

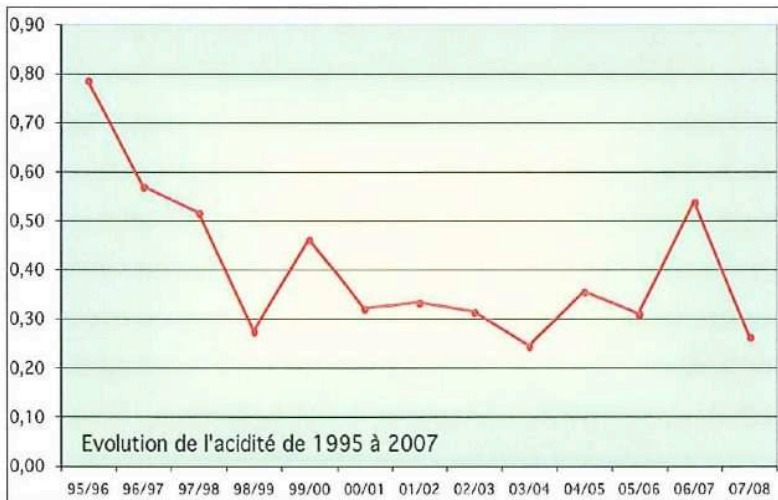
Suivi qualitatif de la production, sécurité, authenticité, traçabilité

L'organisation de ce volet technique tient en une phrase : nous devons fournir aux membres de la filière les éléments pour évaluer les caractéristiques de leurs produits afin de s'assurer de leur compétitivité, de leur conformité à l'ensemble des réglementations auxquelles ils sont soumis, et que leur notoriété ne soit pas usurpée. Cela se traduit par la mise à jour régulière d'une banque de données sur les caractéristiques qualitatives et descriptives, la mise en place de dispositifs permettant d'utiliser cette banque de données pour l'amélioration qualitative et pour la protection de nos produits contre la fraude, et aussi par une veille sur les accidents qualitatifs possibles notamment par rapport aux contaminants répertoriés. Au niveau de la production, cela se traduit par le développement des outils permettant une traçabilité complète.

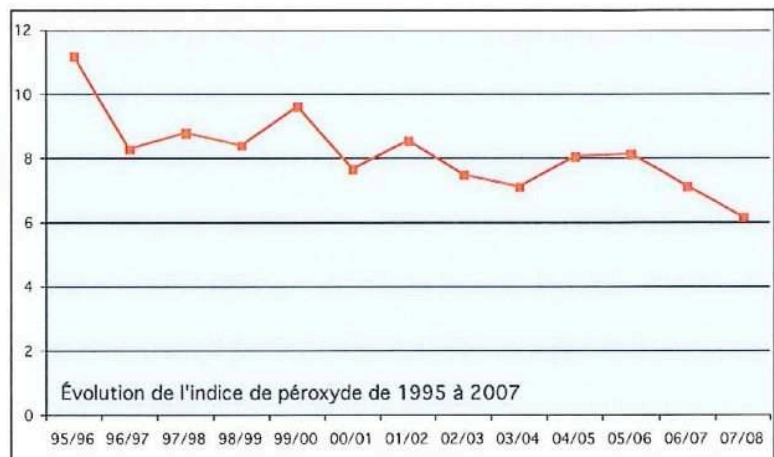
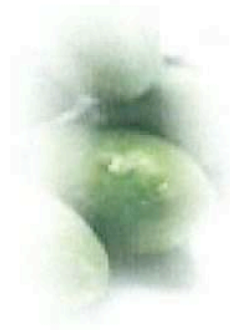
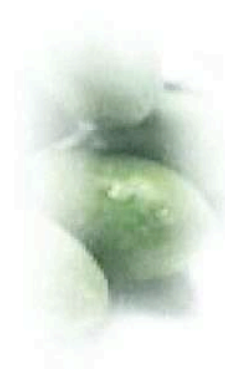
1. La connaissance de nos produits

a) Huile d'olive: critères qualitatifs

Ces travaux là sont financés dans le cadre du programme Olea 2020. L'analyse et le suivi qualitatif des productions ont montré une amélioration globale de la qualité à partir des indices chimiques habituels. L'acidité, retrouve sur la production issue de 2007, une valeur assez basse qu'elle avait largement dépassé en 2006 suite aux attaques de mouche incontrôlées (*graphique 4*) et l'indice de peroxyde poursuit une baisse régulière qu'il a amorcé depuis plusieurs années (*graphique 5*).

