



ASSOCIATION FRANCAISE
INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE

RAPPORT D'ACTIVITES

2011



Afidol



Présenté en Assemblée Générale le 21 juin 2012



Huiles d'Olive de nos Terroirs
RECETTES
 un pur plaisir !




Olives du midi
RECETTES
 l'olive dans tous ses états...



Nous remercions l'ensemble de nos partenaires pour leur contribution ou leurs soutiens financiers permettant de réaliser des programmes techniques et de promotion des produits oléicoles français toujours plus pertinents.



SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
RAPPORT MORAL DU PRESIDENT	4
FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : STRUCTURES DE DECISIONS ET FONCTIONNEMENT	7
FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : RESSOURCES ET ENGAGEMENTS	8
ECONOMIE : DONNEES DU MARCHE	9
LES HUILES VEGETALES.....	9
L'HUILE D'OLIVE : ECONOMIE MONDIALE.....	10
LA PRODUCTION FRANÇAISE	10
LA CONSOMMATION FRANÇAISE : UN MARCHE MATURE	11
LE MARCHE DES OLIVES	11
ECONOMIE : CONNAISSANCE DU MARCHE ET ORGANISATION DE LA FILIERE	13
SUIVI ECONOMIQUE DE LA FILIERE	13
REALISATION D'INTERVENTION ET DE FORMATIONS	13
VEILLE REGLEMENTAIRE	13
SERVICE D'ASSISTANCE AUX PROFESSIONNELS	14
COUTS DE PRODUCTION EN VERGER D'OLIVIERS.....	14
STRATEGIES FILIERES : RELATIONS INSTITUTIONNELLES	14
ACTIONS TECHNIQUES	16
ACTIONS TECHNIQUES : QUALITE ET SECURITE SANITAIRE	17
AMELIORATION DES CONDITIONS DE GESTION DES RESIDUS DE LA PRODUCTION DES HUILES D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE	17
ASSISTANCE TECHNIQUE A L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION OLEICOLE RELATIVE A LA QUALITE DES PRODUITS	18
LA FORMATION DE DEGUSTATEURS POUR LES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES DES HUILES D'OLIVES VIERGES	20
TRAÇABILITE, CERTIFICATION, PROTECTION DE LA QUALITE, CONTROLES QUALITE.....	20
ACTIONS TECHNIQUES: INNOVATION, RECHERCHE, DEVELOPPEMENT ET EXPERIMENTATION	22
ÉLABORATION DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR LA CULTURE DE L'OLIVIER	22
DEMONSTRATION PRATIQUE DE TECHNIQUES D'OLEICULTURE AYANT POUR BUT LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET L'ENTRETIEN DU PAYSAGE, TELLES QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, RAISONNEE ET INTEGREE	24
INNOVATION DANS LE DOMAINE DE L'OLEICULTURE.....	26
INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLEICOLES	28
COMMUNICATION NATIONALE	28
COMMUNICATION REGIONALE	33
COMMUNICATION VERS L'ETRANGER.....	35
NOTRE PROGRAMME EUROPEEN L'HUILE D'OLIVE A L'ECOLE DES CHEFS.....	36
NOTES	37

RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

Un troisième mandat pour quoi faire ?

« *Le mal vient de ce que l'homme se trompe au sujet du bien* » (Socrate).

L'an dernier, je clôturais le précédent rapport en faisant appel à candidature pour ma succession. Elles ont afflué en tel nombre que je me suis retrouvé face à un dilemme : laquelle devais-je soutenir ? Et comme je n'ai su laquelle choisir, j'ai décidé de me représenter !

L'humour sert bien souvent à masquer un certain dépit. L'absence de candidat à ma succession peut donner lieu à plusieurs explications :

- ⇒ **La plus simple** est que le dictateur que je suis a coupé toutes les têtes qui voudraient dépasser et que la terreur que je fais régner au sein du Conseil d'administration empêche les jeunes pousses d'émerger
- ⇒ **La plus flatteuse** est que je suis tellement bon que vous êtes tous unanimes pour me garder comme Président.
- ⇒ **La plus réaliste** est que trouver au sein de notre filière un homme ou une femme de qualité acceptant de consacrer une part de son temps libre à l'intérêt général est bien compliqué.
- ⇒ **La plus triste** enfin est de penser que notre filière n'est pas capable, plus encore, que je ne suis pas capable de faire éclore un nouveau talent prêt à assumer les responsabilités de Président.

Je vous laisserai le choix de l'explication qui fait qu'aujourd'hui j'ai accepté, en totale opposition avec l'esprit de nos statuts qui souhaitaient une alternance des familles à la tête de notre Interprofession, j'ai donc accepté de me représenter pour un troisième mandat à la Présidence de l'AFIDOL. Je le fais par un certain sens du devoir qui conduit ma vie, sans me faire trop d'illusions quant à l'adhésion enthousiaste des cotisants de notre interprofession mais avec le profond espoir que ce sera le dernier et que parmi les membres du nouveau Conseil d'Administration, l'un d'entre-vous aura à cœur de reprendre le flambeau que je porte à bout de bras depuis déjà trop longtemps.

Une fin de mandat, c'est aussi l'occasion de faire un bilan des actions menées à bien et de celles à poursuivre. Nous venons de clôturer la deuxième tranche de notre programme d'organisation d'opérateurs oléicoles baptisé OLEA 2020/2.

D'un point de vue ÉCONOMIQUE : Au cours de ces six ans, nous avons fait du chemin, travaillant d'abord sur la connaissance de notre marché, la perception des consommateurs de nos produits, leurs forces et leurs faiblesses. Si toutes les études ont montré globalement la bonne image de nos produits caractérisée par **l'attachement des consommateurs à l'ORIGINE et au GOÛT qui nous identifient**. Elles ont aussi montré nos points faibles à travers des prix de revient trop élevés et une structuration commerciale de la filière déficiente. Plus important encore, elles ont montré que **les consommateurs n'associaient pas dans leur tête « France » et « Huile d'olive » , ce qui nous a amené à qualifier notre nom en «Midi de la France »** indiquant ainsi qu'il existait bien une production française dans le MIDI. Cette qualification vient compléter la stratégie d'identification entamée, il y a plus de quinze ans par



Christian Teulade à travers les différentes Appellations d'Origine Contrôlées devenues depuis Protégées. Nous avons mis en place des outils (AOP, LOGO,..), c'est à vous maintenant de les utiliser et de les faire connaître. D'ici trois ans avec la reconnaissance en AOP des huiles d'Olive du Languedoc et du Roussillon, nous aurons rempli notre mission, à savoir **donner un accès à un signe OFFICIEL D'IDENTITÉ** quasiment à tous les acteurs de la filière qui le souhaitent ! **A vous de savoir, à vous de vouloir les utiliser....**

D'un point de vue TECHNIQUE, les actions sont multiples et bien trop nombreuses pour que j'en fasse ici la liste mais sachez que nous avons travaillé à la fois sur **l'Éducation des Oléiculteurs aux pratiques culturelles** (Tailles, fertilisation, lutte phytosanitaire, techniques de récoltes,...) notamment en Agriculture biologique, à la fois sur **les produits pour une**

meilleure connaissance des techniques d'extraction et de conservation de nos huiles d'olive, la gestion et la valorisation de nos sous-produits, la mise en place de procédures Hygiène et Sécurité au sein des moulins, la surveillance analytique de nos huiles y compris sur les contaminants. **L'olive de table depuis trois ans a pris toute sa place dans notre filière** avec un gros travail sur les confiseries et leurs effluents ainsi que la mise en place de techniques de dégustation.

D'un point de vue COMMUNICATION, un effort constant a été entrepris. Grâce à l'appui financier de FranceAgrimer, est en train de s'achever **la première campagne de communication nationale** en faveur de nos huiles d'olive. Trois radios, France Inter, RTL et Radio Classique ont diffusé plus de 200 spots sur plus d'un mois. **Trois cent vingt mille euros ont été consacrés à cette campagne.** Ces actions ont été complétées par des présences dans différents salons (SIA, Saveur, SIRAH,...) et **une campagne WEB en cours sur des sites culinaires.**

Toutes ces actions, vous les retrouverez en plus détaillées dans notre rapport d'activité, elles sont **la preuve du dynamisme de notre Interprofession et du dévouement de son personnel.**

Les OBJECTIFS pour les trois ans à venir sont ambitieux, car outre la poursuite des actions engagées, je souhaite placer ce mandat sous le **signe de l'OLIVE DE TABLE !** Trois objectifs principaux :

- ⇒ Le premier est d'obtenir avec l'aide de nos partenaires européens **la même NOTION D'ORIGINE** que celle obtenue en 2002 pour l'huile et surtout son obligation sur l'étiquetage.
- ⇒ Le second est encore plus ambitieux ; arriver à mettre au point **une technique de désamérisation des olives par des procédés biologiques** (enzymes, levures,...) afin de développer la filière en Agriculture biologique
- ⇒ Le troisième est de mettre au point des **techniques de traitement des effluents de confiserie moins chères et plus écologiques.**

Je suis persuadé que l'Olive de Table est l'avenir de l'Huile d'Olive ! **Nous devons apprendre à diversifier nos produits pour aller chercher la valeur ajoutée là où elle se trouve.**

Bien sûr, nous poursuivrons nos actions en faveur de l'huile d'olive avec deux grands objectifs :

- ⇒ **Apprendre à conserver nos huiles.** Les trois années écoulées nous ont douloureusement rappelé que nous pouvions passer en peu de temps de l'excès à la pénurie. **Il nous faut équiper nos moulins de moyens pour filtrer et conserver nos huiles au froid et à l'abri de l'oxygène.** La mise en place d'aide à l'investissement en matière de

filtres, de groupes de froid, de cuverie thermo régulée et de conservation sous azote sont une priorité.

⇒ **Mettre en valeur le potentiel polyphénolique de nos huiles.** Le programme OLEA 2020/3 va nous permettre d'investir dans le laboratoire du CTO afin de donner accès à l'analyse des polyphénols contenus dans nos huiles, ce pour un coût raisonnable.

Voilà quelques pistes sur lesquelles je souhaite voir notre Interprofession s'engager. **Mais pour réaliser ces objectifs, il faut des moyens financiers.** La petite récolte 2011/2012 se traduit par 300 000 euros de moins pour le budget de l'AFIDOL soit près de trois ans de budget de communication. L'an prochain, nous devons mettre en place de nouveaux accords interprofessionnels. **Notre CVO, inchangée depuis 1999, a baissé concrètement de plus 30%. Pendant cette période, j'ai prôné la stabilité de son montant car j'estimais qu'il fallait que nous fassions la preuve de notre utilité et de notre efficacité.**

Il est temps maintenant de donner à notre interprofession les moyens de réaliser ses projets sans mendier en permanence auprès des financeurs publics. Je souhaite voir la CVO passer à **0,20 € HT par kilo d'huile répartie en 0,15 € pour les producteurs et 0,05 € pour les transformateurs.**

De la même manière, la CVO Olive de Table doit passer à **0,05 € HT le kilo d'olives répartie en 0,03 € pour les producteurs et 0,02 € pour les confiseurs.**

Ces montants représentent **entre 1 et 1,5% du prix de vente consommateur.** Ne pensez-vous pas que c'est le minimum que l'on doit consacrer à l'action collective ?

Je le dis clairement ici, si les Fédérations et les Syndicats qui composent notre Interprofession estimaient ne pas devoir nous accorder ces moyens pour fonctionner, j'en tirerais les conséquences et quitterais la présidence !

Pour finir ce long rapport moral, **je voudrais adresser mes profonds remerciements à tous ceux sans qui je ne pourrais rien faire.** Tout d'abord les administrateurs de l'AFIDOL qui depuis six ans me soutiennent et travaillent pour le bien commun, plus particulièrement, ceux que j'appelle ma « garde rapprochée », Christian Teulade, Jean-François Margier, Jean-Louis Martin, Olivier Roux, André Pinatel, Laurent Rossi et bien sûr Jean-Benoît Hugues qui est « l'individualiste le plus collectif » qui m'ait été donné de rencontrer !

Un mot aussi pour deux hommes de l'ombre à qui la filière oléicole française doit beaucoup, mais ne le reconnaît pas toujours à savoir Philippe Tillous-Bordes et Romain Nouffert.

Bien sûr, je veux saluer **l'engagement et le dévouement de TOUT LE PERSONNEL DE**

L'AFIDOL et du CTO qui ne font qu'un dans l'action. Chacun à son niveau remplit sa mission avec efficacité. Je ne peux les citer tous, mais je ferai deux exceptions une pour Alexandra PARIS qui a porté à bout de bras le Programme Européen de Promotion qui était d'une complexité redoutable, j'avoue que bien souvent, j'ai pensé que nous n'arriverions pas au bout. L'autre exception, c'est pour Patricia BILLIET, la profession n' imagine pas ce qu'elle lui doit, la complexité comptable de nos programmes, la multiplicité des contrôles, le dossier TVA, font peser sur elle une pression que peu serait capable de supporter. **Merci à tous, sans vous l'AFIDOL n'existerait pas !**

Enfin **un dernier mot de remerciement pour celui qui incarne cette filière française depuis près de quarante ans !** Quarante ans de dévouement total aux

oléiculteurs et aux mouliniers qui ne l'ont pas toujours remercié de la manière qu'il aurait méritée. Christian Argenson entame sa dernière année à la tête de l'AFIDOL et je peux vous dire que j'ai beaucoup de mal à accepter l'idée de me séparer de lui. J'ai retardé l'échéance au maximum, mais il va bien falloir que je me résolve à le laisser partir sous peine de me fâcher complètement avec son épouse. Son successeur, qui sera choisi d'ici à la fin de l'année, aura un sacré challenge à relever, celui d'être à la hauteur de l'héritage qu'il a construit avec enthousiasme et passion.



Olivier NASLES
Président de l'AFIDOL

FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : STRUCTURES DE DÉCISIONS ET FONCTIONNEMENT

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

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

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

SON FONCTIONNEMENT est placé sous le contrôle des pouvoirs publics et ses missions, mises en œuvre par une équipe 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.
- ❖ La régulation du marché grâce à des outils spécifiques conformes à la réglementation communautaire.
- ❖ 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 et l'expérimentation des techniques grâce en particulier à un partenariat permanent avec le Centre Technique de l'Olivier. L'objectif poursuivi est de favoriser l'innovation, la production durable, le renforcement de la qualité et la valorisation et la gestion des sous-produits issus de la transformation.
- ❖ L'information et la formation des acteurs de la filière.
- ❖ La communication et la promotion collective des huiles d'olive et des olives françaises issues de onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicoles du Sud de la France.

SES STRUCTURES DE DECISION SONT A 4 NIVEAUX :

1°) Une **Assemblée Générale** de 52 membres qui regroupe 26 délégués de la production et 26 délégués de la transformation et commercialisation. Elle délibère sur toutes les questions d'intérêt général et sur toutes questions soumises par le Conseil d'Administration. Elle approuve les comptes et vote le budget de l'AFIDOL. Elle élit les membres du Conseil d'Administration.

2°) Un **Conseil d'Administration** qui est composé de 26 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.

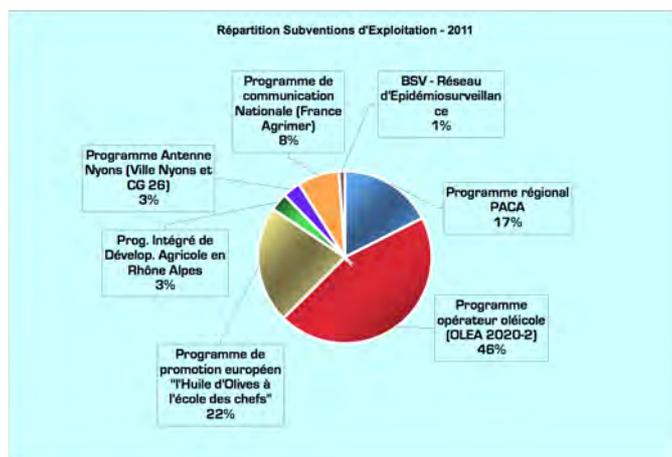
3°) Un **Bureau**, composé de 8 membres élus par le Conseil d'Administration. La présidence du Bureau est assurée alternativement par périodes de trois années, par la Production et par la Transformation/Commercialisation sauf en cas d'absence de candidat issu de l'autre collège. Le Bureau a pour mission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

4°) Les quatre **Commissions** spécialisées :
Ces commissions interviennent dans quatre domaines : Technique (avec implicitement deux sous commissions « Production et Transformation »), Communication, Economie réglementaire et Olives de tables. Ces Commissions se réunissent au rythme des sujets à traiter.

FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : RESSOURCES ET ENGAGEMENTS

SON FINANCEMENT est assuré en partie par :

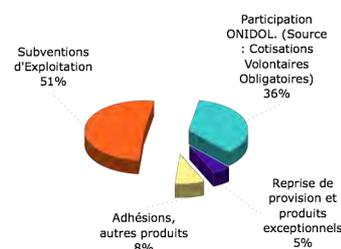
- ◆ L'Organisation Nationale des Graines et Fruits Oléagineux (ONIDOL) dont elle est la section spécialisée olive. L'ONIDOL perçoit des cotisations interprofessionnelles qui, par la procédure d'extension par les ministères de tutelle, deviennent obligatoires. La cotisation est appelée sur la quantité d'huile d'olive obtenue et d'olives préparées en France. Elle est due par les producteurs et ateliers de production. La collecte de la totalité des cotisations est assurée par les ateliers de production et son prélèvement est effectué sur la base de la déclaration annuelle de production d'huile d'olive ou d'olives correspondant aux relevés de comptabilité matière auxquels les ateliers sont astreints. L'AFIDOL est chargée par convention du recouvrement de ces cotisations pour le compte de l'ONIDOL.
- ◆ L'Union Européenne dont les fonds en France sont gérés sous le contrôle de l'Etat par l'Etablissement National FranceAgriMer
- ◆ FranceAgriMer sur la base de crédits d'orientation qui lui sont propres
- ◆ La Région Provence Alpes Côte d'Azur
- ◆ La Région Rhône-Alpes
- ◆ Des syndicats d'oléiculteurs sur la base des programmes qui leurs sont dédiés
- ◆ Certaines familles professionnelles adhérant à l'AFIDOL



Toutes ces participations s'effectuent sur la base de conventionnement d'actions.

Oléa 2020 Pour mémoire, nous insistons ici sur le programme d'opérateurs oléicoles voulu par l'Union Européenne à la suite de la dernière réforme de l'Organisation Commune de Marché (OCM) Huile d'olive en 2005 et définie par le règlement CE 1234/2007 intitulé OLEA 2020. Cette dénomination OLEA 2020 a été donnée par les professionnels de l'oléiculture française pour désigner le programme de travail de l'AFIDOL qui a été reconnue par les instances communautaires en tant qu'organisation d'opérateurs oléicoles. Ce programme de travail est donc financé par l'Union Européenne et FranceAgriMer, service de l'Etat qui s'assure de la bonne exécution des programmes.

AFIDOL REPARTITION DES RESSOURCES - 2011



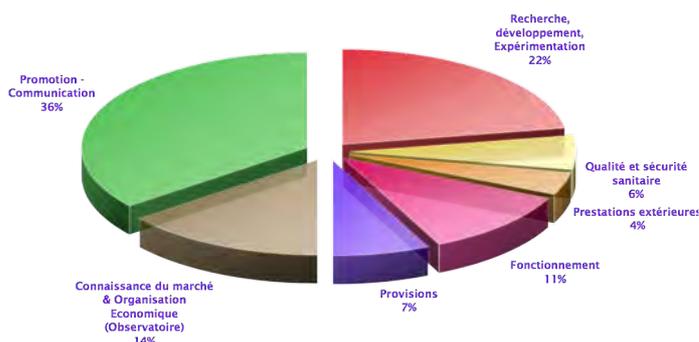
Ce programme de travail encadré par le Règlement (CE) n°867/2008 de la Commission établit les modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil Européen en ce qui concerne les organisations d'opérateurs oléicoles, leur programme de travail et leur financement et prévoit plus précisément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

L'AFIDOL a mis en œuvre depuis 2007 ces programmes de travail. Ces derniers sont conduits pour une période de trois ans. Le premier programme de travail triennal s'étendait du 26 février 2007 au 31 mars 2009 (OLEA 2020-1). Le second (OLEA 2020-2), quant à lui, a débuté le 1er avril 2009 et sera tenu jusqu'au 31 mars 2012).

L'année 2011 a donc été marquée par la poursuite de ce second programme de travail triennal.

En décembre 2011, l'AFIDOL a amorcé, auprès des services de FranceAgriMer, la négociation d'un troisième programme de travail triennal ayant vocation à prendre effet à compter du 1er avril 2012 dans le cas où il serait accepté.

REPARTITION DES ENGAGEMENTS - 2011



ÉCONOMIE : DONNÉES DU MARCHÉ

Après une campagne 2008/2009 exceptionnelle en termes de production (7200 tonnes d'huile d'olive) qui a abouti à des stocks importants, la situation est revenue à la normale en 2011 avec deux récoltes successives entre 5 000 et 6 000 tonnes d'huile d'olive. Les ventes sont stables voire en progrès sur les circuits courts et les stocks sont, avant la saison 2011/2012, revenus à un niveau d'équilibre.

Cependant, la très petite récolte 2011/2012 laisse présager des difficultés inverses quant à l'approvisionnement suffisant de la clientèle.

Au niveau international, les questions qui se posent aujourd'hui sont toutes autres, les prix à la production sont toujours à la baisse et en-dessous du seuil de rentabilité pour la plupart des oléiculteurs.

LES HUILES VÉGÉTALES

La production d'huiles végétales issues de graines oléagineuses ne cesse de progresser, elle atteint aujourd'hui les 461 millions de tonnes avec en tête le Soja, le Coton et le Colza.

L'huile de soja est la 1^{ère} production à base de graines oléagineuses alors que l'huile de palme est aujourd'hui leader de la production totale d'huiles végétales.

L'huile de colza reste la 3^{ème} huile de graine en termes de production mais celle-ci ne cesse de diminuer alors que les huiles de coton, d'arachide, de tournesol et de palmiste continuent de progresser.

L'huile d'olive, qui représentait 2.6 % du marché en 1996 ne représente plus que 2,17 % du fait d'une évolution des productions moins importantes que pour les autres huiles végétales.

Production mondiale d'huiles végétales en 2008

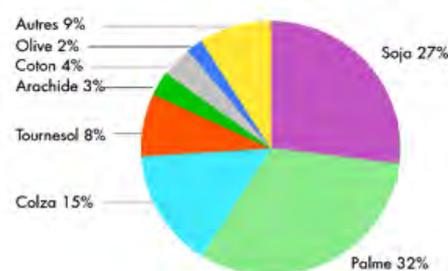


Tableau 14. Production mondiale des principales graines oléagineuses

	2009/10	2010/11 estim.	2011/12 prév.	Variation: 2011/12 par rapport à 2010/11 pour cent
<i>million de tonnes</i>				
Soja	259.9	265.8	260.7	-1.9
Cotton	39.9	44.8	48.0	6.9
Colza	61.7	60.7	59.2	-2.5
Arachides (non décortiquées)	34.9	37.0	37.2	0.5
Graine de tournesol	32.5	33.1	37.5	13.2
Palmiste	11.7	12.5	13.1	4.3
Coprah	5.8	5.0	5.5	9.3
Total	446.4	458.9	461.2	0.5

Source : FAO & Oil World

Les principaux producteurs de corps gras sont l'Indonésie, l'Union Européenne, la Chine et la Malaisie.

La consommation d'huiles végétales atteint aujourd'hui 135 655 000 tonnes (elle était de 43 256 000 t en 1973) principalement composée d'huile de palme, d'huile de soja et d'huile de colza. C'est la Chine, l'Union Européenne et les Etats-Unis qui sont les plus gros

Consommation mondiale d'huiles végétales en 2009

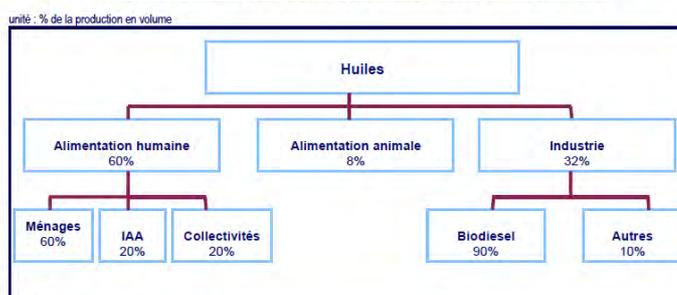


En France, les principales productions sont le colza, le tournesol et le soja ; La production totale d'huiles végétales est passée de 516 000 tonnes en 1973 à 1 789 000 tonnes en 2008.

L'utilisation principale des huiles végétales reste l'alimentation humaine mais la part industrielle est loin d'être négligeable.

Au niveau de la grande distribution, les ventes d'huiles alimentaires sont en baisse constante : 318,9 millions

Principaux débouchés des huiles : l'alimentation humaine en tête...



¹ L'huile de palmiste est l'huile issue des graines du palmier à huile tandis que l'huile de palme est extraite par pression à chaud de la pulpe des fruits du palmier à huile

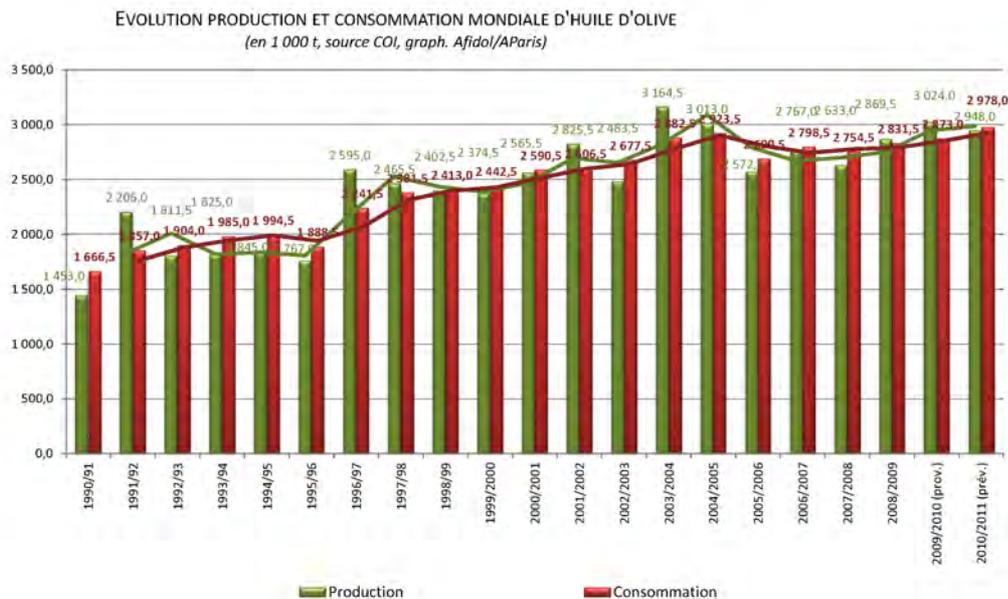
de litres en 2009, 301,7 millions en 2010. Toutefois, les ventes ont connu une légère reprise en 2011 avec 302,7 millions de litres vendus en hyper et supermarchés et hard discount.

L'huile de tournesol reste la première en termes de volumes vendus et l'huile d'olive la seconde (la tendance s'inverse lorsqu'on parle en valeur) suivies par les huiles combinées, l'huile de friture et l'huile de colza.

L'HUILE D'OLIVE : ECONOMIE MONDIALE

Pour 2010/2011, la production mondiale a atteint les 2,9 millions de tonnes malgré une baisse légère de la production européenne (2 205 000 tonnes contre 2 224 500 tonnes l'année précédente) et grâce à des augmentations de production en Syrie, Algérie et dans une moindre mesure au Chili, en Palestine et en Jordanie.

Au niveau européen, l'Espagne et la Grèce sont en légère régression avec respectivement 1,389 millions de tonnes et 300 000 tonnes, l'Italie se stabilise à 440 000 tonnes et le Portugal augmente légèrement avec 62 900 tonnes.

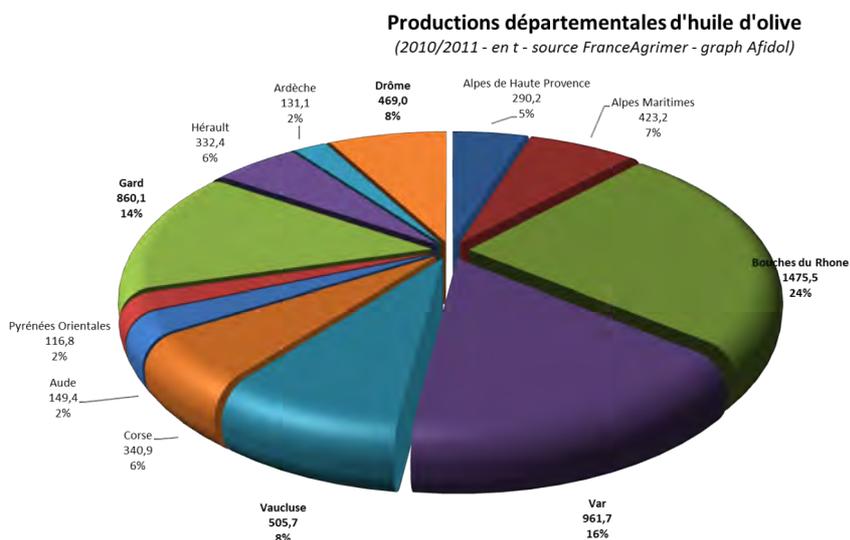


LA PRODUCTION FRANÇAISE

Au cours des trois dernières années, la production française a connu une phase de stabilisation des volumes produits qui a permis de mieux appréhender les marchés et d'équilibrer les stocks. La production 2010/2011 est arrêtée à 6 056 tonnes avec des disparités d'un département à l'autre :

Des augmentations plus ou moins importantes dans le Gard, l'Hérault, l'Ardèche, l'Aude, la Corse, le var et les Alpes-Maritimes ;

Des diminutions plus ou moins conséquentes dans les Bouches-du-Rhône, les Alpes de Haute-Provence, les Pyrénées-Orientales et la Drôme.



La production en Appellation d'Origine Contrôlée est estimée à 1 330 tonnes et représente une part d'environ 22 % de la production nationale.

LA CONSOMMATION FRANÇAISE : UN MARCHÉ MATURE

La consommation française d'huile d'olive est estimée à près de 107 à 108 000 tonnes. Les importations représentent, pour 2011, 105 965 tonnes soit près de 116 millions de litres.

Ces huiles proviennent en majeure partie d'Espagne et d'Italie. Ces deux pays fournissent 89 % de l'huile d'olive que nous consommons.

Les ventes en grande distribution représentent 58 % des ventes d'huiles d'olive en France dont 45 % en hyper et supermarchés et 13 % en hard discount. Les 42 % restant sont principalement commercialisés en vente directe, sur les marchés et en épicerie (généralistes ou fines) et utilisés dans l'industrie agro-alimentaire. Les circuits courts ou « de proximité » ne représentent approximativement que 12 % du marché.

Au sein de la grande distribution, l'huile d'olive reste la deuxième huile la plus consommée en France après l'huile de tournesol.

