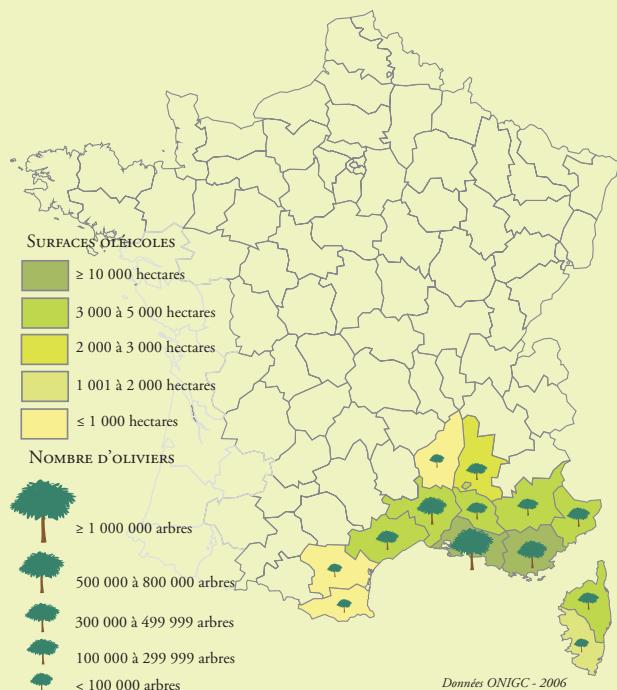


MarketOlea

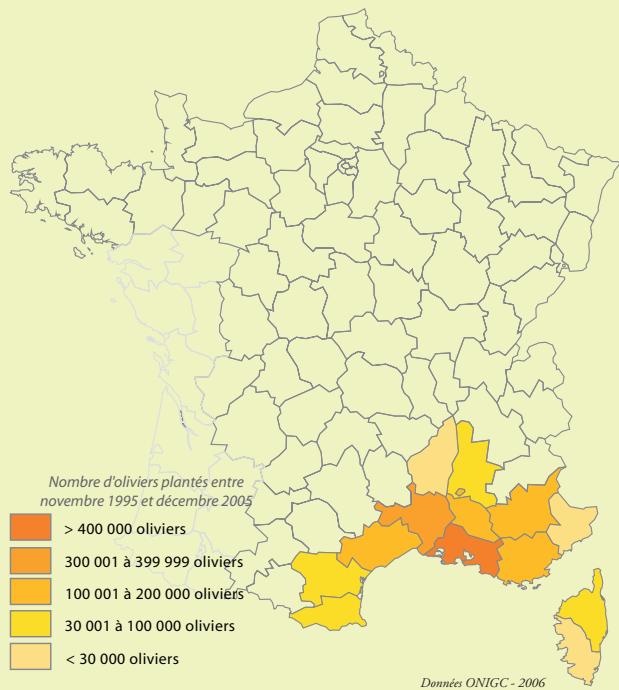
Tableau de bord 2006

Le Verger oléicole

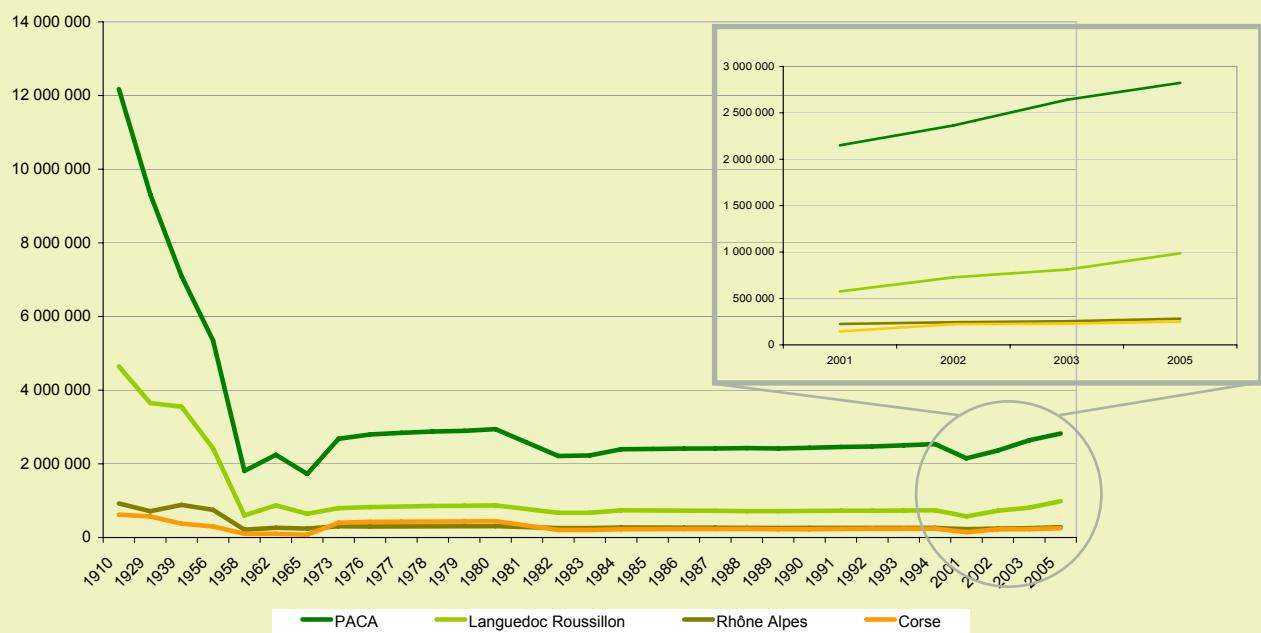
