

RAPPORT D'ACTIVITÉ



2022

L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.



315 MOULINS

dont 271 moulins privés et 44 moulins coopératifs.



76 CONFISEURS DÉCLARÉS

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



100 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



4 900 TONNES

la production moyenne d'huile d'olive sur 6 ans.

Soit 4,5 millions de litres



1 350 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

UN TECHNICIEN VIRTUEL POUR TOUS LES OLÉICULTEURS

L'inquiétude soulevée l'année dernière dans mon rapport moral s'est malheureusement traduite, cette année, par une production en forte baisse avec **seulement 3 200 tonnes d'huile d'olive**. Il faut revenir trois campagnes en arrière pour retrouver un niveau identique. Depuis, nous avons connu deux belles années de production mais aussi de commercialisation. L'année dernière, je vous disais que nous n'aurions pas assez de stock pour effectuer la jonction alors que la production était de 5 600 tonnes... Alors que dire cette année... Les conditions climatiques (pic de chaleur pendant la floraison, sécheresse, orage à l'automne, ...) sont autant de causes pour expliquer nos difficultés actuelles mais nous ne pouvons pas nous en contenter. La production du verger français reste insuffisante alors que la valorisation de nos huiles d'olive devrait assurer à tous les acteurs de la filière, producteurs et mouliniers, une rentabilité confortable.

Ce n'est pas un hasard si des nouveaux territoires français s'intéressent à l'oléiculture avec des projets de plantation ambitieux. Pas un hasard non plus si des filières oléicoles étrangères viennent à notre rencontre pour comprendre notre modèle. Un **modèle fondé sur le maillage du territoire** avec nos Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, **9 AOP/AOC** pour l'huile d'olive et **6** pour les olives de table. C'est une réussite que nous avons construite au fil des années et que l'on nous envie !!!

Notre **point faible** : la **technicité de nos oléiculteurs**. Le dernier recensement agricole de 2020 fait état de 7 500 oléiculteurs professionnels exploitant 17 000 hectares. La surface moyenne, 2,2 hectares par exploitation, et le nombre de techniciens oléicoles ne permet pas de suivre individuellement chaque producteur.

Par contre, la technologie nous offre une formidable opportunité de mettre dans leurs mains un technicien virtuel. C'est toute l'ambition de l'application Oléiculteur. Un véritable **Outil d'Aide à la Décision**, OAD pour ceux qui aiment les acronymes, disponible gratuitement, car financé par nos cotisations, pour tous les oléiculteurs. A partir des données saisies (exploitations, parcelles, observations, interventions), des données récupérées (météo et demain des images de drone ou de satellite) et des connaissances de France Olive et de toute la filière, l'application accompagnera l'oléiculteur dans la protection de son verger (œil de paon, teigne, mouche), sa nutrition (amendement et fertilisation), son irrigation et le déclenchement de la récolte en fonction de la maturité des olives. L'aspect communautaire n'est pas oublié avec la possibilité de mieux connaître son

environnement et tout ce qui passe sur les vergers autour du sien en préservant l'anonymat de chacun. L'identification des maladies et des ravageurs mais aussi des variétés d'olive et leur compatibilité pour la pollinisation font aussi partie des fonctionnalités prévues. Les techniciens l'utilisent déjà depuis quelques mois et vous pouvez désormais le télécharger gratuitement sur votre smartphone ou l'utiliser depuis votre ordinateur ou tablette à l'adresse suivante : <https://oleiculteur.franceolive.fr>. Les développements sont encore en cours et de nouvelles fonctionnalités arrivent régulièrement. Nous sommes à l'écoute des propositions pour l'améliorer et l'enrichir.

Plus qu'une évolution dans notre communication avec les oléiculteurs, il s'agit d'une **révolution extrêmement structurante pour les équipes de France Olive**. Transformer ses connaissances en algorithme ou en équation, prévoir toutes les situations et savoir y apporter une solution nécessitent un travail complexe et pointent nos lacunes mais offrent aussi des opportunités pour les combler. A l'avenir, tout centime dépensé en agronomie devra aboutir à une fonctionnalité pour enrichir notre application et être immédiatement utile aux oléiculteurs. Une **véritable boussole pour nos expérimentations**, la recherche et les thèses que nous serons amenés à financer.

L'agriculture de demain sera hyper technique pour **répondre aux défis climatiques, sociétaux et environnementaux**. Nous devons être précis dans notre utilisation de l'eau, dans la nutrition de nos arbres et la protection de nos fruits. La filière oléicole doit prendre ce virage et ne pas se laisser distancer. France Olive doit investir pour assurer notre indépendance et maîtriser notre destin sinon des sociétés privées s'en chargeront.

Nous devons aussi conserver cette longueur d'avance sur la qualité de nos huiles d'olive et olives au fur et à mesure que la science progresse. De nombreuses analyses sont régulièrement réalisées sur chaque étape du processus d'extraction ou de préparation depuis la récolte jusqu'à la bouteille ou au bocal. Les matériaux jusqu'au plus petit joint utilisé sont aussi analysés pour établir des listes de matériels conseillés. Notre laboratoire oléicole s'est doté d'un équipement de chromatographie en phase gazeuse pour déterminer en interne la composition en acides gras de l'huile d'olive et pour être plus réactif. Des événements récents nous montrent à quel point nous devons disposer de compétences en interne et de moyens pour **prouver que nos productions respectent leurs engagements**.

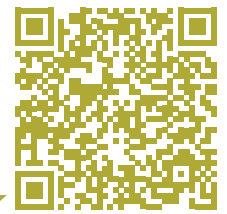
Comprendre les attentes des consommateurs et les **éduquer à la diversité des goûts pour accroître la notoriété** de nos huiles d'olive et olives demeurent l'axe de notre communication. Cela se traduit par des participations à des Salons grand public, l'organisation de Master Class, l'animation de la Maison des Huiles et Olives de France, la présence active sur les réseaux sociaux et le web, ...

Enfin, la **défense de nos intérêts** à Paris comme à Bruxelles sur des sujets aussi divers que les lois Egalim, la vente en vrac, les codes des usages, la réglementation environnementale (ICPE), les financements publics de nos actions, la Cotisation Foncière des Entreprises (CFE), le goût mûri sont la partie immergée de l'iceberg, celle qui ne se voit pas mais qui est nécessaire à la pérennité de notre filière.

L'accompagnement de tous les acteurs, pépiniéristes, producteurs, mouliniers, metteurs en marché est dans l'ADN de France Olive et reste notre priorité. Un grand merci à toutes les équipes de France Olive pour leur motivation et leur implication au service de la filière ainsi qu'à toutes les administrateurs et les membres du bureau qui m'épaulent au quotidien.

Laurent Bêlorgey
Président de France Olive

P.S. : ce rapport moral n'a été pas écrit par ChatGPT mais pour votre humble Président 😊.



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 règlementaire et technique et travaillent avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 9 salariés et met en œuvre, directement ou non, l'ensemble des actions techniques pour le compte de France Olive.

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.

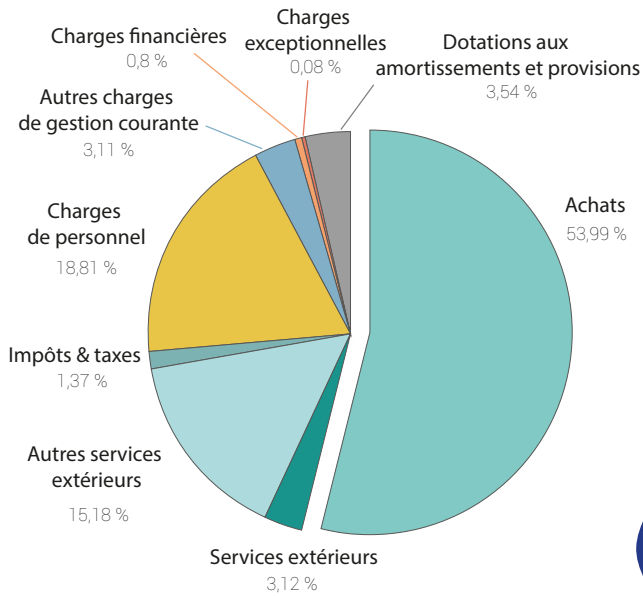


La **communication et la promotion** collective des huiles d'olive et des olives françaises issues des douze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France.

BUDGET FRANCE OLIVE 2022

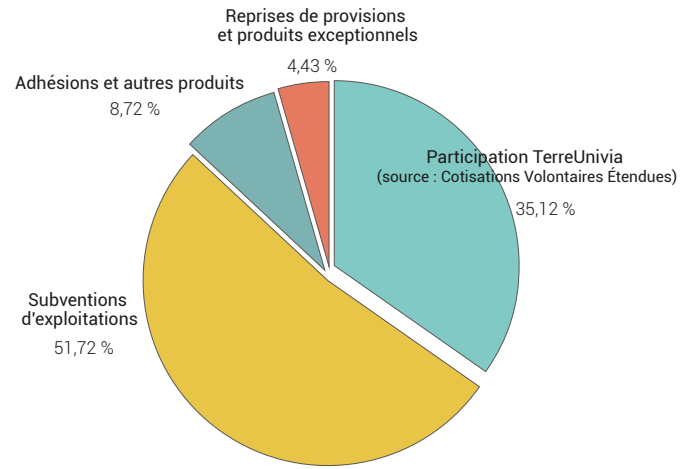
RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE

Total : 2 591 K€

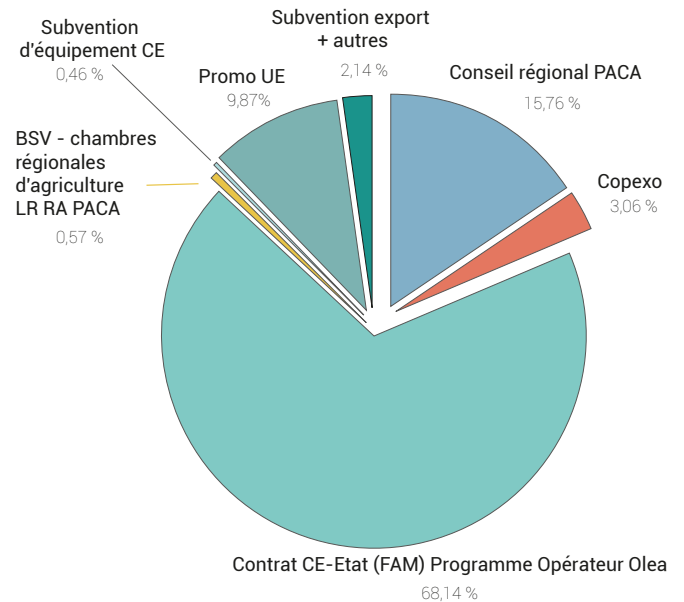


RÉPARTITION DES RESSOURCES

Total : 2 950 K€



RÉPARTITION DES SUBVENTIONS



Déclarations CVE 2022

Production d'huile d'olive :
5 575 tonnes

Production d'olives :
1 591 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 : **0,19 €/kg**

- 0,14 euro à la charge du producteur,
- 0,05 euro à la charge du transformateur.

Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,04€/kg**

- 0,02 euro à la charge du producteur,
- 0,02 euro à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVE (inclus dans le prix de la trituration / transformation).

Comment régler ma CVE ?

Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVE.

Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVE et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de Terres Univia. Dès que vous avez terminé vos activités de campagne, vous devez y indiquer la totalité des quantités transformées par votre atelier. Sur cette base, seront appelées les cotisations à la charge des producteurs (que vous avez préalablement collectées ou générées pendant la campagne) et celles à la charge de votre atelier.

Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaires, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.



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.



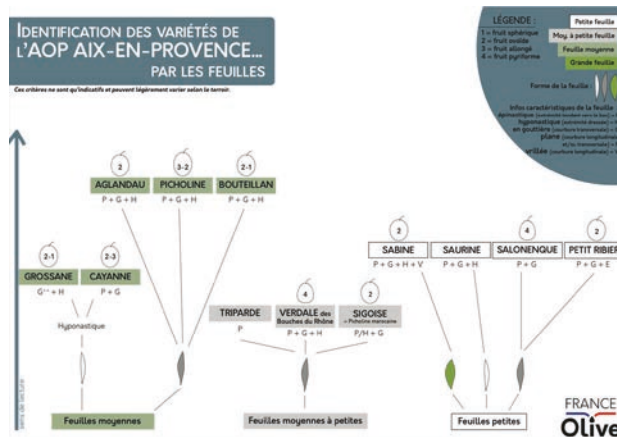
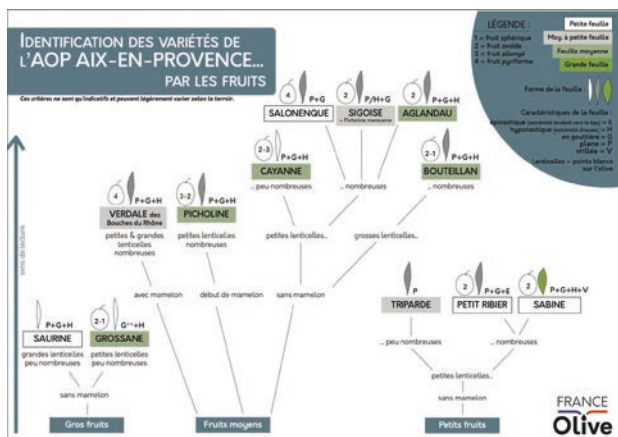
Pôle conservation & recherche

LA CRÉATION D'UNE OLIVERAIE...VASTE SUJET DÉCLINÉ SOUS TOUTES SES FACETTES EN 2022

Les projets de plantations ont été nombreux en 2022, et les sollicitations de conseils également. Ils ont permis de réactualiser ce thème et de moderniser les données jusqu'alors établies.

Avec le changement climatique, de nouveaux territoires s'invitent et bousculent les frontières traditionnelles des territoires oléicoles du pourtour méditerranéen, notamment dans la région bordelaise secouée par une grave crise viticole et qui cherche des alternatives de production après l'arrachage des vignes. Ainsi **choisir la bonne parcelle, élire les bonnes variétés, choisir la bonne densité, complanter ou pas ...** autant de points repris et déclinés à travers des conférences, des articles dans le Nouvel Olivier et bien sûr réprécisés sur le site internet.

De plus, de **nouvelles fiches** ont été créées sur le **gel de printemps**, les **incendies d'oliveraies**, la **reconnaissance des variétés** à travers des clés de détermination...disponibles sur le site internet de France Olive.



UN POINT SUR L'ÉTAT DE NOS CONNAISSANCES DE NOS VARIÉTÉS FRANÇAISES

Un travail de synthèse sur les variétés françaises a permis de classer d'une part les 93 variétés françaises inscrites au catalogue CTPS selon diverses typologies : importance, origine... et d'autre part de les compléter par des variétés anciennes retrouvées. Ce travail de compilation permet de mettre en lumière la grande diversité oléicole de la France, dont les intérêts sont multiples aussi bien d'un point de vue patrimonial qu'agronomique car l'étude de ces variétés pourrait être un des leviers pour améliorer dans le futur notre productivité dans un contexte chamboulé de changement climatique. Ainsi la diversité des polliniseurs et les valeurs agronomiques de chacune de nos variétés permettront sans aucun doute de conserver notre typicité française dans la diversité mondiale des productions oléicoles et notamment d'huile d'olive.

Etat des lieux quantitatif des variétés françaises

Etat des lieux quantitatif des variétés françaises inscrites au Catalogue Officiel français des espèces et variétés cultivées (CTPS).

Top 10	AGLANDAU
	BOUTEILLAN
	CAILLETIER
	LUCQUES
	OLIVIERE
	PICHOLINE
	PETIT RIBIER
	SALONENQUE
	TANCHE
	VERDALE DE L'HERAULT
Variétés Principales	CAYANNE
	CAYET ROUX
	CAYON
	GROSSANE
	NEGRETTE
	ROUGETTE DE L'ARDECHE
	VERDALE DES BOUCHES-DU-RHONE

Variétés Secondaires	AMELLAU
	ARABAN DU VAR
	ARGOUDEIL
	BE DE CEZE
	BECHUDE
	BELGENTIEROISE
	BERDANEIL
	BLANCHE DE PAYZAC
	BOUBE
	BROUTIGNAN
	BRUN
	CALIAN
	CLERMONTAISE
	COLOMBALE
	COURBEIL
	CUL BLANC
	FILAYRE NOIR
	FILAYRE ROUGE
	GLORY
	GRAPIE
	JAUBERTE
	MENUDAL
	MONCITA
	OMBRINE
	REDOUNEIL
	REYMET (CAYET BLEU)
	ROUGETTE DE PIGNAN
	ROUGETTE DU GARD
	SAUZEN VERT
	UBAC
	VERDALE DE MILLAS
	VERMILLAU

A ce jour, **93 variétés françaises d'oliviers** ont été identifiées dans le cadre du catalogue officiel français des espèces et variétés de plantes cultivées (CTPS - Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées). Parmi celles-ci, **10 variétés** sont considérées, en terme quantitatif, dans le **Top 10**, ce sont les plus répandues et **7** sont considérées comme **principales**.

Parmi les variétés moins répandues, on retrouve 32 variétés secondaires (ex. Ménudal, Belgentiéroise...), 25 «locales» (Corniale, Sauzin...), 16 sont classées «collection».

