



ASSOCIATION FRANCAISE  
INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE

# RAPPORT D'ACTIVITE

2010



*Afidol*



Avec les Huiles & Olives  
du Midi de la France :

Ensoleillez vos papilles!



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

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.



CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

# SOMMAIRE

## SOMMAIRE

<b>RAPPORT MORAL DU PRESIDENT</b> .....	4
<b>FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : STRUCTURES DE DECISION, FONCTIONNEMENT ET ORGANIGRAMME</b> .....	6
<b>FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : EQUIPE PERMANENTE</b>	
<b>FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : RESSOURCES ET ENGAGEMENTS</b>	
<b>ECONOMIE : CONNAISSANCE DU MARCHE ET ORGANISATION ECONOMIQUE DE LA FILIERE</b> .....	9
SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUX PROFESSIONNELS	
COUTS DE PRODUCTION EN VERGER D'OLIVIERS	
STRATEGIES FILIERES : RELATIONS INSTITUTIONNELLES	
<b>ECONOMIE : DONNEES DU MARCHE</b> .....	12
LES HUILES VEGETALES	
L'HUILE D'OLIVE : ECONOMIE MONDIALE	
LA PRODUCTION FRANÇAISE : UNE STABILISATION APRES LE PIC DE 2008/2009 ?	
LA CONSOMMATION FRANÇAISE : UN MARCHE MATURE.	
LE MARCHE DES OLIVES	
<b>ACTIONS TECHNIQUES</b> .....	15
<b>ACTIONS TECHNIQUES: QUALITE ET SECURITE SANITAIRE</b> .....	16
II. ASSISTANCE TECHNIQUE A L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION OLEICOLE RELATIVEMENT A LA QUALITE DES PRODUITS	
III. LA FORMATION DE DEGUSTATEURS POUR LES CONTROLES ORGANOLEPTIQUES DES HUILES D'OLIVES VIERGES	
<b>ACTIONS TECHNIQUES: INNOVATION, RECHERCHE, DEVELOPPEMENT ET EXPERIMENTATION</b> .....	21
I. ÉLABORATION DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR LA CULTURE DE L'OLIVIER	
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, RAISONNEE ET INTEGREE	
III. INNOVATION DANS LE DOMAINE DE L'OLEICULTURE	
<b>ACTIONS TECHNIQUES: PREVENTION ET GESTION DES RISQUES</b> .....	25
<b>INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLEICOLES : OPERATION « L'ORIGINE N'A PAS DE PRIX ! »</b> .....	26
OPERATION DE COMMUNICATION	
ASSAINISSEMENT DES MARCHES	
<b>INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLEICOLES</b> .....	28
COMMUNICATION NATIONALE	
COMMUNICATION REGIONALE	
COMMUNICATION VERS L'ETRANGER	
NOTRE PROGRAMME EUROPEEN DE PROMOTION : « L'HUILE D'OLIVE A L'ECOLE DES CHEFS »	
<b>NOTES</b> .....	33

# RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

## FATIGUE OU INDIGNE ?

Pour la cinquième année, je suis amené à rédiger le Rapport Moral de notre Interprofession. Heureusement qu'aucun d'entre-vous n'aura pris le temps de relire les quatre précédents car vous auriez le sentiment que je « radote ». Certes, les mots sont différents, les phrases construites autrement, mais le message de fond reste toujours le même : **Si nous ne nous prenons pas en main, si nous ne nous donnons pas les moyens, la filière oléicole française ira droit dans le mur !**

**Résultat des courses : maigre bilan !** Chacun joue pour soi, dans son coin prenant l'autre pour un concurrent ou un ennemi. Certes, des choses bougent, mais comme je l'écrivais l'an dernier, **nous avons vraiment l'impression de vouloir vider la mer Méditerranée avec une petite cuillère même pas à huile...**

Deux événements récents devraient nous faire réfléchir. Ils n'ont rien à voir l'un avec l'autre, mais **utilisent le même vecteur : La Communication et la Presse. Le premier a touché le microcosme bucco-rhodanien** : le passage du camion de promotion des Huiles d'Olive d'Espagne dans ce département dans le cadre d'un programme de promotion financé par l'Europe. Quelques lignes de journalistes en mal de sensationnel ont suffi à mettre le feu aux poudres. Il fallait ressortir les fourches et les arbalètes pour bouter l'Espagnol hors de nos régions de production. Nous avons juste occulté que, dans le triangle Nice/Valence/Perpignan, c'est 25 000 tonnes d'huile d'olive d'Espagne qui sont consommées chaque année ... face à nos 6 000 tonnes de production !

**Pensez-vous vraiment que la consommation d'huile d'olive espagnole est la cause de nos difficultés de commercialisation ? Pensez-vous vraiment qu'un consommateur, s'il ne trouvait plus d'huile d'olive à 5 € le litre, achèterait de l'huile à 15 € le litre ? J'ose espérer que la grande majorité d'entre-vous a une idée plus responsable et réaliste des raisons de la crise oléicole française.**

**Le second événement qui devrait nous faire réfléchir, c'est la crise que rencontre la filière Fruits et Légumes** suite à une simple

« PRESOMPTION » de contamination de concombres par une bactérie en Allemagne du Nord. En quelques heures, tout a basculé et cette filière mettra des années à rebâtir une confiance qui s'est effondrée en quelques instants sur les dires de journalistes « bien informés ». **Ne croyez pas que nous soyons à l'abri d'un tel phénomène.** Il suffit d'un article bien ciblé sur un contaminant « peut-être » cancérigène et peu importe que ce soit dans une huile française ou espagnole, en un instant tout peut s'effondrer. Oubliés les effets positifs des polyphénols et autres Omégas. **Nous sommes tous sur le même bateau de l'huile d'olive !**

**Ces deux exemples doivent nous faire réfléchir sur cet outil qui nous fait tous rêver et que l'on appelle « COMMUNICATION ».** Communiquer

**est le maître mot de beaucoup d'entre-nous sauf qu'il ne faut pas oublier deux choses :**

⇒ **La sacro-sainte « Liberté de la Presse »** qui se résume souvent en une phrase : « Le droit pour quelqu'un, souvent incompetent sur le sujet, de raconter ce qui est SA VÉRITÉ sans tenir compte un seul instant des conséquences de ses écrits, ni sans qu'il en

porte une quelconque responsabilité ».

⇒ **Le fait qu'un train qui arrive à l'heure n'intéresse aucun lecteur, aucun auditeur !** Que nous fassions depuis trois ans un travail d'éducation de fond des jeunes apprentis cuisiniers français fait trois lignes en page 14 de la presse spécialisée, par contre, que l'on risque d'aller se « castagner » avec un bus de promotion espagnol et les journalistes nous pistent, rêvant de faire la Une sur les « incidents » comme ils disent. Et si par hasard, il y avait un mort ou deux, ce serait très bien pour faire monter les ventes ou l'audimat.

**Pour autant devons-nous baisser les bras et vivre cachés ?** Certes non et malheureusement, notre époque ne nous le permet plus. **Nous devons « communiquer » !** Quand un article comme celui du Point arrive, dix pages de pur bonheur sur les huiles d'olive de France sans aucune demande de budget, par une journaliste talentueuse, cela vous remonte le moral et vous redonne un peu la foi !



**L'année 2011 sera l'année de la Communication pour notre filière.** Pour la première fois de notre jeune histoire, l'AFIDOL va consacrer toutes actions confondues plus de 600 000 euros pour communiquer ! Comment me direz-vous ? Grâce aux oléiculteurs ? Grâce à une participation volontaire des mouliniers ? Bien sûr que non ! Grâce tout simplement à une double volonté, celle d'un Ministre de l'Agriculture et celle des responsables de FranceAgriMer qui nous affecteront exceptionnellement cette année 250 000 € spécifiquement pour ces actions.

C'est ainsi que nous **participerons à des foires et à des salons**, que nous allons **rééditer nos documents d'information**, que nous allons **renforcer l'action « L'origine n'a pas de prix »**, que nous allons **produire un film publicitaire avec Jamy Gourmaud** sur les irrésistibles Gaulois qui produisent des huiles d'olive à goût dans le midi de la France ou que nous allons faire **une campagne nationale de notoriété sur les ondes radios françaises**. Sauf que l'an prochain, le soufflet retombera, restrictions budgétaires obligent !

**Alors c'est vrai que je balance entre FATIGUE et INDIGNATION !**

**FATIGUÉ de me battre pour l'intérêt général et récolter des coups en permanence,**  
**FATIGUÉ que le simple bon sens n'ait plus cours dans notre monde paysan,**  
**FATIGUÉ de la démagogie de comptoir qui prévaut dans les périodes difficiles,** c'est tellement simple de rejeter la faute sur les autres. Si nous ne vendons pas nos huiles, c'est la faute aux Espagnols, c'est la faute à Lesieur, c'est la faute à ces « C... » de consommateurs qui ne comprennent rien et qui n'achètent pas nos huiles qui sont les meilleures du monde, **mais ce n'est jamais NOTRE FAUTE !**

**INDIGNÉ du chantage permanent aux CVO,**  
**INDIGNÉ que des Coopératives de petits oléiculteurs qui font en permanence appel aux services techniques de l'AFIDOL pour les aider, érigent en sport national, le fait d'essayer de ne pas payer leurs cotisations**  
**INDIGNÉ que certains Oléiculteurs Professionnels ou certains Mouliniers estiment que la CVO est trop élevée alors qu'elle a baissé de 25% en dix ans, incapables de comprendre que de consacrer entre 1 et 2% de son prix de vente à l'action collective, c'est un minimum vital !**

J'avoue que je suis assez **désespéré quand je vois l'énergie et l'argent que nous sommes obligés de gaspiller**, il n'y a pas d'autre mot, **pour arriver à collecter les CVO**. À croire que nous nous battons pour arrondir les fins de mois du Président.

**Il est quand même GRAVE que ceux qui collectent ou payent une CVO n'aient pas le réflexe d'en être fiers, d'être fiers de participer à l'œuvre commune de bâtir une filière économiquement rentable.**

Les comptes sont sur la table, aujourd'hui les CVO représentent à peine plus de 30% du budget de l'AFIDOL. Connaissez-vous beaucoup d'entreprises où chaque euro rapporte deux euros ? **Et l'on ose venir nous dire que nous gaspillons l'argent des producteurs ! Vous ne croyez pas qu'il y a de quoi être FATIGUÉ et INDIGNÉ devant tant de bêtise ?**

Je rentre dans la dernière année de ce second mandat. **Les couteaux dans le dos, j'ai de quoi en tapisser un mur complet de mon « superbe bureau » de Président de l'AFIDOL.** En dix ans, j'aurai tout entendu : Je truste les postes, je suis à la solde des Industriels et surtout de Lesieur, la dernière en date est que je suis hautain et que je méprise les « petits » oléiculteurs. Il y a des jours où je me dis que je ne dois pas être très malin car je n'ai jamais vu apparaître sur mon compte en banque « les royalties de toutes ces turpitudes » .

