

RAPPORT D'ACTIVITÉ

FRANCE

Olive



2023



L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



40 000 OLÉICULTEURS
dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.



305 MOULINS
dont 261 moulins privés et 44 moulins coopératifs.



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



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



5 015 TONNES
la production moyenne d'huile d'olive sur 6 ans.
Soit 5,47 millions de litres



1 341 TONNES
la production moyenne d'olives de table sur 6 ans.

Sommaire

Rapport moral du président	4
Pôle administratif & financier	6
Pôle conservation & recherche	9
Pôle agronomie	14
Pôle process & olives de table	24
Pôle qualité des produits	26
Pôle communication & économie	31
Organigramme	44
Infos générales	47





Rapport moral du Président

CULTIVONS NOS ATOUTS !

La **dernière récolte** s'inscrit dans les **3 meilleures des 20 dernières années** en **flirtant avec les 6 000 tonnes** après l'une des pires récoltes (3 500 tonnes en 2022/2023). Les concours oléicoles ont enregistré 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 efficacité 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), véritable 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**.

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 !**

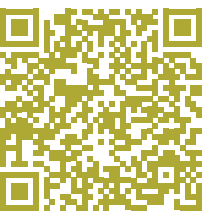
Cela fait déjà six ans que je préside notre interprofession. Si vous décidiez de me renouveler votre confiance pour un mandat supplémentaire, j'aurai à cœur de lancer un nouveau chantier : **développer notre laboratoire oléicole analytique et sensoriel avec notre jury agréé par le Conseil Oléicole International**. 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.

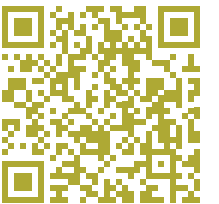
Jean-Michel Duriez vient de nous quitter, beaucoup trop tôt. Il avait pris sa retraite en 2021 mais ses conseils restaient précieux. Passionné par l'oléiculture et les oléiculteurs, il nous a accompagné durant 40 ans avec ses connaissances agronomiques, sa capacité à fédérer, son sens du relationnel, 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 perspective alors prenons soin de nos arbres et de nos olives. Cultivons nos atouts !

Laurent Bélorgey
Président de France Olive



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





Pôle administratif & financier

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée « olive » de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (Terres Univia), créée en 1999, pour défendre les intérêts du secteur de l'huile d'olive et des olives de table. Elle regroupe les familles représentatives des filières huile d'olive et olives de table 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.

France Olive compte 7 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi réglementaire 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.

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.

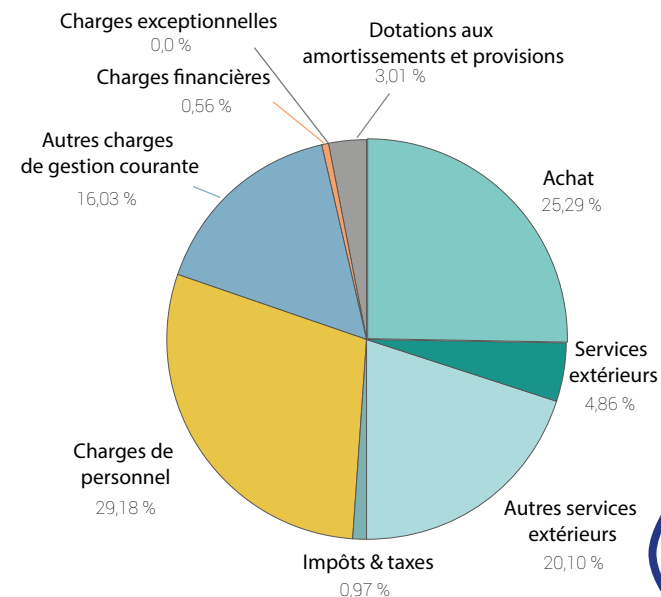


La **communication et la promotion** collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des quatorze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France continentale.

BUDGET FRANCE OLIVE 2023

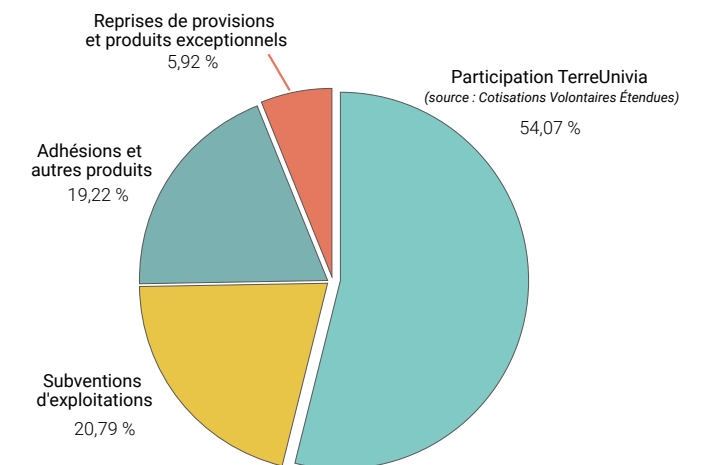
RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE

Total : 1 426 K€

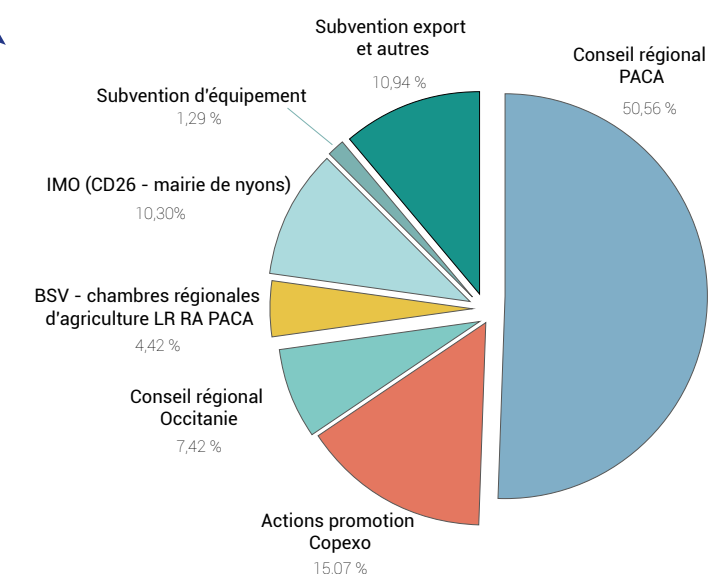


RÉPARTITION DES RESSOURCES

Total : 1 364 K€



RÉPARTITION DES SUBVENTIONS



Déclarations CVE 2023

Production d'huile d'olive :
3 463 tonnes

Production d'olives :
900 tonnes

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



Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur

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 : **0,21 €/kg** (pour 2024/2025)

- 0,16 euro à la charge du producteur,
- 0,05 euro à la charge du transformateur.

Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,06€/kg** (pour 2024/2025)

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



Producteur, vous commercialisez votre huile d'olive et/ou vos olives, vous souhaitez apparaître sur le site web, faites-vous connaître auprès de notre pôle communication. La signature d'une autorisation de publication et l'apport d'informations sur votre structure sont indispensables. Nouveau transformateur, n'oubliez pas de vous faire connaître auprès du pôle administratif et financier.



Pôle conservation & recherche

Depuis sa création, ce pôle travaille à l'amélioration des connaissances de l'arbre et des variétés. Phénologie de floraison, fécondation, productivité, dépérissement sont des sujets récurrents permettant de mieux comprendre la biologie et la physiologie de l'olivier. De même, les choix variétaux se retrouvent au cœur des réflexions des oléiculteurs conditionnant la création d'oliveraies et le choix des pépiniéristes. C'est donc autour de ces diverses thématiques que le pôle s'efforce de répondre aux besoins des oléiculteurs.

LA POLLINISATION DE L'OLIVIER, UN SUJET À LA POINTE DE LA RECHERCHE FONDAMENTALE FRANÇAISE

2023 aura permis de valider ce gros chapitre sur la pollinisation qui depuis de nombreuses années a été l'objet de longs débats. Il y a 4 ans, en accompagnant, 2 travaux de thèses de deux laboratoires du CNRS [Évolution-Ecologie-Paléontologie, CNRS-Université de Lille, et Centre de Recherche sur la Biodiversité et l'Environnement (CRBE), CNRS/Université Toulouse III - Paul Sabatier/IRD/Toulouse INP], **un système d'incompatibilité à deux groupes propre à la famille de l'olivier a pu ainsi être définitivement validé** grâce à la mise en lumière de la région génomique qui contrôle cet inédit système de reproduction propre aux Oléacées.

Pour rappel, cette immense découverte réalisée par des chercheurs français permet de comprendre les compatibilités de croisement chez l'olivier, et toutes les autres espèces d'Oléacées (avec notamment les jasmins et les troènes). Chez cette famille de plantes, il existe un système très particulier comportant seulement deux groupes de compatibilité impliquant qu'une variété ne peut se croiser qu'avec la moitié des autres variétés.

La fécondation.....

La fécondation des fleurs est impossible entre variétés appartenant au même groupe, et elle est forcément entre variétés de groupe différent. Il faut aussi bien sûr que les **floraisons soient synchrones** et qu'il n'y ait pas de caractère de stérilité du grain de pollen ou de l'ovaire pour qu'il y ait nouaison et formation d'un petit fruit. Le sujet demande encore quelques approfondissements car nous constatons qu'il semble exister des affinités entre certaines variétés, impliquant des croisements préférentiels, mais leur étude n'est pas aisée et demande un dispositif expérimental approprié pour prendre en compte tous les paramètres environnementaux intervenant dans la fécondation et la qualité finale des fleurs. Une telle connaissance présente de nombreux intérêts comme une meilleure compréhension des oliveraies anciennes riches de vieilles variétés ou, comme la pertinence du choix multivariétal, dans les créations d'oliveraies qui conditionne une biodiversité oléicole essentielle pour optimiser la productivité.

HYBRIDROOTS, UN PROJET FRANÇAIS DANS LA RECHERCHE DE POTENTIELS PORTE-GREFFES D'OLIVIERS CULTIVÉS

C'est dans le cadre de GEN4OLIVE que cet unique projet français a été accepté en 2023. Pour information, GEN4OLIVE est un grand projet financé par l'UE qui a pour objectif d'augmenter la mobilisation des ressources génétiques de l'olivier et d'encourager des activités de présélection.

C'est dans ce contexte-là, que l'idée a émergé d'utiliser les ressources génétiques de l'olivier sauvage comme porte-greffe de l'olivier cultivé. La finalité serait d'aider les cultures en sec et d'assurer leur durabilité tout en gardant la typicité des produits oléicoles. Le chercheur Guillaume Besnard du centre de Recherche sur la Biodiversité et l'Environnement (CRBE)-CNRS/Université Toulouse III - Paul Sabatier/IRD/Toulouse INP- a ainsi créé des hybrides issus de croisements à partir de l'olivier de Laperrine. Cet olivier endémique des montagnes sahariennes, qui pousse donc actuellement dans des conditions désertiques, a déjà fait l'objet dans le passé de croisement avec des variétés méditerranéennes. Ce projet vise donc dans un premier temps à multiplier des sujets obtenus (via le partenaire privé Les Pépinières Lafond à Valréas, spécialiste des plants fruitiers) pour évaluer ensuite la valeur agronomique de ces nouveaux matériaux en tant que Porte Greffe (résistance/tolérance aux maladies, stress hydrique, caractérisation de plusieurs traits phénotypiques liés au développement racinaire).

Pour rappel, dans un contexte de changement climatique impactant les cultures, notamment celles en sec, les intérêts des plants greffés sont divers : gestion de la vigueur, rusticité, productivité... tout en préservant la biodiversité oléicole française.

HybridRoots, une première étape d'un long travail de sélection végétale...

Photo : Jeune plant hybride issu du croisement d'une variété actuelle cultivée (*Olea europea* subsp. *europea*) et de l'olivier de Laperrine (*O. e.* subsp. *laperrinei*). Ces hybrides sont beaucoup plus vigoureux que leur parent sauvage.



PATRIMOLEA - UN PROJET INTERDISCIPLINAIRE DE RECHERCHE FONDAMENTALE ET APPLIQUÉE VISANT À RELIER PRÉSENT ET PASSÉ

Son objectif : révéler, promouvoir et valoriser le patrimoine archéologique, historique, culturel, biologique et socio-économique exceptionnel de l'olivier que l'on trouve en Occitanie comme l'indique le sous-titre du projet «**Histoire et valorisation du patrimoine variétal de l'olivier en Occitanie méditerranéenne : approche multiscale et intégrative d'un héritage culturel et biologique exceptionnel**».

Ce projet s'appuie sur 3 axes majeurs dans lequel France Olive et le pôle Conservation & Recherche sont impliqués, tout comme dans le cadre de la thèse de Juliette Testas (matériel biologique et participation au comité de thèse).

Axe 1. Inventaire et cartographie du patrimoine archéologique, historique et biologique de l'olivier qui s'appuie sur les plus anciens témoignages de l'exploitation de l'olivier, de l'âge de bronze au Moyen Age (charbons de bois/noyaux/pollen).

Axe 2. Caractérisation de la diversité des oliviers dans le passé et les changements (diversification, spécialisation variétale, changement des pratiques, changements climatiques) survenus au cours du temps, du Néolithique à la période moderne et à l'échelle géographique.

Axe 3. Recherche appliquée et valorisation à travers notamment des articles, une exposition, la conception d'une route de l'olivier en Occitanie méditerranéenne.

Les résultats attendus de ce projet de recherche sont de : (1) Cartographier le patrimoine archéologique, biologique, paysager, économique et culturel de l'olivier ; (2) Identifier des oliviers actuels dont certains sujets très anciens peuvent être considérés comme des objets patrimoniaux, caractériser des oliviers du passé ; (3) Reconstruire l'histoire biogéographique et évolutive de l'olivier (exploitation, domestication, diffusion, introduction, adaptation, diversification, spécialisation), son histoire paléocéologique (acclimatation, marqueur de perturbations, fluctuations d'aire et variations climatiques) et son histoire paléogénétique (modes, usages et pratiques de culture, noms anciens, production des denrées alimentaires) et des changements socio-économiques qui jalonnent cette histoire ; (4) Comprendre les processus et les mouvements d'échanges : influences phénico-puniques, grecques, romaines, rôle de la christianisation,



influence du monde arabo-musulman ; (5) Valoriser l'olivier auprès du grand public et à destination des scolaires ; (6) Promouvoir et soutenir les oléiculteurs ; (7) Utiliser l'olivier comme un modèle d'innovation pédagogique ; (8) Faire rayonner l'olivier et les symboles qu'il incarne.

UN OBSERVATOIRE DE L'OLÉICULTURE FRANÇAISE...

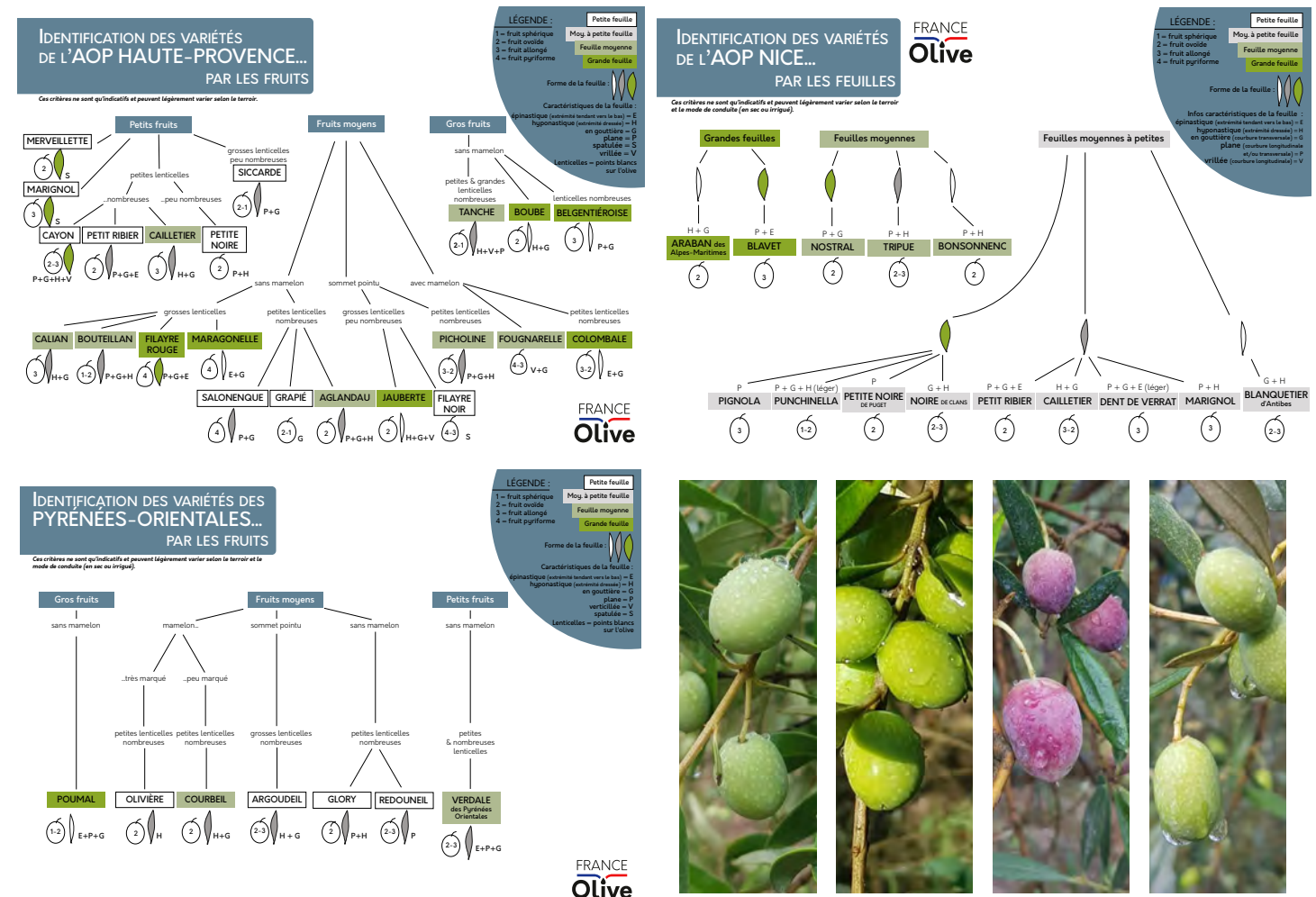
Depuis quelques années, on assiste à un regain de plantations motivé par divers facteurs.

Officiellement établie suite au recensement en 2022 à 17 622 ha d'oliviers pour la surface cultivée par les professionnels sur les 50 000 ha estimées en totalité sur le pourtour méditerranéen français, la superficie oléicole française ne cesse d'évoluer. C'est grâce au partenariat établie avec nos pépiniéristes oléicoles français, à travers notre Charte de qualité, que nous pouvons maintenant évaluer la surface potentielle oléicole plantée annuellement depuis 3 ans.

Concernant les oliveraies traditionnelles, c'est plus de 100 000 plants en 2022 et 86 000 en 2023 qui ont été vendus par les pépinières partenaires. Cela représente **près de 400 ha annuellement plantés** dont plus de 13 % dans des nouveaux territoires oléicoles **notamment dans le Sud-Ouest**, et en zone **Aquitaine**. Évaluée à 115 ha en 2023 cette néo-oléiculture occidentale est en plein essor en lien avec la crise viticole et le changement climatique.

S'essayer à reconnaître une variété, tels sont ces outils déclinés à travers des fiches de reconnaissance à partir des feuilles et des fruits. Des grilles qui ne sont données qu'à titre indicatif car l'expression phénotypique des variétés est étroitement liée au terroir et à la conduite culturale mais qui permettent de tenter de nommer la variété inconnue jadis plantée dans la parcelle. Après les variétés des diverses AOP de Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence et Nîmes, celles de l'AOP de Nice et celles des Pyrénées-Orientales complètent l'éventail variétal proposé.