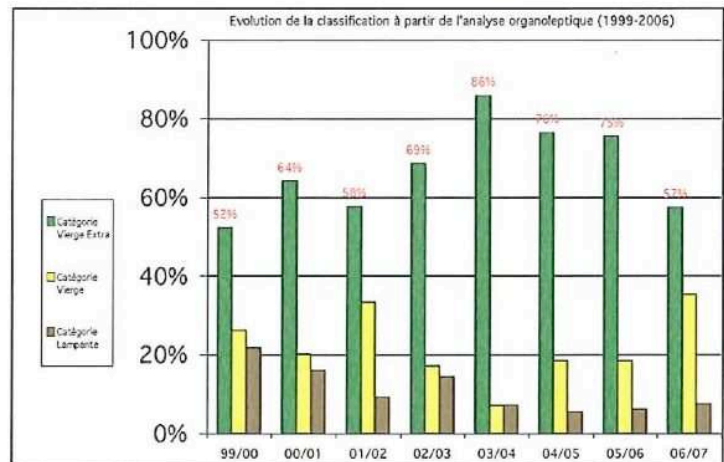


graphique 4



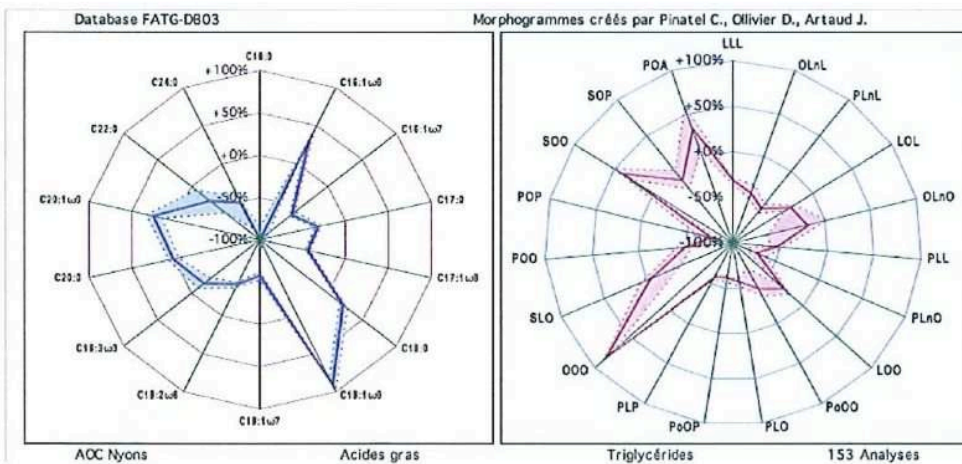
graphique 5

L'analyse organoleptique a été réalisée par le jury de l'AFIDOL (agrée par le COI et en cours d'accréditation dans le cadre du programme OLEA 2020). L'ensemble des analyses concerne la production 2006 contrairement aux analyses chimiques qui correspondent à la production 2007. Ces résultats sont donc très médiocres puisqu'ils concernent l'année où l'attaque de mouche a été parmi les plus importantes. On note que l'analyse organoleptique permet une sélection beaucoup plus sévère des huiles puisque seulement 57 % sont admises en catégorie « vierge extra » alors que si l'on ne tient pas compte de l'analyse organoleptique et que l'on s'arrête aux indices chimiques comme c'était le cas avant 1991, la part des huiles en catégorie « vierge extra » atteint 86%.



b) Critères descriptifs

Une banque de données purement descriptive est indispensable à la panoplie des dispositifs destinés à la protection de nos produits contre les utilisations abusives des noms de provenance ou de variétés. Nous réalisons à cet effet, (dans le cadre du programme Olea 2020) une mise à jour des profils organoleptiques et chimiques des AOC françaises et des variétés principales. Le profil sensoriel de sept AOC françaises a été publié dans un article de la revue spécialisée OCL de mars-avril 2007, ainsi que les profils caractéristiques en acides gras et triglycérides. Les fiches descriptives des huiles en appellation d'origine sont disponibles sur les pages professionnelles du site web de l'AFIDOL à l'adresse suivante: <http://www.afidoltek.org/index.php/Morphogramme>. Celles-ci fournissent à toute organisation de contrôle des éléments de vérification de conformité des huiles en appellation d'origine.



