



**RAPPORT D'ACTIVITÉ**  
*2020*

# Sommaire



<b>Rapport moral du président</b>	<b>p. 4</b>
<b>Une interprofession au service de la filière</b>	<b>p. 7</b>
<b>Économie de la filière</b>	<b>p. 11</b>
<b>Pôle Communication &amp; Économie</b> <i>Promotion des Huiles d'Olive et Olives de France</i>	<b>p. 16</b>
<b>Pôle Communication &amp; Économie</b> <i>Économie &amp; réglementation</i>	<b>p. 22</b>
<b>Pôle Agronomie</b>	<b>p. 25</b>
<b>Pôle Conservation &amp; Recherche</b>	<b>p. 32</b>
<b>Pôle Process &amp; Olives de table</b>	<b>p. 36</b>
<b>Pôle Valorisation &amp; Qualité des produits</b>	<b>p. 38</b>
<b>Organigramme</b>	<b>p. 41</b>

*Le présent rapport d'activité n'est pas un catalogue, toutes les activités réalisées par France Olive ne sont pas forcément présentées. Nous souhaitons vous donner un aperçu de la diversité des travaux menés dans tous les domaines dont nous avons la compétence (économique, réglementation, technique, promotion). N'hésitez pas à consulter nos équipes si vous souhaitez plus de précisions.*



# Rapport moral du Président

## Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière

À l'heure d'écrire ce rapport moral me reviennent en tête toutes les difficultés et les incertitudes de cette année 2020 si particulière. Tous les acteurs de notre filière (pépiniéristes, oléiculteurs, mouliniers, coopératives, confiseurs, négociants) mais aussi les techniciens du réseau, les syndicats, les groupements et toutes les équipes de France Olive ont dû faire face à une situation inédite.

Tout commence avec la fin d'une récolte 2019/2020 désastreuse avec à peine plus 3 000 tonnes d'huile d'olive et se termine avec une récolte 2020/2021 meilleure mais insuffisante aux alentours de 4 500 tonnes. Surtout ce qui frappe c'est l'extrême disparité : récolte record dans les bassins de Nyons et de Nice mais récolte catastrophique dans la Vallée des Baux-de-Provence et dans l'Aude... L'olivier résiste à tout mais sa dépendance au climat pour produire des olives en est la contrepartie. Pour la pollinisation, par exemple, nous ne pouvons pas compter sur les abeilles mais uniquement sur un temps sec, du vent mais pas trop et une synchronisation de la floraison entre les variétés compatibles. Pas étonnant que seulement 3 % à 5 % des fleurs donnent *in fine* des olives. Malgré ces alternances marquées, nous les surmontons avec l'espoir de la prochaine récolte.

**Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière pour sa résilience.**

L'irruption du virus de la Covid en 2020 a bouleversé notre organisation et nos habitudes. Lors du premier confinement en mars, les oléiculteurs non professionnels n'ont pas pu se rendre dans leurs oliveraies pour la taille et les premiers traitements. Nos techniciens ont poursuivi leurs actions en allant sur le terrain et nous sommes passés au télétravail comme toutes les entreprises. Hasard du calendrier, nous avons déployé quelques mois plus tôt un Cloud pour permettre aux équipes des différentes antennes de France Olive de partager leurs documents et d'y accéder en tout lieu. Il a fallu adopter la visioconférence pour nos conseils d'administration, nos commissions techniques et nos grands événements annuels. Ce passage contraint en webinaire du Techno'Huile, de la formation à la taille, avec, en guest star, des intervenants étrangers, sommités dans leur domaine, a permis de donner un second souffle à ces rendez-vous. De même, nous sommes passés au webinaire pour le développement marketing des huiles d'olive de France, réalisé par IPSOS. La participation, plus de 80 connexions sur chaque webinaire, est une réussite. Il est certain que ces rendez-vous s'organiseront dorénavant à la fois en présentiel pour le plaisir de se retrouver mais aussi en visioconférence pour permettre au plus grand nombre d'y participer. Les commissions techniques continueront quant à elle de se dérouler en visioconférence pour garder un rythme régulier et des temps courts sur des sujets précis.

**Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière pour son agilité.**



Le deuxième confinement au moment de la récolte aurait pu tourner à la catastrophe pour nos moulins et coopératives si les oléiculteurs non professionnels n'avaient pas pu se rendre dans leurs vergers. Notre mobilisation immédiate, l'appui de nos élus, l'écoute des pouvoirs publics et notre crédibilité ont permis de trouver rapidement une solution grâce à l'attestation de déplacement de France Olive.

**Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière pour sa crédibilité.**

Notre modèle de commercialisation avec des ventes effectuées très majoritairement dans les moulins, les coopératives ou les domaines, couplé à une très forte présence en ligne pour les ventes à distance, a montré tout son intérêt dans cette période très compliquée. Nos consommateurs d'huiles d'olive et d'olives ont pu continuer de les acheter, même confinés. Ensuite, nous étions très inquiets pour la période estivale, avec des prévisions très alarmistes en l'absence des touristes étrangers ; nos ventes ont battu des records inespérés mais je n'oublie pas ceux qui ont particulièrement souffert pendant cette période.

Les stocks ont fondu et la récolte 2020 n'a pas permis de les reconstituer, si bien que la prochaine récolte devient cruciale pour éviter un manque d'huile d'olive si préjudiciable à la pérennité de nos marchés.

**Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière pour son dynamisme.**

Des centaines d'hectares d'oliviers ont été plantés ces deux dernières années et c'est une excellente nouvelle ! Ces plantations, principalement en haie fruitière, prouvent l'attractivité de la culture de l'olivier. Avec un business plan éprouvé de la plantation à sa récolte, ce type de plantation sécurise et séduit. C'est tout l'enjeu du programme d'actions des prochaines années : acquérir des références technico-économiques et lever les freins de la productivité des oliveraies traditionnelles avec leurs variétés locales pour améliorer leur compétitivité. La notoriété, l'image et la typicité de ces productions sous Appellation d'Origine Protégée tirent vers le haut la valorisation quand les oliveraies en haie fruitière permettent d'ouvrir et fournir des marchés plus importants en particulier dans la grande distribution. Pas de concurrence mais une complémentarité évidente pour consommer en France plus d'huiles d'olive et d'olives de France ! Je retiens la phrase de Professeur Servili, lors du dernier Techno'Huile : la pérennité de la culture de l'olivier est directement liée à sa richesse génétique face aux menaces (changement climatique, maladie, bactérie, ravageur, ...). Nous cultivons plus de 100 variétés différentes en France et nous devons continuer.

**Nous pouvons et nous devons être fiers de notre filière pour sa diversité.**

**Notre filière dispose d'atouts dont nous pouvons et nous devons être fiers.** C'est en s'appuyant sur ses atouts et en identifiant nos faiblesses et les menaces que le programme d'actions des trois prochaines années a été construit. Fruit du travail des techniciens, de la réflexion des professionnels, débattu en commissions techniques et finalement validé par le Conseil d'Administration de France Olive, sa mise en œuvre a débuté depuis le mois d'avril de cette année. Il était important de trouver un équilibre entre des actions avec des résultats immédiats, des actions de moyen terme (3 à 5 ans) et enfin des actions de long terme (à 10 ans). L'amélioration de la productivité du verger français et de sa régularité demeure le point de départ pour le développement de la filière.

Les objectifs sont clairs :

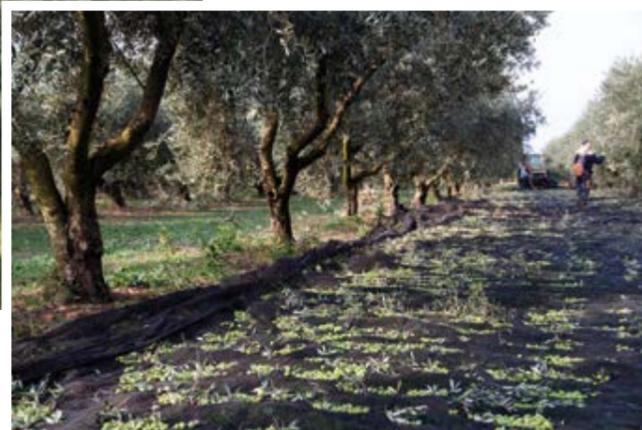
- **Agronomie** : acquisition de références avec des vergers experts productifs, expérimentation et validation de protocoles sur des vergers pilotes, diffusion de conseils et assistance par la création d'une application sur smartphone, professionnalisation à travers des formations, partenariat avec les meilleurs spécialistes (météo, irrigation...), animation et partage avec le réseau des techniciens, échange avec les autres filières en particulier arboricoles.
- **Conservation & Recherche** : inventaire de la richesse génétique des variétés françaises, maintien de la biodiversité, pilotage des programmes de recherche en particulier sur la pollinisation, suivi de l'impact du changement climatique, labellisation des pépiniéristes.
- **Valorisation & Qualité des produits** : amélioration de la qualité et de la conservation des huiles d'olive, recherche et identification des nouveaux contaminants, développement du laboratoire et des jurys de dégustation.
- **Process & Olives de table** : accompagnement technique des opérateurs (mouliniers, coopératives, confiseurs), gestion et valorisation des sous-produits, recherche sur le botulisme.
- **Communication & Économie** : animation des réseaux sociaux, vulgarisation de la diversité des goûts et des usages (salons, animations, refonte des logos Huile d'Olive de France et Olive de France pour une meilleure identification par le consommateur et une meilleure appropriation par les opérateurs, ...), communication vers les opérateurs de la filière, suivi de la production et du marché.

France Olive, votre interprofession, est à votre service et à votre écoute mais elle a aussi besoin de vous pour relayer les messages et les informations auprès de tous.

Déjà trois ans que vous m'avez fait confiance pour présider France Olive. Trois années mises à profit pour construire les trois suivantes...

Je vous remercie de votre confiance.

Laurent Bélorgey  
Président de France Olive



# Une interprofession au service de la filière

**40 000 OLÉICULTEURS**  
dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.

**301 MOULINS**  
dont 255 moulins privés et 46 moulins coopératifs.

**63 CONFISEURS DÉCLARÉS**  
dont 15 ont traité plus de 10 tonnes d'olives.

**100 MILLIONS D'EUROS**  
le chiffre d'affaires estimé de la filière.

FRANCE  
**Olive**

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée « olive » de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (TERRES UNIVIA).

Elle a été créée en 1999 pour défendre les intérêts de la filière huile d'olive puis olive.

Elle regroupe les familles représentatives des filières huile d'olive et olive permettant ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque secteur professionnel, de :

- renforcer le poids de la filière oléicole française auprès des instances françaises et internationales,
- œuvrer en collectif avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

## Les missions de France Olive



La **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.



Le **suivi de la réglementation** (qualité, hygiène, traçabilité, ICPE, étiquetage...).



La **recherche appliquée et l'expérimentation technique** pour favoriser l'innovation, la production durable, la qualité, la productivité, la gestion des sous-produits issus de la transformation...



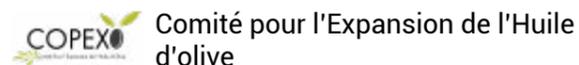
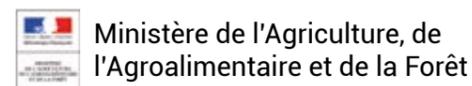
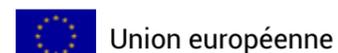
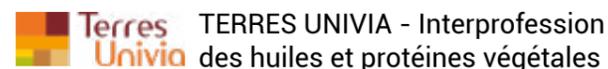
L'**information et la formation** des acteurs de la filière.



La **communication et la promotion** collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France.

Ses missions sont mises en œuvre par une équipe permanente opérationnelle de 9 personnes réparties sur les sites d'Aix-en-Provence (13), de Nyons (26) et de Nîmes (30) grâce aux CVE collectées et aux soutiens de nos partenaires : L'Union européenne, FranceAgriMer, la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur, la région Occitanie, le Conseil départemental de la Drôme et la Mairie de Nyons.

## Nos partenaires financiers & institutionnels



### Focus sur... la CVE

#### Qu'est-ce que la CVE ?

La Cotisation Volontaire Étendue est une participation financière qui est calculée en fonction des kilogrammes d'huile d'olive d'origine française produits et des kilogrammes d'olives de France préparées pour la table.

On parle de « Volontaire » car elle est décidée librement par les professionnels de la filière et « Étendue » car elle est étendue à tous les opérateurs par arrêté interministériel.

À chaque production concernée par l'accord, correspond un montant de cotisation, soit à la charge du producteur, soit à la charge du transformateur.

#### À quoi sert la CVE ?

Les Cotisations Volontaires Étendues (CVE) constituent la principale source de financement de France Olive. Elles sont mutualisées pour mener à bien l'ensemble des programmes techniques, économiques, réglementaires et de promotion, essentiels pour la filière oléicole française. Les programmes visent à garantir la qualité de nos productions, et à contribuer à la création de valeur pour pérenniser celle-ci.

Grâce aux CVE, producteurs, transformateurs et metteurs en marché ont accès gratuitement à différents services (conseils techniques, assistance process, qualité, étiquetage...).

#### Qui cotise ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

#### Quel est le montant de la CVE ?

Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,17 €/kg**

- 0,14 euro à la charge du producteur,
- 0,03 euro à la charge du transformateur.

Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04 €/kg**

- 0,02 euro à la charge du producteur,
- 0,02 euro à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVE (inclus dans le prix de la trituration / transformation).

#### Comment régler ma CVE ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVE.

Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVE et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

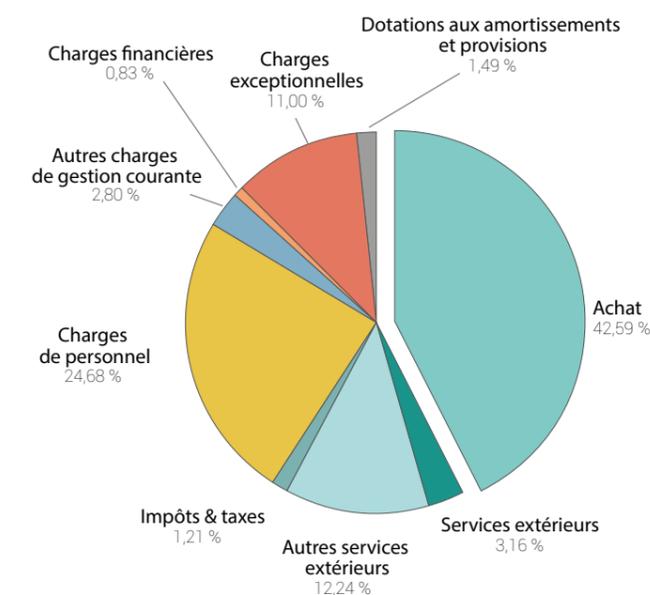
Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de Terres Univia. Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base, seront appelées les cotisations à la charge des producteurs (que vous avez préalablement collectées ou générées pendant la campagne) et celles à la charge de votre atelier.

Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs, ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaires, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.

