

Sommaire

Rapport moral Pages 1 et 2
du Président de l'AFIDOL, Olivier NASLES

L'AFIDOL en 2007 Pages 3 à 5
La filière, la structure, ses missions, OLEA 2020, ses partenaires financiers, ses ressources et engagements

Actualité de la filière oléicole en 2007.....Pages 6 à 11
Une évolution constante

- Les huiles d'olive et les olives : production et consommation

Les Appellations d'Origine Contrôlée Pages 12 à 14

- 14 AOC oléicoles, 8 huiles d'olive, 5 olives, 1 pâte d'olive, leur importance et leur évolution
- La part actuelle de chaque AOC
- La commercialisation des AOC

LES ACTIVITÉS DE L'AFIDOL EN 2007

ECONOMIE Pages 15 et 16

- Le recueil de l'information réglementaire, des informations statistiques
- La diffusion d'information

TECHNIQUE Pages 17 à 34

Des ateliers de transformation respectueux de leur environnement

1. Développer une gestion durable des sous-produits générés par les ateliers de transformation

- Résidus générés par les confiseries d'olives
- Résidus générés par les moulins à huile
- Procédé d'élimination des margines par «Bambou Assainissement»
- Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge
- Compostage des sous-produits générés par les moulins
- Valorisation énergétique des grignons

2. Des moulins en conformité avec la réglementation sur les installations classées

Des acteurs compétitifs, des méthodes performantes pour l'avenir

1. Des informations adaptées

- Le réseau de piégeage de la mouche de l'olive
- Le bulletin d'avertissements Infolive
- Les bulletins techniques et les affiches

2. Développement des bonnes pratiques agricoles et des méthodes favorables au développement de l'agriculture biologique

- Mise au point de nouvelles pratiques
- Diffusion des Bonnes Pratiques Agricoles

- Plantation de haies, réservoir d'une faune auxiliaire utile à l'olivier
- Intervention ponctuelle contre «Euzophera pinguis»

3. La prospection de techniques de maîtrise des intrants et de nouvelles formes de conduite des oliveraies

- Variétés naines
- Nutrition hydrominérale
- Gestion de la taille pour la production d'olives de table

Améliorer la qualité, identifier nos produits

1. L'expérimentation

- Maturité des olives à huile
- Le malaxage

2. La diffusion d'informations

- La formation des dégustateurs
- Technolive

3. L'assistance technique

- L'appui technologique à la filière olive de table
- La diffusion d'informations technico-scientifiques à destination des professionnels de la filière oléicole
- L'assistance technique aux huilleries
- L'assistance technique pour une récolte à la maturité optimale



Suivi qualitatif de la production, sécurité, authenticité, traçabilité

1. La connaissance de nos produits : huile d'olive

- Critères qualitatifs
- Critères descriptifs

2. Veille sécuritaire

- La gestion réglementaire et professionnelle des méthodes de protection phytosanitaire
- Le contrôle d'autres contaminants dans les produits oléicoles

3. Des outils spécifiques à la filière

- Actualisation du guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Mise au point d'un logiciel de traçabilité pour les moulins à huile
- Création d'une salle de dégustation et accréditation du jury de dégustation de l'AFIDOL

COMMUNICATION Pages 35 à 37

- Communication dans le cadre des différents programmes techniques et/ou économiques
- Animations et promotions régionales
- Animations et participations à des Concours
- Actions au niveau national