Ces fiches d'aide à l'identification des variétés sont disponibles, gratuitement sur le site de France Olive : <https://franceolive.fr/oleiculteur/plantation/caracterisation-des-varietes/>



FOCUS SUR LE BILAN CARBONE DE L'OLIVIER ET LE MARCHÉ VOLONTAIRE DES CRÉDITS CARBONE

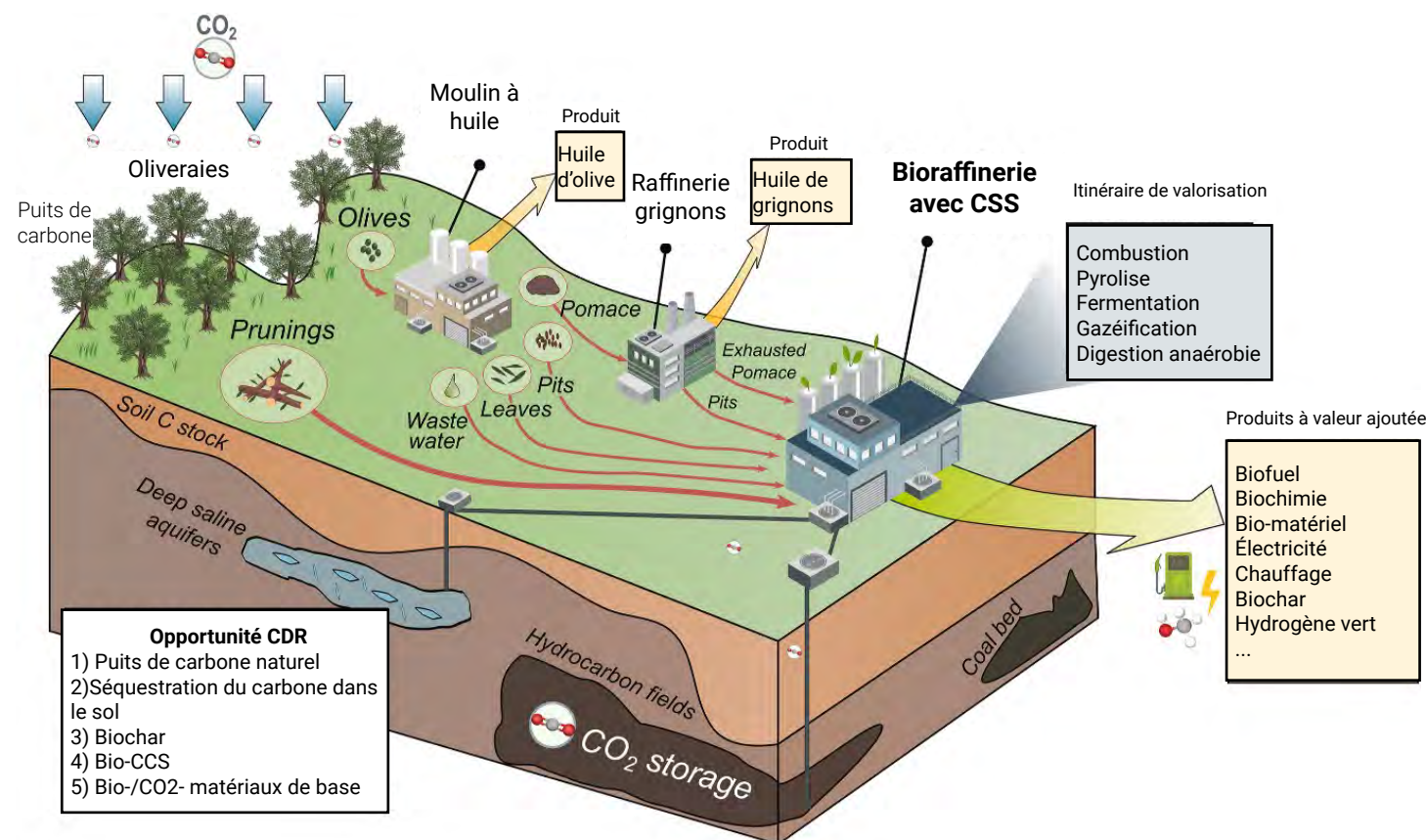
Avec l'adoption de l'Accord international de Paris (2015) sur le changement climatique, presque tous les pays du monde se sont engagés à limiter le réchauffement climatique en dessous de 1,5°C d'ici à 2100 par rapport aux niveaux préindustriels.

Cette étape historique implique la nécessité d'équilibrer les émissions anthropiques de gaz à effet de serre (GES) par les puits de carbone au cours de la seconde moitié du siècle.

3 ans plus tard, l'Union européenne a présenté son programme « Une Planète propre pour tous » permettant sur le long terme de réduire l'émission du CO₂ estimée à 5 000 millions de tonnes de CO₂ eq en 2005 et réduite déjà à 3 800 actuellement. Cependant, face au changement climatique, la limite tolérable en 2050 vise la neutralité et ne pourra dépasser les 600 millions, et ce, grâce à des mécanismes absorbant le CO₂.

Un des 3 leviers concerne une agriculture officiant comme puits de carbone car on sait le potentiel qu'ont les exploitations pour capter le CO₂ atmosphérique et le stocker à long terme dans le sol ainsi qu'au travers de la biomasse sous forme de carbone organique, permettant de la sorte de les soustraire aux émissions anthropiques et d'aller logiquement vers leur neutralisation. C'est le rôle des arbres et c'est pourquoi la culture de l'olivier représente un atout socio-économique et environnemental clé pour les communes rurales méditerranéennes.

En effet, cette culture ligneuse qu'est l'olivier, au feuillage persistant, affiche un **potentiel d'accumulation du carbone organique, dans sa biomasse et dans le sol, très élevé.**



Aperçu des approches potentielles d'élimination du CO₂ basée sur la nature et les technologies liées aux agrosystèmes oléicoles (Galan-Martin et al, Jaen)

Une étude publiée en novembre 2023 par l'université de Jaen (*Balance de Carbono en el olivar y el mercado de credits de CO₂*- Jose Litor Gallego y al.) fait un premier état des lieux sur les pratiques mises en œuvre pour tendre vers une agriculture durable en l'oléiculture.

En comparant une paire de 12 oliveraies, la moitié améliorant leurs pratiques (A) aux autres travaillant en agriculture conventionnelle (B), les 1^{ers} résultats sont les suivants :

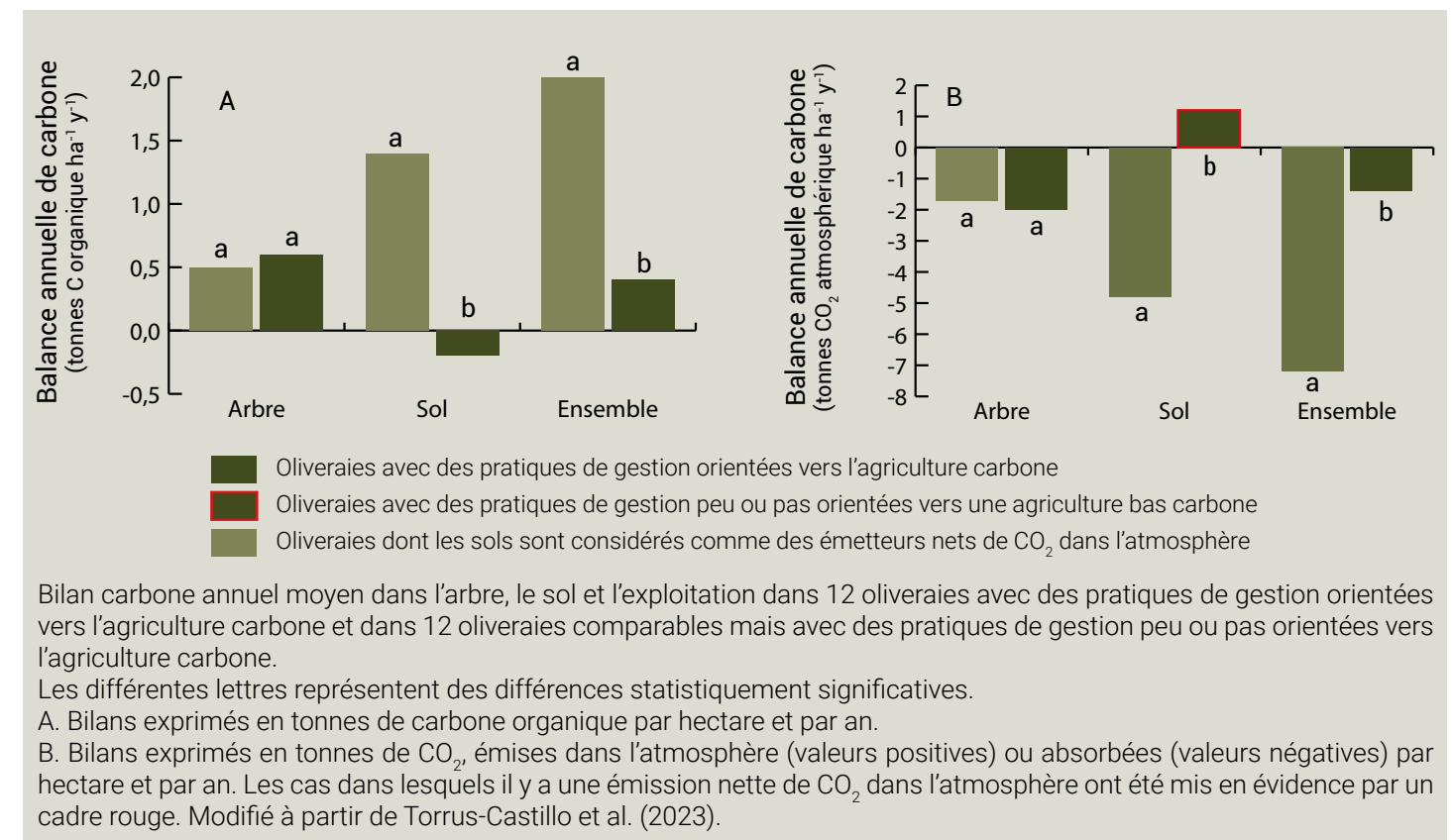
Sols A : Stockage annuel dans les 30 premiers cm du sol de 1,4 T soit l'équivalent de 5T de CO₂ atm séquestrés (ce qui s'ajoute aux 1.8T séquestrées par les oliviers grâce à la photosynthèse).

Sols B : Perte annuelle de Carbone au niveau du sol superficiel de 0,2T/an compensé par le stockage annuel du carbone organique dans le bois de l'arbre soit 2,2T CO₂/Ha/an.

Ainsi, cette étude met en évidence **la contribution importante de l'oléiculture à l'atténuation du changement climatique**, visant à transformer l'agriculture d'une source à un puits de gaz à effet de serre, en encourageant la combinaison de pratiques.

Parmi les pratiques conseillées pour réduire l'empreinte carbone, sont préconisées :

- les **couvertures végétales spontanées**,
- le **broyage des bois de taille**,
- les **amendements organiques**, générant d'autres bénéfices (source d'énergie, biodynamie stimulée des sols et meilleure rétention des nutriments).



Bilan carbone annuel (en T C Orga /ha /an) dans 2 x 12 oliveraies comparables mais avec des pratiques de gestion peu ou pas orientées carbone



Oliveraies à Jaen, Espagne - ©Grantotufu-123rf

Actuellement certains chiffres commencent à être publiés, par l'université de Jaen (Andalousie), qui travaille le sujet : **le bilan carbone dans les oliveraies aux bonnes pratiques agricoles est 5 fois supérieur à celles conventionnelles** avec un bilan carbone négatif pour ces dernières de -0,18Mg C/ha/an de perte de carbone organique du sol par rapport à celles plus vertueuses positives dans le bilan de +1,48 Mg C/Ha/an.

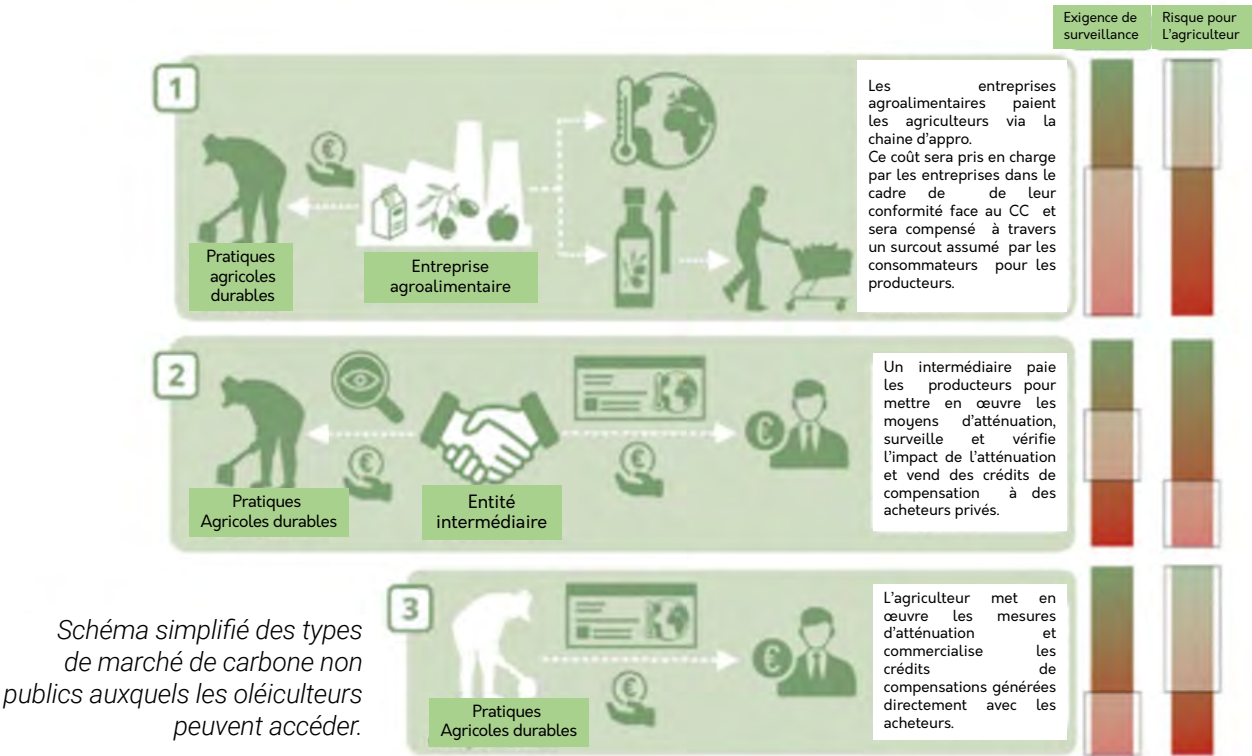
Une autre étude de cette même université a démontré qu'il est possible de produire 1 litre d'huile d'olive vierge extra avec une décarbonation autour de -0,32 Kg de CO₂ eq. grâce aux bonnes pratiques agricoles.

Pour encourager cette transition, d'autres mécanismes ont été développés comme les **crédits carbone** (1 crédit Carbone = 1 tonne de CO₂ stockée), une solution stratégique pour inciter de meilleures pratiques.

Prenons le cas, par exemple, d'une coopérative oléicole avec 200 apporteurs sur 1200 ha, qui participent tous au développement des couverts végétaux, et fertilisent leurs oliveraies avec des fumiers compostés. Sur le principe, ces bonnes pratiques permettent d'augmenter la quantité de C organique de 0,3t /ha/an soit 360t de CO₂ /an pour les 1200 ha soit un bénéfice de 7 200t de CO₂ au bout de 20 ans. Une mairie à proximité qui émet 360t de CO₂/an décide alors par responsabilité socio-environnementale et pour conférer une valeur ajoutée à sa gestion de tendre vers la neutralité climatique en achetant les 360T/an de la coop voisine. De cette façon, l'administration se rendrait conforme à son objectif climatique et soutiendrait voire stimulerait la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles locales.

Comment alors les agriculteurs peuvent-ils convertir en argent le CO₂ séquestré dans leur oliveraie ?

Il existe différentes stratégies présentées ci-dessous :



Certes, ces études restent préliminaires et rien n'est encore globalement certifié.

Il est évident que **l'agriculture dite «génératrice» peut générer des crédits carbone agricoles, car elle permet de stocker du carbone durablement dans les sols et dans certains végétaux ou d'éviter même des émissions.**

L'oléiculture en est un parfait exemple, puisque l'olivier joue un rôle fondamental dans la lutte contre le changement climatique, thématique chère au COI qui, en octobre 2023, a organisé un atelier sur ce sujet et s'est engagé à coordonner un programme fédérateur.



Oliveraies à Cazorla - Andalousie, Espagne
©Joandana -123rf



Pôle agronomie

Comme le disait le Président de France Olive, lors de son précédent rapport moral (2022), **l'un des principaux points faibles de notre filière reste la technicité des producteurs qui la compose.**

Cette notion de **compétence technique** est pourtant, dans le contexte actuel du changement climatique, un **atout** voire même une véritable nécessité pour les producteurs souhaitant maintenir un niveau de productivité suffisant de leurs vergers.

Aujourd'hui, au-delà d'une bonne connaissance de la culture de l'olivier dans toute sa dimension agronomique, les producteurs doivent également avoir la **capacité d'adapter rapidement leurs itinéraires techniques pour produire dans un contexte climatique toujours marqué par un fort degré d'incertitude** même si, d'une façon générale, le climat actuel peut être caractérisé par une augmentation des températures moyennes annuelles, une perturbation des régimes hydriques annuels, une augmentation de la fréquence des événements extrêmes ainsi qu'une augmentation de la variabilité climatique inter et intra-annuelle. Ce **dérèglement climatique** a bien évidemment des **répercussions directes** sur la culture (sécheresse, inondation, canicule, épisode de grêle ou de gel) mais **bouleverse également les agro-systèmes en modifiant les interactions sol, plante et climat**. Ces perturbations aboutissent inévitablement au développement de **nouvelles problématiques agronomiques** qui nécessitent presque à chaque fois **l'acquisition de nouvelles compétences et de nouvelles références**.

Dans le même temps, et sans doute également un peu pour les mêmes raisons, **notre agriculture est en pleine mutation**. Elle est tiraillée à la fois vers la nécessité de produire pour assurer la souveraineté alimentaire mais doit également modifier ses pratiques en développant une approche plus intégrée de l'agriculture voire même parfois agroécologique pour répondre au triple enjeu de sécurité alimentaire, d'adaptation des systèmes pour renforcer leur résilience et d'atténuation du changement climatique. Au final notre oléiculture, même plus généralement notre agriculture, se doit de devenir **climato-intelligente** et **multi-performante en étant économiquement viable, socialement équitable** et bien évidemment **productive** tout en **préservant les ressources naturelles**, notamment l'eau, les sols et la biodiversité.

C'est bien dans cette dynamique que s'inscrivent l'ensemble des actions du pôle agronomique de France Olive dont les missions principales sont d'accompagner les producteurs dans leurs pratiques en développant des références techniques.

Pour cela un programme d'action financé par l'Europe, FranceAgriMer et France Olive a été proposé et validé par la « commission agronomie » de France Olive. Il est constitué de différentes actions dont les thématiques sont les suivantes :

- Les Réseaux de suivi des principaux bio-agresseurs de l'olivier (mouche de l'olive, teigne de l'olivier et maladies du feuillage)



- L'évaluation de méthodes innovantes et alternatives pour lutter contre les ravageurs
- Le réseau des parcelles pilotes
- Les vergers « expert » pour l'acquisition de références techniques
- L'amélioration du conseil irrigation
- Le développement d'un outil d'aide à la décision
- La diffusion d'information sur les bonnes pratiques agricoles pour la culture de l'olivier
- Le soutien technique par la réalisation de séances d'information et de formations techniques

Ce programme d'action est également complété par des actions d'expérimentation à Sudexpe Saint-Gilles anciennement la SERFEL (financement France Olive et prestations externes), des actions de diffusions d'informations comme le Bulletin de Santé du Végétal (financement Office Français de la Biodiversité via le plan Ecophyto et France Olive) et diverses autres actions dans le cadre par exemple d'appels à projets.