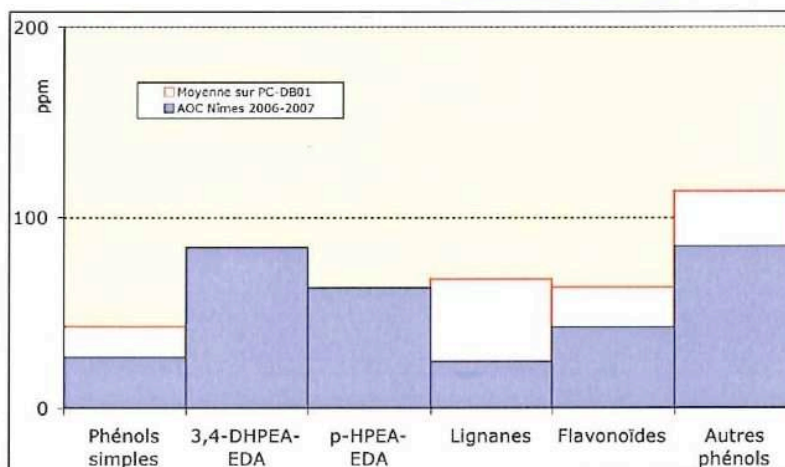
Morphogramme des acides gras et triglycérides de l'huile d'olive AOC Nyons

Avec ces outils, la protection du marché devient plus aisée, les coupages avec des huiles étrangères pouvant être détectés à de très faibles taux.

En complément de ces profils maintenant bien maîtrisés et faciles à utiliser, l'AFIDOL a commencé la constitution de deux autres banques de données : les composés phénoliques et les composés responsables des caractéristiques aromatiques.

Celles-ci permettent un enrichissement de la panoplie des outils de défense de l'authenticité des produits, mais aussi une mise en valeur des caractéristiques qualitatives. La teneur en composés phénoliques, notamment, est de plus en plus demandée par des acheteurs et nous pouvons, avec ces outils, apporter des bases de détermination des exigences, ainsi que des repères en vue de vérification des niveaux de qualité au niveau de la production.

Profil phénolique provisoire de l'huile d'olive AOC Nîmes



Nous avons donc élaboré la première version d'une banque de données relative aux composés phénoliques: PC-DB01. Celle-ci sera enrichie petit à petit afin de prendre en compte les fluctuations annuelles des caractéristiques de la production.

Concernant les arômes des huiles d'olive et ceux des olives de table en appellation d'origine, les banques de données sont en cours d'élaboration.

C'est notamment au niveau de l'élaboration de la banque de données olives que les travaux ont été difficiles. En effet, la grande disparité des modes de préparations de olives françaises demande l'utilisation de technologies de pointe.

Les analyses de chacune des préparations traditionnelles françaises ont été réalisées à la fois par un nez électronique à détecteur de masse, par chromatographie en phase gazeuse (détecteur FID) et par couplage chromatographie en phase gazeuse/spectrométrie de masse (GC/MS).

Les premiers résultats obtenus indiquent la présence de marqueurs ou de groupes de marqueurs aromatiques pouvant être utilisés pour la caractérisation. Ces analyses seront renouvelées en 2008.

Contacts :

* c.pinatel@ctolivier.org

* c.petit@ctolivier.org

* c.fusari@ctolivier.org

2. Veille sécuritaire

a) La gestion réglementaire et professionnelle des méthodes de protection phytosanitaire

Ce travail de veille à long terme porte sur deux aspects complémentaires :

- Suivre l'évolution de ce programme européen (retraits, dérogation, acceptation...), et agir sur les détenteurs de substances actives pour rechercher des solutions efficaces et utiles pour la filière oléicole.
- Disposer de données réelles, représentatives, et actualisées chaque année de présence de résidus dans les huiles d'olives françaises, et ainsi renforcer l'image et le poids de la profession vis-à-vis des instances nationales, européennes et des consommateurs sur ce sujet.

Une veille réglementaire a lieu tout au long de l'année. Les nouvelles mesures en 2007 sont le retrait annoncé du diazinon, du malathion et carbaryl. La Limite Maximale de Résidus (LMR) de la lambda-cyhalothrine a augmenté, et le délai avant récolte a donc diminué (de 60 à 7 jours).

2007 a été très riche en rencontres avec les firmes, pour développer notamment les argiles contre la mouche de l'olive. Des rendez-vous avec les 3 firmes productrices ont eu lieu ainsi qu'une rencontre avec les services de la Protection des Végétaux en octobre, afin de clarifier, entre autres, la situation de cette substance au niveau réglementaire.