Top 10	10
Principale	7
Secondaire	32
Locale	25
Collection	17
Non classé	2

Variétés locales	ARABAN DES ALPES-MARITIMES
	BECU
	BLANQUETIER
	BOUSSARLU
	CAPELEN
	CAYET ROUGE
	CORNALIERE
	CORNIALE
	COUCOURELLE
	DENT DE VERRAT
	DOREE
	GROSSELOTTE
	MELEGRAN
	MERVEILLETTE
	MONTAOUNENQUE
	PARDIGUIER
	PETITE NOIRE
	PETITE VIOLETTE
	POINTUE DE L'ARDECHE
	POUMAL
RASCASSET	
ROUSSETTE DU VAR	
SAUZEN	
TRIPUE	
VERDALE DE TOURTOUR	

Collection	AUBENC
	BAGUET
	BEAUSSARET
	BONNE MODE
	CAYET BLANC
	CERISIER
	CURNET
	FOUGNARELLE
	GRASSOIS
	GROS RIBIER
	GROSSE VIOLETTE
	MARAGONELLE
	MOUFLA
	POINTUE DE CLAVIERS
	ROUSSETTE DE L'ARDECHE
	SAURIN
	VIVARISE
Non classé	PIGALE
	RONDE DE VILLENEUVE DE BERG

Etat des lieux des variétés françaises par zone de culture préférentielle

Notons que pour certaines variétés comme la Lucques ou l'Olivière, ou l'Aglandau ou la Tanche, les aires de production historiques et traditionnelles s'affranchissent des frontières départementales et s'étalent sur plusieurs départements limitrophes comme c'est le cas respectivement pour l'Aude et le Vaucluse. Cette classification ainsi reste arbitraire et restrictive selon les variétés qui peuvent être inféodées à plusieurs départements. Néanmoins, ce tableau permet de dresser un premier classement de répartition des variétés selon leur aire naturelle de production.

Répartition des variétés selon leur aire naturelle de production.



État des lieux qualitatif des variétés françaises

Aujourd'hui, après 3 ans de travail sur la pollinisation, la presque totalité des variétés inscrites au catalogue CTPS ont été typées (avec quelques variétés anciennes nouvellement authentifiées ou en cours) selon leur groupe d'appartenance G1/G2 permettant de distinguer les compatibilités potentielles, et ce, bien sûr si la floraison est synchrone.



La préservation oléicole trouve sa sauvegarde également chez les particuliers



Quand les anciennes variétés ont été occultées par le surgreffage



Vieille parcelle du nyonsais : Tanche & Sauzen

G1	G2
Aliva Nera/Moraiolo/ Petit Ribier/Sigalenque	AGLANDAU
Amellau	Araban du Var
Araban des Alpes Maritimes	Argoudeil
Aubenc	Béchude
Baguet	Belgentéroise
Bleue*	Blanche de Payzac
Boube des Alpes de Hte provence	Blanquetier
Bé-dé-Cézé	Blavet
Brun	Boussarlu du Val
CAILLETIER /Frantoio/Ghermana di Balanha	BOUTEILLAN
Capanacce	Broutignan
CAYANNE	Calian
Cayet blanc	Capelen
Cayet rouge	Cayet Roux
CAYON	Cerisier
Clermontaise	Charnisette*
Corniale	Colombale
Coucourelle	Cornalière
Cul blanc	Courbeil
Curnet	Curtinese
Dent de Verrat	Dorée
Filayre Noir	Glory/Poumal des plaines
Filayre Rouge	Grosse noire
Gangeole*	Grosse violette
Gapié	Jauberte
Grassois	Jancote*
GROSSANE	LUCQUES
Menudal	Marignol
Moncita	Montaurounenque
Moufla	Mourguette*
NEGRETTE	Oliese
Ombrine	OLIVIÈRE
Petite noire	Pardiguiet
PICHOLINE	Petite violette
Pigale	Poumal
Plant de Paty*	Punchinella
Reymet/ Cayet bleu	Redouneil
Rougette de Pignan	Rougette de l'Ardèche
Rougette du Gard	Roussette du Var
SALONENQUE	Sabine/ Aliva Bianca
Saurine	Sanguin
Sauzen vert	Sauzen noir
Verdale de Tourtour	TANCHE
Verdanel	Tripue
	Ubac
	Verdale de Millas
	VERDALE DES BOUCHES-DU RHÔNE
	Verdale de l'Hérault
	Vermillau
	Zinzala

* Nouvelle variété identifiée ou en cours.

PROTECTION DES VARIÉTÉS ANCIENNES

La protection des variétés anciennes a toujours été une forte préoccupation de la filière, mais comme il ne s'agit pas d'un sujet crucial pour l'activité professionnelle et pour la productivité, peu de moyens y ont été accordés par le passé. Cependant, les **préoccupations liées au changement climatique et à la biodiversité**, la **facilité d'utilisation des analyses ADN** et des outils de géolocalisation ont permis à la profession de mettre en place un petit programme cofinancé par les régions puis par l'Union européenne pour ce sujet. Ainsi, depuis 2018, et notamment **sous l'impulsion du GEVES pour la conservation des ressources phytogénétiques** qui a financé un premier programme d'inventaire des collections variétales, une opération de recherche des variétés anciennes est lancée chaque année en partenariat avec diverses associations et groupements oléicoles. Les organisations les plus actives (Oléiculteurs du Pays de Fayence, Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse, ACCION, Groupement des Oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon) ont permis de **collecter environ un millier d'échantillons** depuis le démarrage du programme. En effet, après une séance de formation, les participants sont en mesure de collecter eux-mêmes les échantillons, de les décrire et de les géolocaliser.



Quelques membres de l'association des oléiculteurs du pays de Fayence, devant un arbre de l'ancienne variété 'Curnet' dans l'olivette d'un amateur.

Les variétés anciennes retrouvées peuvent déjà figurer dans les ouvrages disponibles et disposer d'une dénomination, ou même de sujets dans des parcelles de collection, mais ne pas disposer d'arbres de référence sur leur terroir d'origine (par exemple la variété 'Curnet' ci-dessus, qui fournit une huile peu expressive mais dont le rendement est le plus élevé parmi les variétés françaises). Mais parfois il n'y a aucun moyen de retrouver un nom, et donc il faut en mettre un. Ce nommage se fait le plus souvent à partir du lieu-dit sur lesquels la variété a été retrouvée (Chemin du Cuinier ? variété 'Cuinier' ; Chemin des Mourgues ? Variété 'Mourguette'...). Mais en 2022, deux nommages ont été réalisés en référence à des personnes :

- l'un en l'honneur de l'animatrice du Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse, Isabelle Casamayou, pour son départ à la retraite : la variété 'Casamayane' ;
- l'autre en mémoire de Samuel Paty, le professeur assassiné par un terroriste islamiste : la variété 'Plant de Paty' (des plants seront disponibles au printemps 2024).

Depuis le début des identifications de variétés anciennes, près d'une trentaine de dénominations ont été attribuées.



Photo du journal La Provence du 21 juillet 2022 devant l'arbre de référence de la variété 'Casamayane' à Saint-Hippolyte-le-Graveyron



Pôle agronomie

RÉSEAU DE COLLECTE D'INFORMATIONS SUR LA DYNAMIQUE DES PRINCIPAUX RAVAGEURS DE L'OLIVIER

L'objectif de ce réseau est d'effectuer, à partir de protocoles rigoureux et communs à l'ensemble des observateurs, un état des lieux précis de la dynamique des principaux bio-agresseurs de l'olivier. Il doit permettre d'acquérir des références techniques de ces 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 maladies du feuillage (l'œil de paon et la cercosporiose) ainsi que la teigne de l'olivier sont les problématiques sanitaires qui ont été choisies par les partenaires (producteurs et techniciens du réseau BSV) dans le programme actuel car leurs impacts sur les vergers sont importants et en forte augmentation.

Les parcelles du réseau de mesure ont été sélectionnées par les techniciens oléicoles du réseau BSV selon les impératifs suivants :

- Représentativité des parcelles sélectionnées par rapport aux différents bassins oléicoles (conditions pedo-climatiques, variétés...).
- Représentativité des parcelles par rapport aux bio-agresseurs sélectionnés (présence et dégâts du bio-agresseur ...).
- Collaboration des producteurs afin de pouvoir récupérer leurs itinéraires techniques de gestion des bio-agresseurs sélectionnés.

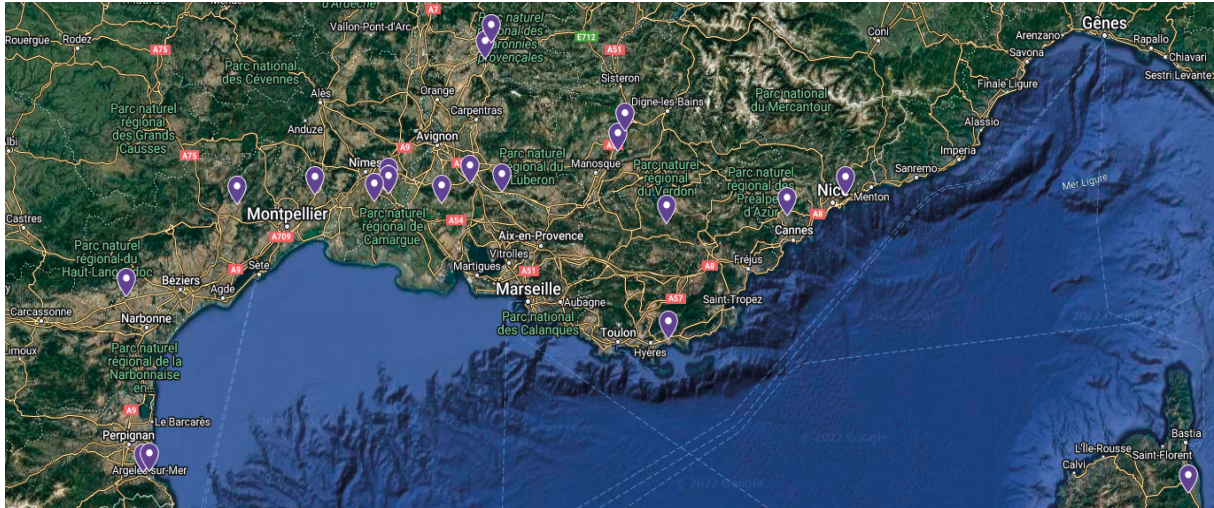
Le protocole d'observation a été élaboré en partenariat avec les techniciens du réseau et l'ensemble des observations sont réalisées par les techniciens partenaires en prestation de service pour France Olive.

Toutes les données collectées ont été saisies et enregistrées sur une base de données commune et accessible à l'ensemble des techniciens sur internet (Gestolive). Ce dispositif sera remplacé en 2023 par l'application smartphone en cours de développement. Au-delà de l'acquisition de références techniques, les observations réalisées ont servi également à l'élaboration des bulletins de santé du végétal (BSV) ainsi :

- Les observations sur la teigne ont permis la rédaction de 11 Bulletins de Santé du Végétal.
- Les observations sur les maladies du feuillage ont permis la rédaction de 18 Bulletins de Santé du Végétal.



CARTE DES SITES D'OBSERVATION – RÉPARTITION PAR DÉPARTEMENT

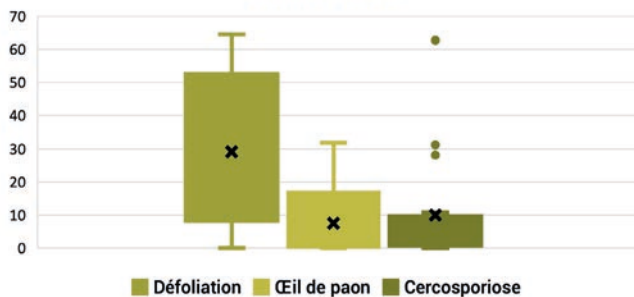


Pour la cercosporiose : les niveaux de présence de cette maladie sont plus hétérogènes en terme d'intensité, avec des niveaux de contamination pouvant dépasser les 60% de feuilles contaminées. En revanche, il ne semble pas y avoir une période prédominante de présence des symptômes de cette maladie.

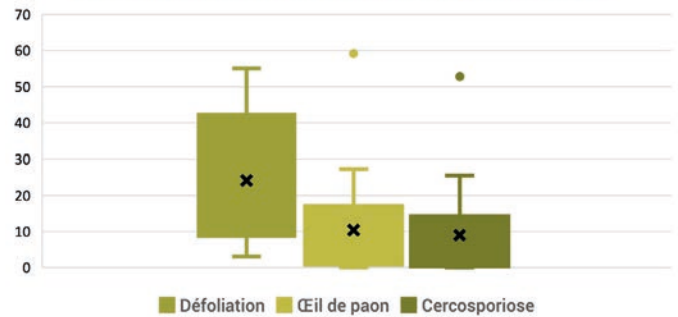
QUELQUES RÉSULTATS DE 2022

Les données sont présentées sous forme de boîte à moustache, elles représentent les gammes de pourcentages des parcelles pour une même variété : la parcelle avec le % minimum en bas, le % maximum en haut, la croix représente le % moyen et la barre le % médian.

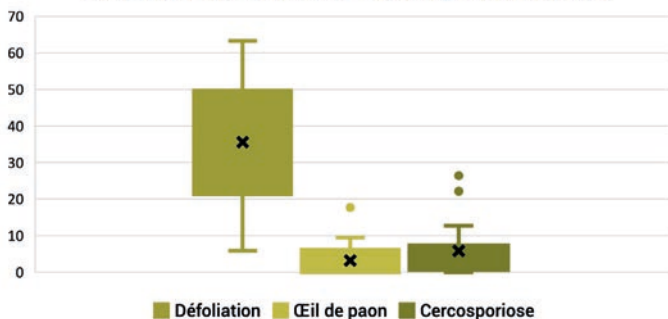
Taux de défoliation et maladies du feuillage en hiver 2022



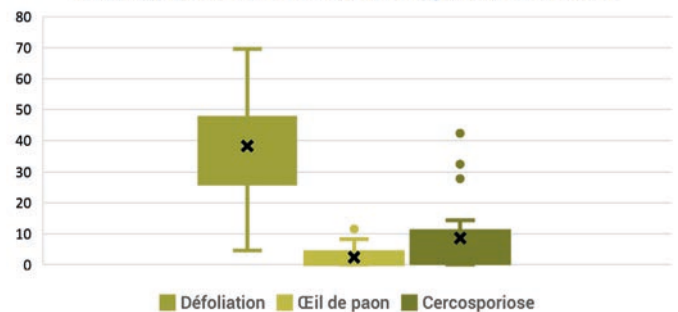
Défoliation et maladies du feuillage en mai 2022



Défoliation et maladies du feuillage en été 2022



Défoliation et maladies du feuillage automne 2022



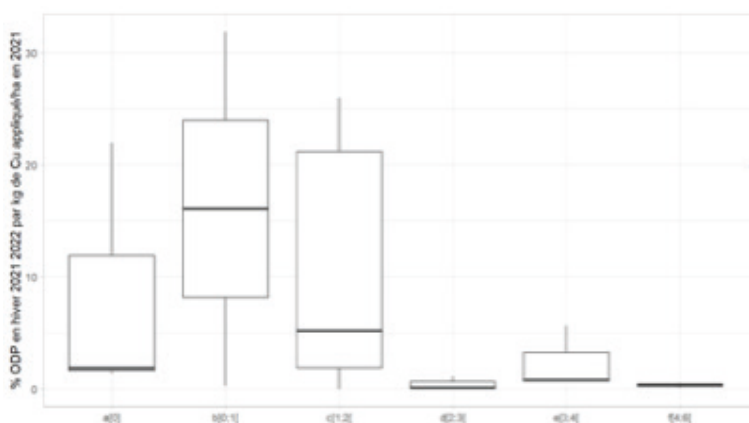
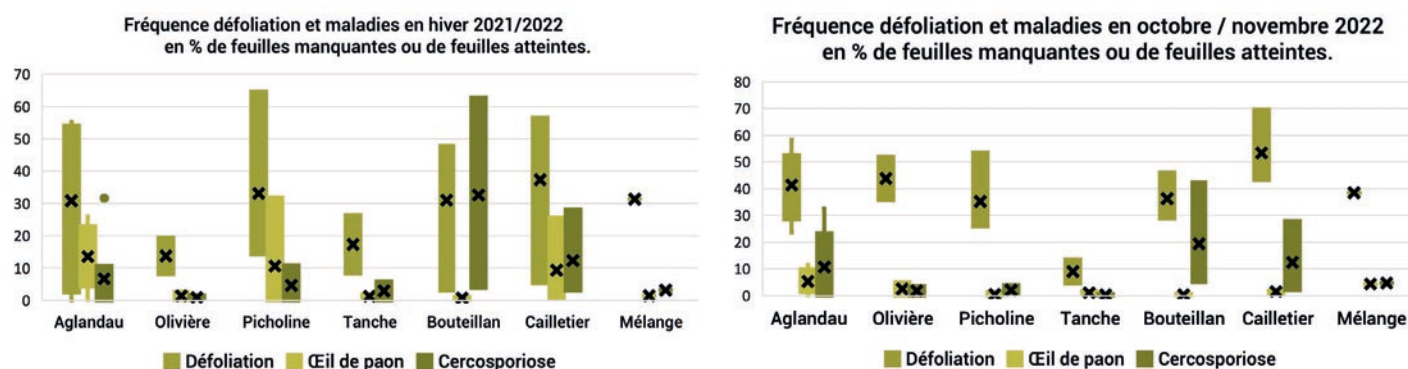
Les observations réalisées sur le réseau des parcelles suivies montrent qu'en 2022 :

- Les niveaux de symptômes et de dégâts des maladies du feuillage sont très hétérogènes en fonction des parcelles, des variétés, de leurs localisations et de leurs niveaux de protection.
- Pour l'oeil de paon : les niveaux de présence des symptômes de cette maladie sont d'intensité variable (globalement entre 0 et 30 % de feuilles contaminées) avec une prédominance des symptômes en sortie d'hiver et surtout au printemps.
- Pour la cercosporiose : les niveaux de présence de cette maladie sont plus hétérogènes en terme d'intensité, avec des niveaux de contamination pouvant dépasser les 60% de feuilles contaminées.