Au final toutes les actions conduites par le pôle agronomie ont pour objectif principal de trouver des solutions pour les oléiculteurs sur les différentes thématiques agronomiques priorisées par les producteurs à savoir :

- L'amendement et la fertilisation
- L'irrigation
- La lutte contre les bio-agresseurs
- Et plus globalement les itinéraires techniques.

Pour illustrer tout le travail du pôle, vous trouverez ci-dessous quelques résumés de résultats d'actions inhérentes aux thématiques agronomiques pré-citées.

L'AMENDEMENT ET LA FERTILISATION

Certaines parcelles d'oliviers ont été plantées dans des sols pauvres et structurellement très compliqués (profondeur, texture, structure, pierrosité...) pouvant générer des problèmes de fonctionnement du sol et limiter le développement racinaire des arbres, pilier de leur alimentation hydrique et minérale et vecteur de leur développement et de leur capacité productive. Dans cette situation, la priorité est bien évidemment d'essayer d'améliorer la structure de son sol en réalisant des apports de matière organique souvent exogène (amendement organique) qui devront être fractionnés sur plusieurs années. Dans d'autres situations, ce sont plutôt des pratiques agronomiques sans doute mal maîtrisées comme des apports trop importants de matière organique carbonée (matière organique libre) qui peuvent générer de fortes immobilisations d'azote et provoquer des risques de faim d'azote.

Bref, **dans de nombreuses situations, le contexte de production et/ou les pratiques agronomiques aboutissent à une alimentation minérale, notamment azotée, insuffisante des arbres ayant inévitablement pour conséquence une faible croissance et une productivité limitée.** En agronomie, la résolution de ce type de problématique se fait généralement sur un temps relativement long. Alors que peut faire un oléiculteur confronté à ce type de situation ? Quelles mesures agronomiques peut-il mettre en œuvre sur sa parcelle pour arriver à produire suffisamment ? C'est la question que nous nous sommes posée.

Pour y répondre, nous avons engagé une collaboration avec un producteur volontaire confronté à priori à l'une de ces problématiques. Nous lui avons proposé de tester plusieurs stratégies de fertilisation azotée des arbres à savoir : la fertilisation au sol qui sert de référence, la fertilisation foliaire (avec une base au sol) et la ferti-irrigation (avec une base au sol).



Surface du verger : 5,5 ha

Type de production : Olive à huile en AB

Variétés : multi variétales (Aglandau, Bouteillan, Cayon, Cailletier, Olivière, Lucques et Arbéquine)

Date de Plantation : 1995

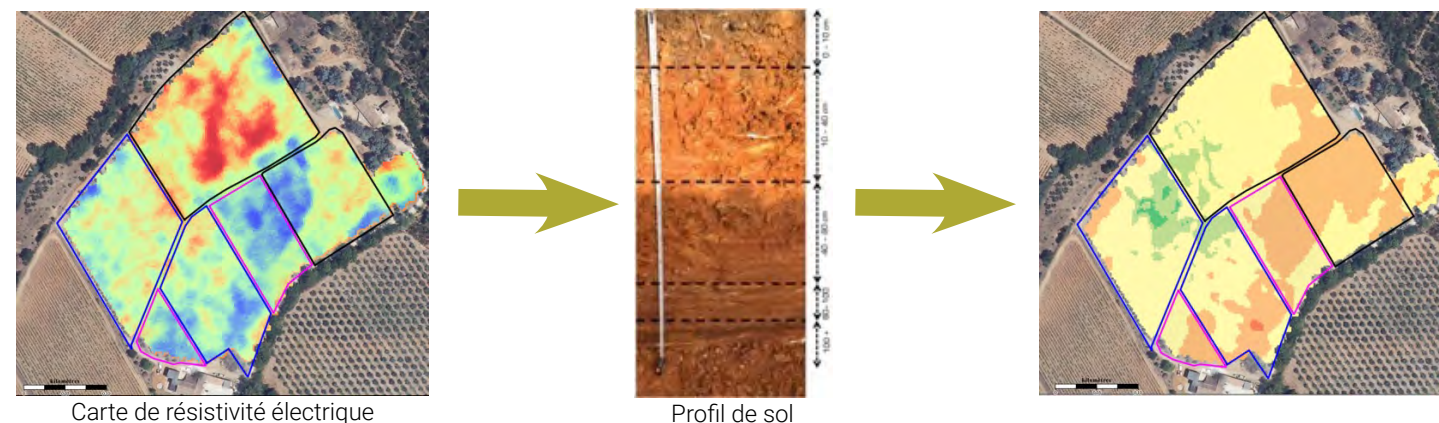
Densité de plantation : 6 m X 5 m majoritairement

Irrigation : goutte à goutte (double rampe), avec gouteur de 1,6 l/h tous les mètres.

Fertilisation :

- Fertilisation au sol (Témoin)
- Fertilisation sol + Foliaire
- Fertilisation sol + Ferti-irrigation

Afin de bien cerner la situation et d'identifier la globalité des problématiques sur cette parcelle, un travail de diagnostic agronomique a été réalisé entre 2022 et 2023 avec cartographie de sol par résistivité électrique, profils de sol et analyses physico-chimiques et organo-biologiques.

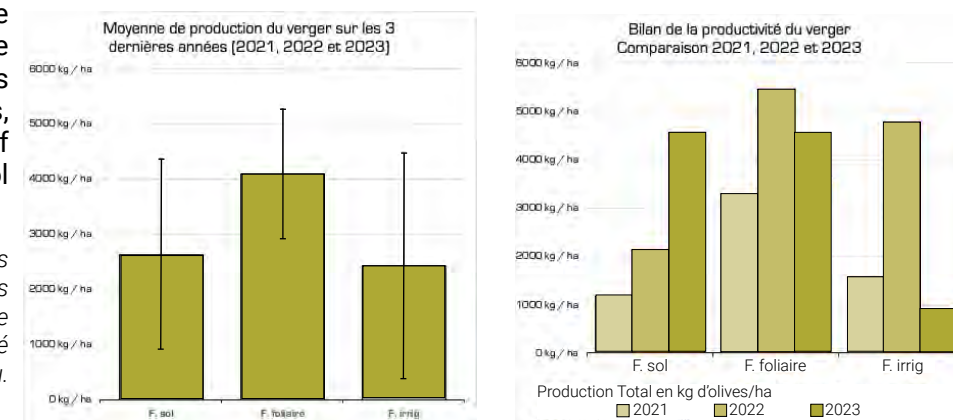


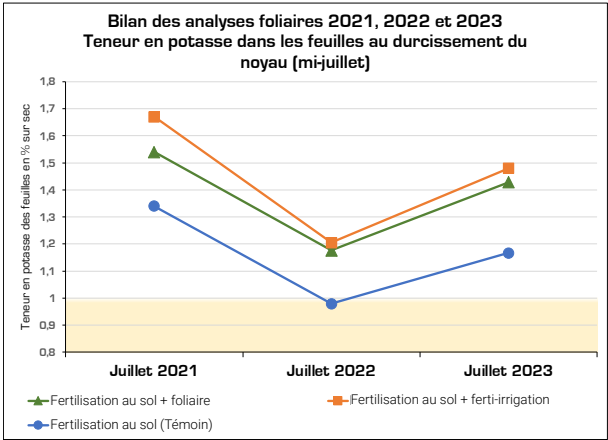
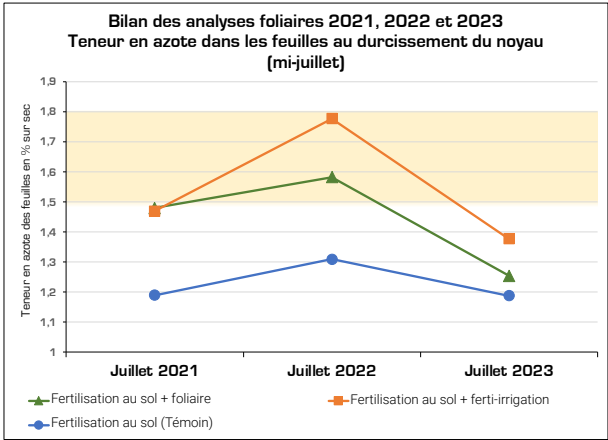
Ce **diagnostic a permis de mettre en exergue la complexité du sol de la parcelle caractérisée par une très forte hétérogénéité intra-parcellaire en termes de texture, de structure et de fertilité.** La texture du sol est essentiellement « sableux (S) », « sable argileux (Sa) » ou « argilo-sableux (AS) » (triangle GEPPA) avec un taux d'éléments grossiers variant de 0% à 70 % selon les zones ou les horizons. Le sol est très compact sur certains secteurs de la parcelle et dans la majorité des horizons profonds (>50 cm de profondeur) limitant la capacité des arbres à pouvoir utiliser certaines ressources du sol (eau et éléments minéraux) notamment en profondeur. Le chevelu racinaire n'est globalement pas très dense limitant également la capacité des arbres à valoriser les apports d'eau et d'engrais (notamment azoté) au sol ainsi que les éléments liés à la minéralisation de la matière organique.

Pour améliorer le fonctionnement de son sol, le producteur a réalisé pendant plusieurs années des apports très importants de matière organique (grignon humide, broyat de déchets verts, compost de grignon humide et de broyat de déchets verts) plutôt carbonée (matière organique libre). Ces amendements ont été très bénéfiques pour la teneur globale en matière organique du sol (supérieur à 2,5 %) et pour la biomasse microbienne mais ont provoqué un déséquilibre entre la matière organique liée (humus) et la matière organique libre, générant sur certains secteurs une immobilisation importante d'azote. Il s'en suit automatiquement une disponibilité azotée insuffisante pour les arbres. Heureusement, le producteur n'incorporait pas les amendements par un travail superficiel du sol sinon la situation aurait pu être encore plus compliquée avec certainement un risque de faim d'azote. Ajouté à cette problématique d'immobilisation azotée, les amendements organiques réalisés étant très riches en potasse (les grignons notamment), les apports importants et répétés dans le temps ont eu pour effet une augmentation de la teneur en potassium du sol, avec sur certains secteurs, jusqu'à quatre fois la dose optimum et une occupation de plus de 20% de la CEC. Cet excès de potassium dans le sol, outre son antagonisme avec le magnésium, a aussi pour conséquence un blocage de l'efficacité végétative de l'azote par antagonisme fonctionnel. En résumé, sur cette parcelle non seulement une partie de l'azote apporté ou minéralisé par le sol est immobilisée par la biomasse microbienne mais en plus l'efficacité végétative de l'azote disponible est limitée par antagonisme fonctionnel avec le potassium. Au final, le résultat de ce contexte de production est bien évidemment une croissance et une capacité productive des arbres limitées.

À partir de ce constat, un programme de fertilisation a donc été proposé au producteur sur la base, en 2023, pour toutes les modalités, d'un apport d'azote d'environ 80 unités/ha/an, et de 30 à 40 unités/ha/an de phosphore. Les apports de potasse ont bien évidemment été totalement suspendus pour ne pas amplifier le problème souligné précédemment. Sur la modalité témoin, il n'y a qu'un seul apport au sol réalisé en fin d'hiver (mi-février) avec un engrais organique en bouchon dosé à 9.5.0. Pour les deux autres modalités, une partie de l'azote (54 unités) et la totalité du phosphore (30 unités) ont également été réalisées au sol avec le même produit organique (le 9.5.0) et en un seul apport (mi-février). En revanche, la fertilisation azotée a été complétée (environ 24 unités) par des apports fractionnés d'avril à juillet (6 apports au total) d'un produit de chez Ovinalp (le Kaiz'N) dosé à 6% d'azote selon les modalités suivantes : en foliaire pour la modalité fertilisation foliaire et en fertirrigation pour l'autre modalité. Enfin, pour favoriser la digestion et donc la minéralisation de la matière organique présente à la surface de la parcelle (mulch), liée aux apports conséquents des années précédentes, un activateur biologique (le Dopactif de chez Ovinalp) a été appliqué au sol sur l'ensemble des modalités.

Bilan de la productivité des trois modalités de fertilisation testées et le bilan des analyses foliaires (teneur en azote et en potasse des feuilles au mois de juillet) sur la variété Aglandau.





Bilan de la productivité des trois modalités de fertilisation testées et le bilan des analyses foliaires (teneur en azote des feuilles au mois de juillet) sur la variété Aglandau.

Si on s'intéresse aux analyses foliaires réalisées au durcissement du noyau, comme indicateur de l'efficience des apports, on constate que sur la variété Aglandau, la teneur azotée des feuilles sur la modalité témoin (apport au sol uniquement) est toujours largement inférieure au seuil optimal (symbolisé en orange sur le graphique) et aux deux autres modalités. *A contrario*, les résultats d'analyses confirment une bien meilleure assimilation des apports azotés par fertilisation foliaire et fertirrigation avec une efficacité relativement similaire entre les deux modalités bien que légèrement supérieure sur la modalité ferti-irrigation. Il faut toutefois prendre en considération le rapport bénéfice et coût, sachant que la dose de Kaiz'N est dix fois plus importante sur la modalité ferti-irrigation. Il est également intéressant d'observer qu'en 2023, la teneur en azote des feuilles est globalement plus faible que les années précédentes et inférieure au seuil optimal sur l'ensemble des modalités. Est-ce un problème d'assimilation de l'azote lié à une moindre efficacité du Kaiz'N par rapport aux produits utilisés les années précédentes (en 2022 et 2023 la fertilisation foliaire et la ferti-irrigation étaient réalisées avec respectivement le systémix Fbio 10 et l'Orstim 10 toujours de chez Ovinap) ? Ou alors peut-être une consommation azotée plus importante des arbres liée à une faible production (notamment la variété Aglandau peu productive en 2023) et donc une mobilisation plus importante d'azote pour la croissance végétative ? Il est pour l'instant difficile de répondre à cette question. Il faudra attendre les résultats 2024 pour pouvoir statuer.

Concernant la potasse, les excès de potassium dans le sol se retrouvent également au niveau des analyses foliaires. Sur l'ensemble des modalités, la teneur des feuilles en K2O est presque toujours largement au-dessus du seuil optimal. L'arrêt de la fertilisation potassique n'a donc pas eu de conséquence sur la disponibilité de cet élément pour la plante et a sans doute contribué à l'amélioration de la productivité des arbres par une meilleure efficacité végétative de la fertilisation azotée.

Comme expliqué précédemment, ces résultats d'analyses foliaires sont des indicateurs de l'efficience des stratégies de fertilisation. La comparaison des résultats entre modalités doit cependant être relativisée car la teneur des feuilles en éléments minéraux n'est pas liée qu'à la stratégie de fertilisation mais également à la fourniture du sol (minéralisation de la matière organique). Malheureusement, la forte hétérogénéité intra-parcellaire de fertilité du sol n'a pas été prise en compte au départ dans notre dispositif (délais de réalisation des éléments du diagnostic agronomique), et peut avoir une influence sur les résultats bruts des indicateurs observés qu'il faut donc relativiser.

Bien que le dispositif expérimental ne soit pas parfait (ce n'est pas un travail réalisé en station d'expérimentation mais bien dans une exploitation oléicole avec toutes les contraintes que cela représente), bien que certains résultats bruts doivent être pondérés, **il apparaît clairement que dans certaines situations** (mauvais fonctionnement du sol, immobilisation de l'azote, manque d'eau...) **impliquant une faible disponibilité d'azote pour les oliviers, la stratégie de compléter la fertilisation azotée au sol par des apports en foliaire ou en fertirrigation reste une stratégie pertinente et efficace**. Le producteur pourrait d'ailleurs en témoigner. Depuis qu'il a mis en œuvre ces stratégies de fertilisation (foliaire et ferti-irrigation), il observe très clairement une amélioration de la croissance végétative de ces arbres et une tendance à une augmentation de productivité.

Ce travail montre également que **dans de nombreuses situations avec des sols riches en potasse et des pratiques agronomiques** (fertilisation ou amendement) **amplifiant l'antagonisme fonctionnel de cet élément avec de l'azote, il est important d'envisager de stopper provisoirement la fertilisation potassique afin d'améliorer l'efficience de l'azote pour la plante**.



L'ÉVALUATION DE MÉTHODES INNOVANTES DE LUTTE CONTRE LES BIO-AGRESSEURS : LE CAS DE LA TEIGNE DE L'OLIVIER

L'objectif de ce travail est de **tester des méthodes innovantes de lutte contre les bio-agresseurs**. **4 essais** ont été mis en place et suivis par le pôle agronomie de France Olive, en prestation avec les techniciens du réseau sur les thématiques suivantes :

- Effet d'un itinéraire technique comprenant un biocomplexe de Zinc-cuivre-hydracide citrique (engrais foliaire) sur la pression bactériose dans un verger contaminé à La-Londe-Les-Maures ;
- Effet d'un itinéraire technique comprenant l'engrais foliaire Cypros sur la pression œil de paon à Cucuron ;
- Effet d'un itinéraire technique comprenant des biostimulants d'origine végétale sur la pression œil de paon à Noves ;
- Lutte contre la teigne de l'olivier par confusion sexuelle aux Mées.

L'EXEMPLE DE LA CONFUSION SEXUELLE CONTRE LA TEIGNE DE L'OLIVIER.

Dans un contexte où la teigne est un des principaux ravageurs de l'olivier et où les solutions à base de *Bacillus thuringiensis* représentent des contraintes non négligeables (traitements de nuits, positionnement des traitements selon la météo, les positionnements et renouvellements des traitements dans le cas de vergers polyvariétaux, etc), il est apparu très pertinent d'évaluer l'efficacité d'une solution basée sur la confusion sexuelle, utilisable en agriculture biologique. **La lutte par confusion sexuelle repose sur la perturbation des papillons de teigne mâles par la diffusion de phéromones sexuelles femelles au sein de la parcelle**. Désorientés, ils ne rencontrent alors pas les papillons femelles et empêchent leur multiplication.

La dérogation obtenue en 2023 a permis la mise en œuvre d'une expérimentation sur six parcelles avec de la pression teigne :

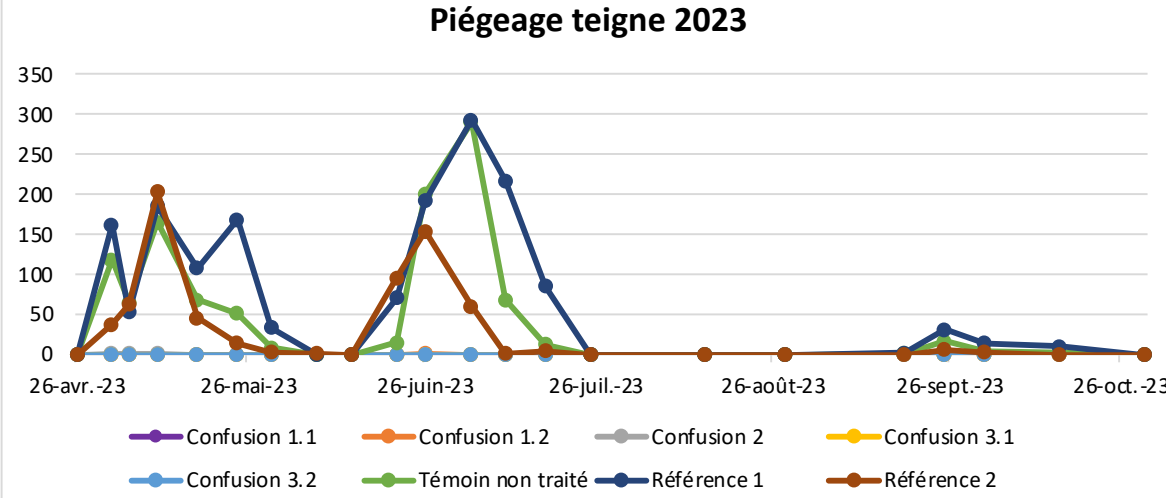
- trois ont servi de référence avec deux applications de Dipel DF® aux doses homologuées sur chacune d'entre elles (vergers en rouge sur la carte) ;
- les trois autres ont été confusées avec 300 capsules Praystec/ha, installées en avril 2023 (vergers en vert sur la carte).



