FRANCE Olive

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2021

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.

Sommaire

Rapport moral du président p. 4

Une interprofession au service de la filière p. 7

Économie de la filière p. 11

Pôle Communication & Économie p. 16
Promotion des Huiles d'Olive et Olives de France

Pôle Communication & Économie p. 22
Économie & réglementation

Pôle Agronomie p. 25

Pôle Conservation & Recherche p. 31

Pôle Process & Olives de table p. 34

Pôle Valorisation & Qualité des produits p. 36

Organigramme p. 41

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. Voulue 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 agrée** 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 1er 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 avions dépassé les 6 000 tonnes l'année précédente (la 2ème 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".

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'€UROS
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 8 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 Ville de Nyons.

Nos partenaires *financiers & institutionnels*

TERRES UNIVIA - Interprofession des huiles et protéines végétales

Union européenne

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

FranceAgriMer
(coordination : antenne de VOLX)

Conseil Régional Sud - Provence Alpes Côte d'Azur

Conseil Régional Occitanie

Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive

Ville de Nyons

Conseil Départemental de la Drôme

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).

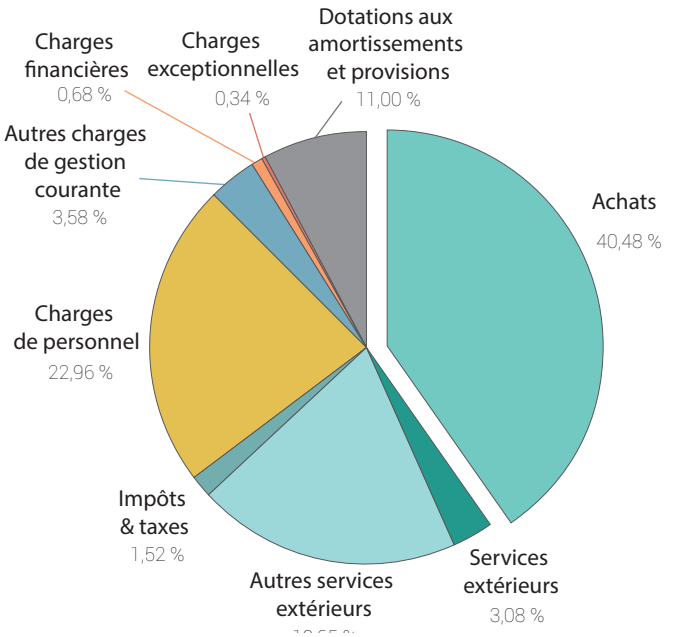
Comment régler ma CVE ?

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.

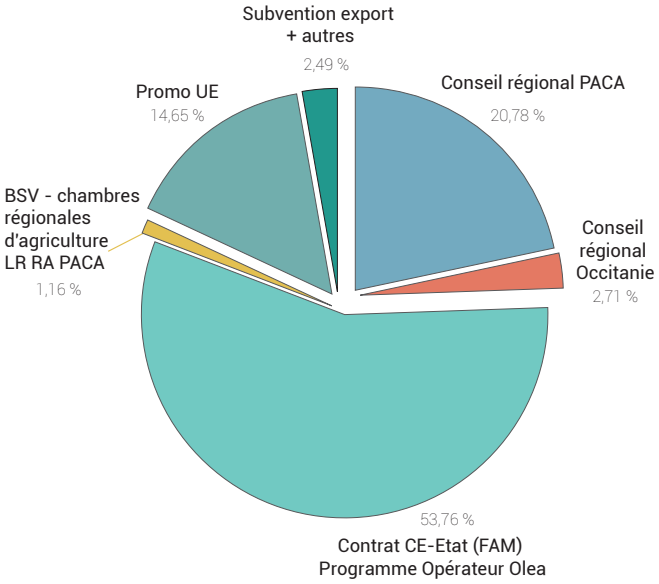
Budget France Olive *2021*

Répartition *des charges par poste*

Total : 2 323 K€

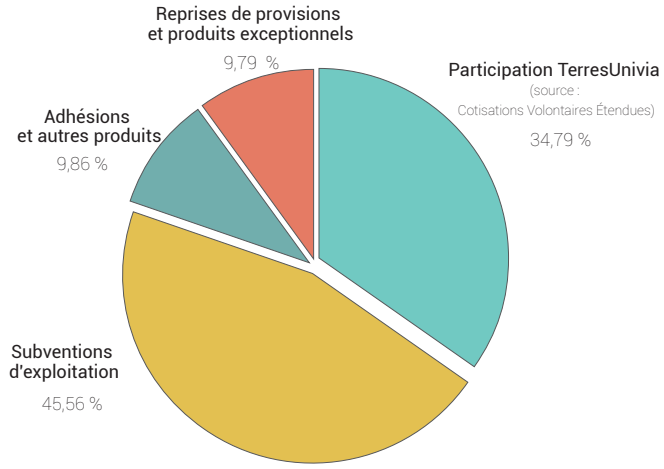


Répartition *des subventions*



Répartition *des ressources*

Total : 2 342 K€



Déclarations CVE *2021*

Production d'huile d'olive :
4 475 tonnes
Production d'olives :
1 138 tonnes

France Olive compte 8 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi règlementaire et technique et travaillent avec des prestataires pour réaliser ses actions.

Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 9 salariés 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)

Directeur
> Directeur Technique

FRANCE Olive

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)

3 SITES – 17 SALARIÉS – 2 M€ BUDGET

Ses missions sont organisées autour de 6 pôles :

CONSERVATION & RECHERCHE
Directrice Conservation & Recherche

Comité scientifique

AGRONOMIE
Responsable Agronomie
> Responsable expérimentation
> Responsable études

CIVAM & Chambres d'Agriculture

Commission technique

VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS
Responsable Valorisation & Qualité des produits
> Responsable du laboratoire
> Techniciennes de laboratoire

Laboratoire oléicole

Commission technique

PROCESS & OLIVES DE TABLE
Responsable Process & Olives de table

Commission technique

COMMUNICATION & ÉCONOMIE
Directrice Communication & Économie
> Chargées de mission

OLIVE & SENS

COPEXO

Commission technique

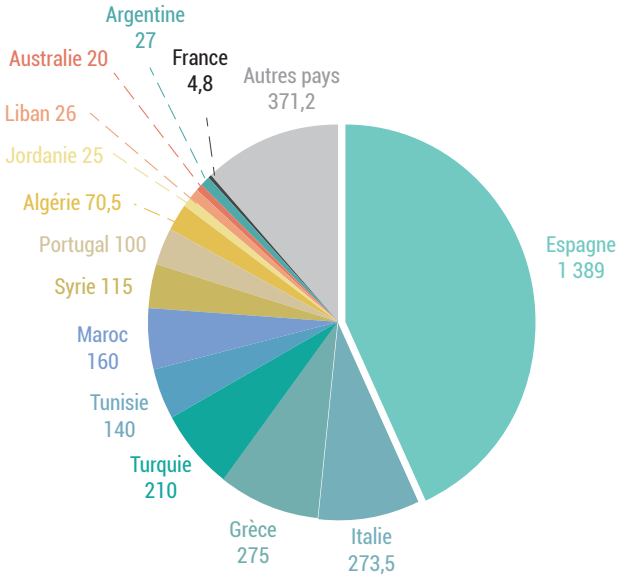
ADMINISTRATIF & FINANCIER
Responsable Administratif
Responsable Financier

Économie de la filière

Une production mondiale d'huile d'olive *à 3,2 millions de tonnes*

La production mondiale d'huile d'olive sur la campagne 2020/2021 est relativement stable à 3 207 000 t, portée par **l'Union européenne** qui, avec **2 051 000 t**, représente **68 % de la production mondiale. L'Espagne**, avec **1 389 000 t** pèse pour **67,7 %** dans la production européenne. La Grèce et l'Italie sont au coude à coude avec respectivement 275 000 t et 273 500 t.

Production mondiale d'huile d'olive - campagne 2020/2021
(en 1 000 t données COI, graph. A.Paris/France Olive)



Des prix à la production *à la hausse* *(sauf Italie - €/kg - données COI)*

Jaén		Bari		Heraklion	
nov. 2020	nov. 2021	nov. 2020	déc. 2021	nov. 2020	déc. 2021
2,38	2,77	4,75	4,20	2,27	3,06

Consommation *mondiale*

3 185 000 tonnes

soit plus de 34,7 millions de litres d'huile d'olive consommés dans le monde en 2020/2021.

À noter, l'augmentation de la consommation :
- au Japon (69 000 t en 2020, 77 500 t en 2021)
- en Chine (57 500 t en 2020, 66 000 t en 2021)

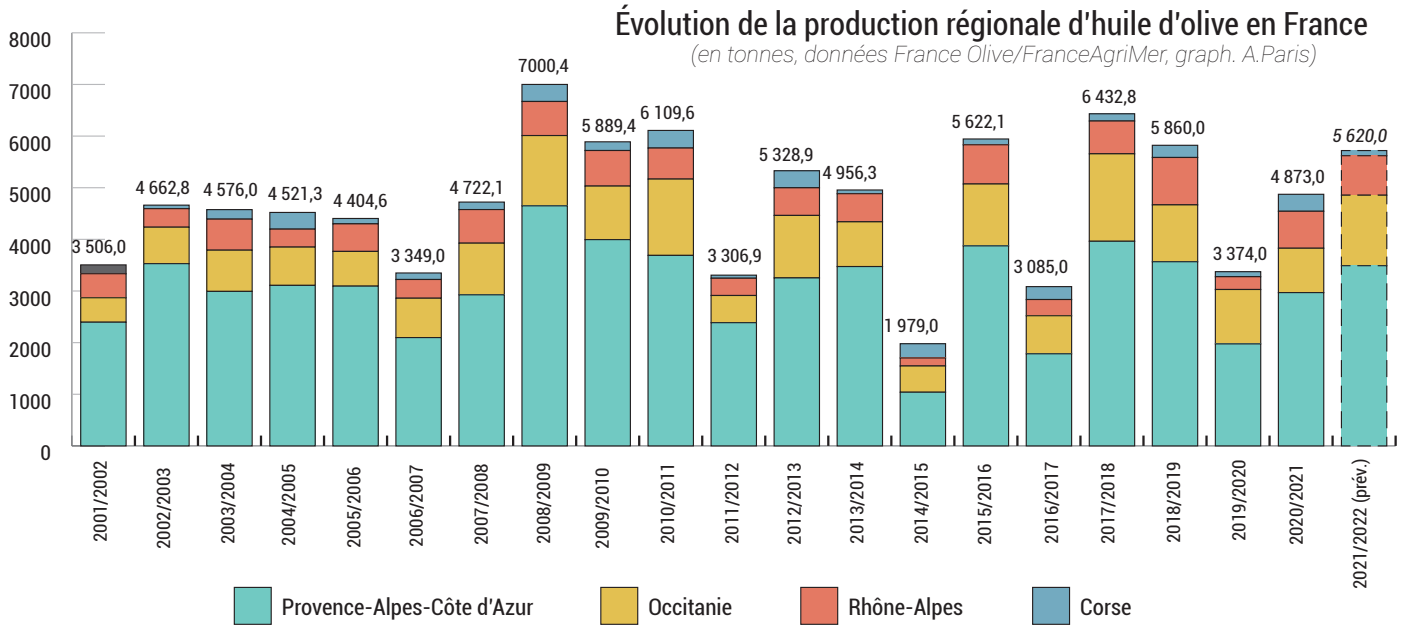
L'huile d'olive représente **1,4 %** des huiles végétales consommées dans le monde !

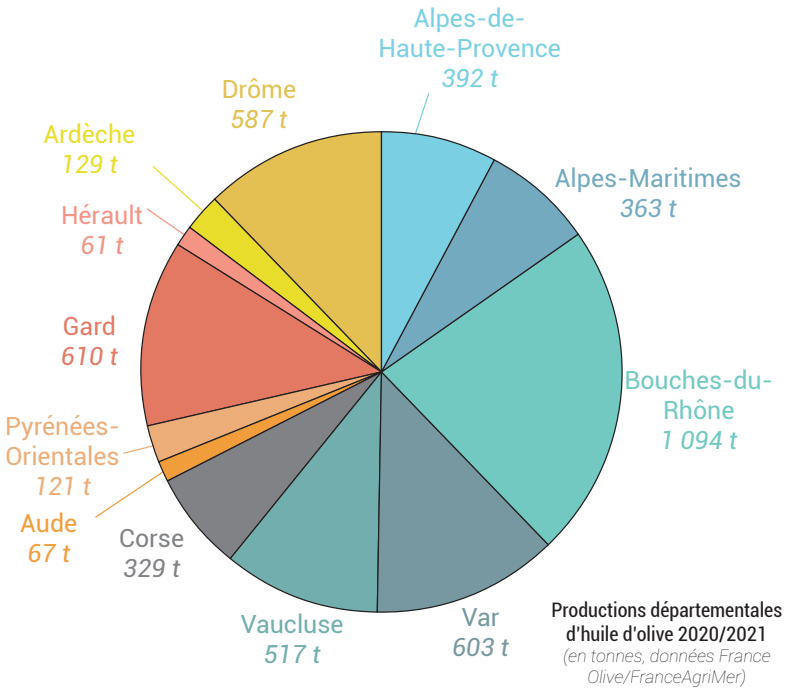
Les principaux *consommateurs d'huile d'olive* *(données COI - 2020/2021)*

Union européenne	États-Unis	Turquie
1 593 500 t ↗	**357 000 t** ↘	**170 000 t** ↘

L'huile d'olive *française*

La campagne 2020/2021 a été une campagne moyenne avec 4 873 tonnes d'huile d'olive produites (**4 544** tonnes produites sur le continent, hors Corse). Une production portée par les **Bouches-du-Rhône** (**22 %** de la production nationale), le **Gard** (**13 %**), le **Var** (**12 %**) et la **Drôme** (**12 %**).





Productions départementales d'huile d'olive 2020/2021
(en tonnes, données France Olive/FranceAgriMer)

Quid de la campagne 2021/2022 ?