Parcelles et nombre d'oliviers



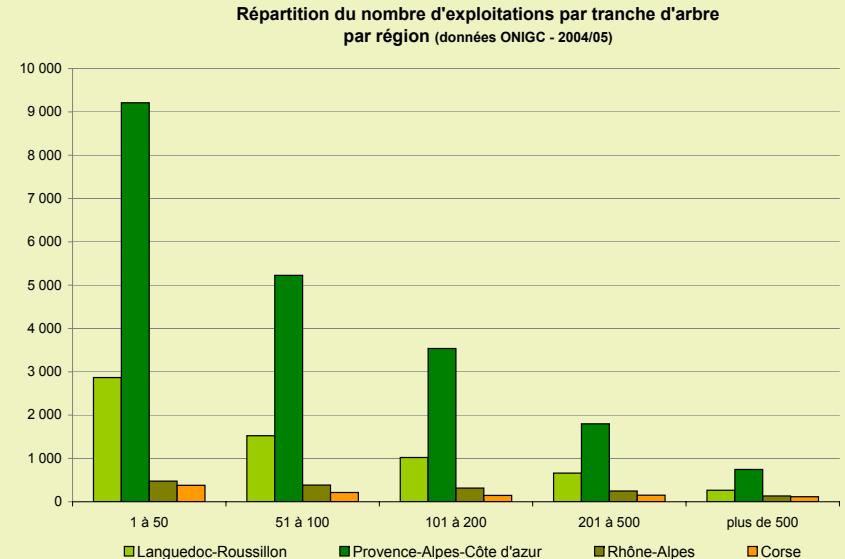
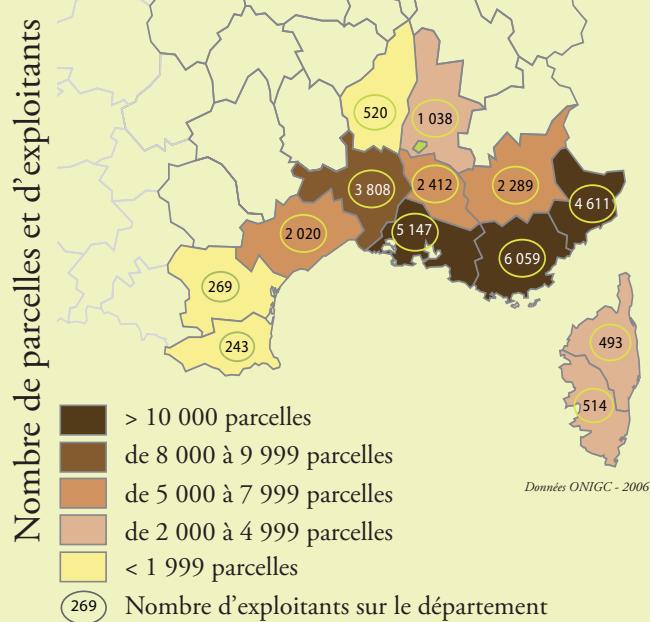
Plantations d'oliviers depuis 1995