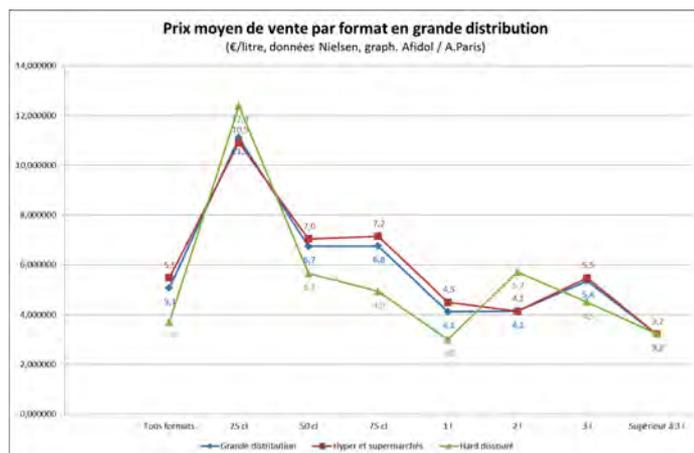
Elle représente 21,9 % des volumes vendus mais 43,6 % des ventes en valeur qui s'expliquent par un prix au litre nettement plus élevé que ses principales concurrentes : 5 € / litre pour l'huile d'olive, 2,50 € pour les huiles combinées, 1,70 € pour l'huile de tournesol, 1,70 € pour l'huile de colza.

Le prix moyen de l'huile d'olive est à la baisse depuis 2007 !

Les ventes mensuelles d'huiles d'olive se situent entre 4 300 et 7 100 tonnes. Elles sont marquées par la saison avec deux pics de ventes : un pic lié à la campagne oléicole entre décembre et janvier (5 500 tonnes en moyenne) et un pic lié à la saison estivale entre juin et septembre (avec une moyenne à 6 500 tonnes).

Les marques de distributeur (MDD) et marques 1^{er} prix représentent plus de 55 % du marché des huiles d'olive vendues en

grande distribution. En trois ans, la part de marché des MDD a pris 1 point soit un peu plus de 1 000 tonnes. La part des MDD varie toutefois entre le circuit classique et le circuit hard discount. En valeur, les MDD représentent 45 % du marché. Sur 2011, les MDD ont connu une légère régression (- 1,6 point) au profit des marques 1^{er} prix (+ 2,2 points).



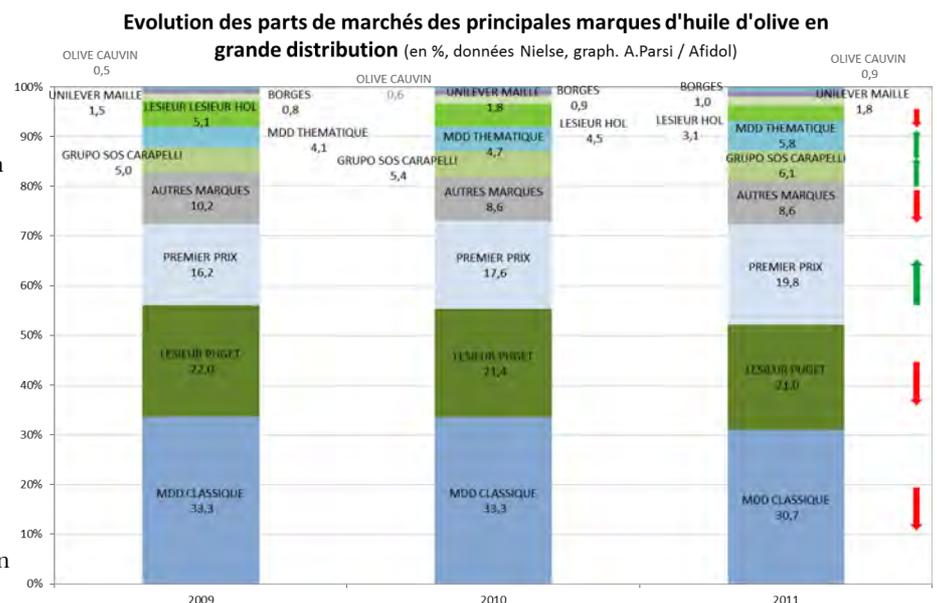
Lesieur (qui englobe les marques Lesieur, Puget et Fleurs d'Olivier notamment) représente environ 25 % du marché mais connaît une diminution de sa part de marché au profit des MDD. Parmi les marques les plus connues du consommateur, Carapelli est en très légère augmentation (+ 0,7 point pour être à 6,1 % de part de marché), idem pour Maille (+ 0,3 points pour représenter 1,8 % de part de marché), Borgès (+ 0,2 points - 1,6 % de part de marché).

LE MARCHÉ DES OLIVES

La production d'olives dans le monde en 2010/2011 a atteint des records avec 2,44 millions de tonnes soit le double de la production de 1998/99. Cette production ne cesse d'augmenter d'année en année notamment grâce à l'Union Européenne (809 000 tonnes soit 33 % de la production mondiale), la Turquie (330 000 tonnes), la Syrie (142 000 tonnes), les Etats-Unis (154 000 tonnes), le Maroc (110 000 tonnes) et le Pérou (87 000 tonnes).

La consommation mondiale suit également une progression constante, tout en restant pour l'instant en-deçà de la production, avec 2,2 millions de tonnes.

Pour 2010/2011, la production d'olives en France a été estimée à environ 1 200 tonnes pour une consommation d'environ 52 000 tonnes environ soit 97,7 % d'olives d'importations en prévalence

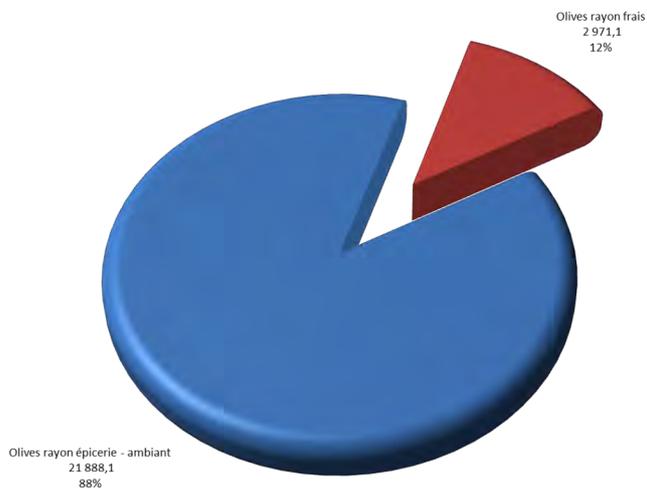


principalement du Marco et d'Espagne. .

Près de 48 % des olives sont commercialisées en grande distribution qui connaît toutefois un léger fléchissement sur les ventes d'olive en rayon épicerie mais une évolution certaine en frais.

La grande distribution représente environ 47,8 % des ventes d'olives, le reste des ventes se répartit sur les marchés, les circuits courts (producteurs, transformateurs, épiceries, boucheries...). L'industrie agro-alimentaire représente également un débouché non négligeable.

Répartition des ventes d'olives en grande distribution entre rayon frais et rayon épicerie
(en 1 000 kg, 2011, données Nielsen, graph. A.Paris/Afidol)



Les principales marques sur le secteur, en rayon épicerie, sont Crespo (2 472 t), Tramier (1 831 t, en diminution) qui sont toutefois loin derrière les MDD (Marques de distributeur) qui commercialisent 12 868 t. Pour les olives en rayon frais, les leaders sont Croc'frais, TropicApéro et AgroAzur.

ÉCONOMIE : CONNAISSANCE DU MARCHÉ ET ORGANISATION DE LA FILIÈRE

La connaissance et le suivi du marché constituent la mission principale dévolue à une Interprofession par son agrément par les pouvoirs publics.

L'un des objectifs principaux de l'AFIDOL consiste à assurer le suivi du marché, le développement des connaissances en vue d'appréhender non seulement les stratégies économiques et marketing des filières oléicoles étrangères mais aussi des filières agroalimentaires voisines. Sa mission principale demeure l'assistance aux professionnels.

REALISATIONS 2011

SUIVI ECONOMIQUE DE LA FILIERE

En 2011, ce suivi est réalisé à travers la collecte de données auprès des moulins (48 réponses), des confiseurs (31 réponses), des ministères, de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), du Conseil Oléicole International, des différentes organisations consulaires, des organisations territoriales compétentes. La diffusion des informations économiques est effectuée à travers :

- la parution de Market Olea : deux ont été diffusés sur 2011 (n° 16 « Le marché des huiles d'olive en Grande Bretagne » et n° 17 « le marché des produits agro-alimentaires dans les Emirats-Arabes-Unis » ;

REALISATION D'INTERVENTION ET DE FORMATIONS

L'AFIDOL est intervenue dans le cadre de :

- La formation à la commercialisation et à l'étiquetage des huiles d'olive pour les oléiculteurs et mouliniers :
 - Vaucluse en janvier 2011
 - Bouches-du-Rhône en mars 2011
 - Var en octobre 2011
- La formation à l'économie de la filière et la présentation des huiles d'olive au grand public pour le personnel de FranceAgriMer - Volx (04) - (février 2011)
- La présentation de la filière bio, situation et perspectives dans le cadre d'une journée consacrée à l'oléiculture biologique organisée par BioProvence à Rousset (13) - (mars 2011)
- La présentation de la filière oléicole française dans le cadre d'une conférence internationale sur l'oléiculture à Athènes (avril 2011)
- La présentation du marché des olives dans le monde et en France au service Rayon frais de Système U (Paris) - mai 2011

VEILLE REGLEMENTAIRE

Celle-ci est effectuée par un référencement de la réglementation française et européenne en vigueur. L'AFIDOL participe activement aux évolutions des



- la réalisation d'interventions (Assemblée générale de l'Afidol, Journée nationale d'information pour les mouliniers...);
- les réponses à des demandes d'éléments économiques (organismes publics français ou internationaux, étudiants, acteurs de la filière, société d'études, journalistes...). Nous avons répondu à une trentaine de demandes de ce type au cours de l'année 2011 et notamment à celles du questionnaire pays demandé par le Conseil Oléicole International (réponses communes avec FranceAgriMer).
- La présentation de la filière oléicole et des AOP dans le cadre des Assises de l'Origine à Bordeaux (juin 2011)
- La présentation du marché des olives dans le cadre de l'Assemblée Générale de la Fédération des Olives de France - juillet 2011
- La participation à la mise en place d'un « groupe export » : contact des acteurs de la filière, préparation des réunions, compte-rendu... Ce groupe n'est pas encore constitué à l'heure actuelle mais le travail effectué en 2011 a permis de mettre en avant les objectifs communs et de cibler les pays présentant des perspectives. Dans cette optique, nous présentons pour 2012 une demande de financement pour une étude de marché en Grande-Bretagne.
- Présentation du marché de l'huile d'olive en France et dans le monde dans le cadre de la Journée Nationale d'Ouverture de Campagne (octobre 2011).

réglementations concernant les produits oléicoles. Nous avons notamment mis à jour le guide des bonnes pratiques d'étiquetage des huiles d'olive au 31 mars 2011.

SERVICE D'ASSISTANCE AUX PROFESSIONNELS

A L'ETIQUETAGE ET A LA COMMERCIALISATION.

Ce service, mis en place depuis plusieurs années permet aux acteurs de la filière commercialisant des huiles d'olive et des olives de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation. *À noter : Plus de 150 professionnels de toutes les régions oléicoles ont fait appel à l'AFIDOL en 2011 dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage (assistance réglementaire à l'exportation vers le Royaume-Unis, le Canada, les USA, le Japon, la Suisse..., assistance réglementaire pour les formalités liés aux exploitations agricoles, à la vente directe).*

ASSISTANCE VIS-A-VIS DE LA REGLEMENTATION SUR LES INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (ICPE)

COUTS DE PRODUCTION EN VERGER D'OLIVIERS

La filière oléicole française a compris la nécessité de définir les itinéraires techniques spécifiques aux vergers et de connaître les coûts de revient des produits oléicoles. Il s'agit d'un travail de veille destiné à mesurer les évolutions des différents postes liés à la production.

L'établissement de vergers de référence permet de « modéliser » les pratiques culturales régionales.



L'AFIDOL assure un accompagnement des moulins dans leurs démarches vis à vis de la réglementation relative aux ICPE. Onze moulins ont fait l'objet d'un accompagnement dans leurs démarches de déclaration auprès de la Préfecture.

ASSISTANCE AU MONTAGE DE DOSSIERS DE MODERNISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

Dix moulins ont été assistés par l'AFIDOL pour la constitution de leur dossiers de modernisation. Trois dossiers ont été finalisés et déposés en 2011, les autres le seront en 2012.

Les travaux mis en œuvre ont consisté en la collecte de données économiques dans neuf vergers d'oliviers de la Région Provence Alpes Côte d'Azur. Les données collectées ont été ensuite traitées en vue d'une analyse économique sur la rentabilité des vergers.

Enfin, cette action favorise la constitution d'un « réseau régional d'observation technico-économique oléicole ».

STRATEGIES FILIERES : RELATIONS INSTITUTIONNELLES

L'oléiculture française vit au sein d'un contexte français, européen, et mondial qui doit prendre en compte les tendances et faire valoir ses originalités.

Nous souhaitons permettre à l'oléiculture française d'assurer un développement tenant compte du contexte économique environnemental de cette production et

réaliser une information la plus complète possible sur les tendances et réglementations à diffuser aux acteurs de la filière oléicole. Nous assurons ce relais d'information auprès des services centraux des Ministères français, de l'Union Européenne, au niveau international mais aussi plus localement auprès des Conseils généraux, des services déconcentrés de l'Etat sur l'actualité de l'oléiculture française.



Une suite au 1^{er} programme d'opérateurs a été actée et a débuté le 1^{er} avril 2009. Ce programme s'est poursuivi en 2010 puis en 2011. En 2011, dans le cadre de l'observatoire économique, deux actions ont été prévues :

- Le suivi des marchés qui permet de connaître les données des hypermarchés, supermarchés et hard discount sur le plan de la distribution et des profils consommateurs ;
- Les études pour développer la commercialisation et précisément :
 - Une étude d'accès au marché France et export pour les produits oléicoles français : il s'agissait ici de tester la mise en pratique des conclusions des précédentes études sur le positionnement et la segmentation. Pour cela, et compte tenu de l'augmentation sensible de la production d'huile d'olive française des deux dernières récoltes, l'étude a été menée sur le mix produit idéal permettant d'optimiser les



ventes avec des tests consommateurs et distributeurs (étude conduite du 1^{er} avril 2010 au 31 mars 2011).

- Une étude sur la différenciation et la valorisation des produits oléicoles français sur les marchés français et export : l'objectif est de mettre en place des codes, utilisables par tous, adaptés à la segmentation et au positionnement, établis en amont et adaptés aux marchés ciblés afin de valoriser les productions françaises en les différenciant sur un marché fortement concurrentiel (étude conduite du 1^{er} avril 2010 au 31 mars 2011).
- Une étude sur les usages et attitudes des consommateurs vis-à-vis des huiles d'olive en général et des huiles d'olive de France en particulier (1^{er} avril 2011 au 31 mars 2012). Cette étude a permis d'acquérir une meilleure connaissance des consommateurs d'huile d'olive en général et des huiles d'olive de France en particulier (à ce jour, aucune étude large n'avait été menée sur ces derniers), de leurs achats, de leurs usages et de leurs attentes.

Ces éléments serviront de base à la constitution d'une communication des Huiles d'Olive de France par l'AFIDOL sur le court et le moyen terme mais également aux opérateurs qui souhaiteront investir le terrain de la communication et du marketing pour leurs produits afin de développer de manière homogène la notoriété de ces huiles d'olive.

Les résultats de ces études sont disponibles en version informatique sur simple demande et téléchargeables dans la partie professionnelle de notre site Internet.



ACTIONS TECHNIQUES

L'AFIDOL mène au total une trentaine d'actions techniques ayant vocation à :

- Favoriser l'innovation et le 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
- Améliorer la qualité des huiles d'olives, des olives de table et des autres produits dérivés de l'olive.
- 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

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

Une grande partie des actions techniques menées par l'AFIDOL sont conduites par le biais de notre principal prestataire de service, le **Centre Technique de l'Olivier** situé à Aix en Provence.