Avec un prévisionnel de **5 620 tonnes**, la campagne 2021/2022 est encore une fois surprenante !
Jusqu'aux premiers retours des moulins en novembre, la faible charge des arbres laissait présager une petite récolte (encore) et pourtant le prévisionnel qui s'affine à ce jour laisse présager une production de plus de 5 000 tonnes. Les rendements prévus initialement en septembre sur les premiers essais d'extraction étaient plutôt faibles or il se sont avérés aussi bon que l'année précédente ce qui a permis, donc, une bonne récolte.
La campagne 2021/2022 est donc marquée par un rendement, au niveau national, plutôt bon à 16,1 % ; biensûr les disparités persistes notamment du fait des rendements très différents d'une variété à l'autre. On note ainsi, 13,3 %, le rendement le plus faible dans l'Aude (où l'olivière est connue pour ces rendements faibles) et, 21,6 %, le plus élevé dans la Drôme (avec la Tanche qui est réputée, *a contrario*, pour ses beaux rendements).
Cette belle production va permettre de reconstituer les stocks qui étaient à un niveau très bas à 1 245 tonnes à fin septembre 2021.

CAMPAGNE 2020/2021

4 344 t d'huile d'olive

dont **1 351,9 t** en AOP

soit **31,1 %** de la production

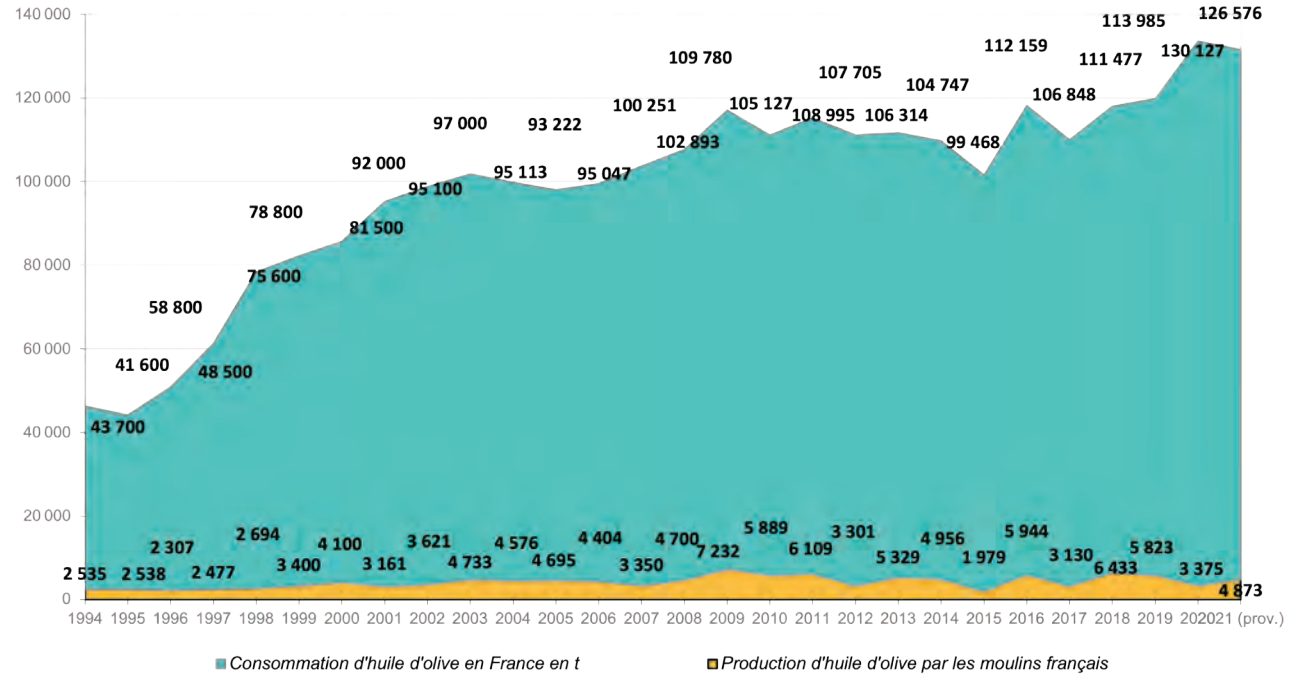
La consommation *française*

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **117 612 tonnes**
dont environ 70 % d'huile d'olive vierge extra.

126 575 t : consommation française en 2021
Une consommation en diminution par rapport à 2020, année qui était exceptionnelle !

Part de la production française dans la consommation française **en 2021** : **3,4 %**

Evolution de la production d'huile d'olive de France et de la consommation d'huile d'olive en France
(en tonnes - données FranceAgrimer / COI / Douanes - graphFrance Olive/AP)



Nos principaux fournisseurs *d'huile d'olive*

En tonnes, graph. A.Paris/France Olive. Provenance (différentes origines) - Chiffres douanes 2021

1er
ESPAGNE
83 863 t

2ème
ITALIE
28 529 t

3ème
TUNISIE
10 453 t

Tendances de consommation *2021*

(basées sur les ventes en hyper et supermarchés)

Total des ventes en hyper et supermarchés : **70 644 tonnes** (- 3 487 t par rapport à 2020 mais 8 081 t de plus qu'en 2019)

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

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressaient chaque année jusqu'en 2021.

- Huile d'olive non bio : **56 207 tonnes**
- Huile d'olive bio : **14 437 tonnes**

Une 1ère baisse des ventes d'huile d'olive après des années de progression constante : - 367 t

Une part de marché de **20,4 %**

Une baisse des ventes générales dans tous les circuits sauf dans le e-commerce

- Ventes en GD « classique » : **52 842,8 tonnes**
- Ventes en HD : **11 753 tonnes**
- Ventes e-commerce : **6 048 tonnes** (+ 255 t)
- Ventes proxi < 400 m2 : **5 981 tonnes**

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

- CA de l'huile d'olive : **543,2 millions d'euros**
- CA des huiles végétales : **1,01 milliards d'euros**

Des prix qui se sont stabilisés

Un prix moyen à **7,1 €** contre 5,30 € en 2012, soit une augmentation de 1,80 € en 10 ans mais qui s'est stabilisée depuis 3 ans à 7,10 €.

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

- Huile bio : **7,97 €** (6,27 € en 2012)
- Huile non bio : **6,85 €** (4,84 € en 2012)

Le **prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD** se situe aux environs de **27 €/l**. 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.

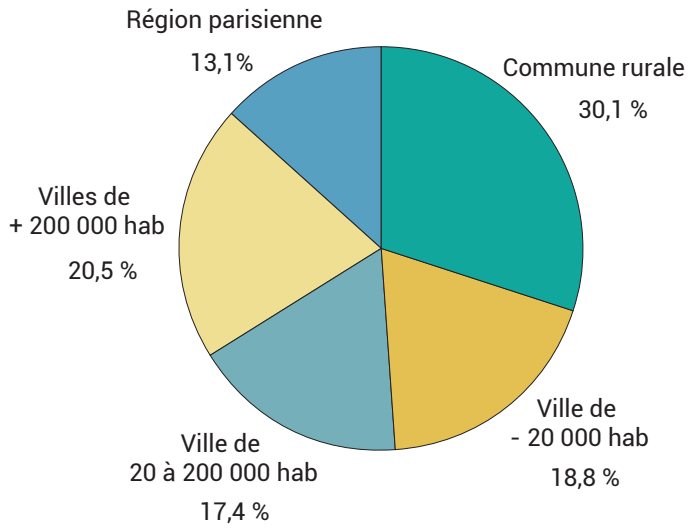
Les consommateurs *d'huile d'olive* *(selon les achats réalisés en grande distribution)*

Plus de **20,3 millions** de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 71,9 % (71,2 % en 2020). Après une légère diminution, le taux de pénétration de l'huile d'olive continue d'augmenter en 2021, passant de 66,4 % à 71,9 % des foyers français qui consomment de l'huile d'olive.

Les régions Île-de-France et Sud-Est, avec respectivement 17,5 % et 18,6 % des foyers acheteurs sont les régions où l'huile d'olive est la mieux implantée.

POIDS EN NOMBRE DE FOYERS ACHETEURS D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

(2021, données Nielsen, graph. France Olive/AP)



Profil des consommateurs

Faible part de consommation des **– de 35 ans** : **11,7%**

Large part des **CSP+, 69,8 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les **foyers de 1 à 2 personnes** : **63,6 %** des consommateurs.

3,4 litres achetés par an par foyer acheteur.

25,8 € dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive.

Les Olives *de table*

PRODUCTION MONDIALE

2019/2020	2020/2021
2,96 m^{ns} tonnes	2,66 m^{ns} tonnes

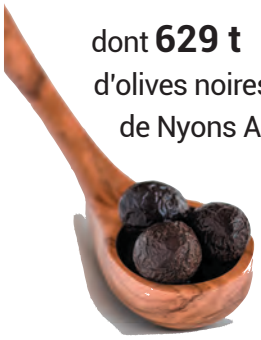
ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION D'OLIVES EN FRANCE
(en tonnes) - sources France Olive

CAMPAGNE 2020/2021

1 655 t d'olives françaises

dont **775,3 t** en AOP

soit **46,8%** de la production



dont **629 t** d'olives noires de Nyons AOP

La consommation française

Consommation française en 2021 : **84 095,5 tonnes**

Part de la production française dans la consommation française : **1,7 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **30 706 tonnes**

Importations : **94 095,5 t**

Exportations : **3 173 tonnes**

UNE NETTE PRÉFÉRENCE DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS POUR LES OLIVES VERTES : une tendance qui perdure

Les olives vertes représentent 71,5 % des olives consommées.

- Olives vertes : 21 966 tonnes (+ 1 326 tonnes)
- Olives noires : 6 680 tonnes (+ 470 tonnes)
- Autres (assortiments) : 2 059 tonnes

Olives natures et olives aromatisées au coude à coude !

- Olives natures : 14 086 tonnes, *en augmentation*
- Olives farcies : 4 596 tonnes, *en augmentation*
- Olives aromatisées : 12 024 tonnes, *en augmentation*

ET LE PRIX ?

Le prix moyen des olives en grande distribution (2021) est de :

Olives vertes **8,87 €/kg**

Olives noires **8,08 €/kg**

Olives nature **6,98 €/kg**

Olives farcies **9,27 €/kg**

Olives aromatisées **10,61 €/kg**

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

Tapenade *(Ventes en grande distribution)*

Ventes en volume : **1 045 t**

Tapenade noire : 635,3 t

Tapenade verte : 385,5 t

Prix au kg : **20,08€**

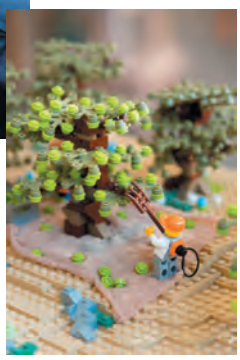
Pôle Communication & Économie

Promotion des Huiles d'Olive & Olives de France

Focus sur...

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

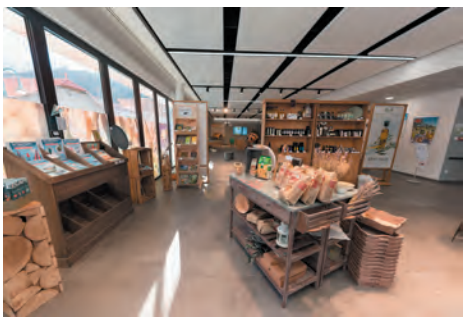
Après quelques retards et péripéties dûs à la COVID19, la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France - Olive & Sens, a ouvert ses portes au grand public le 1er juillet 2021 !
Elle propose une belle exposition autour de l'huile d'olive à découvrir à l'aide de nos 5 sens.
Sont ainsi mis à contribution :



- notre vue avec des panneaux d'information très complets et illustrés, un joli mur des huiles avec de belles couleurs,
- notre ouie avec deux espaces dédiés où des témoignages sont diffusés en continu,
- notre toucher avec une table de découverte où la main est plus importante que les yeux, une maquette en Lego (pour petits et grands !) qui fait découvrir au visiteur le chemin de l'olive, du champ à la boutique en passant bien sûr par le moulin !
- notre odorat avec la table des senteurs pour découvrir quelques unes des odeurs de l'huile d'olive
- et bien sûr notre goût avec la dégustation de trois huiles d'olive (une par famille de goût !).

Ces différents éléments sont complétés par un espace enfant comprenant une cabane de découverte, des jeux (...), des vidéos et des tablettes numériques avec diverses présentations en complément des sujets abordés dans l'exposition. L'exposition est en visite libre et des visites guidées sont proposées deux fois par semaine sur des thématiques différentes.

Petit à petit, des animations autour de l'olivier et ses produits sont développées : initiation à la dégustation, cours de cuisine, démonstrations culinaires, ateliers créatifs...
Un site web, www.olive-et-sens.fr, et une page Facebook Olive&Sens permettent de suivre l'actualité de ce lieu et de connaître l'agenda des animations.



Une boutique de produits 100% français complète l'offre de la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France. On y trouve des huiles d'olive AOP (médaillées au concours national des huiles d'olive en appellation d'origine), des huiles d'olive et des olives françaises médaillées, des tartinables mais aussi des produits d'épiceries salés et sucrés, et bien d'autres choses encore !

Ouverte du mardi au samedi
10h - 12h et 14h - 18h
Fermé : 24 décembre au 2 janvier et le 1er mai.
Informations et renseignements :
T. **04 75 26 90 90**
@. **contact@oliveetsens.fr**
www.olive-et-sens.fr

Les huiles d'olive de France *arpentent les routes de France et d'Allemagne !*

NOS PARTICIPATIONS

Taste of Paris - *16 au 19 septembre* - Paris
SIRHA - *23 au 27 septembre* - Lyon
Chef Sache - *3 et 4 octobre* - Düsseldörf
Anuga - *9 au 13 octobre* - Cologne

TASTE OF PARIS - Grand Palais éphémère

Du 16 au 19 septembre 2021, France Olive participait à la 6ème édition du Taste of Paris.

L'équipe de France Olive portée par le programme européen «Looking for the perfect food» s'est rendue à la 6ème édition du Taste of Paris, au grand palais éphémère sur le Champs-de-Mars. Cet **événement unique** rassemble le meilleur de la scène culinaire française actuelle. La crème de la crème des chefs, artisans et producteurs étaient au rendez-vous et ce n'était pas pour déplaire aux visiteurs.