**Ma fatigue et mon indignation me conduisent à vous dire que la liste des candidats à ma succession est ouverte.** Le Producteur ou la Productrice qui voudra me succéder a maintenant un an pour se faire connaître. Je l'aiderai loyalement à prendre « CE SOI-DISANT POUVOIR » qui ne peut faire rêver que ceux qui ne l'ont jamais approché. J'espère sincèrement que l'un ou l'une d'entre-vous aura envie de relever le défi et il me trouvera à ses côtés pour lui transmettre le flambeau.

**Une dernière chose : tant que nous n'aurons pas compris que nous ne vendons pas simplement de l'huile d'olive comme le font les Espagnols, tant que nous n'aurons pas compris que nous vendons 5 € d'huile d'olive et 10 € de rêve et que pour faire rêver les consommateurs, il faut leur raconter une belle histoire, nous ne nous en sortirons pas !**  
Le Président de la Chambre de Commerce de Kalamata a eu, lors d'un colloque à Athènes, cette phrase particulièrement juste : **« LE PLUS BEL EMBALLAGE D'UN PRODUIT, C'EST SA CIVILISATION ET SA CULTURE ! ».** **Tant que nous n'intégrerons pas au plus profond de nous-même cette notion, ces racines fondement de nos appellations d'Origine, nous serons condamnés et nous en serons tous responsables !**

Olivier NASLES  
Président de l'AFIDOL



# FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : STRUCTURES DE DÉCISION, FONCTIONNEMENT ET ORGANIGRAMME

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'action 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 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 des treize 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.

Composition du bureau de l'AFIDOL	Production	Transformation et Commercialisation
<b>Président</b>	<b>Olivier NASLES</b>	
1 <sup>er</sup> Vice-Président		Serge ROUX
2 <sup>ème</sup> Vice-Président		Romain NOUFFERT
Trésorier		Laurent ROSSI
Secrétaire Général		Jean-Louis MARTIN
Président Commission Olives de table	Pierre MARTY	
Président Commission Technique (2)	Jean-Benoît HUGUES	Jean-François MARGIER
Président Commission Economie et Réglementation	Christian TEULADE	
Administrateur Responsable Communication		Olivier ROUX

# FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : EQUIPE PERMANENTE



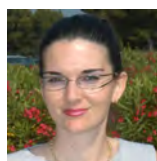
Aix-en-Provence

Christian ARGENSON

Directeur



SECRETARIAT



Sandra VICENTE

Aix-en-Provence

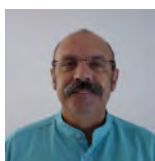
GESTION  
COMPTABILITE



Patricia BILLIET

Aix-en-Provence

TECHNIQUE



Jean-Michel DURIEZ

Lattes

ECONOMIE-  
REGLEMENTATION



Alexandra PARIS

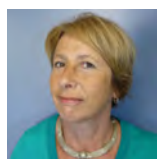
Nyons

COMMUNICATION



Alexandra PARIS

Nyons



Thérèse BARBERA

Lattes



Nadine GIORDANO

Aix-en-Provence



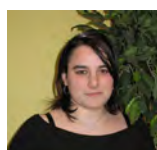
Christian ARGENSON

Aix-en-Provence



Émilie LACROIX

Nyons



Élodie MONTEIRO


Nyons

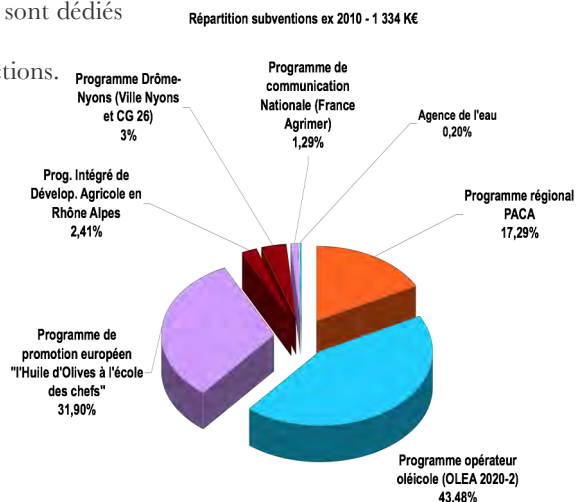
# FONCTIONNEMENT DE L'AFIDOL : RESSOURCES ET ENGAGEMENTS

**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 administratif 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 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.

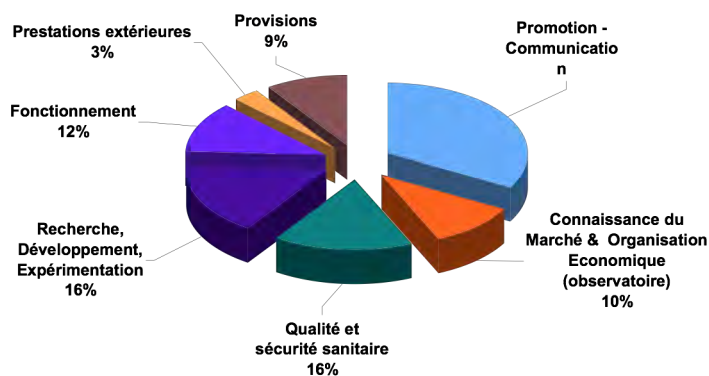


Ce programme de travail encadré par le Règlement (CE) n°867/2008 de la Commission établit les modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil Européen en ce qui concerne les organisations d'opérateurs oléicoles, leur programme de travail et leur financement et prévoit plus précisément 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 1<sup>er</sup> avril 2009 et sera tenu jusqu'au 31 mars 2012).

L'année 2010 a donc été marquée par la poursuite du nouveau programme de travail triennal.

**REPARTITION ENGAGEMENTS 2010 - 2 549 K€**



# ÉCONOMIE : CONNAISSANCE DU MARCHÉ ET ORGANISATION ÉCONOMIQUE DE LA FILIÈRE

La connaissance et le suivi du marché constitue 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 2010

ardèche  
LE CONSEIL GÉNÉRAL



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Rhône-Alpes

**SUIVI ECONOMIQUE DE LA FILIERE :** ce suivi est réalisé à travers la collecte de données auprès des moulins, 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 : quatre ont été diffusés sur 2010 (n° 12 Spécial TechnOlive, n° 13 « Le marché des Olives », n° 14 Spécial TechnHuile et n° 15 « Les goûts des Huiles d'Olive de France & les consommateurs »
- la réalisation d'interventions (Assemblée général de l'Afidol, Journée nationale d'information pour les mouliniers...).

**REALISATION D'INTERVENTIONS ET DE FORMATIONS :** L'AFIDOL est intervenue dans le cadre de :

- La formation à l'économie de la filière oléicole et aux AOC dans le cadre de l'Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale à l'Emploi (UCARE) oléicole organisée par le CFPPA de Nyons en mars 2010 ;
- La réunion des DRAAF et des Directions départementales des régions oléicoles en juin 2010 en vue de la présentation du marché des huiles d'olive et des spécificités des productions françaises ;
- La présentation du marché des olives et des huiles d'olive dans le monde et en France dans le cadre de TechnHuile, réunion des acteurs français de la filière huile d'olive, qui a eu lieu à Suze la Rousse en juin 2010 ;
- L'accueil d'un groupe de responsables commerciaux de la société Durance (présentation de la filière AOC Nyons) en novembre 2010 ;
- La présentation du marché de l'huile d'olive dans le cadre de la Journée Nationale d'Ouverture de Campagne qui a eu lieu au MIFFEL en Avignon en octobre 2010 ;

- L'organisation des 1<sup>ères</sup> Assises de l'Oléiculture Biologiques dans le cadre du MIFFEL à Avignon (octobre) avec notamment une intervention sur « l'oléiculture bio : évolution & perspectives » ;
- Formations à l'étiquetage des huiles d'olive, sur les normes françaises et européennes applicables, les mentions obligatoires et facultatives... Ces interventions ont eu lieu à Cavaillon, Aix-en-Provence, Nyons et Montpellier ;
- L'accueil d'une délégation de la chambre d'agriculture de Fès-Boulemane (Maroc) pour une présentation de la filière olive française.

**VEILLE REGLEMENTAIRE :** Celle-ci est effectuée par un référencement de la réglementation française et européenne en vigueur. L'AFIDOL participe activement aux évolutions des réglementations concernant les produits oléicoles.

Compte tenu des modifications réglementaires, nous avons rédigé trois circulaires destinées aux professionnels sur :

- les normes des produits à base d'olives
- la commercialisation de l'huile d'olive,
- les ateliers de transformation & l'agriculture biologique

Ces circulaires ont été diffusées par courriel, par courrier sur demande, et sur notre site Internet.

Nous avons également renvoyé la circulaire rédigée en 2009 sur les nouvelles définitions de la tapenade à l'ensemble des acteurs de la « filière tapenade » des départements oléicoles et aux services de l'Etat chargés des contrôles des produits.

## SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AUX PROFESSIONNELS

**A L'ETIQUETAGE ET A LA COMMERCIALISATION** qui 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 140*

professionnels de toutes les régions oléicoles ont fait appel à nous en 2010 dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage.

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

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

Par ailleurs, un document de prévention des risques professionnels dans les moulins a été élaboré en partenariat avec la Mutuelle Sociale Agricole (MSA).

### ASSISTANCE AU MONTAGE DE DOSSIERS DE MODERNISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

Douze moulins ont été assistés par l'AFIDOL pour la constitution de leur dossiers de modernisation. Quatre dossiers ont été finalisés et déposés en 2010, les autres le seront en 2011.

### COÛTS DE PRODUCTION EN VERGER D'OLIVIERS

La filière oléicole française ressent 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.