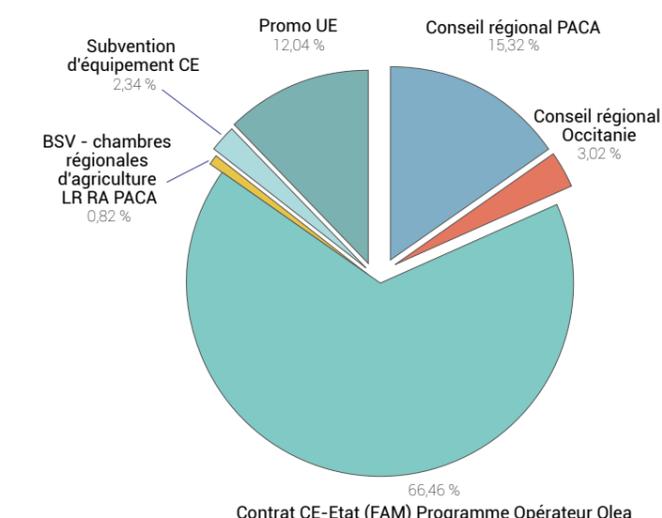
## Budget France Olive 2020

### Répartition des charges par poste

Total : 2 306 K€

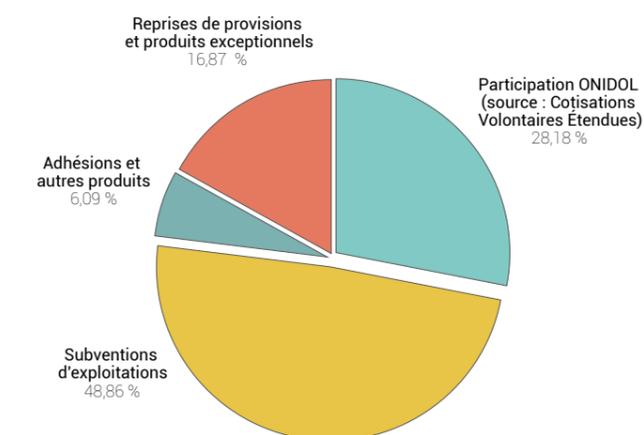


### Répartition des subventions



### Répartition des ressources

Total : 2 120 K€



### Déclarations CVE 2020

Production d'huile d'olive :

**3 087 tonnes**

Production d'olives :

**1 012 tonnes**

France Olive compte 9 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi réglementaire et technique et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions.

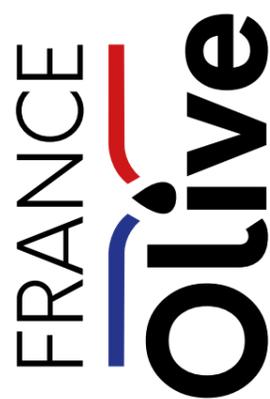
Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 9 personnes également et met en œuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de France Olive.

# ORGANISATION DE LA FILIÈRE OLÉICOLE FRANÇAISE

- PÉPINIÉRISTES (FNPHP)
- PRODUCTEURS ET ODG DES AOP (CFPO)
- MOULINS PRIVÉS (SNM)
- COOPÉRATIVES OLÉICOLES (FCO)
- CONFISEURS (FOF)
- NÉGOCE (FEDICO)

**LES STRUCTURES JURIDIQUES :**

- > Association française interprofessionnelle de l'olive
- > Centre Technique de l'Olivier
- > Institut du Monde de l'Olivier
- > Le Nouvel Olivier
- > Conservatoire Méditerranéen de l'Olivier (en création)



**Directeur**

- > Directeur Adjoint
- > Directeur Technique

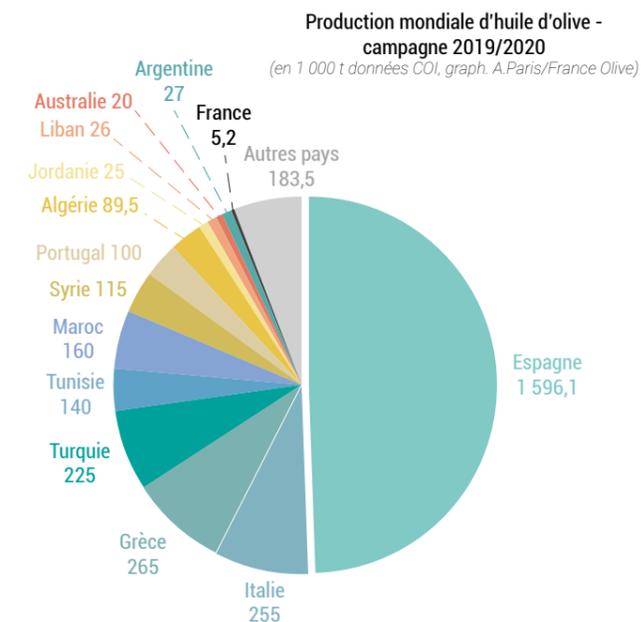
Ses missions sont organisées autour de 6 pôles :



## Économie de la filière

### Une production mondiale d'huile d'olive à 3,1 millions tonnes

La production mondiale d'huile d'olive sur la campagne 2019/2020 est relativement stable à 3 197 000 t, portée par l'Union européenne qui, avec 2 232 500 t, représente 69,8 % de la production mondiale. L'Espagne, avec 1 596 100 t pèse pour 71,5 % dans la production européenne. La Grèce et l'Italie sont au coude à coude avec respectivement 265 000 t et 255 000 t.



### Des prix à la production à la hausse (€/kg - données COI)



### Consommation mondiale

3 234 000 tonnes

soit plus de 35,2 millions de litres d'huile d'olive consommés dans le monde en 2019/2020.

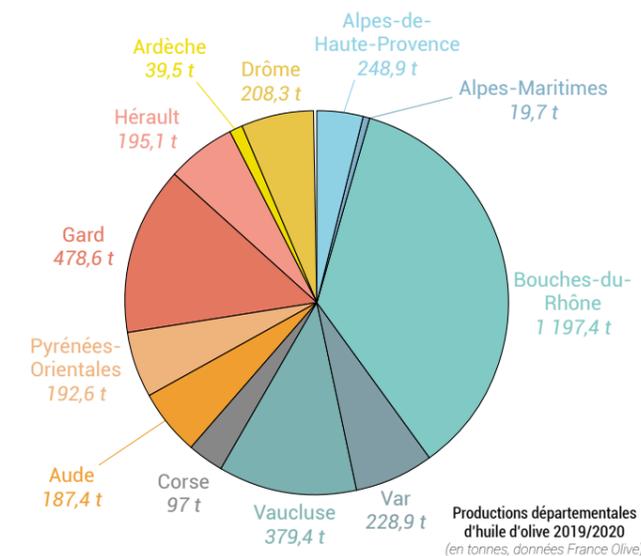
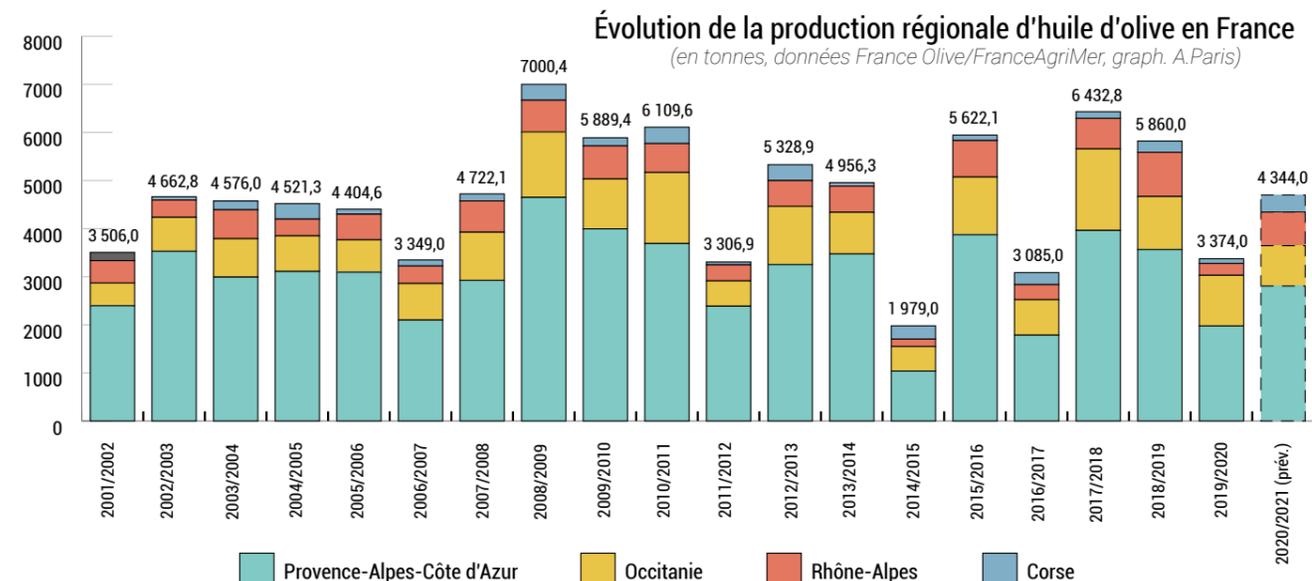
- À noter, l'augmentation de la consommation :
- aux États-Unis (351 000 t en 2019, 399 500 t en 2020)
  - au Brésil (86 000 t en 2019, 104 000 t en 2020)
  - en Chine (51 000 t en 2019, 57 500 t en 2020)
  - au Canada (46 500 t en 2019, 57 500 t en 2020)

### Les principaux consommateurs d'huile d'olive (données COI - 2020/2021)



# L'huile d'olive française

La campagne 2019/2020 a été une petite campagne avec 3 375 tonnes d'huile d'olive produites (3 087 tonnes produites sur le continent, hors Corse). Une production portée par les **Bouches-du-Rhône** (35 % de la production nationale), le **Gard** (14 %), et le **Vaucluse** (12 %).



**Campagne 2019/2020**  
**3 374 t** d'huile d'olive  
 dont **943 t** en AOP  
 soit **28 %** de la production

**Quid de la campagne 2020/2021 ?**

Avec un prévisionnel de **4 440 tonnes**, la campagne 2020/2021 est particulière mais surprenante ! Le climat du printemps a été propice à la floraison, et si la petite récolte de la campagne 2019/2020 pouvait laisser espérer une récolte normale, la transformation en olives ne s'est pas faite. Les oléiculteurs amateurs n'ont pas pu travailler leurs oliviers du fait du confinement et des restrictions de déplacement toutefois cette petite production s'explique plutôt par des facteurs liés à la météo, la sécheresse de l'été n'ayant pas non plus aidé à la croissance des olives même si le manque de fertilisation peut expliquer certaines baisses de production.

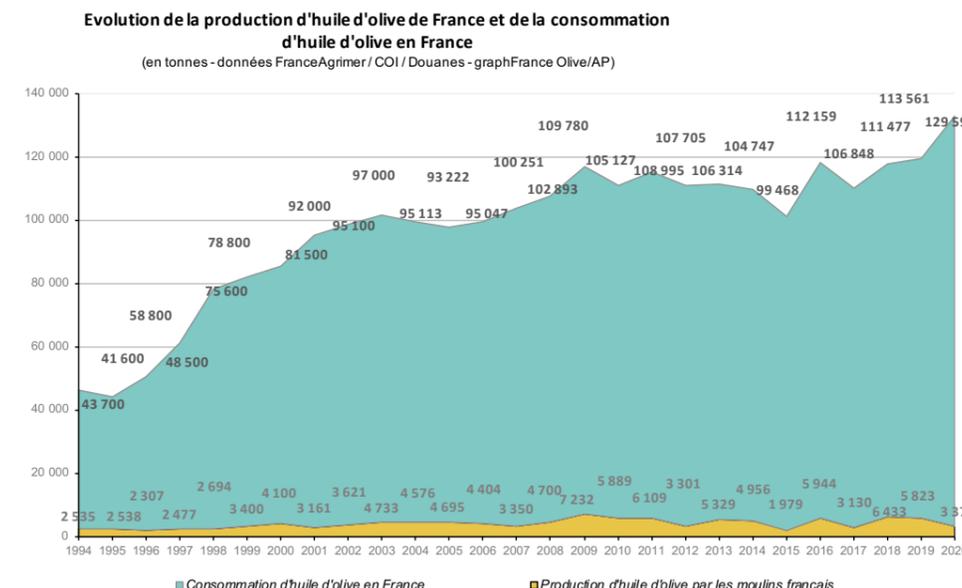
La campagne 2020/2021 est marquée par une précocité des olives qui a entraîné, dans certains territoires, une ouverture avancée des moulins, dès fin septembre pour certains. Si le mois d'octobre a été propice à la récolte, le confinement fin octobre a inquiété notamment les oléiculteurs amateurs qui, grâce au travail de l'interprofession, ont pu obtenir une dérogation pour récolter leurs olives malgré les restrictions de sortie et de déplacements. La météo notamment en novembre et décembre a entraîné aussi quelques difficultés de récolte du fait de pluies intermittentes.

# La consommation française

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **110 000 tonnes** dont environ 70 % d'huile d'olive vierge extra.

**113 561 t** la consommation française en 2020. Une consommation stable par rapport à 2019.

Part de la production française dans la consommation française en 2020 : **4 %**



# Nos principaux fournisseurs d'huile d'olive

En tonnes, données Douanes, graph. A.Paris/France Olive. Provenance (différentes origines)

**1<sup>er</sup> ESPAGNE**  
79 220 t

**2<sup>ème</sup> ITALIE**  
18 725 t

**3<sup>ème</sup> TUNISIE**  
11 671 t





## Tendances de consommation 2020

(basées sur les ventes en hyper et supermarchés)

Total des ventes en hyper et supermarchés : **74 138 tonnes** (+ 11 568 t par rapport à 2019)

### La tendance : le poids du bio de plus en plus important

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressent chaque année.

- Huile d'olive non bio : **59 424 tonnes**
- Huile d'olive bio : **14 714 tonnes**

Une progression moyenne de 13 % par an  
Une part de marché de 18 %

### Des ventes légèrement fluctuantes mais qui restent au-dessus des 68 000 t

Avec une part conséquente des huiles vendues en grande distribution (GD) « classiques », une hausse du hard discount (HD) et une progression constante du e-commerce.

- Ventes en GD « classique » : **60 778 tonnes (+ 14 %)**
- Ventes en HD : **12 683 tonnes (+ 23 %)**
- Ventes e-commerce : **5 793 tonnes (+ 63 %)**



### Un chiffre d'affaire (CA) qui représente plus de 50 % du CA des huiles végétales (2016)

- CA de l'huile d'olive : **573 millions d'euros**  
Une augmentation de 18 %
- CA des huiles végétales : **1,08 milliards d'euros**

### Des prix qui ne cessent de remonter depuis 2012

Un prix moyen à **7 €** contre 4,90 € en 2012, soit une augmentation de 2,10 € en 9 ans.

Un écart entre le bio et le non bio qui se stabilise :

- Huile bio : **8 €** (6,30 € en 2012)
- Huile non bio : **6,80 €** (4,80 € en 2012)



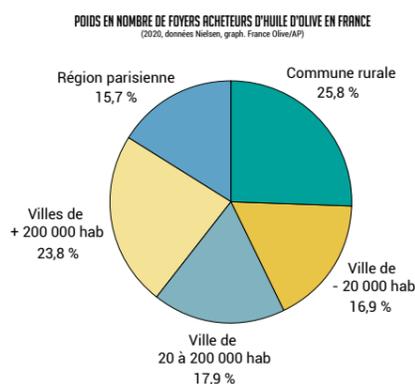
Le prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD se situe aux environs de **27 €/KG**. La part des huiles françaises au sein du rayon huile d'olive reste extrêmement faible : de l'ordre de 350 tonnes soit 0,5 % du marché.



## Les consommateurs d'huile d'olive (selon les achats réalisés en grande distribution)

Plus de **20,1 millions** de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 71,2 %. Après une légère diminution, le taux de pénétration de l'huile d'olive a fortement augmenté en 2020, passant de 66,4 % à 71,2 % des foyers français qui consomment de l'huile d'olive.

Les régions Île-de-France et Sud-Est, avec respectivement 18,1 % et 14,9 % des foyers acheteurs sont les régions où l'huile d'olive est la mieux implantée.



### Profil des consommateurs

Faible part de consommation des – de 35 ans : **15 %**

Large part des **CSP+**, **65,8 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les foyers de **1 à 2 personnes** : **65,4 %** des consommateurs.