Ces 4 journées furent rythmées de rencontres diverses et variées, mais toujours avec le même objectif : **faire découvrir les huiles d'olive en AOP** avec un focus sur les huiles d'olive de France en AOP.

Les visiteurs ont pu découvrir les Huiles d'olive en AOP, les précieux nectars. En effet, découverte des arômes et des familles de goût puis **dégustation** des huiles d'olive en AOP étaient au programme. De la plus douce, à la plus piquante et poivrée, petits et grands ont pu apprécier la richesse gustative et les différents usages des différentes huiles d'olive.

France Olive a également organisé chaque jour sur cet espace convivial et pédagogique, des **rencontres avec différents producteurs** et des **démonstrations culinaires** avec la réalisation de recettes à base d'huile d'olive par notre «cheffe personnelle» Alexandra Paris mais, aussi par les **chefs de 750 g**, Chef Damien et Chef Christophe et le Chef **Stéphane Pitré** du restaurant Louis à Paris.

Pour cette 6ème édition, nous étions accompagnés de producteurs d'huile d'olive en AOP, qui se sont succédés sur les 4 jours du salon : Vignolis, le Moulin Cornille, La Balméenne, La Lieutenante, et enfin, Château Calissanne.

Nous avons également mis en place une animation dégustation d'huiles d'olive et de mets salés et sucrés à l'huile d'olive dans l'espace VIP (face à la Tour Eiffel !), le samedi soir. Les visiteurs de cet espace ont ainsi pu apprécier toute la diversité de nos huiles et leurs saveurs incomparables !

Le salon a connu une excellente fréquentation et n'a pas désempli du jeudi au dimanche soir. Une très belle opération.

SIRHA - Eurexpo à Lyon

Du 23 au 27 septembre 2021, France Olive participait à la 20ème édition du SIRHA.

Le programme européen «Looking for the perfect food» a permis à France Olive de se rendre au SIRHA pour sa 20ème édition, la référence mondiale du Food service, de la restauration et de l'alimentation. Cet événement rassemble en un unique lieu les innovations, les échanges de savoir, les visions, les acteurs de ce milieu et les grandes compétitions. Cette 20ème édition a marqué les esprits avec la présence du Président de la république pour montrer son soutien aux professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche.

La tendance sociétale générale de consommer mieux, de saison et local a été confirmée lors de l'édition du SIRHA 2021, qui est la référence en terme de salon de la gastronomie. Les Huiles d'Olive en AOP sont venues **revendiquer leur proximité et leur intégration dans la gastronomie locale et nationale**. Les professionnels et les particuliers ont pu découvrir les trois familles de goût (à l'ancienne/maturé, subtil et intense), et ont été

étonnés de la **diversité des arômes et des goûts** des huiles d'olive en AOP présentées chaque jour.
Les **animations culinaires** complétaient leur surprise sur le stand des Huiles d'olive en AOP grâce à la venue de **Chef Damien** (750g) et le **Chef Stéphane Pitré** qui nous ont concocté de belles recettes sucrées et salées autour de l'huile d'olive en AOP et aux recettes concoctées par Alexandra Paris de France Olive.

Quelques metteurs en marché ont également fait le déplacement pour développer leurs réseaux de distribution : Moulin Cornille, Castelas, La Balméenne, les domaines de La Vallongue et La Lieutenante étaient présents pour présenter leurs huiles d'olive en AOP et leurs produits dérivés.

Même si les chiffres de fréquentation de cette édition sont légèrement en-deçà des chiffres habituels, le SIRHA a connu une fréquentaiton honorable et notre stand a attiré des visiteurs.

CHEF SACHE - Düsseldorf

Les 3 et 4 octobre 2021, France Olive participait à son premier salon professionnel allemand dans le cadre du programme européen de promotion des huiles d'olive en AOP.

France Olive s'est envolée direction Düsseldorf pour participer au salon Chef-Sache. C'était une première pour les Huiles d'olive de France de participer à un salon professionnel en Allemagne.

L'événement a tenu toutes ses promesses : chefs étoilés, la crème des artisans et des producteurs allemands.
De nombreuses masterclasses organisées et animées par l'Ecole du Vin se sont tenues tout au long du salon. Des scènes culinaires étaient également dressées où des chefs étaient interviewés et préparaient de délicieux mets en accord avec leurs produits et leurs valeurs.
Les professionnels et particuliers ont pu **découvrir les Huiles d'olive en AOP** à travers une **dégustation commentée des trois familles de goût** : intense, subtil et à l'ancienne/maturé. Il était important pour nous d'être présents et de faire la présentation et la promotion des huiles d'olive en AOP sur un salon où les chefs étoilés sont les principaux interlocuteurs.

ANUGA - Cologne

Du 9 octobre au 13 octobre 2021, France Olive participait au plus grand salon international de la gastronomie à Cologne.

L'industrie internationale de l'alimentation et des boissons s'est retrouvée à nouveau à l'Anuga à Cologne du 9 au 13 octobre 2021. Le plus grand salon mondial de l'industrie alimentaire a une fonction clé en tant que baromètre des tendances pour l'industrie alimentaire mondiale.
L'édition 2021 de l'Anuga s'est déroulée dans l'immense espace de congrès, Koelnmesse à Cologne où les exposants étaient répartis dans 11 halls différents, certains étaient même sur 3 niveaux. Cet événement hybride (présentiel et distanciel grâce à la plateforme Anuga Home) était une première pour cette 36ème édition.

Tout au long du salon Anuga et sur un espace dédié, coloré, authentique et reflétant le caractère généreux

des huiles d'olive en AOP, des **dégustations culinaires et d'huiles d'olive AOP** ont embarqué les visiteurs pour un **voyage culinaire** dans le sud à travers les saveurs qui font la renommée de ces huiles d'olive.

Nos plus vaillants producteurs ont fait la route avec nous jusqu'en Allemagne et sur le stand des Huiles d'olive en AOP, dans le hall **Fine Food** : Vignolis, Moulin Cornille et La Lieutenante.

Malgré un contexte où la Covid était encore très présente, ce salon, comme beaucoup de salons professionnels (notamment internationaux) n'a pas connu son affluence habituelle et a même été boudé par les visiteurs qui n'ont pas fait le déplacement.

Partenariat *Terres OléoPro*

En 2021, France Olive et Terres OléoPro ont poursuivi leur partenariat initié en 2019… Communication digitale, animation des réseaux sociaux, création de contenus vidéos, marketing d'influence, communication événementielle… Le programme d'actions réalisé tout au long de l'année a permis d'atteindre amplement les objectifs fixés !

CAMPAGNE DIGITALE ET RÉSEAUX SOCIAUX

animés par Terres OléoPro.

113 311 fans Facebook, + 10 000 abonnés Instagram, 6 188 Followers, 787 abonnés.

-Réseaux sociaux de Terres OléoPro : Les Huiles d'Olive et Olives de France ont fait l'objet de 7 post Facebook en 2021 (+4 par rapport à 2020), 8 posts génériques (+3), 23 tweets (+ 21), 7 posts Instagram (+3).

-Site internet de Terres OléoPro : l'actualité de la filière oléicole et des post sur les huiles végétales, leurs bienfaits nutritionnels, les utilisations en cuisine, les cultures sont mis en ligne régulièrement tout au long de l'année.

WEBSÉRIE/VIDÉO

Une nouveauté en 2021 : Chiche !

Cible : Influenceurs culinaires.

Principe : Chaque influenceur reçoit un colis de produits de la filière offert par les partenaires de Terres OléoPro pour réaliser un défi culinaire et faire gagner le même colis en organisant un jeu concours. Belle mise en avant des 3 goûts des huiles d'olive de France au travers du jeu concours diffusé sur des chaînes de 60K à 218K abonnés.

Puls'

Participation des Huiles d'Olive de France à la websérie Puls' (diffusée sur Youtube de Terres OléoPro). Mises à l'honneur dans 9 recettes réalisées par le chef Fabrice Mignot :

-Pizza façon socca aux asperges et bressaola - Goût subtil

-Focaccia -Goût à l'ancienne/maturé

-Club sandwich à la crème d'haricots blancs et poulet - Goût subtil

-Aubergine grillée sauce tarador, salade de pois chiches - Goût intense

-Falafels pois chiches sauce Tzatziki- Gout intense

-Chakchouka aux pois chiches - Goût à l'ancienne/maturé

-Feijoda au bœuf - Goût à l'ancienne/maturé

-Parmentier d'agneau, lentilles corail et huile d'olive AOP - Gout intense

-Mousseline de pois cassés, cabillaud confits à l'huile d'olive, crumble encre de seiche -Goût Subtil.

> Présence des Huiles d'Olive de France dans l'univers visuel de tous les épisodes de Puls' y compris dans les recettes n'intégrant pas ces huiles.

Conjointement, fourniture par France Olive de bidons d'huiles d'olive de 25 cl mis dans les box « Découverte des légumes secs et huiles végétales » à gagner par le biais d'un jeux concours Puls'.

Youtube Terres OléoPro

La chaine Terres OléoPro lancée en 2014 cumule plus de 10 millions de vues et devient leader sur son secteur de biens de consommation courante (vient de dépasser la marque BIC en nombre d'abonnés).

Des huiles d'olive *connectées !*

Réseaux sociaux «Huiles et Olives»
Instagram : 1 474 abonnés (+ 162 abonnés)
Facebook : 15 122 abonnés (+ 448 abonnés)

Site web huiles-et-olives.fr
Bilan 2021 très positif
51 288 utilisateurs (+ 61 %)
58 530 sessions (+ 54 %)
89 111 pages vues (+ 35 %).

HUILES-ET-OLIVES.FR : UN SITE DÉDIÉ

Dans le cadre du partenariat avec Copexo, nous avons rédigé 6 articles «type blog» sur des thématiques particulières autour des huiles d'olive : «Peut-on chauffer son huile ?», «Huile d'olive vierge versus huile d'olive vierge extra, quelles différences ?», «Féculents et huile d'olive», «Les sauces à base d'huile d'olive», «Qui dit rentrée, dit bonnes résolutions» (2 parties : le petit-déjeuner et le goûter) et «Programme

detox pour les fêtes». Le site est régulièrement mis à jour et bénéficie d'une belle visibilité. Sur 2021, le site huiles-et-olives.fr enregistre une augmentation de sa fréquentation (+68%). La page la plus visitée est celle dédiée à un article sur la cuisson de l'huile d'olive (Peut-on chauffer l'huile d'olive ?), les autres rubriques plébiscitées sont celles dédiées aux huiles d'olive, à la préparation des olives de table, aux soins beauté, les recettes, l'oléotourisme...
En 2021, 5 newsletters ont été envoyées aux abonnés (plus de 6 000) pour les informer des nouveautés du site. Le taux d'ouverture moyen est bon avec environ 20% d'ouverture et permet d'augmenter la fréquentation du site.

La page Facebook « Huiles&Olives » est animée de manière régulière avec 4 posts par semaine en moyenne. Ils ont touché de 163 à 22 401 personnes avec une moyenne autour de 600 vues. La page a généré 905 885 vues et 9 203 visites du profil.
Le compte Instagram « Huiles&Olives » ne cesse de se développer. Fin 2021, notre Instagram comptait 1 474 abonnés. Les posts ont généré plus de 104 000 vues et 3 347 visites du profil.

Programme européen *«Looking for the perfect food»*

Cette campagne de promotion est centrée sur les huiles d'olive AOP via différentes actions en France et en Allemagne : campagne web, salons (voir pages 17 et 18), organisation d'évènements, relations presse, créations de documents...

CAMPAGNE WEB

En France et en Allemagne : campagne display avec plusieurs formats (bannières, pavé, habillage...) et sur plusieurs site web (Marmiton, Régal, 750g, Cuisines actuelles, ...pour la France ; Kochbar, Chefkoch, kütchn Götter,... pour l'Allemagne) ;
Le bilan global de la campagne est très positif, elle a apporté une très forte visibilité aux Huiles d'Olive AOP avec plus de 2,8 millions d'impressions en France et en Allemagne.

CRÉATION DE VIDÉOS

En plus de vidéos portraits où des opérateurs oléicoles parlent des huiles d'olive, 8 vidéos ont été créées sur 8 thématiques retenues pour présenter les huiles d'olive en AOP via le gimmick «Les huiles d'olive en AOP, c'est bon et pour plein de raisons !» :

- Elles sont uniques et garanties ! (origine, excellence, les garanties du label AOP)
- Elles en ont pour tous les goûts (les goûts des huiles)
- Elles font du bien par où elles passent (qualité, convivialité)
- C'est bon, c'est écrit dessus (savoir lire une étiquette)
- Quand c'est beau, c'est bon (oléotourisme)
- Pour une fois, on n'a pas peur d'en mettre partout ! (en cuisine)
- Elles sont le goût de leur terroir ! (les terroirs des AOP)
- Ce sont de purs jus de passion (le travail de l'oléiculteur, celui du moulinier...).

Ces vidéos sont disponibles sur le site web de la campagne www.lookingfortheperfectfood.eu, sur la page You Tube «Huiles & Olives», sur le site www.huiles-et-olives.fr. Elles sont également diffusées en permanence à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France et sur les salons auxquels France Olive participe.

LES HUILES TOQUÉES : LA SEMAINE DES HUILES D'OLIVE AU RESTAURANT

Le concept : mettre en avant LES HUILES D'OLIVE AOP à travers la cuisine et la sensibilité de Chefs. Les restaurants partenaires proposent un menu ou un plat signature à base de l'une des trois huiles d'olive AOP mises à leur disposition ainsi qu'une dégustation des 3 huiles avant le repas.

LES HUILES TOQUÉES
LES HUILES D'OLIVE EN AOP S'INVITENT AU RESTAURANT

L'opération :
- du 22 au 28 novembre 2021 à Paris
- 11 restaurants parisiens participants dont Louis, Rooster, Tadam, Grand Beau, La Démocratie...
- Une campagne de relations presses et relations publiques : 3 communiqués de presse envoyés à 845 journalistes, des partenariats avec des influenceurs (food in Paris, Yannouze, culture food, sortir à Paris...), emailings envoyés à 1 200 clients parisiens, site web et réseaux sociaux dédiés.