Le Centre Technique de l'Olivier dispose d'un Laboratoire d'Analyses qui bénéficie de l'accréditation COFRAC depuis 2009.



ACTIONS TECHNIQUES : QUALITÉ ET SECURITÉ SANITAIRE

L'AFIDOL agit en vue d'améliorer la qualité de la production des huiles d'olive et des olives. Les améliorations visées concernent les produits eux-mêmes mais aussi l'impact environnemental lié au travail des ateliers de transformation.

I- AMELIORATION DES CONDITIONS DE GESTION DES RESIDUS DE LA PRODUCTION DES HUILES D'OLIVE ET DES OLIVES DE TABLE

◆ *Assistance aux moulins pour valoriser leurs résidus d'extraction*



L'AFIDOL propose un accompagnement technique aux ateliers d'extraction d'huile d'olive dans leurs démarches de mise en place de procédés de valorisation des sous-produits d'extraction.

La mise en place de solutions de compostage et de production de combustibles nécessite un accompagnement, notamment pour des installations communes de valorisation comme cela est envisagé dans les secteurs des Alpilles et du Nyonsais.

À travers cette ligne de travail, il s'agit d'accompagner les professionnels, aussi bien les moulins que les agriculteurs, les industriels et les structures territoriales, dans la mise en place de systèmes de valorisation de leurs sous-produits, (utilisation comme combustible et comme compost).

Ainsi, les principaux travaux ont porté sur :

- une assistance au développement d'une filière de valorisation énergétique des noyaux d'olive. Cette assistance a porté sur la recherche de débouchés aux noyaux d'olive comme agrocombustibles en vue de leur commercialisation.
- une assistance au compostage individuel des résidus d'extraction de l'huile d'olive auprès d'un moulin situé dans le Var.

- une assistance au compostage collectif des résidus d'extraction de l'huile d'olive, notamment avec un projet collectif de compostage dans le secteur de la Vallée des Baux de Provence, mené en collaboration avec le Parc Naturel Régional des Alpilles (PNRA). Un appui technique et réglementaire a été apporté : élaboration d'une charte pour un co-compostage à la ferme de qualité dans le Parc Naturel des Alpilles, mise en compostage de 930 tonnes de grignons au cours de la campagne d'extraction 2011/2012...
- une enquête auprès de cinq moulins intéressés par le compostage dans la Drôme, dans l'objectif de mettre en place une filière de compostage au champ des grignons pour la campagne 2013 – 2014. La Communauté de Communes du Val d'Eygues se montre d'ailleurs intéressée par la démarche pour éliminer ses déchets verts.
- un suivi environnemental du co-compostage au champ des grignons mis en oeuvre sur une friche agricole sur la Commune de Venterol, en relation avec les services de l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse.

◆ *Audit de caractérisation des effluents issus de la préparation d'olives de table*



La préparation des olives de table étant à l'origine d'effluents difficiles à épurer ou à valoriser, les responsables de confiseries ont souhaité définir l'impact de leur activité sur l'environnement et identifier la pollution émise par chaque effluent. Un audit sur la caractérisation des effluents issus de la préparation des olives de table a été réalisé auprès de 8 confiseries représentatives des différents modes de préparation des olives de table. 74 échantillons d'effluents avaient été prélevés en 2009 et 2010 pour analyses. Ces résultats ont été traités en 2011. L'audit a mis en évidence d'importantes différences entre les divers modes de préparation des olives, tant au niveau des volumes d'effluents rejetés qu'au niveau de la charge polluante. Il est toutefois possible de distinguer les préparations d'olives noires des préparations d'olives vertes :

- les préparations d'olives noires par saumuration sont à l'origine de faibles volumes d'effluents, généralement inférieurs à 1 litre pour 1 kg d'olives. Les saumures rejetées sont cependant particulièrement chargées en matière organique et en chlorure de sodium, ce qui limite les solutions d'épuration. Après une étape de filtration ou de décantation, ces saumures sont susceptibles d'être recyclées en partie ou en totalité pour le conditionnement des olives en bocal ou en fût. Cette solution applicable à la vente des olives non égouttées permet de limiter significativement les rejets.
- les préparations d'olives vertes nécessitent l'emploi de volumes d'eau bien plus importants et variables d'une confiserie à l'autre. Un certain nombre de mesures peuvent être mises en oeuvre pour limiter les volumes

d'effluents rejetés : la réduction du nombre de rinçages, l'emploi d'une même saumure tout au long de l'étape de fermentation (ajouts successifs de chlorure de sodium et/ou acidification de la saumure) ou encore la réutilisation de la lessive de soude. La charge polluante ramenée au kilogramme d'olives demeure plus élevée que celle rencontrée pour la préparation des olives noires.

Les fortes charges organiques rencontrées et la présence de sodium limitent les possibilités d'épuration des effluents

issus des confiseries d'olives : l'évaporation et la filtration poussée permettraient de concentrer la charge polluante dans un faible volume d'effluent sans toutefois la supprimer ; les concentrats obtenus devraient toutefois être traités dans une filière spécialisée. Un rejet dans le réseau collectif d'assainissement soumis à convention est également envisageable.

Les résultats de l'audit ont fait l'objet d'une présentation au cours de la journée d'information technique Technolive du 18 mars 2011, à destination des confiseries d'olives.

◆ *Gestion des sous-produits issus des ateliers de transformation*

L'extraction de l'huile et la préparation des olives de table occasionne des résidus de transformation susceptibles d'avoir un impact sur l'environnement. De plus, la perception d'une redevance de pollution industrielle par l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse incite les ateliers de transformation à gérer au mieux l'élimination de leurs résidus. Aussi, l'élimination des rejets est une préoccupation majeure des ateliers de transformation.

Une veille réglementaire et technologique sur l'élimination des résidus ainsi qu'une assistance auprès des ateliers de transformation sont assurées :

- réponse à 125 contacts téléphoniques,
- accompagnement de 9 ateliers de transformation rencontrant des problèmes d'élimination de leurs sous-produits,
- opération d'analyses sur les grignons à destination de 14 moulins afin de les valoriser comme amendement organique.
- mise à jour du guide d'élimination des sous-produits des moulins.



II- ASSISTANCE TECHNIQUE A L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION OLEICOLE RELATIVE A LA QUALITE DES PRODUITS

◆ *Base de données moulins à huile d'olive*

Les moulins à huile sont soumis à trois types d'exigences techniques : les exigences environnementales, les exigences de maîtrise de la production, les exigences de qualité sur les produits finis. Le bon respect de ces exigences par une majorité de moulins à huile est primordial pour le bon fonctionnement de la profession. Celle-ci doit pouvoir disposer d'une évaluation d'ensemble de la profession du point de vue du respect de ces exigences. En vue d'une meilleure estimation des besoins de la profession en matière d'améliorations techniques au niveau du matériel de trituration, d'amélioration des pratiques, d'amélioration des conditions de stockage et de valorisation des résidus de la production d'huile d'olive, l'AFIDOL a pris l'initiative de réaliser des audits auprès des moulins. Ces audits permettent ainsi de disposer d'une base de données et de statistiques sur les systèmes de traitement des effluents des

moulins à huile ainsi que sur les caractéristiques des productions, le type, la capacité et les performances du matériel d'extraction.

Pour l'année 2011, ce sont 25 moulins qui ont fait l'objet d'un audit. Au cours de ces évaluations, des mesures ont été prises et notamment sur la durée et la température de broyage, la séparation, la centrifugation mais également sur les niveaux sonores d'ambiances et auprès des machines. À l'issue de chaque audit, des analyses des grignons et margines sont réalisées. Les matières premières de chaque moulin récupérées sont ensuite triturées au sein de notre laboratoire en vue de l'obtention d'une huile d'olive. Cette huile est ensuite dégustée puis comparée à l'échantillon prélevé au moulin correspondant au même lot de matières premières. Cela permet ainsi d'évaluer la performance de chaque moulin.



◆ *Diffusion des données technico-scientifiques auprès des moulins*

La filière oléicole française se professionnalisant de plus en plus, il est apparu nécessaire de développer la compétitivité de la filière par rapport aux filières des autres zones oléicoles en Europe et dans le monde.

De nombreuses publications technico-scientifiques étrangères traitant des procédés d'élaboration et de qualité des productions sont publiées chaque année. Les résultats mis en avant peuvent être transposés à la production française et peuvent, également permettre aux opérateurs d'être informés sur les évolutions technologiques. L'AFIDOL réalise donc depuis 2005, une veille technico-scientifique et la diffuse auprès des moulins à travers d'un document intitulé « Qualit'olive ». Par ailleurs, une revue de presse est également diffusée.



Pour l'année 2011, nous avons réalisé l'édition de dossiers documentaires traitant de la conservation de l'huile d'olive. Ce document, Qualit'Olive, a été publié dans le n° 87 de la revue spécialisée "Le Nouvel Olivier". Par ailleurs, dans la même revue, nous avons fait paraître un bulletin bibliographique qui résume, en français, 17 articles sélectionnés pour leur pertinence susceptibles d'intéresser les professionnels.

Ces deux articles se trouvent à disposition sur le site de l'Afidol.

◆ *Assistance technique maturité*

Les modifications climatiques ainsi que les critères de qualité poussent à effectuer des récoltes de plus en plus précoces. L'amélioration des performances du matériel d'extraction permet des récoltes plus précoces avec forcément des rendements plus bas. Les oléiculteurs ont du mal à prendre en compte ces évolutions et ont besoin d'analyses en temps réel pour appréhender correctement la problématique. L'AFIDOL propose de mettre à disposition des syndicats oléicoles des différents bassins oléicoles français et des groupements de producteurs, des analyses d'olives et des conseils permettant de déterminer la date de récolte pour la zone ou le type de culture couverte par le syndicat en vue d'optimiser la qualité de l'huile d'olive à produire.

◆ *Maturité des vergers en haie fruitières*

L'AFIDOL a voulu disposer d'éléments de décisions afin de déterminer la date de récolte sur les vergers modernes en haies fruitières, pour des variétés modernes de type Arbéquine, Tosca et Kappa.

Les lots d'olives récoltés chaque semaine sont expédiés par les domaines participants au laboratoire du Centre

◆ *Assistance technique à la production d'olives de table*

De nombreux confiseurs au sein de la filière oléicole française ont besoin d'assistance dans les méthodes d'élaboration des olives de table. L'AFIDOL propose ainsi une assistance technique à la production d'olives de table, en particulier par la formation, la diffusion d'informations, l'analyse des variations chimiques et organoleptiques et l'assistance téléphonique. L'objectif est de disposer annuellement d'un suivi qualitatif sur les olives de France à partir des teneurs en sel, des valeurs de pH des saumures et l'analyse sensorielle des différentes préparations.

En 2011, nous avons recueilli 132 échantillons en vue d'une analyse chimique et biologique. D'autre part, 20 échantillons ont été analysés d'un point de vue sensoriel.

Pour ce faire, une assistance téléphonique a été mise en place pour répondre aux questions techniques des

◆ *Alternative à la filtration des huiles d'olive : la sédimentation*

Les huiles troubles non filtrées sont appréciées, aux yeux des consommateurs, comme véhiculant une image d'authenticité du produit.

L'AFIDOL a souhaité, dans le cadre de ce programme initié en 2010, réaliser des expérimentations mettant en jeu



Pour l'année 2011, ce sont 180 analyses qui ont été réalisées. Ce chiffre, inférieur à l'année 2010, est dû au fait que la récolte a été très faible et la maturité a été plus précoce que d'habitude. La bonne maturité a été atteinte dès les premiers échantillons analysés, alors que généralement, plusieurs analyses sont faites en avance et donnent comme consigne de retarder la récolte.

D'autre part, en vue de sensibiliser les producteurs à la démarche qualité basée sur le ciblage de la date de récolte, nous avons réalisé deux conférences à Maussane Les Alpilles et à Paluds de Noves (13). Des messages d'information ont été relayés dans les feuilles d'information « Infolive » n°21, 23, 24 et 26. Un article a également été rédigé sur le sujet et publié dans la revue le Nouvel Olivier.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Technique de l'Olivier, en vue de procéder à l'extraction de l'huile et à la détermination de la composition des fruits en huile, en eau et en matière sèche.

Le compte-rendu prenant en compte trois campagnes de suivi sur trois variétés différentes sera publié fin 2012.



confiseurs et, notamment, pour les aiguiller sur les améliorations technologiques, ce sont ainsi 23 confiseurs qui ont pu compter sur nos conseils en matière de pasteurisation, stabilisation des olives, désamérisation d'olives gelées....

Parallèlement, à cette assistance téléphonique, des assistances sur site ont été effectuées.

Enfin et dans le même sens, nous avons organisé cinq séances de formation à l'analyse sensorielle des olives de table et une journée d'information appelée « Technolive » sur les procédés d'élaboration des olives a été organisée à Tarascon, avec pour thème hygiène et sécurité dans les préparations des pâtes, tapenades et olivades.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

différentes huiles d'olives en vue de déterminer les paramètres permettant de modéliser la décantation des huiles. Le compte rendu de l'expérimentation a été publié dans le numéro 87 (Mai-Juin) du Nouvel Olivier.

II- LA FORMATION DE DEGUSTATEURS POUR LES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES DES HUILES D'OLIVES VIERGES

◆ *Formation des professionnels en vue de l'autocontrôle de leurs productions*



Les exigences du marché sont actuellement centrées sur la maîtrise de la qualité et de la typicité des produits. Les producteurs doivent être sensibilisés aux notions de qualité, améliorer leurs connaissances sur les caractéristiques de leurs produits, notamment du profil organoleptique et améliorer leurs moyens d'évaluation de la qualité. C'est la raison pour laquelle l'AFIDOL a mis en place, durant

l'année 2011, trente séances de formation à la dégustation avec un total de 341 participants.

Par ailleurs, une journée grand public sur le thème de l'analyse sensorielle a été organisée en Ardèche (100 participants). Nous avons également envoyé trois séries de kits de dégustations à destination des différents groupements et syndicats (15).

IV- TRAÇABILITE, CERTIFICATION, PROTECTION DE LA QUALITE, CONTROLES QUALITE

◆ *Assistance au respect des normes d'hygiène pour l'extraction d'huile d'olive vierge*



La réglementation en matière d'hygiène a évolué et il est indispensable que l'ensemble des moulins français soient sensibilisés aux normes applicables. L'AFIDOL a, dans ce cadre là, élaboré et mis à jour son Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, lequel demeure à être validé par les autorités françaises et européennes.

Nous avons assisté les moulins dans le respect de ces normes d'hygiène. Cette assistance se fait d'abord par téléphone ou sur site et s'organise par ailleurs par deux journées d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène, l'une en Provence - Alpes - Côte d'Azur et l'une en Languedoc-Roussillon.

◆ *Assistance au respect des normes d'hygiène pour les olives de France*



Comme pour les huiles d'olive, l'AFIDOL a élaboré et mis à jour un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Olives de France.

Nous avons assisté les confiseurs dans le respect des normes d'hygiène et notamment pour la détermination des pH et des taux de sel optimaux. Cette assistance a pu être réalisée par voie téléphonique mais également directement sur sites et notamment auprès de cinq ateliers dans lesquels un audit du système qualité a été mis en œuvre.

Des analyses physico-chimiques, biologiques et sensorielles d'échantillons d'olives vertes en frais selon différentes modalités de saumurage ont été réalisées, au jour du conditionnement et quelques temps après ce dernier. Les mêmes analyses ont été réalisées pour les olives noires et vertes en frais et pasteurisées.

Par ailleurs, deux journées d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène ont été organisées afin de sensibiliser les professionnels au respect des normes d'hygiène pour l'élaboration des olives de table.

◆ *Banque de données sur le contrôle d'authenticité et la qualité des huiles d'olive françaises*



Nous disposons d'une banque de données sur les caractéristiques qualitatives des huiles d'olives françaises. Nous maintenons le suivi qualitatif annuel sur les huiles françaises à partir de l'acidité, de l'indice de peroxyde, de l'analyse organoleptique et de l'indice UV.

