



Rapport moral du Président

CULTIVONS NOS ATOUTS!

La dernière récolte s'inscrit dans les 3 meilleures des 20 dernières années avec plus de 6 000 tonnes déclarées à ce jour après l'une des pires récoltes (3 500 tonnes en 2022/2023). Les concours oléicoles ont enregistrés des records de participation. La

filière est dynamique avec l'apparition de nouveaux acteurs (oléiculteurs, confiseurs, mouliniers).

Nous ne sommes pas épargnés par les difficultés que je ne mésestime pas, mais dans le contexte que nous connaissons tous, nous pouvons être fiers d'être une filière sans aide directe au producteur ou au moulin. Nous avons des atouts indéniables : une culture résiliente, un produit bon pour la santé et une valorisation de notre production acquise par un travail sur les goûts et la notoriété depuis plus de 20 ans. Notre faiblesse principale est connue : la faible productivité de notre verger.

Cultivons nos atouts! À ce titre, nous allons déposer cette année un dossier « Enjoy, it's from Europe » pour multiplier nos moyens de communication par trois. Nous tentons d'obtenir, à travers des actions de défense de moulins épinglés par la DGCCRF, que la justice européenne se prononce sur l'alimentarité du goût à l'ancienne, notre fameux fruité noir. Une évidence pour nous mais cela prendra du temps. Ce goût, plébiscité par les consommateurs, mérite que nous sortions les armes pour le défendre. Notre différence fait notre force et son développement passe par la sortie de cette incertitude réglementaire. Comme les agriculteurs, l'olivier est résilient. Il s'adapte, il est capable de réduire ses besoins pour survivre. Les pluies peuvent lui suffire à condition qu'elles tombent au bon moment, ce qui est de moins en moins le cas. Oui l'olivier a besoin d'eau pour produire sinon il fait de l'ornement. La culture de l'olivier souffre de cette image dans l'inconscient collectif mais l'agriculture sans eau n'existe pas. Alors il faut trouver des solutions : amélioration de la capacité de rétention de nos sols, réutilisation des eaux usées, stockage de l'eau ... Nos parents, nos grand-parents, nos aïeux ont été capables de réaliser des ouvrages fantastiques (canaux, barrages, ...). Nous devons à nos enfants d'investir pour ne pas gaspiller cette eau en la rejetant trop vite à la mer et leur laisser une agriculture viable. Faute de quoi, tôt ou tard, nous aurons du mal à nous nourrir. L'évapotranspiration de nos arbres, et plus généralement de nos cultures, cette fameuse eau verte, représente plus de 70 % dans le cycle de l'eau. L'agriculture n'est donc pas un handicap face au changement ou au réchauffement climatique mais est au contraire la solution!

Mais travaillons nos faiblesses. Le programme de suivi des vergers «Expert» nous montre que des vergers productifs tous les ans, c'est possible. L'acquisition de ces connaissances doit nous permettre de progresser collectivement en les restituant à tous les oléiculteurs. L'intelligence artificielle n'est rien d'autre que de la collecte massive de données et la compilation de combinaisons appuyée par des statistiques et dont les résultats bluffants obtenus

aujourd'hui sont rendus possibles par l'augmentation de la puissance de calcul des machines. À nous d'y ajouter notre intelligence bien réelle pour bâtir les outils capables de répondre aux enjeux d'une agriculture durable: précision dans la nutrition de nos arbres, optimisation de la protection de nos récoltes et efficience de nos apports en eau. La concentration des moyens au niveau de l'interprofession doit nous permettre de développer nos propres outils. Si nous ne le faisons pas, des firmes les monétiseront au détriment de nos marges et nous aurons encore une fois répondu à la demande sociétale sans en retirer les bénéfices.