Parcelles	Surface (ha)
Vergers confusés	
Confusion 1	3
Confusion 2	0,7
Confusion 3	4
Vergers références (Traitement BT)	
Référence 1	1
Référence 2	1,6
Verger témoin	
Témoin non traité	0,8

Carte des vergers sélectionnés aux Mées

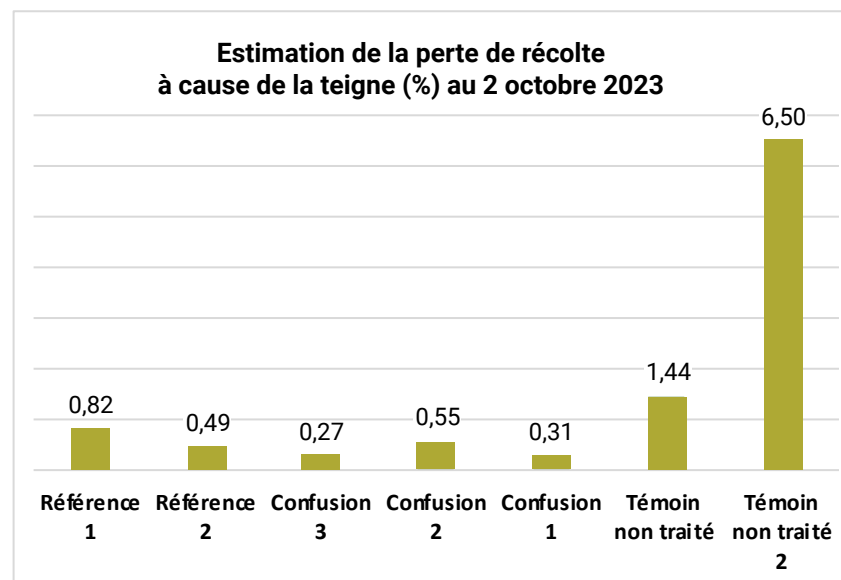
Les différentes générations de teigne ont été suivies grâce à des pièges à phéromones disposés sur les parcelles (à savoir 2 pièges sur deux des parcelles confusées, 1 piège sur chacune des autres parcelles). Ces parcelles plus ou moins grandes, se positionnent dans un environnement avec de nombreuses parcelles d'oliviers, protégées ou non contre la teigne.



On observe bien les différents pics de vol des adultes au cours de la saison sur les parcelles témoin.

En revanche, on ne voit quasiment aucune capture sur les parcelles confusées (5 au total sur la saison).

Le taux de perte de récolte due à la teigne a été obtenu en estimant la part du poids de la récolte perdue à cause de la teigne. Pour se faire, quatre arbres par parcelle ont été sélectionnés. Sous chacun d'entre eux, les olives chutées ont été comptées puis examinées pour attribuer ou non la chute du fruit à la teigne.



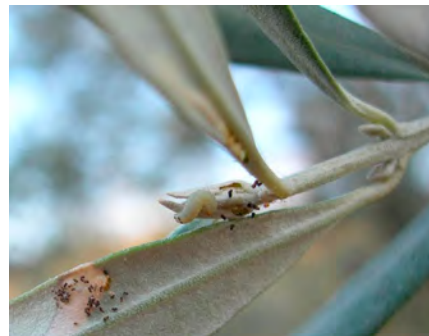
La parcelle « Témoin non traité 2 » correspond à un comptage des dégâts réalisé en plus sur une petite parcelle voisine d'Aglandau historiquement non traitée.

Les taux observés sont proches sur les parcelles références et sur les parcelles confusées, n'excédant pas 0.82 %. En comparaison, les parcelles non traitées montrent des taux de perte de récolte nettement supérieures aux parcelles avec une stratégie de lutte contre la teigne (traitements BT ou confusion sexuelle).

Des capsules de confusion ont été envoyées en laboratoire pour étude des cinétiques de diffusion des phéromones. Nous sommes en attente des résultats.

Conclusion : on voit que la confusion sexuelle contre la teigne permet le même niveau de protection qu'avec les solutions à base de *Bacillus thuringiensis*. Nous avons pu valider cette méthode de protection dans d'autres contextes de production (pression plus importante, vergers plus grands) et les résultats ont été similaires.

Cette méthode permet une protection efficace des vergers avec un coût entre 200 €/ha et 300€/ha. En situation de faible pression, il est possible de poser moins de 300 diffuseurs à l'hectare et de conserver un bon niveau d'efficacité. Cela permet de s'affranchir des contraintes que représente la mise en place de traitements à base de *Bacillus thuringiensis*. Toutefois, il est nécessaire de consacrer du temps à la pose des diffuseurs mais également à leur dépose (pour qu'ils ne se retrouvent pas au moulin). Dans le cadre de cet essai, la pose des diffuseurs a représenté environ 3 heures de travail par hectare.



LE RÉSEAU DE COLLECTE D'INFORMATION SUR LA DYNAMIQUE DES PRINCIPAUX BIOAGRESSEURS DE L'OLIVIER

Ce réseau a pour objectif de surveiller les dynamiques des principaux bio-agresseurs de l'olivier. Il contribue à l'acquisition de références techniques des bio-agresseurs (biologie, épidémiologie, dynamique...) afin d'accompagner les producteurs dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles pour limiter leurs impacts sur les vergers.

Les observateurs, répartis sur l'ensemble du territoire oléicole français suivent des protocoles communs qui permettent d'établir un état des lieux précis des situations des principaux bio-agresseurs de l'olivier. Ces suivis rigoureux sont réalisés 2020.

Les bio-agresseurs suivis ont été sélectionnés en concertation avec la commission agronomie de France Olive et le réseau des techniciens oléicoles du réseau BSV à cause de leur impact important sur les vergers :

- La **mouche de l'olive** (*Bactrocera oleae*) ;
- La **teigne de l'olivier** (*Prays oleae*) ;
- Et les maladies du feuillage (l'œil de paon : *Fusicladium oleaginum* et la cercosporiose : *Pseudocercospora cladosporioides*).

Les parcelles du réseau de suivi ont été sélectionnées par nos partenaires locaux (les techniciens du réseau BSV) selon les critères suivants :

- Parcelles représentatives des différents bassins de production (conditions pédoclimatiques, variétés, ...)
- Présence des bio-agresseurs et impacts (dégâts) sur les parcelles (présence et dégâts, ...) ;



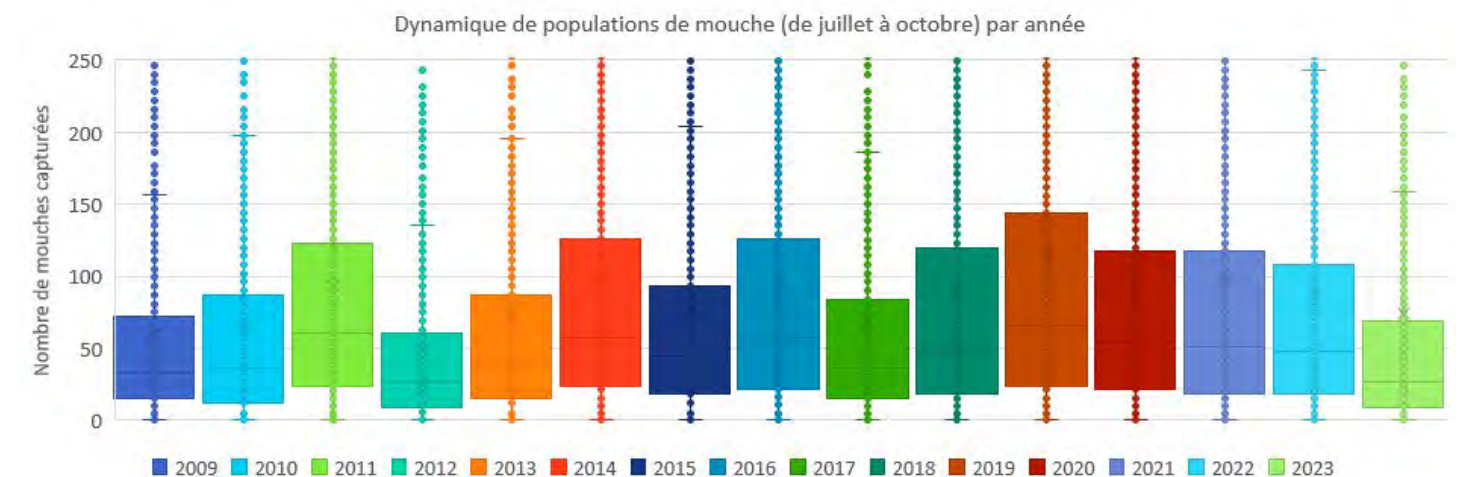
Fréquence de cercosporiose obtenue entre le 1^{er} janvier 2023 et le 31 décembre 2023 par secteur

d'anonymat) et visibles sur des cartes dans l'application (cf. exemple sur la carte ci-contre).

En 2023, le réseau de suivi est constitué de **32 parcelles** sur la problématique de la **mouche de l'olive** et de **20 parcelles** pour les problématiques des **maladies du feuillage** et la **teigne**. Ces observations servent également à l'élaboration des Bulletins de Santé du Végétal (BSV) et des bulletins de préconisations (InfOlive) :

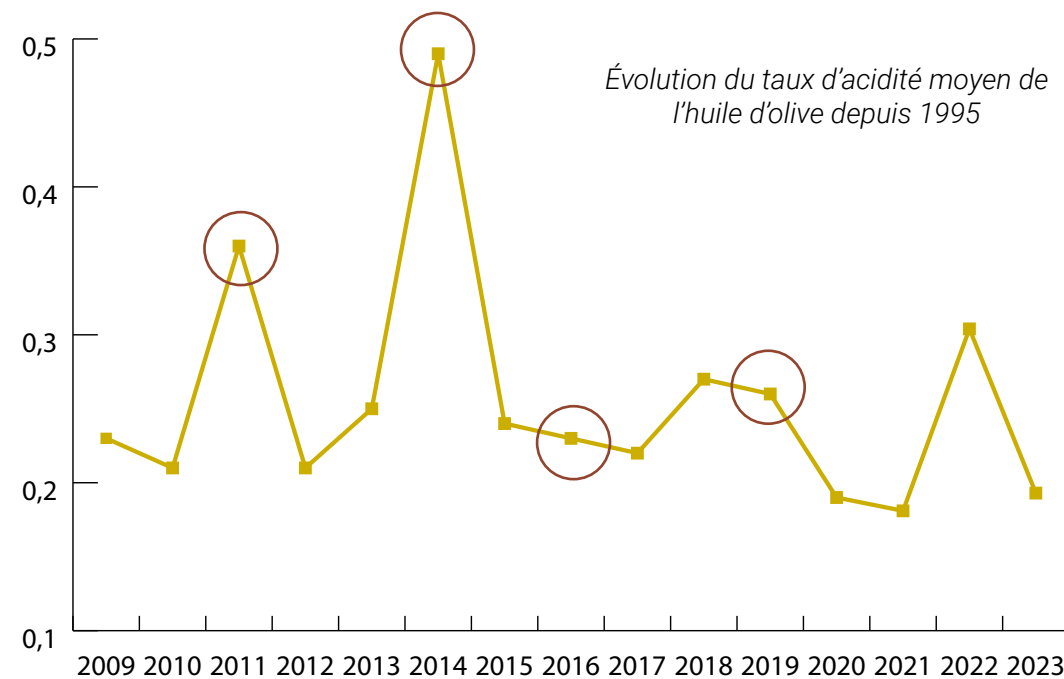
- **12 BSV** et **Infolive** ont été rédigés à partir des observations sur la **mouche de l'olive** ;
- **14 BSV** et **Infolive** ont été rédigés à partir des observations sur la **teigne de l'olivier** ;
- **18 BSV** et **Infolive** ont été rédigés à partir des observations sur les **maladies du feuillage**.

Toutes les données collectées dans le cadre de ces réseaux de suivis y compris d'autres observations réalisées par les oléiculteurs par exemple (cas des piègeurs de la mouche de l'olive) peuvent être analysées de façon pluriannuel de manière à pouvoir mieux comprendre la dynamique de ces bio-agresseurs. Par exemple, dans le cas de la mouche, il est possible d'analyser les dynamiques de population par région depuis 2009. On notera par ailleurs, que le réseau de piègeurs volontaires a fortement augmenté depuis 2014 (année à forte perte de production à cause de la mouche).



Ce travail d'analyse permet de constater que la pression mouche impacte négativement la production. En **2023**, la **pression mouche a été faible, la production importante** sur le territoire oléicole malgré une production relativement importante. *A contrario*, 2019, 2014, 2016 et 2011 (ordre decrescendo) qui correspondent aux années où la dynamique des populations de mouches a été la plus forte, la production a été faible.

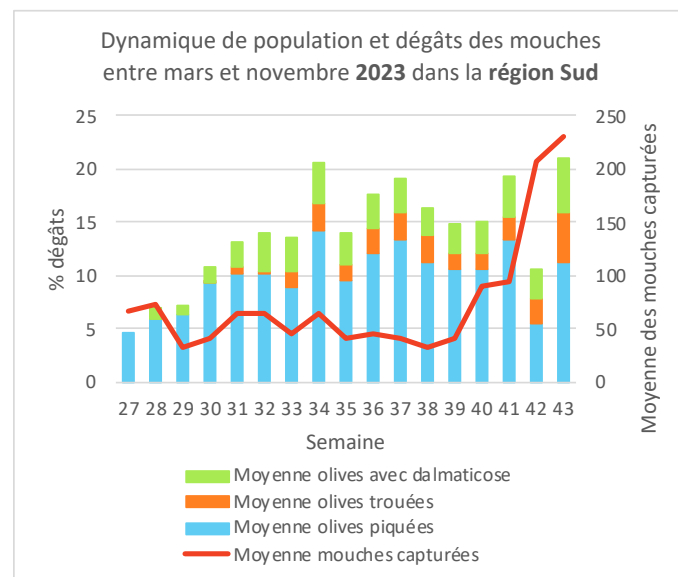
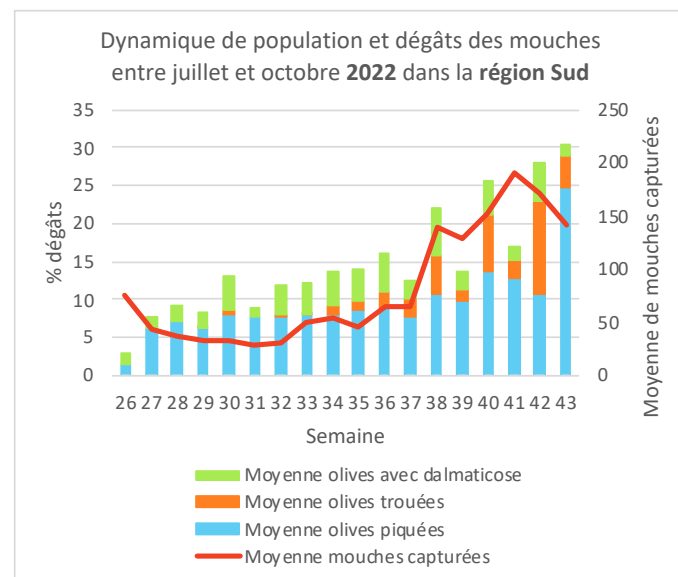




Si l'on compare cette courbe avec la courbe d'évolution de l'acidité des huiles, on constate qu'il peut y avoir certaines corrélations entre ces deux paramètres. Il faut toutefois relativiser car les niveaux d'acidité peuvent être liés à d'autres facteurs notamment climatiques.

○ Année de forte pression de mouche.

On s'intéresse maintenant aux données du réseau de collecte sur les dégâts de la mouche (32 parcelles réparties sur le territoire) dont les observations sont réalisées par les techniciens oléicoles selon un protocole commun. On analyse les corrélations entre la dynamique de piégeage et les dégâts observés sur les olives (cf graphiques ci-dessous).



Les données issues des parcelles situées sur la région Sud, sur la période de juillet et octobre, permettent de confirmer certaines observations. Lorsque le **nombre de captures de mouche augmente dans les pièges**, le **taux d'olives piquées augmente la semaine en cours ou la suivante**. En revanche, le **nombre d'olives trouées et avec dalmaticose n'est pas directement corrélé avec la dynamique des captures**. Effectivement, on sait que d'autres facteurs sont responsables des légères variations entre la dynamique et les dégâts comme la conduite des parcelles (protection, irrigation) ou les variétés (attractivité des olives : diamètre, couleur, aspects des fruits). De plus, le temps entre la pique de ponte et la sortie de la mouche dépend en grande partie des conditions climatiques qui ont une influence sur les différents stades de développement des mouches (œuf → larve → pupe → adulte).

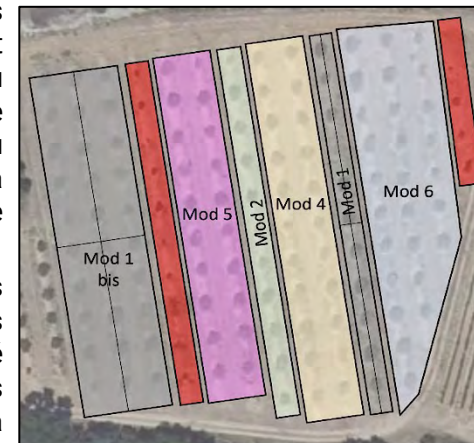
Les conditions climatiques très différentes entre 2022 et 2023 ont eu un impact sur la pression des mouches et les dégâts observés. En effet, l'année 2022 est caractérisée par un printemps et un été très chauds qui ont **maintenu une activité des mouches stable et assez faible** jusqu'en mi-septembre et ainsi fait avorté les piqures de juillet à août. Alors qu'en 2023, les températures plus clémentes du début de saison ont favorisé une activité des mouches légèrement plus forte en comparaison avec l'année précédente (davantage de captures et de piqures non stériles en juillet). En revanche, les températures estivales (très chaudes) se sont prolongées jusqu'à la mi-octobre (en 2023), ce qui a fortement limité l'activité des mouches et donc des dégâts sur cette période. Alors qu'en 2022, les vols et les pontes des femelles se sont accentués à partir de la mi-septembre (1 mois plus tôt que 2023) jusqu'à obtenir 30 % de dégâts à la récolte, contre 20 % en 2023. Ces constatations confirment qu'une récolte précoce permet de fortement limiter les dégâts causés par les mouches.

LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES : L'EXEMPLE DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

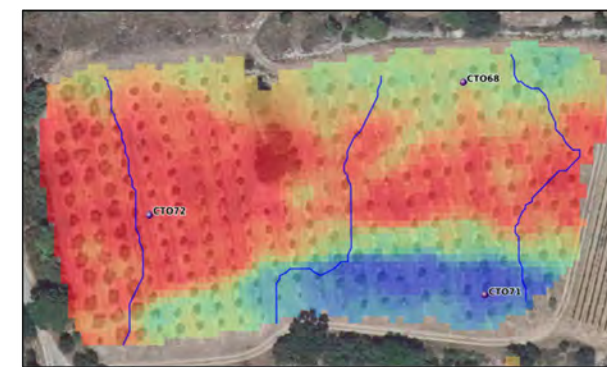
L'objectif de ce travail est d'étudier l'**impact du matériel végétal utilisé à la plantation sur la productivité du verger à court, moyen voir long terme**. Nous suivons pour cela une parcelle à Caunes-Minervois (11) dont les arbres, de variété Olivière plantés en 2016, sont issus de différentes techniques de multiplication.