Une suite au 1<sup>er</sup> programme d'opérateurs a été actée et a débuté le 1<sup>er</sup> avril 2009 qui s'est poursuivi en 2010. 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 sur la structure des coûts et la création de valeurs pour l'huile d'olive et les olives : il s'agissait de mettre en place un outil de suivi des coûts partant du verger à la commercialisation et d'effectuer un test de cet outil afin d'avoir les 1ers chiffres du ou des coûts de la production à la vente de l'huile d'olive en France.
  - Une étude et la mise en place d'un guide de la commercialisation : il s'agissait de faire réaliser des guides synthétiques pour aider les moulins et les producteurs dans leurs démarches de commercialisation de l'huile d'olive et des olives sur différents circuits.
  - Une étude des profils consommateurs accompagnée d'une analyse sensorielle : il s'agissait de trouver des qualificatifs pour permettre d'identifier et qualifier les Huiles et les Olives de France auprès des consommateurs dans leur étiquetage comme dans leur communication.

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 agronomique sur les vergers.

Ce programme permet également d'acquérir des données technico-économiques sur les vergers de la région Provence Alpes Côte d'Azur tout en permettant d'échanger et en mettant en commun, avec les partenaires de la filière, les informations existantes sur les références technico-économiques en oléiculture.

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.

Ces termes permettront également de définir une identité gustative démarquante.

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

- 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.

- 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.

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



# ÉCONOMIE : DONNÉES DU MARCHÉ

La filière oléicole, après des années de croissance « tranquille » connaît quelques remous qui touchent la plupart des pays avec des problématiques liées au développement de la production, une baisse des prix conséquente, ainsi qu'à l'effondrement du marché au sein du premier pays producteur en oléiculture, l'Espagne, et à la rémunération des producteurs qui est, de ce fait, plus faible.

Le choc est d'autant plus rude en France que l'olivier constituait jusqu'à présent une des rares productions agricoles méridionales sereine.

Au milieu de ce climat incertain naissent pourtant des énergies, des espoirs, des idées qui laissent tout de même présager que, non, l'oléiculture française n'est pas finie ! Notre oléiculture dispose d'atouts pour passer cette crise de croissance : elle peut se battre sur le terrain de la qualité, de la diversité, de l'identité et du terroir !

## LES HUILES VÉGÉTALES

Au niveau mondial, la production des huiles végétales ne cesse de progresser, elle a plus que doublé entre 1986 et 2008 et atteint aujourd'hui 135 milliards de tonnes.

L'huile de soja, longtemps leader incontestée, partage aujourd'hui la vedette avec l'huile de palme avec respectivement 27 % et 32 % du marché.

L'huile de colza résiste bien, puisque sa production a été multipliée par 3 depuis 1986, et que sa part de marché est passée de 12 à 15 % entre 1986 et 2008.

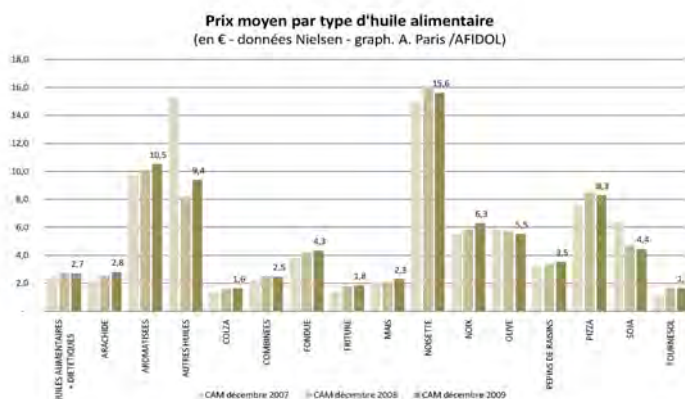
L'huile d'olive, qui représentait 3 % du marché en 2000, ne représente plus que 2 % du fait d'une évolution des productions moins importante que pour les autres huiles végétales. Le tournesol a quant à lui perdu 4 points et l'arachide 3.

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

## L'HUILE D'OLIVE : ECONOMIE MONDIALE

Les chiffres provisoires du Conseil Oléicole International font apparaître, pour la première fois depuis cinq ans, un dépassement du seuil symbolique des 3 millions de tonnes avec une production estimée à 3 024 000 tonnes d'huile d'olive soit, sur les vingt dernières années, la deuxième campagne historique après 2003/2004 (3 174 000 tonnes). Cette montée est principalement due à l'Union Européenne qui signe là sa plus grosse campagne (depuis 2003/2004), le Maroc (160 000 tonnes soit presque le double de l'année précédente), la Syrie (+ 20 000 tonnes). A noter, également, les belles performances de l'Australie (18 000 tonnes), le Chili (12 000 tonnes) et les Etats-Unis (3 000 tonnes).

Au niveau européen, l'Espagne représente 62 % de la production avec plus de 1,3 millions de tonnes de



production, loin devant l'Italie, qui signe sa plus petite campagne depuis 1999 avec 460 000 tonnes, et la Grèce (320 000 tonnes). Le Portugal, avec 58 700 tonnes, continue sa progression due notamment au programme de plantations du début des années 2000 dont les arbres entrent petit à petit en production.

La consommation mondiale sur 2009/2010 est estimée à 2 873 000 tonnes, la progression continue donc avec toutefois, pour cette année, un décrochage entre la production et la consommation (delta de 151 000 tonnes). La consommation de l'Union Européenne a connu un léger recul (- 25 000 tonnes), par contre, les Etats-Unis comme le Japon, l'Australie, le Canada, la Russie ou le Brésil continuent leur progression.

## LA PRODUCTION FRANÇAISE : UNE STABILISATION APRES LE PIC DE 2008/2009 ?

Si la production de la dernière campagne est nettement inférieure à la campagne précédente, elle reste largement supérieure à la production moyenne de ces dernières années.

La production française d'huile d'olive pour la campagne 2009/2010 est estimée à 5 700 tonnes environ, soit une diminution de 18 % par rapport à la campagne précédente mais avec de fortes disparités d'un département à l'autre.

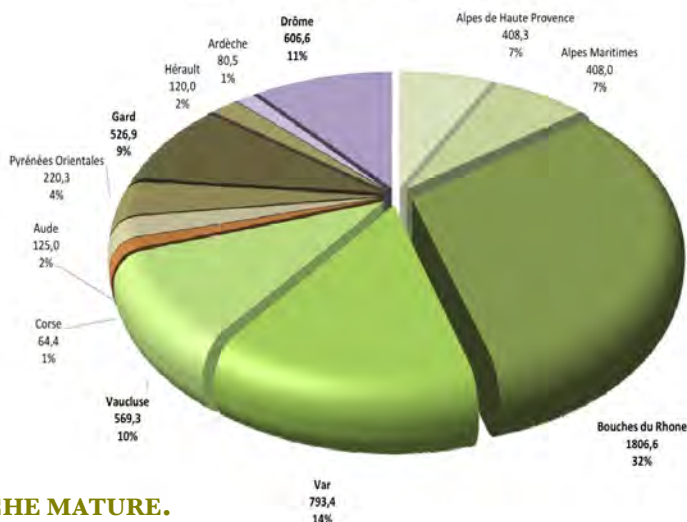
Des départements comme les Alpes de Haute-Provence, le Vaucluse, l'Aude, les Pyrénées-

Orientales et la Drôme ont vu leur production augmenter (de + 7 à + 174 %). La production des autres départements a diminué par rapport à la campagne précédente (- 6 à - 80 %).

Le département des Bouches du Rhône conforte sa position de leader avec une production qui représente 32 % de la production nationale.

La production en Appellation d'Origine Contrôlée est estimée à moins de 1 200 tonnes et représente une part d'environ 21 % de la production nationale soit une diminution d'environ 7 points par rapport aux trois dernières années. Cette diminution de la part des AOC dans la production totale s'explique par le fait que l'agrément est demandé uniquement pour la part d'huiles d'olive que les producteurs sont sûrs de pouvoir commercialiser.

**Productions départementales d'huile d'olive**  
(2009/2010 - en t - source FranceAgrimer - graph Afidol)



**LA CONSOMMATION FRANÇAISE : UN MARCHÉ MATURE.**

La consommation française d'huile d'olive est estimée à environ 105 000 tonnes. Les importations représentent, pour 2009, 106 000 tonnes soit plus de 116 millions de litres.

Ces huiles proviennent en majeure partie d'Espagne et d'Italie qui nous fournissent 88 % de l'huile d'olive que nous consommons.

68 % de cette huile d'olive est distribuée en grande distribution (dont 15 % en hard discount). Les circuits courts ou «de proximité» ne représentent approximativement que 12 % du marché, le reste étant consommé par les industries agro-alimentaires et les cosmétiques.

**Evolution de la production d'huile d'olive de France et de la consommation d'huile d'olive en France**  
(en tonnes - données FranceAgrimer / COI - graph. A.Paris / Afidol)



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 % des volumes vendus mais 43 % des ventes en valeur qui s'expliquent par un prix au litre nettement plus élevé que ses principales concurrentes : 5,5 € / litre pour l'huile d'olive, 2,50 € pour les huiles combinées, 1,70 € pour l'huile de tournesol, 1,60 € pour l'huile de colza.

Le prix moyen de l'huile d'olive est à la baisse depuis 2007, perdant en moyenne 10 à 20 cts d'euros sur le prix moyen au litre, avec toutefois une variation selon le circuit. Sur le circuit hard discount, la tendance est à la hausse (+ 20 cts en 2 ans) alors qu'en grande distribution traditionnelle, le prix est à la baisse (- 40 cts).

L'évolution du prix moyen ne touche pas de la même façon tous les contenants avec notamment un prix à la hausse pour les 25 cl, une stabilité pour le 75 cl et une forte baisse pour le litre.

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 (6 000 tonnes en moyenne) et un pic lié à la saison estivale entre juin et septembre (avec une moyenne à 6 500 tonnes).

**Ventes mensuelles d'huile d'olive en grande distribution**  
(2009 - en 1 000 l - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



Les marques de distributeur (MDD) représentent plus de 51 % 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. Lesieur (qui englobe les marques Lesieur, Pugetet Fleurs d'Olivier notamment) représente pratiquement 28 % du marché loin devant les outsiders comme Bénédicta (Carapelli), Codefa ou Unilever (Bertolli et Maille).

## LE MARCHE DES OLIVES

Avec un prévisionnel à 2,08 millions de tonnes, la production mondiale retrouve son niveau de 2006/2007 après 2 années à plus de 2,15 millions de tonnes.