Evolution du nombre d'oliviers par région depuis 1910



TYPOLOGIE DES EXPLOITATIONS OLÉICOLES

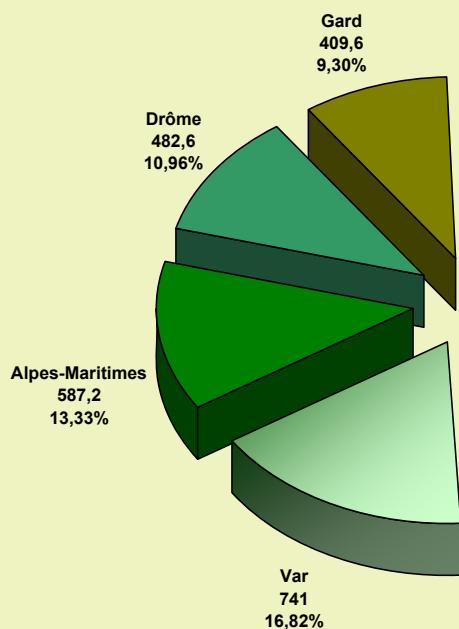


LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

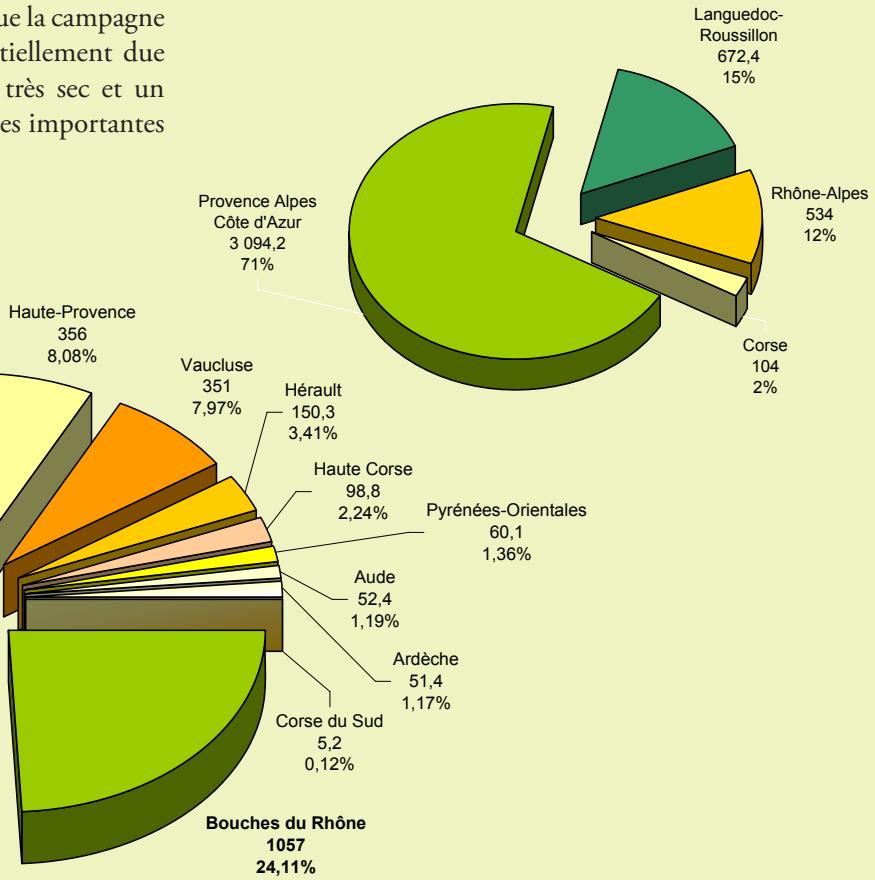
CAMPAGNE 2005/2006

La production d'huile d'olive s'élève, pour la campagne 2005/2006 à 4 404,6 tonnes soit environ 116 tonnes de moins que la campagne précédente. Cette baisse de la production est essentiellement due aux mauvaises conditions climatiques avec un été très sec et un automne pluvieux et doux qui ont entraîné des chutes importantes d'olives.