L'obtention des plants diffère par l'origine du plant mère, le type de rameau prélevé et la période de multiplication.

Le suivi des 6 modalités a commencé en 2022. Des doutes sur la provenance des plants de la modalité 1 nous ont amené à l'exclure du dispositif.



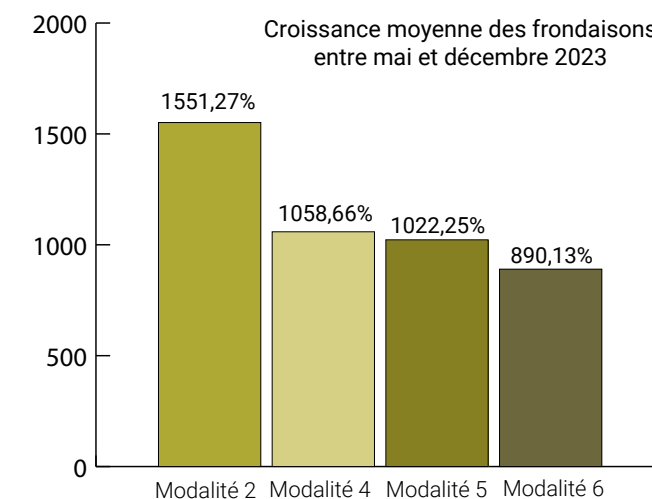
	Pollinisateurs divers
Modalité 1	Boutures en vert sur pousse de l'année prélevée au printemps, rameau à bois
Modalité 2	Bouture semi-ligneuse sur pousse d'1,5 ans prélevées en automne avec bourgeon productif
Modalité 4	Arbre pluri-centenaire productif et franc de pied sans dégât de gel ou d'incendie avec boutures semi-ligneuses
Modalité 5	Arbre pluri-centenaires et et franc de pied sans dégât de gel ou d'incendie avec boutures semi-ligneuses (arbres différents de la modalité 4)
Modalité 6	Arbre pluri-centenaires et et franc de pied avec prélèvements sur réitérations après gel de 1956 avec boutures semi-ligneuses



Carte de résistivité du sol entre 0 cm et 1 m de profondeur

réalisé par **photogrammétrie**, une fois après taille et une fois après récolte. Cette méthode est moins chronophage et plus précise que les mesures terrain. À l'aide d'un drone, la parcelle est photographiée de multiples fois (voir image ci-contre). Cela permet de reconstituer en 3D la frondaison des arbres et d'établir son volume pour chaque arbre. En comparant le volume des frondaisons après taille et après récolte, nous pouvons en déduire le niveau de croissance des arbres.

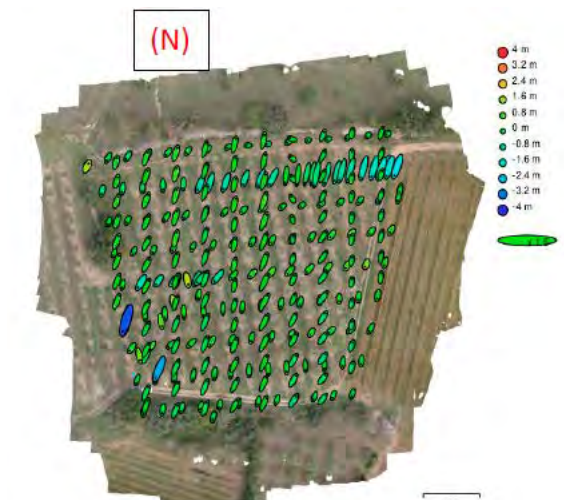
En 2023, les arbres étaient relativement homogènes avant taille (environ 3 m³), sauf ceux de la modalité 2 (environ 2,5 m³). La taille a été



Pour s'assurer de l'homogénéité du dispositif, nous avons réalisé un **état des lieux de la parcelle grâce à une cartographie de résistivité électrique** (ci-contre) et une analyse physico-chimique du sol. Il n'y a pas de différence entre les modalités. Des **analyses foliaires** sont aussi réalisées en sortie d'hiver et au stade durcissement du noyau. Elles n'ont jusqu'à présent révélé aucune différence entre les modalités.

Nous suivons aussi **différents indicateurs** comme la **croissance des arbres** et leur **productivité**.

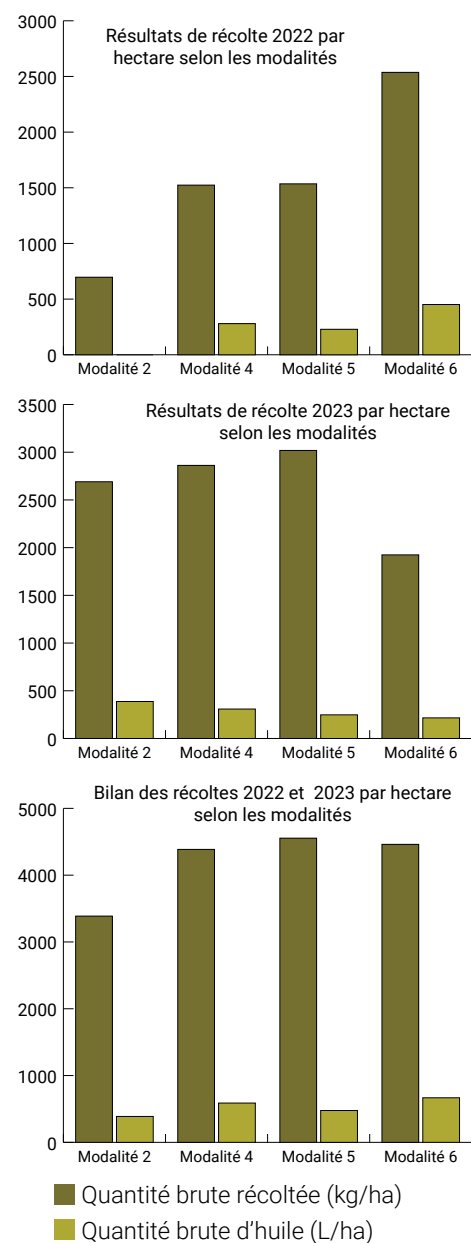
Pour les mesures de croissance, le **suivi des volumes de frondaison** est



Localisation des points de photos du drone.

relativement **homogène** partout sauf, peut-être, sur la modalité 6 où elle a été plus douce, modalité qui montre d'ailleurs la plus petite croissance. La modalité 2 se démarque des autres avec le plus important taux de croissance.

Ensuite, nous regardons les données de récolte de 2022 et 2023. La faible production de la modalité 2 n'a pas permis de quantifier la quantité d'huile en 2022.



Il est intéressant de voir que **la modalité la plus productive en 2022 à savoir la 6 est celle avec la plus faible croissance de frondaison en 2023, mais aussi celle où la taille a été la plus faible**. A contrario, la modalité 2 est **celle qui a le moins produit en 2022** et montre **le meilleur accroissement de frondaison en 2023** avec également un bien meilleur niveau de production en 2023. Ces deux modalités montrent donc une alternance de production.

On notera également que les modalités 4 et 5, où les arbres ont été obtenus de manière similaire, ont un comportement très proche et alternent moins en termes de production.

En regardant le bilan de la production sur les deux années, les modalités 4, 5 et 6 se valent pour la quantité d'olives brutes récoltées. La modalité 2 montre la moins bonne production.

CONCLUSION

On constate, pour l'instant, quelques différences de productivité selon le mode d'obtention des plants et l'année. La modalité 2 (où les arbres sont issus de boutures semi-ligneuses sur pousses d'1,5 ans prélevées en automne avec bourgeon non productif) et la modalité 6 (avec des arbres obtenus à partir de boutures semi-ligneuses sur des réitérations d'après le gel de 1956 sur un arbre pluri-centenaire productif) montrent une alternance de production plus marquée.

Les modalités 4 et 5, obtenues de manière similaire (c'est-à-dire avec des arbres issus de boutures semi-ligneuses à partir de deux arbres différents pluri-centenaires productifs sans dégâts gel ou incendie) ont des comportements très proches avec une alternance de production faible et des productivités très proches.

Les résultats à l'issue de 2024 permettront de valider ou non ces premiers constats. Des mesures sur rameaux seront réalisées pour mieux suivre la croissance des arbres. Une deuxième parcelle, à Éguilles, a été sélectionnée dès sa plantation pour y réaliser un suivi similaire.



©Jerôme Liegeois pour France Olive

Pôle process & olives de table

LES 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. **15 visites d'audit technique** ont été réalisées entre le 17 octobre 2023 et le 24 novembre 2023.

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

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

À l'issue de ces visites, les comptes rendus des diverses analyses ont été envoyés aux moulins, et une explication leur a été communiquée par téléphone selon leurs besoins. Au final, chaque moulinier obtient de nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive. Il comprend et voit les axes d'améliorations techniques et qualitatifs qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Fin 2023, c'est **359 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.



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 : **135 assistances téléphoniques** et **73 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 2023.

Nous avons également réalisé les analyses chimiques et microbiologiques de **73 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 de maîtrise des différentes étapes de l'élaboration des olives de tables de qualité nous avons organisé des journées d'information sur différents thèmes :

- 11 confiseurs ont participé à une journée sur les techniques de **traitements thermiques des produits à base d'olive** ;
- 10 confiseurs ont participé à une journée d'information sur le **dosage des paramètres chimiques essentiels pour l'élaboration des olives de table**.

TECHN'OLIVE

Nous avons organisé une réunion des confiseurs français d'olive, **Technolive**, le 4 avril 2023 avec une **participation de 55 personnes**, sur les thématiques suivantes :

- Influence du déficit en eau sur la qualité des olives de table
- Cellule de crise, retrait rappel de produit
- Loi AGECE - 3 R (Réduction Réutilisation Recyclabilité des emballages)

> Les présentations projetées lors des Techn'Olive 2023, mais également des précédents Techn'Olive, sont disponibles sur : <https://franceolive.fr/confiseur/technolive/technolive-2023>



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 :

- **55 assistances téléphoniques** et **5 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.
- **7 mouliniers et confiseurs** ont participé à une journée de formation sur l'HACCP.
- **Mises à jour des guides** des bonnes pratiques d'hygiène selon les modifications de la réglementation.



FORMATION DÉGUSTATEURS OLIVE 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 **4 séances en bassin** (AOP, olives de France) et **4 séances pour le jury national** ont été organisées.



Pôle qualité des produits

AMÉLIORATION DES HUILES DE TYPE « GOÛT À L'ANCIENNE » OU « FRUITÉ NOIR ».

CONTEXTE

Les huiles couramment désignées par « Huile d'Olive Maturées » ou « Goût à l'Ancienne » ou encore « Fruité Noir » se trouvent fréquemment en limite de classification de la catégorie « Huile d'Olive Vierge », ou même parfois accidentellement en catégorie « Huile d'Olive Lampante » (règlement UE 2022/2104).

Cette classification dévalorisante ne résulte pas de manquements techniques, ni de jugements donnés par les professionnels ou les consommateurs, qui souvent préfèrent ces huiles à celles issues des processus standards, mais d'une évaluation organoleptique selon un mode opératoire international.

Ces huiles sont en effet produites selon un **processus traditionnel spécifiquement français** qui comporte une étape de maturation. Cette étape peut donner lieu à des fermentations et produit des arômes assimilés à l'un des défauts répertoriés dans le système d'analyse organoleptique de la réglementation européenne & internationale, le défaut de « chômé ». Néanmoins, pour la plupart de ces huiles, les critères chimiques correspondent à la catégorie « Huile d'Olive Vierge Extra ».

Mais c'est sur cette base organoleptique que ces huiles sont classées dans la catégorie « Huile d'Olive Vierge », avec le risque d'être même déclassées en catégorie « Huile d'Olive Lampante », impropres à la consommation. Cela est paradoxal dans la mesure où elles sont extrêmement appréciées par les consommateurs, notamment du fait que ce sont les seules huiles dans lesquelles on peut retrouver le **goût de l'olive tel qu'on le connaît par les olives de table**. Certes, les huiles issues des processus standards nous offrent des goûts fidèles aux olives fraîches, mais personne ne connaît ces goûts-là car personne ne mange les olives sur les arbres !

Néanmoins, l'hégémonie réglementaire européenne place en situation critique cette exclusivité française, du fait même de ses spécificités organoleptiques qui font sa valeur auprès de nombreux connaisseurs. Cette configuration apparaît particulièrement absurde dans la mesure où c'est justement l'attribut organoleptique recherché dans un objectif d'optimisation du goût qui cause son déclasserement par l'analyse organoleptique réglementaire.



Il est donc nécessaire d'élaborer une stratégie prenant en compte ces objectifs potentiellement en contradiction, que sont :

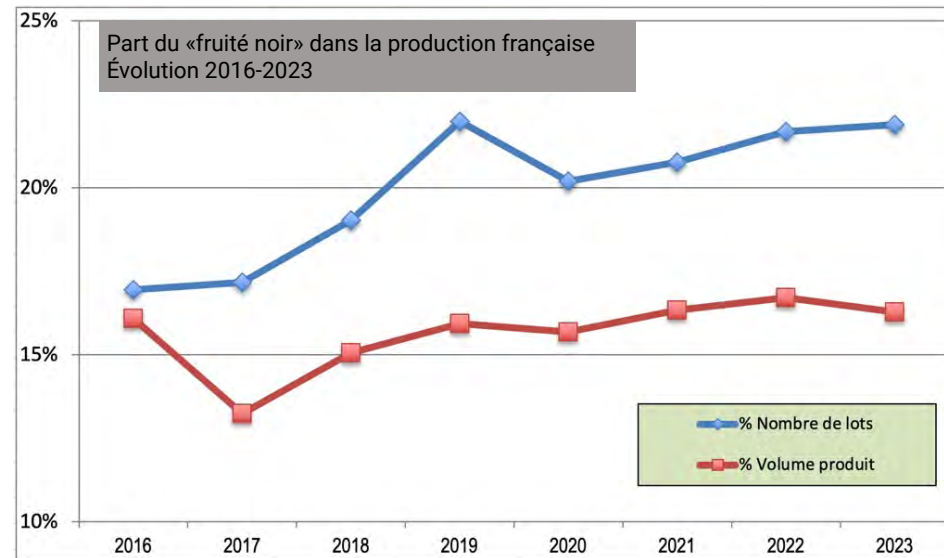
- Les aspects réglementaires ;
- L'étiquetage ;
- les profils organoleptiques ;
- les caractéristiques chimiques ;
- les contraintes de production ;
- les habitudes des producteurs.



SITUATION 2023

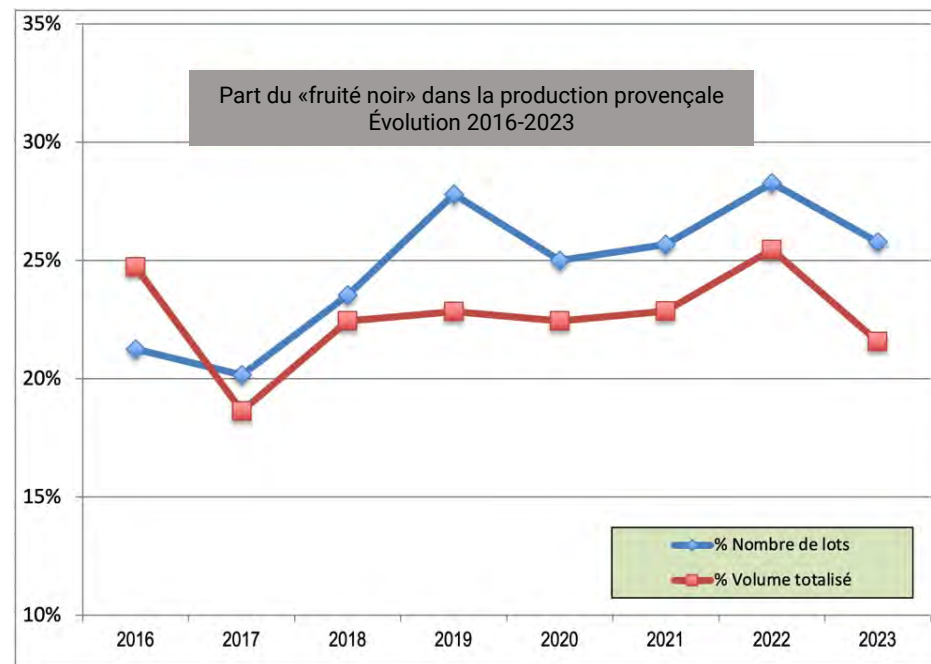
Volume de production

Nous utilisons les données recueillies sur les lots présentés au Concours Général Agricole, qui constituent un bon échantillonnage de la production française d'huile d'olive commercialisée. Le nombre de lots présentés et leurs volumes sont enregistrés. À partir de ces données, nous pouvons fournir une estimation de la proportion de «fruité noir» dans la production française, représentée dans le graphique 1 ci-contre.



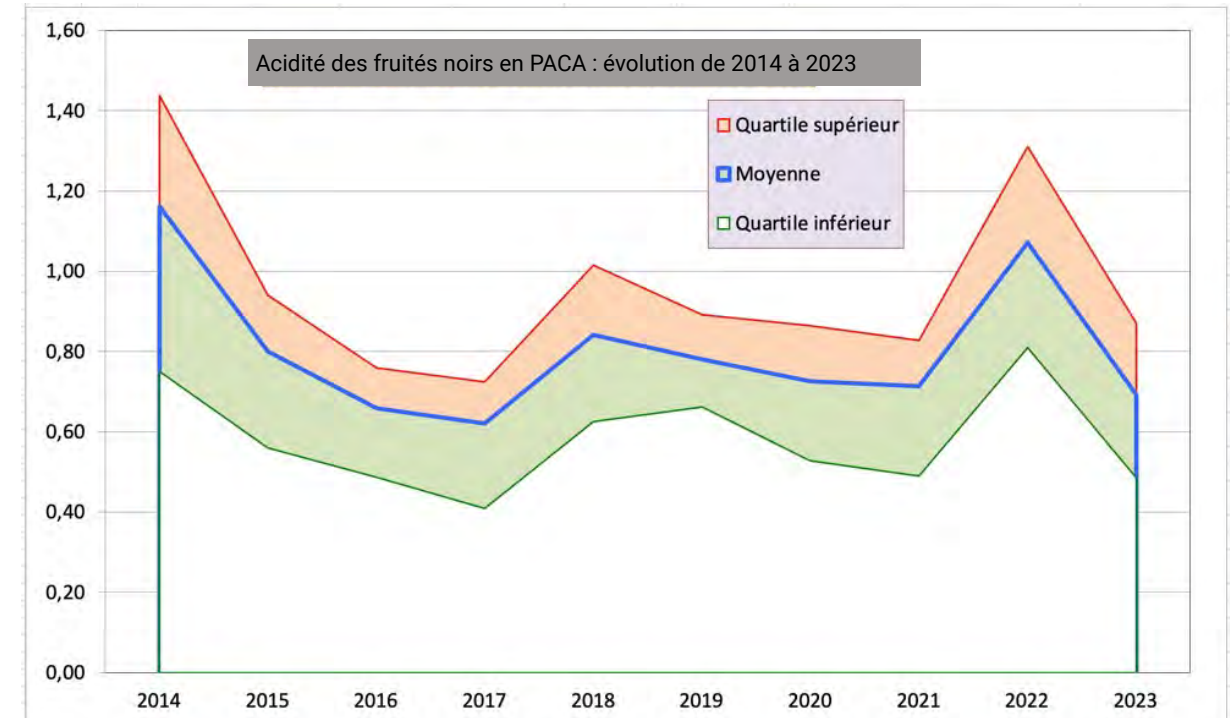
La part du nombre de lots est en croissance sur la période, et se situe au-dessus de 20% depuis 2019. La part en volume est inférieure car les lots sont très souvent de taille plus petite, et se situe à 17%. Cependant, il est possible que les producteurs détiennent, en proportion, plus de lots de «fruité noir» et qu'ils n'en présentent qu'une partie plus réduite dans les concours que pour les autres catégories de fruité. Parler d'une part de 20% de la production française en fruité noir ne semble donc pas une évaluation abusive.