**3,6 litres** achetés par an par foyer acheteur.

**25,6 €** dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive.



## Les Olives de table

### PRODUCTION MONDIALE



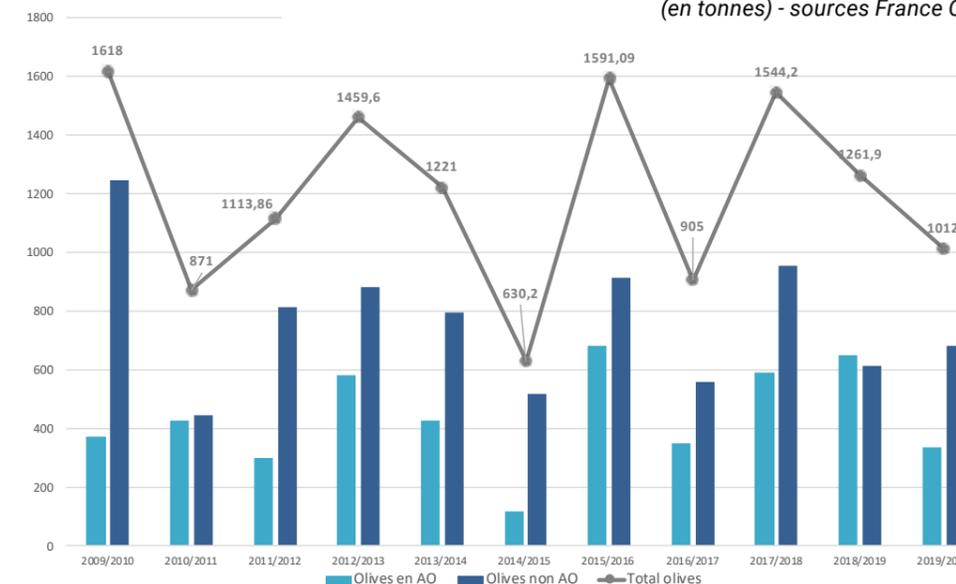
2019/2020  
3,05 m<sup>ns</sup> tonnes

2020/2021  
3,13 m<sup>ns</sup> tonnes

### Campagne 2019/2020

**1 012 t** d'olives françaises  
dont **332,8 t** en AOP  
soit **32,9 %** de la production

### Évolution de la production d'olives en France (en tonnes) - sources France Olive



### La consommation française

Consommation française en 2020 : **91 855 tonnes**

Part de la production française dans la consommation française : - de **1,5 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **28 244 tonnes**

Exportations : **3 339 tonnes**



### Une nette préférence des consommateurs français pour les olives vertes : une tendance qui perdure

Les **olives vertes** représentent **71,6 %** des olives consommées.

- Olives vertes : **20 640 tonnes (+ 348,4 tonnes)**
- Olives noires : **6 210 tonnes (+ 243,1 tonnes)**
- Autres (assortiments) : **1 970 tonnes**



### Olives natures et olives aromatisées au coude à coude !

- Olives natures : **13 070 tonnes, en augmentation**
- Olives farcies : **4 420 tonnes, en diminution**
- Olives aromatisées : **11 330 tonnes, en augmentation**

### Et le prix ?

Le prix moyen des olives en grande distribution (2020) est de : **7,65 €/kg** au rayon épicerie, (- 0,04 €)

**12,15 €/kg** au rayon frais, (+ 0,26 €)

Avec des variations selon le type d'olives.

Le prix moyen des olives françaises se situe aux environs de **19 €/kg**.

# Pôle Communication & Économie

## Promotion des Huiles d'Olive & Olives de France

Focus sur...

### La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France



Projet initié par l'Institut du Monde de l'Olivier et France Olive, avec le soutien de la Mairie de Nyons en 2019, la Maison des Huiles d'Olive et Olive de France est sortie de terre en 2020.

Un bâtiment entièrement dédié aux Huiles et Olives françaises d'une superficie totale de 550 m<sup>2</sup> dont 290 m<sup>2</sup> accessibles au public. Le bâtiment se compose :

- d'un rez-de-jardin qui comprend le garage et l'espace stockage (documentation, matériel salons, huiles et olives...), archives et technique,
- d'un rez-de-chaussée comprenant l'accueil, la salle d'exposition, la cuisine, une salle de réunion/réception, le centre de documentation et un espace vente,
- d'un 1<sup>er</sup> étage comprenant des bureaux, une salle de réunion et une terrasse arborée d'oliviers.

Le bâtiment est mis gracieusement à la disposition de l'Institut du Monde de l'Olivier et France Olive par la Mairie de Nyons par convention.

Unique en son genre, la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France a pour vocation d'**offrir une vitrine de choix aux produits oléicoles français** et mettra en valeur leurs richesses. Par ailleurs, elle accueille aujourd'hui plusieurs structures, comme la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons, la Fédération des villes françaises oléicoles, le site remarquable du goût « Oliveraie de Nyons » et le Syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnie.

En créant la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, **les objectifs pour la filière oléicole française sont multiples** :

- **Présenter l'oléiculture française et l'ensemble de ses produits** (huiles d'olive, olives, tapenades...).
- **Promouvoir les produits oléicoles** en offrant une immersion totale dans la **culture de l'olivier**, une expérience unique et ludique avec l'exposition permanente sur l'huile d'olive et les 5 sens.
- Devenir une **véritable vitrine pour la filière oléicole française et son savoir-faire**, un véritable **centre culturel et touristique** des Huiles d'Olive et des Olives de France.
- **Contribuer au développement de l'oléotourisme**, promouvoir et soutenir la filière oléicole française.
- Faire de ce lieu, un **site touristique phare**, unique en son genre, et ainsi, **participer à l'attrait touristique de la région en mettant en valeur l'olivier et ses produits**.

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France ouvrira ses portes au grand public en juin 2021, si la situation sanitaire le permet. **Visites des expositions permanentes et temporaires, ateliers culinaires et de dégustation et soirées thématiques** seront au rendez-vous !

Informations et renseignements :  
T. 04 75 26 90 90  
@. [contact@oliveetsens.fr](mailto:contact@oliveetsens.fr)

## Les Huiles d'Olive de France font salon

On ne peut pas dire que l'année 2020 ait été clémente, le secteur de l'événementiel a été fortement impacté par la crise sanitaire. **De nombreux salons et événements ont été annulés**, les uns après les autres, laissant la possibilité à France Olive de participer à **3 événements** seulement sur les **12 préparés pour l'année**.

### Food'in Sud



La chambre d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur a proposé à France Olive d'animer **une dégustation** d'Huiles d'Olive de France au **salon Food'In Sud** le dimanche 26 janvier 2020.

Food'In Sud est un salon professionnel dédié à la restauration et à l'hôtellerie de la Méditerranée qui se déroule tous les deux ans au Parc Chanot à Marseille.

La **dégustation d'Huiles d'Olive de France** s'est déroulée dans l'Agora, un **espace dédié aux démonstrations culinaires & conférences**. Les différentes sessions de dégustation ont pu être filmées pour retransmission en direct sur les écrans de l'Agora et un diaporama autour de l'olivier et de ses produits a pu être diffusé pendant les 2 heures d'intervention.

L'animation-dégustation s'est déroulée de **12h à 14h** et six huiles d'olive de la Région Sud, Provence-Alpes-Côte d'Azur ont été proposées à savoir **l'huile d'olive de Nyons AOP, l'huile d'olive de Nice AOP, l'huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP, l'huile d'olive de Haute-Provence AOP, l'huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP**.

Ces huiles d'olive ont été choisies car elles représentent bien les **typicités gustatives des huiles de la région** et illustrent les **trois familles de goût des Huiles d'Olive de France** : goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne.

La vingtaine de participants, répartie en vague, s'est volontiers prêtée à la découverte des six huiles d'olive. Dégustées à la petite cuillère pour mieux appréhender les arômes, ces huiles d'olive ont fait l'unanimité.

## Les Huiles d'olive de France au Salon de l'agriculture



Rendez-vous incontournable du monde agricole, le Salon International de l'Agriculture 2020 avait pour thème « **L'Agriculture vous tend les bras** » et a accueilli, malgré la crise du Coronavirus, **482 221 visiteurs (633 213 en 2019) du 22 au 29 février 2020**.

Le dimanche 23 février, la filière oléicole était invitée sur le plateau TV de Village Semence afin de présenter en direct les **terroirs oléicoles français** et les **spécificités gustatives des Huiles d'Olive de France**. Ce fut l'occasion d'évoquer en avant première, la nouvelle **reconnaissance en AOP de l'huile d'olive de Provence** et d'annoncer la concrétisation du **partenariat entre France Olive et la marque Terres OléoPro** au travers de l'adhésion de France Olive à la marque filière Terres OléoPro sur le stand Terres OléoPro.



Les Huiles d'Olive de France étaient présentes sur le stand de la région Sud dans le hall 3, du 27 au 29 février. France Olive a organisé chaque jour, sur cet espace convivial et pédagogique, plusieurs ateliers et animations permettant aux visiteurs de faire plus ample connaissance avec les produits oléicoles de France.



Au programme de ces 3 jours : confection d'une huile hydratante pailletée pour le corps, confection de savons à l'Huile d'Olive de France, dégustation à l'aveugle d'huiles d'olive du sud, démonstration et dégustation de crêpes au petit

épeautre et à l'huile d'olive...

Par ailleurs, tout au long du salon, les Chefs présents sur le pôle de la région ont mis à l'honneur les produits régionaux dont les huiles d'olive, dans différentes recettes savoureuses que les visiteurs ont pu déguster.

En parallèle, l'Olivier des Saveurs permettait aux visiteurs de déguster librement, les trois familles de goûts des Huiles d'Olive de France.

Sur le stand de Terres OléoPro, le Chef Clément Dujardin a réalisé 3 recettes avec les Huiles d'Olive de France pendant le Salon de l'Agriculture afin de mettre en avant les 3 familles de goût (subtil, intense et à l'ancienne) :

- Panisse croustillante, cabillaud à l'ail et tuile de parmesan
- Saint Jacques, créneaux de flageolet et brique épiciée
- Brioche à l'huile d'olive et praline rose

Les vendredi 28 et samedi 29 février, de 11h15 à 12h, c'est sur le stand du Concours Général Agricole que l'on pouvait retrouver les Huiles d'Olive de France au travers de deux sessions d'initiation à la dégustation pour promouvoir le précieux nectar.

Malgré une fermeture anticipée, cette édition du Salon International de l'Agriculture, a été un succès. Les visiteurs étaient ravis de repartir avec leurs créations (savon, huile pour le corps) et avec la documentation mise à leur disposition, notamment les livrets recettes dédiés aux Huiles d'Olive de France.

## Sud de France fête la Qualité



Du 4 au 6 septembre 2020, France Olive a participé à la 12<sup>ème</sup> édition de Sud de France fête la Qualité, au domaine du Château d'O, à Montpellier.

Sur le stand de France Olive, les visiteurs avaient la possibilité de découvrir ou redécouvrir les olives et huiles d'olive de la région Occitanie. Huiles d'olive variétales de Négrette, Verdale de l'Hérault, Picholine, Olivière et l'huile d'olive de Nîmes AOP étaient proposées à la dégustation. Petits et grands se sont initiés et familiarisés une fois de plus, avec plaisir et curiosité, au jeu de la dégustation des trois familles de goût que proposent les Huiles d'Olive de France.

Des démonstrations culinaires autour des huiles d'olive de la région ont été proposées durant les trois journées pour le plus grand bonheur des visiteurs.

Ces démonstrations ont permis de montrer les diverses possibilités d'utilisations des huiles d'olive de la région en cuisine. Risotto courgettes, tomate et basilic à l'huile d'olive de Picholine - olives mûrées, Blinis carottes/oranges à l'huile d'olive Goût subtil, Soupe Toscane à l'huile d'olive Goût intense, Poulet Tandoori à l'huile d'olive Goût subtil, Aubergines à la Provençale à l'huile d'olive Goût intense, Gaspacho de pêches à l'huile d'olive Goût subtil, Fondant au chocolat à la poêle à l'huile d'olive de Picholine - olives mûrées, Riz au lait aux pommes et fève Tonka à l'huile d'olive Goût subtil, Sardinade à l'huile d'olive Goût à l'ancienne et Crêpes à l'huile d'olive Goût subtil ont ainsi pu être cuisinés sur le stand et proposés à la dégustation. Le public s'est montré très réceptif à ces démonstrations culinaires et aux explications données. Un moment gourmand sous le signe du partage !

Les visiteurs portent toujours autant d'intérêt aux livrets recettes et documentations diverses qui sont mis à leur disposition sur le stand. Près de 500 personnes se sont arrêtées sur le stand au cours des 3 jours du salon.

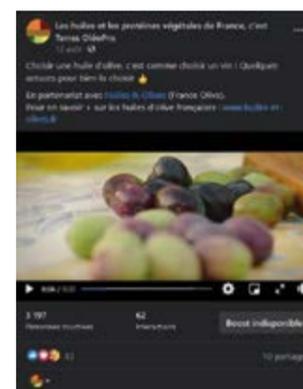


## Partenariat Terres OléoPro

En 2020, France Olive et Terres OléoPro ont poursuivi leur partenariat initié en 2019. Les objectifs de communication fixés pour ce partenariat ont été atteints et même dépassés !

## Campagne digitale et réseaux sociaux

3 posts Facebook (+ 5 posts génériques), 2 tweets (+ 2), 4 posts Instagram (+ 1) et 1 post LinkedIn ont fait la promotion des Huiles d'Olive et Olives de France sur les réseaux sociaux de Terres OléoPro en 2020.



## Websérie Puls'

Les Huiles d'Olive de France ont été mises à l'honneur dans la websérie Puls' (diffusée sur Youtube de Terres OléoPro), dans 9 recettes réalisées par divers Chefs, notamment Chef Damien (fondateur du site 750g), Fabrice Mignot, Hervé Cuisine... :

- Saint Jacques, crémeux de flageolets et feuilles de brick épiciée - Huile d'Olive de France - Goût subtil
- Brandade de haricot tarbais - Huile d'Olive de France - Goût subtil
- Le gaspacho de Pois chiches - Huile d'Olive de France - Goût intense
- Tartinable de lentilles - Huile d'Olive de France - Goût subtil
- Taboulé de chou fleur - Huile d'Olive de France - Goût intense
- Frites de panisse - Huile d'Olive de France - Goût à l'ancienne
- Dahl indien aux pois cassés - Huile d'Olive de France - Goût subtil
- Tacos chili con carne - Huile d'Olive de France - Goût intense
- Caviar de lentilles - Huile d'Olive de France - Goût subtil

6 jeux concours Puls' ont été organisés par Terres OléoPro, faisant gagner des coffrets découverte de légumineuses et huiles végétales. France Olive a fournis des bidons d'huiles d'olive de 25 cl à Terres OléoPro afin de mettre en valeur les Huiles d'Olive de France.



## Quelques résultats sur les réseaux sociaux

Terres OléoPro réalise une performance incroyable en 2020 et arrive 2<sup>ème</sup> sur 500 au classement des grandes marques présentes sur Youtube en augmentant certains de ses indicateurs de façon très significative. Les abonnés à Terres OléoPro sur Youtube sont passés d'environ 16 000 (en 2019) à plus de 27 000 (en 2020) et les abonnés sur Facebook de plus de 90 000 (en 2019) à quasiment 110 000 en 2020. Une audience dont ont bénéficié les Huiles d'Olive et Olives de France grâce à ce partenariat initié avec Terres OléoPro en 2019.



## Objectif Top Chef

Pour la 6<sup>ème</sup> édition d'Objectif Top Chef de la chaîne M6, animée par le Chef Philippe Etchebest, les Huiles d'Olive de France se sont invitées dans l'une des émissions pour faire redoubler d'efforts les candidats. Lors de l'émission du 23 novembre 2020, les deux candidats retenus se sont affrontés en réalisant un grand classique de la cuisine française... les poireaux vinaigrette ! En y intégrant de l'Huile d'olive de France bien évidemment !