En revanche, il ne semble pas y avoir une période prédominante de présence des symptômes de cette maladie.

- La défoliation, qui est la conséquence de l'oeil de paon et de la cercosporiose est globalement très importante sur l'ensemble des parcelles et des périodes avec des niveaux de défoliation qui fluctuent entre 5 et 65 % et une prédominance des symptômes en été et à l'automne.

Les observations réalisées montrent également une variabilité des dégâts des maladies du feuillage en fonction des variétés et des périodes. Toute cette variabilité peut être liée à la faible répétabilité de certaines variétés dans le réseau d'observation et à des différences de niveau de protection en fonction des parcelles. Globalement toutes les principales variétés françaises étudiées sont impactées par les maladies du feuillage. Aucune variété ne semble affirmer une véritable résistance aux maladies du feuillage. Tout au plus, on peut constater une sensibilité plus ou moins prononcée à l'une ou l'autre maladie mais il convient pour l'instant de rester prudent sur ce type d'observation (par exemple la Bouteillan semble peu impactée par l'œil de paon et fortement impactée par la cercosporiose).



En revanche, les résultats des observations 2022 mettent clairement en exergue que les parcelles ayant reçu moins d'un kilogramme de cuivre métal par hectare ont des taux de contamination par l'œil de paon supérieure (entre 0 à plus de 30%) alors que les parcelles ayant reçu au moins 2 kg de cuivre métal par hectare ne présentent au maximum que 5 % de feuilles contaminées.

Cette action est complétée par un réseau de collecte spécifique aux attaques de la mouche, composé de 33 parcelles, grâce auquel 12 BSV et 12 InfOlive ont établi des observations et des préconisations pour prévenir ces attaques sur les olives.

RÉSEAU DE PARCELLES PILOTES

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

Cinq parcelles pilotes sur cinq sujets différents sont suivies :

- la **fertilisation** (passage de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique) : 1 parcelle pilote (à Velaux) avec 3 itinéraires techniques de fertilisation en collaboration avec la société Ovinalp.
- l'**irrigation** : Optimisation du pilotage de l'irrigation par l'utilisation de différents outils connectés de mesure du stress hydrique dans l'objectif d'une irrigation plus résiliente : 1 parcelle pilote (aux Mées).
- la **mycorhization** : plantation en 2022 d'une parcelle pilote (à Mazan) avec 3 modalités de mycorhization (disponibles dans le commerce et distribuées par 2 sociétés différentes) sur 3 variétés principales d'oliviers.
- **Impact du matériel végétal sur la productivité d'un verger après plantation** : 1 verger pilote (à Caunes Minervois) avec la comparaison de 4 modalités différentes de productions des plants.
- l'**utilisation des biostimulants pour limiter l'alternance** : 1 parcelle pilote (à Saint-Gilles) avec l'utilisation de 2 biostimulants commercialisés par 2 sociétés différentes et composés principalement d'*Ascophyllum nodosum*.

L'EXEMPLE DES BIOSTIMULANTS

L'objectif de cette étude est de vérifier l'intérêt de l'utilisation de biostimulants en application foliaire, sur la vigueur et la production des arbres en vue de réduire le phénomène d'alternance.

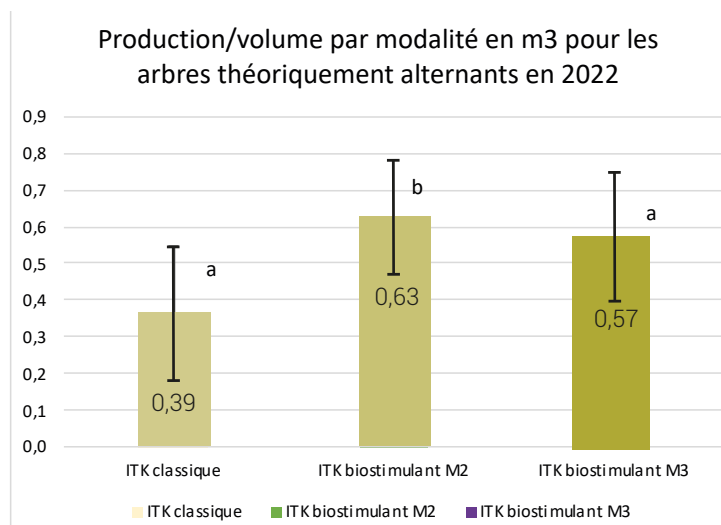
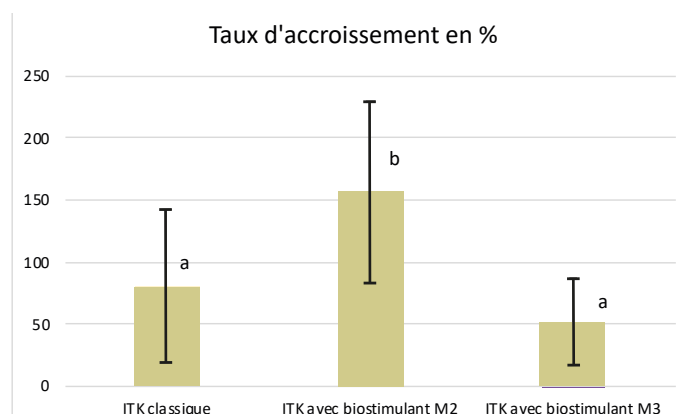
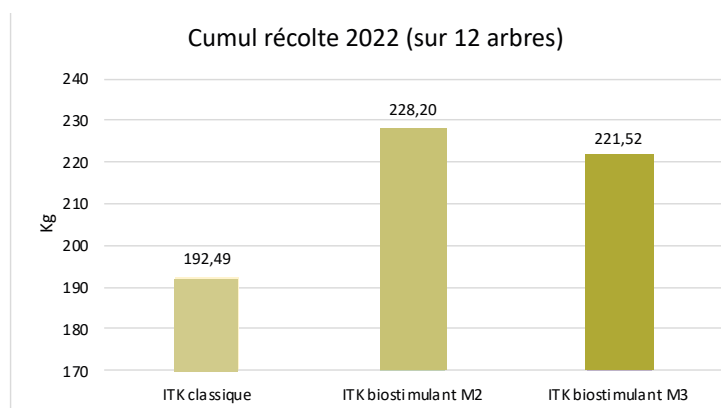
Ce projet pilote a été réalisé en partenariat avec un producteur volontaire sur une parcelle présentant chaque année une hétérogénéité importante de production des arbres. Sur cette parcelle, trois itinéraires techniques ont été mis en œuvre dont deux avec l'utilisation de biostimulants sélectionnés pour leur effets potentiels sur la réduction de l'alternance.

ITK classique	Itinéraire classique de fertilisation du producteur* (60 U d'azote appliquées en 2 apports d'engrais organique fin mars et début juin)
ITK classique + biostimulant M2	Itinéraire classique de fertilisation du producteur* + 4 applications d'un biostimulant (encadrement floraison puis fin juillet et début août) composé uniquement d'un extrait d'algue brune de surface (<i>Ascophyllum nodosum</i>)
ITK classique + biostimulant M3	Itinéraire classique de fertilisation du producteur* + 2 applications d'un biostimulant (encadrement floraison) composé d'un extrait moins concentré d'algue brune de surface (<i>Ascophyllum nodosum</i>) et complété d'acides aminés

* le producteur se trouve en zones vulnérables (soumis à la directive Nitrates)

Pour évaluer l'impact des applications de biostimulant sur la productivité et l'alternance des arbres du verger plusieurs indicateurs sont observés et mesurés comme la vigueur et la croissance de rameaux, le volume de frondaison, le taux de nouaison, la production...

QUELQUES RÉSULTATS DE 2022



Si l'on cumule la production des 12 arbres en mesure de chaque itinéraire technique (graphique ci-dessus), on obtient 36 kg d'olives en plus avec l'ITK+M2 et 30 kg en plus pour l'ITK+M3, ce qui équivaut à 833 kg/ha de gain avec le biostimulant M2 et 690 kg/ha de gain avec le biostimulant M3 pour des distances de plantation de 6mx6m.

Les arbres de l'ITK avec le biostimulant M2 présentent également un accroissement de leur volume de frondaison significativement supérieur aux autres ITK. Le biostimulant M2, en plus d'augmenter la production d'olives, augmente la croissance de la frondaison des arbres.

Sur les arbres alternants de l'ITK+M2 le volume de frondaison et la production de fruits par m³ de

frondaison sont significativement supérieures aux autres itinéraires techniques. Cet itinéraire technique a donc permis cette année d'augmenter la production des arbres alternants.

Finalement, l'intégration du biostimulant M2 à l'itinéraire classique du producteur a permis d'augmenter dès la première année la production totale de la parcelle mais également d'agir sur l'alternance par une augmentation de la production et de l'accroissement des frondaisons des arbres alternants.

OPTIMISATION DES PRATIQUES AGRICOLES

L'objectif : développer des outils pour aider les producteurs dans l'optimisation de leur itinéraire technique.

Deux thématiques importantes ont été développées dans cette action :

- **L'optimisation de la gestion hydrique des vergers d'oliviers** avec la création du bulletin Eau'live en partenariat les sociétés Canal de Provence (SCP) et BRL exploitation. Ces bulletins périodiques sous deux formats (bulletin et vidéo) sont basés sur une approche innovante avec une analyse spatialisée du contexte agro-météorologie de la période, l'utilisation d'indicateurs spécifiques et la préconisation de conseils d'irrigation ou d'itinéraire technique pour accompagner les producteurs dans la gestion hydrique de leurs vergers mieux maîtrisée et plus résiliente.

- **La création d'un outil d'aide à la décision disponible sur smartphone et internet** qui devrait permettre aux producteurs de disposer de nombreux outils leur permettant d'optimiser leurs itinéraires techniques mais également de servir d'outil de traçabilité. Cet outil sera disponible dans le courant de l'année 2023 sur internet mais surtout sous la forme d'une application sur smartphone.

Les bulletins d'information sur la gestion du stress hydrique et de l'irrigation ont été diffusés par tous les opérateurs (SCP, BRL et France Olive) sur leurs différents médias de communication (site internet, mail, réseaux sociaux, chaîne Youtube...) et sous deux formats : un format bulletin PDF avec des cartes téléchargeables et des courtes vidéos (3mn).

14 bulletins ont été rédigés et publiés en 2022 (7 pour la Région Sud et 7 pour la région Occitanie) ; 4 vidéos ont été tournées et publiées en 2022.

EXPÉRIMENTATIONS MENÉES AU MAS D'ASPORT

TAILLE MÉCANIQUE

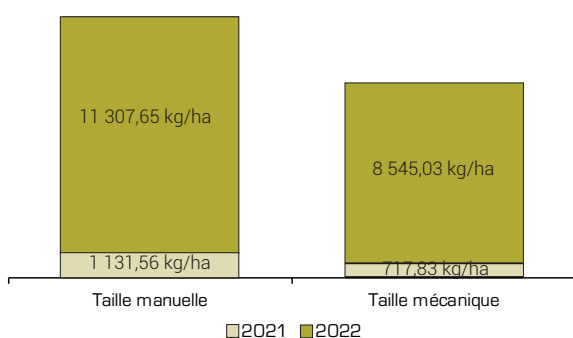
L'objectif de cette étude est de vérifier si une taille mécanique réalisée de manière épisodique ou régulière peut être utilisée en verger traditionnel d'oliviers sans impacter la productivité et/ou la rentabilité du verger.

Code modalité	Taille
M1 - Manuelle	2021 : Taille manuelle (scie sur perche + sécateur électrique) 2022 : Taille manuelle (scie sur perche + sécateur électrique)
M2 - Mécanique	2021 : Taille mécanique (topping avec barre de coupe) + manuelle (sécateur électrique) 2022 : Taille manuelle (scie sur perche + sécateur électrique)

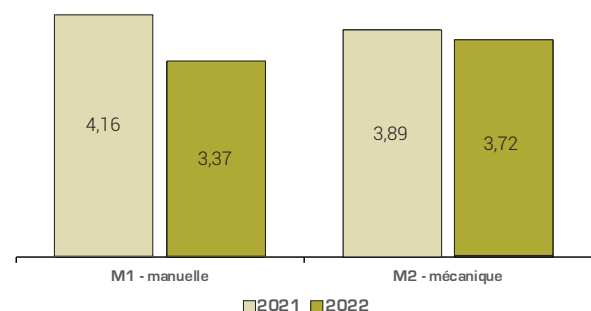
Pour évaluer l'impact du type de taille sur la productivité/rentabilité du verger plusieurs indicateurs sont observés et mesurés comme le volume de frondaison, le poids des bois de taille, l'intensité de floraison, le poids de la récolte, le poids moyen des fruits, le rendement en huile...

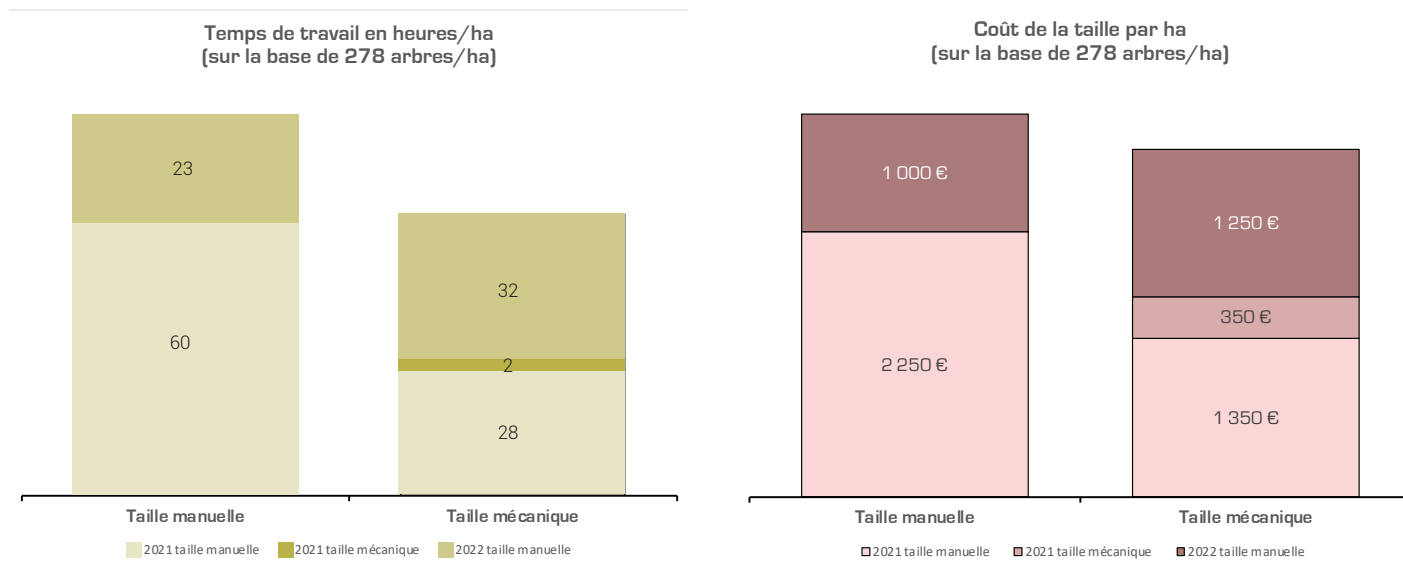
Quelques résultats 2022

Bilan de la production en kg/ha
Années 2021 et 2022



Bilan de la production
Poids moyen des fruits en g
Années 2021 et 2022





Même si la taille mécanique (topping) a permis de réduire significativement le temps et donc le coût de la taille en 2021, cette méthode a eu un impact important sur la productivité du verger l'année de la taille mais surtout l'année suivante. En cumul sur les deux années, la parcelle taillée mécaniquement a produit 3,3 tonnes d'olives en moins par ha. Du point de vue financier, l'utilisation de la barre de coupe a nécessité la première année une intervention manuelle pour supprimer les gourmands à l'intérieur de l'arbre et en deuxième année une augmentation du temps de taille. Au final, au bout de 2 ans d'essais, les économies de main d'œuvre, qui représentent seulement 300 €/ha, ne couvrent pas la perte de production.

PROTECTION CONTRE LES MALADIES DU FEUILLAGE

L'objectif des essais est d'évaluer l'efficacité de plusieurs itinéraires techniques phytosanitaires pour lutter contre le développement et l'impact des maladies du feuillage à savoir l'œil de paon et la cercosporiose.