Tous ces entretiens ont permis l'émission de lettres de soutien auprès du Ministère de l'Agriculture, des Conseils Régionaux, des Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt. Les sociétés Nufarm, ainsi que la société Sumiagro développent de nouvelles formulations à base de cuivre. Bayer expérimente une spécialité à base de thiacloprid contre la mouche de l'olive, insecticide curatif qui pourrait à terme remplacer le diméthoate. La société Goemar a également fait des essais d'amélioration de fructification avec le BM Start et développe un Stimulateur de Défense Naturel (SDN) contre le brunissement.

En début 2007, une réflexion a été menée autour d'un projet « carte d'oléiculteur ». Cette carte, qui serait émise par l'AFIDOL à partir d'un listing d'inscription volontaire, permettrait aux oléiculteurs non professionnels de se procurer des produits phytosanitaires pour professionnels. Actuellement, une dérogation du Ministère de l'Agriculture autorise cette pratique, mais jusqu'à quand ? La demande de reconnaissance officielle de cette carte a fait l'objet d'un courrier adressé en mars 2007 au Ministère de l'Agriculture resté sans réponse, une relance a eu lieu en décembre.

Contact :

* c.gratraud@ctolivier.org

Le catalogue des produits autorisés, distribués lors de la vente du guide technique ou des formations, disponible sur le site internet de l'AFIDOL, s'est étoffé cette année de la gamme «jardin».

Pour l'observatoire des résidus de produits phytosanitaires dans les huiles d'olive de France, 49 échantillons ont été envoyés à 3 laboratoires différents. Un échantillon témoin dont on connaît la concentration en produits chimiques faisait partie de chaque envoi, afin de tester la précision des analyses. Les échantillons envoyés dont on détecte la présence de résidus (40%) ont des valeurs de résidus très en dessous des LMR (Limites Maximales de Résidus).

Pour les 39 échantillons en analyse de métaux lourds, 38% ont montré la présence d'un ou deux métaux, avec des valeurs nettement en dessous des seuils. La plupart sont contaminés par le plomb, dont la provenance est souvent atmosphérique (rejets industriels, automobiles...). Nous avons également effectué des analyses de résidus de produits phytosanitaires dans les olives de table. Sur 23 échantillons, 1 seul a présenté des traces de résidus (en dessous de la LMR).

b) Le contrôle d'autres contaminants dans les produits oléicoles

L'AFIDOL a recherché dans les huiles d'olives, la présence de mycotoxines (aflatoxines B1, B2, G1, G2 et ochratoxine A) et de métaux lourds (arsenic, cadmium, chrome, cuivre, mercure, nickel, plomb, antimoine et zinc). Les mycotoxines sont des substances, toxiques à faible dose, produites par des champignons microscopiques. Sur les 44 échantillons fournis par les moulins (fruité vert et noir), 1 seul a présenté de l'aflatoxine B1 (très en dessous du seuil toléré).

Contacts :

* c.pinatel@ctolivier.org

* c.gratraud@ctolivier.org

3. Des outils spécifiques à la filière

La France est un petit pays oléicole mais doit disposer, au niveau de la filière, des mêmes outils que ceux des grands pays producteurs oléicoles. Nous pouvons souvent nous adapter aux circonstances en utilisant des outils élaborés dans d'autres pays ou utilisés par d'autres filières, mais des outils très spécifiques sont parfois nécessaires. Le programme Olea 2020 nous a permis de travailler en 2007 sur trois éléments indispensables à notre production :

- un guide des bonnes pratiques d'hygiène à l'usage des huileries.
- un logiciel spécifique pour rendre l'informatisation de la traçabilité minimale accessible à toute les huileries.
- une salle de dégustation nécessaire à l'obtention de l'accréditation du jury de dégustation de la profession.



a) Actualisation du guide des bonnes pratiques d'hygiène

La profession oléicole travaille depuis maintenant dix ans à la définition puis à l'amélioration d'un guide sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'élaboration de l'huile d'olive (GBPH).

Depuis 1997, ce guide a été mis à jour 7 fois sur la base de la méthode d'analyse des risques et la mesure des points critiques (HACCP).

Au cours de l'année 2007, l'AFIDOL a mis au point, suite à 3 réunions de travail avec les professionnels, la version 8 de ce guide des bonnes pratiques d'hygiène, en conformité avec la réglementation du paquet hygiène (Règlements CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).

Cette ultime version a été envoyée à la DGCCRF en vue de sa validation, comme le règlement CE 852/2004 encourage à le faire.