Dans cet épisode, le **Chef Camille Delcroix** nous livre sa recette des poireaux vinaigrette, une belle présentation des Huiles d'Olive de France. L'émission s'est clôturée par un **échange entre le Chef Philippe Etchebest et Olivier Nasles**, oléiculteur et trésorier de France Olive.



Le même jour, une vidéo **« La Boîte à Questions »** (un échange sous forme de questions-réponses dynamique et détendu) sur les Huiles d'Olive de France a été réalisée avec Olivier Nasles. Cette vidéo a été diffusée sur Youtube ainsi que sur les réseaux sociaux de Huiles et Olives.



## Cuisiner, trouver les produits... Livrets recettes

C'est certainement en montrant les usages que l'on peut en faire que l'on promeut le mieux les huiles d'olive et olives. C'est pour cela que depuis des années nous développons des recettes autour des produits oléicoles.

En 2020, nous avons réalisé une **quarantaine de recettes**, utilisant les Huiles d'Olive et Olives de France. Nous avons fait une veille sur les tendances culinaires actuelles, sur les recettes les plus vues sur le web ; nous avons développé les recettes en fonction de ces données et en fonction de l'apport de l'huile d'olive et des olives dans celles-ci. Nous avons choisi des recettes simples à mettre en œuvre (ou avec un nombre d'ingrédients limité) qui font la part belle au goût et à l'huile d'olive. Toutes les recettes et le stylisme culinaire ont été réalisés par nos soins, accompagnées par Magali Ancenay pour les photographies.



Cette année, nous avons travaillé sur un livret consacré à la **cuisine facile** et un autre livret dédié à la revisite des **classiques** de la cuisine. Chacun de ces livrets a été édité à 5 000 exemplaires. Ils sont également disponibles **en téléchargement sur le site huiles-et-olives.fr**, dans la rubrique « Livrets recettes ». Par ailleurs, les recettes sont intégrées au fur et à mesure des saisons dans la rubrique « Recettes » du site web.

## Alliances culinaires

En 2020, nous avons réalisé un nouveau dépliant « Alliances culinaires avec les Huiles d'Olive de France ».

Petite bible de l'huile d'Olive de France, ce dépliant a pour vocation d'informer le consommateur sur les différents usages de l'huile d'olive en cuisine, les diversités aromatiques des Huiles d'Olive de France et les 3 familles de goût et les principales alliances entre mets et Huiles d'Olive. Ce dépliant a été édité en 5 000 exemplaires. Il est également disponible **sur le site huiles-et-olives.fr**, dans la rubrique « Téléchargements ».



## Partenariat Papilles & Pupilles



En 2020, France Olive a fait appel à Anne Lataillade, auteure enthousiaste et passionnée du blog culinaire Papilles et Pupilles, pour mettre en avant les Huiles d'Olives de France sur son blog au travers de recettes et articles qui touchent plus de 6 500 personnes. Les contenus publiés sur le blog Papilles & Pupilles dans le cadre de ce partenariat ont également été partagés sur les comptes Facebook (250 000 followers), Pinterest (553 000) et Instagram (70 000)

de Papilles & Pupilles. 6 publications ont été réalisées sur le blog Papilles & Pupilles :



© Papilles & Pupilles

- Article **« À la découverte des huiles d'olive de France »**, publié le 9 avril 2020.
- Recette **« Petits pois et oignons croustillants »**, publiée le 7 mai 2020.
- Recette **« Focaccia facile »**, publiée le 6 juin 2020.
- Recette **« Lasagnes épinards ricotta (sans béchamel) »**, publiée le 10 juillet 2020.
- Recette **« Salade de pommes de terre, tapenade et burrata »**, publiée le 11 septembre 2020.
- Article **« Huile d'olive : de la cueillette des olives à la mise en bouteille »**, publié le 30 octobre 2020.



## Des huiles d'olive connectées ! huiles-et-olives.fr : un site dédié



*Le site des huiles d'olive et olives de France  
proposé par France Olive, l'interprofession oléicole*

Le **site huiles-et-olives.fr** est le site destiné à promouvoir les Huiles d'Olive et Olives de France auprès du grand public. Ses différentes rubriques sont complétées en permanence : informations générales, produits, cuisine, dégustation, oléotourisme, bien-être, enfants et bonus (documents en téléchargement).

En 2020, le site a reçu plus de 31 681 visiteurs (+ 43 % par rapport à 2019) qui ont visité plus de 66 000 pages (+ 28,32 %). En 2020, nous avons relancé la newsletter envoyée tous les mois aux abonnés, elle permet d'augmenter la visibilité du contenu du site.

La page Facebook **« HuilesetOlives »** est animée de manière régulière avec 2 à 6 posts par semaine, qui touchent 646 personnes en moyenne et plus de 8 000 pour les concours et quizz. Fin 2020, la page

comptait **15 452 fans** soit 925 de plus qu'en 2019. L'ensemble des 23 jeux concours (quiz...) organisés sur la page en 2020 a réuni **21 441 participants**.

Le compte Instagram **« HuilesetOlives »** ne cesse de se développer depuis 2019 (grâce à une personne dédiée, notamment, aux réseaux sociaux). En 2020, notre Instagram compte **1 045 abonnés** soit 345 de plus qu'en 2019. Nous avons publié 221 posts sur l'année (133 de plus qu'en 2019).

Notre compte Pinterest a connu une légère baisse de fréquentation avec 124 460 impressions (- 13 010 par rapport à 2019) et une audience totale de 68 750 (- 17 040 par rapport à 2019) avec un engagement moyen plutôt stable de 5 030 (5 520 en 2019). L'audience de ce réseau reste toutefois intéressante.

Focus sur...

## La campagne

#JevoyageenFrance  
#Jachetefrancais

La situation sanitaire de 2020 ayant également impacté les professionnels et amateurs de l'oléiculture, France Olive a mis en place la campagne de communication #JevoyageenFrance #Jachetefrancais sur les comptes Facebook et Instagram **« HuilesetOlives »** afin de témoigner son soutien aux acteurs de la filière oléicole française. Ce fût l'occasion de remettre l'accent sur le savoir-faire français en promouvant les Huiles d'Olive et Olives de France et de proposer un tour d'horizon de nos belles régions de France. La campagne s'est déroulée du 30 juin au 11 septembre.

Plus de 50 publications ont été créées sur cette campagne, mettant en valeur un terroir ou un produit oléicole de France. Un communiqué de presse et un dossier de presse ont également été diffusés et relayés par divers sites d'informations 7 fois.



# Pôle Communication & Économie

## Économie & réglementation

Focus sur...

en avant pour l'export !

**OLIANCE** Malgré un contexte difficile, nous avons pu lancer, en septembre 2020, un nouveau groupe export composé de 7 opérateurs oléicoles et soutenu par la région Sud et la chambre régionale d'agriculture PACA.

Olive oils from France, at home

L'intérêt d'un Groupe export est de partir collectivement, de faire le chemin ensemble pour développer la connaissance et la commercialisation des

Huiles d'Olive de France. Pour cela, des actions communes sont mises en place, par France Olive, pour développer la notoriété des produits du groupe auprès des acheteurs mais également des influenceurs.

Pour le lancement, le principal a été de trouver les entreprises intéressées par l'export et souhaitant s'y développer puis de constituer le groupe. L'intérêt du collectif mis en place est la diversité des structures qui le composent :

- Producteurs, mouliniers, coopérative
- 4 AOP différentes
- Bio, HVE...

Il représente, en partie, toute la diversité de la filière française.

Pour 2020/21, le groupe a choisi de cibler la Belgique. Pour le lancement, nous avons mis en place :

- Un dossier de présentation du collectif
- La création de 7 recettes
- La création d'un coffret dégustation composé d'un flacon d'huile d'olive de chaque entreprise



ULTRA-FONDANT AU CHOCOLAT

Quantité	Recette
4 à 6 personnes	Recettes de la page 201C
<b>Temps</b>	Préparation : 10 min Cuisson : 18 à 20 min
<b>Ingredients</b>	250 g de chocolat 150 g d'huile d'olive de première pression à froid 120 g de sucre 4 œufs 50 g de farine 1 pincée de sel

Avec l'aide de la CCI Belgique-France, nous avons prospecté des acheteurs de profils différents pour présenter les huiles d'olive des membres du collectif. Nous avons également travaillé auprès des influenceurs flamands et wallons, avec l'aide de Business France et avons organisé deux Virtual tasting (dégustation virtuelle) après envoi à chacun d'un coffrets dégustation.

Le programme est entamé, une nouvelle série d'actions est prévue pour 2021/2022 grâce auxquelles nous espérons développer la notoriété et la commercialisation des Huiles d'olive françaises.

## Suivi de la production et des marchés

2020 aura été l'année de la mise en place officielle de **Visiolive**, plateforme développée par FranceAgriMer pour le suivi des opérateurs dans le cadre du numéro d'agrément notamment. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec les services de FranceAgriMer pour que cette plateforme soit adaptée aux opérateurs oléicoles et aux besoins de la filière.

Grâce à ce nouvel outil, nous allons pouvoir mieux suivre les indicateurs de production et de commercialisation de la filière d'autant qu'en 2021 cette plateforme va s'ouvrir à de la télétransmission pour une saisie beaucoup plus facile et rapide des éléments comptables liés aux données suivies par les moulins.

Le travail étroit que nous faisons avec FranceAgriMer s'est développé en 2020 avec des échanges plus réguliers de données et la mise en place d'un observatoire trimestriel dont les résultats sont présentés, pour l'instant, en Conseil d'Administration (ils seront petit à petit diffusés plus largement une fois que les indicateurs seront en place).



Parallèlement, dans le cadre du programme Olea cofinancé par l'Union européenne, nous suivons les évolutions du marché des huiles alimentaires, huiles d'olive et olives avec notamment un suivi des données de vente dans la grande distribution.

Si 2020 ne nous a guère laissé l'occasion de nous réunir et donc de présenter ces données, nous avons rédigé deux **Market Olea**, l'un sur la production d'olives, l'autre sur la production d'huile d'olive et mis à jour les deux mémos présentant les principales informations pour les secteurs de l'huile d'olive et des olives. Ces mémos sont à disposition sur le site [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr)

Par ailleurs, nous avons présenté les principales informations sur la filière oléicole dans le rapport d'activité de Terre Univia et fourni les informations nécessaires au suivi effectué par le Conseil Oléicole International pour notre pays.



## Veille réglementaire - Service étiquetage

La veille de la réglementation est une mission essentielle de l'interprofession. De nombreux sujets sont ainsi suivis ou abordés par nos services, de la réglementation qui touche la production à celle qui implique la commercialisation de nos produits.

En termes d'étiquetage, cette veille nous permet de répondre aux nombreuses questions des opérateurs. Ce service gratuit mis à disposition des opérateurs français n'a pas chômé cette année avec plus de 250 personnes aidées.

Nous avons également organisé une formation « Étiquetage » pour le Groupement des producteurs du Vaucluse en février 2020 où nous avons pu répondre aux nombreuses questions sur les règles applicables.

Dans la diffusion d'information réglementaire, nous pouvons souligner :

- La large diffusion de la fin de la taxe sur les huiles alimentaires (contre laquelle nous nous battons depuis des années !)
- La rédaction et diffusion d'une circulaire dédiée à la réglementation du e-commerce
- La mise à jour de la fiche pratique sur l'étiquetage des huiles d'olive et de la page « Étiquetage des huiles d'olive » sur le site [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr)



## Info réglementaire

### Fin du point vert, généralisation du logo Triman



En application de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 (article 17) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, prévoit que la présence du logo Triman sera obligatoire pour tous les produits mis sur le marché à destination des ménages (à l'exception des emballages de boissons en verre). Cette signalétique sera accompagnée d'une information sur les modalités de tri. Ces informations devront figurer sur le produit, son emballage, ou sur les documents fournis avec le produit.

Cette obligation entrera en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Elle s'appliquera à l'ensemble des emballages des produits oléicoles (verre, plastique, métal, poches...).

Par ailleurs, la loi prévoit la disparition de tous logos, les signalétiques et marquages pouvant induire une confusion sur la règle de tri ou d'apport du déchet issu du produit (figures graphiques représentant deux ou plusieurs flèches enroulées et inscrites dans un cercle), à l'exception :

- du logo Triman.
- des signalétiques encadrées réglementairement dès lors que ces signalétiques informent le consommateur que le produit fait l'objet d'une règle de tri ou que le produit est recyclable.
- des logos associés à la marque sous laquelle est vendu ou distribué un produit ou associés à l'entreprise qui vend ou distribue le produit.

Dans ce cadre, le Point Vert ne doit plus figurer sur les emballages depuis du 1<sup>er</sup> janvier 2021. Pour les produits étiquetés avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 30 novembre 2020 relatif aux signalétiques et marquages pouvant induire une confusion sur la règle de tri ou d'apport du déchet issu du produit, un délai de 6 mois devrait être accordé pour l'écoulement des stocks.

Un décret prévoyant les modalités d'application concernant la signalétique du tri est en préparation. Initialement prévu pour fin octobre 2020, il devrait paraître prochainement pour une mise en application au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

En attendant, si vous devez absolument refaire vos étiquettes, intégrez le logo Triman (enlever le point vert) et prévoyez plutôt des impressions en petites quantités, le temps de savoir quelles seront les informations sur les modalités de tri qui devront accompagner le logo Triman.



## Pôle Agronomie

### Documentations techniques Les InfOlive et BSV



Les **Bulletins de Santé du Végétal** (PACA et Occitanie) et les **bulletins InfOlive** sont **complémentaires**, ils ont pour objectif d'**accompagner les producteurs dans leurs itinéraires techniques** :

- Le BSV a pour vocation de présenter l'**état général de la santé des oliviers sur les différents territoires oléicoles** (stades phénologiques, échelles de risque vis-à-vis des organismes nuisibles...).
- InfOlive présente les **principales préconisations agronomiques ou phytosanitaires** pour gérer les problématiques. Ces documents sont co-construits avec l'ensemble des techniciens oléicoles (tous organismes et origines confondus) à partir d'observations protocolées réalisées sur le terrain par l'ensemble des partenaires. La fréquence de rédaction et de parution des bulletins est variable en fonction de la saison et de l'actualité des problématiques techniques ou sanitaires identifiées sur le terrain.

En 2020, **21 bulletins InfOlive** ont été diffusés dont 16 bulletins avec une double parution, l'une spécifique pour les détenteurs du Certiphyto et l'autre pour les producteurs que ne disposent pas de ce certificat. **40 BSV** ont été diffusés avec 20 BSV pour la région Sud PACA et 20 BSV pour la région Occitanie.

La **diffusion** de ces bulletins est assurée par **lettre d'information** envoyée à l'ensemble des partenaires (moulins, coopératives, organismes techniques...) et des personnes abonnées (gratuit), par **publication sur la page internet dédiée**, sur **Facebook** et parfois dans la **presse spécialisée**.

### Les cahiers de l'oléiculteur

Pour être complémentaires des bulletins techniques de préconisation InfOlive, le pôle Agronomie, en collaboration avec le pôle Communication, a fait le choix cette année de proposer **deux cahiers de l'oléiculteur**. L'un plutôt destiné aux **oléiculteurs professionnels détenteurs du Certiphyto** et un second modèle, nouveauté 2020, destiné aux personnes qui ne peuvent ou ne souhaitent pas obtenir ce certificat et donc **qui n'ont pas accès aux produits phytosanitaires professionnels**.