Les itinéraires techniques phytosanitaires en cours d'évaluation sont les suivants :

Modalités 2022	Produit	Substance active	Dose	Applications
M1	Curatio®	Polysulfure de calcium à 380g/L	24 L/ha	3 printemps + 3 automne
	Yucca®	Oxychlorure de cuivre à 357,5 g/L	2,8 L/ha	1 printemps + 3 automne
M2	Curatio®	Polysulfure de calcium à 380g/L	16 L/ha	3 printemps + 3 automne
	Yucca®	Oxychlorure de cuivre à 357,5 g/L	2,8 L/ha	1 printemps + 2 automne
M3	FG101®	Soufre à 700 g/L	1 L/ha	3 printemps + 3 automne
	FG200	Hydroxyde de cuivre à 400 g/L	7 L/ha	2 printemps + 3 automne
M4	FG101®	Soufre à 700 g/L	7 L/ha	3 printemps + 3 automne
M5	Limocide® préventif	Huile essentielle d'orange à 60 g/L	8 L/ha	3 printemps + 3 automne
	Bouillie Bordelaise RSR®	Sulfate de cuivre à 20%	5 kg/ha (soit 1 kg de Cu métal par appli)	2 printemps + 2 automne
M6	Limocide® préventif	Huile essentielle d'orange à 60 g/L	8 L/ha	3 printemps + 3 automne
	Bouillie Bordelaise RSR®	Sulfate de cuivre à 20%	5 kg/ha (1 kg de cuivre métal par application)	2 printemps + 2 automne
M7	Bouillie Bordelaise RSR®	Sulfate de cuivre à 20%	2,5 kg/ha (0,5 kg de cuivre métal par application)	1 sortie d'hiver + 3 printemps + 1 été + 3 automne
Référence	Bouillie Bordelaise RSR®	Sulfate de cuivre à 20%	5 kg/ha (1 kg de cuivre métal par application)	2 printemps + 2 automne

Certaines modalités sont également comparées avec un témoin non traité.

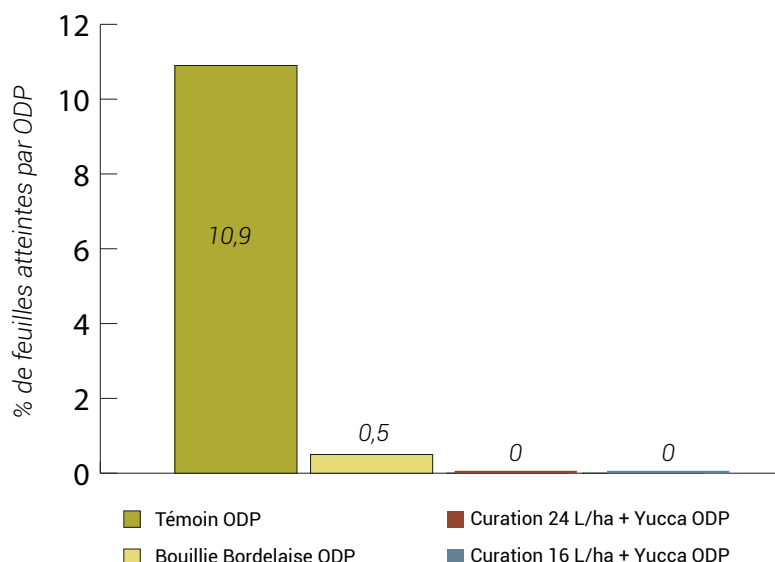
Quelques résultats 2022

Certains résultats de l'année 2022 sont prometteurs notamment pour le Curatio par exemple. En effet dans les conditions de réalisation de l'essai, on constate sur la période printanière que :

- Les itinéraires techniques avec seulement du cuivre ou avec du cuivre en alternance avec du Curatio ont permis de maîtriser le développement de l'œil de paon par rapport à un témoin non traité.

Fréquence d'œil de paon sur rameaux 2021-2022

Notation fin printemps (19/05/2022)



- Il n'y a pas de différence significative d'efficacité entre l'itinéraire technique avec seulement du cuivre (2 applications de bouillie bordelaise) et les itinéraires techniques avec du cuivre en alternance avec du Curatio (1 application de yucca et 3 applications de Curatio).

- Il n'y a pas de différence significative d'efficacité entre du Curatio dosé à 24 l/ha et à 16 l/ha.

- Les applications de Curatio ont permis de réduire, sur cette période, l'utilisation du cuivre pour une efficacité similaire.

Dans les conditions de réalisation de l'essai, les observations réalisées permettent de justifier que le CURATIO® peut être non

seulement complémentaire aux cuivres, mais aussi potentiellement une alternative aux traitements cupriques pour lutter contre les maladies du feuillage dans des conditions de faible infestation. Cette expérimentation permet également de montrer que la réduction de la dose de CURATIO® (passage de 24 l/ha à 16 l/ha) n'a pas eu d'impact sur l'efficacité de l'itinéraire technique couplant cuivre et Curatio pour lutter contre le développement de l'œil de paon au printemps.



VERGERS EXPERTS POUR L'ACQUISITION DE RÉFÉRENCES TECHNIQUES

L'objectif de cette action est d'établir des références techniques en collectant des données sur le contexte culturel et les pratiques agronomiques sur des vergers sélectionnés d'après des critères de productivité, de représentativité des différents territoires oléicoles français et des différents modes de production (verger AB, verger conventionnel, verger traditionnel, verger Haute-densité, verger d'olives à huile, verger d'olive de table).

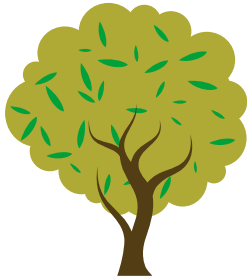
Sur ces vergers plusieurs paramètres et indicateurs sont analysés et suivis dans le temps (analyse et cartographie de sol, analyses foliaires, analyses multi-spectrale, itinéraire technique du producteur et niveau de production) afin d'essayer d'identifier les facteurs de productivité et de résilience au changement climatique. Des indicateurs économiques sont également collectés afin de pouvoir travailler sur des références technico-économiques.

Quelques résultats 2022

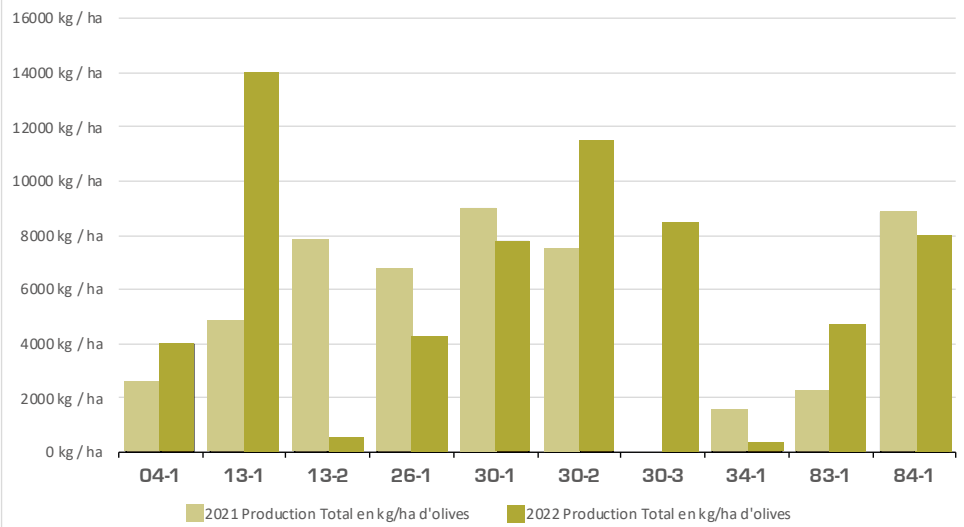
Globalement les vergers « Experts » ont une moyenne de production en 2022 supérieure à 6,3 tonnes d'olives par ha et une production moyenne de 1 200 litres d'huile par ha (pour les vergers produisant uniquement de l'huile). Ces moyennes de production sont supérieures à celles de 2021. Finalement il semble que les vergers « expert » ont été plus résilients face aux conditions climatiques particulières de 2022 marquées par des fortes chaleurs, des conditions de sécheresse importantes (notamment au printemps) et parfois des épisodes de grêle.

Seule la production de quelques vergers (Baux-de-Provence, Hérault ou Drôme par exemple) a été impactée par ces conditions climatiques particulières. Il est bon toutefois de rappeler que tous les vergers expert sont irrigués. Cela souligne l'importance de l'irrigation pour la productivité des arbres.

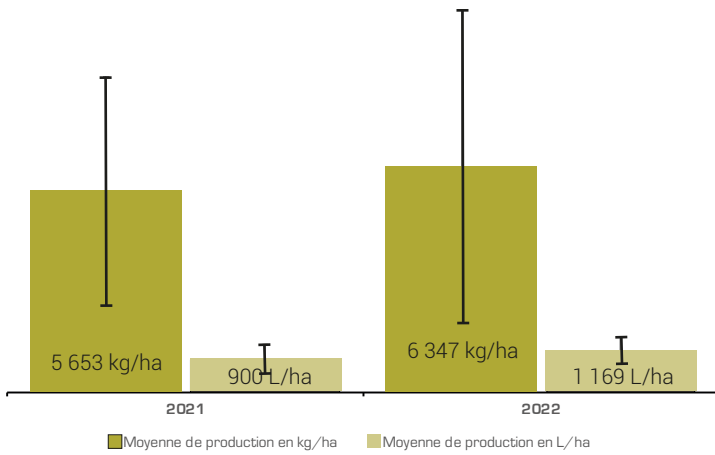
En termes de fertilisation les apports réalisés par les producteurs en 2022 ont été plus faibles qu'en 2021 avec en moyenne 99 unités d'azote/ha, 48 unités de phosphore et 79 unités de potasse.



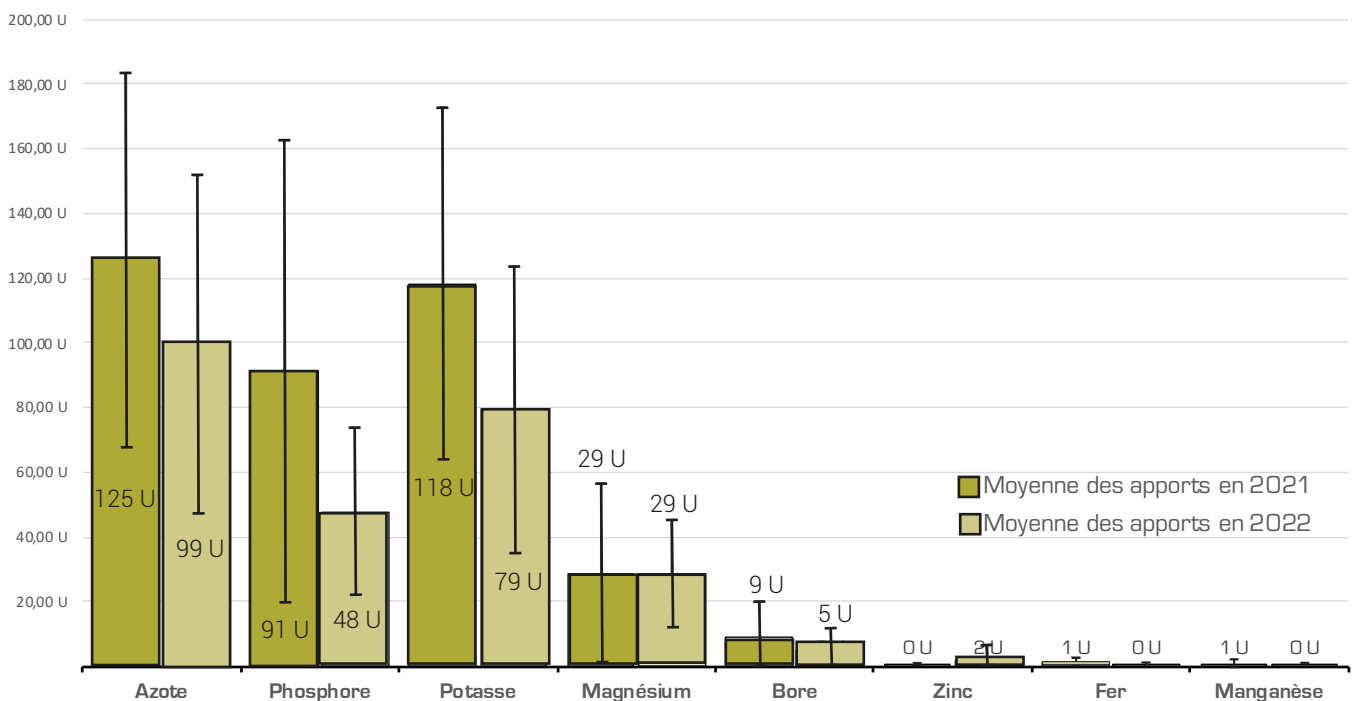
Bilan de la productivité des vergers Expert : comparaison 2021/2022 et 2022/2023



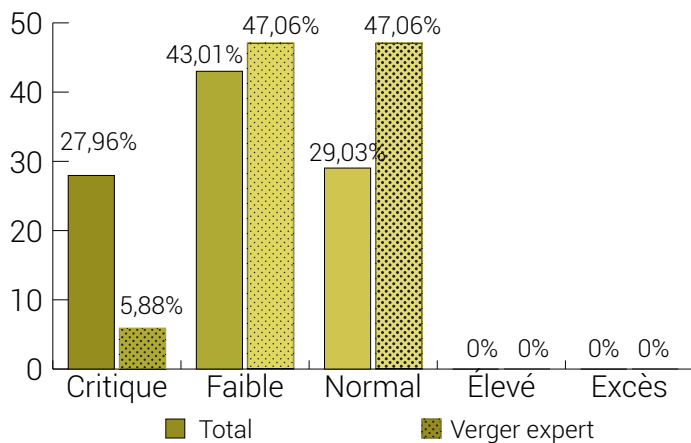
Moyenne de production des vergers Expert 2021 et 2022



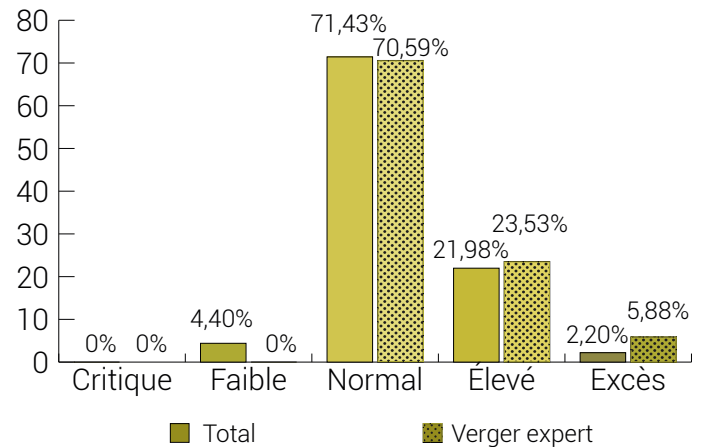
Moyenne des apports de fertilisants réalisés sur les vergers Expert en U/ha



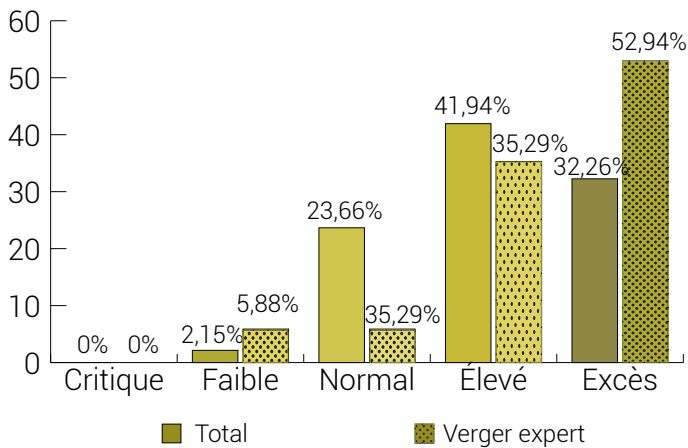
**Bilan de la teneur en Azote dans les feuilles
sur les analyses réalisées en juillet-août 2022**



**Bilan de la teneur en Phosphore dans les feuilles
sur les analyses réalisées en juillet-août 2022**



**Bilan de la teneur en Potassium dans les feuilles
sur les analyses réalisées en juillet-août 2022**



Si l'on s'intéresse aux analyses foliaires et que l'on compare les résultats des analyses des vergers expert à ceux des analyses foliaires réalisés par des producteurs sur la même période, on constate que :

- Les teneurs en azote dans les feuilles sont pour plus de 50% des analyses des vergers « expert » et pour plus de 70 % des analyses des autres vergers en dessous des seuils optimaux pour la période. Ces résultats montrent que les apports d'azote ont certainement été plus faibles cette année (comme constaté sur les vergers « expert ») du fait sans doute de l'augmentation des tarifs. L'efficacité des apports a certainement été également plus faible à cause des conditions de sécheresse. D'une façon générale, la situation d'alimentation azotée des arbres reste bien

meilleure sur les vergers « expert » que sur les autres vergers. C'est un facteur important qui peut expliquer leur productivité. Reste à savoir : si la fertilisation azotée des arbres des vergers « expert » avait été plus importante et plus efficace cette année, est-ce que la productivité aurait été meilleure ?

- Les teneurs en phosphore dans les feuilles sont pour plus de 70 % des analyses conformes aux seuils optimaux aussi bien dans les vergers « experts » que dans les autres vergers. La diminution des apports, notamment sur les vergers « expert », a été plutôt bénéfique en termes de résultats d'analyses foliaires. En 2021, avec en moyenne, 91 U d'apport de phosphore par ha, plus de 45 % des analyses des vergers « expert » montraient des teneurs en phosphore foliaire supérieures aux seuils optimaux pour la période. Cette année avec seulement 48 U par ha moins de 30 % des analyses des vergers « expert » montrent des teneurs excessives en phosphore dans les feuilles.
- Les teneurs en potasse dans les feuilles sont pour plus de 85 % des analyses des vergers « expert » et plus de 70% des analyses des autres vergers largement au-dessus des seuils optimaux pour la période. En se basant sur ses seuils optimaux, on peut considérer que les apports de potasse réalisés sur l'ensemble des vergers restent largement excédentaires pour la période par rapport aux besoins des arbres. La diminution des apports, notamment sur les vergers « experts », a été plutôt bénéfique en termes de résultats d'analyse foliaire. En 2021 avec en moyenne 118 U d'apport de potasse par ha, presque 91 % des analyses des vergers « expert » montraient des teneurs excessives en potasse foliaire. Cette année avec seulement 71 U d'apport de potasse par ha seul 53 % des analyses indiquent une teneur excessive en potasse dans les feuilles des vergers « expert ». Ces résultats semblent bien démontrer qu'il est possible et même conseillé de réduire les apports de potasse sur les vergers sans impacter leur productivité.