L'objectif est de disposer de fiches de profil les plus complètes possible sur les caractéristiques organoleptiques, le profil phénolique et le profil en acide gras et triglycérides

des huiles d'olives dotées de signes d'authenticité (origine variétale ou géographique) et d'une base de données permettant l'interprétation des analyses par les services techniques de la profession.

En 2011, nous avons procédé à l'analyse de 55 huiles d'olive françaises et de 50 huiles d'olive étrangères.

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

◆ *Banque de données sur le contrôle d'authenticité et la qualité des olives françaises*



Nous avons besoin de caractériser les différentes préparations d'olives de France en vue d'assurer une meilleure identification et traçabilité. La mise en évidence d'éléments marqueurs permet de mieux définir les préparations d'olives pour assurer un contrôle d'authenticité des Olives de France .

Nous procédons à une sélection annuelle d'un certain nombre d'échantillons pour lesquels non seulement des analyses morphologiques de noyaux d'olives sont réalisées mais aussi des analyses chimiques et sensorielles sont effectuées.

Pour l'année 2011, nous avons effectué l'analyse de 39 échantillons d'olives noires et vertes pour les marqueurs sensoriels volatils. Par ailleurs, nous avons recueilli des échantillons d'olives de table en vue de l'analyse des marqueurs aromatiques volatils chimiques.

Six fiches de marqueurs aromatiques ont pu être finalisées correspondant aux différentes préparations d'olives françaises.

◆ *Contrôle de la qualité des huiles d'olives et des olives françaises : analyse des contaminants*

Les produits de consommation tels que les huiles d'olive et les olives de table ne doivent pas dépasser des taux de contaminants admissibles, appelés Limites Maximales de Résidus. Au-delà de ces concentrations, les produits sont impropres à la consommation. Nous avons donc proposé de mettre en place une base de données sur les substances préoccupantes telles que les produits phytosanitaires, les phtalates ou les métaux lourds contenus dans les huiles d'olive et olives de table des productions françaises.

◆ *Suivi et contrôle des résidus dans les huiles d'olive*

L'utilisation professionnelle des produits de protection intégrée est limitée afin de garantir un produit sans résidus aux consommateurs. Toutes les substances actives sont soumises à des Limites Maximales de Résidus (LMR), à ne pas dépasser. Dans le cadre de son programme de recherche, l'ITERG a mis en place depuis plusieurs années un plan de surveillance sur les huiles d'olive vierges.

Cette action, déjà existante les années précédentes, a été poursuivie en 2011. Elle consiste à établir un système de surveillance de la production pour être en conformité avec la réglementation en vigueur.

◆ *Assainissement des marchés*

Les marchés de Provence sont des lieux privilégiés pour les fraudeurs utilisant les failles de l'étiquetage afin de vendre de fausses huiles locales. Ce marché frauduleux nuit à la notoriété du produit et fait une concurrence déloyale aux véritables huiles locales. Au cours de l'été 2011, un enquêteur a parcouru les marchés des principales agglomérations de la zone oléicole, notamment les villes et villages touristiques. Ainsi, 58 communes ont été visitées, ce qui a permis d'observer 286 stands forains vendant de l'huile d'olive, et aussi 52 boutiques. Sur l'ensemble,

Enfin, l'analyse morphométrique des noyaux a permis de déterminer les caractéristiques des noyaux d'olives pour chaque variété d'olive. Les résultats montrent le bon fonctionnement de la méthode et en particulier la discrimination d'olives pouvant se trouver dans la configuration d'usurpation de dénomination.

La banque de données constituée peut être dorénavant utilisée dans des cas réels, en cas de nécessité.



Les échantillons proviennent respectivement des moulins et des confiseries et servent à alimenter cette base de données de suivi des risques liés à la contamination par des substances préoccupantes.

Nous avons prélevé 59 échantillons d'huiles d'olive et 35 échantillons d'olives de table.



Ce travail effectué depuis vingt ans, permet de constater que les échantillons comportant des résidus de produits phytosanitaires ne dépassent pas 5% des échantillons collectés et représentatifs de la production française, sur les trois dernières années.

Nous constatons aussi que les matières actives détectées ne proviennent pas de produits utilisés sur les oliviers, mais d'insecticides utilisés sur les cultures environnantes, notamment les cultures fruitières.



environ 600 huiles ont été observées, ce qui constitue 250 "marques" différentes, certaines étant rencontrées sur de nombreux marchés. Parmi ces 250, nous avons 110 producteurs français et 140 marques contenant des huiles étrangères. Pour 38 d'entre elles, nous avons constitué un dossier mettant en évidence l'escroquerie pratiquée par le vendeur, et transmis ce dossier aux services des fraudes concernés. Des vidéos ont été tournées afin d'enregistrer le discours mensonger.

ACTIONS TECHNIQUES: INNOVATION, RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT ET EXPÉRIMENTATION

La filière oléicole française met en œuvre les moyens favorisant la progression de la part de la production oléicole en agriculture raisonnée ou biologique et favorise également la valorisation des méthodes de gestion du sol, respectueuses de l'environnement.

I- ÉLABORATION DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR LA CULTURE DE L'OLIVIER

◆ *Conseils et diffusion des bonnes pratiques agricoles*



L'application et le respect des bonnes pratiques agricoles passe par une large diffusion des techniques et des pratiques auprès de chaque oléiculteur. L'oléiculture française se caractérise par de nombreux oléiculteurs amateurs qui ne maîtrisent pas forcément les itinéraires professionnels, ni les évolutions réglementaires et techniques.

Au travers de modules de formations ajustables auprès des syndicats et groupements de producteurs, l'AFIDOL a organisé en 2011 neuf séances d'information en Ardèche, dans les Bouches-du-Rhône, le Var, le Vaucluse, les Alpes-Maritimes et la Drôme. Ces séances d'information facilitent la transmission directe des recommandations auprès des producteurs. Elles favorisent le dialogue et incitent les producteurs à modifier leurs pratiques en vue de diminuer les intrants tout en multipliant les observations dans les vergers.

L'AFIDOL propose également une assistance technique téléphonique permanente aux oléiculteurs.

Par ailleurs, l'AFIDOL poursuit la diffusion des bonnes pratiques agricoles au travers de la rédaction d'articles de fond et de dossiers techniques. Ainsi, deux articles de fond ont été publiés dans la revue spécialisée *Le Nouvel Olivier* : « les principes de la fertilisation au printemps » et « l'entretien du sol dans les vergers d'oliviers ». Le contenu de ces articles est également diffusé sur le site Internet www.afidoltek.org

L'AFIDOL élabore également un « Guide des productions oléicoles en agriculture biologique » regroupant l'ensemble des informations nécessaires à la production en oléiculture biologique, depuis la création de l'olivieraie jusqu'à la commercialisation des produits transformés. Le guide sera publié à 4 000 exemplaires en mars 2012.

Enfin, une journée de sensibilisation des oléiculteurs aux pratiques de l'oléiculture biologique s'est tenue le 19 octobre 2011 à l'occasion des Assises de l'Oléiculture Biologique tenues au Salon du MIFFEL, en Avignon.

◆ *Méthode Expérimentale en Agriculture Biologique*



L'AFIDOL effectue un appui au développement de méthodes biologiques de protection de l'olivier, par l'expérimentation et la mise en pratique de techniques innovantes (lutte contre la mouche avec un champignon, enherbement couvre-sol...).

Pour lutter contre la mouche de l'olive, l'efficacité des pulvérisations du champignon *Beauveria bassiana* en champ a montré cette année une efficacité proche de 66% par rapport au témoin, alors que le Naturalis n'a montré aucune efficacité sur l'essai. L'année 2011 a été particulièrement favorable au développement de la mouche de l'olive : dans le piège, on relevait fin août un pic de piégeage de 80 mouches, ce qui est exceptionnel sur cette parcelle. Un résultat annexe sur la même parcelle, montre que le pyrèthre végétal obtient les mêmes résultats que le Naturalis.

En 2010, l'efficacité du Naturalis par rapport au témoin atteignait les 58% (argile blanche : 82% ; argile verte : 72%).

Par ailleurs, l'AFIDOL contribue à améliorer l'entretien du sol par le suivi d'enherbement couvre-sol sur le rang d'oliviers. Le suivi a été réalisé depuis 2007 sur deux rangs d'un verger. Quinze mélanges ou espèces monovariétales ont été implantés sous les arbres, en deux répétitions. Un suivi de la couverture a eu lieu de mai à septembre de chaque année, une fois par mois, avec détermination des espèces présentes.

Peu d'espèces implantées sont parvenues à se maintenir après trois saisons. Les espèces spontanées se généralisent. Certaines modalités sont cependant prometteuses : l'achillée odorante, l'achillée mille-feuille, le coquelicot (mais espèce un peu haute en floraison), la fétuque ovine

malgré sa faible résistance à la chaleur et à la sécheresse, la nigelle, la pimprenelle, la sauge fausse-verveine (espèce haute également), l'épervière piloselle (mais doit être plantée à partir des godets), le thym, le souci (en godets également) ou certains mélanges, comme le mélange saxicole.

Nous avons également effectué des recherches bibliographiques sur l'efficacité du biotope de l'inule visqueuse contre la mouche de l'olive. La bibliographie sur le rôle de l'inule visqueuse et des parasites qu'elle abrite est relativement faible : seulement six communications font état de relations entre cette plante, l'hyménoptère parasitoïde *Eupelmus urozonus* et la mouche de l'olive. Les premiers résultats en France en 2011, entrepris par l'INRA, le CIRAD et le GRAB donnent les mêmes résultats. Pour le moment, aucune étude n'a poussé les observations jusqu'à l'efficacité sur les populations de mouches.

De plus, nous avons testé l'efficacité d'un enherbement de moutarde blanche contre la verticilliose.

Afin de limiter des champignons pathogènes du sol, une méthode en cours d'expérimentation utilise les crucifères, riches en composés soufrés fongicides. Cette méthode s'appelle la biofumigation.

Nous l'avons utilisé sur deux parcelles atteintes de verticilliose... Un premier semis de moutarde blanche a été réalisé début mai 2011. Un second semis de moutarde brune, plus riche en composés actifs, a été réalisé en

septembre et renouvelé en octobre car les conditions de septembre étaient sèches. Sur l'une des parcelles, un apport de bouchons de moutarde déshydratée a été effectué : cette technique plus rapide mais plus chère permet une libération plus rapide des agents actifs.

Des prélèvements de sols ont été effectués en mai et septembre, afin de quantifier la verticilliose présente sur des zones non traitées et des zones où la moutarde est implantée. Sur l'une des parcelles, la verticilliose n'a pas été détectée à l'analyse. De plus, la moutarde blanche n'a pas levé, et la moutarde brune est très lente à se développer. Sur l'autre parcelle, la quantité de verticilliose diminue, mais le champignon a une répartition très hétérogène. Il est souhaitable de multiplier les données afin de conclure à une efficacité ou non de cette méthode

Enfin, nous avons effectué une expérimentation sur « l'arbre-piège ». La parcelle sur laquelle l'expérimentation a lieu, alterne sa production de façon très prononcée. En 2011, la récolte était quasi inexistante. Nous avons effectué des notations de dégâts sur les rares olives présentes, montrant toujours une attirance très prononcée de la mouche pour la Boube : en effet, la Boube a enregistré plus de 70% de fruits avec des trous de sortie de mouche, contre à peine 5% d'Aglandau (parcelle non traitée contre ce ravageur).

◆ *Gestion du réseau de conseil et d'information agronomiques oléicoles*



La profession oléicole a un besoin important de techniques culturales alternatives et biologiques adaptées à l'olivier. C'est ainsi, qu'avec le soutien du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur, l'AFIDOL a maintenu, en 2011, les projets liés aux impératifs de protection de l'environnement et de développement durable de la filière oléicole.

En production biologique, raisonnée et intégrée, il est nécessaire de suivre précisément les périodes de présence des principaux ravageurs et maladies de l'olivier en complément d'un suivi global, afin d'ajuster au mieux les périodes d'interventions. Dans ce cadre, les bulletins d'avertissements et d'informations sont indispensables pour les producteurs. Dans le cadre d'Ecophyto 2018, la Chambre Régionale d'Agriculture de Provence Alpes Côte d'Azur a mandaté l'AFIDOL pour rédiger et gérer le Bulletin de Santé du Végétal Oléiculture. Ce document présente à un instant précis et pour une région, la situation d'une espèce végétale et de ses ravageurs. C'est ici que sont communiqués les stades phénologiques observés, les données climatiques, les niveaux de présence des ravageurs. Il est formellement interdit de faire figurer dans le BSV, toute information relative au conseil de traitement, ce que l'on appelle le Bulletin de Préconisation. C'est la raison pour laquelle, nous avons demandé au Centre Technique de l'Olivier de se charger de la rédaction du Bulletin de Préconisation que nous appelons Infolive, basé sur les informations du BSV Olivier.

Le BSV et Infolive sont disponibles en libre téléchargement sur notre site Internet. Pour 2011, treize BSV ont été publiés entre mars et octobre pour la région

PACA. Pour le Languedoc-Roussillon, les bulletins ont démarré en milieu d'année, en juin et se sont poursuivis jusqu'en octobre.

La région Rhône-Alpes n'a pas encore de BSV. Les informations sanitaires oléicoles parvenaient aux producteurs et techniciens par le biais d'Infolive.

En 2011, il y a eu 26 numéros d'Infolive, entre mars et novembre. Il est paru toutes les semaines pendant la période de présence de la mouche de l'olive. Les bulletins étaient appuyés par des graphiques de prévision des risques, et ont été publiés pendant les périodes sensibles de présence des ravageurs ou des maladies.

A partir du mois de juin, les bulletins sont séparés par région, avec des précisions spécifiques à chaque secteur de production.

Nous avons également organisé le suivi général des ravageurs et des maladies sur l'ensemble du territoire oléicole français, par un réseau de piégeages et des visites de terrain, en vue d'informer les oléiculteurs sur l'état du végétal par la réalisation du Bulletin de Santé du Végétal - Olivier -, à parution hebdomadaire de juin à octobre et mensuel le reste de l'année.

Le réseau de piégeage est constitué d'une trentaine de piégeurs "teigne et pyrale" et de plus de 163 parcelles pour la mouche de l'olive. Au total ce sont 7469 enregistrements de résultats de piégeage en 2011, dont 5907 pour la mouche.

Par ailleurs, en 2011, certaines parcelles de suivi ont fait l'objet de notations par les techniciens locaux pour la maladie de l'œil de paon.

Afin d'affiner les préconisations sur cette maladie, le Centre d'Information Régional Agro Météorologique (CIRAME) a élaboré un outil d'aide à la décision sur cette maladie. En collaboration avec le Service Régional de l'alimentation (SRAL) PACA, le CIRAME a développé le modèle Optipaon, disponible en 2012 sur le site du CIRAME et utilisable par les producteurs dès la prochaine saison. Il a pour objectif de limiter le nombre d'interventions sur cette maladie selon la localisation géographique de la parcelle et la variété.

Nous travaillons également en collaboration avec des partenaires techniques pour le suivi de six parcelles observatoires, dans le cadre du Protocole National de surveillance du Territoire pour l'Olivier. L'animation des réseaux consiste en une harmonisation des systèmes de suivi et de piégeage pour tous les partenaires participant à ce programme ainsi qu'à une répartition homogène des zones de suivi et de piégeage. La coordination et la zonation des réseaux sont réalisées également par une collaboration directe avec nos partenaires techniques. Ainsi, de plus en plus, la participation des techniciens oléicoles des différents organismes partenaires (Chambre d'Agriculture, Civam, CETA, groupements de producteurs) est importante et permet un relais efficace dans chaque département.

Enfin, l'AFIDOL a publié une série de guides :

Le guide de la protection raisonnée et biologique en oléiculture a été réédité fin 2011 à 4000 exemplaires.