Ce nouveau cahier de l'oléiculteur a pour vocation de **vulgariser les informations techniques** communiquées aux producteurs en leur présentant de **façon succincte mais pédagogique** l'ensemble des étapes clés de l'**itinéraire technique** à savoir :

- Quelques conseils sur :
  - **La taille** de l'olivier et l'entretien du sol.
  - **L'irrigation** et des graphiques illustrant les quantités d'eau à apporter par semaine et par arbre en fonction de la période et du type de système d'irrigation utilisé.
  - **La fertilisation** présentant le rôle des principaux éléments minéraux, les grandes familles d'engrais et leur mode d'action.
  - **Les applications phytosanitaires** (choix du matériel, réglages, calcul de la dose de cuivre, réglementation).
  - **La récolte** et quelques informations sur l'interprofession (organisation, outils de communication...).
- Un guide de reconnaissance des **principaux organismes nuisibles** à l'olivier avec des photos permettant de bien visualiser les symptômes
- Des conseils détaillés sur les **stratégies de lutte** contre les principaux ravageurs et maladies (méthodes de lutte, objectifs, périodes et mise en œuvre...).
- Un **calendrier de travail** relativement détaillé (irrigation, fertilisation, observations, périodes de traitement) en cohérence avec le cycle végétatif

de l'olivier, illustré par des photos des différents stades phénologiques.

- La liste des **produits utilisables sans Certiphyto**. La **version Certiphyto** du cahier de l'oléiculteur a été mise à jour avec la liste des **produits phytosanitaires homologués** pour les différents usages, complétée cette année avec la liste des herbicides utilisables en oléiculture ainsi qu'une liste non exhaustive des adjuvants disponibles sur le marché.



## Le verger de démonstration en Agriculture Biologique

Depuis 2010, avec la hausse du nombre d'exploitation qui adhère au cahier des charges de l'Agriculture Biologique (AB), **France Olive** en partenariat avec le **Centre Technique de l'Olivier** a mis en œuvre sur la **station d'expérimentation SudExpe** (anciennement SERFEL) situé Mas d'Asport à Saint-Gilles (30), un **essai démonstratif** visant à **comparer techniquement et économiquement deux itinéraires techniques** à savoir la production en **Agriculture Biologique** avec la **Production Fruitière Intégrée** (PFI).

### Itinéraire technique mis en œuvre en 2020 et bilan de productivité des deux modalités sur l'ensemble de la réalisation de cette démonstration

Tableau 1 : Itinéraire technique mis en œuvre sur les modalités AB (Agriculture Biologique) et PFI (Production Fruitière Intégrée)

	AB	PFI
Apports réalisés en 2020	Apport en surface (non incorporé), au pied de l'arbre, sur la base de 80 unités d'azote	
Nature de l'apport	Engrais organo-minéral : Fertiveg 6-3-10 + 2 Mg	Engrais minéral : DRmiX 20-10-20 + 11S03
Forme d'engrais	Poudre de viande et lisier porcin	Ammoniacale et uréique
Date d'apports	Apport en une seule fois : le 27/02/2020	Apport fractionné : - 40 unités le 25/03/2020 - 40 unités le 29/04/2020
Assimilation (selon le contexte pédo-climatique)	Lente (>> à 3 semaines)	Rapide (2 à 3 semaines)
Irrigation	1 Microjet/arbre	
Taille	Annuelle, manuelle et d'entretien	
Récolte	Manuelle à l'aide de peignes électriques	
Gestion de l'enherbement	Tonte de l'inter rang et du rang 4 fois/an	Tonte de l'inter rang 4 fois/an et désherbage chimique sur les rangs

	AB	PFI
Fertilisation	1 seul apport d'engrais organique à la fin de l'hiver (80 unités d'azote au total)	Apport d'engrais minéral fractionné en deux fois : à la fin de l'hiver et au printemps (80 unités d'azote au total)
	À NOTER : Les apports azotés ont été limités à 80 unités/hectare car les vergers se situent en zone vulnérable nitrates (directive 91/676/CEE)	
Gestion des bio agresseurs	Utilisation de produits obligatoirement autorisés au cahier des charges de l'AB	Utilisation prioritaire de produits AB et utilisation si nécessaire de produits de synthèse

Il convient de préciser que :

- La modalité dite « Agriculture Biologique » n'est finalement pas très représentative de ce mode de production. Normalement, l'Agriculture Biologique est un système de production qui maintient la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, sur la biodiversité et sur des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets néfastes (définition selon IFOAM du 30 septembre 2008). Dans ce travail, la modalité Agriculture Biologique ne se différencie de la modalité PFI que par l'utilisation d'intrants utilisables en AB. Il n'y a eu aucune réflexion sur la gestion et la compréhension du sol ou sur la biodiversité qui font pourtant partie des fondements de ce type d'agriculture.
- Les périodes d'apport des engrais organiques sur la modalité AB ont été modifiées (avril et juin en 2018 - février en 2019) afin que cette fertilisation soit efficiente (disponibilité et assimilation des éléments minéraux) pour les oliviers au moment où ils en ont besoin.

### Contexte de l'étude : la productivité et le potentiel de production

Graphique 1 : Bilan des récoltes sur la parcelle Bio et PFI

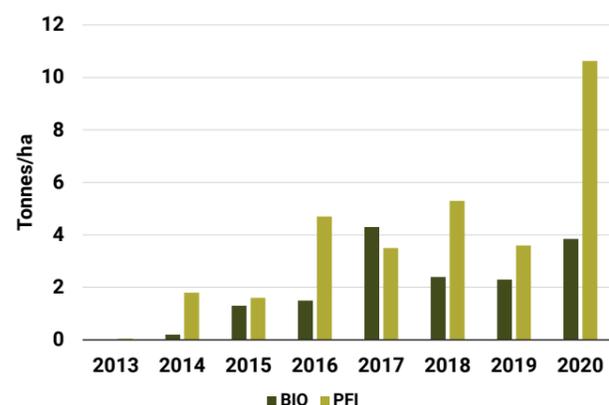


Tableau 2 : Notation 2020 du potentiel de production des arbres

	PFI	AB
Nb moyen de grappes florales /rameau	7,91	4,55
Nb moyen de fleurs/grappe florale	16,04	12,77
Nb moyen de fleurs/rameau	126,13	53,55
Taux de nouaison (en %)	6,78	7,12

En se basant uniquement sur le bilan des récoltes réalisées ces dernières années le constat paraît clair : **la modalité conduite en Agriculture Biologique semble moins productive que la modalité en PFI**. Les observations réalisées en 2020 sur la période de **floraison/nouaison** font apparaître également un **potentiel de production plus faible sur cette modalité**.

Toutefois les facteurs susceptibles d'influencer la floraison, la nouaison et la production sont divers (environnement, alimentation, maladie et ravageurs). Il convient donc d'analyser l'ensemble de ses facteurs avant de conclure sur une incidence réelle du mode de conduite en AB (mis en œuvre) sur la productivité des vergers.

Parmi ces facteurs certains, comme l'impact de la **mouche de l'olive**, ont déjà fait l'objet d'une comparaison inter-modalités sans démontrer leur responsabilité dans le différentiel de production constaté entre l'itinéraire AB et PFI. Cette année, les observations et les mesures réalisées se sont donc attachées à évaluer l'impact d'autres facteurs non pris en compte les années précédentes et qui pourraient être impliqués dans le niveau de production des parcelles. Parmi ces facteurs **l'alimentation des arbres** ou plus spécifiquement **la disponibilité des principaux éléments minéraux dans le sol** a retenu toute notre attention.

Nos analyses révèlent que les apports effectués ont permis une **mise à disposition suffisante d'azote assimilable** (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) pour assurer la **croissance** et la **fructification** des oliviers sur les deux parcelles. La fertilisation azotée ne semble donc pas être un facteur limitant pouvant expliquer le différentiel de production constaté. Les analyses montrent toutefois une **évolution de la teneur en NO<sub>3</sub><sup>-</sup>** sur le verger PFI qui n'est pas constatée sur le verger AB. Cette différence pourrait révéler une consommation plus importante des arbres sur cette modalité, diagnostic corroboré par une vigueur plus importante des arbres observée

sur la modalité PFI et donc une consommation en NO<sub>3</sub><sup>-</sup> certainement plus importante. Concernant les **autres éléments minéraux** les analyses ne révèlent **aucune différence entre les deux itinéraires techniques**.

Les autres facteurs observés et analysés cette année concernent le **contexte environnemental des parcelles** (hygrométrie) et l'impact des **maladies du feuillage**. Ces deux facteurs peuvent être d'ailleurs analysés conjointement car le contexte environnemental de la parcelle peut avoir une incidence sur le niveau de contamination du verger. Les mesures d'hygrométrie réalisées ne révèlent pas des conditions de production (humidité) significativement différentes entre les deux modalités. En revanche, l'évaluation visuelle des parcelles tend à montrer une configuration plus favorable de la parcelle conduite en PFI avec une meilleure aération des arbres et surtout une durée d'ensoleillement plus importante. Concernant les maladies du feuillage, les observations et les comptages réalisés ne montrent pas de différence importante de contamination entre les deux modalités. Toutefois il semble que le verger conduit en AB présente un niveau de défoliation plus important suggérant des contaminations antérieures plus fortes et plus impactantes sur les arbres de cette modalité. En extrapolant un peu ces observations **il est probable que la situation du verger conduit en AB, soit moins favorable à la vigueur et à la croissance des arbres et plus favorable au développement et à l'impact des maladies du feuillage**. Ces deux facteurs conjugués peuvent avoir une incidence sur la productivité des arbres et peuvent potentiellement expliquer les différences de production constatées entre les deux itinéraires techniques.

Dans le courant de l'année 2020, il a été demandé au chef de culture du Sudexpe d'intervenir sur la haie de cyprès située sur une des bordures de la parcelle afin de limiter l'ombrage de la parcelle et de favoriser l'aération des arbres. Cette intervention a permis dès 2021 d'observer une nette amélioration de la vigueur des arbres.



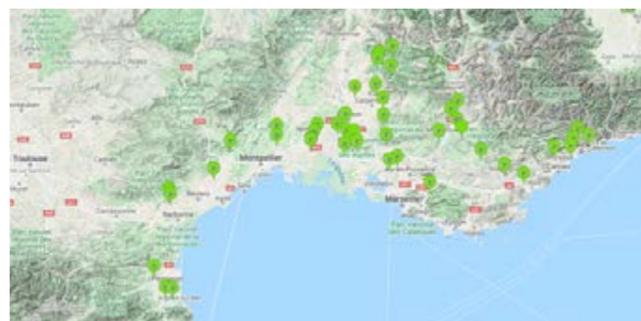
## La mouche *de l'olive*

### Le réseau de suivi de la dynamique des populations de mouche et des dégâts

En 2020, Le réseau de suivi était constitué de **45 parcelles réparties sur l'ensemble du bassin oléicole français** avec :

- **15 parcelles non traitées** nommées « parcelles naturelles ».
- **15 parcelles** conduites en **Agriculture Biologique**
- **15 parcelles** conduites en **agriculture conventionnelle ou raisonnée**.

Figure 1 : Carte de localisation des parcelles du suivi de la dynamique des populations de mouches et des dégâts



Les conditions hivernales et printanières (2019-2020) ont été favorables à la survie des pupes dans le sol et à l'émergence précoce des adultes de la génération hivernante. Sur le réseau de piégeage BSV les premiers pics significatifs de capture de mouches ont d'ailleurs été enregistrés entre mi-mars et mi-avril. Ces conditions climatiques printanières ont également favorisé une précocité de phénologie des arbres puisqu'en moyenne, sur les vergers de référence, la date (toutes variétés et tous sites confondus) de pleine floraison se situait aux alentours du 19 mai alors qu'en 2019 elle se situait plutôt aux alentours du 1<sup>er</sup> juin. Logiquement, **cette précocité de floraison a engendré une précocité d'apparition du stade « olives réceptives à la mouche »** (longueur > 10 mm) puisqu'il a été observé :

- Dès la première quinzaine du mois de juin sur les secteurs de PACA les plus précoces (littoral, variétés précoces, etc) et sur Lucques en Occitanie.
- Au cours de la deuxième quinzaine du mois de juin en PACA, dans les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse, et les secteurs précoces des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, du Var et en Occitanie sur la variété Olivière.
- Au cours de la première quinzaine du mois de juillet, sur l'ensemble des autres secteurs de la région Sud PACA et à la fin du mois de juin et début juillet sur Picholine en Occitanie.

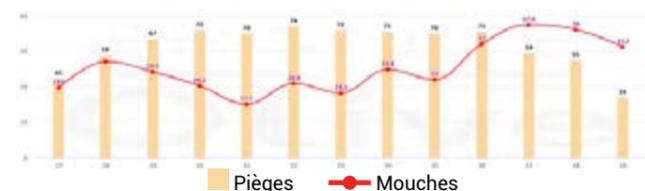
Ces deux facteurs conjugués, réveil précoce des

populations hivernantes et précocité des stades de réceptivité des olives, ont engendré une **pression importante et continue des populations de mouches sur l'ensemble de la saison et sur la majorité des secteurs** aussi bien en Occitanie, qu'en régions Sud PACA ou Auvergne-Rhône-Alpes. Par comparaison avec 2019, **les captures de mouches ont été, plus précoces et plus élevées en début de saison** principalement jusqu'au début du mois de juillet. Sur la période estivale (juillet-août) la pression a été relativement identique à l'année dernière. En revanche les pics de capture à l'automne et notamment au mois de septembre ont été plus marqué en 2019 mais les niveaux de population en 2020 restent très importants pour la période. Cette situation très générale est toutefois variable selon les régions et les départements.

Graphique 1 : Bilan du réseau de piégeage en région Occitanie en 2020 (tous pièges confondus) en moyenne de mouches capturées par piège et par semaine



Graphique 2 : Bilan du réseau de piégeage en région Sud PACA en 2020 (tous pièges confondus) en moyenne de mouches capturées par piège et par semaine



En ce qui concerne **les dégâts**, ils sont curieusement, **sur l'ensemble des départements oléicoles, nettement plus faibles** que ceux enregistrés en 2019 malgré les niveaux de populations enregistrés tout au long de la saison. Seul le département de l'Aude se démarque des autres territoires avec des dégâts très importants : faible récolte, forte attractivité de la variété et population importante sont bien évidemment des conditions extrêmes qui ne peuvent aboutir qu'au constat de cette année, c'est-à-dire des dégâts très importants sur ce département et sur cette variété.

### Les démonstrations de lutte contre la mouche de l'olive en verger suivi

Comme chaque année **cinq démonstrations d'itinéraires techniques innovants pour lutter contre la mouche de l'olive sont proposés et mises en œuvre sur des exploitations oléicoles volontaires**. Ces démonstrations sont suivies par des **techniciens oléicoles prestataires** qui accompagnent les **producteurs volontaires** dans la **réalisation de la stratégie proposée, assurent un suivi** de la dynamique des populations de mouches par piégeage et réalisent un bilan mensuel de l'évolution des dégâts sur les parcelles par comptage. Chaque dispositif est composé de deux modalités, l'une correspondant à l'itinéraire classique du producteur et l'autre à la stratégie de protection proposée. L'objectif de cette opération est d'une part la validation technique de la stratégie innovante mise en œuvre (efficacité, facilité de mise en œuvre, difficultés rencontrées ou impact économique) et d'autre part l'apprentissage à la fois pour le producteur concerné par l'opération mais également pour l'ensemble des oléiculteurs. Pour cela, il est prévu l'organisation d'une demi-journée de démonstration ouverte au public, en présence du producteur et du technicien qui a suivi l'opération afin de présenter aux personnes présentes la stratégie mise en œuvre et les résultats obtenus. Une demi-journée de présentation de ces démonstrations est également organisée en présence des techniciens du réseau afin d'échanger et de partager, toujours dans l'objectif d'un apprentissage collectif.

