

Rapport moral du Président

Les ventes progressent, *la production doit suivre !*

En juillet dernier, le conseil d'administration de France Olive m'a renouvelé sa confiance pour trois années supplémentaires. Je tiens à tous vous remercier pour le soutien que vous m'apportez à travers les représentants de vos familles professionnelles : pépiniéristes, producteurs, moulins privés, coopératives oléicoles, confiseurs et négociants. Voulu par nos prédécesseurs, cette unité et cette **volonté de travailler ensemble** sont une **force** pour faire progresser notre filière.

France Olive, notre interprofession, est **à votre service** et se doit de répondre à vos attentes. Vos cotisations sont le socle de son fonctionnement. Par effet de levier, elles permettent d'accéder aux financements européens, nationaux et régionaux ou de répondre à des appels à projet. Grâce à ces moyens, les équipes regroupées en **six pôles** mènent les actions dont vous retrouvez le détail dans le rapport d'activité que je vous invite à lire. La feuille de route demeure la même :

- acquisition, partage et diffusion de références pour **améliorer la productivité et la régularité des vergers** pour le pôle Agronomie. Un outil d'aide à la décision sera lancé, l'année prochaine, pour accompagner les oléiculteurs, basé en grande partie sur le partage,
- connaissance de l'arbre, **adaptation au changement climatique**, coordination de la recherche, création de liens avec des partenaires dans les grands pays producteurs pour répondre à une demande très ancienne pour le pôle Conservation & Recherche. Cette année, une charte a été signée avec les pépiniéristes pour garantir aux producteurs des plants de qualité et mieux connaître les surfaces plantées chaque année,
- **développement du laboratoire oléicole**, sécurisation du **jury agréé** par le Conseil Oléicole International (indispensable pour la filière), gestion des nouveaux contaminants, organisation des concours pour le pôle Valorisation & Qualité des produits,
- poursuite de l'**assistance aux opérateurs** tant mouliniers que confiseurs, **amélioration des process** de désamérisation des olives de table et gestion des effluents pour le pôle Process & Olives de table. Un outil de gestion des maintenances préventives des machines sera lancé l'année prochaine,
- **création de notoriété** auprès des consommateurs, **partage d'informations** avec les acteurs de la filière en utilisant tous les canaux de diffusion, **meilleure connaissance de l'économie de la filière**, de l'arbre à l'assiette, pour le pôle Communication & Economie sans oublier les



aspects réglementaires,

- **support des équipes** pour l'indispensable pôle Administratif & Financier. Un nouveau défi à relever avec la **nouvelle Politique Agricole Commune** (PAC) qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2023. Beaucoup d'incertitudes ont été levées sur notre financement européen grâce au soutien et à la mobilisation des services du ministère de l'Agriculture et de FranceAgriMer mais il reste encore du chemin à parcourir pour être totalement serein.

J'en profite pour adresser un grand merci aux équipes pour leur implication et leur motivation.

Notre force réside dans la **qualité**, la **diversité des goûts** et l'image de nos produits (huiles d'olive et olives de table) mais notre faiblesse demeure la productivité et la régularité de notre verger.

Il y a trois ans, la récolte 2018/2019 atteignait les 5 500 tonnes d'huile d'olive comme pour cette campagne 2021/2022. Vous pourriez penser que rien n'a changé ! En fait, ce n'est pas si simple. Il y a trois ans, nous avons dépassé les 6 000 tonnes l'année précédente (la 2^{ème} fois seulement dans ce millénaire). Nous étions inquiets et j'avais encouragé les opérateurs à se donner les moyens de stocker dans les meilleures conditions (filtration, froid, ...) en prévision de plus petites récoltes. Il ne fallait surtout pas décourager les oléiculteurs de produire. La **filière a montré sa maturité** et l'expérience acquise. Les prix ne se sont pas effondrés comme après la récolte de 2008 et se sont plutôt maintenus. Mieux encore, ces stocks ont permis d'enjamber la très mauvaise récolte 2019/2020, à peine plus de 3 000 tonnes.