Productions départementales d'huile d'olive
(campagne 2005/2006, en tonnes - données ONIGC)



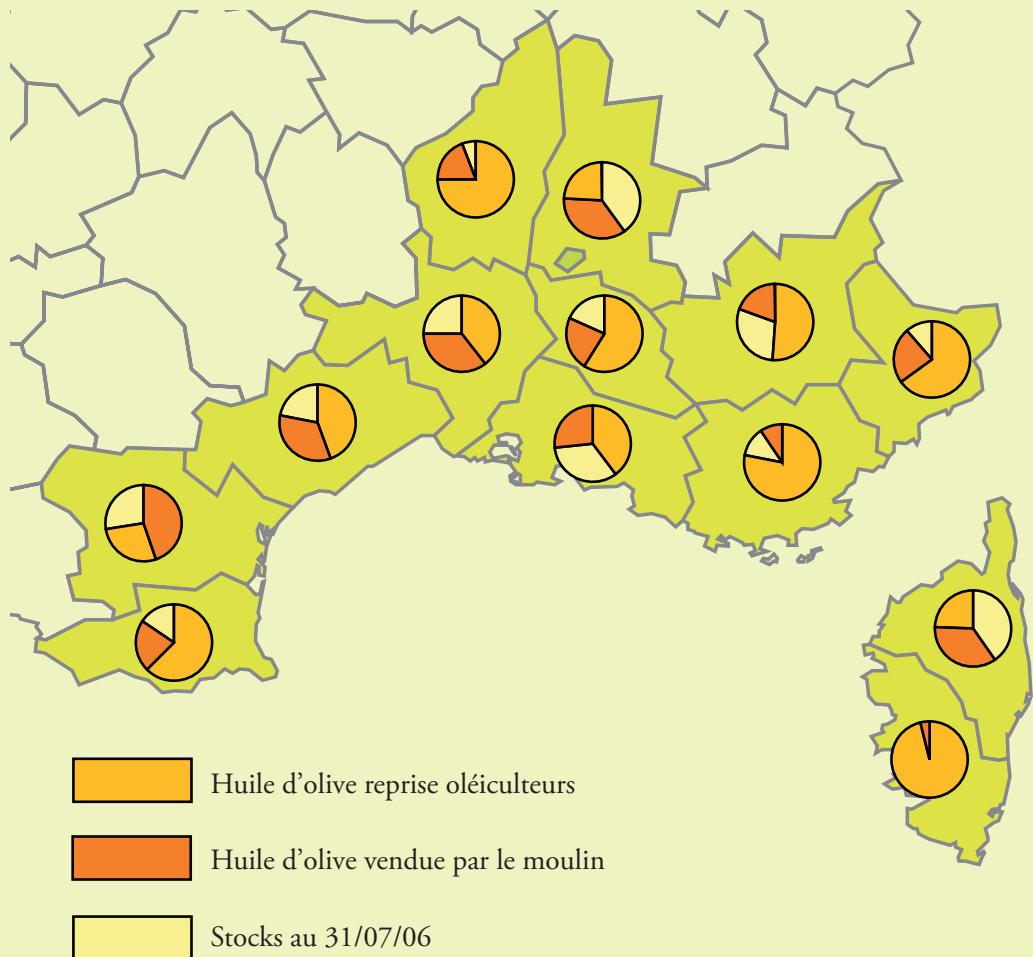
Productions régionales d'huile d'olive
(2005/2006, en tonnes, données ONIGC)