Il comprend des chapitres détaillés sur chaque ravageur et maladie touchant l'olivier, ainsi que des sections sur la réglementation phytosanitaire, la protection de l'applicateur, la pulvérisation, les méthodes de surveillance des nuisibles, l'entretien du sol et les insectes auxiliaires. Nous avons également réalisé un chapitre pour les amateurs.

Le Guide 2012 Sud Arbo en Languedoc-Roussillon : L'AFIDOL a participé à son élaboration. Sur ce document, une « grille olivier » est réactualisée chaque année. Cette année un deuxième document a vu le jour : un guide Sud Arbo Bio, contenant également une « grille » olivier bio.

Le Guide 2012 de l'oléiculteur comprend une page de présentation des services de l'AFIDOL, un itinéraire technique de la conduite du verger, les produits phytosanitaires utilisables par les oléiculteurs professionnels et amateurs, des fiches d'identification des maladies et des ravageurs, les fiches de traçabilité, une fiche des bonnes pratiques de traitements, une fiche sur la mouche de l'olive. Le guide est distribué gratuitement aux oléiculteurs par l'intermédiaire des transformateurs.

Enfin, nous avons assuré, comme chaque année, une veille réglementaire sur les produits phytosanitaires et biologiques autorisés sur les oliviers. Puis, Des rendez-vous avec les fournisseurs de produits ont également eu lieu en 2011, afin de suivre l'évolution des dossiers d'homologation ou de susciter de nouvelles autorisations ou recherches



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

L'objectif de cette action consiste à étudier l'impact du stress hydrique estival sur la production et la qualité de l'huile, et à proposer une conduite de l'irrigation permettant d'économiser des apports d'eau dans les vergers irrigués tout en maintenant le niveau de production.

L'essai a été reconduit en 2011 : une partie du verger a été irriguée tout au long de l'été alors que l'autre partie a connu un arrêt de l'irrigation durant la période de durcissement du noyau (juillet).

L'arrêt de l'irrigation n'a eu qu'une faible incidence sur les niveaux de production d'olives. Contrairement à 2010, aucune variation des rendements en huile n'a été observée en 2011 sur les oliviers subissant un arrêt de l'arrosage. D'un point de vue qualitatif, les premiers résultats de dégustation ne permettent pas de mettre en évidence de différence notable.

II- DEMONSTRATION PRATIQUE DE TECHNIQUES D'OLEICULTURE AYANT POUR BUT LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET L'ENTRETIEN DU PAYSAGE, TELLES QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, RAISONNÉE ET INTEGEE

Les travaux proposés par l'AFIDOL sont destinés à offrir aux producteurs oléicoles des sites de démonstrations de pratiques encore peu courantes, mais favorables à l'environnement. Les itinéraires techniques proposés visent à développer la préservation de l'environnement et l'entretien paysager.

◆ *Aménagement de l'environnement*

Lors du premier programme d'opérateur oléicole OLEA-1 nous avons aménagé, sur deux parcelles à la SERFEL dans le Gard et au CREAT, dans les Alpes Maritimes, une haie composite d'essences végétales de garrigue et de pinède environnant les vergers d'oliviers telles que le romarin, le chêne, le pin d'Alep ou l'arbre de Judée, adaptées à la biodiversité fonctionnelle de l'olivier (car riche en insectes auxiliaires). Nous avons suivi le développement des essences plantées et répertorié la faune installée ; cette faune étant utile à la biodiversité et à la lutte biologique contre les ravageurs de l'olivier car elle est composée d'entomophages spécifiques de la culture.

En 2011, nous avons pu constater une disparité entre la biodiversité, la présence et la répartition de faune sur la haie de la SERFEL (moins riche) et celle constatée sur celle du CREAT, cela en raison de l'environnement (vergers de pêchers et d'abricotiers sur le site de la SERFEL), du climat (vent fort lié au Mistral sur le site de la SERFEL) et du mode de culture (traitements chimiques contre la mouche de l'olive et applications de désherbants sur le site de la SERFEL).

Deux visites de vergers bio ont été organisées ayant pour thème principal l'intérêt d'une haie composite en bordure d'une oliveraie.

A l'issue de cette étude, nous pouvons dire que les rangs d'oliviers observés possèdent une entomofaune qui, si elle est plus faible que les essences des alentours, reste riche et plutôt équilibrée.

Parmi les essences testées, certaines ont montré un intérêt pour la protection du verger d'oliviers. Il s'agit principalement du figuier, de l'arbre de Judée, du laurier-tin et du genévrier.

La présence de nombreux hyménoptères sur le tilleul et le laurier sauce s'avère une solution intéressante pour ce qui est de la lutte contre la cochenille et à un niveau moindre contre la mouche. Une détermination plus précise des espèces est cependant nécessaire avant de conclure sur l'intérêt exact de ces essences.

Toutefois, l'apport de faune n'a d'intérêt que si celle-ci est en mesure de migrer vers les oliviers, tout particulièrement en cas d'attaque. Or, les déplacements des insectes entre les différentes essences restent encore inconnus. Par ailleurs, les arbres et les arbustes n'ont pas atteints leur taille définitive et n'ont pas une frondaison assez fournie pour conclure sur l'efficacité des essences plantées.

◆ *Démonstration de gestion du sol en agriculture biologique*

Cette action vise à proposer aux oléiculteurs le résultat pratique d'itinéraires de gestion du sol compatibles avec l'agriculture biologique, notamment la mise en œuvre d'engrais verts.

Divers modes de conduite du sol sont pratiqués depuis l'automne 2009 sur deux vergers situés au Tholonet (13) et à Garrigues (34). Deux parcelles supplémentaires, à Nyons (26) et à Laroque-des-Albères (66), sont venues compléter ce dispositif en 2010. Les vergers ont fait l'objet de visites avec les oléiculteurs courant avril/mai 2011. Parallèlement, un suivi agronomique a été mené sur ces parcelles afin d'apprécier l'intérêt de ces modes de conduite sur le fonctionnement du sol et l'état nutritionnel des oliviers. Ce

suivi met en évidence des résultats encourageants quant à la pratique de l'engrais vert hivernal.

Une démonstration de matériels d'entretien mécanique du rang d'oliviers a été organisée à Saint-Hyppolite-le-Graveyron (84) le 21 octobre 2011. 22 personnes ont assisté à cette manifestation.



◆ *Vergers de démonstration en Agriculture Biologique*

Ce programme a pour but de permettre la mise en évidence de la faisabilité concernant la production oléicole biologique et fournir des informations agronomiques et économiques.

Il s'agit de bien faire apprécier l'amplitude des solutions techniques aptes à conduire un verger d'oliviers en culture biologique.

Pour mener à bien cette étude, 4 vergers conduits en lutte biologique mettant en œuvre la technique de l'application de l'insecticide biologique Synéis appât et des argiles ont été suivis tout au long de cette année. Le Synéis appât est un produit biologique autorisé depuis quelques années pour lutter contre le ravageur qu'est la mouche de l'olive. Sur chaque parcelle, une stratégie d'utilisation différente a

été développée, selon les pratiques des producteurs. Par ailleurs, une visite de démonstration d'utilisation du Synéis appât pour lutter contre la mouche de l'olive a été réalisée sur chacun de ces sites, soit quatre visites au total. Lors de ces visites, une attention toute particulière a été portée sur les techniques culturales utilisées et les techniques d'application de ces produits.

En raison des conditions climatiques très douces du mois de juillet, l'année 2011 a été très favorable au développement de la mouche de l'olive. Ainsi, sur la plupart des parcelles, la protection par le Synéis appât a été insuffisante, les récoltes ont subi des dégâts importants. Toutefois sur la parcelle des Alpes-Maritimes la protection

appliquée a montré une certaine efficacité, en raison du traitement précoce du Synéis appât.

Par ailleurs, 12 vergers conduits en agriculture biologique répartis sur tous les départements oléicoles français ont été sélectionnés. Nous avons mis, entre autre, l'accent sur la protection contre la mouche de l'olive et une visite sur chaque parcelle a été organisée. Un questionnaire des techniques de production utilisées a été rempli par le technicien à chaque visite. Ce sont au total 183 personnes

◆ *Formation aux différentes variétés d'oliviers*

Cette formation initiée en 2010 et destinée aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels a été reconduite en 2011 dans le Vaucluse et dans les Alpes-de-Haute-Provence. Au total, 46 participants ont pu apprendre les bases théoriques

◆ *Journées de rencontre avec les producteurs*

Nous organisons, en liaison avec les syndicats oléicoles des Bassins et certains ateliers de transformation, entre dix et quinze séances d'information en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et dix-sept séances en Région Languedoc-Roussillon. Certaines de ces séances sont réalisées en fin de semaine pour mieux répondre aux attentes spécifiques de certains producteurs.

Certaines de ces séances d'informations sont couplées à des démonstrations de taille sur le terrain. L'essentiel de ces

◆ *Assises de l'oléiculture Biologique au Salon du MIFFEL*

L'AFIDOL en liaison avec le Centre Technique de l'Olivier a organisé, pour la seconde année consécutive, les Assises Françaises de l'Oléiculture Biologique qui ont eu lieu le 19 octobre 2011. Cette journée se voulait être un carrefour d'idées sur une technique de production de l'olive de mieux en mieux maîtrisée et a pour objectifs de répondre aux attentes du marché.

La thématique abordée avait pour titre « La protection contre les effets de la mouche de l'olive passe par la

qui ont assisté à ces visites. Nous pouvons dire que ce fort intérêt des oléiculteurs pour ces démonstrations est dû à la forte pression du ravageur qu'est la mouche de l'olive. De nombreux oléiculteurs ont marqué un vif intérêt pour les techniques utilisées ou ont fait part de leur scepticisme à l'égard de la protection chimique conventionnelle.

au cours de la matinée, en salle, puis mettre en pratique la reconnaissance variétale l'après-midi dans un verger de collection .

journées ont eu lieu entre les mois de février et d'avril 2011.

L'organisation de journées d'information technique ouvertes y compris aux amateurs, ont permis d'aborder l'ensemble des sujets relatifs à une oléiculture :

- durable ;
- favorable à l'élaboration de produits de qualité ;
- mettant en valeur les produits d'origine contrôlée,
- respectant l'arbre au travers des séances de démonstration de taille.



maîtrise de l'excellence de pulvérisation ». Cette demi-journée était dédiée à la pulvérisation adaptée aux exigences des nouveaux produits utilisés en oléiculture biologique. Cette initiative a suscité l'intérêt de nombreux oléiculteurs qui sont venus nombreux assister à cette journée consacrée à l'oléiculture biologique.

Par ailleurs, l'AFIDOL était également présente durant tout le Salon du MIFFEL pour répondre aux questions des visiteurs sur les sujets relatifs à l'oléiculture.

III- INNOVATION DANS LE DOMAINE DE L'OLEICULTURE

◆ *Sélection variétale pour une conduite en haies fruitières*

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

L'objectif consiste à connaître le potentiel de neuf variétés sélectionnées pour leur faible développement et/ou leurs caractéristiques organoleptiques pour une conduite de

verger en très haute densité. À cet effet, une plantation d'environ 400 arbres a été réalisée en 2005 par un membre de l'Union Oléicole Provençale, sur les directives de l'AFIDOL. Cette expérimentation a été poursuivie en 2011. Au terme de la sixième année de suivi, seules deux variétés semblent se démarquer, avec toutefois des niveaux de production inférieurs à ceux de la variété Arbequine.

◆ *Technohuile : Journée Technique des professionnels de l'oléotechnie*



Au regard de l'évolution rapide des exigences qualitatives de la clientèle de nos professionnels, ainsi que celle de la technologie du matériel d'huilerie, nous organisons chaque année une journée d'information technique à destination des professionnels.

L'objectif de cet événement a été, d'une part, de sensibiliser les producteurs aux problèmes du « malaxage,

étape essentielle dans un processus de qualité ». Le professeur Italien, Maurizio Servili spécialisé en la matière a assuré cette conférence. L'après-midi était consacré aux avantages de la mutualisation à l'international ».

C'est le 20 mai 2011 que cette Journée Technique a été organisée à la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Arles.

Programme Intégré de Développement Agricole (PIDA)

Optimisation de la qualité de l'olive noire de Nyons :

Devant la nécessité d'obtenir une production d'olives de table AOC Nyons de qualité optimale et un profil organoleptique maîtrisé, l'AFIDOL a dû rechercher des solutions pour répondre aux problèmes technologiques d'élaboration des olives noires de Nyons et notamment sur la formation de poches de gaz entre la pulpe et la peau de l'olive, phénomène qui a tendance à se développer et qui s'observe davantage sur les olives de gros calibre. Nous avons continué le programme initié en 2010 : un suivi de la fermentation des olives selon différentes saumures et températures (analyses chimiques et microbiologiques) et des séances de dégustation ont été réalisés. Par la suite, nous nous sommes concentrés sur l'analyse des matières premières (pH, sucres) et saumures (sel,pH,microbio) à Jour 0, puis analyses saumures (sel,pH,microbio) à J + 30,120 et 210 .

D'après les données observées sur la campagne 2010/2011, il est confirmé que:

Les olives qui présentent le plus de poches de gaz sont de calibre Extra et, inversement, celles qui en présentent le moins sont de calibre 1^{ère}.

Caractérisation des Variétés ardéchoises et de leurs huiles:

L'ensemble des travaux de caractérisation des variétés et de leurs huiles a été synthétisé dans un article global paru

Assistance à l'oléiculture en vue d'une production de qualité :

Les travaux réalisés au cours de l'année 2011 ont consisté à répertorier les pratiques culturales et à proposer des itinéraires techniques visant à améliorer la conduite des vergers. Les pratiques culturales ont été suivies chez deux oléiculteurs de la Drôme et deux oléiculteurs de l'Ardèche. À partir de ce suivi, des recommandations générales ont pu être mises en place pour chacun des départements. Un système de prévision de vols de mouche a été mis en place



Rhône-Alpes

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

Syndicat des
oléiculteurs de
l'Ardèche



D'après ces mêmes données, il en ressort que: le mode de cueillette, le matériel de tri et/ou de calibrage pourrait influencer la sensibilité des olives à l'apparition des poches de gaz.

Nous pouvons noter que l'utilisation de vieille saumure filtrée a permis de voir que le pourcentage d'olives cloquées est moindre dans l'ensemble, le pH final est inférieur et la courbe de croissance des levures différente.

Par contre les olives issues de cette préparation, bien que reconnues comme ayant la typicité des olives de Nyons, n'ont pas été sélectionnées pour le deuxième tour lors de la dégustation.

Les dégustateurs ont détecté un goût de vieille saumure.

Il serait intéressant de faire un mixte des deux saumures utilisées afin d'obtenir au final une saumure avec un pH acide compatible avec les spécificités de L'AOC et de vérifier si les effets bénéfiques observés sont reproductibles et permettent d'éliminer les faux goûts résiduels.

dans le Nouvel Olivier, Numéro 85 de Janvier/Février 2012.

en Drôme et en Ardèche. Un suivi biologique de la teigne et de la pyrale des troncs a été conduit dans la Drôme. Par ailleurs 24 bulletins de Santé de l'Olivier/Infolive dont 17 spécifiques à la région Rhône-Alpes ont été élaborés, chacun contenant des informations agronomiques et/ou réglementaires. Ces bulletins ont été mis en ligne sur le site Internet de l'AFIDOL. Les oléiculteurs ont, également, pu être destinataires de ces informations par abonnement fax.

INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLÉICOLES

COMMUNICATION NATIONALE

REALISATION D'UN FILM EDUCATIF

L'AFIDOL a réalisé un court-métrage sur les Huiles d'Olive du Midi de la France, un film, de 4 minutes, mettant en scène Jamy Gourmaud, animateur d'émissions télévisées éducatives («C'est pas sorcier » sur France 3 notamment), qui fait découvrir de manière pédagogique et ludique, l'univers de ces produits d'exception : les terroirs, l'extraction, les goûts des huiles d'olive du Midi de la France. On découvre ainsi que les Huiles d'Olive du Midi de la France peuvent être un ingrédient à part entière et sublimer, avec simplicité, toutes les recettes, des plus faciles aux plus sophistiqués !