Je vous ai annoncé l'année dernière le développement de notre application Oléiculteur, elle est aujourd'hui une réalité : 1 800 inscrits en un an et 2 000 hectares suivis. La route est encore longue mais les bases sont posées. La priorité est l'amélioration des modèles (nutrition, irrigation, œil de paon, mouche de l'olive), véritables outils d'aide à la décision, que viendront compléter les modèles « Identification des maladies et ravageurs », « Identification des variétés » et « Maturité des olives » pour la prochaine récolte. Ensuite viendra le temps des images thermiques ou multispectrales de satellites ou de drones pour déceler les besoins et les carences, de la photogrammétrie pour les calculs de volume foliaire pour évaluer la taille ou le volume des bouillies pour protéger les récoltes et les arbres. Les pièges connectés et des batteries de capteur dans les sols et les arbres viendront compléter le dispositif. Science fiction ? Pas sûr, je vous donne rendez-vous dans un futur proche... et je compte sur vous, moulins et coopératives, pour participer à l'adoption de cet outil par les oléiculteurs dont la production est destinée à vos ateliers.



Pour télécharger l'application : flasher ce QR Code (Android) ou ce QR Code (Iphone).



Les difficultés de la viticulture dans certaines régions attirent toute sorte de bonimenteurs toujours prêts à profiter de la détresse des autres. Notre filière fait rêver mais nous savons tous que c'est beaucoup plus difficile dans la réalité. France Olive travaille avec les chambres d'agriculture et les syndicats pour accompagner les projets réalistes portés par de vrais agriculteurs. Il n'y aura pas des milliers d'hectares de haies fruitières d'oliviers plantées dans les années à venir pour plusieurs raisons : tous les terroirs ne s'y prêtent pas, ce mode de conduite reste extrêmement technique et le marché, avec un prix suffisamment rémunérateur, n'est pas extensible à l'infini. Mais oui, il y a aura des volumes supplémentaires, ils viendront combler le segment de marché entre les huiles d'olive d'importation et les huiles d'olive en appellation. N'ayons pas peur et organisons-nous pour les accueillir!

Cela fait déjà six ans que je préside notre interprofession. Si vous décidiez de me renouveler votre confiance pour un mandat supplémentaire, j'aurai à cœur de lancer un nouveau chantier : développer notre laboratoire oléicole analytique et sensoriel avec notre jury agréé par le Conseil Oléicole International. Je vous rappelle qu'il n'en existe que trois en France dont seulement deux ouverts à tous, le troisième étant celui de la DGCCRF. C'est une force pour notre filière dont nous pouvons être fiers. Les formidables compétences de nos équipes sont reconnues pour la qualité des résultats et méritent d'être connues bien plus encore. La logistique doit permettre d'être plus réactif et les résultats accessibles plus facilement. L'ensemble du système d'information doit être repensé.

Je tiens à particulièrement remercier toutes les équipes de France Olive pour leur disponibilité, leur implication et leur professionnalisme. Elles contribuent à faire progresser notre filière par leurs actions y compris celles moins visibles mais indispensables pour notre avenir.

Jean-Michel Duriez vient de nous quitter, beaucoup trop tôt. Il avait pris sa retraite en 2021 mais ses conseils restaient précieux. Passionné par l'oléiculture et les oléiculteurs, il nous a accompagné durant 40 ans avec ses connaissances agronomiques, sa capacité à fédérer, son sens du relationnel, son goût pour l'informatique et les nouvelles technologies. La mise en place du réseau de piégeage de la mouche de l'olive, c'est lui. L'écriture de l'algorithme du modèle «Oeil de Paon» à partir de la thèse, c'est lui. GestOlive, l'ancêtre de l'application Oléiculteur, c'est lui. Moins connu, le Bodolhet, outil précieux de suivi interne du temps passé par action pour nos financements, c'est lui. Pour ne prendre que ces exemples qui illustrent mais ne résument pas sa longue carrière au service de notre filière. J'ai une immense pensée pour lui et sa famille, nos longues discussions vont me manquer.

La floraison et la nouaison semblent prometteuses, peut-être une belle récolte en persective alors prenons soin de nos arbres et de nos olives. Cultivons nos atouts!

Laurent Bélorgey Président de France Olive