DÉMONSTRATIONS DE PROTECTION CONTRE LA MOUCHE

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

Cette année la demande de journée de démonstrations sur la lutte contre la mouche de l'olive a été relativement faible avec seulement 7 demi-journées réalisées pour un total de 68 participants soit une moyenne inférieure à 10 participant par démonstration. Cette faible demande et fréquentation de ces journées techniques sont liées certainement à un faible niveau de production des arbres cette année mais également à une dynamique des populations et des dégâts plus faibles ces dernières années.

Cinq propositions d'itinéraires techniques ont été mis en œuvre chez des producteurs, comparée à la stratégie du producteur et présentée lors de journées techniques ouvertes au public :

- **Gestion du statut hydrique pour réduire le risque mouche de l'olive.** Cette stratégie qui consiste à réduire l'irrigation à certaines périodes, a confirmé son efficacité pour limiter l'attractivité des olives pour la mouche et donc réduire le risque de dégâts.
- **Stratégie associant le piégeage massif Flypack et l'application de produits de biocontrôle** (argile kaolinite + synéis appât microdosé)
- **Utilisation d'un répulsif proposé par la société Cearitis en association avec une barrière minérale** : le répulsif proposé par la société Cearitis n'a pas eu d'effet mesurable sur la dynamique des populations et des dégâts de la mouche de l'olive sur la parcelle traitée.
- **Utilisation d'un système de piégeage massif alimentaire combiné avec une barrière minérale de type argile kaolinite** : le système de piégeage massif, composé de pièges gobemouche (Macphail) associés à un attractif liquide alimentaire, n'a pas du tout fonctionné. Les pièges n'ont capturé quasiment aucune mouche et ont nécessité en plus un travail supplémentaire pour renouveler la solution attractive dans les pièges. L'efficacité de l'itinéraire technique mis en œuvre a surtout été assurée par les traitements à l'argile kaolinite utilisée.
- **Utilisation d'un adjuvant attractif à base de protéines de maïs hydrolysées (le Flyral) combiné aux traitements adulticides pour réduire leur utilisation** (dose et/ou surface traitée) : les conditions de réalisation de cette démonstration n'ont pas permis d'évaluer réellement la pertinence de l'itinéraire technique proposé.





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.

20 visites d'audit technique ont été réalisées entre le 13 octobre 2022 et le 24 novembre 2022.

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

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

À l'issue de ces visites, les comptes rendus des diverses analyses 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 2022, c'est 344 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 : **176 Assistances téléphoniques** et **59 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 2022. Nous avons également réalisé les analyses chimiques et microbiologiques de **155 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 maîtrise des différentes étapes de l'élaboration des olives de tables de qualité nous avons organisé des journées d'information sur différents thèmes :

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

TECHN'OLIVE

Nous avons organisé deux **Techn'Olive**, réunions des confiseurs français d'olives de table :

- Le 18 mars 2022, en visioconférence sur la thématique : «**Les olives de table Bio ..le process**» avec une participation de 90 personnes.

Le 17 juin 2022 à Nîmes, sur la thématique «**Amélioration de la production des olives de Table Les Olives4...0 !!!!**» avec une participation de 44 personnes.

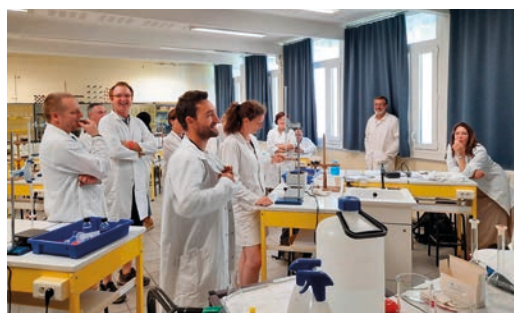
> Les présentations projetées lors des Techn'Olive 2022, mais également des précédents Techn'Olive, sont disponibles sur : <https://franceolive.fr/confiseur/technolive/>



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 :

- **60 assistances téléphoniques** et **8 visites sur site** dans les moulins et les confiseries.
- Organisation de **deux journées d'information aux bonnes pratiques d'hygiène** pour l'élaboration respective de l'huile d'olive vierge et des olives de table.
- Organisation de **deux journées d'information sur « la biologie du monde du vivant »** : Interaction entre le milieu et le monde microbien
- Mises à jour des **guides des bonnes pratiques d'hygiène** selon les modifications de la réglementation (les guides sont à retrouver sur www.franceolive.fr).



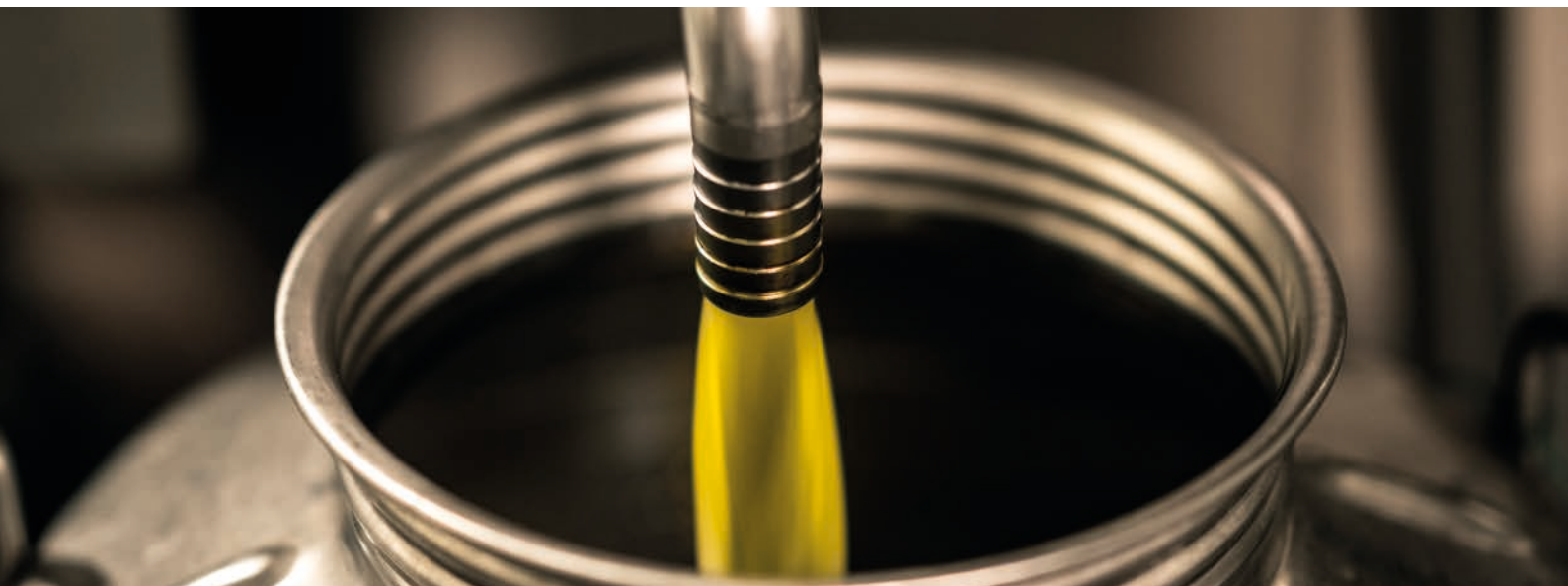
FORMATION DÉGUSTATEURS OLIVE DE TABLE

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 **6 séances en bassin** (AOP, olives de France) et **6 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 « Olives Maturées » ou « Goût à l'Ancienne » (anciennement « 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). Ces classifications dévalorisantes ne résultent pas de difficultés ou de manquements techniques, ni de jugements donnés par les professionnels ou les consommateurs, qui souvent préfèrent ces huiles à celles issues des processus standards. Ces déclassements proviennent de la présence, parmi les critères organoleptiques négatifs de la réglementation, de l'attribut « chômé » qui apparaît avec la fermentation des olives, phénomène volontairement mis en œuvre pour ce type de produit. Cet attribut a été subjectivement regroupé dans la liste des défauts, alors que c'est justement la caractéristique recherchée dans la méthode de production à l'ancienne conduisant au fruité noir. Si la classification n'était faite qu'à partir des critères chimiques, ces huiles seraient classées en huile d'olive vierge ou en huile d'olive vierge extra. 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 consommateurs. 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 déclassement par l'analyse organoleptique réglementaire.

Ces huiles sont en effet élaborées en intégrant une étape de fermentation qui est déterminante du profil aromatique spécifique recherché par les consommateurs et en conformité avec les Appellations. 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 demandes des consommateurs ;
- les habitudes des producteurs.

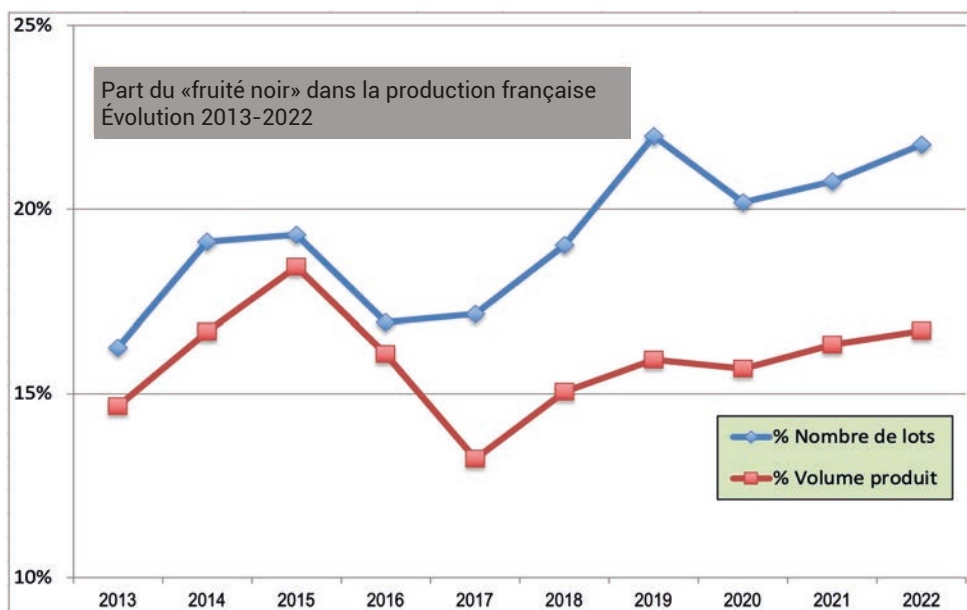


SITUATION 2022

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.

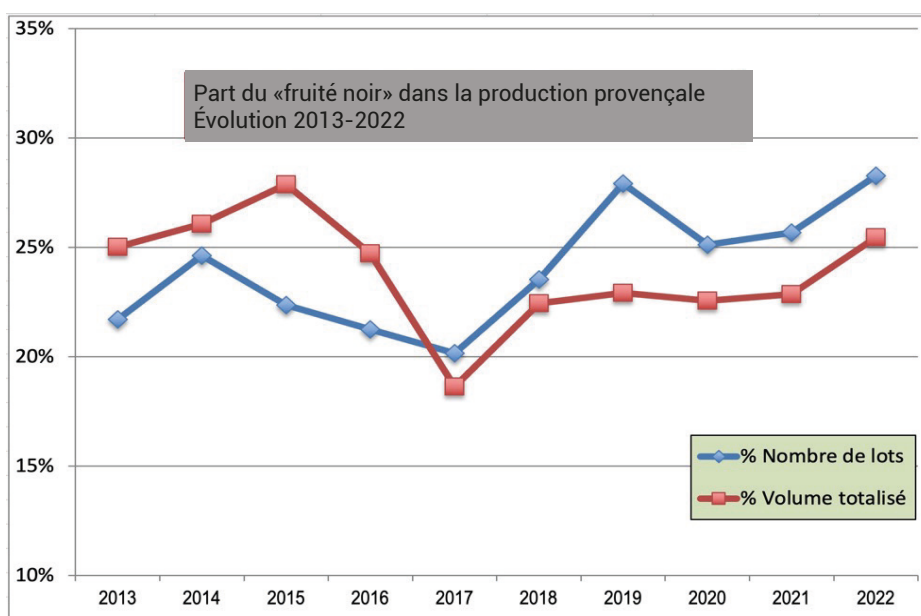
Le nombre de lots présentés et leurs tonnages sont enregistrés. À partir de ces données, nous pouvons fournir une estimation de la proportion de «fruité noir» dans la production française, représentée dans le graphique 1 ci-contre.



Graphique 1 : Part des huiles de type « Goût à l'ancienne » en France

La part du nombre de lots en «fruité noir» est en croissance sur la période, et se situe **au-dessus de 20%** sur les 4 dernières campagnes. Le volume correspondant est inférieur car les lots sont très souvent de taille plus petite (pratique de gestion des lots par les producteurs effectivement constatée). On ne sait cependant pas si les producteurs détiennent, en proportion, plus de lots de fruité noir et n'en présentent qu'une partie plus réduite dans les concours que pour les autres catégories de fruité. Pour une estimation sûre de la part du «fruité noir» en France, on doit donc garder la plage 17-22%.

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/olives mûrées ce qui permet un bon accompagnement de la production (contrôle de la qualité et valorisation des produits), cette disposition n'existe pas en Rhône-Alpes et en Occitanie. En Corse, la production à l'ancienne (chute naturelle) stagne à un volume anecdotique d'environ 5%.

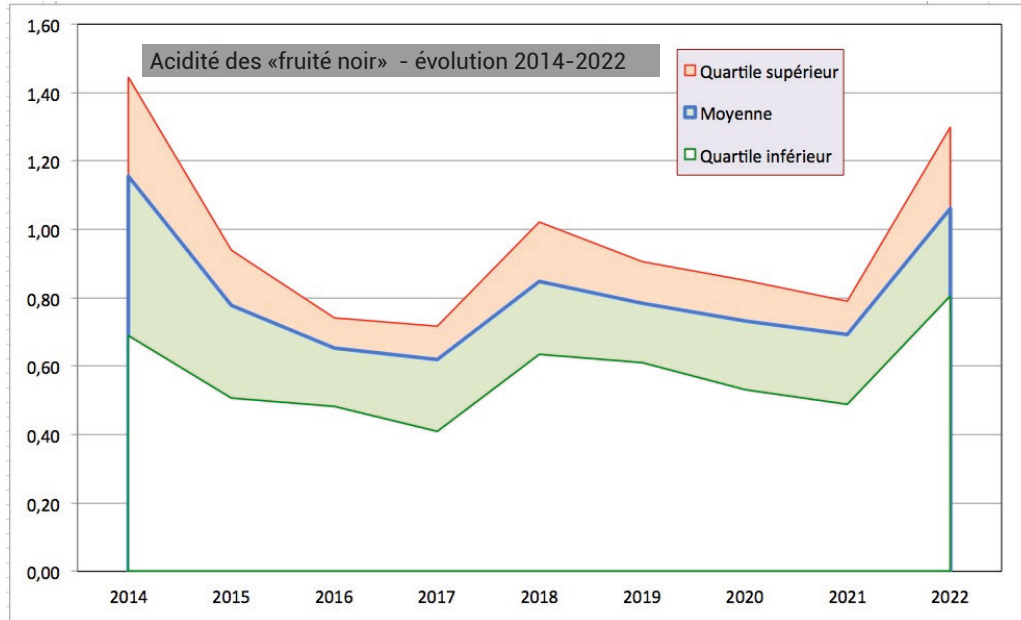


Graphique 2 : Part des huiles d'olive de type « Goût à l'ancienne » en Région Sud.

Cette production d'huile « huile d'olives mûrées » reste très majoritairement provençale, avec une part de l'huile produite située entre 25 et 28% dans cette région.

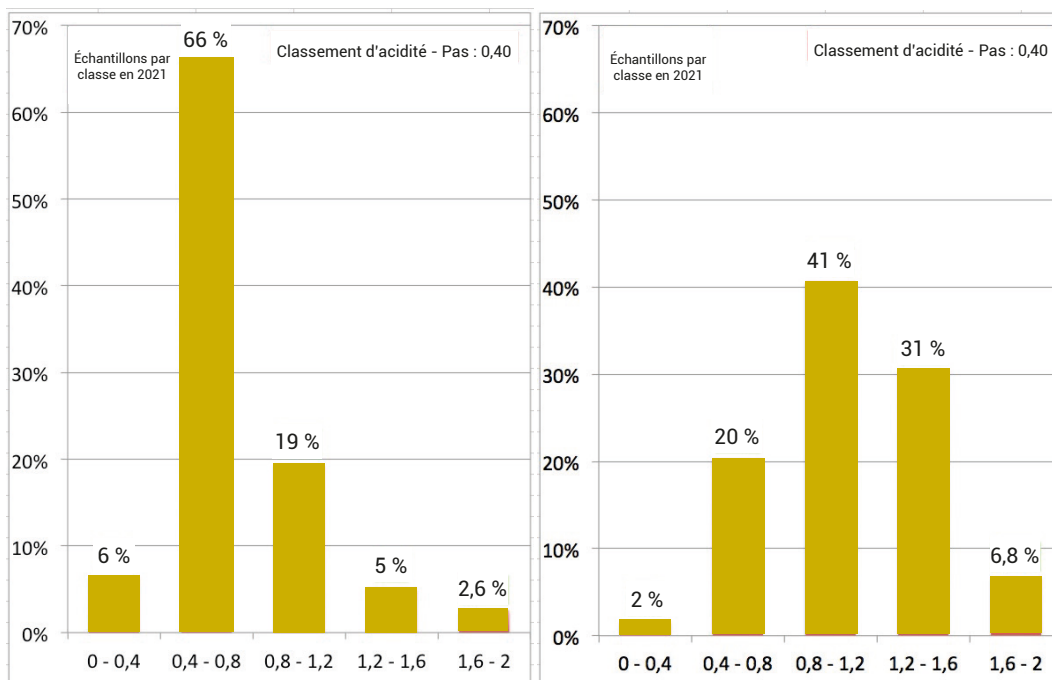
Niveau d'acidité des «fruité noir» français : historique

L'acidité moyenne des «fruités noirs» est restée relativement stable sur quelques années, mais une forte augmentation a été observée sur la dernière campagne. Le climat 2022 a entraîné une maturité avancée ainsi que des teneurs en eau élevées au moment de la récolte, deux facteurs facilitant la fermentation. Les lots mis en fermentation ne se sont en effet pas du tout comportés comme d'habitude, et de nombreux producteurs se sont fait surprendre. Cela remet au premier plan l'impératif d'un suivi rigoureux des températures plutôt que la pratique empirique d'un délai de fermentation standard.