UTILISATION DE L'HUILE D'OLIVE PRODUITE EN FRANCE

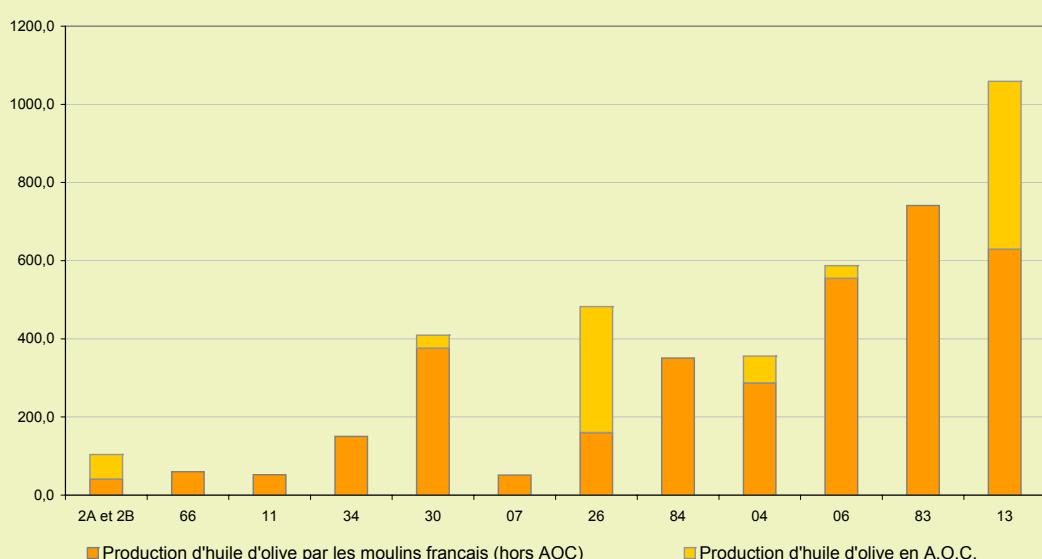
Globalement, plus de 50 % de la production française est reprise par les producteurs. Une partie est destinée à une consommation familiale, l'autre partie réservée à de la vente directe.

Cette répartition varie d'un département à un autre. On peut noter ainsi que près des 3/4 de la production sont repris par les oléiculteurs dans le Var et presque autant en Ardèche, dans les Alpes-Maritimes, les Pyrénées-Orientales et le Vaucluse où une forte partie des producteurs ne sont pas d'importants agriculteurs. Dans le Gard, la Drôme, les Bouches-du-Rhône, l'Hérault et la Corse, la proportion entre reprise oléicultrice et vente par les moulins s'équilibre.



LES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Part de l'AOC dans la production d'huile d'olive des moulins français par département (2005/2006, en tonnes)



Avec sept Appellations d'Origine Contrôlée, la production française d'huile d'olive en A.O.C représente environ 25 % de la production totale d'huile d'olive en France. À l'heure actuelle, les Bouches-du-Rhône (avec les A.O.C. Vallées des Baux-de-Provence et Aix-en-Provence) et la Drôme (A.O.C. Nyons) représentent près de 80 % de cette production en A.O.C. Avec l'arrivée, dès disparition au Journal Officiel du décret d'application, de l'A.O.C. Provence, dont la zone couvre une partie des départements du Var, des Bouches-du-Rhône, des Alpes de Haute-Provence et du Vaucluse, la proportion de l'huile d'olive produite en A.O.C. devrait fortement progresser.

RÈGLEMENTATION



A Noter

- Reconnaissance par le Comité National de l'INAO de l'A.O.C. Huile d'olive de Provence
- Parution du décret officiant l'A.O.C Olive de Nîmes
- 1^{ère} demande d'enregistrement d'une huile d'olive en A.O.P pour la Slovénie
- Délai supplémentaire pour la mise en place de la réglementation sur la mention des caractéristiques organoleptiques dans l'étiquetage de l'huile d'olive
- Mise en place d'une méthode d'évaluation des caractéristiques organoleptiques pour les huiles d'olive vierges extra en Appellation d'Origine par le Conseil Oléicole International.

ETIQUETAGE

DÉLAI SUPPLÉMENTAIRE POUR LA MISE EN PLACE DE LA RÈGLEMENTATION DES MENTIONS ORGANOLEPTIQUES.

Le règlement (CE) n° 1019/2002 prévoit, dans son article 5c, la limitation des mentions des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges & vierges extra aux seules caractéristiques résultant d'une méthode d'analyse prévue par le règlement (CE) n° 2568/91.

C'est l'annexe XII de ce dernier règlement qui définit l'appréciation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive selon une liste d'attributs positifs spécifiques assez limitée. Le Conseil Oléicole International travaille depuis quelques années à la mise en place d'une liste plus large d'attributs positifs qui permettrait aux metteurs en marché de décrire de manière plus satisfaisante leur produit. En fin d'année 2005, le C.O.I. a publié sa méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra en appellation d'origine contenant une liste plus large d'attributs mais continue de travailler pour les huiles d'olive vierges sans appellation d'origine.

