

FRANCE Olive

France Olive, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, est un lieu de concertation et de décisions pour l'ensemble de la filière oléicole française (huile d'olive et olive). Les professionnels de la filière, membres du Conseil d'Administration de France Olive, décident des orientations prioritaires à mettre en œuvre.

France Olive est au service des acteurs de la filière pour développer l'oléiculture française.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans votre filière et sommes à votre disposition.

LE PRÉLÈVEMENT DES COTISATIONS VOLONTAIRES ÉTENDUES

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 rendue obligatoire pour tous les opérateurs par arrêté interministériel.

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 celles-ci.

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

QUEL EST LE MONTANT DE LA CVE ?

- Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,19 €/KILO**
 - > 0,14 € à la charge du producteur,
 - > 0,05 € à la charge du transformateur.
- Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04 €/KILO**
 - > 0,02 € à la charge du producteur,
 - > 0,02 € à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVE.

QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

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 TerresUnivia. 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.



Pour tout renseignement :
Camille Mallet-Carissan
04 42 23 01 92
camille.mallet@franceolive.fr



PÔLE PROCESS

FONCTIONNEMENT DES MOULINS

Appui technique et conseils en vue de l'amélioration de la qualité, respect des normes Hygiène, Sécurité & HACCP

 Daniel Husson
04 42 23 82 95 - d.husson@ctolivier.org

Traitement des effluents

En fonction du type de moulin et de sa capacité, il existe des solutions adaptées aux différents effluents pour répondre aux obligations réglementaires vis à vis de la loi sur l'eau (géré par l'Agence de l'eau).

 Julien Balajas
04 42 23 82 51 - j.balajas@ctolivier.org



PÔLE QUALITÉ

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

Avec le Centre Technique de l'Olivier, France Olive dispose d'un laboratoire unique en France, accrédité COFRAC n° 1/2172, dont les spécialités sont les analyses d'olives, les analyses d'huile et les analyses des grignons et margines.

Ce sont des outils d'aide à la décision permettant notamment :

- l'optimisation des dates de récolte pour les olives à huile,
- la détermination du rendement en huile,
- la détermination des paramètres chimiques et organoleptiques des huiles (le laboratoire est accrédité COFRAC pour ces analyses),
- la recherche des résidus d'huile dans les effluents pour l'optimisation de la trituration.

 Chérifa Ait Ikhlef & Carole Fusari
04 42 23 84 80 - c.aitikhlef@ctolivier.org

04 42 23 82 97 - c.fusari@ctolivier.org

DOCUMENTS DISPONIBLES SUR DEMANDE ET/OU TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE WWW.FRANCEOLIVE.FR

-> Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les huiles d'olive

-> Bonnes pratiques d'étiquetage pour l'huile d'olive et circulaires d'information sur les évolutions réglementaires

-> Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge.

TECHNOHUILE

France Olive organise chaque année au printemps une journée technique destinée aux mouliniers et consacrée à des sujets spécifiques au fonctionnement des moulins.

Des journées de formation peuvent être organisées par le Centre Technique de l'Olivier tout au long de l'année. N'hésitez pas à visiter régulièrement le site de France Olive, www.franceolive.fr, pour connaître les dates. Le plus simple est de vous abonner à la lettre d'information sur www.franceolive.fr.



PÔLE PROMOTION - ÉCONOMIE

VOUS INFORMER : WWW.FRANCEOLIVE.FR (LE SITE POUR LES ACTEURS DE LA FILIÈRE), LA PAGE FACEBOOK ET LA CHAÎNE YOUTUBE FRANCE OLIVE PRO

Le **site web**, www.franceolive.fr, est dédié aux professionnels. Il met à votre disposition des outils (techniques, économiques, réglementaires...) qui vous permettent de mieux vous informer. Vous y trouverez notamment un espace dédié aux mouliniers regroupant des informations utiles (l'étiquetage de l'huile d'olive, les bonnes pratiques d'hygiène dans les moulins, la réglementation des moulins à huile, la traçabilité dans les ateliers de transformation...). Ces informations sont complétées par des vidéos diffusées régulièrement sur notre **chaîne YouTube France Olive Pro**.

Pour suivre l'actualité, n'hésitez pas à vous abonner à la page **Facebook France Olive Pro**.

Nous vous offrons la possibilité de figurer dans l'annuaire du site web et sur la carte oléicole.

 Emilie Lacroix
04 75 26 90 91 - emilie.lacroix@franceolive.fr

COMMERCIALISATION

Vous avez des questions sur la commercialisation en France et à l'étranger, vous souhaitez connaître la réglementation pour l'export, avoir des données économiques sur le marché de l'huile d'olive.

 Alexandra Paris
04 75 26 90 90 - alexandra.paris@franceolive.fr

ÉTIQUETAGE - RÉGLEMENTATION

Des circulaires d'information sur les nouveautés en matière de réglementation ou des points particuliers concernant la vente sont édités chaque année et disponible sur le site www.franceolive.fr. Afin de vous assurer de la conformité réglementaire de votre étiquetage, un service étiquetage est à votre disposition. Documentation, informations, réponses aux questions...