En 2020, les sujets traités sont les suivants :

- La stratégie associant les applications d'**argile kaolinite calciné** (Sokalciarbo WP) avec le dispositif de **piégeage massif Flypack dacus** développé par la société SEDQ.
- La stratégie associant les **traitements insecticides** avec un **adjuvant attractif le Flyral** de la société Bioiberica pour augmenter l'efficacité des traitements en réduisant la quantité de produit utilisée à l'hectare (traitement un rang/deux).
- La stratégie associant les applications d'**argile kaolinite calciné** (Sokalciarbo WP) avec les applications de **Synéis appâts** grâce à des appareils de traitement innovants.
- L'utilisation d'une nouvelle barrière minérale à base de **benthonite** actuellement commercialisé comme barrière physique par la société Vivagro avec un objectif d'homologation pour cet usage.
- La stratégie associant les applications d'**argile kaolinite calciné** (Sokalciarbo WP) avec le nouvel adjuvant commercialisé par la société Action pin :

**l'Hélioterpène**, film remplaçant de l'Héliosol qui a perdu son homologation adjuvant bouillie insecticide.



### Les vergers pour l'acquisition de références techniques (les vergers de référence)

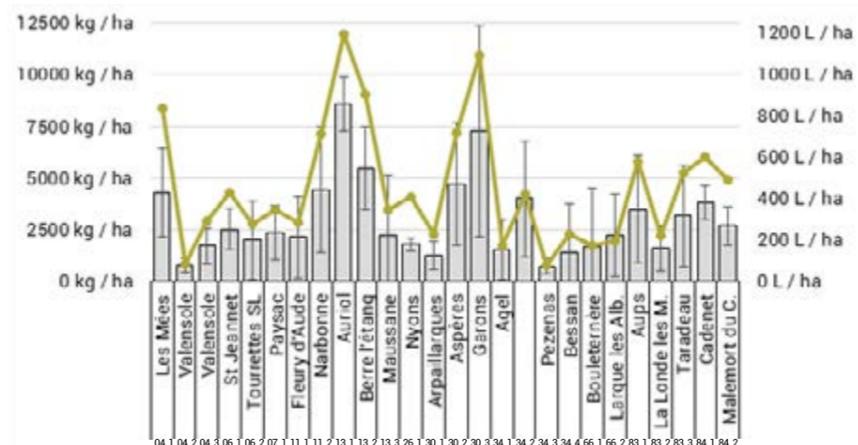
L'année 2020 est sans doute sous cette forme la dernière année de suivi de ce dispositif initié en 2015, dont l'objectif principal était de **conforter les références techniques sur la culture de l'olivier** notamment en matière de fertilisation, d'irrigation, de prévision de maturité des olives et d'amélioration de la pollinisation.

Pour répondre à cet objectif, **23 vergers d'oliviers répartis sur l'ensemble du territoire oléicole** ont été sélectionnés et **équipés de stations agrométéorologiques** mesurant les précipitations, la température et l'hygrométrie, de **sondes tensiométriques** pour suivre l'état hydrique des sols et de compteurs d'eau afin de comptabiliser les irrigations. Ces vergers ont également fait l'objet d'un suivi agronomique avec :

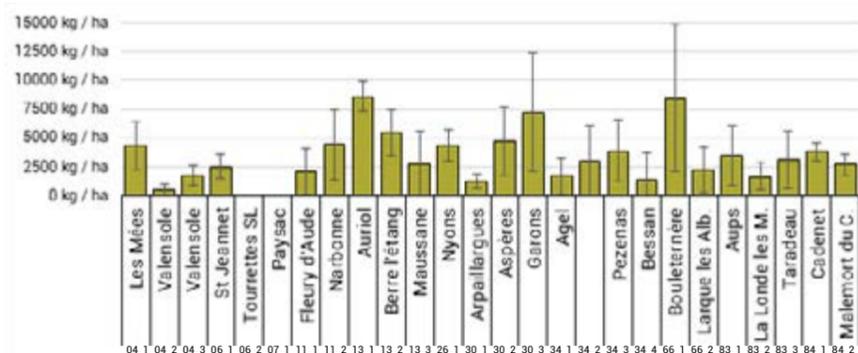
- Prélèvements et analyses de **sol**.
- Prélèvements et analyses de **feuilles** pour suivre l'alimentation des arbres principalement au moment du durcissement du noyau.
- Prélèvement annuel de **noyaux** et analyses de l'ADN de l'embryon pour identification des pollinisateurs (analyse de paternité).
- Prélèvement annuel d'**olives** en période de récolte et analyse de maturité.
- **Trituration des échantillons** d'olives prélevés et analyses organoleptiques des huiles obtenues et des phénols.
- Notation annuelle des **dates de pleine floraison et de durcissement du noyau**.
- Notation de l'**évolution des maladies du feuillage** (données incomplètes).
- Notation annuelle des **dégâts de mouche à la récolte**.
- Enregistrement annuel de l'**itinéraire technique des producteurs** (fertilisation et traitements phytosanitaires).
- Enregistrement annuel du **rendement des parcelles en kg d'olives/ha** (huile et table) et en **litres d'huile/ha**.

Il convient maintenant d'analyser l'ensemble des données enregistrées sur toute la période de suivi des vergers de référence. Ce travail a véritablement débuté en 2020 mais il reste encore beaucoup de données à compiler, étudier, corrélérer, analyser pour pouvoir faire une synthèse technique pertinente et utile pour les professionnels. Toutefois se trouvent ci-dessous quelques graphiques permettant de visualiser et de comparer les bilans de récolte des parcelles, les périodes de floraison et de durcissement du noyau, les itinéraires techniques (fertilisation, traitement) et quelques exemples de travaux de corrélation de données qui peuvent-être réalisés.

**Graphique 3 :** Bilan de la productivité moyenne des vergers de référence sur la période de suivi (5 ans) en kg/ha d'olives récoltées pour l'huile et en litre d'huile produite/ha



**Graphique 4 :** Bilan de la productivité moyenne des vergers de référence sur la période de suivi (5 ans) en kg/ha d'olives récoltées (huile + table)



Ces éléments feront l'objet d'une prochaine publication dans Le Nouvel Olivier.



## Mieux comprendre les besoins de l'olivier et son alimentation

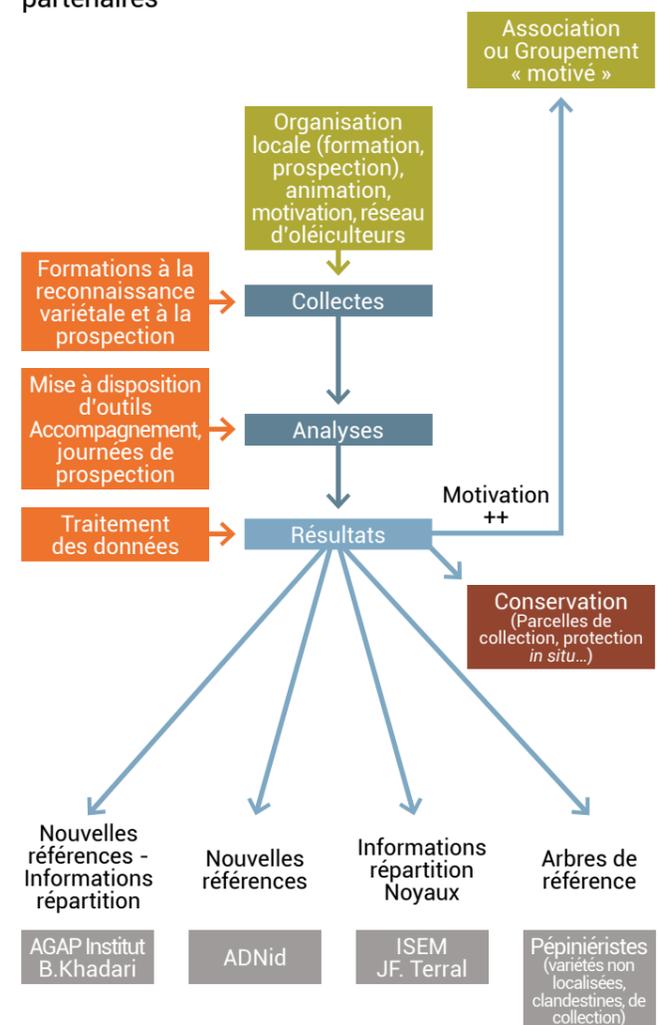
Dans le cadre de l'amélioration de la productivité de l'olivier, un état de l'art sur la fertilisation a été réalisée pour affiner les préconisations. Cela nous a permis de mieux cibler les quantités à positionner de façon pertinente tout au long de la période culturale et d'insister sur les différences de pratiques entre culture en sec ou irriguée. Une analyse foliaire en juillet apparait comme un indicateur d'intérêt pour ajuster les apports en fonction des besoins de l'arbre. (Cf Le Nouvel Olivier n°123).

## Recherche des variétés anciennes

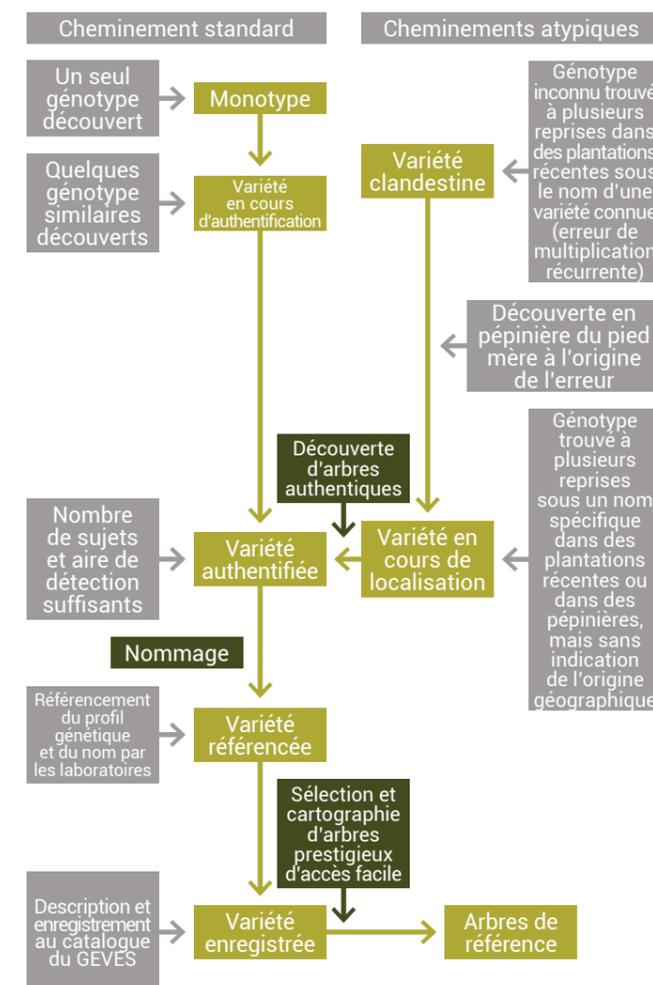
Les objectifs de cette action sont de sauvegarder la biodiversité, de mieux connaître et conserver le patrimoine oléicole avec l'aide des oléiculteurs. Il s'agit de caractériser la distribution géographique de géotypes trouvés en plusieurs exemplaires pour en établir l'authenticité variétale.

Entre 2018 et 2020, nous avons collecté méthodiquement sur exclusion morphologique pour réaliser des analyses ADN, sonder les porte-greffes. Ces prélèvements ont été géolocalisés. Au total, ce sont 10 variétés anciennes qui ont été authentifiées, 30 sont en cours d'authentification et il reste plus de 300 géotypes non répertoriés.

**Graphique 1 :** Organisation des travaux avec les partenaires



**Graphique 2 :** Schéma d'évolution du statut variétal au fil des étapes



**Un exemple de travail réalisé :** La cartographie de répartition du 'Filayre noir', plus ancienne variété provençale connue à ce jour



# Pôle Conservation & Recherche

## Mission « Filière pépinières »

La poursuite de cette mission engagée depuis 2019 a permis de lister une trentaine de pépiniéristes oléicoles recommandables par France Olive afin d'orienter les oléiculteurs dans leurs recherches de plants d'oliviers de qualité.

Types de pépiniéristes	Départements	Villes	Pépiniéristes	Typologies	Origines	Spécificités
Pépiniéristes multiplicateurs et vendeurs	66	Eus	Bénédicte Michel Baches	Multiplicateur	PM analysés 2018	Spécialistes variétés Pyrénées-Orientales
	34	Pézenas	Frances			
	34	Candillargues	Plant Sud			
	84	Séguret	Maccabé			+ Containers 10 ans
	83	La Londe-les-Maures	Buton			Gamme
	83	La Londe-les-Maures	Cortaderia			
	83	Roquebrune-sur-Argens	Delmotte			+ Containers 10 ans
Pépiniéristes multiplicateurs et vendeurs en attente retour analyse	30	Saint-Paulet-de-Caisson	Nogier	Multiplicateur	PM analysés en 2020, en attente de résultats	Proche Ardèche et Vaucluse
	84	Velleron	Michel			Plants uniquement greffés + Containers 10 ans
	84	Pernes-les-Fontaines	Valéro			
	84	Sorgues	Rolland			Uniquement Aglandau
Pépiniéristes multiplicateurs et revendeurs	30	Quissac	Balaguer	Multiplicateur et revendeur ?	PM analysés 2018	
	83	Pierrefeu	Vallée	Revendeur	Arrête la multiplication et vend ses restes + plants origine connue	
Pépiniéristes boutureurs et revendeurs en attente retour analyse	07	Aubenas	Frédéric Cochet	Multiplicateur et revendeur	PM analysés en 2020, en attente de résultats	Plants issus de PM CIV
	84	Valréas	Lafond			
	84	Cavaillon	Burtin			
	84	Saint-Romain-en-Viennois	Sauvayre			
	13	Châteauneuf-les-Martigues	Bochnakian	Futur multiplicateur, revendeur et négociant plant étranger		
	83	Hyères	Pellegrin, sécateur et fourchette	Multiplicateur et revendeur		Plants AB uniquement
Pépiniéristes éleveurs et vendeurs	34	Villemagne / Bédarieux	Combés	Éleveur et revendeur	Origine connue	
	83	Hyères	Brocard			
	83	Hyères	Thiebault			Gros sujets transplantés

	Départements	Villes	Pépiniéristes	Typologies	Origines	Spécificités
Pépiniéristes revendeurs de gros sujets français	83	Hyères	Thiebault	Éleveur et revendeur	Origine connue	Gros sujets transplantés
	84	Caumont-sur-Durance	Laurent Croze	Revendeur	Déracinés de verger français	Uniquement gros sujets transplantés
Pépiniéristes revendeurs de plants français / négoce	13	Saint-Étienne-du-Grès	Rouy	Revendeur	Origine connue	
	83	Hyères	Brocard			
	04	La Brillanne	Bardouin			
Pépiniéristes collectionneurs	34	Marsillargues	Les Sens des 5 continents	Revendeur	Origine connue	
	34	Saint-Privat	Du Bosc			
	30	Saint-Christol-lès-Alès	A Martre	Multiplicateur	PM analysés 2018	



## Avancée dans la connaissance de l'Olivier : Quels polliniseurs choisir en fonction de ses variétés implantées ?

Les travaux entrepris en 2020 par France Olive ont permis d'acquérir de meilleures connaissances sur les variétés oléicoles françaises afin de conseiller les oléiculteurs quant aux choix appropriés des variétés oléicoles à planter sur leur territoire. Il est complémentaire des études réalisées par le Centre Technique de l'Olivier sur les vergers de référence.

### 1. Compatibilités des principales variétés françaises

Le partenariat avec l'équipe de Pierre Saumitou-Laprade du CNRS de Lille a permis de lister les compatibilités entre les principales variétés d'olivier. Le tableau ci-contre illustre les appartenances variétales selon le groupe et atteste selon les différents cahiers de charge des AOP françaises la nécessité de choisir la ou les variétés secondaires compatibles et qui seront des bons polliniseurs si leurs floraisons sont concordantes.