Il offre ainsi, aux grands comme aux petits, une occasion de mieux connaître les Huiles d'Olive du Midi de la France, du verger à l'assiette. Un plaisir sain, simple et gourmand !

Il peut être visionné :

- sur le site grand public, www.huiletolives.fr ;

- sur le site professionnel de l'AFIDOL, www.afidol.org .

Il est également disponible sur YouTube et DaylyMotion (mots clés : huile et olive du Midi).



A regarder en famille !



LES SALONS & MANIFESTATIONS

La rencontre avec le grand public joue un rôle essentiel dans la promotion de nos huiles d'Olive car elle permet de transmettre un savoir, une éducation par le partage et l'expérience. Nous tenons, chaque année, à participer à un certains nombres de manifestations et de salons pour cette raison.

LE SALON DE L'AGRICULTURE

Le Salon de l'Agriculture s'est déroulé du 19 février au 21 février 2011. L'AFIDOL était présente dans différents stands :

- Stand Proléa : Un espace dédié aux huiles d'olive proposant un bar à senteurs et une dégustation des trois fruités à partir de nombreux visiteurs de découvrir les arômes des nos huiles.
- Stand Conseil Général de la Drôme : Atelier de fabrication de la tapenade, promotion des produits AOC ;
- Stand PACA : Dégustation des Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes Côte d'Azur ;
- Stand Rhône-Alpes : Dégustation des produits oléicoles de la région Rhône-Alpes

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



LE SALON SIRAH

Du 22 au 26 janvier 2011 à Eurexpo, à Lyon (69). Le SIRHA est le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration !



Objectif de notre présence : faire découvrir aux professionnels de la restauration les huiles d'olive et olives en appellation d'origine contrôlée du midi de la France et leur potentiel en cuisine.

Nous avons organisé tout au long du salon, des dégustations d'huiles d'olive du Midi de la France en

LE SALON MADE IN PROVENCE

Paris (mars 2011) - Animation découverte des différents saveurs des Huiles d'Olive par le biais de la dégustation des

DESTINATION NATURE, LE SALON DE LA RANDONNEE

C'est à Paris, en mars 2011 que nous avons réalisé un espace découverte et dégustation de 6 m², avec découverte des différents saveurs des Huiles d'Olive par le biais de la dégustation des 3 fruités,

SALON CUISINEZ !

La présence des Huiles d'olive du Midi de la France au Salon Cuisinez à Paris, en octobre 2011, a été réalisée dans le cadre d'un partenariat entre l'AFIDOL et Alain Ducasse Entreprise, rassemblant l'école de Cuisine Alain Ducasse, les Editions Alain Ducasse et Châteaux & Hôtels Collections :

- L'AFIDOL a pu fournir des Huiles d'olives du Midi de la France :aux goûts subtils, intenses et à l'ancienne ;
- Nous avons réalisé et envoyé à destination des chefs de cuisine, de fiches explicatives sur les trois familles de goûts ;
- Un diaporama de présentation des Huiles d'Olive du Midi de la France a été réalisé puis diffusé en continu tout au long du salon ;



REALISATION DE MATERIEL DE PROMOTION

Afin de promouvoir les Huiles d'Olive du Midi de la France et de développer leur notoriété par le biais de la palette aromatique et des usages, nous avons réalisé des petits flacons de 4 cl des différentes huiles d'olive françaises avec un étiquetage promotionnel ainsi

appellation d'origine. Nous avons également distribué des mignonnettes aux visiteurs, des dossiers de presse et des sacs-cadeaux presse, des documents aux professionnels (fiches produits sur chaque AOC, liste des moulins & producteurs...) et aux visiteurs (mini-guide) sur le stand. Nous avons également mis à disposition des professionnels de la filière un espace pour leurs rencontres professionnelles.

Pour compléter cette action, nous avons fait la promotion des Huiles d'Olive du Midi de la France sur une page couleur dans les catalogues du salon et sur son site Internet.

Bilan

2200 exposants (en hausse de 4,9% par rapport à 2009), dont 570 internationaux de 22 pays ; 162 615 visiteurs (en hausse de 15%) dont 17 900 visiteurs internationaux (+14% par rapport à 2009) ; 10 420 chefs du monde entier.

Pour notre 1^{ère} participation, le bilan est positif. Notre stand était situé dans un espace de passage et a attiré de nombreux curieux (notamment le samedi et le dimanche), un public particulièrement intéressé et varié (professionnels de la restauration, grand public « gastronomes », journalistes, ...) de toutes nationalités (suisses, belges, anglo-saxons, japonais....). Nous avons pu mettre en avant la diversité gustative des huiles d'olive de nos terroirs.

3 fruités et un bar à senteur. En partenariat avec la chambre régional d'agriculture de PACA.

Durant ce salon, ont été remises des mignonnettes aux visiteurs nous avons mis à disposition au mini guide des Huiles d'Olives du Midi de la France et du livret « Goûtez l'Origine d'Huiles d'exception ».

- Nous avons organisé de séances de dégustation pour faire découvrir les familles de goûts au Grand Public.

Par ailleurs, différents outils de communication étaient remis aux visiteurs ou mis à leur disposition : sacs, tabliers, magnets, mignonnettes, livrets de cuisine, mini guide.



Vitrines: Exposition d'huiles d'olive

Ces mignonnettes sont distribuées aux personnes intéressées par la dégustation lors des salons auxquels nous avons participé, dans le cadre de partenariats, en cadeau aux journalistes et aux personnalités. Sur 2011, plus de 3 000 mignonnettes ont ainsi été distribuées.

Par ailleurs nous avons fait confectionner des tabliers, des chapeaux ainsi que des sacs avec le slogan « Les huiles d'olive de nos terroirs, un pur plaisir ! ». Ce matériel de promotion a pu être distribué à l'occasion de nos opérations l' « Origine n'a pas de prix ».

MISE EN PLACE DE DEUX NOUVELLES MARQUES

Développées par l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive – AFIDOL après des études menées pour mieux valoriser toute la diversité aromatique des huiles d'olive et olives du Midi et leurs territoires, ces marques ont pour objectif de faciliter l'identification de ces produits d'exception par le consommateur. Elles sont mises gratuitement à disposition des professionnels qui auront signé une convention

d'engagement qui définit les conditions d'utilisation de ces deux marques.

Ces deux marques sont représentées par un logo qui sera soit intégré à l'étiquette soit apposé sur l'emballage sous forme de sticker :



Pour valoriser et expliquer au mieux la diversité aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France, l'AFIDOL a également souhaité développer une communication autour des goûts qui soit facilement appréhendable par les consommateurs. La marque « Huile d'olive du Midi de la France » est ainsi également déclinée en trois logos spécifiant la famille de goût à laquelle l'huile d'olive appartient :

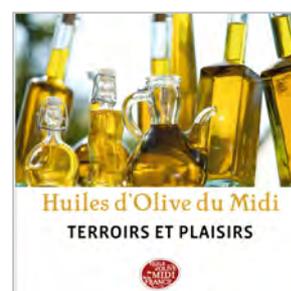


Un dossier de presse a été réalisé pour promouvoir ces nouvelles marques et envoyées à une centaine de journalistes.

MATERIEL PROMOTIONNEL



Réalisation de deux documents didactiques de présentation des Huiles d'Olive et des Olives du Midi de la France résumant pour chacun des produits les informations principales sur les terroirs, les variétés et appellations d'origine et les goûts. Ces documents ont été édités à 50 000 exemplaires chacun et sont distribués aux moulins, dans les salons, ...





Réalisation de deux livrets de recettes avec comme objectifs :

- **Un livret de recette « Les huiles d'olive de nos terroirs »** : mettre en valeur la typicité gustative des huiles d'olive de terroirs, proposer des recettes faciles, pour tous les jours et tous les cuisiniers (et « non cuisiniers » !), mettre à porter de tous les huiles d'olive de terroir ;
- **Un livret de recette « olives du Midi »** : mettre en valeur les olives de terroir et leur diversité, proposer des utilisations faciles (apéritifs, plats, salades...), proposer des associations variétés / plats.

Pour leur réalisation, nous avons demandé à des chefs cuisiniers de nous fournir une ou plusieurs recettes, faciles à mettre en œuvre, mettant en application les goûts d'une des familles d'huiles d'olive ou d'olives. Nous avons également utilisé des recettes d'élèves qui ont participé au programme de promotion « l'huile d'olive à l'école des chefs » et complété par des recettes basiques.

Chaque livret a été complété par des informations pratiques : présentation des différentes variétés d'olives, des différents goûts, des méthodes de conservation de l'huile d'olive...

Ces livrets ont été conçus pour pouvoir être utilisés par tous avec des recettes faciles pour tous les jours ou pour des repas de fête.



Nous avons également mis à jour le livret « Goûtez l'Origine d'Huiles d'Olive d'exception » qui présente de manière détaillée les différentes Appellations d'Origine françaises et indique les opérateurs les commercialisant. Ce livret réalisé et imprimé en interne est mis à jour et remanié en fonction des opérations. Il a notamment été traduit en anglais et en allemand pour des opérations menées par la Chambre régional d'Agriculture PACA d'accueils d'acheteurs étrangers.

Nous avons également mis à jour le livret « Goûtez l'Origine d'Huiles d'Olive d'exception » qui présente de manière détaillée les différentes Appellations d'Origine françaises et indique les opérateurs les commercialisant. Ce livret réalisé et imprimé en interne est mis à jour et remanié en fonction des opérations. Il a notamment été traduit en anglais et en allemand pour des opérations menées par la Chambre Régionale d'Agriculture PACA d'accueil d'acheteurs étrangers.

OPERATION ORIGINE

L'objectif de cette opération est d'informer les personnes fréquentant les marchés du Sud de la France sur la notion d'origine et son étiquetage en matière d'huile d'olive. Ainsi, nous avons organisé des opérations sur les marchés du Sud de la France à vocation informative (distribution des flyers, information des passants sur la notion d'origine et son étiquetage, dégustation d'huiles d'olive...) et nous avons fortifier nos relations presse. Pour cette année 2011, le bilan a été positif, 10 opérations ont été réalisées :

- Samedi 24 juin à St Tropez (Var)
- Lundi 4 juillet à Gruissan (11)
- Dimanche 10 juillet à L'Isle sur la Sorgues (Vaucluse)
- Mardi 12 juillet à St Pierre la Mer (11)
- Mardi 19 juillet à Vaison-la-Romaine (84)
- Jeudi 21 juillet à Banyuls (66)
- Mercredi 27 juillet à St Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône)

- Jeudi 28 juillet à Nyons (Drôme)
- Samedi 30 juillet à Uzès (Gard)
- Mercredi 4 août à Buis les Baronnies (Drôme)

Outre une information auprès du public rencontré sur les marchés, l'opération a permis d'avoir des retombées média intéressantes dans la presse régionale et la télévision nationale.

Des articles sont ainsi parus dans les journaux suivants : les La Provence, Le Paysan du Midi, Le Dauphiné Libéré, La Tribune, L'indépendant, Le Nouvel Olivier, et La radio France Bleu Provence.

La télévision nationale a également assuré le relais :

-



Reportage sur les marchés de Provence avec une partie consacrée aux huiles d'olive pour le magazine Zone Interdite – diffusion le mercredi 31 août 2011 sur M6
 - Reportage sur les marchés de Provence avec une partie consacrée aux huiles d'olive pour le magazine Enquête exclusive – diffusion en mai ou juin 2012 sur M6

Cette opération est un grand succès tant par la mobilisation des professionnels et de leurs syndicats sur les opérations que par le retour des consommateurs que nous avons pu rencontrer. Ces opérations nous ont également permis d'avoir une écoute attentive des journalistes de la presse régionale comme nationale et ainsi être diffusé à des heures de grande écoute sur des chaînes nationales qui ont ainsi parlé des huiles d'olive de nos terroirs. L'objectif d'information est largement rempli.

LES SITES INTERNET

Depuis septembre 2010, un nouveau site est en ligne, il s'agit d'un site à destination du grand public dont l'objectif est la promotion des produits : www.huiletolives.fr. Le site est proposé en français et en anglais.

Au cours de l'année 2011, ce site a été traduit en anglais et les différentes thématiques ont été développées. Nous avons notamment accru la partie recettes et conseils grand public et développer la partie presse et actualité.



Le site a reçu 17 419 visites dont 14 617 visiteurs uniques pour 47 304 pages vues entre le 1^{er} janvier et le 10 novembre 2011.

Les visites proviennent 112 territoires dont une grande majorité de France mais également d'Algérie, du Canada, du Marco, de Belgique, de Tunisie, des Etats-Unis, de Suisse...

Au niveau français, les visiteurs proviennent principalement de la région parisienne et du Sud-Est mais également de Lyon,

Visites		Pages par visite		Temps moyen passé sur le site		Nouvelles	
13 749		2,78		00:01:43		82,22	
Total du site (en %) : 78,93 %		Moyenne du site : 2,72 (2,32 %)		Moyenne du site : 00:01:45 (-1,53 %)		Moyenne d	
Niveau de détail : Ville		Visites ↓	Pages par visite				
1.	Paris	1 715	2,81				
2.	Marseille	999	2,62				
3.	Montpellier	879	3,09				
4.	Lyon	664	3,02				
5.	Paris	518	2,76				
6.	Nice	422	2,33				
7.	Montpellier	387	2,76				
8.	Marseille	383	2,92				
9.	Toulon	317	2,68				
10.	Toulouse	242	2,75				

Toulouse...

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

Nombre de visites : 98 196 soit plus de 6 000 visites supplémentaires par rapport à 2009

Nombre de pages vues : 342 261

Temps moyen passé sur le site : 3 min 12 s

Parmi les pages les plus visitées : professionnels, préparations des olives vertes, guide des bonnes pratiques 2010, mallette pédagogique, Market Olea...

COMMUNICATION REGIONALE

Sur l'année 2011, l'AFIDOL est intervenu à de nombreuses reprises pour faire découvrir au grand public comme à des prescripteurs potentiels toutes les richesses sensorielles des Huiles d'Olive de France.

LE GRAND PUBLIC

EN REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Organisation d'un **atelier de dégustation** des Huiles d'Olive du Midi de la France pour un groupe d'une cinquantaine de journalistes en partenariat avec la cave de Rasteau pour un week-end vin & truffe – Sérignan du Comtat (84) en janvier 2011.

Participation à l'organisation du **Concours Régional des Huiles d'Olive** de la région Provence-Alpes Côte d'Azur (février 2011) : prélèvements, organisation jury, communication, organisation de la journée, palmarès, remise des médailles & des macarons... En 2011 : 205 échantillons ont été prélevés auprès de 82 candidats. Le palmarès a récompensé 66 huiles d'olive.

Au regard de la couverture presse, et du nombre de participants au concours, il semble que cet événement soit un succès pour la promotion des produits oléicoles de la Région PACA.

Salon International de l'Agriculture : animation, sur le stand de la région Provence-Alpes Côte d'Azur, de dégustations d'huile d'olive du Midi de la France (choisie parmi les huiles d'olive de la région PACA) sous forme d'un bar à huiles durant quatre jours, distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive (mignonnettes de 4 cl).

Découverte en Vallée du Rhône (mars 2011) : dégustation d'Huiles d'Olive du Midi de la France en partenariat avec les syndicats oléicoles en AOC sur la zone des Côtes-du-Rhône, expositions, distribution de documents et d'échantillons (public : professionnels de la filière vinicole, œnologues, journalistes...). Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive

Foire d'Avignon : L'AFIDOL a été sollicitée par le Conseil régional PACA pour assurer la promotion des produits oléicoles de la région lors de la Foire d'Avignon au mois d'avril 2011.

Cette action a permis de faire la promotion générique des huiles d'olive de la Région PACA sur le stand institutionnel du Conseil Régional. Toutefois la fréquentation de ce salon est peu élevée.