La refonte du guide a été opérée dans le but d'établir un document qui ne traite que de l'hygiène, dans l'esprit de la réglementation du Paquet Hygiène, c'est-à-dire :

- La notion de responsabilité de tout exploitant du secteur agro-alimentaire, au sens large. En effet, chaque intervenant a l'obligation de veiller à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous sa responsabilité soient conformes aux exigences en matière d'hygiène.
- L'obligation de résultat quant à l'état sanitaire du produit proposé avec une liberté de moyens mis en oeuvre.
- L'obligation de traçabilité amont et aval.

Le nouveau Guide comporte 3 parties :

- 1 - Analyse des procédés d'élaboration de l'huile d'olive vierge et les dangers associés.
- 2 - Règles générales d'hygiène qui contribuent à la sécurité sanitaire de l'huile d'olive vierge.
- 3 - Dispositions spécifiques d'hygiène à adopter afin de garantir la sécurité sanitaire de l'huile d'olive vierge.

Dans cette version 8 du guide, les éléments traitant de la qualité « commerciale » ont été totalement éliminés comme le veut l'esprit de la réglementation européenne en matière de Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Contact :

* a.laurent@ctolivier.org



b) Mise au point d'un logiciel de traçabilité pour les moulins à huile

Il s'agit de créer une application informatique permettant d'assurer la traçabilité de la parcelle d'oliviers à la bouteille (ou au bocal d'olives) et inversement, sachant que :

- a. L'application sera produite et diffusée sous la licence libre Cecill-V2.
- b. L'AFIDOL est seule détentrice des droits patrimoniaux selon la définition qui en est faite dans l'article 1 de la licence Cecill-V2.
- c. Le code source sera rédigé dans un langage informatique largement diffusé et utilisé.
- d. Le code source sera correctement documenté (installation, utilisation (utilisateur et administrateur), développeur).

Avancement du programme 2007

- Novembre 2007 : choix du prestataire parmi 16 candidats ayant répondu à un appel d'offres. Il s'agit de la société PYCNA à Montpellier. L'informaticien en charge de ce dossier est Christophe Espiau.

- L'application sera une « application web » fonctionnant sur la base : serveur Apache + base de données Mysql + langage de programmation PHP + navigateur internet. Cette base est gratuite, éprouvée, très répandue et fonctionne sur tous les systèmes (Windows, MacOS, Linux).

- Décembre 2007 : validation du cadre général et des principes de base.

Etapas suivantes prévues en 2008

- Installation du prototype dans un moulin et chez un confiseur en avril 2008 sélectionnés pour leur taille et leur motivation.

- Mise en ligne du prototype sur le serveur Internet de l'AFIDOL en accès restreint pour recueillir les impressions de quelques responsables d'ateliers de transformation, de l'ONIGC et des administrateurs.

Dès juillet 2008

o Modification de l'application en fonction des remarques des testeurs de prototypes.

o Choix de quelques moulins et confiseries supplémentaires pour les essais en cours de campagne 2008/2009.

o Validation de la version de pré-production.

o Installation dès septembre 2008 et suivi de l'utilisation en situation réelle de l'application dans les moulins et confiseries choisis.

o Achèvement du développement de l'application informatique et installation y compris formation des utilisateurs dans 5 ateliers choisis par l'AFIDOL au plus tard le 15 mars 2009.

Contact :

* jean-michel.duriez@afidol.org

c) Création d'une salle de dégustation et accréditation du jury de dégustation de l'AFIDOL

L'AFIDOL dispose actuellement de l'agrément du Conseil Oléicole International pour son jury d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge. Les possibilités ultérieures d'obtention de cet agrément étant soumises à la condition de l'accréditation de ce jury, l'AFIDOL a entrepris les démarches nécessaires en vue de cette accréditation. En 2007, l'AFIDOL a installé une salle de dégustation dans cet objectif, une salle adéquate étant la première nécessité pour l'accès à l'accréditation. Celle-ci doit être conforme aux exigences réglementaires et normatives. Les exigences réglementaires sont décrites dans le règlement CEE n°2568/91 du 11 juillet 1991, consolidé (annexe XII) ; les exigences normatives le sont dans la norme V09-105, février 1987 « Analyse sensorielle – Directives générales pour l'implantation de locaux destinés à l'analyse sensorielle », et dans la norme du COI: COI/T.20/Doc.n°6 du 18 juin 1987 « Guide pour l'installation d'une salle de dégustation ».



Cette salle climatisée et insonorisée comporte 10 cabines conformes aux normes, et dotées du matériel pour maintenir les verres à la température de dégustation.

Contacts :

* c.petit@ctolivier.org

* c.pinatel@ctolivier.org