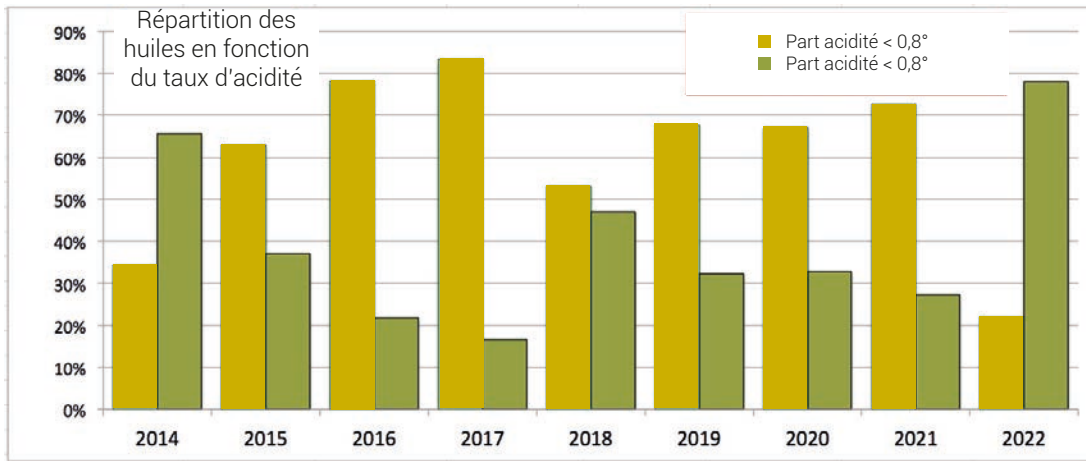


Graphique 3 : Évolution de l'acidité moyenne du fruité noir et étalement des valeurs (Ref : Évolution acidités Historique TTT-V6-Knoirs-KPACA)

La répartition en classes d'acidité (graphique 4) est très différente entre les campagnes 2021 et 2022. La fluctuation autour de la frontière de 0,8° d'acidité, qui sépare les catégories HOVE et HOV apparait plus préoccupante sur la dernière campagne.



Graphique 4 : répartition en classes de pas 0,4 des acidités des huiles produites en «fruité noir» sur les campagnes 2021 et 2022



Graphique 5 : suivi comparatif du taux de fruité noir d'acidité inférieure à 0,8° sur les campagnes de 2014 à 2022

En effet, la limite d'acidité de 0,8° est parfois utilisée dans l'argumentation de défense du «fruité noir», en vue de montrer les énormes progrès réalisés autour de cette production. Plus de la moitié des huiles en «fruité noir» se sont trouvées en-dessous de cette limite depuis la campagne 2015, mais sur cette dernière campagne la majorité s'est inversée, 79% des huiles étant au dessus de la limite. Cette régression qualitative vis-à-vis des 7 campagnes antérieures impose un **raffermissement des conditions de suivi des lots en fabrication, notamment la gestion de la température au jour le jour sur tous les lots.**

Comme chaque année, France Olive a développé, en 2022, 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 :

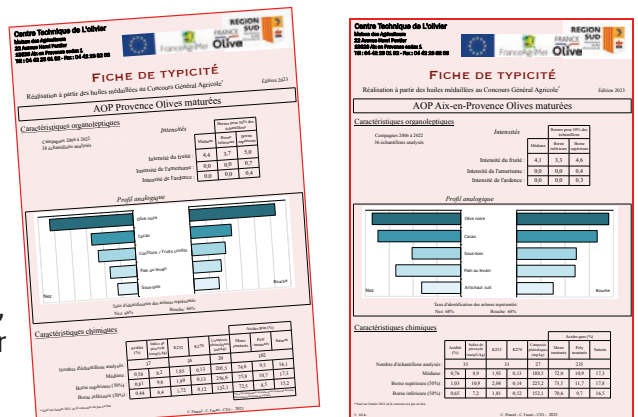
Une formation à Aix-en-Provence le 20 octobre qui a accueilli 9 participants.

Les documents de conseil et d'assistance à la réalisation du «fruité noir» ont été mis à jour (modèle de calcul et guides de fabrication). Ils sont mis à disposition des producteurs sur le site de France Olive.

L'assistance téléphonique pendant la période octobre-novembre-décembre a été beaucoup plus sollicitée que d'habitude, à cause des comportements particulièrement atypique des fermentations.

Des analyses organoleptiques en jury ont été réalisées en vue de compléter une base de données sur les profils des 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. Trois fiches, une pour chaque AOP, ont été rédigées et mises à disposition des producteurs.

La rédaction d'un guide des bonnes pratiques a été initiée, en vue d'avancer sur la reconnaissance d'un processus par l'autorité compétente.



■ A VOIR SUR LA CHAÎNE YOUTUBE FRANCE OLIVE PRO !

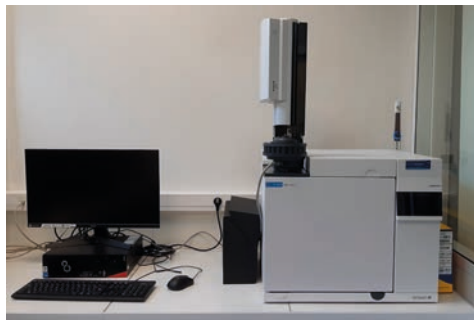
Le pôle qualité et le pôle communication ont travaillé ensemble à la réalisation d'une vidéo afin de rappeler les bases de la dégustation en concours, les attendus, les grands principes de notation (...). Cette vidéo a été diffusée sur la chaîne You Tube «France Olive Pro» avec mise en avant sur la page Facebook avant le Concours Général Agricole.

Les vidéos des intervention lors du Techno'Huile 2022 sont disponibles sur la chaîne YouTube France Olive Pro :

- Trituration : les paramètres importants pour optimiser son rendement sans altérer sa qualité !
- Visiolive, l'outil pour faciliter les démarches des metteurs en marché d'huile d'olive
- Les sous-produits de l'huile d'olive : quelles obligations règlementaires pour quelles solutions ?

LE LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS

Le laboratoire a fait l'acquisition d'une chromatographie en phase gazeuse et d'une centrifugeuse en août (mise en service en décembre 2022). Depuis le mois de mai 2023 nous pouvons réaliser des analyses de détermination de la composition en acides gras et recherche de l'origine de l'huile d'olive. Ces analyses étaient sous traitées jusqu'à maintenant.



Le laboratoire est accrédité depuis 2009 sur les analyses d'acidité, d'indice de peroxyde et l'analyse sensorielle en jury agréé par le COI. D'autres analyses complètent cette accréditation : Analyses spectrophotométriques (K232, K270, Delta K), détermination de la teneur en composés phénoliques et analyse sensorielle en jury expert.

En 2022, le laboratoire a fait 924 analyses Acidité/Indice de peroxyde, 448 analyses K232 / K270 / DeltaK, 489 analyses sensorielles en jury expert.

ASSISTANCE À LA DÉTERMINATION DE LA DATE DE DURABILITÉ OPTIMALE (DDM, EX. DLUO)

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

Un volet a été réservé pour l'assistance directe au stockage, à la fois pour aider les producteurs à stocker les huiles dans des conditions optimales, et pour recueillir des informations sur l'évolution des lots d'huiles en volumes de taille industrielle. Cette partie de l'action a été sous-réalisée, les dernières récoltes ayant été assez faibles, et de même pour les stocks d'huile.

GESTION ET AMÉLIORATION DE LA BASE DE DONNÉES SUR LES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES

La gestion et l'amélioration de la base de données est destinée à fournir à la filière un suivi méthodique des caractéristiques de ses produits (acidité, indice de peroxyde, mesures UV, évaluation organoleptique, composés phénoliques, composition en acides gras), ainsi que des éléments d'identification des typicités représentées par les AOP. Grâce à ce programme, les fiches de profil organoleptique des différentes AOP sont mises à jour chaque année et disponibles auprès de France Olive pour les organismes de gestion des appellations.

Chaque année, des analyses de la composition phénolique sont réalisées pour au moins un échantillon par producteur afin de les sensibiliser à ce paramètre de qualité. Cela permet par ailleurs d'inclure dans chacune des fiches typicité des Appellations d'Origine les teneurs moyennes en biophénols, et de caractériser les trois fruités français, le fruité vert, le fruité mûr et surtout le fruité noir, spécificité française.

À l'issue du Concours Général Agricole, 44 échantillons ont été sélectionnés en vue de représenter les huiles les plus typiques de la production française et au total, ce sont 152 échantillons qui ont été analysés.

Onze fiches de typicité des AOP ont été actualisées. Ces fiches fournissent l'intensité des trois descripteurs principaux (fruité, amertume et ardeur), le profil analogique du fruité, les paramètres chimiques (acidité, indice de peroxyde, K232 et K270), la teneur en composés phénoliques et la composition en acides gras (résumée). Quatre fiches « variétés » ont été aussi actualisées : Lucques, Bouteillan, Olivière et Picholine.

Les analyses de la composition en acides gras réalisées ont permis de compléter les fiches de typicité des 8 appellations d'origine françaises et de réaliser trois nouvelles fiches de composition en acides gras et triglycérides de variétés : Chemlal (Algérie), Courbeil (France, Pyrénées-Orientales), Ortime (Italie).



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 le début.

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, 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 :

- Interventions auprès des étudiants dans le cadre du DU oenotourisme de l'université de Toulon (mars 2022), du Master de droit rural et des produits du terroir d'Aix-en-Provence (janvier 2022), de l'UCARE oléicole du CFPPA de Nyons (avril 2022) ;
- À l'occasion de l'Assemblée générale de France Olive (juin 2022 et juin 2023) ;
- Dans le rapport d'activité Terre Univia.

Un article présentant un point sur la récolte 2021/2022 a été rédigé et est paru dans le numéro d'avril-mai-juin du *Nouvel Olivier*.

Retrouvez quelques données dans les pages suivantes...



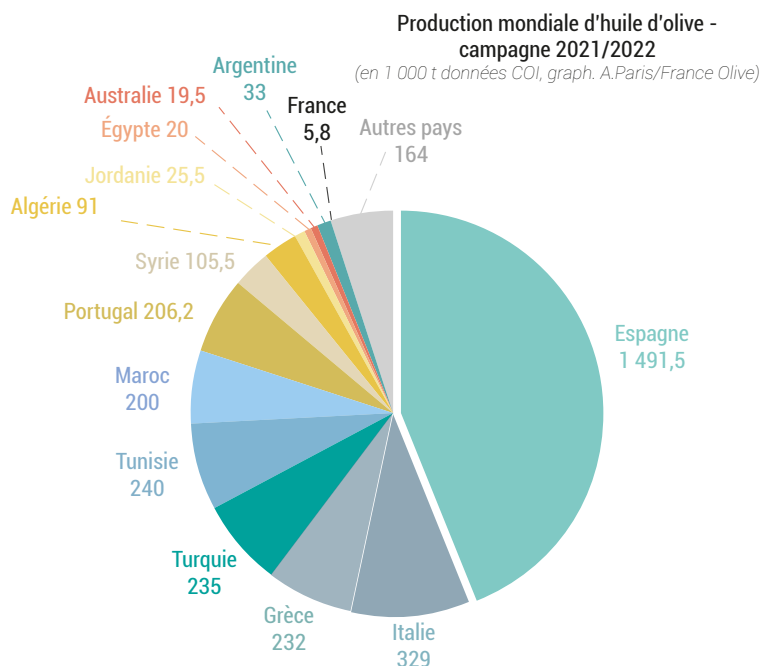
ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

La production mondiale d'huile d'olive sur la campagne 2021/2022 est de 3 398 000 t, soit la plus importante depuis 1990.

67 % de cette production est réalisée dans l'Union européenne avec 2 271 500 t.

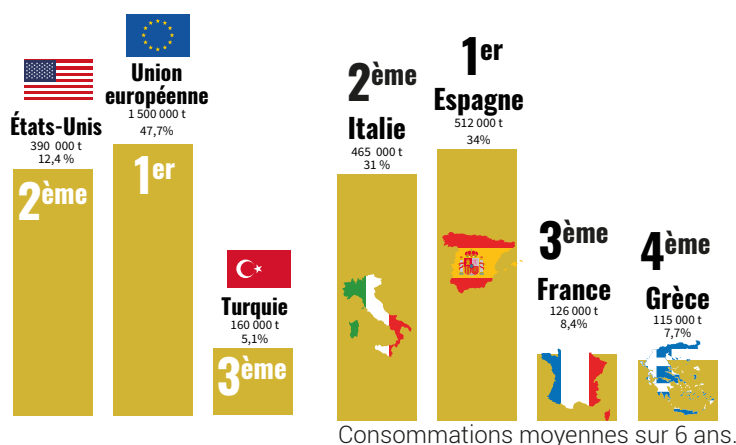
L'Espagne, avec 1 491 500 t, pèse pour 66% dans la production européenne. L'Italie retrouve sa seconde place de pays producteur avec 329 000 t, suivi de la Grèce, de la Tunisie, de la Turquie dont les productions respectives sont relativement équivalentes.



Prix moyen à la production

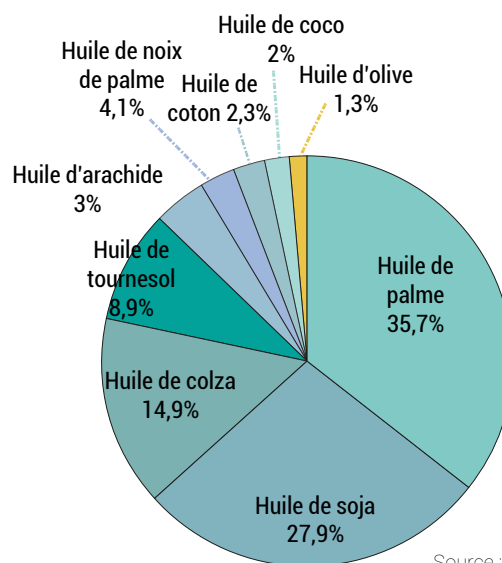
Espagne : 3,15 €/kg
 Tunisie : 3,10 €/kg
 Grèce : 3,05 €/kg

CONSOMMATION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE



3 239 500 tonnes

soit plus de 3,5 milliards de litres d'huile d'olive consommés dans le monde en 2021/2022.



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

204 millions de tonnes
 C'est la consommation mondiale d'huiles végétales.

LES OLIVES DE TABLE

Production mondiale



2020/2021
 2,88 m^{ns} tonnes

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

55 % des olives sont produites par l'Égypte, l'Espagne et la Turquie.