Vous pouvez soumettre vos projets à :

 Alexandra Paris
04 75 26 90 90 - alexandra.paris@franceolive.fr

LE LOGO HUILE D'OLIVE 100% FRANCE



La mention de l'origine de l'huile d'olive est obligatoire, elle peut se présenter sous la mention « Huile d'Olive de France », « produit de France », « Origine France » ou tout autre synonyme ou sous la mention d'une Appellation d'Origine Protégée et

doit être sur la face avant du contenant.

France Olive propose une marque d'identification qui sert également de mention d'origine. Propriété de France Olive, elle est mise à disposition gratuitement après signature d'une charte. Nous vous proposons, soit des logos autocollants, soit les éléments vous permettant d'intégrer ce logotype dans votre étiquetage et votre communication (flyers...).

 Camille Mallet-Carissan
04 42 23 01 92 - camille.mallet@franceolive.fr

PROMOTION

Les documents de promotion édités par France Olive

France Olive réalise régulièrement des documents destinés à promouvoir la diversité des Huiles d'Olive et Olives de France auprès du grand public : livrets recettes, tryptiques



& livrets d'informations sur les olives et l'huile d'olive, livret adresses, livret sur les AOP, malette pédagogique...

Tous ces documents sont téléchargeables gratuitement sur : huiles-et-olives.fr, rubrique « Bonus ».

 Service communication
04 75 26 90 90 - nyons@franceolive.fr

HUILES-ET-OLIVES.FR LE SITE POUR LE GRAND PUBLIC

Ce site dédié met à disposition du grand public des informations sur les Huiles d'Olive et Olives de France (la récolte des olives, l'origine des huiles d'olive, où trouver les produits...) ainsi que des contenus en libre accès/téléchargement comme des carnets recettes, livret adresses ou d'information...

Nous vous offrons la possibilité de figurer sur la carte oléicole de ce site afin de vous identifier facilement auprès des consommateurs.

 Emilie Lacroix
04 75 26 90 91 - emilie.lacroix@franceolive.fr

> La promotion des huiles d'olive et des olives de France se décline aussi sur les réseaux sociaux (@HuilesetOlives) : Facebook, Instagram, Pinterest, YouTube.



LES CONTACTS UTILES

Syndicat National des Mouliniers (SNM) - Syndicat adhérent à France Olive, représente les moulins à huile privés français.

 **Contact : Olivier Roux (Président)**
Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence cedex 1

Fédération des Coopératives Oléicoles (FCO) - Fédération adhérente à France Olive, représente les coopératives oléicoles françaises.

 **Contact : Olivier Nasles (Président)**
La coopération agricole Sud, pour la FCO, 198 chemin des Entrages, 13300 Salon de Provence - 04 90 55 45 45

France AgriMer
France AgriMer - Délégation Nationale de Volx
BP 8 - 25, rue Maréchal Foch 04130 Volx

 **Contact n° d'agrément opérateur :**
Mme Virginie Martin - 04 92 79 41 60

LES MISSIONS DE FRANCE OLIVE

Elles sont organisées autour de 6 pôles :



PROCESS & OLIVES DE TABLE

Suivi du confisage d'olives
Suivi de la trituration en huile d'olive
Hygiène, HACCP
Matériel de fabrication



AGRONOMIE

Itinéraire technique
Méthodes de luttés
Expérimentation
Bonnes pratiques environnementales
Démonstrations techniques



VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS

Analyses physico-chimiques
Analyses organoleptiques
Suivi de la maturité
Analyses des résidus
Suivi de la qualité
Formation à la dégustation



CONSERVATION & RECHERCHE

Gestion de la biodiversité variétale
Connaissance de l'arbre



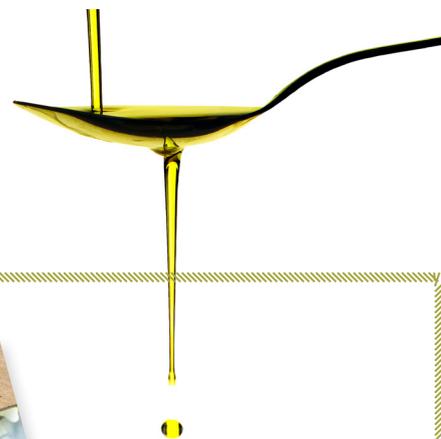
ADMINISTRATIF & FINANCIER

Gestion des Cotisations Volontaires Étendues
Administratif / Comptabilité
Logos Huile d'olive 100% France & Olives 100% France



COMMUNICATION & ÉCONOMIE

Suivi du marché
Étiquetage
Coûts de production
Promotion des Huiles d'olive et Olives de France :
sites web, salons, concours, création de documents...



48€/an

-> Pour vous abonner :
contact@nouvel-olivier.fr



Le Nouvel Olivier

Unique magazine de langue française consacré à l'olivier et ses produits, le Nouvel Olivier recèle une mine d'informations sur la filière : économie, technique, vie des bassins, promotion, ... De nouvelles rubriques voient le jour : fiches techniques, courrier des lecteurs, ... Quatre numéros par an pour faire le plein d'informations pour tous les amoureux de l'olivier.



France Olive - Association française interprofessionnelle de l'olive
Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92 - Mail contact@franceolive.fr
www.franceolive.fr / www.huiles-et-olives.fr



France Olive Pro



/Huilesetolives