Au niveau de la Région Sud, les chiffres sont un peu plus élevés en faveur du fruité noir, et l'écart entre la part issue du volume et celle issue du nombre de lots est plus faible. Les AOP provençales prévoient la déclinaison fruité vert / «fruité noir» ce qui permet un bon accompagnement de la production (contrôle de la qualité et valorisation des produits), cette disposition n'existe pas dans les régions Rhône-Alpes et Occitanie. Les valeurs 2023 sont inférieures à 2022, la production de la Vallée-des-Baux ayant été plutôt basse. Cette **production d'huile « Goût à l'ancienne - Fruité noir » reste néanmoins majoritairement provençale, avec une part de l'huile produite située autour de 25%, supérieure à la part au niveau français.**

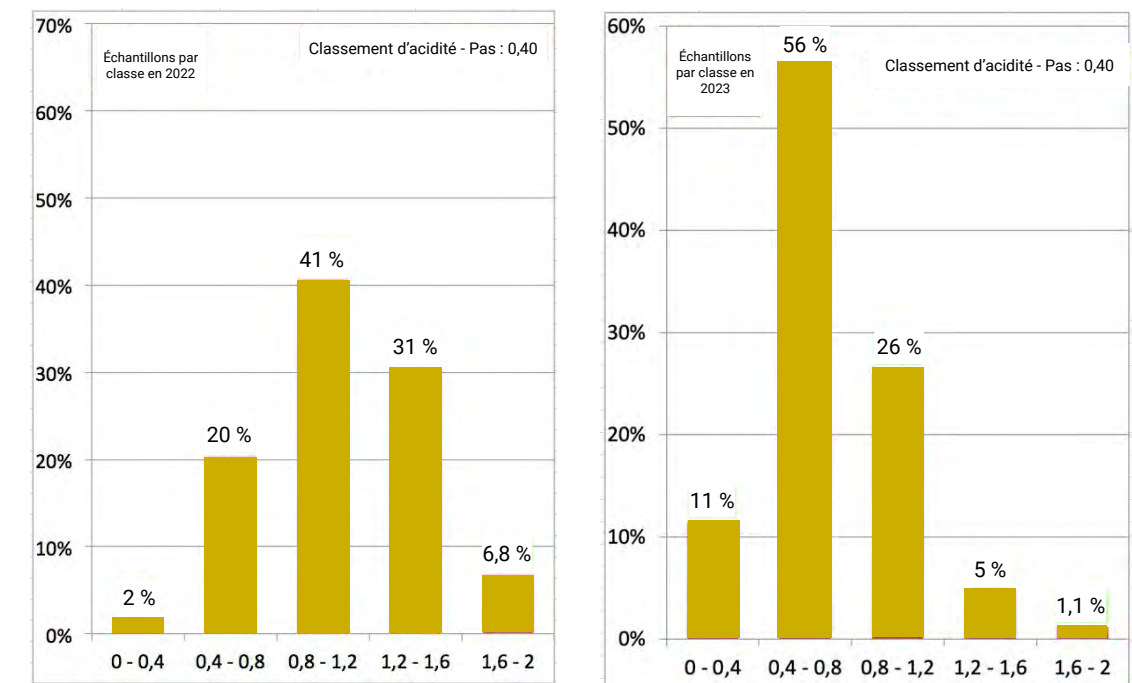


Niveau d'acidité des fruités noirs français : historique

Après une année 2022 difficile à cause des conditions climatiques et donc une acidité très élevée, l'acidité moyenne des fruités noirs revient à un niveau convenable. La moyenne est en-dessous de la limite Vierge/Vierge Extra.



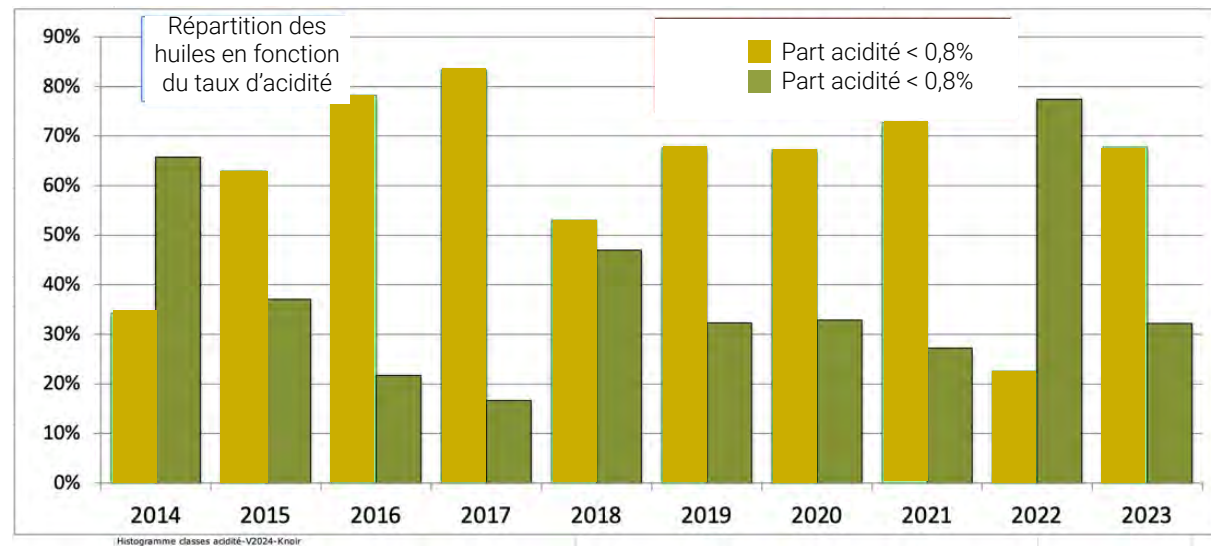
La répartition en classes d'acidité (ci-dessus) est très différente entre les campagnes 2022 et 2023. On constate clairement le retour à une situation favorable avec la majorité des huiles dans la plage 0,4-0,8.



Répartition en classes de pas 0,4 des acidités des huiles produites en «fruité noir» sur les campagnes 2022 et 2023

Cela est très important car la limite d'acidité de 0,8% est parfois utilisée dans l'argumentation de défense du fruité noir, en vue de montrer :

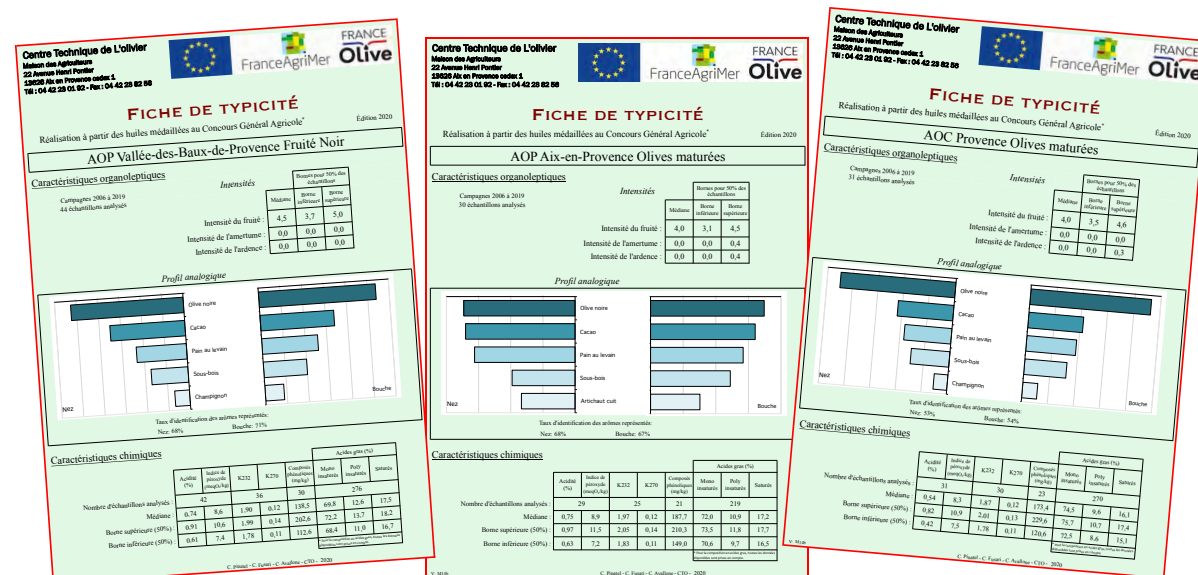
- l'**excellente qualité intrinsèque de ce type d'huile sur la base des critères chimiques habituels**, et non sur des processus d'analyse organoleptique arbitraires ;
- que la présence de chôme (issu de la fermentation) et dont l'intensité peut entraîner le déclassement, devient de plus en plus discutable.



Graphique 5 : suivi comparatif du taux de fruité noir d'acidité inférieure à 0,8% sur les campagnes de 2014 à 2023

En 2023, comme chaque année, France Olive a développé, un programme de soutien à l'élaboration et à l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive et des olives. Parmi les actions que nous pouvons souligner :

- Une **formation** a été organisée à Aix-en-Provence le 12 octobre (8 participants).
- Les **documents de conseil et d'assistance ont été mis à jour** (modèle de calcul et guides de fabrication) pour leur mise à disposition auprès des producteurs.
- Des **analyses organoleptiques** en jury ont été réalisées en vue de **compléter une base de données sur les profils de huiles d'olive françaises** et de définir précisément les profils des «fruités noirs» reconnus en appellation : AOP Provence, AOP Vallée-des-Baux-de-Provence, AOP Aix-en-Provence.
- Un **Guide des bonnes pratiques** pour l'élaboration des huiles d'olives mûrues a été rédigé.



À VOIR SUR LA CHAÎNE YOUTUBE FRANCE OLIVE PRO !

Si le sujet du «goût à l'ancienne» vous intéresse, nous vous invitons à visionner la vidéo de la conférence donnée par Christian Pinatel au Techno'Huile 2023, intitulée «Goûts à l'ancienne, fruité noir et huile d'olives mûrues», disponible gratuitement sur notre chaîne YouTube FranceOlivePro.

Pour la visionner directement, c'est ici

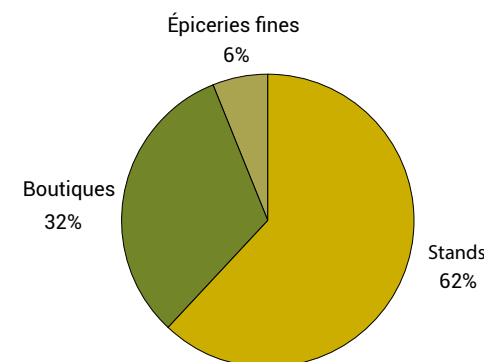


Les vidéos des autres interventions lors du Techno'Huile 2023 sont également disponibles sur la chaîne YouTube FranceOlivePro. Pour recevoir les notifications des nouvelles vidéos mises en ligne, n'hésitez pas à vous abonner, c'est gratuit !

ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS

L'opération « assainissement des marchés » vise à réduire les ventes frauduleuses d'huile d'olive qui nuisent au marché des huiles d'olive 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. Chaque année, France Olive mandate des enquêtrices chargées de détecter la présence d'huiles litigieuses sur les différents marchés et boutiques de Provence.



La cible des commerçants peu scrupuleux étant le touriste peu informé et émerveillé dans une ambiance provençale, c'est dans les zones touristiques que l'on trouve le plus de tromperies. Les boutiques à caractère régional arrivent en tête, mais les marchés forains comportent aussi une part importante de commerces tendancieux.

En 2023, 68 points de vente ont été visités, sur la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dont 22 boutiques, 42 stands sur les marchés et bords de routes, 4 épiceries fines. Les stands sont majoritairement des stands forains sur les marchés hebdomadaires, mais aussi des stands primeurs 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.

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.

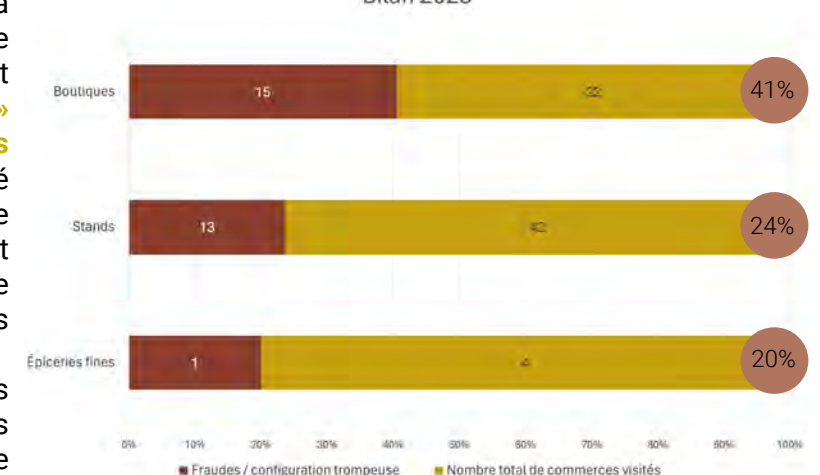
Au total, **16 dossiers ont été transmis au service des fraudes** des différents départements visités.

Nous avons constitué 7 dossiers pour des huiles présentes sur des stands forains, 8 pour des huiles dans des boutiques et 1 dossier d'une huile présente dans une épicerie. On observe une régression de la fraude sur les stands forains et de bord de route alors que la fraude en boutique reste stable. C'est **dans les boutiques dites de «produits régionaux» que les fraudes et configurations trompeuses sont les plus nombreuses** puisqu'on a constaté des problèmes dans 70% des commerces de ce type visités. Les marchés forains comportent toujours une part importante depuis de nombreuses années avec 31% des stands visités présentant des problèmes.

Tous les lieux visités en 2022 où il y avait des tromperies ont été revisités cette année. Nous avons remarqué des changements d'une année sur l'autre c'est-à-dire soit une différence d'huiles d'olive, d'étiquette ou une présentation différente de leur stand.

Certains cas restent difficiles à éradiquer, car ils fonctionnent essentiellement sur la méconnaissance des clients et le cadre provençal de certains marchés très touristiques (il n'est pas nécessaire d'argumenter pour vendre et il n'y a donc pas d'allégation mensongère à mettre en évidence). D'autre part nous avons clairement identifié certains professionnels de ce commerce basé sur la tromperie, mais leur savoir-faire est performant et la démonstration de fraude est très difficile. Les dossiers sont en cours de traitement par les services de la DDPP, et par conséquent il n'est pas possible de les poursuivre sur le même type de délit.

Bilan 2023





Pôle communication & économie

SUIVI DE LA PRODUCTION ET DES MARCHÉS

La connaissance et le suivi de la production, du marché de l'huile d'olive et des olives fait partie des missions de l'interprofession que nous menons depuis de nombreuses années.

Grâce aux relations étroites développées avec France AgriMer, les organismes de défense & de gestion (AOP), de la Fédération des syndicats d'appellation d'origine et les syndicats de bassins et au travail réalisé par les équipes de France Olive nous mettons à jour régulièrement les données économiques concernant la filière : productions et consommations mondiales / européennes / françaises...

Ce travail nous permet de répondre aux demandes d'informations sur la filière oléicole, émanant des différents organismes nationaux et internationaux, ou encore aux journalistes.

Parallèlement, avec l'aide de France Olive Production et du programme opérationnel, 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, des profils des consommateurs...

Ces informations sont diffusées lors de réunions, d'interventions (...) notamment :

- Auprès des étudiants dans le cadre du DU oenotourisme de l'université de Toulon (mars 2023), du Master de droit rural et des produits du terroir d'Aix-en-Provence (janvier/février 2023), de l'UCARE oléicole du CFPPA de Nyons (avril 2023) ;
- À l'occasion de l'Assemblée générale de France Olive (juin 2023) ;
- Dans le rapport d'activité Terre Univia ;
- Réponse aux demandes de journalistes sur les aspects économiques de la filière (prix, consommation...) - ex. passage au 20H de TF1 en juillet 2023 et en janvier 2024 sur la flambée des prix de l'huile d'olive.

Retrouvez quelques données dans les pages suivantes...



ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

La production mondiale d'huile d'olive sur la campagne 2022/2023 s'élève à **2,6 millions de tonnes** soit une **baisse de 23,5%** par rapport à l'année précédente et de 23,8% par rapport à la moyenne de production des 6 dernières années.

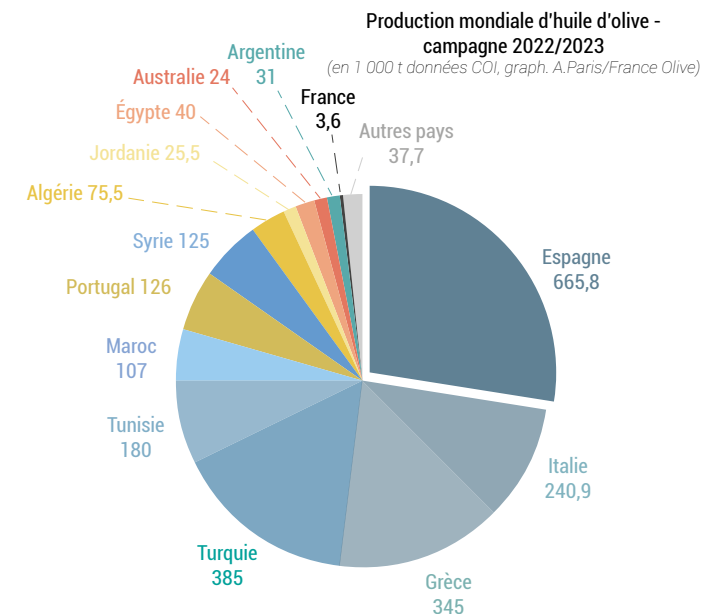
Elle a été marquée par une baisse spectaculaire de la production espagnole qui est passée d'une moyenne de 1,2 million de tonnes produite annuellement à 665 000 tonnes sur la campagne. Pour l'Espagne, c'est la plus petite production enregistrée depuis 1999/2000 !

Seulement **54%** de la production mondiale est réalisée par **l'Union européenne** pour cette campagne ce qui est le plus faible taux jamais enregistré.

La **Turquie** se hisse au **2^{ème} rang** mondial des pays producteurs, devant la Grèce qui a pourtant fait une belle campagne et devant l'Italie ou encore la Tunisie.

Cette campagne, très en-deçà des habitudes, est principalement due, pour l'Espagne, au facteur sécheresse. Les oliviers espagnols, peu habitués au manque d'eau et particulièrement marqués par une agriculture intensive, ont particulièrement souffert du manque d'eau qui malheureusement se fait de plus en plus sentir en Andalousie. Cela impacte le marché mondial de l'huile d'olive qui dépend fortement des exportations espagnoles (rappelons que l'Espagne fournit la grande majorité des marchés européens, américains, chinois (...)). Le manque de production a entraîné une flambée des cours mondiaux, offre et demande étant fortement déséquilibrées.

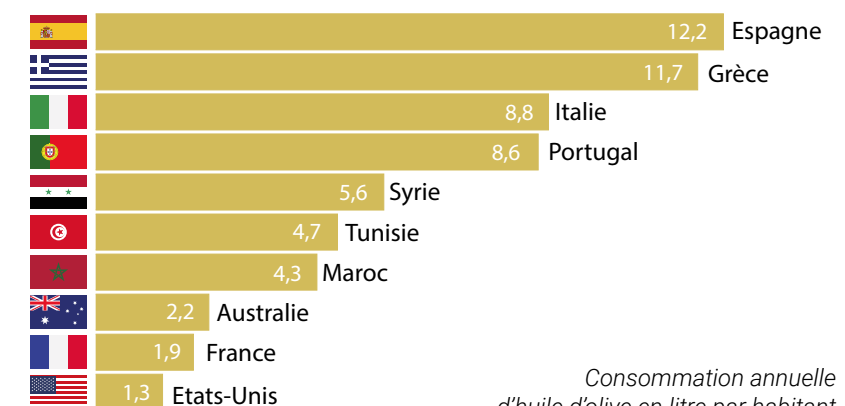
Malheureusement, la campagne 2023/2024 s'annonce guère mieux avec certes une production espagnole légèrement plus importante (prévisionnel à 766 400 tonnes) mais une production globale à la baisse avec un prévisionnel à 2,4 millions de tonnes.