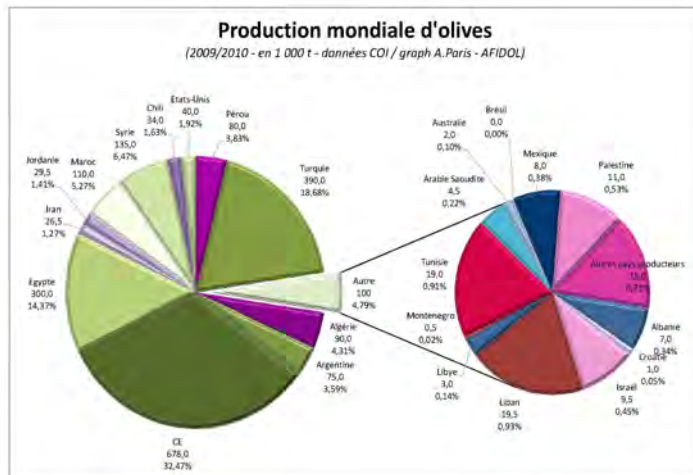
Le cap des 2 millions de tonnes de production semble définitivement franchi.

L'Union Européenne reste le principal producteur avec la Turquie, l'Égypte et la Syrie.

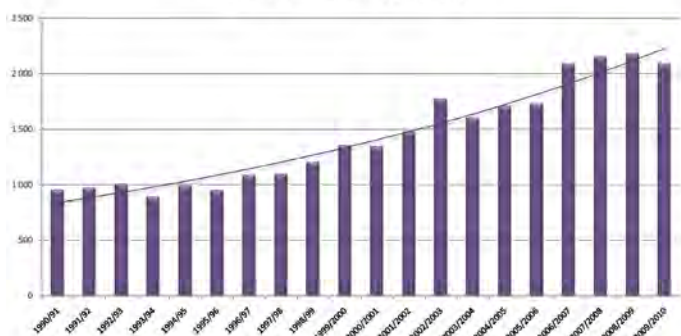
Il faut toutefois noter la présence de l'Argentine, du Chili, du Pérou et des États-Unis dans les 10 premiers producteurs mondiaux d'olives. Ils représentent près de 11 % de la production mondiale.

La production française pour la dernière campagne est estimée à 1 400 tonnes environ grâce notamment aux productions importantes des départements du Languedoc-Roussillon.

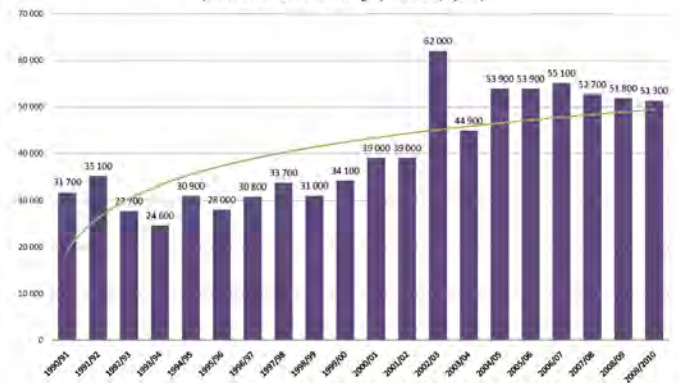
Les départements tournés vers les olives noires ont eux souffert de l'hiver rigoureux et de nombreux vergers ont gelé ce qui a entraîné une perte de production sur les olives de bouche.



ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION MONDIALE D'OLIVES DE TABLE (en 1000 tonnes - source CGI - graph. Afidal/ARF)



Évolution de la consommation d'olives en France (en tonnes - données CGI - graph A.Paris/Afidal)



La consommation française d'olives est passée en quelques années de 31 000 à près de 53 000 tonnes, soit une augmentation de plus de 62 % en 15 ans.

Comme l'huile d'olive consommée en France, les olives sont majoritairement importées.

La France importe un peu plus de 55 000 tonnes d'olives par an avec deux périodes distinctes :

- mars à août où les importations sont de l'ordre de 8 000 tonnes par mois avec des pics à 10 000 tonnes en juin et juillet

- et les mois de septembre à février où les importations diminuent à environ 6 000 tonnes par mois.

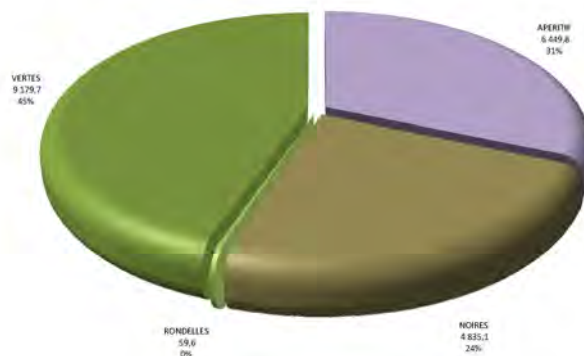
Nos principaux fournisseurs sont l'Espagne, le Maroc (pour environ 23 000 tonnes chacun) et la Grèce (moins de 800 tonnes).

Sur les 53 000 tonnes d'olives consommées, près de 40 % sont commercialisées en grande distribution. Les ventes en grande distribution ont toutefois légèrement fléchies depuis 2 à 3 ans.

Les principales marques sur le secteur sont Tramier (2 450 t) et Crespo (2 400 t) toutefois loin derrière les MDD (Marques de distributeur) qui commercialisent 11 260 t.

Près de la moitié des ventes sont représentées par les olives en bocaux. Les boîtes et les sachets se partageant le reste du marché.

Olives : ventes en volume en grande distribution (en tonnes - HMSMHD - février 2009 à janvier 2010 / données Nielsen - graph. A. Paris - Afidal)



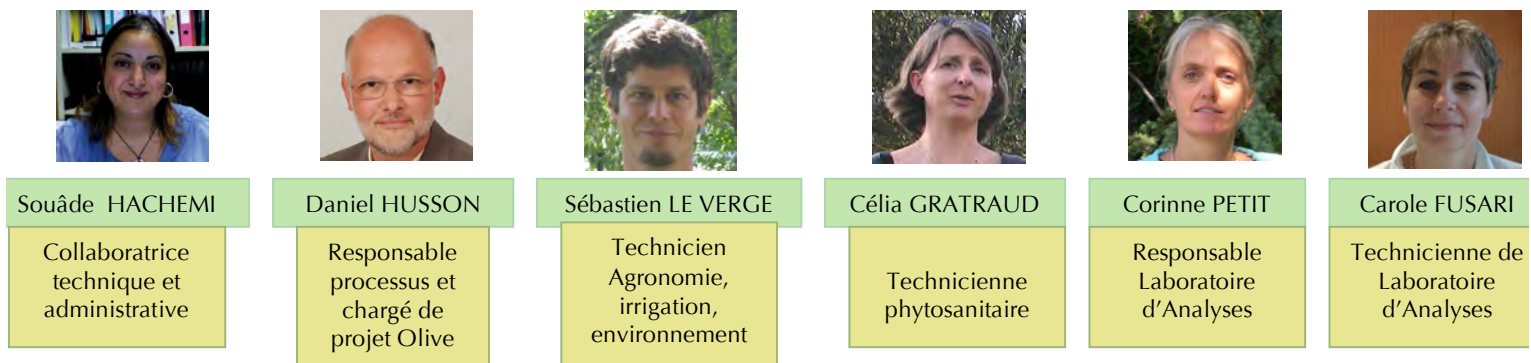
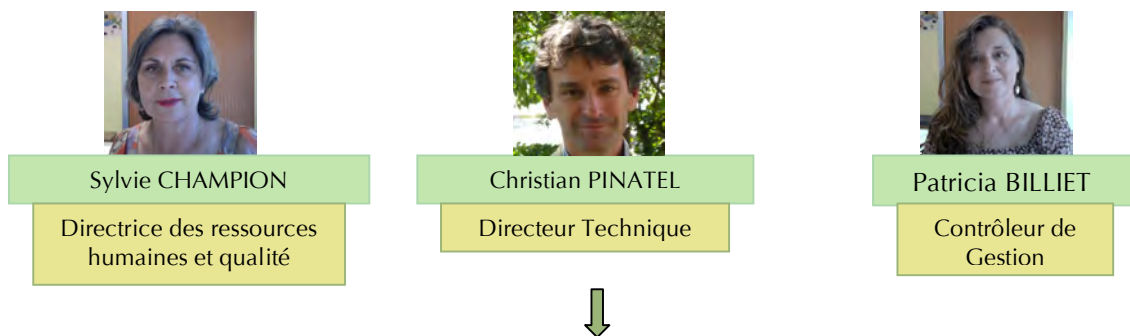
# ACTIONS TECHNIQUES

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 dont l'équipe est présentée ci-après.



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

# ACTIONS TECHNIQUES: QUALITÉ ET SÉCURITÉ 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. Amélioration des conditions de stockage et de valorisation des résidus de la production des huiles d'olive et des olives de table

### ◆ *Assistance aux moulins dans la mise en place de procédés de valorisation de leurs résidus d'extraction en Agriculture Biologique*



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. C'est pour répondre aux besoins de nos ateliers que nous avons initié à la fin de l'année 2010, une opération de compostage au champ des grignons dans le secteur de Nyons, en partenariat avec la Société Coopérative Agricole de Nyons et la Communauté de Communes du Val d'Eygues, en vue de réaliser un suivi environnemental et faire valider cette pratique par l'Agence de l'Eau. Les résultats du suivi seront communiqués fin 2011, au terme de l'opération de compostage.

Par ailleurs, un appui technique important a été apporté au projet Olicompost mené sur le territoire du Parc Naturel Régional des Alpilles :

- une enquête a été menée auprès de 16 moulins des Alpilles, ce qui a conduit à une analyse du gisement des sous-produits du secteur,
- 9 agriculteurs ont été intéressés par le compostage au champ et sont susceptibles de

composter près de 2 500 tonnes de grignons pour la campagne 2011 – 2012,

- les collectivités locales ont été sensibilisées au projet dans l'objectif de disposer de 2 500 tonnes de déchets verts broyés pour septembre 2011,
- une étude économique pour l'acquisition d'un retourneur d'andain en CUMA a été réalisée.

Enfin, cinq moulins intéressés par le compostage ont été visités dans la Drôme, dans l'objectif de mettre en place une filière de compostage au champ des grignons pour la campagne 2012 – 2013. La Communauté de Communes du Val d'Eygues se montre intéressée par la démarche pour éliminer ses déchets verts.

Dans les Alpes-Maritimes, le projet de plate-forme à Levens a été abandonné par la communauté urbaine Nice Côte d'Azur, d'où un report sur le projet de plate-forme du Broc. Le groupe Valco, gérant du site du Broc, a toutefois reporté à fin 2011 la réception des grignons du secteur.