Ce travail a donné lieu à deux publications dans Le Nouvel Olivier (n°120, pages 33 à 35 et n°124, pages 12 à 24).

Tableau 1 : Extrait des compatibilités des principales variétés françaises (études 2020)

G1	G2
Filayre Rouge	Bouteillan
Filayre Noir	Jauberte
Grossane	Aglandau (=Verdale de Carpentras = Berrugette)
Salonenque	Verdale des Bouches-du-Rhône
Cayon	Cayet Roux
Petite Noire	Tanche
Petit Ribier (= Ribeyro = Moraïolo = Aliva Nera = Sigalencia)	Rougette de l'Ardèche
Cailletier (= Ghjermana di Balagna = Taggiasca = Frantoio)	Béchude
Cayanne	(Il n'existe pas de Petit ni Grand Broutignan)
Cul Blanc	Lucques
Picholine	Verdale de l'Hérault
Be de Ceze	Courbeil
Négrette	Olivière
Rougette du Gard	
Clermontaise	
Menudel	

Publication en totalité dans Le Nouvel Olivier n°124, page 24.

### 2. Détermination des plages de floraison des variétés et observation des concordances

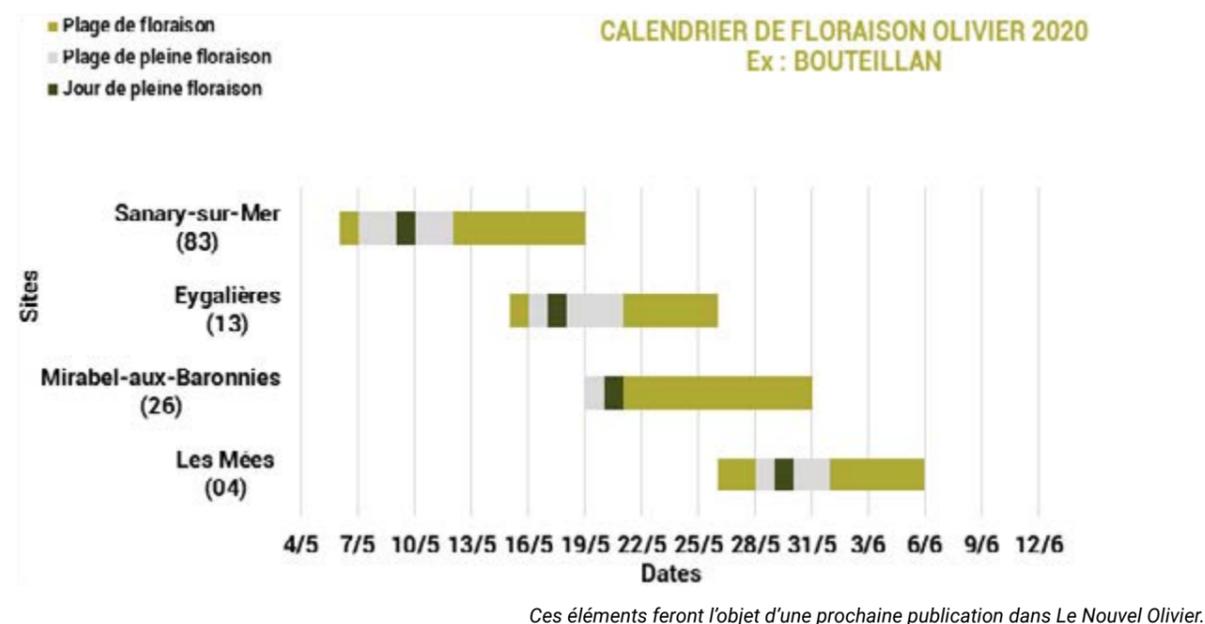
Cette étude s'est portée sur 7 sites présentés dans le tableau suivant, choisis selon différents critères (représentation des différentes zones pédoclimatiques, diversité génétique parcellaire et disponibilités d'observateurs fiables et impliqués).

Tableau 2 : Typologies des différentes parcelles de collections choisies

	Le jardin des oliviers	Parcelle Lombrage	Parcelle Pinatel	Parcelle Jourdan	Parcelle Donadille	Parcelle SICA CENTREX	Parcelle Les Bastidettes
Localisations	Sanary-sur-Mer (83)	Eygalières (13)	Les Mées (04)	Mirabel-aux-Baronnies (26)	Rodilhan (30)	Toreilles (66)	Mas Thibert (13)
Typologies territoires	Littoral	Plaine/Garrigue	Piemont	Haut nord	Costières	Bas sud	Crau
Nombre de variétés	63 variétés françaises + 13 variétés étrangères	51 variétés françaises + 19 variétés étrangères	4 variétés françaises	5 variétés françaises + 3 étrangères	21 variétés françaises	8 variétés françaises	3 variétés espagnoles
Nombre de variétés communes	Aglandau Picholine Bouteillan Grossane Lucques Cailletier Olivière Tanche	Aglandau Picholine Bouteillan Grossane Lucques Cailletier Olivière Tanche	Aglandau, Picholine Bouteillan  Tanche	Aglandau Picholine Bouteillan Grossane  Cailletier	Aglandau Picholine Bouteillan Grossane Lucques Cailletier	Picholine  Lucques  Olivière	Arbequine Arboussane Sikitita
Partenaires	Collectivité territoriale	Professionnel retraité	Professionnel	Particulier	EPL	CA 66	Professionnel
Types de vergers	AB	AB	PFI et AB HVE	PFI	AB	PFI	AB
Typologies de vergers	AOP Provence	AOP Vallée des Baux-de-Provence	AOP Provence	AOP Nyons	AOP Nîmes		Haie fruitière

Les notations effectuées ont permis de réaliser pour l'année 2020 des calendriers de plages de floraison des variétés en fonction des différents terroirs oléicoles en dressant les périodes de floraison et la date de pleine floraison, ainsi que la date de durcissement du noyau et de véraison sur certaines parcelles. La poursuite de cette étude permettra de voir l'impact du réchauffement climatique sur la phénologie de la floraison et de dresser à terme, des groupes variétaux de floraison (précoce, moyenne et tardive) permettant de bien encadrer les floraisons. À noter que ce travail a pu être amorcé grâce au partenariat mis en place avec l'IFAPA, organisme de recherche andalou, sur l'étude de la phénologie de 3 variétés espagnoles en zone de production la plus septentrionale.

Figure 1 : Exemple de calendrier de floraison pour une variété sur multisite



## Étude de l'impact et dégâts suite au gel du 26 mars 2020

Le gel des 25 et 26 mars 2020 a amené France Olive à faire un point sur l'impact des gelées printanières sur la phénologie de la floraison de l'olivier et amorcer un travail sur l'observation des comportements variétaux face aux épisodes extrêmes climatiques (température, eau) sur nos différents territoires oléicoles. Si une majorité de variétés plutôt étrangères (italiennes et espagnoles) semblent plus affectées car logiquement plus sensibles, l'absence de connaissance fondamentale concernant les températures minimales (gélives) et maximales en fonction du stade phénologique fait ressurgir le besoin de mieux connaître l'olivier et comprendre sa sensibilité au gel.

### Gel des apex terminaux suite au gel du 25 mars 2020 :



Arbequine, Mas Thibert (13), le 24 avril 2020.



Frantoio, Eygalières (13), mai 2020.

## Dépérissement de l'olivier

L'étude France AgriMer mise en place en 2019 a été poursuivie en 2020 par France Olive et a permis de recenser quelques 25 nouveaux cas. Les 10 analyses effectuées ont mis en évidence l'émergence de *Fusarium sp.* dans 70 % des cas, confirmant les premiers constats de 2019. Une découverte qui suscite beaucoup de questionnement car il apparaît clairement une sensibilité accrue de l'olivier face à des pathogènes opportunistes dans un contexte de stress presque permanent dans des oliveraies depuis quelques années. Ces stress sembleraient liés à des épisodes extrêmes (température et eau principalement) associés à des pratiques culturales inadaptées (récolte mécanisée, mauvaise gestion de l'irrigation et de la fertilisation...). Ce constat ne fait que confirmer la nécessité de suivre l'état de santé général de nos arbres en lien avec la climatologie et de réfléchir sur le bien-fondé de certaines des pratiques culturales qui, dans un contexte de fragilisation du verger, exacerbe des défoliations, un des symptômes typiques de mal-être de nos vergers (Le Nouvel Olivier n°120, pages 11 à 17).

### Exemples de dépérissement constaté en 2020 :



Verdale-de-l'Hérault, Millas (66), 9 juin 2020.



Bouteillan, Ramatuelle (83), 28 juillet 2020.



# Pôle Process & Olives de table

## Assistance aux normes d'hygiène

L'élaboration de l'huile d'olive comme celle de l'olive de table sont soumises à différentes contraintes notamment en terme d'hygiène. Nous prêtons donc assistance aux opérateurs de la filière pour mieux comprendre et mettre en application les différents points développés dans les guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène huile et olives de table :

- **68 assistances téléphoniques** et **11 visites sur site** dans les moulins et les confiseries.
- Organisation de **1 journée d'information** aux **bonnes pratiques d'hygiène** pour l'élaboration respective de l'huile d'olive vierge et des olives de table.
- Organisation de **1 journée d'information** sur « **la biologie du monde du vivant** » : **Interaction entre le milieu et le monde microbien.**
- **Mises à jour des guides** des bonnes pratiques d'hygiène selon les modifications de la réglementation.



## Assistance technique aux olives de table

Dans le cadre de l'**assistance à la production des olives de table** nous avons mis en place un suivi et conseils auprès des confiseurs : **157 assistances téléphoniques** et **67 visites sur site** auprès des confiseurs pour l'amélioration de leurs process et le respect des bonnes pratiques de fabrication et normes ont été réalisées en 2020. Nous avons également réalisé les **analyses chimiques et microbiologiques de 86 échantillons d'olives de France** recueillis auprès des confiseurs.



## Audits moulins

L'objectif est de réaliser annuellement des visites sur une partie du parc des moulins à huile français afin de collecter les données nominales des installations et de procéder à un audit au cours de la réalisation d'un lot de trituration.



**27 visites d'audit technique** ont été réalisées entre le 1<sup>er</sup> octobre 2020 et le 9 décembre 2020.

Dans chaque moulin, la visite fait l'objet d'un suivi d'un lot d'olives, « de l'olive jusqu'à l'huile », les relevés suivants sont réalisés :

- Inventaire des différents outils utilisés et matériel disponible (machines, cuverie...). Le tableau général est mis à jour au fur et à mesure des visites réalisées dans le cadre de ce programme.
- Suivi d'un lot d'olive (complet ou en partie), du lavage des olives jusqu'à la production d'huile (chaque étape est observée, les paramètres de durée, températures, d'intrants sont mesurés).
- Prélèvement d'un échantillon de matière première, grignons, margines, huile d'olive correspondant au lot suivi pour analyses et estimation des pertes en huile éventuelles.
- Mesure des émissions sonores des machines en différents points du moulin.

À l'issue de ces visites, les **comptes rendus des diverses analyses ont été envoyés aux moulins**, et **une explication** leur a été **communiquée par téléphone** selon leurs besoins. Au final **chaque moulinier**, obtient de **nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive**. Il comprend et voit les **axes d'améliorations techniques et qualitatifs**

qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Fin 2020, c'est **304 audits de moulins** qui ont été effectués depuis le début de cette opération. Il reste des moulins à diagnostiquer et certains moulins ayant modifié et amélioré leurs process suite aux audits demandent une autre visite. Les exigences croissantes du marché aussi bien d'un point de vue qualitatif que d'un point de vue environnemental, font que le suivi technique des unités de transformation des olives à huile est à ce jour indispensable au bon fonctionnement de la filière oléicole.

La **base de données** réalisée à partir des mesures obtenues sur les dernières périodes du programme a permis d'élaborer une **fiche de résultats** fournissant sur **chaque moulin audité la position de ses pratiques par rapport à celles des professionnels déjà audités.**



## Formation dégustateurs olives de table

La **qualité organoleptique** et la **typicité des produits** découlent d'une **bonne conduite des différentes phases du process** de l'élaboration de l'olive de table.

Les **méthodes de dégustation** permettent de **quantifier et qualifier** les différents **paramètres et critères spécifiques de ces produits** ainsi que **leurs défauts**. Elles sont utilisées pour agréer des lots d'olives dans les olives AOP.

Afin **d'initier, maintenir, améliorer le niveau des dégustateurs**, **5 séances en bassin** (AOP, olives de France) et **3 séances pour le jury national** ont été organisées.



# Pôle Valorisation & Qualité des produits

## Techno'Huile 2020



TECHNO'HUILE – 18 SEPTEMBRE 2020

FRANCE  
Olive

CENTRE  
TECHNIQUE  
Olivier

Comme chaque année, France Olive a organisé une **matinée dédiée aux mouliniers et aux metteurs en marché de la filière oléicole française**. L'édition de cette année a eu lieu le vendredi 18 septembre, en visio-conférence afin de respecter les mesures sanitaires en vigueur.

Laurent Bélorgey, Président de France Olive a débuté ce Techno'Huile en faisant un **état des lieux de la filière et présentant les données et actions de l'interprofession**. Christian Pinatel, Directeur du Centre Technique de l'Olivier est intervenu sur la **conservation des huiles et ce que l'on sait des facteurs d'altérations**. Puis, le groupe espagnol URZANTE (producteur et négociant d'huile d'olive) a présenté **la conservation des huiles, ce que l'on peut faire : filtration, assemblages...** Yves Guillaumin, Directeur de France Olive est intervenu sur le **marché du vrac et cours de l'huile d'olive**. Ce Techno'Huile s'est clôturé par l'intervention de Sarah Cales, Responsable formations au CFPPA de Saint-Rémy-de-Provence qui a dispensé une « **Formation accélérée mouliniers** ».



## Formations à la dégustation des huiles d'olive

Cette **action récurrente** permet de **maintenir, au sein de la filière un cursus de formation de référence**, un pool de jurés de dégustation, **entraînés avec des connaissances à jour en la matière**. La demande principale vient des organismes de défense et de gestion des appellations (ODG) ainsi que des groupements d'oléiculteurs locaux. Les dégustateurs ainsi formés interviennent ensuite dans les **jurys de contrôle des AOP**, et aussi dans les **différents concours d'huiles d'olive**.

Pour l'huile d'olive, les formations délivrées en direct par les formateurs sont complétées par des « kits » d'huiles d'olive, ensemble de 5 bouteilles d'huiles accompagnées de leur descriptif, pour une utilisation pédagogique par les animateurs des groupements.



Sur 2020, **25 séances** ont été réalisées, comptabilisant en tout **199 participants**, désireux de s'entraîner et de se former continuellement dans la dégustation d'huile. Ces participants sont pour la plupart membres des jurys d'appellation, leur formation est donc primordiale dans leur rôle clé au sein de l'appellation. 3 kits pour 9 bassins oléicoles ont été distribués.

## Quelques difficultés à former à la dégustation en 2020

Plusieurs formations à la dégustation ont dû être annulées en 2020 et celles qui ont pu se maintenir ont demandé plus de temps à la réalisation pour s'adapter aux conditions sanitaires (tables individuelles, gobelets individuels, désinfection en continu...).

## Assainissement des marchés

### Résumé

L'opération « Assainissement des marchés » vise à réduire les ventes frauduleuses d'huile d'olive qui nuisent au marché des huiles d'olives françaises et tout particulièrement celles qui utilisent l'image locale comme élément valorisant principal. En effet, certains commerçants n'hésitent pas à vendre des huiles étrangères pour des huiles françaises en trompant le consommateur à l'aide d'un cadre de vente ou d'une enseigne à caractère provençal, éventuellement renforcé par un discours mensonger. Cependant l'étiquetage, pris indépendamment de l'enseigne régionale et de la présentation du produit, est le plus souvent conforme, ce qui rend ce type de tromperie difficile à combattre.