Partenariat avec *COPEXO*

Depuis de nombreuses années, France Olive et COPEXO travaillent de concert pour la promotion générique des huiles d'olive en France (sur un budget COPEXO).
En 2021, des actions ont été mises en place pour développer la notoriété des huiles d'olive en développant la connaissance autour des goûts et des usages en créant de la visibilité et en développant les prises paroles notamment en digital.

LES PARTENARIATS TV

Petits plats en équilibre - Groupe TF1

Recette : truite confite à l'huile d'olive
5 diffusions entre février et avril 2021, 18 passages sur TF1 et sur les autres chaînes du groupe TF1.
Audiences cumulées de l'émission : 37 millions
- 23 Février - 8,5 millions de téléspectateurs
- 9 Mars - 8,5 millions de téléspectateurs
- 26 Mars - 9 millions de téléspectateurs
- 8 Avril - 7,5 millions de téléspectateurs
- 14 Avril - 3,5 millions de téléspectateurs

Post sur Facebook de Laurent Mariotte (9/03/21) : 120 000 vues / 5 900 j'aime / 913 partages
Post sur notre page Facebook avec partage de la vidéo : 765 vues

Objectif Top Chef – M6

Diffusion de l'émission le 14 octobre avec 1,41 million (9,4%). Le défi lancé aux candidats était de revisité le poireau vinaigrette. Par ailleurs, Laurent Belorgey a répondu à la «Boîte à questions» dans un vidéo diffusée sur notre chaîne YouTube.

Tous en cuisine - M6

Diffusion de l'émission : le 8 décembre 2021
Recette : Ravioles de langoustines, crème au basilic
Audience : plus d'1 million de téléspectateurs / 7,5 % de part d'audience + replay
4 posts sur Instagram : 350 à 700 vues par post
4 posts sur Facebook (J-5, J-1, Jour J + replay vidéo) : 575 à 4 227 vues

Bonus : Cyril a tellement aimé les huiles envoyées qu'il les a conservées sur son plan de travail et a continué à les utiliser dans ses recettes, comme celle du vol-au-vent de volaille, crème de truffe, diffusée le 9 décembre.

LA COMMUNICATION DIGITALE

Newsletter 750G dédiée

Diffusée le 28 décembre 2021 auprès de 150 171 abonnés de 750g (2ème site de partage de recettes de cuisine en France) avec un pourcentage d'ouverture de la newsletter important (25 %) et un taux de clics sur les liens intéressant (4 382 clics). La newsletter a mis en avant la diversité des goûts et avec des recettes de fête pour donner envie de cuisiner.

Les réseaux sociaux : une campagne #variezlesgouts #variezlesusages

Création d'une charte graphique pour la campagne
55 posts publiés entre avril et décembre (Facebook et Instagram de Huiles&Olives).
Instagram : Moyenne 2 341 vues / Best : 22 400 vues (post goût subtil)
Facebook : Moyenne 1 689 vues / Best : 11 998 vues (post article petit déjeuner)
Total des vues des posts de la campagne sur l'année 2021 : 79 390 vues sur Facebook et 110 005 vues sur Instagram.

DE NOUVELLES RECETTES ET 2 NOUVEAUX LIVRETS RECETTES

Une quarantaine de nouvelles recettes avec les huiles d'olive françaises ont vu le jour en 2021. Elles sont diffusées sur le site web (espace «cuisine) et sur les réseaux sociaux régulièrement.
Elles ont également servi à réaliser deux nouveaux livrets recettes, l'un autour des desserts, l'autre autour des légumes et féculents, qui sont téléchargeables également sur le site web (espace «bonus») et, diffusés en version imprimé, sur les salons et évènements auxquels France Olive participe.

Les actions de promotion et communication autour des Huiles d'olive et Olives de France, réalisées tout au long de l'année, sont menées grâce aux CVE versées par les opérateurs et grâce au soutien de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, de la région Occitanie, du COPEXO, de FranceAgriMer, du Conseil Départemental de la Drôme et de la Mairie de Nyons. La liste des actions présentées dans ce document n'est pas exhaustive.

Pôle Communication & Économie

Économie & réglementation

Focus sur...

une nouvelle édition du SITEVI !

France Olive était présente à la 30ème édition du SITEVI, salon international des équipements et savoir-faire pour les productions viti-vinicoles, arboricoles et maraîchères qui avait lieu du 30 novembre au 2 décembre 2021 à Montpellier.

Edition 2021
***51 000 visiteurs** sur 4 jours de 61 pays*
***935 exposants** de 18 pays*

50 conférences** et **ateliers
***2 000** participants*

1 espace masterclasses et dégustations,
***900** participants aux **23 masterclass** organisées (filières vin et huile d'olive)*

France Olive au SITEVI...

1 **stand France Olive**, animé pendant les 4 jours du salon par nos techniciens qui ont répondu aux questions diverses et nombreuses des visiteurs sur l'olivier et ses produits (agronomie, plantation, irrigation, soins mais aussi étiquetage des produits... la palette était large !).

LA JOURNÉE OLÉICULTURE

Le 30 novembre 2021, France Olive a réuni, au coeur du SITEVI, plus d'une centaine d'opérateurs de la filière dans l'objectif de leur présenter les nouveaux défis de la filière et leur apporter des clés pour les relever...
Sont ainsi intervenus :
Laurent Bélorgey, président de France Olive sur les actions de France Olive pour les oléiculteurs ;
Javier Hidalgo Moya, ingénieur agronome à l'IFAPA (Espagne) sur comment «bien maîtriser l'irrigation pour mieux produire» ;
Julien Balajas, responsable du pôle Agronomie de France Olive sur «Irrigation : outil d'aide à la décision» et sur «l'Observatoire des vergers d'oliviers : analyse des données et perspectives» ;
Hélène Lasserre, directrice du pôle Conservation & Recherche de France Olive sur «L'olivier face au changement climatique : constats et actions» ;
Et **Alexandra Paris**, directrice du pôle Communication & Économie de France Olive sur «Bien valoriser ses huiles et ses olives françaises».

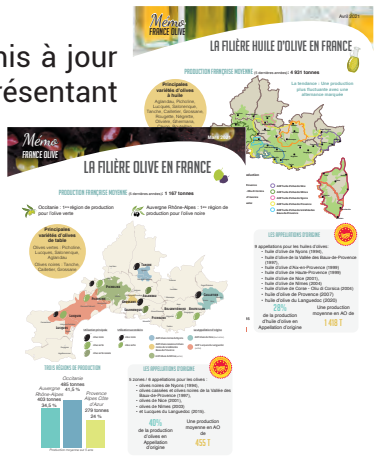
6 masterclasses pour faire découvrir la grande diversité aromatique des huiles d'olive aux visiteurs inscrits aux ateliers. Au total, ce sont plus d'une centaine de personnes qui ont participé aux différentes masterclasses sur les thématiques :

- Initiation à la dégustation des Huiles d'olive de France, découverte des trois familles de goûts
- A la découverte des huiles d'olive françaises, singularité et diversité
- A la découverte des huiles d'olive d'Occitanie : AOP, future AOP et monovariétales…
- Les huiles d'olive françaises en AOP
- Huile d'olive : olives maturées / olives à maturité, quelle différence ?
- De l'intensité de l'huile d'olive : à la découverte d'huiles d'olive de caractère !

Suivi de la production *et des marchés*

Grâce aux relations étroites développées avec France AgriMer et les syndicats de bassins et au travail réalisé par les équipes de France Olive sur le suivi de la filière, nous pouvons répondre aux demandes d'informations sur la filière oélicole, la production (...) des différents organismes nationaux et internationaux ainsi qu'aux journalistes. Ces données sont présentées à chaque conseil d'administration, l'objectif étant, lorsqu'elles sont pertinentes, de les diffuser via le site web www.franceolive.fr

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**. Ces informations sont diffusées lors de réunions, d'interventions...



En 2021, nous avons 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

Par ailleurs, nous avons présenté les **principales informations sur la filière oléicole** dans le **rapport d'activité de Terre Univia.**

La filière oléicole française au Sénat

Le 3 mars 2021, Olivier Nasles, représentant l'interprofession, a fait une présentation de la filière oléicole française devant la section «cultures traditionnelles et spécialisées» du groupe de travail «agriculture et alimentation» du Sénat, à Paris. L'occasion d'échanger sur les enjeux tant techniques qu'économiques, réglementaires et promotionnels auxquels est confrontée notre filière.

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** a aidé plus de **250 personnes** en répondant au mieux à leurs questionnements sur la validité de leurs étiquettes, sur les débouchés (notamment à l'export...) et sur des questions diverses autour de la commercilasiation de l'huile d'olive et des produits oléicoles.

Parmi les actions entreprises cette année, nous pouvons souligner :

- La diffusion de la **nouvelle réglementation en matière d'étiquetage relatif au tri** (logo Triman, info-tri...)
- Le travail sur des sujets d'actualités : info-tri, réglementation de l'origine des olives, rélfexion sur les huiles dites «aromatisées»...
- La **rencontre avec les agents des services des fraudes** lors d'une réunion à Toulon, le 17 novembre 2021, avec présentation de la filière oléicole, de ses enjeux et questions-réponses avec les agents présents. À cette occasion et suite à de nombreux échanges au cours de l'année avec certains agents de la DGCCRF, nous avons annoncé la mise en place d'un travail pour la rédaction d'un code des usages sur les huiles dites «aromatisées» ;
- 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

Info *tri*
Logo *Triman*

Depuis le 1er janvier 2021, le **logo Triman est obligatoire sur tous les emballages** (verre, carton, métal …) - hors boissons dans les emballages « verre » - **et sur les imprimés papiers** (même distribués à titre gratuit) - hors livres.
Depuis le 1er janvier 2022, et au plus tard le 9 mars 2023, l'info-tri doit apparaître obligatoirement sur tous les emballages ménagers et papiers graphiques.

A NOTER
Le logo Triman ne veut pas dire que le déchet va forcément dans la poubelle recyclage. Le logo officiel Triman doit être obligatoirement affiché sur tous les produits de grande consommation qui doivent être triés selon les 4 gestes de tri suivants :
- *dans la poubelle de tri,*
- *en point d'apport volontaire,*
- *en déchèterie*
- *ou en magasin.*

Il permet donc d'identifier clairement les produits ayant une seconde vie et fournit une information claire au moment de l'achat et du geste de tri.

LES OBLIGATIONS LIÉES À LA SIGNALÉTIQUE TRIMAN ET À L'INFO-TRI.

- **Le logo Triman et les infos-tris s'appliquent à tous les produits emballés mis sur le marché à destination des ménages** y compris ceux consommés hors foyer et à l'exception des emballages faisant l'objet d'un malus sur sa contribution à l'éco-organisme (emballages qui perturbent le process de recyclage ou ne disposent pas d'une filière de recyclage ex. : pot en céramique). Ils s'appliquent également **à tous les imprimés papiers** (à l'exception des livres) émis, y compris à titre gratuit, à destination des utilisateurs finaux qui produisent des déchets ménagers ou assimilés. Cette obligation sera étendue aux produits emballés vendus aux professionnels à compter du 1er janvier 2025.
- Ces obligations **s'appliquent à toute structure** (entreprises, coopérative, association, syndicat…) pour tous les emballages et imprimés papiers générés. Pour ceux qui n'auraient pas de compte chez un éco-organisme, il convient donc d'en créer un. Il convient également d'appliquer la signalétique Triman et les infos-tri sur l'ensemble des papiers imprimés distribués au grand public, qu'ils soient édités par une entreprise ou par une association.
- Le **logo Triman et l'info-tri sont apposés sur l'emballage** (sauf emballage de boissons en verre). Cette apposition peut *se faire via un autocollant.*

> Les exceptions à l'apposition sur l'emballage :
Quand la surface du plus grand côté d'un produit ou de son emballage est inférieure à 10 cm² et qu'aucun autre document n'est fourni avec le produit, la signalétique (logo Triman) et l'information peuvent être dématérialisés.
Quand la surface du plus grand côté d'un produit ou de son emballage est comprise entre 10 cm² et 20 cm², seule l'information peut être dématérialisée.

OÙ SE PROCURER LE LOGO TRIMAN ET LES INFO-TRI ?

Le logo Triman est disponible sur le web mais aussi auprès de nos services.
La signalétique concernant les infos-tris est à demander auprès de votre éco-organisme qui est propriétaire des visuels et qui gère donc leur diffusion :
- Citéo : https://www.citeo.com
- Adelphe : https://www.adelphe.fr
- Leko : https://www.leko-organisme.fr

1 produit Triman = **4** gestes de tri possibles !

A noter que les éco-organismes ont développé une charte pour les produits vendus uniquement en France et une charte pour les produits vendus en France et dans d'autres pays.

Le logo Triman

Quelques exemples d'infos-tri

Laisser la capsule sur la bouteille

Laisser le bouchon sur la bouteille

Séparez les éléments avant de trier

Pôle Agronomie

Documentations *techniques*
Les InfOlive *et BSV*

Les Bulletins de Santé du Végétal 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 2021, les BSV oléicoles Occitanie et PACA ont fusionné pour devenir un **BSV inter-régional arc méditerranéen**. **21 parutions** ont eu lieu dans l'année.
On dénombre également **21 publications** du bulletin **InfOlive**, dont 18 avec une double parution, l'une spécifique pour les détenteurs du Certiphyto et l'autre pour les producteurs qui ne disposent pas de ce certificat.

Le bulletin *Eau'live*

Un **nouveau bulletin technique** a fait son apparition en 2021 : le **bulletin Eau'live**. Réalisé en collaboration avec la Société Canal de Provence (SCP) et BRL Exploitation, il est conçu pour aider les oléiculteurs dans la gestion hydrique de leurs vergers tout au long de la saison de production. Ce bulletin est présenté sous deux formats complémentaires : vidéo et bulletins techniques accompagnés de cartes agro-climatiques téléchargeables. En 2021, **7 bulletins dont 5 avec vidéos** sont parus. Les vidéos sont accessibles sur la chaîne Youtube de France Olive (6 500 vues pour ces vidéos en 2021).

La diffusion de ces bulletins est assurée par lettre d'information envoyée à nos abonnés (environ 12 000 contacts), par publication sur les pages internet dédiées, sur Facebook et parfois dans la presse spécialisée.

Les SMS

Un autre outil nous permet d'informer nos abonnés en cas de situation exceptionnelle et inhabituelle susceptible de compromettre la récolte : les « **alertes SMS** » (proposées gratuitement).