### ◆ *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. Nous avons donc proposé une action ayant pour objet de caractériser les effluents issus de la préparation des olives de table par une série d'analyses réalisées auprès de confiseries représentatives des modes de préparation des olives de table. Plus précisément, l'audit

visait à définir les caractéristiques des effluents issus de cinq modes de préparations d'olives de table françaises, en termes de volumes rejetés et de charges polluantes générées. À cet effet, 35 échantillons d'effluents ont été prélevés puis analysés en 2010 pour compléter la série d'analyses réalisée en 2009. Les données collectées seront traitées début 2011.

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

L'extraction de l'huile et la préparation des olives de table occasionnent des résidus de transformation. Ces sous-produits sont susceptibles d'avoir un impact sur

l'environnement. De plus, l'application de redevances de pollution industrielle par l'Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée et Corse peut avoir un lourd impact



économique sur la rentabilité des ateliers de transformation. Aussi, l'élimination des rejets est devenue une préoccupation majeure chez les transformateurs.

Nous assurons une veille réglementaire et technologique sur l'élimination des résidus des ateliers de transformation. Nous proposons une assistance technique auprès des transformateurs sur ce thème.

L'assistance technique réalisée en 2010 a consisté à :

- envoyer une circulaire aux moulins concernant la déclaration d'activité 2009 à l'Agence de l'Eau,

- répondre à 98 contacts téléphoniques,
- accompagner 8 moulins rencontrant des problèmes d'élimination de leurs sous-produits,
- organiser une opération d'analyses sur les grignons à destination de douze moulins afin de les valoriser comme amendement organique.

D'un point de vue réglementaire, de nouvelles méthodes d'élimination des grignons ont été validées par l'Agence de l'Eau, à savoir la valorisation des grignons comme amendement organique et en nutrition animale.

## II. Assistance technique à l'industrie de transformation oléicole relativement à la qualité 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 2010, ce sont 23 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 a donc décidé de réaliser une veille technico-scientifique et de la diffuser auprès des mouliniers à travers d'un document intitulé « Qualit'olive ». Par ailleurs, une revue de presse est également diffusée.

Pour l'année 2010, nous avons réalisé l'édition de dossiers documentaires traitant des effets de la centrifugation verticale sur l'huile d'olive vierge et la conservation de l'huile d'olive vierge selon la nature du plastique de la bouteille. Ce document, Qualit'Olive, a été publié dans le n° 76 de la revue spécialisée "Le Nouvel Olivier". Par ailleurs, dans la même revue, nous avons fait paraître un bulletin bibliographique qui résume, en français, des articles susceptibles d'intéresser les professionnels.



### ◆ 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

#### ◆ *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 et Tosca.

Nous avons procédé, en vue d'assurer les prélèvements, au choix des vergers ainsi qu'à la sélection des arbres témoins. Nous avons effectué un marquage de ces arbres pour y assurer un prélèvement hebdomadaire des olives.

#### ◆ *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.

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

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

L'essai a été reconduit pour l'année 2010, sur un seul site : une partie du verger a été irriguée tout au long de l'été alors que l'autre partie du verger a subi un arrêt de

#### ◆ *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 nouveau programme, mis en œuvre en 2010, réaliser des

couverte par le syndicat en vue d'optimiser la qualité de l'huile d'olive à produire.

Pour l'année 2010, ce sont 196 analyses qui ont été réalisées.

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 en tout début de récolte deux conférences à Nîmes et Cavaillon.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les olives ont par la suite été acheminées rapidement au laboratoire du Centre 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 scénario de maturité ne pourra être validé qu'après au moins trois campagnes de suivi de terrain, durée à laquelle il faut ajouter une année supplémentaire pour l'analyse des échantillons obtenus.



En 2010, nous avons recueilli 106 échantillons correspondant à la campagne 2009/2010. Ces échantillons ont été analysés d'un point de vue chimique et biologique. D'autre part, 22 échantillons de la campagne 2009/2010 ont été analysés d'un point de vue sensoriel.

Enfin nous avons organisé huit séances de formation à l'analyse sensorielle des olives de table et une journée d'information appelée « Technolive » sur le thème de l'olive en bocal où nous avons fait intervenir trois conférenciers.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

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. Par contre, une baisse sensible des rendements en huile a été observée 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.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

expérimentations mettant en jeu différentes huiles d'olives en vue de déterminer les paramètres permettant de modéliser la décantation des huiles. Nous élaborerons ensuite un modèle permettant de prévoir l'évolution d'un stock d'huile en fonction des paramètres définis.

### III. La formation de dégustateurs pour les contrôles 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 2010, vingt-deux séances de formation à la dégustation. Nous avons également envoyé trois séries de kits de dégustations à destination des différents groupements et syndicats (15).

### IV. Traçabilité, certification, protection de la qualité, contrôles qualité

#### ◆ *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 et s'organise par ailleurs par deux journées d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène.

#### ◆ *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 neuf 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 en frais et les olives vertes 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 2010, nous avons procédé à l'analyse de 50 huiles d'olive françaises.

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 2010, nous avons effectué l'analyse de 35 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.

Enfin, nous avons réalisé une pré-étude sur la faisabilité du projet pour la reconnaissance des origines variétales des

olives de confiserie à partir des caractéristiques discriminantes des noyaux sur la base du recueil de 1073 noyaux sur 12 variétés.

### ◆ *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 mycotoxines ou les métaux lourds contenus dans les huiles d'olive et olives de table des productions françaises.

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 86 échantillons d'huiles d'olive et 20 échantillons d'olives de table.

### ◆ *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 l'année précédente, a été poursuivie en 2010. Elle consiste à établir un système de

surveillance de la production pour être en conformité avec la réglementation en vigueur.

Ce travail effectué depuis vingt ans, permet d'observer que les teneurs en résidus ne dépasse pas 5% de la norme.

Ce travail de surveillance donne la possibilité d'une action pédagogique auprès des producteurs, sur leur itinéraire technique, et des transformateurs, sur la traçabilité ainsi qu'une communication au public en cas d'interrogation de sa part.



# 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 en 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. Cependant, l'oléiculture française se caractérise par de nombreux oléiculteurs amateurs qui ne maîtrisent pas forcément les méthodes professionnelles ainsi que les évolutions réglementaires et techniques. Des séances d'informations dans les bassins de production facilitent la transmission directe des recommandations et permettent d'atteindre directement les producteurs et de répondre à leurs interrogations. Elles favorisent le dialogue et incitent les producteurs à changer leurs pratiques en vue de diminuer les intrants tout en multipliant les observations sur le terrain.

### ◆ *Recherche et Méthode de lutte Biologique*

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 2010, les projets liés aux impératifs de protection de l'environnement et de développement durable de la filière oléicole.

Ses actions ont d'abord visé le développement de techniques de lutte alternatives contre les ravageurs que sont la mouche de l'olive et l'Euzophéra Pinguis. Ce projet consiste à organiser la lutte par un piégeage massif contre Euzophéra Pinguis et établir un suivi de la population du ravageur. Par ailleurs, la lutte contre la mouche de l'olive s'est poursuivie par la méthode de l'arbre-piège....

D'autre part, 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



L'AFIDOL a donc décidé de mettre à disposition des modules de formations adaptables auprès des syndicats et groupements de producteurs, et d'une assistance technique téléphonique, en vue de développer les pratiques oléicoles respectueuses de l'environnement.

C'est à ce titre que l'AFIDOL a organisé dix jours de séances d'informations en 2010 de portée nationale. Ces séances se sont déroulées en Ardèche, dans le Var, le Vaucluse, l'Hérault, les Alpes-Maritimes et en Corse.

Une assistance technique est proposée quotidiennement. Les techniciens ont d'ailleurs répondu aux questions des producteurs et des transformateurs durant le Salon du MIFFEL qui a eu lieu du 12 au 14 octobre 2010.



Provence-Alpes-Côte d'Azur

d'Ecophyto 2018, la Chambre Régionale d'Agriculture a mandaté l'AFIDOL pour rédiger et gérer le Bulletin de Santé du Végétal (Olivier). 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 communiquées 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.

Enfin, l'AFIDOL a développé des techniques de lutte alternative contre la mouche de l'olive et a en parallèle développé des méthodes pour entretenir le sol en oléiculture biologique....

◆ *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 58% par rapport au témoin (l'argile blanche est à 82%).

Par ailleurs, l'AFIDOL contribue à améliorer l'entretien du sol par le suivi d'enherbement couvre-sol sur le rang .

◆ *Elaboration et diffusion de guides*

L'AFIDOL propose, au travers de cette thématique, la rédaction et la réalisation de documents pour la diffusion des connaissances relatives à la pratique des productions oléicoles en Agriculture Biologique et un appui à la conversion des oléiculteurs à ce type de culture. Ces travaux réalisés dans le cadre du programme OLEA revêtent une dimension nationale et ont vocation à sensibiliser les oléiculteurs.

Fin 2010, le guide des productions oléicoles en agriculture biologique est au deux-tiers rédigé, en vue de sa distribution fin 2011. La rédaction du guide s'accompagne d'un suivi économique de vergers bio afin d'analyser l'incidence du mode de production biologique sur la productivité et la rentabilité des vergers.

Deux bulletins Infolea ont été rédigés et distribués, à raison de 9 000 exemplaires pour chaque bulletin :

- Infolea n°10: "Avant la conversion en agriculture biologique: quelques points de réflexion" et "L'environnement du verger en agriculture biologique et sa biodiversité fonctionnelle"
- Infolea n°11: "Protection biologique des oliveraies contre la mouche de l'olive".

Un article tiré du guide intitulé « L'environnement du verger et sa biodiversité fonctionnelle » a été publié dans le *Nouvel Olivier*. D'autre part, nous avons publié dans la revue « *Le Nouvel Olivier* », trois articles sur la gestion du sol concernant « le désherbage raisonné des oliviers », « la fertilisation de l'olivier en agriculture biologique et l'entretien du rang de plantation des oliveraies ».

Enfin, une liste de matériels pour le désherbage mécanique et thermique du rang d'oliviers est proposée sur le site technique [www.afidoltek.org](http://www.afidoltek.org). Ce même site a été amendé d'articles sur la fertilisation de l'olivier.

◆ *Gestion du réseau de protection raisonnée 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 (Olivier). Après trois ans de suivi sur la même parcelle, certaines espèces d'enherbement ras ressortent, comme certains mélanges de graines, les luzernes annuelles ou l'achillée odorante.