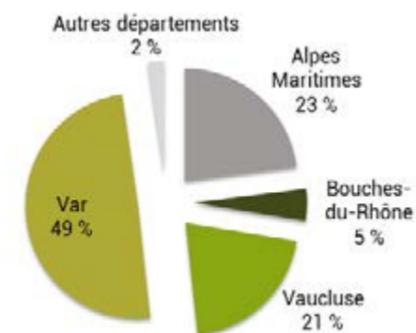
Au total 21 dossiers ont été transmis au service des fraudes des différents départements visités, aussi nous constatons que sur les 21 dossiers transmis à la DDPP en 2020, 12 l'avaient déjà été en 2019 pour seulement 9 nouveaux signalements.

### Description des points de vente visités

Les enquêteurs ont visités 87 points de vente dont 33 % de boutiques, 62 % de stands, 3 % boutique d'autoroute, 1 % site internet.

Les stands sont majoritairement des stands forains sur les marchés hebdomadaires, mais aussi des stands primeurs de bords de route ou de zones touristiques. Les boutiques sont très majoritairement des boutiques à caractère régional marqué, mais aussi des épiceries fines plus généralistes ou des cavistes par exemple.

Ces visites ont été réalisées dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, selon la répartition ci-dessous :



L'image provençale est évaluée à l'aide d'une échelle de « niveau de connotation provençale » que nous avons établi :

0 : décoration parfaitement neutre sans élément de

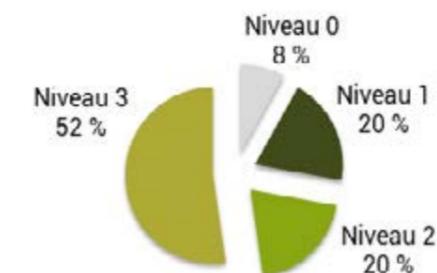
décoration de style provençal

1 : présence de décors provençaux OU de produits majoritairement régionaux

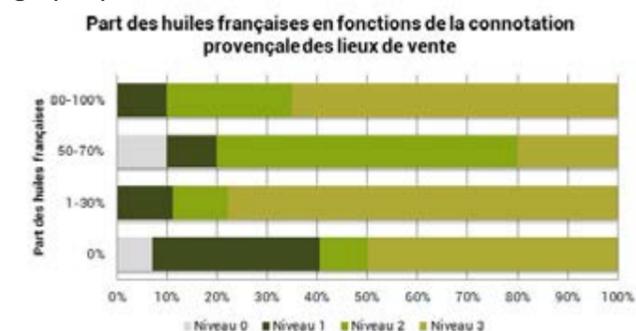
2 : présence de décors provençaux ET de produits à caractère régional

3 : présence d'une enseigne qui fait explicitement référence à la région : « Produits régionaux, artisanaux », « Spécialités provençales », « Produits du terroir », « Sélection des meilleurs produits de Provence ».

Selon cette classification, les visites se répartissent selon le graphique ci-dessous :



Lorsque le niveau de connotation provençale est faible, il y a peu ou pas de fraude. La mise en scène fait partie de la stratégie de vente, et malheureusement porte tort aux commerces qui vendent de véritables produits provençaux. Le taux de dossiers transmis est donc inévitablement corrélé au niveau de connotation régionale. Il faut alors examiner la proportion d'huiles françaises ou non en fonction du niveau de connotation provençale, à partir du graphique ci-dessous.



On constate que c'est dans la tranche 1-30 % que le niveau de connotation provençale est maximal. Ceci correspond à une stratégie fréquemment observée, consistant à mettre une huile française pour correspondre à l'origine mise en scène, mais à vendre surtout des huiles étrangères moins chères avec une marge plus juteuse.

### Conclusion

Certains cas restent difficiles à éradiquer, car fonctionnant essentiellement sur la méconnaissance des clients et le cadre provençal de certains

marchés très touristiques (il n'est pas nécessaire d'argumenter pour vendre et il n'y a donc pas d'allégation mensongère à mettre en évidence). D'autre part nous avons clairement identifié certains professionnels de ce commerce basé sur la tromperie, mais leur savoir-faire est performant et la démonstration de fraude est très difficile. Les dossiers sont en cours de traitement par les services de la DDPP, et par conséquent il n'est pas possible de les poursuivre sur le même type de délit. Mais les éléments recueillis peuvent se révéler très efficaces lorsqu'ils sont exploités par les médias pour ce type de tromperie.

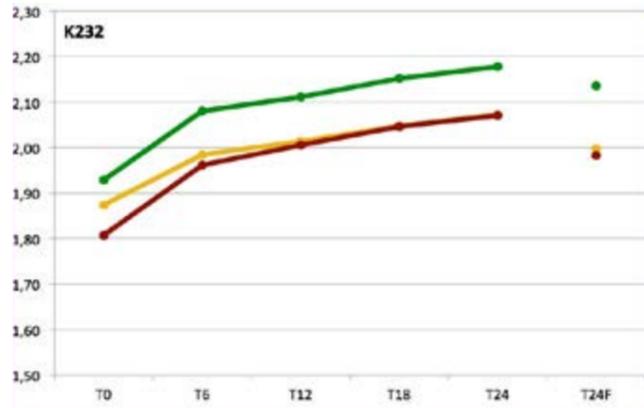


## Conservation de l'huile

Chaque producteur candidat fournit 6 flacons identiques. Toutes les analyses sont réalisées sur le premier (T0), 4 autres sont rangés à l'obscurité à l'envers dans des cartons à température ambiante, le 6° au frigo à 6°C. Tous les 6 mois, un flacon est ouvert et analysé, les autres sont retournés. Les flacons sont sortis un mois à l'avance et mis à la lumière ambiante.

Les analyses de volume, masse volumique, etc., qui ne sont pas dépendantes du vieillissement, sont faites entre T06 et T18.

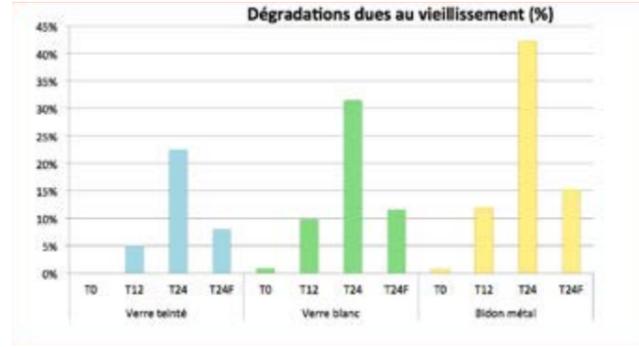
Graphique 1 : Évolution du K232. Ce paramètre est l'un des plus préoccupants, en particulier pour l'huile de Salonenque



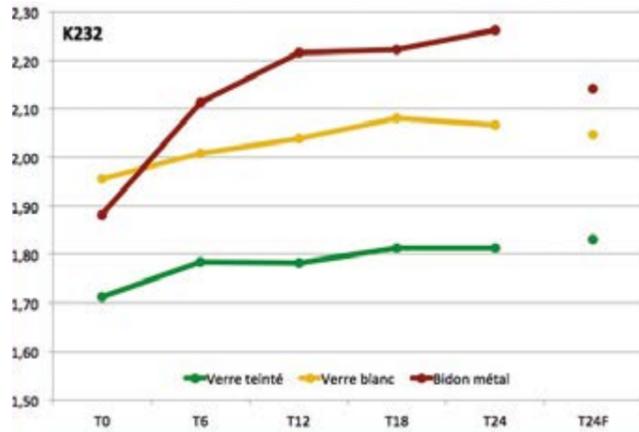
Légende : ● Fruité noir / ● Fruité mûr / ● Fruité vert / ● ● ● Frigo 24 mois.

K232	À 18 mois
Fruité vert	+ 12 %
Fruité mûr	+ 9 %
Fruité noir	+ 13 %

Graphique 2 : Le type de flacon est important pour une bonne conservation. Le meilleur emballage parmi ceux testés est le verre teinté, le moins bon est le bidon métal



Graphique 3 : Le choix du flacon est particulièrement important, en particulier pour les huiles sensibles à l'augmentation du K232



Le programme DLUO comprend un volet « mesure du volume ». Le volume se mesure en passant par la mesure de la masse volumique de l'huile d'olive, ce qui a permis de mettre en évidence que celle-ci n'est pas 0,916 g/cm<sup>3</sup> comme couramment admis, mais 0,9124 en moyenne. Cela explique certains cas de volume d'huile ne « rentrant pas » dans des bouteilles prévues, avec les dispositifs basés sur le poids, car en remplissant avec 916 grammes pour une bouteille d'un litre par exemple, on met en fait 1,004 litre.

	Masse volumique (g/cm <sup>3</sup> )
Moyenne	0,9124
Médiane	0,9123
Minimum	0,9119
Maximum	0,9131
1° Quartile	0,9122
3° Quartile	0,9125

Ces données et graphiques sont extraits du diaporama présenté le 18 septembre 2020 à Techno'Huile, à disposition sur le site de France Olive.

FRANCE  
**Olive**

Organigramme des pôles **FRANCE OLIVE**



Yves GUILLAUMIN  
DIRECTEUR  
Tél. 04 42 23 01 92 / 06 09 57 43 47  
@ : yves.guillaumin@franceolive.fr



Jean-Michel OURIEZ  
DIRECTEUR ADJOINT  
Tél. 04 65 08 19 34 / 06 82 85 65 46  
@ : jean-michel.ouriez@franceolive.fr



Christian PINATEL  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
Tél. 04 42 23 82 52  
@ : c.pinatelet@ctolivier.org



Alexandra PARIS  
DIRECTRICE PÔLE COMMUNICATION & ÉCONOMIE  
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50  
@ : alexandra.paris@franceolive.fr



Émilie LACROIX  
CHARGÉE DE MISSION  
Tél. 04 75 26 90 91  
@ : emilie.lacroix@franceolive.fr



Joana MEJEAN  
CHARGÉE DE MISSION  
Tél. 04 75 26 90 90  
@ : joana.pierre@franceolive.fr



Camille MALLET  
RESPONSABLE ADMINISTRATIF  
Tél. 04 42 23 82 49  
@ : camille.mallet@franceolive.fr



Lisa RAYMOND  
CHARGÉE DE MISSION  
Tél. 04 75 26 90 93  
@ : lisa.raymond@franceolive.fr



Pierre DROUET  
RESPONSABLE FINANCIER  
Tél. 04 42 23 82 55  
@ : pierre.drouet@franceolive.fr

**AGRONOMIE**



Julien BALAJAS  
RESPONSABLE PÔLE AGRONOMIE  
Tél. 05 82 85 65 24  
@ : j.balajas@franceolive.org



Chloé MESTDAGH  
RESPONSABLE EXPERIMENTATION  
Tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20  
@ : c.mestdagh@franceolive.org

**VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS**



Camille AVALLONE  
RESPONSABLE PÔLE VALORISATION  
& QUALITÉ DES PRODUITS  
Tél. 04 42 23 82 80  
@ : c.avallone@franceolive.org

**LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS**



Héliène LASSERRE  
DIRECTRICE PÔLE CONSERVATION  
& RECHERCHE  
Tél. 06 88 06 91 93  
@ : helene.lasserre@conservatoire-oliviers.fr

**PROCESS & OLIVES DE TABLE**



Daniel HUSSON  
RESPONSABLE PÔLE PROCESS  
& OLIVES DE TABLES  
Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39  
@ : d.husson@franceolive.org



Carole FUSARI  
RESPONSABLE LABORATOIRE  
Tél. 04 42 23 82 97  
@ : c.fusari@franceolive.org



Christèle VALLAT  
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE  
Tél. 04 42 23 82 53  
@ : c.vallat@franceolive.org



Marion DEYRS  
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE  
Tél. 04 42 23 82 53  
@ : m.deyrs@franceolive.org

# À votre disposition...

Les trois sites de France Olive :

**Provence-Alpes-Côte d'Azur**

SIÈGE SOCIAL  
PÔLES ADMINISTRATIF & FINANCIER,  
PROCESS & OLIVES DE TABLE,  
VALORISATION & QUALITÉ DES  
PRODUITS

Aix-en-Provence  
Tél. 04 42 23 01 92  
Mail : contact@franceolive.fr

**Occitanie**

PÔLES AGRONOMIE, CONSERVATION  
& RECHERCHE

Nîmes  
Tél. 04 66 08 19 34  
Mail : contact@franceolive.fr

**Auvergne-Rhône-Alpes**

PÔLE COMMUNICATION & ÉCONOMIE

Nyons  
Tél. 04 75 26 90 90  
Mail : contact@franceolive.fr

**Le site des professionnels de l'olivier**

**www.franceolive.fr**

Informations techniques (production, transformation, économie, réglementation...)  
Possibilité d'abonnement gratuit : alertes SMS, InfOlive, BSV...  
Téléchargements gratuits : cahier de l'oléiculteur, guides pratiques (phytosanitaire...)

**Le site grand public**

**huiles-et-olives.fr**

Informations générales sur les produits, recettes,  
où acheter (carte des moulins et domaines), oléotourisme, documents en téléchargement...

**Mais aussi :**

/HuilesetOlives et /FranceOlivePro

/huilesetolives

/Huilesetolives

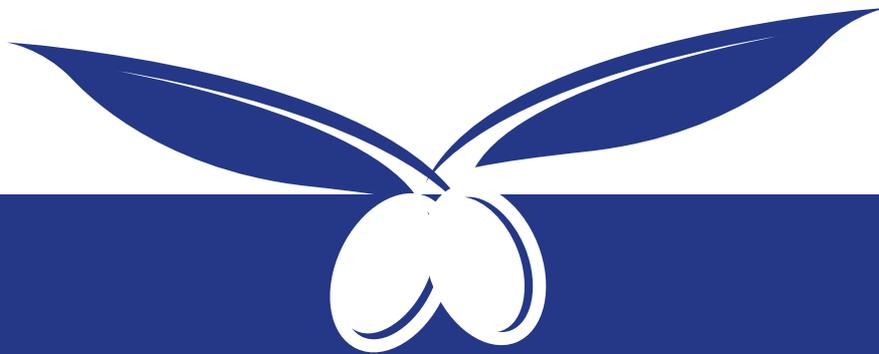
/Huilesetolives

/Huiles et Olives et /FranceOlivePro

**France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive ...**  
*... au service des Huiles d'Olive et Olives de France*  
*... au service des professionnels de la filière oléicole française*



Une partie des travaux réalisés sont financés par l'Union Européenne, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du Règlement délégué (UE) n° 611/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant l'article 29 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et du règlement d'exécution (UE) n° 615/2014 de la Commission du 6 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil, et du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'olive et des Olives de table.



*Nous tenons à remercier, pour leur soutien sans faille, l'ensemble de nos partenaires, financeurs et tous ceux qui s'impliquent dans la réussite des actions menées pour la filière oléicole.*

*Ce rapport d'activité présente une partie des actions réalisées par France Olive, il n'est en aucun cas une vision exhaustive des projets réalisés.*

**Siège Social :**  
Maison des Agriculteurs  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence cedex 1  
Tél. : 04 42 23 01 92  
@ : [contact@franceolive.fr](mailto:contact@franceolive.fr)

**Antenne Auvergne-Rhône-Alpes :**  
40 place de la Libération  
26110 Nyons  
Tél. : 04 75 26 90 90  
@ : [contact@franceolive.fr](mailto:contact@franceolive.fr)

**Antenne Occitanie :**  
Mas de l'agriculture  
1120 route de St Gilles  
30932 Nîmes  
Tél. : 04 66 08 19 34  
@ : [contact@franceolive.fr](mailto:contact@franceolive.fr)