La Communauté Européenne a donc décidé de retarder de 2 ans l'obligation de référence à une méthode d'analyse reconnue par l'Union Européenne pour toutes les mentions organoleptiques afin d'attendre la conclusion des travaux du C.O.I.. Cette obligation ne prendra effet qu'à compter du 1er juillet 2008.

Il est toutefois à noter qu'il existe une obligation générale d'information loyale du consommateur à laquelle la mention des caractéristiques organoleptiques doit répondre. Ces mentions ne doivent donc ni être fantaisistes et ni induire le consommateur en erreur. En résumé, ce qui est écrit sur « l'étiquette doit correspondre à ce qu'il y a dans la bouteille ».

Règlement (CE) n°1044/2006 de la Commission du 7 juillet 2006 modifiant le règlement (CE) no 1019/2002 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive

A.O.P / I.G.P

UNE MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE POUR CARACTÉRISER LES HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA EN APPELLEMENT D'ORIGINE.

Le 18 novembre 2005, le Conseil Oléicole International a adopté une méthode d'évaluation organoleptique des huiles d'olive en appellation d'origine dont l'application est recommandée, par le C.O.I., à toutes les structures chargées d'appellations d'origine dans les pays membres du C.O.I.

L'objectif, pour les structures responsables, est de sélectionner les descripteurs caractéristiques de l'appellation d'origine – parmi ceux définis par le C.O.I. – et d'établir les limites maximales et minimales de la médiane de chacun, en vue de les introduire dans la feuille de profil à usage du dégustateur.

Les descripteurs définis par le C.O.I. sont au nombre de 26.

Pour les sensations aromatiques olfactives directes ou rétronasales, on trouve : agrumes, amande, artichaut, camomille, eucalyptus, feuille d'olivier, feuille de figuier, fleurs, fruité mûr, fruité vert,

fruits exotiques, fruits rouges, herbe, herbes aromatiques, noix, pignon, poire, pomme, poivre vert, poivron, tomate, vanille, vert ; pour les sensations gustatives, lamer et le doux et pour les sensations rétronasales qualitatives, la persistance rétronasale.

On peut regretter l'absence dans la liste de nombreux descripteurs positifs (noisette, amande fraîche, prune, pamplemousse, ...) pouvant permettre de décrire plus précisément – et donc différencier et identifier aux yeux du consommateur – les caractéristiques des huiles d'olive. Cette norme n'aborde pas, non plus, les descripteurs d'huiles d'olive typiques de certaines régions françaises que sont les huiles d'olive en fruité noir.

Si l'objectif visé par cette méthode est louable en soi (déterminer un profil sensoriel précis pour chacune des appellation d'origine existant ou à venir), la liste définie par le C.O.I. est, pour l'instant, trop limitative et ne permet donc pas de montrer toute la richesse et la diversité des arômes et goûts de nos huiles d'olive en Appellation d'Origine. Quel dommage !

Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge extra en appellation d'origine. COI/T.20/Doc. N°22 / Novembre 2005.

NOUVELLES DEMANDES D'ENREGISTREMENT EN A.O.P

En mai - juin, cinq nouvelles demandes d'enregistrement en A.O.P ont été publiées au JOCE dont une émane de la Slovénie pour l'huile d'olive d'Istrie.

- A.O.P. Huile d'olive vierge extra Montes de Granada – Espagne
- A.O.P. Huile d'olive vierge extra Antequera - Espagne
- A.O.P. Huile d'olive vierge et vierge extra Azeite do Alentejo Interior - Portugal
- A.O.P. Huile d'olive vierge extra Exaritiko Partheno Elaiolado Troizinia - Grèce
- A.O.P. Huile d'olive vierge extra Extra Devisko Oljeno Olje Slovenske Istre (Istrie) - Slovénie

Demande de modification de l'aire géo-

graphique de l'AOP huile d'olive Sierra Magina (ajout de «La Guardia de Jaen» dans la zone AOP).

A.O.C.

Le Comité National de l'INAO du 26 octobre dernier a validé l'appellation Huile d'olive de Provence. Elle consacre une huile multivariétale dont l'aire géographique recoupe assez largement «l'ancien comté de Provence».