Un voyage d'étude en Italie a eu lieu à l'automne pour quelques techniciens; l'occasion de connaître les techniques de lutte biologique contre la mouche utilisées ou en cours de recherche en Toscane et en Sicile. Ce voyage a fait l'objet d'un article sur le *Nouvel Olivier* (n°80, p.17-20).



d'Azur a mandaté l'AFIDOL pour rédiger et gérer Le Bulletin de Santé du Végétal (Olivier). De plus, pour la traçabilité des produits de consommation, les oléiculteurs doivent prouver l'abonnement à des documents reconnus par l'ensemble des acteurs du marché.

Nous avons donc 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 vingtaine de piégeurs "teigne et pyrale" et de plus de 190 parcelles pour la mouche de l'olive. Nous travaillons en collaboration avec des partenaires techniques pour le suivi de six

parcelles observatoires. Nous avons élaboré, en collaboration avec le Service Régional de l'Alimentation (SRAL), le protocole national de surveillance du territoire pour l'olivier.

Enfin, l'AFIDOL a mis en place un Plan d'Action de la Filière avec la rédaction et l'édition de dix BSV en PACA. Par ailleurs, nous avons réalisé et publié le "guide de la protection raisonnée et biologique en oléiculture".

## II. Démonstration pratique de techniques d'oléiculture ayant pour but la protection de l'environnement et l'entretien du paysage, telles que l'Agriculture Biologique, Raisonnée et Intégrée

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.

### ◆ *Démonstration de gestion du sol en Agriculture Biologique*

Ce programme vise à mettre à disposition des oléiculteurs, le résultat pratique d'itinéraires de gestion du sol basés sur l'utilisation des engrais verts et compatibles avec l'agriculture biologique.

Divers modes de conduite du sol sont pratiqués depuis l'automne 2009 sur deux vergers au Tholonet (13) et à Garrigues (34) :

- semis d'engrais verts hivernaux, le premier à base de vesce et d'avoine et le second à base de trèfle et de seigle. Les engrais verts ont été détruits puis incorporés au sol à la fin avril. Des engrais biologiques ont été apportés en complément de fertilisation ;
- semis d'un enherbement permanent à base de graminées et de lotier. Une fumure biologique complémentaire a été apportée afin de satisfaire les besoins minéraux des oliviers ;
- fertilisation respectueuse du mode de production biologique : apport d'engrais biologiques et de grignons.

Les deux vergers ont fait l'objet de visites avec les oléiculteurs courant mars/avril, 2010 avant fauchage des engrais verts. 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.

Les semis d'engrais verts ont été reconduits à l'automne 2010. Deux nouvelles parcelles supplémentaires ont également été semées à Nyons (26) et à Laroque-des-Albères (66).

### ◆ *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.

Sur des vergers en agriculture biologique ou en conversion, l'AFIDOL propose de suivre et de perfectionner les pratiques des producteurs et d'organiser des visites de

### ◆ *Formation aux différentes variétés d'oliviers*

En raison de la méconnaissance des oléiculteurs et de leur importante demande sur le sujet de la reconnaissance variétale, en 2010 nous avons poursuivi notre programme

démonstrations ouvertes aux producteurs désireux de s'orienter vers ce mode de production. Sur d'autres vergers, nous avons utilisé et exposé une nouvelle technique de lutte contre la mouche de l'olive, par application d'argiles.

de formation aux différentes variétés d'oliviers. Il a été proposé dans ce cadre deux séances de formation en 2010.



Provence-Alpes-Côte d'Azur

### ◆ Journées de rencontre avec les producteurs

Nous organisons, en liaison avec les syndicats oléicoles des Bassins et certains ateliers de transformation, entre quinze et vingt séances d'information dont certaines 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 journées ont eu lieu entre les mois de février et de juin 2010.

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, ceci au sein des cinq zones d'Appellation d'Origine Contrôlée de la Région Provence Alpes Côte d'Azur ;
- respectant l'arbre au travers des séances de démonstration de taille.

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



L'AFIDOL en liaison avec le Centre Technique de l'Olivier et le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB) a organisé les Premières Assises Françaises de l'Oléiculture Biologique qui ont eu lieu le 13 octobre 2010. 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.

Les questions abordées étaient les suivantes :

- Le marché des produits oléicoles biologiques français constitue-t-il un choix économique pour la filière française des produits oléicoles ?

- La fertilisation des vergers d'oliviers en conduite biologique, une réalité agronomique ?
- La conduite du sol en verger d'oliviers, quel est le meilleur choix ? Enherbement, travail du sol, fauchage ?
- Utiliser son environnement à son profit
- Lutte biologique contre la mouche de l'olive : évaluation d'une stratégie combinée argile / synésis appât.

Cette initiative a suscité l'intérêt de nombreux oléiculteurs qui sont venus nombreux assister à cette première journée consacrée à l'oléiculture biologique.

## III. Innovation dans le domaine de l'oléiculture

### ◆ 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. En 2010, nous avons poursuivi ce programme d'expérimentation. Au terme de la cinquième année de suivi, seules trois variétés semblent se démarquer.

### ◆ Technhuile : 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 de conservation

des huiles et d'autre part, de développer les connaissances sur l'intérêt de la filtration et les technologies disponibles.

C'est le 17 juin 2010 que cette Journée Technique a été organisée pour aborder le thème : « La production d'huile d'olive : à quel prix ? ».

#### 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. Un suivi de la fermentation des olives (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 Jour + 30.

D'après les données observées sur la campagne 2009/2010, il est confirmé que :

- Les olives qui présentent le plus de poches de gaz sont de calibre Extra et, inversement,

#### Huiles de l'Ardèche :

Nous avons effectué des dégustations et des analyses chimiques de huit échantillons d'huile d'olive. Cela a

#### Caractérisation des Variétés ardéchoises :

Au cours de la campagne 2010, huit échantillons d'olives ont été prélevés et cinq analyses d'acides gras et triglycérides ont été réalisées afin de progresser dans les identifications des variétés ardéchoises. Les résultats ont permis de compléter les connaissances et d'établir les fiches variétales de :

- La Verdale de l'Ardèche
- La variété Aubenc

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

Les travaux réalisés au cours de l'année 2010 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 en Drôme et en Ardèche. Un suivi biologique de la teigne

- celles qui en présentent le moins sont de calibre lère

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.

Lors de la prochaine campagne, nous effectuerons un suivi similaire sur des olives de calibre Extra et lère, dans des vergers irrigués et dans des vergers non irrigués, récoltées selon la technique des producteurs (peignes vibrants) et à la date où ces derniers récoltent.

L'expérimentation, initialement prévue pour cette campagne, n'ayant pas pu être conduite en raison du gel, elle sera effectuée sur la campagne 2010/2011, afin de déterminer si le phénomène d'apparition des poches de gaz pourrait être dû à la sélection d'une flore particulière liée au calibre Extra et qui, si tel est le cas, pourrait alors être transféré au calibre lère, dans les mêmes proportions.

permis de concrétiser et de réaliser des profils type pour les variétés Rougette, Négrette, et Ubac.

- La variété Bé-Dé-Cézé
- La variété Besse
- La Bouquetière
- La Grosselette
- La variété Sauzen Vert
- La variété Petite Violette.

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.

## ACTIONS TECHNIQUES: PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES

La mission d'une interprofession est également de prévenir et gérer les risques que peuvent être amenés à subir les professionnels de la filière oléicole française. Ainsi, suite aux dégâts liés à l'épisode neigeux de janvier 2010 dans les Alpilles, l'AFIDOL a apporté son soutien à l'accompagnement de la commission départementale de calamité agricole permettant ainsi de faire reconnaître les pertes de fonds sur oliviers sur 7 communes.

# INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLÉICOLES : OPÉRATION « L'ORIGINE N'A PAS DE PRIX ! »

Les consommateurs, les professionnels de la filière et l'AFIDOL ont constaté une certaine utilisation dévoyée des signes de qualité légitimes des producteurs français et de l'image véhiculée par les huiles d'olives françaises, sur les marchés ambulants et dans divers magasins. Parfois, une concurrence déloyale sur les produits régionaux a pu être observée. L'AFIDOL a donc conduit deux opérations sur ce thème.

## OPERATION DE COMMUNICATION

L'opération « L'origine n'a pas de prix ! » constitue l'un des événements marquant de la filière oléicole française pour cette année 2010.



Cette opération a visé à assurer l'information des personnes fréquentant les marchés du Sud de la France sur la notion d'origine et son étiquetage en matière d'huile d'olive.

Les professionnels de la filière se sont mobilisés sur quelques marchés ciblés du Sud de la France afin d'assurer une campagne d'information à vocation pédagogique et destinée à informer les passants sur la notion d'origine, sur l'étiquetage des huiles d'olive, tout cela allié à la dégustation des huiles d'olive de France.

Pour mettre en œuvre cette opération, nous avons réalisé un logo « l'origine n'a pas de prix » et réalisé un flyer informatif, édité à 100 000 exemplaires et distribué en français et en anglais sur les lieux des « opérations marché » ainsi que par les acteurs de la filière et disponible sur le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)

Par ailleurs, nous avons fait réaliser des T-shirts « l'origine n'a pas de prix » porté par les personnes présentes aux opérations afin d'assurer une meilleure identification.

Le bilan de cette opération estivale s'est avéré très positif puisque ces fortes mobilisations de professionnels ont été menées sur six marchés : St Tropez (Var), Nyons (Drôme), l'Isle sur la Sorgue (Vaucluse), St Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), Buis les Baronnies (Drôme), Gréoux-les-Bains (Alpes de Haute-Provence).

Afin de relayer l'événement dans les médias, nous avons établi un dossier de presse.

Le public rencontré a paru très intéressé par les informations reçues. De la même manière, l'opération a eu d'excellentes retombées médiatiques.



En effet, quatorze articles ont relayé l'événement dans la presse régionale (La Provence, La Marseillaise, Le Vaucluse Agricole, La Tribune, Var Matin, L'Agriculteur Provençal, Le Nouvel Olivier).

L'opération a également eu des échos auprès de trois radios ; France Bleu Provence, Radio M et France Bleu Drôme Ardèche.

Enfin, l'opération a fait parler d'elle également à la télévision lors du 13 h de France 2 le 28 juillet 2010 et par un reportage de J-K Lambert pour France 5.



## ASSAINISSEMENT DES MARCHES

Parallèlement à cette opération de communication, au cours de l'été 2010, l'AFIDOL, a effectué une évaluation du commerce des huiles d'olives sur les marchés de Provence. En effet, L'AFIDOL entend participer activement, en partenariat avec les services de la répression des fraudes, à la réduction des abus et des risques liés à la présence d'huiles litigieuses du point de vue de la qualité ou de l'étiquetage.