3 ALERTES SMS en 2021
11 607 SMS envoyés
26 mars : **VIGILANCE IRRIGATION** (tous les départements oléicoles) - 8324 SMS
29 juillet 2021 : **ALERTE MOUCHE** pour les Alpes Maritimes - 423 SMS
7 septembre 2021 : **ALERTE MOUCHE** pour les Pyrénées Orientales, Drôme, Vaucluse, Vallée des Baux de Provence, Alpes Maritimes - 2 860 SMS

Diffusion d'informations *sur les bonnes pratiques agricoles*

France Olive assure la **diffusion des bonnes pratiques agricoles** vers le plus grand nombre d'oléiculteurs. Cette diffusion se fait au travers des outils de communication utilisés par France Olive : **site internet** (www.franceolive.fr), réseaux sociaux (Facebook…), **OAD** (outil d'aide à la décision), **manifestations** grand public, **articles** dans la presse spécialisée (Nouvel Olivier) et **assistance technique** (téléphone, mail, SMS...).

Focus sur le Nouvel Olivier

Seul et unique magazine français dédié entièrement à l'olivier et à ses produits, Le Nouvel Olivier est un outil indispensable pour les oléiculteurs qui souhaitent être informés des dernières actualités en matière technique, économique et réglementaire. Le pôle agronomie et le pôle conservation et recherche ont rédigé plusieurs articles sur 2021 qui ont été diffusés dans le Nouvel Olivier :

- Un facteur clé de la productivité d'un verger : la pollinisation (NOL n°124)
- Ne pas appartenir au même groupe de production et Les deux groupes de reproduction des variétés oléicoles (NOL n°124)
- Fiche variétale Aglandau (NOL n°124)
- Fiche variétale Tanche (NOL n°125)
- Fiche variétale Salonenque (NOL n°126)

Il est possible de s'abonner au Nouvel Olivier à tout moment de l'année. Pour tout renseignement : 04 75 26 90 90 ou contact@nouvel-olivier.fr

L'assistance technique

Plus de **250 interventions** téléphoniques ou mails pour répondre aux questions techniques des professionnels ont été réalisées en 2021.

Réseaux *sociaux*

La communication 2.0 est aussi un enjeu de notre filière, c'est pourquoi, nous développons depuis 3 ans, une page Facebook et un compte YouTube «France Olive Pro».

La page Facebook

1 149 abonnés
+ 236 abonnés sur 2021
23 729 vues au total
1 à 2 posts par semaine
Moyenne de vues de chaque post : 500 vues (pic à 4 107 vues).

Le compte YouTube

1 001 abonnés
24 vidéos disponibles : vidéos d'information (taille, récolte...), vidéos conseils (irrigation..), webinaire...).
Vidéos vues entre 172 et 19 000 fois (selon les thématiques. Vidéos la plus consultée : la fertilisatson de l'olivier.

Les cahiers *de l'oléiculteur*

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

Ces cahiers sont diffusés respectivement à **12 000** et **30 000 exemplaires**, distribués aux oléiculteurs via les moulins ou lors de formations et sur les salons professionnels.

Site www.franceolive.fr

630 576 visites
2 243 930 pages **vues**
Durée moyenne de la visite : 3min 45 sec

Documents les plus téléchargés :
- Calcul de doses
- Guide du planteur
- Piégeage massif
- Infolive: numéro de plus téléchargé est le n°3, 16 550 téléchargements pour les Infolive «avec certiphyto», 16747 téléchargements pour les «sans certiphyto».
- BSV
- Etiquetage et allégations nutritionnelles
- Guide de protection phytosanitaire

Réseau de collecte d'information : *dynamique des principaux ravageurs.*

Les objectifs : faire fonctionner un **réseau de mesure de la pression sanitaire** exercée par :

• Les **maladies du feuillage** : œil de paon (*Fusicladium oleaginum*) et cercosporiose (*Pseudocercospora cladosporioides*)

• La **teigne** de l'olivier (*Prays oleae*).

Choix des parcelles : choisir des **vergers représentatifs du bassin oléicole** considérés ou présentant un intérêt particulier pour le suivi des bio-agresseurs envisagés et sélectionner des vergers permettant de bien connaître l'itinéraire technique du producteur vis-à-vis des bio-agresseurs étudiés (collaboration du producteur).

Les données sont enregistrées sur un **site web spécifique** (**Gestolive**) et mises à disposition des techniciens élaborant les **Bulletins de Santé du Végétal** (BSV) et les bulletins de préconisation **InfOlive**.

Pour cela, **24 parcelles sont suivies**.

Nombre de préconisations réalisées à partir des observations :

- Pour la **teigne** : **15 bulletins de santé du végétal** (BSV) font mention des observations de la teigne dans les vergers et **5 bulletins InfOlive** font des préconisations sur la teigne.
- Pour les **maladies du feuillage** : **16 bulletins de santé du végétal** (BSV) font mention des observations des maladies du feuillage dans les vergers et **14** bulletins **InfOlive** font des préconisations sur les maladies du feuillage.

Ce réseau de suivi des vols d'adultes de la teigne (*Prays oleae*) et d'observations des dégâts de la teigne et des maladies du feuillage fait suite à un constat des techniciens du réseau d'une augmentation significative des impacts de ces bio-agresseurs sur la productivité des vergers. 2021 est la première année de mise en œuvre de ce réseau. Les données collectées cette année et l'année prochaine vont permettre d'**acquérir des références utiles sur la dynamique de ces ravageurs afin de pouvoir mieux accompagner les producteurs** dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles visant à limiter l'impact de ces ravageurs sur leurs parcelles.

Cette action est complétée par un réseau de collecte spécifique aux attaques de la mouche, composé de 33 parcelles, grâce auquel 13 BSV et 13 InfOlive ont établi des observations et des préconisations pour prévenir ces attaques sur les olives.

Réseau de *parcelles pilotes*

Les objectifs : suivre des parcelles ou des fermes pilotes mettant en œuvre des itinéraires techniques co-construits avec les professionnels, dans le but de **favoriser la compétitivité des exploitations et l'adaptabilité au changement climatiques**, en étudiant leur faisabilité et leur pertinence, et en contribuant à leur amélioration et à leur apprentissage par les agriculteurs.

Neuf parcelles pilotes sur cinq sujets différents sont suivies :

- la **fertilisation** (passage de l'agriculture conventionnelle à l'Agriculture biologique) : 4 parcelles : 3 parcelles à Aspères (Caudas, Fontanelle et campagne) et 1 parcelle à Velaux.
- l'**irrigation** : mise en œuvre d'un matériel innovant pour le pilotage de l'irrigation : 1 parcelle aux Mées
- le **verger pilote connecté** : 1 parcelle à Sahune
- le **matériel végétal** : 2 parcelles à Caunes Minervois et Millas
- l'utilisation des **biostimulants** pour limiter l'alternance ou le stress hydrique : 1 parcelle à St Gilles.

Optimisation *des pratiques agricoles*

Les objectifs : **développer des outils modernes pour aider les producteurs dans l'optimisation de leur itinéraire technique**. Sur 2021, focus a été donné à l'optimisation du conseil irrigation via une collaboration plus marquée avec des spécialistes du secteur (SCP, BRL et CRIIAM Sud) et un réseau de collecte de données (météorologiques et hydriques) plus efficient. Le conseil sur la gestion du stress hydrique et de l'irrigation a été mis en place en collaboration avec deux sociétés prestataires BRL et SCP (à la fois fournisseurs d'eau et bureau d'étude sur les régions Occitanie et PACA), avec une approche innovante basée sur une analyse de données agro-climatiques spatialisées et de nouveaux indicateurs.

Les **bulletins d'information sur la gestion du stress hydrique et de l'irrigation** ont été diffusés

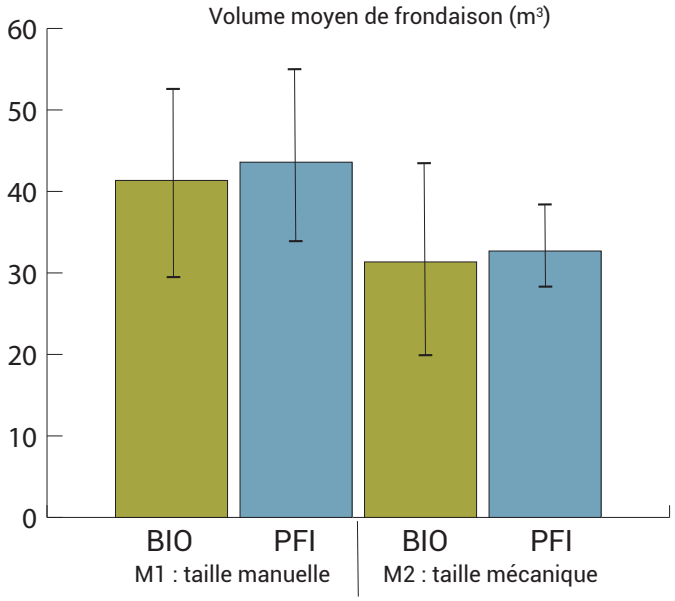
par tous les opérateurs (SCP, BRL et France olive) sur leurs différents médias de communication (site internet, mail, réseaux sociaux, chaine Youtube...) et sous deux formats : un format bulletin PDF et des cartes téléchargeables et des courtes vidéos (3min). 7 bulletins PDF ont été rédigés et publiés en 2021. 5 vidéos ont été tournées et publiées en 2021.

Expérimentations menées *au Mas d'Asport*

Taille mécanique

Etude comparative de deux types de taille en verger traditionnel d'oliviers : taille manuelle et taille mécanique combinée à de la taille manuelle en vue d'évaluer les aspects technico-économiques de chaque modalité.

- Modalité 1 : Taille manuelle au printemps, au mois de mars/avril, à l'aide de scies et de sécateurs.
- Modalité 2 : Une taille mécanique du haut de l'arbre (« topping ») est effectuée la première année au printemps suivie d'une taille manuelle des gourmands au centre de l'arbre. La coupe a été réalisée selon un angle de 15°Sud par rapport à l'horizontale. Pour les années qui suivront, le choix du type de taille se fera selon la réponse végétative des arbres.



Volume moyen de frondaison par arbre, en fonction de la sous parcelle et de la modalité de taille. - Résultats 2021 (préliminaire car à confirmer après la reconduction en 2022 de l'essai).

Le volume moyen de frondaison des arbres de la modalité « taille mécanique » est significativement moins important que celui de la modalité « taille manuelle », d'environ une dizaine de m³.

Malgré une alternance de production et donc une faible production, plus marquée sur la sous parcelle PFI que sur la sous parcelle BIO, la **production d'olives par arbre est équivalente** entre les deux modalités de taille. Ce résultat est à interpréter avec prudence car il s'agit de la première année d'essai et de taille mécanique, les effets des différentes tailles ne sont pas encore mis en évidence. De plus cette année les productions ont été plutôt faibles avec des charges en fruits hétérogènes, ce qui induit une forte variabilité des résultats.

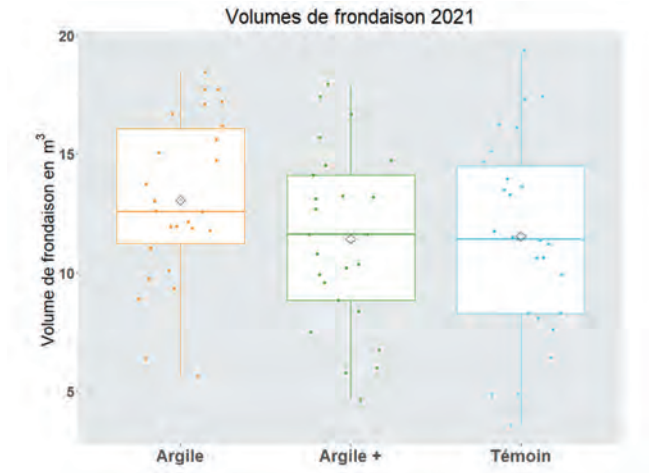
Du côté technique, les modalités de tailles sont sujettes à évoluer en fonction de la réponse des oliviers. De plus cette année ce ne sont pas les mêmes opérateurs qui ont réalisé la taille manuelle et les finitions manuelles de la modalité taille mécanique, les coûts associés sont donc variables.

Il est **trop tôt pour tirer des conclusions** sur l'aspect technico économique de la taille mécanique de vergers traditionnels d'oliviers. L'essai est reconduit en 2022.

Essai argile

L'objectif de l'essai est de **mesurer l'impact des traitements répétés à l'Argile sur la production et la vigueur des oliviers** (2018-2021).

De 2018 à 2021, il n'y a pas de différences significatives de volume entre les modalités. L'application répétée d'argiles sur les modalités Argile et Argile + depuis 2018 n'a **pas induit de différences de volume de frondaison** par rapport au témoin jusqu'en 2021.



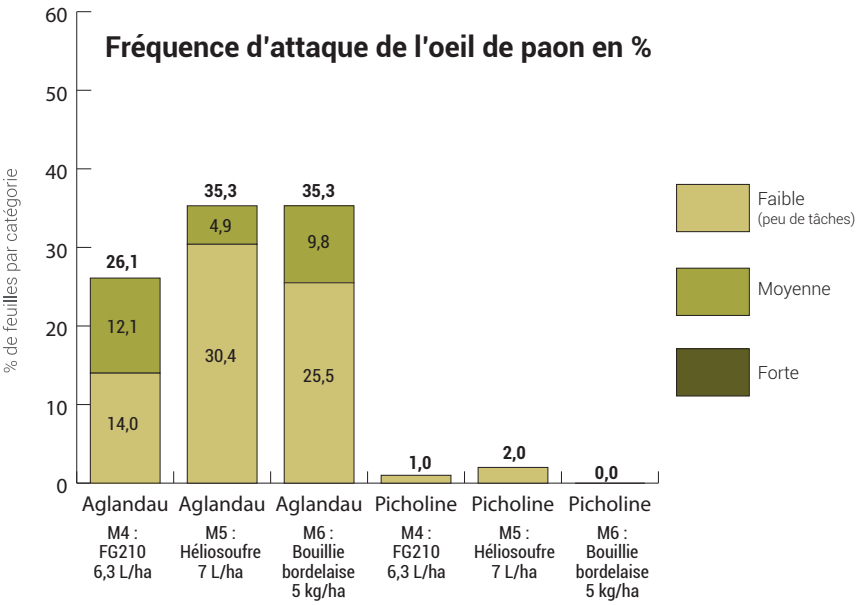
Boxplots des volumes de frondaison

Protections contre les maladies du feuillage

- Évaluation de l'efficacité du CURATIO® et du YUCCA® pour la lutte contre l'œil de paon et la cercosporiose en verger d'oliviers. L'**essai comprend 4 modalités et 3 blocs sur les 3 variétés Picholine, Lucques et Salonenque**. Il est encore trop tôt pour pouvoir dégager des résultats interprétables et intéressants. Des **résultats préliminaires** sont toutefois **encourageants** comme les résultats du test soude effectué sur la variété picholine en août 2021 (évaluation de l'inoculum présent dans les feuilles

mais ne présentant pas encore de symptômes).