Consommation mondiale

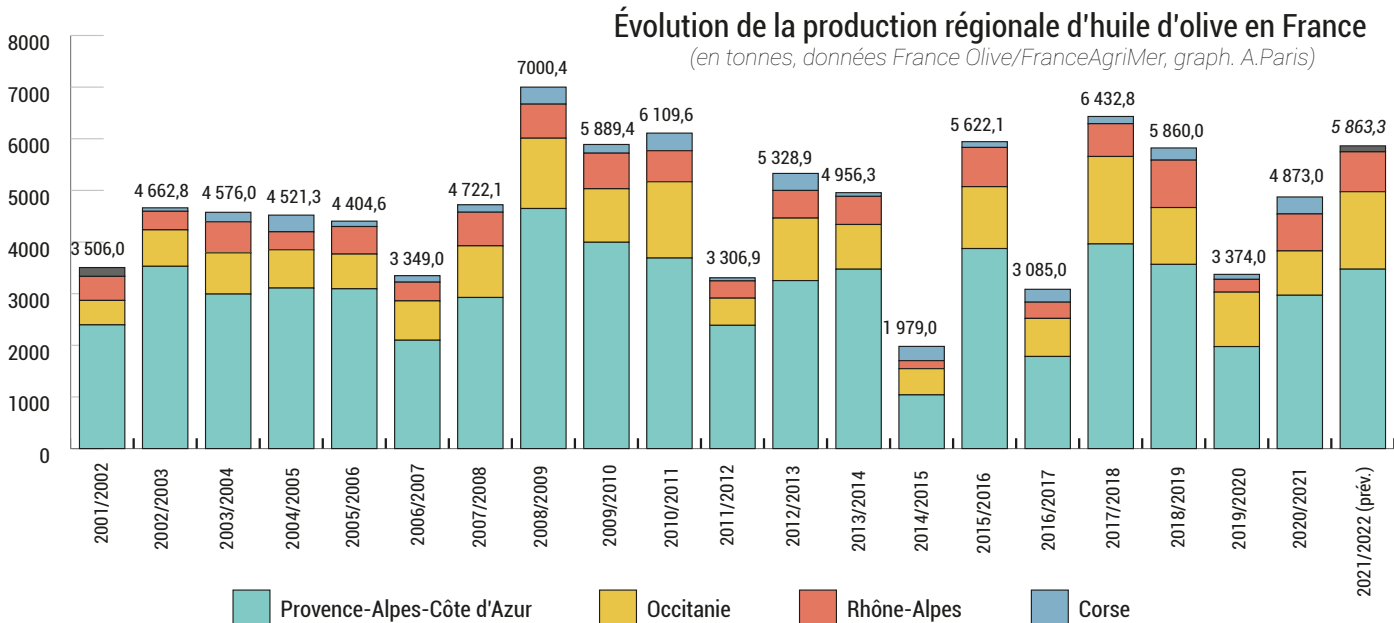


2020/2021
 2,85 m^{ns} tonnes

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

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

PRODUCTION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE

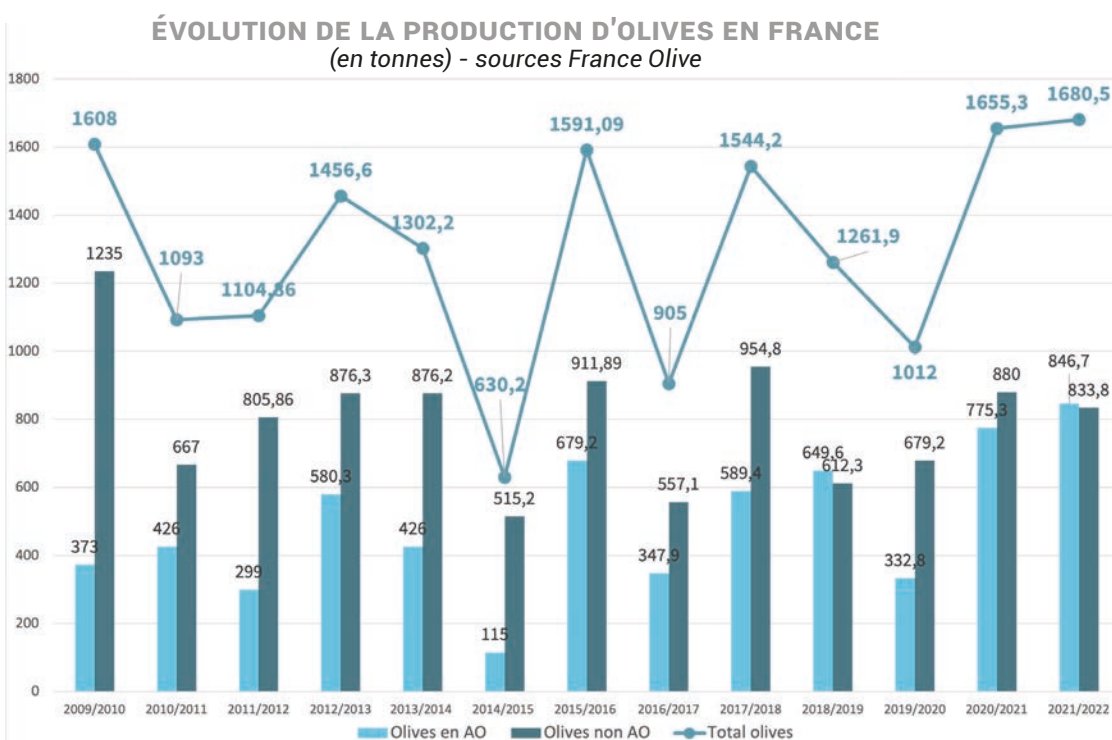


Prévisionnel
production française
2022/2023
3 500 t

Le 1^{er} département producteur d'huile d'olive reste les Bouches-du-Rhône avec 1 644 tonnes suivi du Vaucluse (842 t), du Gard (732 t), du Var (663 t) et de la Drôme (652 t). La région Sud représente, pour la campagne 2021/2022, 59% de la production française, l'Occitanie 26 % et Rhône-Alpes 13 %.

31,3 % de cette production est labellisée en Appellation d'Origine (AOP ou AOC).

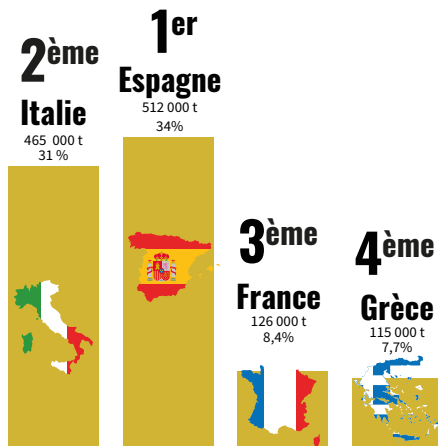
PRODUCTION FRANÇAISE D'OLIVES DE TABLE



Les 2 dernières campagnes ont été particulièrement importantes pour l'olive de table avec une production qui dépasse les **1 650 tonnes**. Les olives noires de Nyons AOP représentent 36% de la production en 2021/2022 suivies par les production d'olives vertes de la région Occitanie (35 %). Près de **50 %** de la production d'olive française est labellisée en AOP.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

CONSOMMATION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE

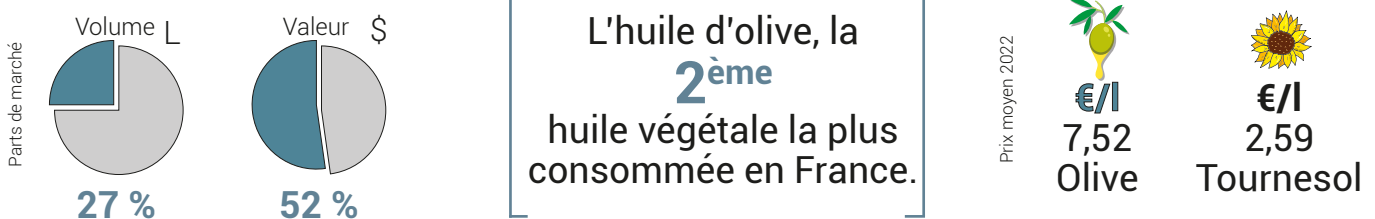


La France est aujourd'hui le 3^{ème} marché européen de l'huile d'olive, désormais devant la Grèce (dont la consommation a fortement baissé ces dernières années) et au 5^{ème} rang mondial derrière les États-Unis et la Turquie.

Sur 2022, les français ont consommé **125 251 tonnes** d'huile d'olive soit plus de 136,7 millions de litres. Longtemps cantonnée aux alentours des 105 000 tonnes, la consommation d'huile d'olive a 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 !

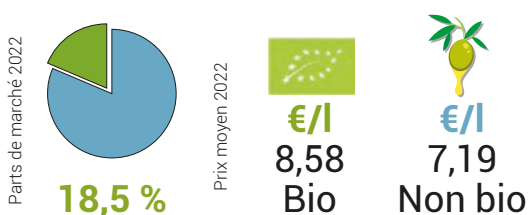
Les huiles françaises représentent à peine 4 % de cette consommation, les huiles provenant principalement d'Espagne et, de manière beaucoup moins importante de Grèce et de Tunisie.

Huile d'olive / Total huiles végétales



Les prix des huiles végétales comme ceux de nombreux autres produits a largement augmenté en 2022, passant ainsi d'un prix moyen à 3,66 €/l en 2021 à 4,28€/l en 2022 soit une augmentation de 62 centimes. Le prix moyen de l'huile d'olive a, lui, augmenté de 35 centimes ; cette augmentation est continue depuis 2012, époque à laquelle le prix moyen du litre d'huile d'olive était de 5,30€ en grande distribution, contre **7,70€** aujourd'hui.

Huile d'olive Bio / Non Bio



Le marché du bio s'est replié de 4,6% au global sur 1 an entre 2021 et 2022. L'huile d'olive ne fait pas exception avec un recul de **1,9% des ventes d'huile d'olive bio** dans la grande distribution. Le chiffre d'affaire de l'huile d'olive sur ce circuit est de 119,8 millions d'euros (560,9 m€ pour les huiles d'olive en général).

Sur le circuit des magasins bio, la chute des ventes est encore plus importante avec **-16,6%** entre 2021 et 2022. Le chiffre d'affaire de l'huile d'olive sur ce circuit spécialisé est de 34 millions d'euros

Profil des consommateurs

L'huile d'olive est consommée par **68%** des foyers français soit près de 16,5 millions de foyers.

Faible part de consommation des – de 35 ans : **10,4%**
 Large part des CSP+ : **70,7 %** des consommateurs
 Consommation plus importante dans les foyers de 1 à 2 personnes : **63,6 %** des consommateurs.
3,7 litres achetés par an par foyer acheteur.
26,70 € dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE




CONSOMMATION FRANÇAISE D'OLIVES

Consommation française en 2022 : **105 717 tonnes**
 Part de la production française dans la consommation française : **1,6 %**
 Total des ventes en hyper et supermarchés : **32 941,5 tonnes**
 Importations : 107 101 tonnes
 Exportations : 2 962,5 tonnes

Une évolution de
+14%
 de la consommation
 française d'olives.

Une nette préférence des consommateurs français pour les olives vertes : **une tendance qui perdure.**

Les **olives vertes** représentent **73,1 %** des olives consommées.

-  Olives vertes : 24 079 tonnes
-  Olives noires : 6 706 tonnes
-  Autres (assortiments) : 2 154 tonnes



ET LE PRIX ?

Le prix des olives ont légèrement augmenté entre 2021 et 2022 : + 22 cts/kg.

Olives vertes **10,40 €/kg**
 Olives noires **8,12 €/kg**



ACCUEIL D'UNE DÉLÉGATION ALGÉRIENNE

France Olive et ses équipes ont accueilli un groupe de 22 personnes (17 techniciens formateurs et 5 accompagnants) du lundi 5 au vendredi 9 décembre 2022.

Ce voyage d'études a été financé par Expertise France pour le compte de la filière oléicole algérienne, dans le cadre de notre programme de collaboration.

Durant cette semaine intense, de nombreux sujets relatifs à la filière oléicole française ont été abordés :

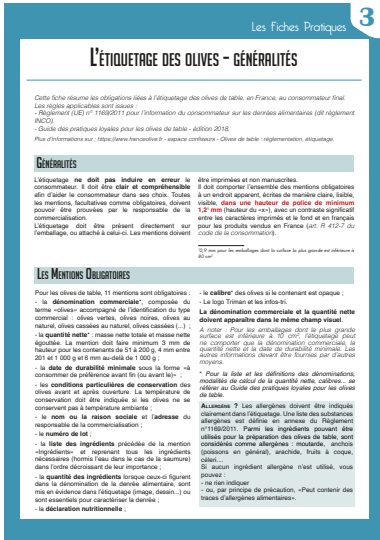
- Écosystème de la filière oléicole française,
- Aspects technico-économiques (visite verger, itinéraire technique, cout de production, compost, OAD, ...),
- Transformation (visite moulin, fonctionnement, traçabilité, hygiène, audit, valorisation co-produit et pollution (grignons, margines), ...),
- Qualité des produits (laboratoire et salle de dégustation, présentation matériels, analyses, dégustation, résultats qualité (physico-chimique, conservation, contaminants ...)),
- Valorisation: Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, SIQO, commercialisation, oléotourisme...

Chaque participant a reçu son certificat de participation remis à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France à Nyons. La semaine s'est terminée sur une note festive avec la participation à la Fête de l'huile d'olive nouvelle à Aix-en-Provence.



RÉGLEMENTATION COMMERCIALISATION & ÉTIQUETAGE

L'année 2022 a été riche en nouveauté réglementaire avec notamment la mise en place de l'obligation, pour tous les produits et objets emballés, de la mention des info-tri sur l'étiquetage et une nouvelle réglementation européenne pour la commercialisation de l'huile d'olive sortie en novembre 2022. France Olive a utilisé les supports numériques à sa disposition (site web www.franceolive.fr, page Facebook FranceOlivePro et newsletter) pour diffuser des informations sur ces nouveautés. La nouvelle réglementation européenne sur la commercialisation de l'huile d'olive a également fait l'objet d'un article dans le Nouvel Olivier.



Pour répondre au mieux aux demandes des opérateurs, nous réalisons des documents pour synthétiser les obligations réglementaires liées à ces sujets. Sur 2022, 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 ;
- créé une fiche pratique pour l'étiquetage des olives de table
- mis à jour les pages étiquetage de l'huile d'olive et «étiquetage des olives de table» sur le site web de France Olive.

Le service étiquetage / commercialisation est par ailleurs régulièrement sollicité par les opérateurs pour des conseils, des corrections d'étiquettes, des demandes d'informations...

Conseil étiquetage & commercialisation 2022

Huile d'olive : 80
Olives de table : 15

UN PARFUM VIEUX DE 2000 ANS

Des chercheurs de l'université de Cordoue ont identifié un parfum romain vieux de... 2000 ans ! Cette découverte a été faite à Séville, en 2019, lors de travaux de rénovation. Un mausolée dans lequel se cachaient huit niches dans un état parfait a été découvert. A côté des corps, une fiole particulièrement en quartz a particulièrement attiré l'attention des spécialistes. Que contenait-elle ? L'analyse a permis d'affirmer qu'il s'agissait d'un flacon de parfum !

Tout était si parfaitement conservé que les analystes ont pu retrouver tous les composants chimiques de ce parfum comme les autres. Ce parfum comportait une base, composée visiblement d'une huile végétale, peut-être de l'huile d'olive. Et d'une huile essentielle, obtenue à partir de la Pogostemon cablin, une plante plus communément connue sous le nom de patchouli.

Les scientifiques ont donc pu sentir l'odeur de l'empire romain... qui sentait le patchouli ! Un peu comme le célèbre parfum Chanel n°5, qui contient du patchouli. Coco Chanel n'a rien inventé !

Source : www.maxisciences.com



Urne dans la tombe romaine trouvée à Séville. Image credit: University of Córdoba



Fiole en quartz contenant un parfum solidifié. Crédit : Cosano et al Heritage, 2023

DE NOUVEAUX LOGOS POUR VALORISER LES HUILES D'OLIVE & OLIVES DE FRANCE !

En Europe, nous avons la chance de bénéficier d'une réglementation stricte et claire en ce qui concerne l'huile d'olive et notamment son origine.

Que dit cette réglementation ? Deux points très importants :

- que l'origine de l'huile d'olive est déterminée à la fois par le lieu de récolte des olives et le lieu d'extraction de l'huile (pour qu'une huile d'olive soit française, les olives doivent être récoltées en France et transformées en France) ;
- et que cette origine doit être mentionnée sur l'étiquette, en face avant de l'emballage.

Cela s'applique à toutes les huiles d'olive quel que soit leur dénomination commerciale, « huile d'olive vierge » ou « huile d'olive vierge extra », commercialisées dans l'Union européenne.

Il est vrai qu'il est difficile pour le consommateur de connaître toutes les réglementations applicables aux différents produits ! C'est pourquoi, France Olive, l'interprofession des huiles d'olive et olives de France, dévoile un tout nouveau logo qui permettra d'identifier en un coup d'œil les huiles d'olive et les olives françaises.

Un logo avec un message clair, **100% France** qui traduit une huile d'olive ou des olives :

- **Issue d'olives récoltées en France**
- **Transformées en France**
- **Conditionnées en France.**

Simple et efficace !

Un logo avec un visuel clair : des olives colorées (bleu, blanc, rouge) positionnées au Sud, là où les olives sont cultivées en France.

Ces deux logos sont **mis à disposition des opérateurs gratuitement** après la signature d'une charte d'utilisation, téléchargeable sur le site www.franceolive.fr.

L'objectif est de permettre aux consommateurs de visualiser rapidement et facilement les produits oléicoles français. Ils peuvent aussi être apposés sur les produits sous label AOP/AOC.

Ces logos permettront ainsi de positionner fortement les produits oléicoles français.



96 conventions signées au 31/12/2022



28 conventions signées au 31/12/2022



Pour accéder aux chartes d'utilisation et aux explications !



ETOILES DE MOUGINS - 17 ET 18 SEPTEMBRE À MOUGINS (06)

Partenaire officiel du 14^{ème} Festival International de la Gastronomie « Les Etoiles de Mougins », France Olive était présent pour faire découvrir les Huiles d'olive de France aux chefs et visiteurs de ce rendez-vous culinaire renommé.

Déployé sur les places et ruelles du village de Mougins, l'événement reste le grand rendez-vous des Chefs, malgré une pause de quelques éditions, covid oblige. Cette 14^{ème} édition était tout particulièrement dédiée aux MOF (meilleurs ouvriers de France). Lors de ce week-end, plus de 130 grandes toques, souvent étoilées et venues des cinq continents, se rencontrent, tissent des liens et échangent avec le grand public autour d'une même passion : la Gastronomie ! Près de 20 000 visiteurs ont été accueillis sur le weekend !

En tant que partenaire officiel, les Huiles d'olive de France étaient présentes sur les 10 espaces ateliers culinaires (lieux de cours), les 4 arènes (lieux de démonstrations) Ainsi, les chefs et les participants/visiteurs ont pu découvrir et utiliser les trois familles de goûts (subtil, intense et mûré) lors des ateliers & démonstrations culinaires. Des portants étaient fournis pour éclairer les chefs sur les caractéristiques de chaque famille de goûts et les alliances mets & huile d'olive. Un courrier complémentaire et une mignonnette, glissés dans le sac de bienvenue offert par l'organisation à chaque chef et journaliste, venaient compléter la découverte des Huiles d'olive de France. Pendant tout le weekend, l'équipe de France Olive était présente sur un double stand sur un emplacement avec une très belle visibilité puisque situé sur l'axe de passage vers l'un des deux principaux lieux de démonstrations culinaires.