Dix marchés ont été visités, ce qui représente au total près de 1300 stands, toutes catégories confondues.

Parmi ces stands, 400 étaient des stands alimentaires, dont 50 présentaient de l'huile d'olive à la vente, parfois de plusieurs provenances. Sur cette cinquantaine de stands, 65 échantillons d'huiles ont été achetés et examinés. Nous en avons déterminé la provenance et l'avons confrontée à celle donnée par l'étiquetage, et vérifié la classification en fonction des critères chimiques et organoleptiques.

Nous avons aussi analysé divers paramètres tels que la décoration des stands, la part de représentation de chaque type d'huile sur l'ensemble des marchés et les renseignements fournis par les vendeurs.

Les conclusions de cette étude indiquent que sur les marchés de Provence, on rencontre plus d'huiles étrangères que d'huiles de Provence. Dans la majorité de ces cas, ces huiles étrangères identifient leur provenance par la mention « origine CE » ou équivalente, qui reste imprécise.

En moyenne, ces huiles sans origine précise sont d'un niveau de qualité très bas, inférieur à celui que l'on trouve en premier prix dans la grande distribution, puisque plus de la moitié d'entre elles ne sont pas conformes à la catégorie « huile d'olive vierge extra ».

Le prix, par contre, est beaucoup plus élevé que ces huiles « premier prix », d'un facteur trois environ. Il existe cependant des cas où l'origine étrangère est mentionnée clairement. Le niveau de qualité est alors bien supérieur et la typicité correspond à l'origine affichée. La décoration provençale n'est pas un bon indice pour déterminer la

provenance. L'étiquetage est correct dans l'ensemble, et peut donc être une indication fiable pour l'achat, à la condition de considérer que les huiles portant la mention « origine CE » ou similaire sont des huiles étrangères, et ceci indépendamment des commentaires du vendeur.

La mention « Produit de France » est une mention fiable pour qui veut acheter une huile locale, les allégations verbales ne différant pas, dans ces cas, de l'origine réelle de l'huile.

Ces données résultent d'un relevé ponctuel sur l'année 2010. Les résultats détaillés de cette étude est paru dans la Revue Le Nouvel Olivier N°80.



Durant l'année 2010, l'AFIDOL est intervenue à de nombreuses reprises pour faire découvrir au grand public comme à des prescripteurs potentiels toutes les richesses sensorielles des Huiles d'Olive de France.

# INFORMATION ET PROMOTION DES PRODUITS OLÉICOLES

## COMMUNICATION NATIONALE

### UNE CAMPAGNE RADIO

Pour la première fois, les Huiles d'Olive du Midi de la France ont été sur les ondes pendant toute la période estivale. Sous la voix de Monsieur Patrick Bosso, trois messages humoristiques, d'une durée de 30 secondes, ont été enregistrés fin juin en studio et ont été diffusés de mi-juillet à début septembre sur les ondes de France Bleu sur la région du grand Sud Est.

L'un des textes :

« Quand j'étais petit avec mon grand-père, tôt le matin, on jetait le filet à la mer .... »

*Et en attendant sur le pain on mettait un filet d'Huile d'Olive du Moulin ... Et moi je m'en mettais plein les doigts ...*

*Ça le faisait rire le Papé et je l'entends encore me dire au creux de mon oreille*

*Petit c'est à la mer que tu prends le poisson et c'est au moulin que tu vas chercher l'Huile d'Olive du Midi de la France ...*

*L'origine n'a pas de prix »*

Au total, les spots ont été diffusés 180 fois.

Les trois spots ont également été diffusés sur le site Internet [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr).



### 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 certain nombre de manifestations et de salons pour cette raison.

#### LE SALON DE L'AGRICULTURE

- Stand Proléa : Un espace dédié aux huiles d'olive proposant un bar à senteurs et une dégustation des trois fruités a permis à 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.

#### DESTINATION NATURE, LE SALON DE LA RANDONNÉE

- Réalisation d'un espace découverte et dégustation de 6 m2, avec découverte des différents saveurs des Huiles d'Olive par le biais de la dégustation des trois fruités.
- Présentation et dégustation de plusieurs variétés d'olives de table : Salonenque, Cailletier, Picholine, Tanche, Lucques...

Remise de mignonnettes aux visiteurs et mise à disposition du mini guide des Huiles d'Olive du Midi de la France et du livret « Goûtez l'Origine d'Huiles d'exception ».



#### LES SALONS GOURMETS & VINS

Participation aux Salons Gourmets & Vins de Bruxelles (fin novembre) et de Lyon (décembre), nouveaux salons mis en place par les organisateurs des salons *Saveur*. Salon proposant des produits qualitatifs

destinés aux gourmets, aux amateurs de bons produits. Le Salon qui a eu lieu à Bruxelles était couplé avec le salon de l'Habitat.

Nous avons proposé des dégustations d'huiles d'olive du Midi de la France (les différentes AOC) tout au long du

salon. L'exposition sur les Olives et Huiles d'Olive du Midi de la France (roll up) ont été utilisées pour l'occasion ainsi que l'affiche promotionnelle des Huiles d'olive. Des mignonnettes d'huile d'olive ont été données aux visiteurs les plus intéressés.

Nous avons mis à disposition des journalistes, dans la salle de presse, des guides « Goûtez l'Origine d'Huiles d'exception » et des échantillons d'huiles d'olive.

Le salon de Bruxelles a bien fonctionné contrairement à celui de Lyon où il y a eu très peu de visiteurs.

## BARS A HUILE & DEGUSTATIONS

Organisation de dégustations d'Huiles d'Olive du Midi de la France représentative de la diversité et de la palette aromatique des produits oléicoles français. Ces animations à la dégustation étaient accompagnées d'explications et nous avons pu répondre aux questions des personnes intéressées.

- L'Alicoque à Nyons
- Salon de l'Agriculture à Paris
- Fête de l'olivier à Le Cannet (06)
- Foire de Nice

Organisation d'un **atelier de dégustation** des Huiles d'Olive du Midi de la France pour un groupe de 50 personnes à l'Université du Vin – Suze la Rousse (22 février 2010)

## REALISATION DE MIGNONNETTES

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 de l'information sur les usages possibles, nous avons réalisé des petits flacons de 5 cl des différentes huiles d'olive françaises avec un étiquetage promotionnel.

Ces mignonnettes sont distribuées aux personnes intéressées par la dégustation lors des salons, en cadeau

aux journalistes et aux personnalités. Sur 2010, plus de 3 000 mignonnettes ont ainsi été distribuées.

Dans le même esprit, nous avons fait réaliser 200 coffrets de flacon d'huiles d'olive dont une partie a été envoyée à des acheteurs et responsables de la grande distribution pour les vœux de la nouvelle année.



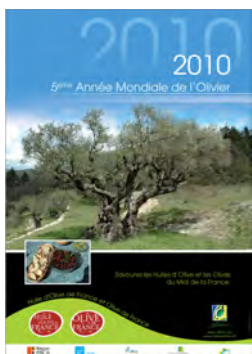
## PARTENARIATS

Participation à l'opération Tomates & Concombres de France, sur une demi-journée presse organisée par Sopexa, durant laquelle nous avons fait déguster des huiles d'olive et transmis des cadeaux aux journalistes (14

journalistes présents).

Nous avons pu insérer également une publicité dans le livret « Les Belles Salades de Provence ».

## MATERIEL PROMOTIONNEL



Nous avons fait réaliser une affiche pour la 5ème Année Mondiale de l'Olivier envoyée aux villes oléicoles et aux moulins.

Par ailleurs, une nouvelle affiche pour la promotion des huiles et olives du Midi de la France a été créée et envoyée aux moulins, utilisée sur les salons & manifestations oléicoles, mettant en avant le côté gourmand des productions françaises.

## EXPOSITION SUR L'OLIVIER ET SES PRODUITS

Réalisation d'une exposition sur l'olivier et ses produits, sur les variétés d'olives présentes en France, présentation de la diversité des huiles d'olive et leurs utilisations.

Cette exposition a été présentée pour la première fois lors du colloque organisé à Marseille par la DGCCRF sur

l'huile d'olive, le 1<sup>er</sup> juin 2010.

Composée de cinq roll-up, elle est utilisée lors de chaque manifestation organisée par l'AFIDOL ou à laquelle la structure participe (salons, manifestations, colloques...).



## LES SITES INTERNET

Depuis septembre 2011, 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](http://www.huiletolives.fr). Le site est proposé en français et en anglais.

Sur la période septembre – décembre, le site a reçu 6 800 visites pour 19 594 pages vues soit une moyenne de 2,88 pages vues par visite. Les pages les plus visitées sont :

- Idées recettes
- Les olives

- Où trouver les produits ?

Le site Internet [www.afidol.org](http://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 + de 6 000 visites supplémentaires par rapport à 2009

Nombre de pages vues : 342 261

Temps moyen passé sur le site : 3 mn 12 s

## COMMUNICATION REGIONALE

### LE GRAND PUBLIC

#### EN REGION PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

L'AFIDOL a participé à l'organisation du Concours Régional des Huiles d'Olive de la Région Provence-Alpes Côte d'Azur (février 2010) : prélèvements, organisation du jury, communication, organisation de la journée, palmarès, remise des médailles & des macarons... A l'issue de ce concours, l'AFIDOL a réalisé un guide « Spécial médaillés du CGA PACA » distribué lors de la remise des médailles.

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

Participation à la Fête de l'huile d'olive à Ollioules, à la Foire de Brignoles ainsi qu'à son concours annuel.

Nous avons également participé au Concours des huiles d'olives de Draguignan.



#### EN REGION RHONE-ALPES

L'AFIDOL a pris en charge l'Organisation du Concours National des Huiles d'Olive AOC à Nyons (juillet 2010) : prélèvements, organisation des jurys et de la journée, réalisation et remise des diplômes, communication, dégustation des produits médaillés pour le grand public dans le cadre des Olivades...

Atelier de préparation de tapenade à base d'olives AOC Nyons pour la Fête de l'huile nouvelle à Buis-les-Baronnies

**Les Olivades à Nyons** : exposition sur la filière oléicole nyonnaise et la filière nationale, stand de dégustation des huiles d'olive primées au concours des Huiles d'olives en AOC et des olives noires AOC Nyons

**Apéritifs de bienvenue** (juillet – août) : organisés tous les mardis de l'été par l'Office de Tourisme du Pays de Nyons à destination des touristes séjournant dans la région.