- *Évaluation de l'efficacité de l'Héliosoufre® et du FG210 pour la lutte contre l'œil de paon et la cercosporiose en verger d'oliviers*. Il est encore trop tôt pour pouvoir dégager des résultats interprétables et intéressants. Des résultats préliminaires sont toutefois encourageants : **aucune différence significative n'a pu être dégagée entre les modalités sur l'année 2021**. Il y a une tendance similaire entre les modalités dans la gestion de la pression de la maladie de l'œil de paon. Ce résultat est à confirmer avec la reconduction de l'essai en 2022, mais il est intéressant car, dans un contexte de réduction des doses de cuivre, concernant l'Héliosoufre, **il semble possible de complémenter les applications de cuivre pour essayer de couvrir au mieux les périodes de contamination** (on ne remplace pas le cuivre mais on peut couvrir plus d'épisodes contaminants).



Démonstrations de *protection contre la mouche*

Il s'agit là de promouvoir des méthodes de lutte contre la mouche de l'olivier utilisant des stratégies alternatives et permettant de réduire l'utilisation de produits chimiques. En détail, l'objectif est de réaliser des démonstrations de proximité, avant la saison de lutte contre la mouche, de façon à ce que les oléiculteurs aient la possibilité de s'organiser pour appliquer ces méthodes.

Démonstrations en verger, en salle, en visioconférence, en webinaire :

172 participants pour l'**ensemble des démonstrations** avec en moyenne 13,2 participants par démonstration sachant que le contexte covid a compliqué la signature des feuilles d'émargement.

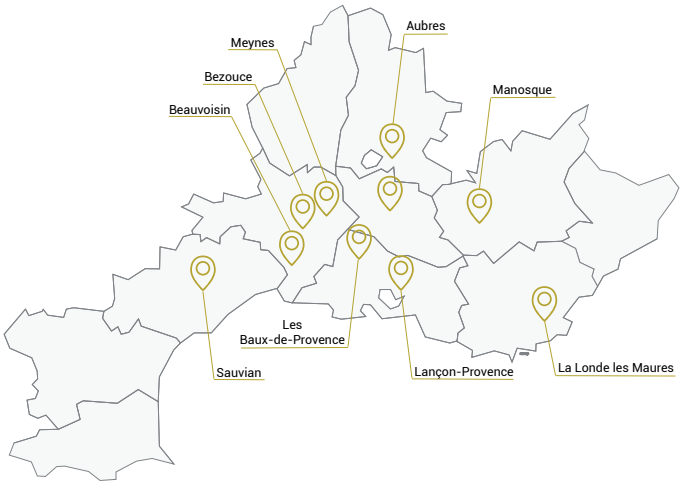
Au total **55 participants** aux démonstrations en vergers suivis :

- démonstration de l'**utilisation d'argile liquide** : **5 personnes** présentes à la journée de démonstration
- démonstration de la **combinaison argile kaolinite + insecticides conventionnels sur olives de tables** : **18 personnes** présentes à la journée de démonstration
- démonstration de la stratégie **réduction de l'irrigation** : **11 personnes** présentes à la journée de démonstration
- démonstration de la **stratégie argile kaolinite + piégeage massif** : **21 personnes** présentes à la journée de démonstration.

Vergers experts *pour l'acquisition de références techniques*

Depuis plusieurs années un réseau de vergers de référence a été constitué et suivi par le Centre Technique de l'Olivier afin de collecter des données sur les pratiques agronomiques de plusieurs producteurs, typologies d'exploitation, zones de production et variétés. Sur ces vergers de nombreuses mesures sont effectuées permettant, par un travail d'analyses et de corrélations, d'acquérir des références techniques plus pertinentes sur la productivité de nos vergers. Il convient toutefois d'aller plus loin dans l'analyse des données en travaillant plus spécifiquement sur des vergers sélectionnés pour leur potentiel de production afin d'identifier les facteurs de résilience au changement climatique. Sur ces vergers, l'acquisition des données techniques est circonscrite aux pratiques culturales (fertilisation, irrigation, protection phytosanitaire, autres travaux agricoles), à quelques indicateurs agronomiques (sol, floribondité, production…) mais elle intégrera cette fois, dans l'analyse, des données économiques et des méthodes modernes d'analyses de l'état sanitaire du verger et de la vigueur des arbres (analyse d'images multi-spectrales réalisées par drône ou par satellites).

Le **réseau comprend 10 vergers** répartis comme suit :



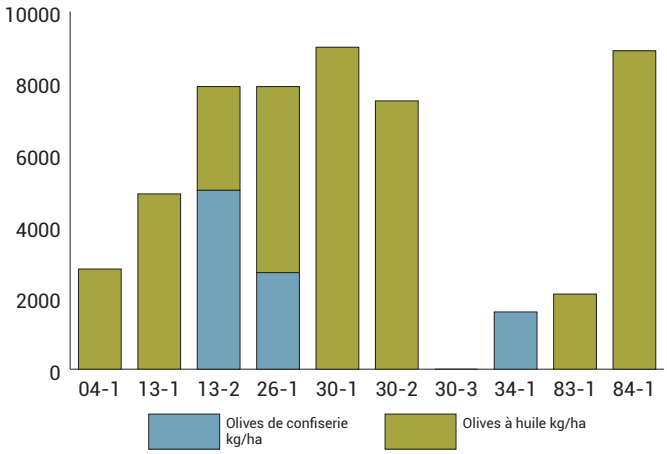
Les analyses de sol des vergers EXPERT confirment nos connaissances sur les caractéristiques globales du verger oléicole français à savoir des sols avec des **teneurs en matière organique plutôt satisfaisantes** qui sont liées à des **pratiques agronomiques relativement vertueuses** (apport de Matières Organiques, broyage des bois de taille, enherbement naturel…)... (tout au moins) dans les vergers professionnels.

Ce sont des **sols majoritairement calcaires** (taux de CaO échangeables important), **alcalins voire très alcalins** avec des CEC plutôt faibles malgré les niveaux de matière organique et d'argile observés.

La fertilisation sur les vergers Expert en production est en moyenne de 129 unités d'azote, 59 unités de phosphore, 104 unités de potasse et 23 unités de magnésium avec des différences importantes entre les vergers. Il n'y a pas aujourd'hui suffisamment de données pour pouvoir les interpréter et identifier les facteurs de productivité. Pour l'instant en tous les cas, et c'est normal, il ne semble pas y avoir de corrélations évidentes entre les apports réalisés et la productivité des vergers.

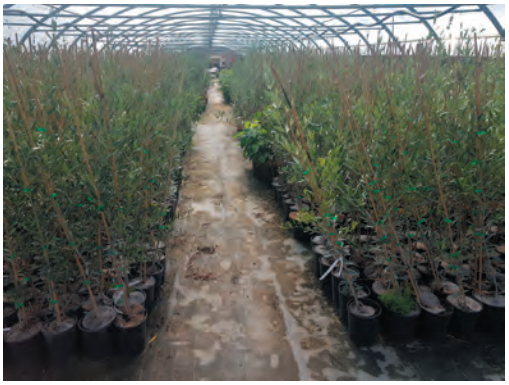
Globalement les **vergers Expert** ont en moyenne une **productivité supérieure à 4 tonnes d'olives par ha** et par an sauf le verger 30-3 qui rentre en production cette année et le verger 83-1 qui est un verger expérimental avec jusqu'à présent, généralement une faible production et sur lequel est conduit un essai de comparaison entre de la fertilisation foliaire et de la ferti-irrigation permettant de compenser les difficultés d'alimentation des arbres. En 2021, la faible ou la plus faible production de certains vergers Expert est liée :

- Pour le verger 04-1, au gel du mois d'avril qui a eu un impact important sur la floraison (beaucoup de fleurs imparfaites) ;
- Pour le verger 13-1, à une alternance liée à de fortes productions les années antérieures ;
- Pour le verger 34-1, au contexte climatique avec de fortes chaleurs et des déficits hydriques importants que l'irrigation ne pouvait pas compenser.



Bilan global de la production des vergers experts en kg d'olives/ha en 2021/2022

Pôle Conservation & Recherche



La filière « pépinière » se met en lumière *avec la création de la charte qualité*

Initiée en 2019, cette mission a permis de dresser une liste de pépiniéristes oléicoles engagés dans une démarche de plants de qualité, assurant à l'oléiculteur une offre variétale saine et authentifiée, et donc recommandés par France Olive.
Une première étape dans l'installation d'un potentiel de production.

TABLEAU DES PÉPINIÉRISTES RECOMMANDÉS PAR FRANCE OLIVE

Département	Villes	Pépinière	Site web	Mail	Téléphone	Spécificité
Ardèche	Aubenas	Pépinières Cochet	https://cochet-pepiniere-fruitier.com	contact@cochetfrederic.fr	04 75 35 91 90	
Bouches-du-Rhônes	Châteauneuf-les-Martigues	Pépinières Bochnakian	https://pepinieres-bochnakian.fr	contact@pepinieres-bochnakian.fr	04 42 79 94 81	
Gard	Quissac	Pépinières Balaguer		pepinierebalaguer@gmail.com	06 84 01 15 41	
	Saint Paulet de Caisson	Pépinières Nogier	https://pepinieresnogier.fr	pepinieres.nogier@gmail.com	06 78 34 12 54	
Hérault	Pézenas	Pépinières Frances	https://pepinieres-frances.com	pepinieresfrances@gmail.com	04 67 98 15 70	
Pyrénées-Orientales	Eus	Pépinières Baches	https://wwww.pepinieres-baches.com	bachesbene@aol.com	04 68 96 42 91	Variétés du Sud-Ouest
Var	Hyères	Pellegrin sécateur & fourchette	https://secateur-fourchette-business.cite	secateur.et.fourchette@gmail.com	06 30 63 27 74	
		Pépinières Thiebaut		xavier.thiebaut.pep@orange.fr	06 22 22 09 74	Jeunes plants Gros sujets transplantés
	La Londe les maures	Pépinières Rey-Buton	https://wwww.pepinieres-lalonde.com	buton.arthur@gmail.com	04 94 98 75 20	Large gamme
		Pépinières Cortaderia	https://pepiniere-plant-olivier.com	cortaderia@gmail.com	06 23 67 09 28	
	Roquebrune sur Argens	Domaine de l'Olivette	https://domainedelolivette.fr	lolivette@domainedelolivette.fr	06 64 41 08 89	Large gamme Gros sujets
Vaucluse	Cavaillon	Pépinières Burtin		pepinieresburtin@wanadoo.fr	04 90 78 04 59	
	Saint Romain en Viennois	Pépinières Sauvayre		pepinieres.sauvaire.didier@gmail.com	04 90 46 45 94	
	Séguret	Pépinières Maccabé		delphine.maccabe@gmail.com	06 32 69 69 43	Large gamme Gros sujets
	Valréas	Pépinières Lafond		contact@pepinieres-lafond.com	04 90 35 12 40	
	Velleron	Pépinières Michel	https://pepinieresmichel.fr		04 90 20 00 87	Plants greffés Gros sujets

Éleveurs et revendeurs | Multiplicateurs, éleveurs, vendeurs et revendeurs | Multiplicateurs et vendeurs

La pollinisation de l'olivier, *un sujet premier dans la mise en place du rendement*

L'amélioration des connaissances sur l'auto-incompatibilité de l'olivier a permis de mieux conseiller les oléiculteurs dans leur projet de plantation par l'intégration pertinente de variétés compatibles dans la biodiversité oléicole de la parcelle. Aux **27 variétés typées en 2020**, **50 autres ont complété l'offre dans le choix variétal**. Le tableau ci-contre illustre les groupes d'appartenance G1/G2 pour les variétés principales et secondaires majoritaires des variétés listées dans les cahiers des charges des AOP françaises. Il permet ainsi de mieux guider le choix des variétés.

Pour qu'un olivier produise des fruits, il lui faut à proximité un arbre d'une autre variété appelé polliniseur.
Ainsi, ce tableau dresse les compatibilités potentielles de fécondation entre variétés : **il faut donc que les 2 variétés soient de groupes différents pour qu'il y ait formation d'olives.**
Ainsi une variété du groupe 1 (G1) ne peut être fécondée que par une variété du groupe 2 (G2) et inversement, et ce à condition qu'il y ait également et notamment :

- synchronicité dans les plages de floraison
- absence de stérilité des appareils reproducteurs mâles ou femelles, et absence de malformation de fleurs.

Rappels : Au-delà de ce phénotypage, la connaissance de la durée et de l'époque de floraison est une donnée essentielle et complémentaire pour affiner le choix variétal en comptant sur la synchronie des plages de floraison des variétés pour une pollinisation optimale, thème présenté dans le rapport d'activité 2020.