Fête de l'olivier à Cagnes-sur-Mer (06) (avril 2011) : bar à huile (dégustation d'huiles d'olive de France), exposition sur la filière oléicole française, renseignements... Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive

Remise des médailles du Concours Général Agricole : A la demande de la Chambre d'Agriculture PACA, l'AFIDOL porte assistance à la réalisation de la

manifestation de remise des médailles du Concours Général Agricole en région PACA. Les actions portent sur :

- Assistance logistique à l'invitation des médaillés
- Assistance à la mise en œuvre de la réception d'acheteurs étrangers : organisation d'une séance de dégustation des huiles médaillées et fourniture d'huiles et de documentation pour cette dégustation.



Cette remise de médailles du CGA aux lauréats issus de la Région PACA s'est déroulée le 31 mai 2011 à Aix-en-Provence.

Atelier d'initiation à la dégustation des huiles d'olive du Midi de la France, cave de Rasteau (juillet 2011). Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive.



Semaine du Goût (octobre 2011) : Animations dégustation des huiles d'olive du Midi de la France et distribution de documents auprès des scolaires des écoles de Marseille (du CE1 au CM2) pendant quatre jours.

Impression d'une exposition mise à disposition par Raymond LOUSSERT sur l'olivier, rédaction des fiches complémentaires sur l'olivier en France : exposition présentée dans le cadre la Fête de l'Olivier à Ollioule (Var) – (octobre 2011)

Fête de l'huile d'olive nouvelle de la Vallée des Baux-de-Provence : L'association des mouliniers de la Vallée des Baux sollicite l'AFIDOL dans la création d'un complément de dossier de presse pour la Fête de l'huile d'olive nouvelle de la Vallée des Baux en les 10 et 11 décembre 2011. Ce document a été remis en 60 exemplaires le 7 décembre 2011.

Fête de l'Olive Cassée de la Vallée des Baux : Nous avons réalisé pour le syndicat AOP de la Vallée des Baux de Provence, un set de table ludique, distribué à l'ensemble des restaurateurs de la Vallée des Baux de Provence. Ce set de table mettait en valeur les olives cassées de cette aire d'appellation et permettait ainsi aux touristes de tester ses connaissances sur l'olive cassée. Ce document a été édité à plus de 10000 exemplaires.



Rhône-Alpes

EN REGION RHONE-ALPES

Atelier de préparation de tapenades à base d'olives AOC Nyons pour la Fête de l'huile nouvelle à Buis-les-Baronnies (janvier 2011)



L'Alicoque à Nyons (février 2011) : organisation d'un Bar à Huiles d'olive avec présentation des Huiles d'Olive du Midi de la France, ... Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive.

Salon International de l'Agriculture (février 2011) : Dégustation des produits oléicoles AOP Nyons et de Rhône-Alpes sur le stand de R3AP. Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive de Nyons AOP.

Co-organisation du Concours National des Huiles d'Olive en AOC (avril 2011) : définition du cahier des charges pour le règlement, assistance logistique pour l'organisation du concours national des huiles d'olive AOC, support technique au Comité de Concours, Foires et Promotion Agricole du Nyonsais et des Baronnies pour l'organisation du Concours, dégustation des produits primés, diffusion des résultats du concours ... Au total, ce sont 104 échantillons qui ont été présentés pour les 8 appellations d'origine qui ont obtenus 35 médailles dont 15 médailles en Or.

Marché des terroirs et de l'huile d'olive à Tulette (13 juin 2011) : dégustation d'huile d'olive, distribution de documents et information des visiteurs

Apéritifs de bienvenue (juillet – août) : organisés tous les lundis de l'été par l'Office de Tourisme du Pays de Nyons pour accueillir les touristes séjournant dans la région afin de leur présenter les produits de la région.

Rallye de la Route de l'Olivier (juin 2011) : participation à l'élaboration du tracé 2011 de la route en collaboration avec le syndicat de l'olive noire de Nyons.

Les Olivades à Nyons (9 juillet 2011) : exposition sur la filière oléicole nyonsaise et la filière nationale, organisation du 1^{er} concours des consommateurs pour les olives noires de Nyons.

Tour de France à St Paul-Trois-Châteaux (18 juillet 2011) : organisation de dégustations d'Huiles d'Olive du Midi de la France, information des visiteurs, dons d'huiles d'olive pour l'émission de France 3 (démonstrations

culinaires)...

Dégustations des produits oléicoles de la Drôme en partenariat avec le syndicat de l'olive noire de Nyons sur l'espace presse et VIP du Tour. Distribution de documents et d'échantillons d'huiles d'olive



Exposition « L'Olivier, voyage autour de la Méditerranée », de Raymond LOUSSERT et Ahmed FERRAK, présentée dans le cadre des Journées du Patrimoine (septembre 2011) et durant les 10 jours suivants.

Journées du Patrimoine (17 septembre 2011) : exposition et journée porte ouverte, jeu quizz pour les enfants en partenariat avec La Scourtinerie.

Marché des Saveurs à Lyon (9 novembre 2011) : dégustation des huiles d'olive du Midi de la France, information des visiteurs, distribution de documents - livrets recettes et d'échantillons, don de coffrets dégustation pour les jeux organisés tout au long de la journée...

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

Fête de l'Olive Piquée – Nyons (26) : organisation d'un marché oléicole sur une journée en décembre 2011, Cette fête s'est déroulée pour la deuxième année consécutive à la Maison de pays de Nyons. Ce marché regroupait une vingtaine de producteurs. La Fête de l'Olive Piquée s'articule autour de deux piliers : la gourmandise et la culture. Nous développons cette manifestation autour de diverses animations pour les adultes comme pour les enfants afin de promouvoir l'olive et le territoire des Baronnies.

Compte tenu du succès grandissant de la manifestation et des problèmes climatiques, la manifestation a désormais lieu en salle, à la Maison de Pays, pour accueillir les exposants et les ateliers enfant et loisirs créatifs ainsi que des ateliers cuisine et l'espace présentation du terroir oléicole nyonsais.

Des animations ont été proposées tout au long de la journée, intéressant aussi bien les adultes que les enfants :

- ⇒ Marché aux Olives Piquées et aux produits oléicoles
- ⇒ Animation piquage et préparation d'olives

- ⇒ Ateliers adultes / enfants : calligraphie autour de l'olivier, décoration florale, lampe à huile en terre cuite, santons...
- ⇒ Démonstrations culinaires et dégustations
- ⇒ Lectures et spectacle de chants...

Cette année encore cette manifestation a eu beaucoup de succès et exposants comme visiteurs en ont été satisfaits.

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

Opération « saveurs & savoir-faire autour des olives noires de Nyons »

Cette opération vise à associer les produits oléicoles AOC Nyons au savoir-faire des restaurateurs de la zone AOC afin de promouvoir l'olive noire de Nyons auprès de la clientèle locale et étrangère, et plus largement auprès des journalistes et du grand public. En 2011, dix-huit restaurateurs ont accepté de participer à l'opération en

EN REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

Participation à l'organisation du **Concours Régional des Huiles d'Olive et Olives** de la région Languedoc-Roussillon : prélèvements, organisation jury...

LES SCOLAIRES

Accueil des élèves du CFA de Montélimar (janvier 2011): présentation de la filière et dégustation des produits.

Accueil des élèves de la Maison Familiale Rurale de St Barthélémy (avril 2011): visite guidée de l'exposition et initiation à la dégustation d'Huiles d'Olive du Midi de la France.

Intervention sur **la filière oléicole et le tourisme** pour des élèves européens en tourisme en partenariat avec l'Office de Tourisme du Pays de Nyons (mai 2011).

COMMUNICATION VERS L'ETRANGER

RELATIONS AVEC L'ALLEMAGNE

L'AFIDOL a été sollicitée par la mission économique UbiFrance à Düsseldorf dans le cadre d'une opération de promotion en faveur des huiles d'olive provençales en Allemagne.

La consommation d'huile d'olive est en hausse régulière sur le marché allemand, le magazine spécialisé allemand « Der Feinschmecker » a organisé la neuvième édition du concours d'huile d'olive qui a eu lieu du 28 février au 04 mars 2011 en vue d'une publication des résultats en juin 2011.

Les huiles d'olives françaises ayant été peu représentées dans ce concours durant les années précédentes, il a été proposé à l'AFIDOL une coopération pour soutenir les producteurs d'huile d'olive française dans ce concours.

Nous avons donc désigné l'un de nos dégustateurs français pour faire partie de ce jury au concours allemand.

L'AFIDOL a également joué le rôle de relais pour inciter les producteurs français à participer à ce concours.

signant une charte de partenariat les engageant à promouvoir l'olive noire de Nyons à travers leurs menus et plats. Une conférence de presse a été organisée à laquelle la presse régionale, les institutionnels du tourisme et les « officiels » ont été conviés. Un communiqué de presse a été diffusé auprès des journalistes du tourisme, de la presse régionale et des institutionnels du tourisme.

Nous avons également réalisé un document nommé « L'Indispensable » sur lequel sont présentés d'un côté les restaurateurs participant à la charte, de l'autre les producteurs et moulins proposant des produits AOC. Ce document est distribué à l'AFIDOL – IMO, à l'office de tourisme ainsi que lors des manifestations oléicoles et sur demande.

Cette opération a permis de créer une certaine dynamique avec les restaurateurs locaux qui s'engagent volontiers dans une démarche de valorisation, non seulement dans le cadre de cette charte mais également lors de la Fête de l'Olive Piquée ou des autres manifestations oléicoles (Alicoque,...).

Initiation à la dégustation des Huiles d'Olive du Midi de la France, présentation des différents goûts et des usages des huiles d'olive et apports d'information sur l'économie de la filière à des classes de 6^{èmes} du département du Gard dans le cadre de journées spéciales oléicultures organisées à la SERFEL (St Gilles – 30) – (novembre / décembre 2011).



L'intérêt de ce concours réside dans le fait qu'il peut servir aux producteurs français dans le sens d'une promotion de leurs produits. Il a vocation à servir d'orientation pour les achats d'huiles d'olive non seulement aux consommateurs mais aussi aux commerçants- grossistes ou détaillants.

Par ailleurs, notre collaboration avec l'Allemagne s'est poursuivie en 12 au 14 avril 2011. En effet, l'AFIDOL a été sollicitée par la Chambre Régionale d'Agriculture de la Région PACA dans le cadre d'une opération de promotion en faveur des huiles d'olive provençales en Allemagne. Nous avons ainsi accompagné la Chambre Régionale d'Agriculture dans l'accueil d'acheteurs allemands. Nous avons travaillé par ailleurs à la réalisation d'un set de table décrivant en allemand les différents fruités d'huile d'olive et à la version allemande du livret « Goûtez l'origine d'huile d'olive d'exception ».

RELATIONS AVEC LA BELGIQUE

A la demande du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur, nous avons été chargé d'apporter assistance aux services communication de la Région, dans le cadre du congrès AREPRO qui se déroulait à Bruxelles. Il a s'agit de la fourniture de produits oléicoles et de documentation promotionnelle.

A cet effet, nous avons commandé et expédié 2 litres d'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence et 2 kg de tapenade.



NOTRE PROGRAMME EUROPEEN DE PROMOTION : « L'HUILE D'OLIVE A L'ECOLE DES CHEFS »

Le programme européen de promotion débuté en 2008 s'est terminé en septembre 2011 avec un beau succès puisque le Trophée organisé pour les écoles hôtelières françaises a réuni :

99 préinscrits

56 participants

- Catégorie 1 (classe CAP / BEP) : 6

- Catégorie 2 (classe Bac Pro / BTS) : 16

- Catégorie 3 (individuels) : 34

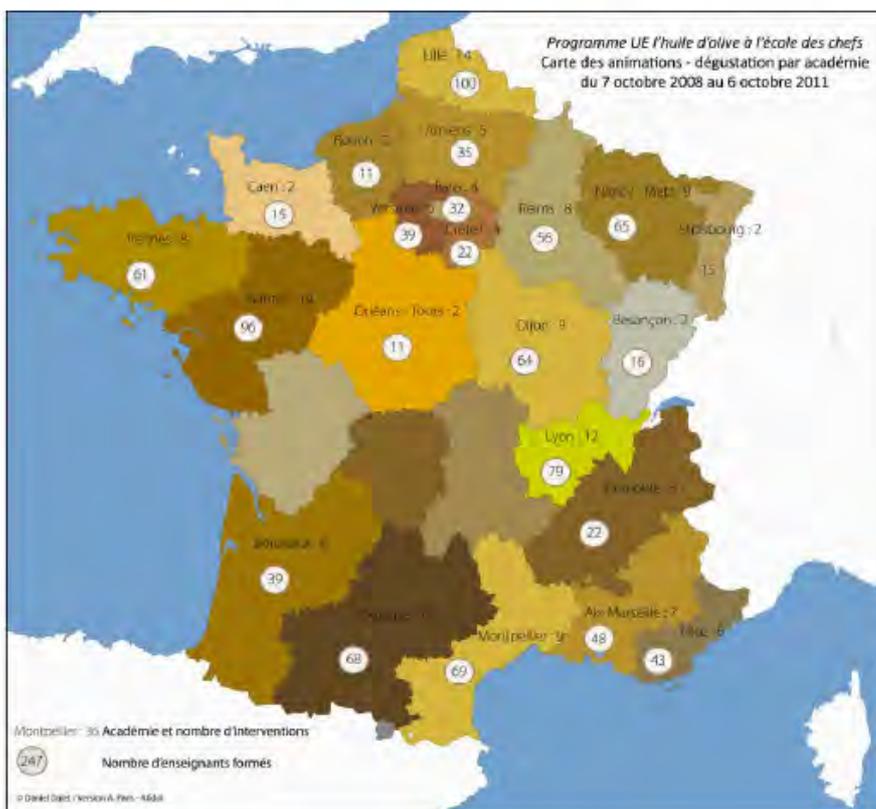
15 finalistes : 5 par catégorie

Les finales régionales (Dijon, Lyon, Lille, Renne, Toulouse) se sont déroulées chez cinq grands chefs parrains (William FRACHOT, Matthieu VIANNAY, David BEVE, Rachel GEBERT, Jérémy MORIN) et la finale nationale s'est tenue au lycée Béliard à Paris. Les grands gagnants sont des élèves de deux lycées hôteliers du Finistère (Dinard et Sainte-Thérèse de La Guerche de Bretagne) et du lycée hôtelier de Marseille.

Au total, au cours du programme, nous avons :

- réalisé 144 animations – dégustations (soit 19 % des établissements français enseignant des modules « cuisine » ou « hôtellerie ») et formé 1 013 enseignants dans 21 des 24 académies que compte la France métropolitaine ;
- envoyé 300 coffrets – dégustation qui ont touché entre 300 et 600 enseignants
- eu 45 792 visites dont 39 391 visiteurs uniques sur le site www.lhuiledolivealecoledeschefs.com

Au total, les outils pédagogiques et les animations dégustation ont touché environ entre 350 et 435 établissements et entre 1 397 et 1 697 enseignants. Les enseignants qui ont répondu aux enquêtes ont été globalement satisfaits voire très satisfait de ce qui était proposé avec souvent un regret qu'il n'y ait pas plus d'outils, plus de produits, ...



NOTES

NOTES

NOTES



afidol

ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE

SIEGE SOCIAL ET ADMINISTRATIF

**MAISON DES AGRICULTEURS- 22, AVENUE HENRI PONTIER
13626 AIX EN PROVENCE CEDEX 01
TEL. :04 42 23 01 92**

ANTENNE LANGUEDOC-ROUSSILLON

**MAS DE SAPORTA
34875 LATTES CEDEX
TEL. : 04 67 06 23 46**

ANTENNE RHONE-ALPES

**40, PLACE DE LA LIBERATION
26110 NYONS
TEL. : 04 75 26 90 90**

RELATIONS PRESSE PARIS

**11, RUE MONCEAU
75378 PARIS CEDEX 08
TEL. : 01 40 69 48 31**

www.afidol.org
www.huilesetolives.fr