**Fête de l'Olivier aux Vans** (07) (août 2010) : conférence sur les bienfaits de l'huile d'olive

**Journées du Patrimoine** (18 septembre 2010) : balade commentée dans les vergers d'oliviers sur les hauteurs de Nyons.

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

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.

#### Réalisation de supports de promotion pour l'huile d'olive de l'Ardèche

Afin de faire connaître l'Ardèche comme territoire oléicole, nous avons fait réaliser des affiches et des flyers reprenant le visuel de l'affiche et qui permettront notamment aux producteurs ardéchois de promouvoir leurs huiles.

Ces documents sont mis à disposition des organismes oléicoles et touristiques par le syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche méridionale. Ils ont ainsi été distribués lors du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) à Lyon sur le stand du Comité de promotion des produits agro-alimentaires de Rhône-Alpes.



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

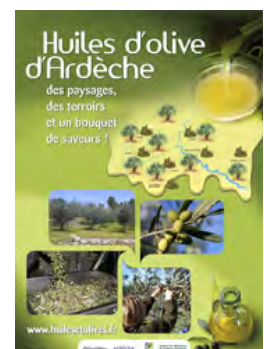
Nous avons également participé au Congrès de l'Association des Régions françaises.

Ce rassemblement réunissait sur deux jours 130 élus des 26 régions françaises. Au cours des deux journées du Congrès qui s'est déroulé à Marseille, il a été possible de réaliser une mini exposition destinée à expliquer les huiles d'olives régionales, leurs productions, leurs goûts.

Par ailleurs, chaque élu est reparti avec un échantillon d'huile d'olive appuyé de documents explicatifs, notamment sur les utilisations possibles des huiles d'olives régionales en cuisine. Cet événement a connu un vif succès.



**Charte des restaurateurs** : cette année, dix-sept restaurateurs ont accepté de participer à l'opération en signant une charte de partenariat les engageants à promouvoir l'olive noire de Nyons à travers leurs menus et plats. Une conférence de presse a été organisée à Nyons le 31 mai à l'occasion de laquelle nous avons remis aux restaurateurs participants des produits (olives noires de Nyons, huile d'olive de Nyons et tapenade aux olives noires de Nyons) ainsi que le logo 2010 sous format A4 pour affichage en devanture et sous format sticker pour coller sur leurs menus. Un document nommé « l'indispensable » présentant les restaurateurs participants à la charte, et les producteurs et moulins proposant des produits AOC a été distribué au grand public.



## EN REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

## LES SCOLAIRES

Initiations à la dégustation des Huiles d'Olive et des Olives du Midi de la France et apports d'information sur l'économie de la filière pour des classes de 6<sup>ème</sup>. Ces animations ont été réalisées dans le cadre de journées « oléiculture » organisées par la SERFEL (St Gilles). Nous avons accueilli une classe de CE1 – CE2 de l'école de Mollans-sur-Ouvèze (19 élèves) pour la visite de

## COMMUNICATION VERS L'ETRANGER

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.

La consommation d'huile d'olive est en hausse régulière sur le marché allemand.

C'est pourquoi, la Mission Economique UbiFrance à Düsseldorf a demandé à l'AFIDOL de lui fournir une sélection de dix-huit huiles d'olive en AOC Provence, en fonction d'un cahier des charges précis. L'opération

Participation au MEDFEL à Perpignan qui s'est tenu du 04 au 06 mai 2010.

l'exposition. Cela a été suivi par une animation à la dégustation (mars 2010).

Accueil également d'un groupe d'enfants du centre aéré de Bollène : visite guidée de l'exposition et initiation à la dégustation d'Huiles d'Olive du Midi de la France (août 2010).



consistait à faire découvrir les huiles d'olive Provençales lors d'une dégustation par un jury composé d'une dizaine de personnes impliquées dans le commerce des huiles en Allemagne (commerce de gros, de détail, journalistes...). Nous avons donc proposé aux personnes désireuses de commercialiser à l'export, de participer à ce concours. La sélection des échantillons a été réalisée sur la base des résultats obtenus au Concours Général Agricole et au Concours de la Région Provence Alpes Côte d'Azur. L'opération avait pour but d'ouvrir les opérateurs oléicoles au marché des épicerie fines allemandes.

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

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

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

Au cours de l'année 2010, la deuxième période de ce programme s'est achevée et nous vous présentons ici quelques éléments d'appréciation.

## LES OUTILS PEDAGOGIQUES

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

### PRESENTATION DES DIFFERENTS OUTILS

#### Le coffret dégustation

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

#### Le guide enseignant

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

#### Le poster

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

#### Les fiches saveurs pour les élèves

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



### LA DIFFUSION DES OUTILS

1 704 coffrets

974 guides « Enseignant »

974 posters

20 280 fiches saveurs soit 1 014 paquets de 20 fiches saveurs

## LES ANIMATIONS A LA DEGUSTATION

Ces animations-dégustations sont réalisées par des formateurs formés par l'AFIDOL pour initier les enseignants des écoles hôtelières.

Nombre d'animations-dégustations réalisées : 55

Nombre de professeurs présents lors des animations-dégustations : 747

## TROPHEE

Cinq trophées régionaux pour définir les finalistes.

Cinq chefs parrains :

**David Bève,**

chef du restaurant N'Autre Monde à Lille

**William Frachot,**

chef du restaurant L'Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon

**Rachel Gesbert,**

chef du restaurant La Fontaine aux Perles à Rennes

**Jérémy Morin,**

chef du restaurant Le Métropolitain à Toulouse

**Mathieu Viannay,**

chef du restaurant La Mère Brazier à Lyon

### DAVID BEVE (LILLE)

Consacré comme jeune talent régional par le guide GaultMillau 2009, David Bève, gastronome cosmopolite, propose dans son restaurant N'Autre Monde, à Lille, une cuisine créative et savoureuse. Sa carte, riche en influences d'ici et d'ailleurs et aux couleurs des saisons, mêle produits français et saveurs exotiques, au sens noble du terme, pour une cuisine moderne et toujours inventive.

### RESTAURANT N'AUTRE MONDE

### WILLIAM FRACHOT (DIJON)

Consacré comme l'un des meilleurs chefs de sa génération par les plus grands critiques gastronomiques, le chef étoilé William Frachot a fait de son restaurant L'Hostellerie du Chapeau Rouge un haut lieu de la cuisine contemporaine. Il fait ses armes à l'hôtel, où il s'inspire de la gastronomie française sous l'angle du melting pot culinaire. En ressort une cuisine audacieuse, vivante et sans frontières, qui lui permet de recevoir en 2008 le prestigieux GaultMillau d'Or.

### RESTAURANT L'HOTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

### RACHEL GESBERT (RENNES)

Chef de la célèbre adresse rennaise La Fontaine aux Perles, un macaron au Michelin, Rachel Gesbert propose une gastronomie plurielle et originale. Conjuguant ses savoirs, mêlant le sucré, le salé, l'apoc et le fruité avec maestria, il surprend et émerveille. Fraîche, moderne, simple, matournée, sa cuisine virtuose aime privilégier les produits de terroir, tout en les réinventant.

### RESTAURANT LA FONTAINE AUX PERLES

### JEREMY MORIN (TOULOUSE)

Étoile au Michelin en 2008 à seulement 20 ans, Jérémy Morin, jeune chef du restaurant Le Métropolitain à Toulouse, propose une cuisine élégante et charismatique, aux accents méditerranéens, venue tout droit de l'hôtel Maurice, à Paris, où il était le second de cuisine de Yannick Alléno, maître à recevoir 3 étoiles au Michelin, en y apportant sa touche personnelle. Et avec brio : Le Métropolitain a reçu en 2009 le prestigieux GaultMillau d'Or.

### RESTAURANT LE METROPOLITAIN

### MATHEU VIANNAY (LYON)

Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France 2004 et ancien chef du restaurant Les Clouiers, redonne ses lettres de noblesse à La Mère Brazier, véritable institution de la gastronomie lyonnaise. Il y revisite la grande cuisine de tradition de la mythique Eugénie Brazier, première femme à recevoir 3 étoiles au Michelin, en y apportant sa touche personnelle. Et avec brio : La Mère Brazier revue par Mathieu Viannay s'est vu attribuer 3 étoiles par le Grand Guide Rouge.

### RESTAURANT LA MERE BRAZIER



Cinquante inscrits, 28 participants, 15 sélectionnés pour la finale.

La finale du trophée « l'huile d'olive à l'école des chefs » a été organisée le 30 mars 2010 à la Cour du Marais à Paris, un espace de réception qui a été privatisé pour l'occasion et dans lequel on été aménagés :

- un espace cuisine avec cinq cuisines éphémères (espace de préparation, four, plaque, frigo...) pour que chaque équipe puisse préparer les plats proposés ;
- un espace pour le jury avec table de présentation des plats ;
- un espace réception pour la remise des prix, le cocktail et l'animation dégustation

Les élèves ont été accueillis la veille du Trophée et hébergés dans une auberge de jeunesse.

Un bus avait été loué pour les amener jusqu'à la Cour du Marais.

Chaque candidat ou groupe de candidats disposait d'un temps identique (2 h 20 pour les catégories 1 et 3 et 3 h pour la catégorie 2).

A l'issue de la journée et après délibération, le jury a désigné, quatre lauréats à raison de un par catégorie et deux ex-æquo pour la catégorie 3 :

### Catégorie 1

(Concours par classe – Conception d'un menu : plat et dessert)

**Lycée Fontiville de Veigné (37) – Classe de terminale BEP du Professeur Poutet**

### Catégorie 2

(Concours par classe – Conception d'un menu : entrée, plat et dessert)

**CFA Charles Privat d'Arles (13) – Classe de brevet professionnel du Professeur Brunel**

### Catégorie 3

(Concours individuel – Conception d'un menu : plat et dessert)

**Lycée Hôtelier de Marseille (13) – Elève : Charlotte Le Hagarat**

Classe de BTS du Professeur Tarallo

**Lycée de Gascogne à Talence (33) – Elève : Mathilde Villier**

Classe de BTS du Professeur Richard



## RELATIONS PRESSE

- ⇒ Environ 10 000 envois mails réalisés pour cette opération : dossiers de presse, communiqués de presse
- ⇒ Plus de 200 appels téléphoniques
- ⇒ Au total, ce sont plus de 38 articles qui sont parus dans la presse.

# 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**  
**12, AVENUE GEORGES V**  
**75008 PARIS**  
**TEL. : 01 40 69 48 31**

**[www.afidol.org](http://www.afidol.org)**  
**[www.huiletolives.fr](http://www.huiletolives.fr)**