G1	G2
Aliva Nera/Moraiolo/ Petit Ribier/Sigalenque	**AGLANDAU**
Amellau	Araban du Var
Araban des Alpes Maritimes	Béchude
Aubenc	Belgentieroise
Baguet	Blanche de Payzac
Bé-dé-Cézé	Blanquetier
Brun	**BOUTEILLAN**
CAILLETIER / Frantoio,/ Ghermana di Balanha	Broutignan
Capanacce	Calian
CAYANNE	Capelen
Cayet blanc	Cayet Roux
CAYON	Colombale
Clermontaise	Cornalière
Corniale	Courbeil
Coucourelle	Curtinese
Cul blanc	Dorée
Curnet	Glory
Dent de Verrat	Grosse noire
Filayre Noir	Grosse violette
Filayre Rouge	Jauberte
Grapié	**LUCQUES**
GROSSANE	Marignol
Menudel	Montaurounenque
Moncita	Oliese
NEGRETTE	**OLIVIÈRE**
Ombrine	Petite Violette
Petite noire	Pointue de l'Ardèche
PICHOLINE	Punchinella
Pigale	Rougette de l'Ardèche
Reymet / Cayet bleu	Roussette du Var
Rougette de Pignan	Sabine/ Aliva Bianca
Rougette du Gard	Sauzen noir
SALONENQUE	**TANCHE**
Saurine	Tripue
Sauzen vert	Ubac
Verdanel	Verdale de Millas
	VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE
	Verdale de l'Hérault
	Vermillau
	Zinzala

(France Olive, CNRS Lille, ADNid 2020 et 2021 et SIDOC-AREFLEC, 2018)

Par ailleurs, les travaux menés par les équipes de recherche franco-italiennes ont permis de dresser une liste similaire pour quelques principales variétés étrangères, données utiles dans des vergers super intensifs, composés majoritairement de variétés non françaises (voir ci-contre).

G1	G2
Arbequina	**Arboussa**
Barnea	Canino
Cornezuelo de Jaen	Carolea
Cornicabra	Coratina
Dokkar	Itrana
Frantoio / Taggiasca	Koroneiki
Gordal Sevillana	**Manzanilla de Sevilla**
Hojiblanca	Mastoidis
Leccino	Maurino
Leccio del Corno	Morrut
Lechin de Savilla / Ecijano	Nocellara del Belice
Moraiolo	Pendolino
Sevillenca	Picholine Marocaine / Sigeoise
Sevillenca	Picual
	Picudo

(d'après CNRS de Lille et Mariotti et al, 2021)

L'olivier, *au coeur du réchauffement climatique*

Comprendre l'**impact du changement climatique sur la productivité de l'olivier** : depuis plus de 2 ans France Olive est attentive à ces effets ! Les épisodes extrêmes (sècheresse, gel printanier, forte pluviométrie...) qui le caractérisent créent des **situations de stress sur l'olivier** affectant sa physiologie et par conséquent sa productivité. Décliné sous diverses formes (conférences SITEVI 2021, articles et fiches...) c'est un des grands thèmes 2021 puisqu'il chamboule les points de repère de l'olivier en bousculant la phénologie (effet des hivers doux, températures minimales et maximales au printemps...) en remettant en cause des conduites culturales inadaptées, en fragilisant des arbres affectés par ces brusques changements excessifs : ainsi des phénomènes de dépérissement apparaissent, de plus en plus visibles et anormaux, causés par l'**émergence de pathogènes opportunistes**, témoignant de ce dérèglement.

Répondre à ces enjeux d'adaptation au changement climatique, tel est le **défi lancé par le projet franco marocain ClimOliveMed** auquel participe France Olive.

Effet du gel du 8 avril 2021 (jusqu'à -7°C en Provence) dans la Vallée des Baux avec brulures des bourgeons à bois et dans certains cas, des bourgeons à fleurs Photo H Lasserre.

Jeune plantation varoise décimée par Fusarium sp. en situation gélive... Photo H Lasserre

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 :

- **57 assistances téléphoniques et 8 visites sur site** dans les moulins et les confiseries.
- Organisation d'une **journée d'information aux bonnes pratiques d'hygiène** pour l'élaboration respective de l'huile d'olive vierge et des olives de table.
- Organisation d'une **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 règlementation.

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 :

- **176 Assistances téléphoniques**
- et **84 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 2021.

Nous avons également réalisé les analyses chimiques et microbiologiques de **81 échantillons d'olives de France** recueillis auprès des confiseurs.

Afin d'aider les confiseurs dans leurs connaissances pour l'amélioration de la conduite des process et maitrise des différentes étapes de l'élaboration des olives de tables de qualité nous avons organisé des journées d'information sur différents thèmes :

- **8 confiseurs** ont participé à une **journée** sur les **techniques de traitements thermiques des produits à base d'olive**.
- Le 19 mars 2021 en visioconférence , nous avons organisé la réunion des confiseurs français d'olive, **Techn'Olive**, sur la thématique « **Nouveaux protocoles pour la production d'olives de table de haute qualité** » avec une participation de 74 personnes.

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.

20 visites d'audit technique ont été réalisées entre le 21 octobre 2021 et le 9 décembre 2021.

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'olives (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 sont envoyés aux moulins, et une explication leur est 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.

Pour la filière, cette action contribue à l'amélioration continue de la qualité de l'huile d'olive, des performances des moulins et un suivi des

équipements de transformation.

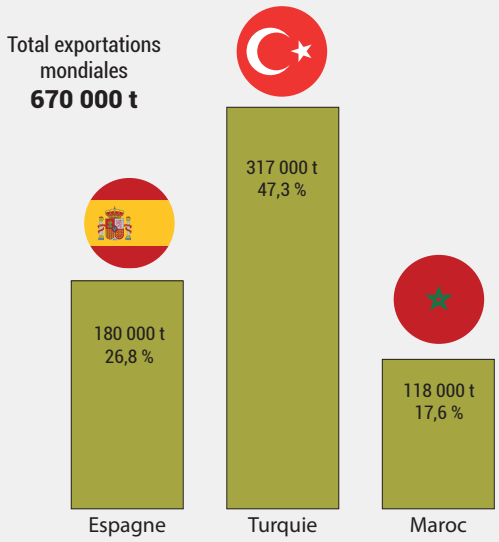
Fin 2021, ce sont **324 audits de moulins qui ont été effectués depuis le début de cette opération**.
Il reste des moulins à diagnostiquer et certains moulins ayant modifié et amélioré leurs process suite aux audits demandent une autre visite. Les exigences croissantes du marché, aussi bien d'un point 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 **6 séances pour le jury national** ont été organisées.

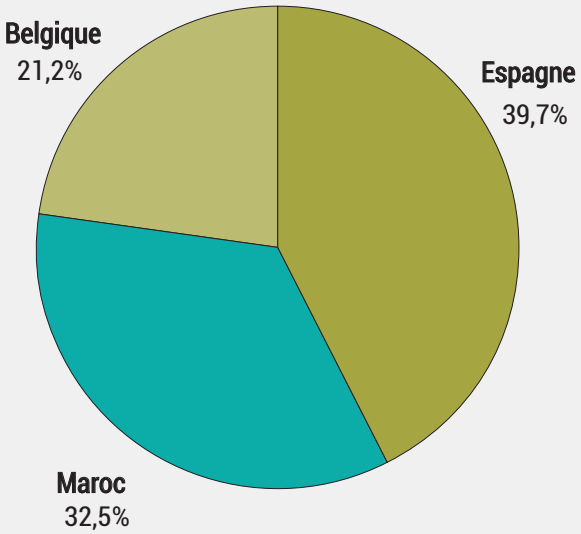
Petit quiz sur la filière olive

Qui est *le plus gros exportateur d'olives* dans le monde ?



La turquie, **1er producteur** d'olives de table, est également le **1er exportateur** mondial. Elle représente **près de 50%** des exportations mondiales.

D'où proviennent *les olives consommées* en France ?



Les importations en provenance de Turquie ne comptent que pour **0,8 %** des importations françaises.
Les olives proviennent principalement d'Espagne et du Maroc. Celles qui proviennent de Belgique sont bien entendu des réexportations d'olives importées en Belgique !

De quand date *les 1ères consommations d'olives* dans le monde ?

Dans le Bassin méditerranéen, l'olive et ses dérivés sont utilisés intensivement par l'homme depuis le Néolithique, notamment comme aliment, combustible, source de lumière, en médecine et en cosmétique. C'est l'un des 1ers arbres cultivés... il y a 6 000 ans !
Des découvertes récentes dans les grottes d'El Mnasra et El Harboura au Maroc permettent de supposer que l'olivier et ses fruits étaient déjà utilisés il y a **117 000 ans** : le bois et les noyaux d'olives comme combustible et la chair des olives, peut-être consommée ???

Pôle Valorisation & Qualité des produits

Techno'Huile *2021*

Comme chaque année, France Olive a organisé une matinée dédiée aux mouliniers et aux metteurs en marché de la filière oléicole française. Compte-tenu de la situation sanitaire, la journée a été organisée en visio-conférence.

Trois sujets étaient au programme :

- La **Trituration** avec une intervention de Maurizio Servili (professeur des sciences et technologies agro-alimentaires, Université des Études de Pérouse) sur «Les paramètres importants pour **optimiser son rendement sans altérer sa qualité**, trucs & astuces pour une trituration efficace !»
- Les **sous-produits**, messieurs Mouton et Gateau, Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône et Jean-François Margier, Moulin Margier ont abordé les **obligation réglementaires** pour les **différentes solutions** de traitement des sous-produits.
- Et enfin, Jean-Benoît Hugues a présenter **Visiolive**, un outil développer par FranceAgriMer, avec le soutien de France Olive, pour suivre la production française d'huile d'olive.

Plus d'une **centaine de participants** se sont connectés pour suivre les différentes conférences.

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 2021, **25 séances** ont été réalisées, auprès de participants, désireux de s'initier ou 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. **32 kits de dégustation** pour 9 bassins oléicoles ont été distribués.

Assainissement *des marchés*

Pour la douzième année consécutive, France Olive a mandaté des enquêteurs chargés de détecter la présence d'huiles litigieuses sur les différents marchés et boutiques de Provence.

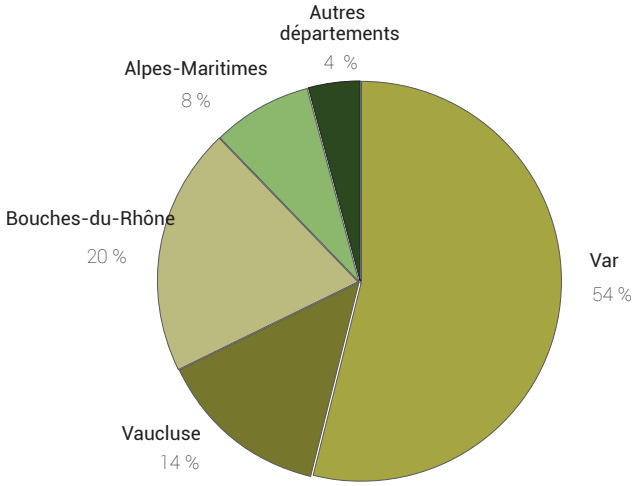
Objectifs : L'opération « assainissement des marchés » vise à réduire les ventes frauduleuses d'huile d'olive qui nuisent au marché des huiles d'olives françaises et tout particulièrement celles qui utilisent l'image locale comme élément valorisant principal. En effet, certains commerçants n'hésitent 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.

En 2021, **74 points de vente** ont été visités, dont **24 boutiques**, **34 stands sur les marchés et bords de routes**, **7 coopératives, 3 coopératives agricoles** et 6 autres points (grandes surfaces, internet, autoroutes et jardinerie).
C'est dans les boutiques à caractère régional que nous trouvons le plus de tromperies. Les marchés forains comportent toujours une part importante de problèmes depuis de nombreuses années.
Sur la globalité, nous constatons que **la part d'huile d'olive française dans les commerces est inversement proportionnelle à la décoration provençale**. Le renforcement provençal de la décoration peut quasiment être considéré comme un indicateur de l'absence de véritables produits régionaux.

Photo d'illustration uniquement (pas en lien avec l'enquête menée) - ©CTOlivier

Description des points de vente visités

Les enquêteurs ont visités **74 points de vente** dont 32% de boutiques, 42% de stands, 3% de boutique d'autoroute, 4% de site internet et 10% de coopératives et 4% de coopératives agricoles avec une répartition géographique indiquée dans le graphique ci-dessous.
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.
Les lieux sont sélectionnés en fonction de plusieurs critères :

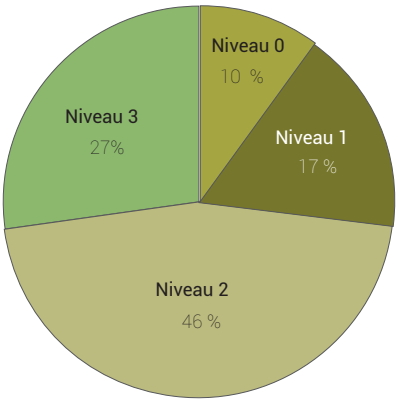
- la superficie ou fréquentation des marchés provençaux,
- la présence de boutiques souvenirs ou d'épiceries fines,
- le caractère touristique du village,
- les observations des années précédentes.

Ce sont en général des commerces de petite dimension, soit des boutiques de moins de 50 m² soit des stands de 2-3 mètres environ qui présentent un caractère provençal.
Nous recherchons les points de vente utilisant abusivement l'image de la Provence pour vendre des huiles non provençales, non locales. Pour établir ce caractère «abusif», il est nécessaire de quantifier cette utilisation d'image provençale à l'aide d'une échelle de «niveau de connotation provençale» que nous avons établi comme suit :

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-contre.



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.

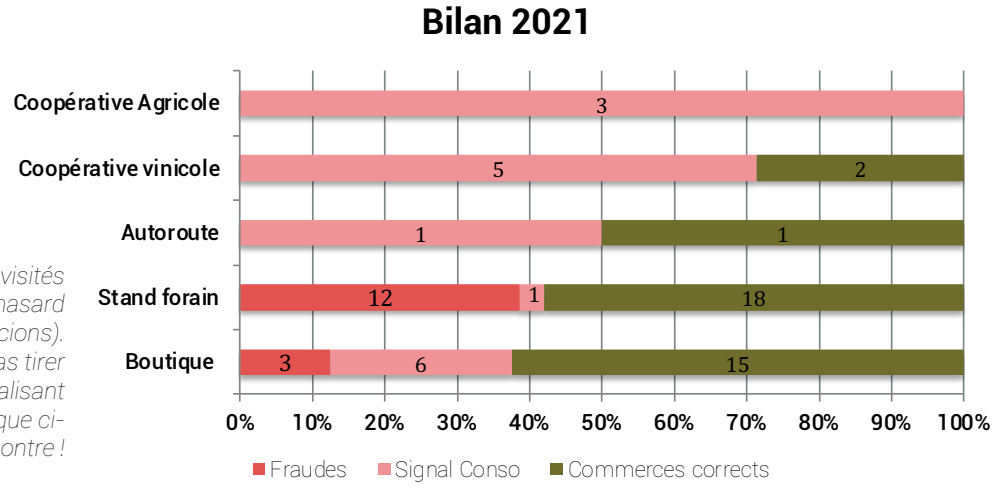
Répartition des dossiers par points de vente

Nous avons constitué plus de dossiers concernant des stands forains, malheureusement ce sont des fraudes plus difficiles à mettre en évidence car souvent il n'y a pas d'enseigne, et le seul angle de dénonciation est le discours mensonger.