CONSOMMATION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

2 834 000 tonnes
soit plus de 3,1 milliards de litres d'huile d'olive consommés dans le monde en 2022/2023.

L'huile d'olive représente seulement **1,35 %** des huiles végétales consommées dans le monde !



Consommation annuelle d'huile d'olive en litre par habitant

LES OLIVES DE TABLE

Production mondiale

2021/2022	2022/2023
3,1 m ^{ns} tonnes	3 m ^{ns} tonnes

67 % des olives sont produites par l'Union européenne, l'Égypte et la Turquie.

Consommation mondiale

2021/2022	2022/2023
2,7 m ^{ns} tonnes	2,7 m ^{ns} tonnes

L'Union européenne (22%) et l'Égypte (15,8%) sont les plus gros consommateurs d'olives.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

La production nationale sur la campagne 2022/23 à **3 696 tonnes** (dont **3 580 tonnes**¹ pour la métropole) est une petite campagne (la moyenne sur les 10 dernières années étant plutôt autour de 4 500 tonnes).

Cette forte baisse de la production est due à plusieurs facteurs et notamment :

- les fortes chaleurs et la faible humidité de l'air de début juin, pendant la floraison, qui ont entraîné des brûlures sur les fleurs et les bourgeons floraux qui ont empêchés la nouaison ;
- les chaleurs et la sécheresse importantes tout au long de l'été ont entraîné un stress hydrique des oliviers et ont impacté fortement les olives entraînant la chute d'une partie des fruits et empêchant le développement normal des fruits restants ;
- La maturité des olives a été plutôt précoce en 2022 (variable selon les variétés, jusqu'à 1 mois d'avance dans certains cas), à la fois sur le plan de la lipogenèse et sur le plan aromatique.

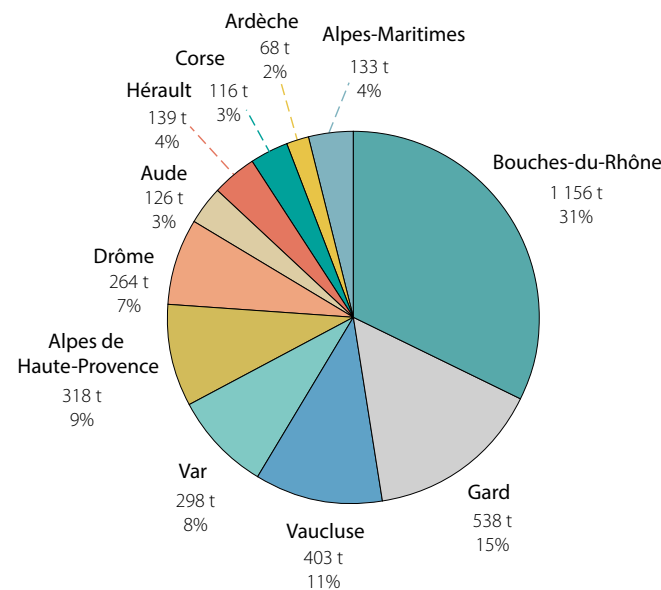
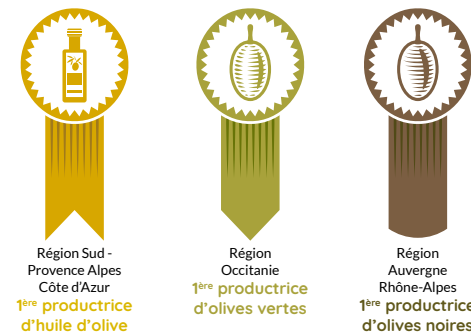
A noter que, comme très souvent, les résultats sont très hétérogènes d'un territoire à l'autre et même d'un verger à l'autre.

La région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur a été fortement impactée par les éléments climatologiques précités avec une **baisse de près de 40%** et une production à 2 308 tonnes d'huile d'olive. Ce sont les départements du Var et du Vaucluse qui ont été les plus impactés par la baisse de production. Le département des **Bouches-du-Rhône** avec 1 156 tonnes reste le **1^{er} département producteur** de la région Sud et de France malgré une diminution de 34% de la production par rapport à la campagne précédente.

L'Occitanie, avec une production de 936 tonnes connaît également une baisse de production importante (34%). Cette production repose sur le Gard avec 538 tonnes.

La région Auvergne-Rhône-Alpes qui a connu précédemment deux très bonnes récoltes connaît une petite récolte avec seulement 335 tonnes soit une baisse de 57% par rapport à la campagne précédente.

Un peu plus de **30%** de la production nationale est classée en **Appellation d'Origine Protégée**.



PRODUCTION FRANÇAISE D'OLIVES DE TABLE

La production d'olives de la campagne 2022/2023 a été particulièrement impactée par les conditions climatiques particulièrement complexe au printemps et en été (grosses chaleurs, sécheresse) qui ont décuplé l'effet de l'alternance de l'olivier.

Avec **900 tonnes**, c'est l'une des plus petites campagnes de la décennie (hormis celle de 2014/2015 !).

Cet impact est moindre en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (dont la production est plus tournée vers l'huile d'olive) mais particulièrement important dans la Drôme, la production d'olives noires passant de 669 tonnes en 2021/2022 à seulement 244 tonnes en 2022/23 (soit une baisse de 63,5 %). La production de la région Occitanie est passée, elle de 691 tonnes à 399 tonnes (-42%).

Près de **62% des olives françaises** sont labellisées en **Appellation d'Origine Protégée**.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

CONSOMMATION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE



Avec l'envolée des prix de l'huile d'olive, la France a connu une baisse vertigineuse de sa consommation en 2023. Avec une consommation globale estimée à **99 801 tonnes**¹, elle a enregistré une **perte de 20%** des volumes consommés quand parallèlement le marché en valeur passait de 426,7 millions€ en 2022 à 519,3 millions€ en 2023, soit une hausse de 21,7% de la valeur du marché de l'huile d'olive.

À l'achat (entrée produit sur le territoire), le prix du litre est passé de **3,33€/litre** à **4,8€/litre** soit une hausse de 44%.

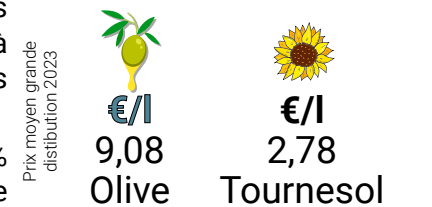
Longtemps cantonnée aux alentours des 105 000 tonnes, la consommation d'huile d'olive avait fait un bond sur ces 5 dernières années, dépassant les 111 000 tonnes en 2018 et atteignant des sommets à 129 598 tonnes en 2020, année du Covid et des confinements ! Encore en 2022, la consommation dépassait légèrement les 125 000 tonnes.

Si cette baisse est conjoncturelle, on peut toutefois s'inquiéter que le niveau d'avant inflation soit difficile à atteindre d'autant que de nombreux produits «de substitution» voient le jour dans les rayons des supermarchés comme dans les recettes des industries agro-alimentaires : mélanges d'huile d'olive avec d'autres huiles végétales (avec des % d'huile d'olive beaucoup plus faibles qu'auparavant), mélange d'huile d'olive et d'huile d'olive raffinée (produits longtemps complètement absents des rayons français, ...)...

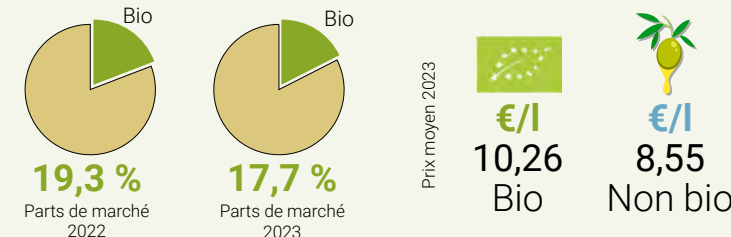
Sur les 99 801 tonnes d'huile d'olive consommées en 2023, 74% des huiles sont vierges extra (26% vierges) contre 76% en 2022, une légère baisse qui s'explique, encore une fois, par la flambée des prix.

Si la baisse des ventes en grande distribution est nette avec **-9,35%**, elle est tout de même moins marquée que celle de la consommation générale. Il semblerait que les industries agro-alimentaires comme la restauration ont, dès début 2023, commencé à remplacer l'huile d'olive dans certaines recettes au profit de matières grasses moins chères.

Les ventes en grande distribution s'élève, en 2023, à **62 705 tonnes** soit 62,8% de la consommation qui passe par ces circuits classiques : en 2022, cette part était seulement de 55,2%. L'inflation marquée a ramené une partie de la consommation d'huile d'olive vers la grande distribution qui s'est fait fort de nombreuses publicités sur le pouvoir d'achat.



Huile d'olive Bio / Non Bio



Le marché du bio a continué son repli initié en 2022. Après une baisse de 4,6% en 2022, les volumes vendus en bio en 2023 ont diminué de 17,3%.

Sur le circuit des magasins bio, la chute des ventes a continué mais de manière moins importante qu'en 2022 avec **-7%** de volumes vendus.

Profil des consommateurs

65% des foyers

français ont consommé de l'huile d'olive, soit près de 18,8 millions de foyers acheteurs, en 2023.

Taux de pénétration des huiles végétales : **91,2%**, en baisse (94,3% en 2021)

Taux de pénétration des huiles d'olive bio : **20,8%**

Faible part de consommation des – de 35 ans : **14,5%**

3,1 litres achetés par an par foyer acheteur (-8,8%).

26,10 € dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive.

Sources : IRI, Nielsen, COI, Agence Good, FranceAgriMer, France Olive, Lekiosque.gouv.

¹ Chiffre France Olive et FranceAgriMer combinés.

¹ Chiffre incluant toutes les consommations : consommateur final, industrie agro-alimentaire, restauration...

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

CONSOMMATION FRANÇAISE D'OLIVES

Consommation française en 2023 : **90 911 tonnes** (-12,6%)
 Part de la production française dans la consommation française : **1 %**
 Total des ventes en hyper et supermarchés : **31 756 tonnes** (-3,4%)
 Importations : 93 292 tonnes
 Exportations : 3 3227 tonnes

Acheteur & profil
17,77 millions d'acheteurs d'olives en France (- 3,1%)
 > Taux de pénétration : **61,4%**

1,5 kg d'olives achetées par an par foyer acheteur
12,60 € dépensés par foyer pour acheter des olives
 Faible part de consommation des – de 35 ans : **15%**
 Principales régions de consommation : **Sud-Est** (20%), **région parisienne** (18%), **Centre-Est** (18%).

Part de la consommation / consommation totale

Olives vertes : 75%
 Olives noires : 19%
 Autres : 6%



ET LE PRIX ?

Le prix des olives a légèrement augmenté entre 2022 et 2023 : **+ 20 cts/kg.**

Olives vertes **9,52 €/kg**
 Olives noires **9,32 €/kg**

ÉCONOMIE & RÉGLEMENTATION

FRANCE OLIVE FAIT CONNAÎTRE LA FILIÈRE OLÉICOLE AUX ÉTUDIANTS

Depuis plusieurs années, France Olive est sollicitée par des universités pour intervenir auprès de certains de leurs étudiants et leur faire connaître la filière oléicole sur le plan économique, réglementaire et/ou touristique.

Dans ce cadre, nous sommes intervenus, en 2023 :

- à l'**Université de pharmacie de Montpellier** pour les étudiants du DU d'Oléologie (DUOL) avec, au programme : organisation de la filière mondiale/européenne/française (les différentes structures, leurs rôles et missions...), l'économie oléicole mondiale/européenne/françaises et l'étiquetage des huiles d'olive.

- à l'**Université de Marseille-Provence** pour le Master II de droit rural, avec 2 jours intenses permettant aux futurs notaires, avocats ou juristes d'entreprises de découvrir le produit huile d'olive (extraction, composition...), l'économie mondiale, européenne, française de l'huile d'olive et des olives, l'organisation de la filière, les règles en matière d'étiquetage d'huile d'olive mais aussi de découvrir toute la diversité gustative des huiles d'olive avec une dégustation.

- à l'**Université de Toulon** pour le DU Oenotourisme & produits régionaux pour une découverte plus générale sur l'olivier, l'huile d'olive et l'olive en France, avec quelques notions économiques, une dégustation et bien entendu un volet oléo-tourisme !

Par ailleurs, pour la première fois, nous avons proposé une journée de formation à l'huile d'olive et aux olives de table dans le cadre d'une formation au tourisme des produits régionaux proposée par l'Université du Vin de Suze la Rousse. Pour cela, nous avons mis en place deux modules d'une demi-journée chacun permettant de faire découvrir les deux produits à travers 3 thématiques : les généralités sur les produits (comment c'est fait, leur composition...), l'économie (les grands chiffres) et les goûts & les usages (dégustation, mariages culinaires...). A la demande de Coop de France - région Sud, nous avons dispensé une formation sur l'étiquetage des huiles d'olive auprès de coopérateurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Une opportunité de redonner les grandes lignes et les obligations réglementaires en matière d'étiquetage et d'aborder les nouveautés réglementaires applicables depuis 2022.



RÉGLEMENTATION COMMERCIALISATION & ÉTIQUETAGE

La réglementation pour les produits alimentaires en général est en mouvement perpétuel, il est donc important de veiller aux nouveautés et d'en informer les opérateurs.

Pour répondre au mieux aux demandes des opérateurs, nous réalisons des documents pour synthétiser les obligations réglementaires liées à ces sujets. Sur 2023, nous avons notamment :

- mis à jour les fiches pratiques pour l'étiquetage des huiles d'olive vierges et vierges extra et des huiles d'olive en AOP ;
- mis à jour la fiche pratique pour l'étiquetage des olives de table
- mis à jour les pages étiquetage de l'huile d'olive et celle pour les olives de table sur le site web de France Olive.



Un nouveau règlement pour la commercialisation de l'huile d'olive



La réglementation est une histoire sans fin et la législation, qui a fait évoluer les normes, nous oblige à une vigilance de tous les instants pour que les documents soient conformes !
 Après le règlement en 2022, les règles en 2023 (qui concernent toutes les normes alimentaires réglementaires) ont été mises à jour.
 Ce règlement reprend globalement les mêmes dispositions du règlement précédent en apportant toutefois certaines modifications et clarifications. L'objectif de la Commission est de garantir la transparence, la sécurité et la confiance des consommateurs.
 Ce règlement, l'objet de la réglementation réglementaire, est applicable à partir du 1er janvier 2024. Certaines dispositions du règlement précédent sont toujours applicables jusqu'au 31 décembre 2023.
 Ce règlement est applicable à partir du 1er janvier 2024. Certaines dispositions du règlement précédent sont toujours applicables jusqu'au 31 décembre 2023.
 Ce règlement est applicable à partir du 1er janvier 2024. Certaines dispositions du règlement précédent sont toujours applicables jusqu'au 31 décembre 2023.

Par ailleurs, compte tenu du développement des ces produits sur le marché français, nous avons rédigé un **Guide des bonnes pratiques pour les huiles «aromatisées»**. Il est en cours de relecture par le groupe de travail et sera présenté prochainement aux services des fraudes pour une diffusion, nous l'espérons en 2025.

Compte tenu des nouveautés réglementaires pour l'huile d'olive, nous avons rédigé un article sur le nouveau règlement européen (paru en 2022) dans le Nouvel Olivier publié en février 2023.

Le service étiquetage / commercialisation est par ailleurs régulièrement sollicité par les opérateurs pour des conseils, des corrections d'étiquettes, des demandes d'informations... Rappelons que ce service est gratuit et ouvert à tous les opérateurs oléicoles français.

Conseil étiquetage & commercialisation 2023

Huile d'olive : **100**
 Olives de table : **20**

LE PRIX DE L'HUILE D'OLIVE, UN SUJET D'ACTUALITÉ OMNIPRÉSENT EN 2023

Depuis 2022, le prix de l'huile d'olive flambe en France mais aussi dans tout le bassin méditerranéen. Les médias dans leur ensemble (presse écrite, radio, télé) ont relayé régulièrement des informations sur l'inflation des produits alimentaires et en particulier l'huile d'olive et ont régulièrement sollicité France Olive pour expliquer les raisons de cette flambée des prix aux consommateurs.

L'augmentation des prix depuis deux ans est principalement due à un déséquilibre entre l'offre qui connaît des baisses importantes et la demande qui reste stable. La production mondiale a diminué de 23,5%. Cette baisse de production impacte principalement l'Espagne qui est aussi le 1^{er} producteur et surtout le 1^{er} exportateur mondial d'huile d'olive. La sécheresse a fortement impacté les oliviers andalous et a diminué de près de 40 % la production espagnole. Or, même si d'autres pays producteurs importants ont une production qui reste plus stable, leurs productions même additionnées, ne permettent pas de contrebalancer la baisse de l'offre espagnole. Ces baisses de production ont entraîné une augmentation des coûts de production qui ensuite se répercute sur les prix de vente (qui s'additionne à l'augmentation du coût du verre d'emballage et de l'énergie).

La France important la quasi totalité (96%) de sa consommation d'huile d'olive (dont plus de la moitié en provenance d'Espagne) est particulièrement impactée par cette hausse des coûts. Dans les rayons des supermarchés, le prix au litre d'huile d'olive est passé de 7,45€ en 2022 à 8,85€ en 2023 (soit + 19% - chiffres IRI - ventes hyper & supermarchés et hard discount) jusqu'à 10,26€ pour l'huile d'olive bio. Même si le prix de vente des huiles d'olive françaises a augmenté, nos opérateurs sont restés plus raisonnables en étant inférieur à 10%.



COMMUNICATION

LA NOUVEAUTÉ 2023 : LE PODCAST, GLOUP !

L'huile d'olive est l'un des produits emblématiques de la cuisine méditerranéenne. Issue de l'olive, fruit de l'olivier, elle a une histoire riche et diversifiée qui s'étend sur de nombreux domaines : agriculture, culture, tourisme, cuisine... Un sujet d'étude vaste... et même si tout le monde connaît l'huile d'olive, peu de monde en connaît toutes les richesses.

Pour partager ses connaissances et permettre à tous de mieux appréhender la diversité de ce merveilleux produit, France Olive, en partenariat avec le COPEXO (comité pour l'expansion de l'huile d'olive), a développé **le tout premier (et à ce jour unique !) podcast entièrement dédié à l'univers de l'huile d'olive.**

Le 1^{er} épisode de la saison 1 (**7 épisodes au total**) est sorti début septembre et 4 épisodes ont été diffusés sur 2023 (3 sur 2024) depuis, chaque 1^{er} lundi du mois :

- « L'huile d'olive c'est quoi et comment c'est fait ? » pour commencer par le début et en savoir plus sur l'extraction de ce produit du soleil !
 - « Comment choisir son huile d'olive ? » pour donner des conseils et partager des astuces pour acheter de l'huile d'olive en consommateur éclairé.
 - « Goûts & dégustation de l'huile d'olive ? » parce que l'huile d'olive est plurielle, que sa diversité de goûts est quasi infinie et qu'elle se déguste avec soin et plaisir !
 - « L'huile d'olive, usages & alliances culinaires » épisodes 1 et 2 - parce que l'huile d'olive est un ingrédient qui devient vite essentiel au gourmand comme à celui qui souhaite prendre soin de sa santé et qu'il y a une multitude d'astuces pour bien l'utiliser en cuisine. Avec Chef Damien et Mathias Dandine. (Partie 2 en 2024)
 - « Voyage au pays de l'huile d'olive » - pour vous embarquer à la découverte de quelques lieux, secrets ou non, de paysages et de coutumes à travers les pays oléicoles. (en 2024)
 - « L'huile d'olive à travers le temps » - parce que l'huile d'olive, c'est un peu l'histoire de l'Homme et qu'elle existe depuis plus de 4 500 ans ! Une plongée fascinante dans l'histoire à travers le prisme de l'huile d'olive. (en 2024)
- Gloup, le podcast est disponible sur toutes les plateformes d'écoute dont Spotify, Deezer, Apple podcast (...) et même sur YouTube.