Actuellement, les commissions d'enquête de l'INAO travaillent sur des demandes de modifications :

- des conditions de production (normes d'analyses) des AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence, de Corse, de Haute-Provence, de Nice et de Nyons
- de la délimitation de l'aire géographique des olives cassées et olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence.

Parution du décret «A.O.C. Olive de Nîmes» (voir encadré).

DENRÉES ALIMENTAIRES

La teneur maximale des denrées alimentaires en certains contaminants (plomb, dioxines, PCB, ...) a été revue par l'Union Européenne.

Ces nouvelles teneurs maximales sont :

- pour l'huile d'olive :
 - Plomb 0,10 mg/kg
 - Dioxines 0,75 pg/g de graisses
 - Sommes des dioxines & PCB 1,5

L'AOC Olive de Nîmes est née



Le décret officielisant la naissance de l'AOC olive de Nîmes est paru au journal officiel du 25 octobre 2006.

La zone de l'AOC Nîmes couvre 183 communes dans le Gard (dont 7 seulement partiellement) et 40 dans l'Hérault.

Les olives sont exclusivement de la variété Picholine et récoltées vertes.

pg/g de graisses

- Benzo(a)pyrène 2 µg/kg

• pour les olives :

- Plomb 0,10 mg/kg

- Cadmium 0,050 mg/kg

• pour les aliments en conserves :

- Etain 200 mg/kg

Les dispositions du règlement sont applicables à partir du 1^{er} mars 2007. Dans le cadre des mesures transitoires, pour ce qui est des teneurs maximales totales en dioxines et PCB, les produits mis sur le marché avant le 4 novembre 2006 ne sont pas concernés. Le règlement CE n° 466/2001 est abrogé.

Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminant dans les denrées alimentaires

Textes liés :

- *Règlement (CE) n° 1883/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine de certaines denrées alimentaires*
- *Recommandation de la Commission du 16 novembre 2006 relative au contrôle des niveaux de fond des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB autres que ceux de type dioxine dans les denrées alimentaires*

OCM

Le nouveau régime européen de soutien à l'oléiculture prévoit l'application de réductions en cas de dépôt tardif des demandes d'aide. Compte tenu des difficultés engendrées par la mise en place de ce nouveau

La récolte s'effectue manuellement, directement sur l'arbre et au plus tôt le 1^{er} septembre. Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle en usage c'est-à-dire par fermentation lactique réduite (le décret décrit la procédure de désamérisation, le saumurage et la conservation). Les olives peuvent être vendues au consommateur final, après agrément, dans des récipients d'une capacité maximale de 8 kg (poids net égoutté).

Décret du 23 octobre 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes »

régime, la Communauté Européenne a décidé, par règlement (CE) n° 1187/2006 de la Commission du 3 août 2006, de déroger exceptionnellement, pour la France, à l'application de la réduction de 1% par jour ouvrable du montant de l'aide pour les demandes d'aide concernant les oliviers déposées avant le 15 juin 2006.

Règlement (CE) n° 1187/2006 de la Commission du 3 août 2006 portant dérogation au règlement (CE) n° 796/2004 en ce qui concerne l'application de son article 21 dans certaines Etats membres.

AIDE À LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

Pour la campagne de commercialisation 2004/2005, la production effective retenue (dans le cadre des aides à l'huile d'olive) est de :

- 1 107 906 t pour l'Espagne
- 951 528 t pour l'Italie
- 484 598 t pour la Grèce
- 45 296 t pour le Portugal
- 3 107 t pour la France
- 26 t pour la Slovénie

Le montant de l'aide unitaire à la production a été fixé à :

- 132,25 €/100 kg pour la France et le Portugal
- 130,27 €/100 kg pour la Grèce
- 90,53 €/100kg pour l'Espagne
- 73,93 €/100 kg pour l'Italie
- 39,68 €/100 kg pour la Slovénie

Règlement (CE) n° 1043/2006 de la Commission du 7 juillet 2006 fixant, pour la campagne de commercialisation 2004/2005, la production effective d'huile d'olive ainsi que le montant de l'aide unitaire à la production.

ACCORD INTERNATIONAL SUR L'HUILE D'OLIVE & LES OLIVES DE TABLE.