A noter : les commerces visités ne sont pas le fruit du hasard (ils font l'objet de suspicions). Attention donc à ne pas tirer de conclusion en généralisant les chiffres du graphique ci-contre !

Cette opération, malgré sa durée, continue d'être pertinente car elle maintient la pression sur les marchands d'huiles d'olive et notamment sur ceux qui essaient de tromper les consommateurs. Sur ces 12 dernières années, nous avons pu constater une grande amélioration de l'étiquetage, la plupart des contenants mentionnent une origine et une origine véritable, le plus souvent sous la forme «Origine UE». Malheureusement, ce sont les discours de certains commerçants qui induisent le consommateur en erreur.

Au total, **33 dossiers** ont été **transmis au service des fraudes** des différents départements visités, aussi nous constatons que sur les 33 dossiers transmis à la DDPP cette année, 7 l'avaient déjà été en 2020 pour seulement **26 nouveaux signalements**. Ces signalements concernent principalement des discours mensongers et des boutiques à forte connotation provençale ou coopérative agricoles (avec une image de production régionale donc) qui commercialisent des huiles «Origine UE». Quelques problèmes d'étiquetage ont été relevés mais la majorité des fraudes sont plus insidieuses (discours...) et donc plus difficiles à sanctionner.



Bilan annuel sur *les caractéristiques des huiles françaises*

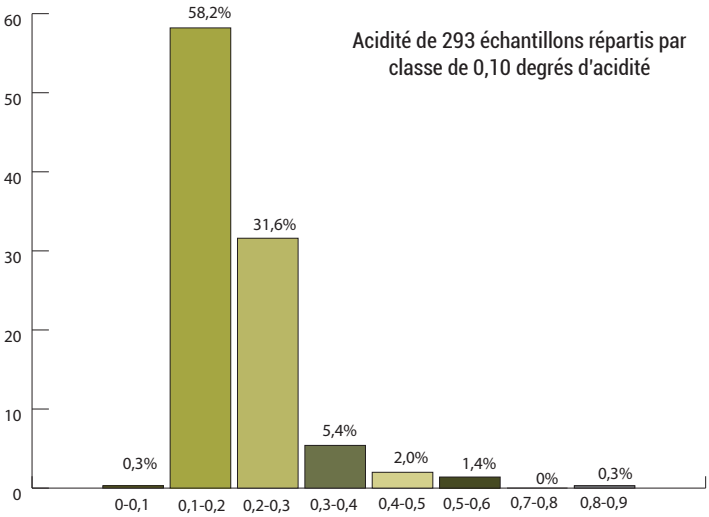
1. Évolution de l'acidité

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive, et celui pour lequel nous avons la plus longue période d'observation. Nous disposons de données sur les huiles françaises depuis 1986, mais sur cette durée les producteurs changent et certaines précautions méthodologiques doivent être observées pour rendre les observations fiables.

Nous sélectionnons des producteurs produisant chaque année pendant des durées multiples de 5 ans, et vérifions la bonne superposition des courbes. Cela permet d'assurer la représentativité des données sur toute la durée. Par ailleurs, la séparation étant clairement établie depuis plusieurs années entre les huiles au goût à l'ancienne et celles issues de processus standards, nous pouvons traiter séparément l'évolution des caractéristiques chimiques de ces deux sortes d'huile.

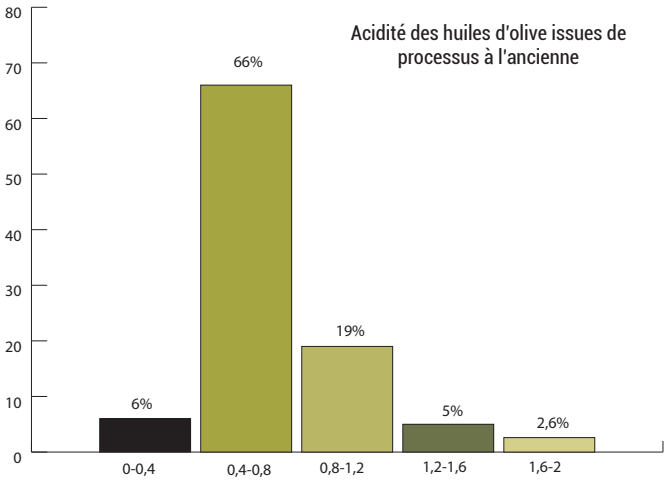
Acidité des huiles issues des processus standards

Pour la seconde année consécutive, l'acidité descend en dessous des niveaux les plus bas. La **moyenne** « toutes valeurs » est à **0,20% d'acidité**, sur les 293 échantillons pris en compte. Les producteurs sont en effet de plus en plus attentifs aux risques sur la qualité, et leur travail a été facilité par de faibles attaques de mouche et des bonnes conditions de récolte.



Acidité des huiles issues d'olives maturées

Avec les processus à l'ancienne, l'acidité basse n'est pas un objectif aussi déterminant de la qualité qu'avec les huiles issues des processus standards. Néanmoins, il est préférable d'avoir des acidités inférieures à 0,80%. La **moyenne** 2021 sur l'ensemble des échantillons (77) est à **0,63%**, ce qui est un **excellent résultat**.



2. Évolution de l'indice de péroxyde

Il n'y a quasiment pas de différence sur l'indice de péroxyde entre les processus à l'ancienne et les processus standards, du moins tant qu'il n'y a pas d'échantillon issu du processus « récolte à l'ancienne », c'est-à-dire en chute naturelle, qui est pratiqué en Corse mais dont les volumes sont très réduits.

Sur l'ensemble des 371 échantillons, la **moyenne** « toutes valeurs » est donc à **5,33 mEqO2/Kg**, ce qui est un **excellent résultat**.

Le principal facteur causant spécifiquement l'augmentation de l'indice de péroxyde est le gel sur les olives, et il n'est pas survenu massivement depuis 1993. Les dates de récolte ont en effet été nettement avancées, mettant ainsi hors d'atteinte la plupart des productions. La récolte est effectuée en grande partie voire terminée, au 25 novembre, début de l'hiver climatologique où le risque de gel augmente catégoriquement. **Nous avons donc comme pour l'acidité une campagne 2021 qui s'affirme parmi les meilleures**.

Assistance à la *Date de Durabilité Minimale (ex. DLUO)*

Il s'agit de mettre en place des dispositifs de **surveillance du vieillissement de l'huile d'olive** dans différentes conditions de stockage afin d'identifier les conditions de conservation les plus appropriées. Deux paramètres sont en jeu : la température de stockage et l'inertage avec de l'azote. Vis-à-vis de la température, il s'agit plus précisément de répondre à la question : « Un passage au froid sensibilise t-il l'huile à l'oxydation pour la période qui suit ce passage au froid ? ».

Un volet a été réservé pour l'assistance directe au stockage, à la fois pour aider les producteurs à stocker les huiles dans des conditions optimales, et pour recueillir des informations sur l'évolution des lots d'huiles en volumes de taille industrielle.

Programme « azote »

Un ensemble de bidons métal remplis des 3 huiles différentes (fruité mûr, fruité vert et fruité noir) et pour chaque type, avec ou sans azote ajouté au conditionnement, a été fourni par un producteur. Ces bidons métal ont été stockés pour partie au froid et pour l'autre partie à température ambiante. Les analyses ont été réalisées sur tous les lots au départ (T00), puis renouvelée à 6 mois (T06).

Douze analyses chimiques ont été réalisées sur cette partie du programme, ainsi que douze analyses organoleptiques.

Programme «froid »

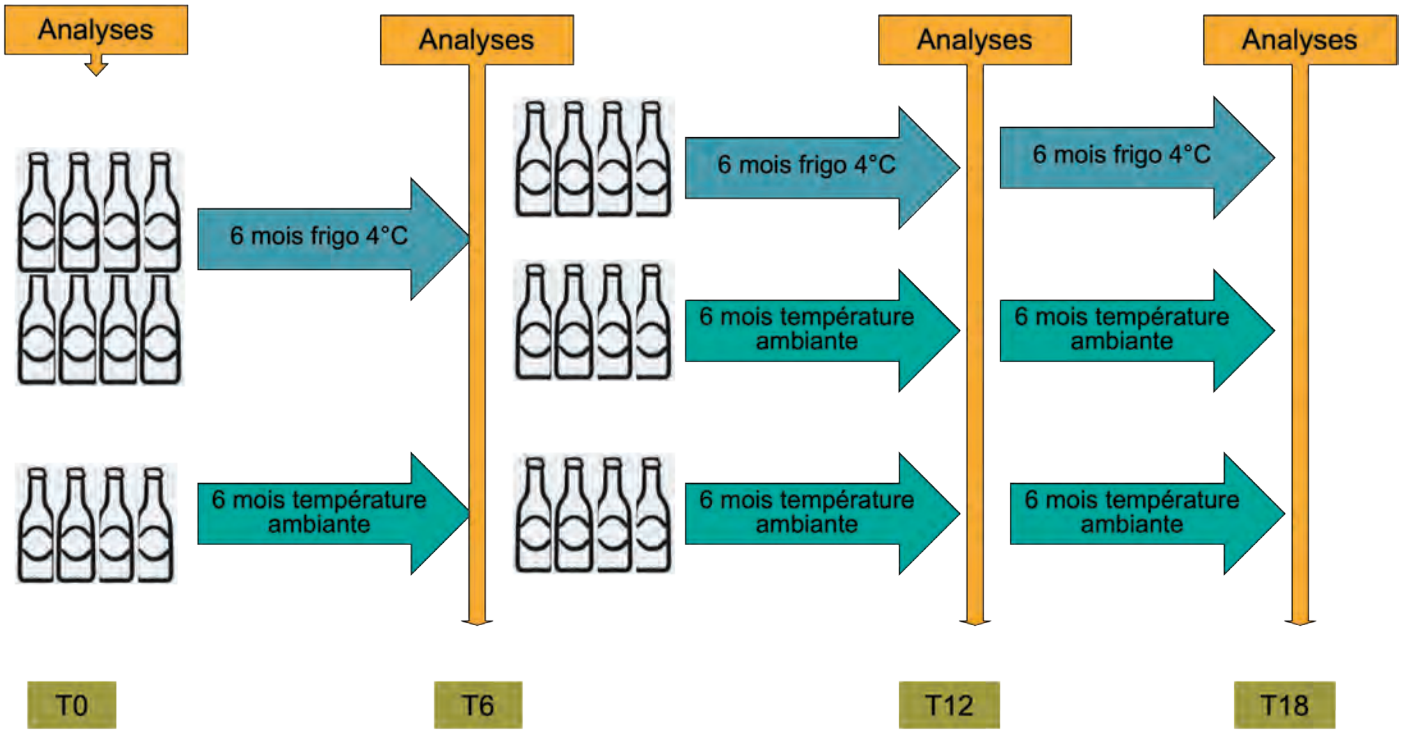
Il s'agit d'évaluer les différences d'évolution à température ambiante des paramètres d'oxydation entre des huiles stockées préalablement au froid (6°C) ou à température ambiante.

Les flacons stockés ont été conditionnés en laboratoire à partir de lots en vrac fournis par les 6 candidats. La première opération a consisté à conditionner en bouteille verre d'un demi-litre pour partie stockée à 6°C et pour partie stockée à température ambiante. Pour chacun des 6 lots, une bouteille a été analysée au bout de deux semaines (à température ambiante) pour évaluer l'effet du conditionnement. Les autres bouteilles ont été conservées 6 mois, puis reconditionnées pour partie en bidon métal et pour partie en bouteille verre. Elles ont été alors placées à température ambiante pour analyses à 12 mois.

Vingt-quatre analyses chimiques ont été réalisées sur 2021, six analyses de biophénols au départ des stockages, ainsi que dix-huit analyses organoleptiques.

Le **rapport technique** de cette étude sera rédigé et **diffusé début 2023**.

Dispositif d'étude



FRANCE Olive

Organigramme des pôles **FRANCE OLIVE**

DIRECTION

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

ADMINISTRATIF & FINANCIER

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

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

CONSERVATION & RECHERCHE

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

COMMUNICATION & ECONOMIE

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

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

Flora GIMBERT
CHARGÉE DE MISSION
Tél. 04 75 26 90 93
@ : flora.gimbert@franceolive.fr

Camille NOBELS
CHARGÉE DE MISSION
Tél. 04 75 26 90 90
@ : camille.nobels@franceolive.fr

CENTRE TECHNIQUE de l'Olivier

Organigramme des pôles **FRANCE OLIVE**

DIRECTION TECHNIQUE

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

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@ctolivier.org

VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS

Chérifa AIT AILKHLEF
RESPONSABLE PÔLE VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS
Tél. 04 42 23 82 80
@ : c.aitikhlef@ctolivier.org

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

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

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

Marion DEYRIS
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE
Tél. 04 42 23 82 53
@ : m.deyris@ctolivier.org

AGRONOMIE

Julien BALAJAS
RESPONSABLE PÔLE AGRONOMIE
Tél. 04 66 08 19 34
@ : j.balajas@ctolivier.org

Arnaud ZICOT
RESPONSABLE EXPÉRIMENTATION
Tél. 04 66 08 19 34
@ : a.zicot@ctolivier.org

Caroline GOUTINES
RESPONSABLE D'ÉTUDES
Tél. 04 66 08 19 34
@ : c.goutines@ctolivier.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...

Et 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

Antenne Auvergne-Rhône-Alpes :
40 place de la Libération
26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 90 90
@ : 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

Réalisation / Impression : France Olive - 2021 - Crédit photos : 123RF, Magali Ancenay, Matthieu Colin, Terres OléoPro et France Olive