Sur notre espace, nous avons proposé :

- Des dégustations de 6 huiles d'olive de la région Sud,
- Des dégustations ponctuelles d'olives françaises et de tartinables
- Des démonstrations culinaires (et les dégustations qui vont avec !), des recettes simples et gourmandes autour des huiles d'olive : crêpes à l'huile d'olive, samoussas au bœuf, boulettes de bœuf au grill, salades de fruits, pêches caramélisées à l'huile d'olive, sandwichs grillés...
- Des conseils, de la documentation (livrets recettes, triptyques, ...) et des goodies (pin's, jetons caddie, mignonnette d'huile d'olive).

Chaque jour, 150 à 200 dégustations d'huiles d'olive (des 3 goûts) ont été réalisées et 300 à 400 dégustations des préparations culinaires proposées sur le stand. Notre stand a connu une très bonne fréquentation.



SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ - DU 10 AU 12 JUIN 2022 À MONTPELLIER

C'est au Domaine du Château d'O que France Olive a participé à cette édition de Sud de France fête la Qualité qui met en valeur le meilleur de l'agriculture d'Occitanie. Pendant 3 jours, toute la diversité des produits locaux sous signe de qualité d'Occitanie est proposé sur un grand marché. De nombreuses animations, pour toute la famille, permettent de passer un moment convivial gourmand.

Sur le stand de France Olive, les visiteurs avaient la possibilité de découvrir ou redécouvrir 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 AOC 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 : soupe

glacée concombre-menthe, club sandwich melon-chorizo-mozzarella, club sandwich estival, sardinade, risotto courgette-tomate-basilic, poulet tandoori, gaspacho de pêche, fondant au chocolat à la poêle, riz au lait pommes-fève tonka...

Le public s'est montré très réceptif à ces démonstrations culinaires et aux explications données. Un moment gourmand sous le signe du partage !

Les visiteurs portent toujours autant d'intérêt aux livrets recettes et documentations diverses qui sont mis à leur disposition sur le stand. Près de 500 personnes se sont arrêtées sur le stand au cours des 3 jours du salon.

FIN DU PROGRAMME EUROPÉEN DE PROMOTION ECCEOLIO

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

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

La seconde édition de cette opération s'est déroulée du 13 au 19 juin 2022 dans 12 restaurants parisiens partenaires dont Les Artisans, Rooster, Tadam, Grand Beau...

Une campagne de relations presses et relations publiques a été mise en place en amont avec l'envoi de 3 communiqués de presse à 845 journalistes, des partenariats avec des influenceurs (Yannouze, culturefoood, whereiaeatparis...), l'envoi d'un emailing à 1 200 clients, l'organisation d'un jeu-concours pour remporter un coffret d'huiles d'olive AOP.



VIRTUAL TASTING

Un nouveau format de dégustation a été proposé dans le cadre du programme de promotion européen : le virtual tasting. Le principe : transmettre en amont un coffret d'huiles d'olive (AOP dans le cadre du programme) et les faire découvrir et déguster en visioconférence. Cela permet de limiter les temps de déplacement et de s'adapter plus facilement à l'emploi du temps de chacun. Quatre sessions ont été organisées au printemps à l'attention de cibles différentes :

- Deux virtual tastings destinés aux journalistes organisés en avril, période de préparation des sujets d'été des magazines. Au total 25 coffrets ont été envoyés et 18 journalistes ont participé à l'une des deux sessions de dégustation. Une belle opération !

- Deux virtual tastings à l'attention des épicerie fines, organisés avec l'aide du magazine « Le monde de l'épicerie fine ». 27 épicerie fines ont ainsi été initiées à la dégustation des huiles d'olive et la diversité aromatique des huiles d'olive lors de ces deux sessions. Cette opération de promotion de la diversité des huiles d'olive a été complétée par un publi-reportage de 2 pages parue dans le numéro 53 du magazine «Le Monde de l'Épicerie Fine». Ce magazine est diffusé gratuitement auprès de 7 000 professionnels de l'épicerie fine et permet donc d'avoir une visibilité auprès d'un public potentiellement intéressé par les huiles d'olive.



CRÉATION D'INFOGRAPHIES

Pour compléter les vidéos présentant les huiles d'olive en AOP via le gimmick «Les huiles d'olive en AOP, c'est bon et pour plein de raisons !», 7 infographies ont été développées (en français, anglais et allemand) :

- Qu'est-ce qu'une AOP ?
- Les familles de goût
- Extraction de l'huile d'olive
- De la bonne utilisation de l'huile d'olive
- Mariages culinaires avec les 3 familles de goût
- Bonnes utilisations de l'huile d'olive en cuisine
- Ce qu'il faut retenir sur les huiles d'olive AOP

Une carte interactive a été développée : on retrouve les différents pays producteurs d'huiles d'olive AOP, en cliquant sur chacun d'eux on peut obtenir des informations détaillées, le nom des AOP par exemple. Une loupe permet de faire un focus sur les huiles d'olive françaises en AOP (zones précises, productions moyennes, variétés, typologie des huiles...).

Ces infographies sont disponibles sur le site web de la campagne www.lookingforthepperfectfood.eu et sur le site www.huiles-et-olives.fr (dans les pages opportunes).



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 2022 pour accroître la notoriété des huiles d'olive en développant la connaissance autour des goûts et des usages.

RECETTES PAR 750G

Quatre recettes pas à pas ont été développées par 750g pour montrer la diversité des usages des huiles d'olive. Une entrée, un plat et deux desserts avec des familles de goût différentes sont ainsi disponibles sur leur site web :

- Mini Buns fourrés au jambon et fromage (goût intense)
- Risotto au potimarron, Saint-Jacques et bacon croustillant (goût subtil)
- Mousse au chocolat à l'huile d'olive et pain d'épices croustillant (goût mûré)
- Bûche roulée, crème pâtissière à l'huile d'olive et fruits rouges (goût intense)

Ces 4 recettes ont été relayées, en novembre et décembre, sur la page Facebook de 750g qui compte près de 4 millions d'abonnés. Ils ont été vus par plus de 572 000 comptes, ont généré plus de 8 000 clics et 1 100 réactions.



NEWSLETTER 750G DÉDIÉE

Cette newsletter, envoyée aux abonnés 750G, présentait la diversité et la naturalité des huiles d'olive en mettant l'accent notamment sur les trois familles de goût et les usages à travers plusieurs recettes.

Diffusée le 15 décembre 2022 auprès de 150 171 abonnés de 750g (2^{ème} site de partage de recettes de cuisine en France) avec un pourcentage d'ouverture de la newsletter important (25 %) et un taux de clics sur les liens intéressant (4 382 clics).

CAMPAGNE WEB

Visible pendant un mois sur différents sites web et sur le réseau social Instagram, la campagne a été diffusée un mois avant Noël : une période propice pour communiquer. C'est autour du message «Les huiles d'olive, cuisinez la diversité» que la campagne s'est axée.

Ce sont les sites web Cuisine Actuelle, Marmiton et Femme Actuelle sur lesquels la campagne a été le plus vue (1 618 380 impressions – 622 355 personnes touchées).

L'audience a été particulièrement satisfaisante sur Instagram, avec un très bon engagement grâce au format story (1 682 859 impressions – 780 290 personnes touchées et 15 187 interactions).



PARTENARIAT FRANCE OLIVE / TERRES OLÉOPRO

Le programme d'actions de communication réalisé dans le cadre du partenariat avec Terres OléoPro, en faveur de la filière oléicole française a poursuivi les objectifs fixés en 2019. Terres OléoPro est notamment très suivie sur les réseaux sociaux avec une page Facebook et une communauté de fans puissante, un fil Twitter, une page Instagram et une chaîne YouTube dynamique qui héberge toutes les vidéos «Terres OléoPro». L'offre de contenu ne cesse de s'étoffer avec des reportages terrain, recettes de cuisine, défis avec des influenceurs culinaires, vidéos d'experts en nutrition, cours de cuisine, mini-clips. C'est à travers les webséries «Paroles de Terres» où Terres OléoPro explore depuis 6 ans le quotidien des producteurs de la filière et Puls', le rendez-vous culinaire des huiles et des protéines végétales de France, que la démarche a su se construire une légitimité et un ton propre et c'est dans ce sens que Terres OléoPro a poursuivi sa communication au cours de l'année 2022.

COMMUNICATION DIGITALE

Mise en ligne régulière sur les réseaux sociaux de posts sur les huiles végétales, leurs bienfaits nutritionnels, leurs utilisations en cuisine, les cultures...

Reconduction de la participation des Huiles d'Olive de France à la websérie Puls' au travers de 3 recettes utilisant les différentes familles de goût, leur participation au jeu concours Box Puls et la création de contenus vidéos ...

La présentation et la présence de France Olive sur le nouveau site internet Terres OléoPro...

L'actualité de la filière oléicole relayée dans la Newsletter hebdomadaire (7000 abonnés) ...

COMMUNICATION ÉVÈNEMENTIELLE

Présence des Huiles d'Olive de France sur le stand Terres OléoPro au Salon International de l'Agriculture durant les 9 jours (Présentation et dégustation des huiles d'olives de France, réalisation de recettes Jeux pédagogiques..., 1 journée dédiée).



DE NOUVELLES RECETTES ET 2 NOUVEAUX LIVRETS RECETTES

Une quarantaine de nouvelles recettes avec les huiles d'olive françaises ont vu le jour en 2022. Elles sont diffusées sur le site web (espace « cuisine ») et régulièrement, selon les saisons et les occasions, sur les réseaux sociaux.

Elles ont également servi à réaliser deux nouveaux livrets recettes, l'un autour des desserts, l'autre proposant une semaine de recettes autour des huiles d'olive. Ils sont téléchargeables sur le site web (espace « bonus ») et, diffusés en version imprimé, sur les salons et événements auxquels France Olive participe.



690
recettes
sur le site
huiles-et-olives.fr

DES HUILES D'OLIVE CONNECTÉES

PAGE FACEBOOK « HUILES&OLIVES »

La page Facebook « Huiles&Olives » est animée de manière régulière avec un total de 242 posts sur l'année soit 4 à 5 posts par semaine. Ils ont touché plus de 950 000 comptes. La page a généré 11 218 visites du profil soit une augmentation de 21,8%.

«Huiles et Olives»
Instagram : **4 119** abonnés
(+ 2 116 abonnés)
Facebook : **16 620** abonnés
(+ 1 085 abonnés)

COMPTE INSTAGRAM « HUILES&OLIVES »

Le compte Instagram « Huiles&Olives » ne cesse de se développer. Fin 2022, notre Instagram comptait 4 119 abonnés soit une augmentation de 105 % du nombre d'abonnés. 237 posts et 324 stories ont été publiées. Les posts ont été vus par 1,1 millions de comptes et ont généré 7 499 du profil soit une augmentation de 124 %.

LE SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR

72 695 utilisateurs soit une hausse de 41,78 % par rapport à 2021.

112 026 pages vues soit une hausse de 25,72 % par rapport à 2021.

Origine des visites : recherche organique, direct, réseau social. Les arrivées directes sur le site sont en légère augmentation (+ 2,4%) entre 2021 et 2022 ce qui indique une légère augmentation de la notoriété du site.

Temps moyen passé sur la page : + 14,93%

Les pages les plus vues : Peut-on chauffer son huile d'olive ? (13 914 vues) ; Soins de visage (5 374 vues) ; Tout savoir sur l'olivier (3 563 vues) ; Les produits - l'huile d'olive (2 339 vues) et les recettes !



Risotto d'orge aux courgettes et parmesan

THÈME
Forme & bien-être, Légumes, féculents, céréales...
HUILE OU OLIVES UTILISÉES(S)
Huile d'olive goût subtil
FAMILLE DE GOÛT
Goût subtil



Mijoté d'épeautre aux amandes et olives

THÈME
Légumes, féculents, céréales...
HUILE OU OLIVES UTILISÉES(S)
Huile d'olive goût intense
FAMILLE DE GOÛT
Goût intense



Taboulé printanier

THÈME
Forme & bien-être, Salades, soupes, tartes & cie
HUILE OU OLIVES UTILISÉES(S)
Huile d'olive goût subtil
FAMILLE DE GOÛT
Goût subtil



Rigatoni thon et anchois

THÈME
Légumes, féculents, céréales...
HUILE OU OLIVES UTILISÉES(S)
Huile d'olive goût intense
FAMILLE DE GOÛT
Goût intense

Une **nouvelle interface**
pour les 690 recettes
du site web

COMMUNICATION AUX OPÉRATEURS

PAGE FACEBOOK «FRANCEOLIVEPRO»

1650 followers (+ 501 abonnés en 1 an)

111 posts en 2022, concernant principalement le relais des publications des Bulletins de Santé du Végétal, des bulletins InfOlive et des bulletins Eau'live.

Couverture sur l'année : **98 451** soit une moyenne 886 par post

Le top 3 des posts ayant eu la meilleure couverture :

- 1 – Cahiers de l'oléiculteur 2023
- 2 – Voyage d'études algériens
- 3 – Palmarès du concours de la Foire de Brignoles

CHAÎNE YOUTUBE «FRANCE OLIVE PRO»

1 420 abonnés début juin vs 1 001 en 2021

27 vidéos

La plus vue : **25 600 vues** sur la fertilisation

SITE WEB WWW.FRANCEOLIVE.FR

147 036 utilisateurs soit une hausse de 321% (vs 2021).

214 253 sessions soit une hausse de 334% (vs 2021).

380 454 pages vues soit une hausse de 261% (vs 2021).

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

Pages les vues (hors page d'accueil) : préparation des olives vertes, agenda des journées techniques, mouche de l'olive, information oléicoles, fertilisation, bulletin Eau'live...

NEWSLETTER FRANCE OLIVE

31 newsletters envoyées à plus de 12 000 abonnés

10 176 vues totales en moyenne par newsletter

4 349 vues uniques

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», disponible en téléchargement gratuit

- **INF'OLIVE** et **BULLETIN DE SANTÉ DU VÉGÉTAL (BSV)**

Les Bulletins de Santé du Végétal et les bulletins InfOlive sont complémentaires, ils ont pour objectif d'accompagner les producteurs dans leurs itinéraires techniques :

- Le BSV 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 gérer les problématiques.

En 2022, **20 parutions du BSV** ont eu lieu dans l'année. On dénombre **19 publications du bulletin InfOlive**, toutes éditées 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.

- **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.

7 bulletins + 4 vidéos (3 200 vues sur YouTube)



Une nouvelle **charte graphique** pour la newsletter plus lisible, plus dynamique a été lancée début 2023. Pour vous abonner, c'est **gratuit** et c'est sur www.franceolive.fr.

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

DIRECTION



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

DIRECTION TECHNIQUE



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

COMMUNICATION & ECONOMIE



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

ADMINISTRATIF & FINANCIER



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



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



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 93
@ : charline.vial-jaime@franceolive.fr

**CONSERVATION &
RECHERCHE**



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

**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

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



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



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



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



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



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



Léa PRADELLES
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE
Tél. 04 42 23 82 97
@ : l.pradelles@ctolivier.org

AGRONOMIE



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



Huiles & Olives

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



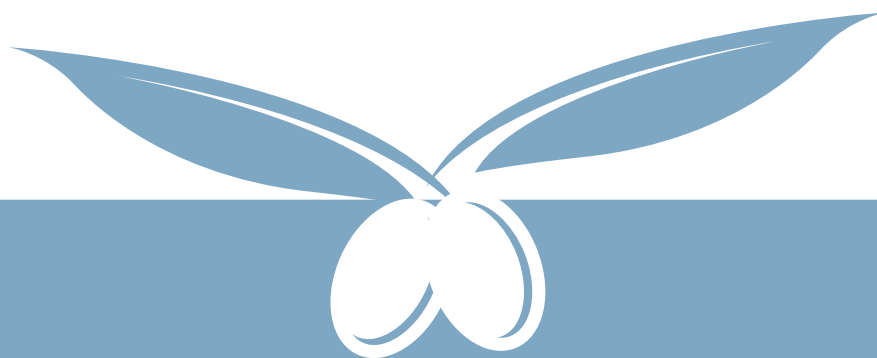
/Huiles et Olives et /FranceOlivePro



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, l'Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, dans le cadre du Règlement délégué (UE) n° 611/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant l'article 29 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 en ce qui concerne les programmes de soutien au secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et du règlement d'exécution (UE) n°615/2014 de la Commission du 6 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil, et du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les programmes de travail pour soutenir les secteurs de l'Huile d'olive et des Olives de table.



Nous tenons à remercier, pour leur soutien sans faille, l'ensemble de nos partenaires, financeurs et tous ceux qui s'impliquent dans la réussite des actions menées pour la filière oléicole.

Ce rapport d'activité présente une partie des actions réalisées par France Olive, il n'est en aucun cas une vision exhaustive des projets réalisés.

Siège Social :

Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence cedex 1
Tél. : 04 42 23 01 92
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Auvergne-Rhône-Alpes :

40 place de la Libération
26110 Nyons
Tél. : 04 75 26 90 90
@ : contact@franceolive.fr

Antenne Occitanie :

Mas de l'agriculture
1120 route de St Gilles
30932 Nîmes
Tél. : 04 66 08 19 34
@ : contact@franceolive.fr