L'accord International sur l'huile d'olive et les olives de table 2005 entre le Conseil Oléicole International et l'Union Européenne, entré en vigueur provisoirement au 1^{er} janvier 2006, restera en vigueur – sauf dispositions contraires – jusqu'au 31 décembre 2014.

MARKETING

NOUVEAUTÉS ... NOUVEAUTÉS

LE SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE ET DE L'OLIVE FAIT LUI AUSSI PREUVE D'INNOVATION ... DE NOUVEAUX PRODUITS ONT AINSI ÉTÉ PRÉSENTÉS PAR DES PME AU SIAL 2006.



Photo : Easy©

PÉTALES DE TAPENADE

Le Moulin du Calanquet propose des chips à croquer élaborées à partir de tapenade verte ou de tapenade noire. Une idée originale ... Une déclinaison inédite pour l'apéritif ... de quoi surprendre ses invités ...

C'est une belle création qui a permis au Moulin du Calanquet (Saint-Rémy de Provence) de remporter le «Coup de Cœur©» du SIAL 2006 à Villepinte (93) pour la qualité et l'innovation de son nouveau produit. En compétition avec 500 produits en provenance de plus de 90 pays, Pétales© gagne ainsi le premier prix de l'innovation.

La présentation ludique et le concept mérite un grand coup de chapeau.

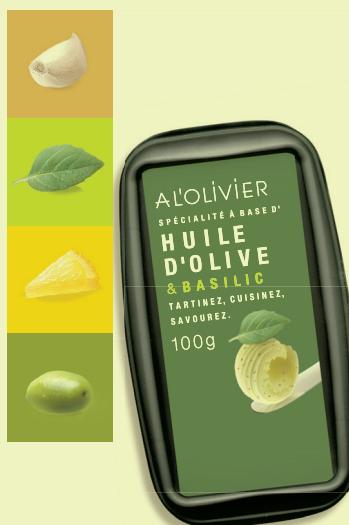
DU BEURRE D'OLIVE ...

A l'Olivier va proposer un beurre d'olive. Une idée vielle comme le monde mais qui n'avait jamais été commercialisée. Il s'agit d'une huile d'olive solidifiée qui s'utilise comme du beurre. Le plaisir des tartines, le goût et les vertus de l'huile d'olive en plus ...

A l'Olivier propose une gamme de quatre spécialités à base d'huile d'olive pour tartiner à tous moments de la journée : nature, au citron, au basilic, à l'ail & aux fines herbes.

Chacune est composée de 88 à 90 % d'huile d'olive vierge extra, d'émulsifiant et extraits naturels (sauf pour la spécialité nature).

Lancement : janvier 2006.



VU AUSSI SUR LE SIAL ...

DES OLIVES POUR LES ENFANTS

FORA KIDS est le premier assortiment d'olives et de produits d'huile d'olive crés pour les enfants dans le monde. Olives au

goût de caramel, pâte d'olives enrichie en vitamines A, B et E et huile d'olive bio sont les trois produits de la gamme qui est, aujourd'hui, uniquement commercialisée en Turquie.

COFFRET «A L'APÉRITIF ENTRE AMIS»

La société Jouneau SAS développe un coffret apéritif basé sur le principe du kit, avec un ensemble de pâtes à tartiner dont une pâte tomates/olives et une tapenade noire.

LE DESIGN AU SERVICE DE L'HUILE D'OLIVE

Philippe STARCK, designer «touche à tout», a signé l'emballage d'une huile d'olive biologique d'Andalousie «La Amarilla de Ronda» pour la société ZAGATO.



www.amarilladeronda.com

OLIVOMEGA

Un mélange d'huile d'olive (80 %) et d'huile d'Inca Inchi (20 %) proposée par la société péruvienne Agroindustrias Amazonicas.

DERNIÈRE MINUTE ...

Lesieur revoit la communication autour de son huile d'olive et se positionne sur le discours santé en ajoutant «Naturellement riche en antioxydants».

Cette huile garantit une quantité de polyphénols (au moins 280 mg/kg) et de vitamine E (220 mg/100g).



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

Observatoire économique de la filière oléicole - 22 Avenue Henri Pontier - Maison des Agriculteurs 13626 AIX EN PROVENCE
Contact : Alexandra PARIS Tél. 04 75 26 90 92 Email : alexandra.paris@afidol.org - www.afidol.org

