention sur le marché de l'huile d'olive (production, consommation) : état des lieux et perspectives dans le cadre du DUOL (Faculté de pharmacie de Montpellier) et de l'UCARE oléicole (CFPPA Nyons)
- Colloque « Quel rôle les collectivités territoriales et locales peuvent-elles jouer dans le développement de l'oléiculture biologique et raisonnée » organisé par la Fédération des villes oléicoles françaises à Argelès-sur-Mer (66) (juin 2013)
- Assises Nationales de l'Oléiculture bio au SITEVI à Montpellier - (novembre 2013) : présentation de la filière biolo-

gique, situation et perspectives

- Assemblée Générale de la Fédération des Olives de France (avril 2013) : présentation du marché des olives

## Groupe export Grande-Bretagne

Suite à l'étude de marché commandée par l'AFIDOL à EOC International en 2012 sur le marché britannique et aux retours positifs de cette étude, nous avons décidé de mettre en place un groupe export «Huiles d'Olive du Midi de la France» en collaboration avec la société EOC International.

Une présentation des résultats de l'étude de marché a été faite en février 2013 aux moulins et domaines intéressés et une enquête a été menée pour identifier les opérateurs qui souhaitent se lancer dans le projet. Une partie de l'année a été consacrée à la constitution du groupe et à la recherche de financements.

Le groupe a pu être mis en place à l'automne 2013 avec un montage financier impliquant les structures participantes (pour l'instant, cinq entreprises), l'AFIDOL et le soutien du CNPA (Centre National pour la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires).

L'objectif du groupe, avec le soutien de l'AFIDOL, est de promouvoir les Huiles d'Olive du Midi de la France, de développer leur image en Grande-Bretagne, puis, pourquoi pas, à l'international, dans l'objectif d'un développement commercial à moyen terme.

Les 1<sup>ères</sup> actions ont été lancées début 2014.

## Service d'assistance à l'étiquetage et à la commercialisation

Ce service mis en place depuis plusieurs années permet d'apporter un conseil aux acteurs de la filière pour la commercialisation de leurs produits et, en particulier, de s'assurer de la conformité de leur étiquetage vis à vis de la réglementation. Au fur et à mesure des demandes des opérateurs, ce service s'est complété par des conseils et informations à la commercialisation et à l'exportation.

Sur 2013, plus de 150 professionnels de toutes les régions oléicoles ont fait appel à nous dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage :

- Corrections d'étiquettes pour l'huile d'olive et les olives
- Envoi d'informations sur des éléments liés à la commercialisation : procédure liée au point vert, au code barre, à la vente directe, aux circuits courts, formalités pour les exploitations agricoles...
- Envoi d'éléments pour aider à l'exportation sur divers pays : Royaume-Uni, Canada, États-Unis, Japon, Suisses, etc...

## Veille réglementaire

L'une des missions essentielles de l'interprofession est le suivi des modifications réglementaires pouvant intéresser l'huile d'olive et la prise de position sur celles-ci.

Nous avons ainsi émis des avis sur les modifications de la réglementation européenne de la commercialisation de l'huile d'olive envisagée par la Commission et notamment sur le souhait de réglementer strictement les huiles mises à disposition de leur clientèle par les restaurateurs.

Pour une meilleure information des opérateurs, nous avons diffusé :

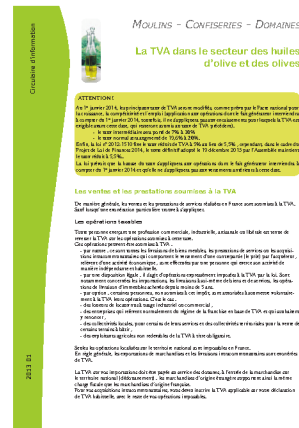
o un **guide des déclarations des moulins** : un condensé des obligations des moulins en matière administrative ;

o une **note d'information** sur les taux de TVA applicables à l'huile d'olive et aux olives.

### A NOTER

La réglementation sur l'étiquetage pour les denrées alimentaires en général et pour les huiles d'olive en particulier est en cours de changement. Certaines modifications devront être opérées avant le 13 décembre 2013, d'autre avant le 13 décembre 2016. Renseignez-vous sur [www.afidol.org](http://www.afidol.org) ou auprès de nos services.

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.



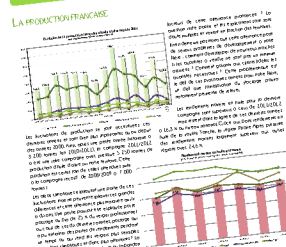
Sur 2013, trois Market Oléa sont parus grâce aux différents travaux réalisés dans le cadre de l'Observatoire économique et notamment aux données recueillies grâce à Olea 2020-3 :

- Market Olea n° 18 - Les Matières grasses
- Market Olea n° 19 - La Filière Huile d'Olive en France
- Market Olea n° 20 - La filière mondiale de l'Huile d'Olive

Ces données servent également de support à des interventions économiques (DUOL, UCARE oléicole, SITEVI, ...) et à la rédaction d'articles économiques notamment pour le Nouvel Olivier.