Gloup est un podcast développé pour partager avec les auditeurs, les curieux, des savoirs et des savoir-faire autour de l'huile d'olive et son univers sans se prendre la tête !

Échanges, débats, interviews, le ton se veut convivial, ludique pour créer une atmosphère de confiance et de partage.

Gloup, c'est le podcast qui met de l'huile d'olive dans vos épinards... Dans la bonne humeur !



Gloup, c'est...

7 épisodes

5 715 écoutes sur les plateformes

Part d'écoute par épisode qui oscille entre 11 et 7%

14 075 écoutes sur YouTube

Et ce n'est pas fini !!!



Pour écouter le podcast !

LES SALONS 2023

SIRHA - 23 AU 27 JANVIER 2023 À LYON

Le SIRHA reste un rendez-vous mondial incontournable pour la restauration et 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.

Pour cette édition 2023, ce sont près de 210 000 visiteurs, majoritairement professionnels, qui sont venus découvrir les 4 700 exposants et marques.

C'est au cœur du secteur « Épicerie fine » que France Olive a choisi de s'implanter pour la 21^{ème} édition du SIRHA.

Sur un stand moderne et chaleureux, France Olive a proposé des dégustations d'huile d'olive avec la découverte des trois familles de goûts et des dégustations flash d'Olives de France. Une partie du stand était consacrée à l'espace cuisine où des démonstrations culinaires ont eu lieu pendant toute la durée du salon. Le chef Jean-Jacques Galliffet et Alexandra Paris de France Olive se sont relayés pour montrer la diversité d'utilisation des huiles d'olive en cuisine.

Un jeu-concours était organisé sur le stand pour faire remporter des coffrets d'huile d'olive. Le stand, positionné dans un axe de passage, a connu une belle fréquentation (200 à 300 visiteurs par jour).



SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ - DU 16 AU 18 JUIN 2023 À MONTPELLIER

Nouvelle édition, nouveau lieu ! C'est au cœur de Montpellier, sur la place Thessalie du quartier Antigone, que France Olive a participé à « Sud de France fête la Qualité ».

Pendant 3 jours, du matin jusqu'en soirée, toute la diversité des produits gastronomiques d'Occitanie sous signe de qualité est proposée sur un grand marché. Des animations, pour toute la famille, permettent de passer un moment convivial et gourmand.

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

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

Ces démonstrations ont permis de montrer les diverses possibilités d'utilisations des huiles d'olive de la région en cuisine. Au menu : club sandwich

melon-chorizo-mozzarella, club sandwich estival, sardinade, risotto courgette-tomate-basilic, crêpe, gâteau aux pommes à l'huile d'olive ... Le public s'est montré réceptif à ces démonstrations culinaires et aux explications données, même si la chaleur a pu freiner certains visiteurs. Les livrets recettes et autres documentations remportent toujours un vif succès.

Près de 250 personnes se sont arrêtées sur le stand au cours des 3 jours du salon, un bilan mitigé par rapport aux éditions se déroulant au château d'O.





SALON VIVRE CÔTÉ SUD - 2 JUIN 2023 À AIX-EN-PROVENCE

Depuis 30 ans, le magazine Maisons Côté Sud cultive l'esprit, l'humeur et l'art de vivre du Sud, il puise ses inspirations dans les racines, la culture et les ambiances de la Méditerranée. Le salon Vivre Côté Sud, installé à Aix-en-Provence depuis 2005, est pendant 4 jours l'illustration vivante du magazine.

Le salon, c'est 260 exposants et environ 27 000 visiteurs.

Dans le cadre d'un partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, nous avons participé au salon en proposant :

- une Masterclass avec des huiles d'olive médaillées au Concours Général Agricole 2023 ;
- la remise des diplômes aux médaillés du Concours Général Agricole 2023 de la région Sud suivie d'un apéritif convivial.

Un moment en présence d'un public qualitatif qui a permis de valoriser

la diversité des huiles d'olive de France, valorisation accentuée par la communication digitale réalisée en amont et pendant le salon autour de cet événement et nos interventions.

PARTENARIAT AVEC COPEXO

Depuis de nombreuses années, France Olive et COPEXO travaillent ensemble pour la promotion générique des huiles d'olive en France (avec un financement COPEXO). Dans la continuité du travail déjà réalisé, des actions ont été mises en place en 2023 pour accroître la notoriété des huiles d'olive en développant la connaissance autour des goûts et des usages : la création de contenus pour le web et les réseaux sociaux, une campagne web multicanal et le podcast Gloup.

LA CRÉATION DE CONTENUS : WEB & RÉSEAUX SOCIAUX

Nous avons publié régulièrement des posts mettant en avant la diversité aromatique des huiles d'olive, les différentes utilisations culinaires. Nous avons également partagé des recettes et des astuces pour aider nos abonnés à mieux utiliser nos produits. En parallèle, nous avons rédigé deux articles pour le web. Le premier, intitulé "Légumineuses et huile d'olive, un mariage réussi !", met en avant les bienfaits de l'association des légumineuses et de l'huile d'olive pour la santé. Le second article, "Comment assortir son huile et son plat ?", donne des conseils pour choisir l'huile d'olive la plus adaptée à chaque plat.

Ces contenus ont été bien accueillis par notre communauté et ont permis de renforcer notre image de marque en tant qu'experts de l'huile d'olive.



CAMPAGNE WEB

Dans le cadre de nos activités, nous avons élaboré une campagne de promotion visant à mettre en lumière la richesse gustative et les multiples utilisations des huiles d'olive. Cette campagne a été déployée en deux étapes distinctes, la première en mai/juin et la seconde en novembre/décembre, afin de capitaliser sur des périodes de communication particulièrement favorables. Nous avons choisi de diffuser cette campagne sur divers sites web (marmiton, 750g, le journal des femmes...) et sur les réseaux sociaux Instagram et Facebook. Les résultats obtenus ont été particulièrement encourageants :

- Sur les sites web : **3 210 858 impressions**, **6 891 clics** et plus d'un millions de personnes touchées ;
- Sur Méta (Instagram et Facebook) : **4 840 284 impressions**, **122 857 interactions**, **2 880 342 personnes touchées**.

Le taux d'engagement sur les réseaux sociaux est particulièrement élevé grâce au format réel (vidéos) et aux stories.

Au total, nous avons enregistré **8 051 142 impressions**, **3,9 millions de personnes touchées** et **129 748 interactions**.



DES HUILES D'OLIVE CONNECTÉES

PAGE FACEBOOK «HUILES&OLIVES»

La page Facebook « Huiles&Olives » est animée de manière régulière avec un total de 180 posts sur l'année soit 3 à 4 posts par semaine. Ils ont touché **plus de 2,1 millions de comptes (+125%)**. La page a généré **18 200 visites du profil** soit une augmentation de **83,7%**.

COMPTE INSTAGRAM « HUILES&OLIVES »

Le compte Instagram « Huiles&Olives » ne cesse de se développer. Fin 2022, notre Instagram comptait **7 051 abonnés** soit une augmentation de **65,8 %** du nombre d'abonnés. 180 posts ont été publiés.

Les posts ont été vus par **746 300 comptes** et ont généré 9 700 visites du profil.

LE SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR

113 000 utilisateurs soit une hausse de **55 %** par rapport à 2022.

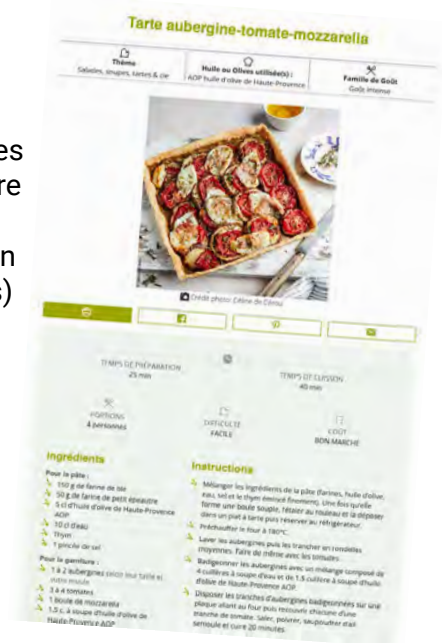
175 700 pages vues soit une hausse de **47 %** par rapport à 2022.

Origine des visites : recherche organique, direct, réseau social. Les arrivées directes sur le site sont en légère augmentation, cela indique une légère augmentation de la notoriété du site.

Les pages les plus vues : La préparation des olives (5 800 vues) ; Chauffer son huile (4 800 vues) ; Soins de visage (4 100 vues) ; Filtrée ou pas ? (1 100 vues) et les recettes !



«Huiles et Olives»
Instagram : **7 051** abonnés
(+ 2 651 abonnés)
Facebook : **17 244** abonnés
(+ 624 abonnés)



DE NOUVELLES RECETTES ET 2 NOUVEAUX LIVRETS RECETTES

Plus de soixante nouvelles recettes avec les huiles d'olive et olives françaises ont vu le jour en 2023. Elles sont diffusées sur le site web (espace « cuisine ») et sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Pinterest) selon les saisons et les occasions. Seize d'entre elles ont été traduites en anglais et en allemand.

Ces recettes permettent de mettre en valeur toute la diversité à la fois des goûts et des usages des huiles d'olive et des olives et donner, facilement, des idées et/ou des recettes «clés en mains» au grand public.

Deux nouveaux livrets recettes ont été créés : l'un dédié aux recettes « printemps-été », l'autre aux recettes « automne-hiver ».

L'ensemble des livrets recettes réalisés est disponible sur notre site web, espace « bonus » (ou « cuisine » - « livrets recettes ») et sont distribués, en version imprimé, sur les salons et événements auxquels France Olive participe et à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France.



750
recettes
sur le site
huiles-et-olives.fr

COMMUNICATION AUX OPÉRATEURS

PAGE FACEBOOK «FRANCEOLIVEPRO»

2 600 followers (+ 752 abonnés en 1 an)

120 posts en 2023, concernant principalement le relais des publications des Bulletins de Santé du Végétal, des bulletins InfOlive et des bulletins Eau'live.

Couverture sur l'année : 51 800 soit une moyenne 431 par post

Le top 3 des posts ayant eu la meilleure couverture :

1 – Tournage d'un reportage pour le JT de 20h de TF1

2 – Lancement de l'application « Oléiculteur »

3 – Lancement des inscriptions au Concours national des Huiles d'olive en Appellation d'Origine



CHAÎNE YOUTUBE «FRANCE OLIVE PRO»

2 120 abonnés (+ 700 en 1 an)

42 vidéos

La plus vue : 56 169 vues sur la fertilisation



SITE WEB WWW.FRANCEOLIVE.FR

172 600 utilisateurs (vs 147 036 en 2022).

413 500 vues (vs 380 454 en 2022).

Origine des visites : recherche organique, direct, réseau social.

Pays : France, Maroc, Tunisie, Algérie, Etats-Unis...

Pages les vues (hors page d'accueil) : préparation des olives vertes, bulletins Eau'live, mouche de l'olive, bulletins et documentation, application oléiculteur...

NEWSLETTER FRANCE OLIVE

37 newsletters envoyées à plus de 15 000 abonnés

Taux d'ouverture : de 31 à 40%

DOCUMENTS TECHNIQUES AUTRES

Réalisés conjointement par les Pôles agronomie (contenu) et communication (mise en page et diffusion) :

• **CAHIER DE L'OLÉICULTEUR** avec et sans certiphyto : diffusés à 30 000 exemplaires pour le «sans certiphyto» et 10 000 exemplaires pour le «avec certiphyto», disponibles en téléchargement gratuit via le site web

• **BULLETIN DE SANTÉ DU VÉGÉTAL (BSV)** et **InfOLIVE**

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 décrit la situation des oliviers, évalue le risque lié aux bioagresseurs et permet de raisonner les itinéraires techniques de protection dans le but d'optimiser et de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PPP)
- InfOlive présente les principales préconisations agronomiques ou phytosanitaires pour répondre aux problématiques soulevées par le BSV.

En 2023, 19 parutions du BSV et de l'InfOlive ont eu lieu dans l'année. Pour le bulletin InfOlive, tous les numéros sont édités en une double parution : l'une spécifique pour les détenteurs du Certiphyto et l'autre pour les producteurs qui ne disposent pas de ce certificat.

Les clics sur les BSV et InfOlive de l'année 2023 sur le site franceolive.fr atteignent les 76 000.

• **BULLETIN EAU' LIVE**

Depuis 2021, le bulletin de gestion hydrique vient compléter les autres bulletins techniques. 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 2023, ce sont 13 bulletins et 3 vidéos (4 300 vues sur YouTube) qui ont été diffusés et environ 16 000 clics sur les bulletins Eau'live en 2023

Moulins : pensez à commander les cahiers de l'oléiculteur avec et sans certiphyto en fonction de vos besoins dès début septembre.

UN NOUVEL OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION : L'APPLI «OLÉICULTEUR»

- Dans le but d'améliorer la production oléicole tout en respectant l'environnement, France Olive a développé une application innovante pour les oléiculteurs : «**France Olive Oléiculteur**». Cette application est un outil d'aide à la décision qui permet aux oléiculteurs de remplacer leur cahier de culture traditionnel et de bénéficier de nombreuses fonctionnalités avancées.

Grâce à cette application, les oléiculteurs peuvent :

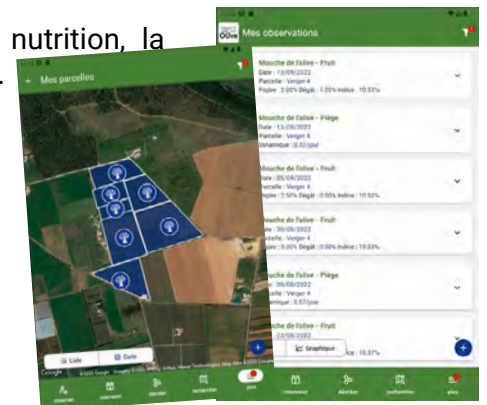
- **Connaître la situation « Autour de moi »** (observations et interventions sur les vergers) sur une carte et savoir quand elle évolue
- **Recevoir des notifications** avec des conseils et des alertes
- **Noter leurs observations**, obtenir des indicateurs et les suivre sur des graphiques
- **Enregistrer leurs interventions** (cahier de culture) avec un assistant pour calculer le dosage, choisir les produits ...
- Connaître la **situation de leurs parcelles** sur une carte comme la nutrition, la protection, le délai avant récolte, délai de ré-entrée, IFT, le cuivre métal... (courant 2024)

Réaliser leurs interventions grâce aux **modèles de préconisations** :

- Œil de paon
- Mouche de l'olive
- Irrigation
- Maturité des olives (courant 2024)
- Nutrition : amendement et fertilisation

Perfectionner leurs connaissances grâce aux **modèles d'identification** :

- Maladies et ravageurs (courant 2024)
- Variétés (courant 2024)



L'application «France Olive Oléiculteur» est une **application gratuite** en **continue évolution** pour **répondre au mieux aux attentes des oléiculteurs** ! Pour y avoir accès, il suffit de la télécharger sur Google Play ou Apple Store, ou de se connecter à l'adresse <https://oleiculteur.franceolive.fr> via n'importe quel navigateur.



Pour promouvoir l'application, nous avons informé largement les opérateurs de la filière à travers des affiches diffusées dans les moulins et confiseries, un communiqué de presse, plusieurs articles dans le Nouvel Olivier, une présentation de l'application à l'occasion du SITEVI...

Pour faciliter la prise en main de cet outil innovant, France Olive Production organise, tous les mois, des sessions de formation sous la forme de webinaires, ouverts à tous les oléiculteurs intéressés.

FRANCE OLIVE ET LE SITEVI, UN PARTENARIAT DURABLE AU SERVICE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

Pour l'édition 2023 du SITEVI, salon international des filières viti-vinicoles, arboricoles et oléicoles qui s'est tenu du 28 au 30 novembre au Parc des expositions de Montpellier, France Olive a proposé :

- une **journée de conférences dédiée à l'oléiculture** sur des sujets d'actualités : l'optimisation de l'irrigation, l'appli «Oléiculteur», la création et l'implantation d'une oliveraie...
- **6 masterclasses de dégustation d'huiles d'olive** sur différentes thématiques fréquentées par des journalistes, des oenologues, des agriculteurs (...), qui ont pu découvrir ou redécouvrir la diversité des huiles d'olive. Un bon moyen de parler des Huiles d'Olive de France ;
- un **stand** animé par les techniciens de France Olive qui ont répondu aux nombreuses questions des visiteurs.



DIRECTION



Yves GUILLAUMIN
DIRECTEUR
Tél. 04 42 23 01 92 / 06 09 57 43 47
@ : yves.guillaumin@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 & ECONOMIE
Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50
@ : alexandra.paris@franceolive.fr

ADMINISTRATIF & FINANCIER



Marine CHARNOZ
RESPONSABLE ADMINISTRATIF
Tél. 04 42 23 82 49
@ : marine.charnoz@franceolive.fr



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



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



Charline VIAL-JAIME
CHARGÉE DE MISSION
Tél. 04 75 26 90 90
@ : charline.vial-jaime@franceolive.fr

Organigramme du CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER



DIRECTION TECHNIQUE



Christian PINATEL
DIRECTEUR TECHNIQUE
Tél. 04 42 23 82 52
@ : c.pinate@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



Camille COSTECHAREYRE
RESPONSABLE PÔLE VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS
Tél. 04 42 23 82 80
@ : c.costechareyre@ctolivier.org

AGRONOMIE



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



Anaïs BASCOUL
RESPONSABLE EXPÉRIMENTATION
Tél. 04 66 08 19 34
@ : a.bascoul@ctolivier.org



Justine CHAZALVIEL
CHARGÉE DE MISSION
Tél. 04 66 08 19 34
@ : j.chazalviel@ctolivier.org



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



MaïLY-BOYE
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE
Tél. 04 42 23 82 97
@ : m.ly-boye@ctolivier.org



Léa PRADEILLES
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE
Tél. 04 42 23 82 97
@ : l.pradeilles@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
MAISON DES HUILES D'OLIVE ET
OLIVES DE FRANCE



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

Le site web 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



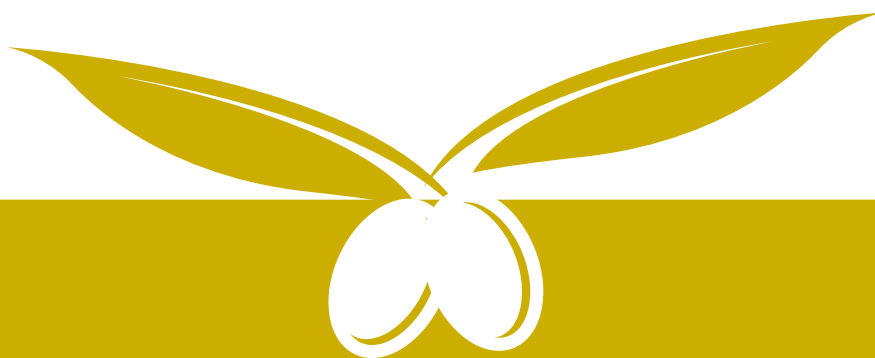
France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive ...
... au service des Huiles d'Olive et Olives de France
... au service des professionnels de la filière oléicole française



Une partie des travaux réalisés est financée par l'Union Européenne, FranceAgriMer et France Olive, dans le cadre du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles mené par France Olive Production.



Partenaires privilégiés :



*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