La crise sanitaire avec l'épidémie de Covid 19 a ensuite suscité beaucoup d'inquiétudes pour notre modèle de commercialisation reposant très majoritairement sur la vente directe et très dépendant du tourisme. Les touristes étrangers ne sont pas venus mais l'engouement pour nos huiles d'olive ne s'est pas démenti auprès des touristes français. Quant à ceux qui n'ont pas pu venir, ils se sont ré-orientés sur les sites marchands des acteurs de la filière (moulins, coopératives, domaines, producteurs...). Tant et si bien qu'aujourd'hui avec une récolte de 5 500 tonnes, **il manque de l'huile d'olive française** ! Beaucoup d'opérateurs annoncent ne pas en avoir suffisamment pour boucler la saison. Une récolte abondante dont la commercialisation aurait suscité de l'inquiétude, il y quelques années, est maintenant devenue insuffisante.

Dans ce contexte, il s'avère, plus que jamais, pertinent de **continuer à consacrer des moyens très importants à la productivité du verger français**. La santé de la filière dépend de la production des oléiculteurs qu'ils soient familiaux ou professionnels. Le renforcement du pôle Agronomie, la création du pôle Conservation & Recherche pour travailler sur un temps plus long s'inscrit dans cette démarche. Plus de productivité, c'est d'abord et surtout plus de régularité. Les chiffres du dernier recensement agricole font état d'une surface d'environ 17 000 hectares plantés en oliviers, exploités par un peu plus de 7 500 oléiculteurs professionnels. Avec 5 500 tonnes d'huile d'olive, cela fait seulement un peu plus de 320 litres par hectare... Avec un objectif de 800 voire 1 000 litres pour un verger productif, la **marge de progression est importante** et nous devons parvenir à nous améliorer.

Au moment où j'écris ces lignes, je suis particulièrement inquiet pour la prochaine récolte. Depuis le début de l'année, le climat nous met à rude épreuve : gel début avril, forte chaleur sur la floraison, sécheresse en ce début d'été...

La filière devra rester **soudée** et faire preuve une nouvelle fois de **résilience**.

Laurent Bélorgey
Président de France Olive



L'actu qui fait plaisir !



Une étude, menée durant 28 ans par des chercheurs américains, a analysé les données de 60 562 femmes et 31 801 hommes en bonne santé, récoltées dans les archives du Nurses'Health Study et du Health Professionals Follow-up Study. Tous les quatre ans, les participants ont été soumis à une série de questions relatives à leur alimentation. Les conclusions ont été publiées en janvier 2022 dans le Journal de l'American College of Cardiology.

Au total, de 1990 à 2018, les scientifiques ont recensé 36 856 décès. Ils ont donc comparé le régime alimentaire du groupe de volontaires encore en vie avec celui des personnes décédées.

Conclusion ? Les scientifiques ont observé qu'une consommation quotidienne d'au moins 7 g d'huile

d'olive (soit 1/2 cuillère à soupe):

- réduit les risques de mortalité liés à une maladie cardiovasculaire de 29%, mais aussi,
- diminue le risque de mortalité dû à un cancer de 17 %, d'une maladie neurodégénérative de 29 % ou encore de troubles respiratoires de 18 %.

Le remplacement de 10 g/j de margarine, de beurre, de mayonnaise et de matières grasses laitières par la quantité équivalente d'huile d'olive était associé à un risque inférieur de 8 % à 34 % de mortalité totale et par cause.

(En résumé) : "Une consommation plus élevée d'huile d'olive était associée à un risque plus faible de mortalité totale et par cause. Le remplacement de la margarine, du beurre, de la mayonnaise et des matières grasses laitières par de l'huile d'olive était associé à un risque de mortalité plus faible".