## Programme opérateur Olea 2020/3 : Suivi de marchés

Depuis la mise en place du 1<sup>er</sup> programme opérateur financé par l'Union Européenne, FranceAgriMer et le Ministère de l'Agriculture, l'AFIDOL a organisé un observatoire des marchés dont l'objectif principal est d'acquérir des données sur les ventes d'huiles d'olive, d'olives et de produits assimilés (tapenades, huiles végétales...) et sur leurs acheteurs en grande distribution (hypermarchés, supermarchés et hard discount). Le recueil de données est effectué par un ou plusieurs prestataires (Nielsen et IRI) puis les données statistiques sont analysées et compilées par l'AFIDOL. Cette action permet d'avoir une idée des tendances des ventes 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.



# NOTES



# Organigramme de l'AFIDOL



**Christian ARGENSON**  
**Directeur**  
Tél. 04 42 23 82 48  
@ : christianargenson@afidol.org



**Jean-Michel DUREZ**  
**Directeur adjoint**  
**Webmaster / Antenne Longuedoc-Roussillon / Technique**  
Tél. 04 67 06 23 46 / 06 82 85 65 46  
@ : jean-micheldurez@afidol.org



**Patricia BILLET**  
**Directrice administrative & financière**  
Tél. 04 42 23 82 55  
@ : patricabillet@afidol.org



**Alexandra PARIS,**  
**Directrice communication**  
**Economie / Réglementation / Antenne Rhône-Alpes**  
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50  
@ : alexandraparis@afidol.org



**Mara d'ARCANDELO**  
**Assistante de direction**  
Tél. 04 42 23 01 92  
@ : secretaire@afidol.org



**Amy SALL**  
**Assistante comptable**  
Tél. 04 42 23 01 92  
@ : comptabilite@afidol.org



**Emilie LACROIX**  
**Chargée de communication**  
**Site www.millesetolives.fr**  
Tél. 04 75 26 90 91  
@ : emilielacroix@afidol.org



**Marion STADLER,**  
**Chargée de communication**  
**Nouvel olivier Facebook**  
Tél. 04 75 26 90 90  
@ : marionstadler@afidol.org



**Thérèse BARBERA**  
**Assistante communication**  
**Site www.afidol.org**  
Tél. 04 67 06 23 46  
@ : theresebarbera@afidol.org



**Nathalie ARGER,**  
**Intervenante communication & relations presse**  
Tél. 01 40 69 48 31  
@ : narger@proleol.fr

SERVICE ADMINISTRATIF

SERVICE COMMUNICATION

# Organigramme du CTO

## SERVICE ADMINISTRATIF



Patricia BILLIET

**Directrice administrative & financière**

Tél. 04 42 23 82 55

@ : patricia.billiet@afidol.org



Sylvie CHAMPION

**Directrice ressources humaines / qualité**

Tél. 04 42 23 82 50

@ : s.champion@ctolivier.org



Christian PINATEL

**Directeur technique**

Tél. 04 42 23 82 52

@ : cpinatel@ctolivier.org



Daniel HUSSON

**Responsable processus**

**Chargé de projet Olives**

Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39

@ : dhussan@ctolivier.org



Sébastien LEVERAGE

**Technicien agronomie, irrigation, environnement**

Tél. 04 42 23 82 51

@ : s.leverage@ctolivier.org



Alex SICILIANO

**Technicien phytosanitaire**

Tél. 04 42 23 82 98 / 06 82 85 65 24

@ : a.siciliano@ctolivier.org



Souade HACHEMI

**Collaboratrice technique et administrative**

Tél. 04 42 23 82 54 / 04 42 23 01 92

@ : shachemi@ctolivier.org



Thérèse BARBERA

**Collaboratrice administrative**

Tél. 04 67 06 23 46

@ : theresebarbera@afidol.org



Carole FUSARI

**Responsable laboratoire**

Tél. 04 42 23 82 97

@ : cfusari@ctolivier.org



Kenza ABDELJELIL

**Technicienne**

Tél. 04 42 23 82 53

@ : k.abdeljelil@ctolivier.org



Camille AVALLONE

**Formatrice en dégustation**

Tél. 04 42 23 82 99

@ : cavallone@ctolivier.org

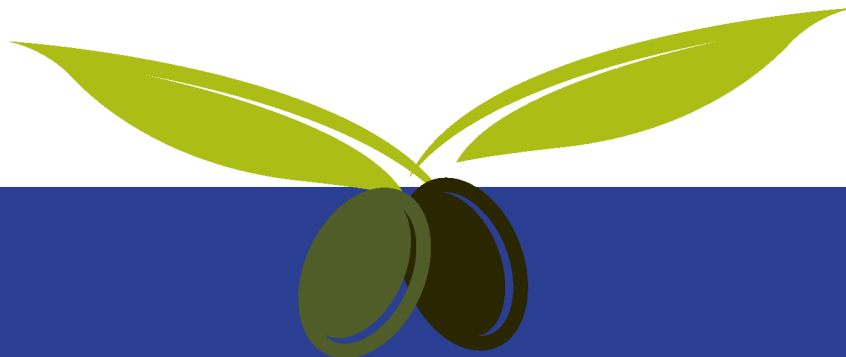
## SERVICE TECHNIQUE

## LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

# 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 FILIERE OLEICOLE



Une partie des travaux réalisés sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008 modifié par le Règlement (UE) N°1220/2011 du 25 novembre 2011, portant modalités d'application du règlement CE n°1234/2007. L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2012/O1.



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

Ce rapport d'activités présente une partie des actions réalisées par l'AFIDOL,  
il n'est en aucun cas une vision exhaustive des projets réalisés.

Siège Social :  
Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE cedex 1  
Tél. : 04 42 23 01 92  
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