

RAPPORT D'ACTIVITÉ

FRANCE

Olive



2024

L'OLÉICULTURE FRANÇAISE EN QUELQUES CHIFFRES...



40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.



305 MOULINS

dont 261 moulins privés et 44 moulins coopératifs.



130 CONFISEURS DÉCLARÉS

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



100 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



5 015 TONNES

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

Soit 5,47 millions de litres



1 341 TONNES

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

Sommaire

Rapport moral du président	4
Pôle administratif & financier	6
Pôle conservation & recherche	9
Pôle agronomie	14
Pôle qualité & process	23
Pôle analyses sensorielles & physico-chimiques	25
Pôle communication & économie	32
Infos générales	43





Rapport moral du Président

A LA CROISÉE DES CHEMINS

La réorganisation de nos structures juridiques rendue nécessaire par nos différentes sources de financement se termine. Le Centre Technique de l'Olivier devient **France Olive Process**, une filiale à 100 % de France Olive. Elle porte le pôle Process & Qualité pour les produits (huiles d'olive et olives de table) et le pôle Analyses sensorielles & physico-chimiques (le laboratoire). **France Olive Production**, une Association d'Organisations de Producteurs, porte le pôle Agronomie et le pôle Conservation & Recherche pour le temps long. **France Olive** continue de porter le pôle Administratif & Financier et le pôle Communication & Economie. Vos **cotisations** à France Olive **permettent des décupler les moyens**, en allant chercher des **financements publics régionaux, nationaux et européens** et de gagner des appels à projet, pour mener des actions au service de l'ensemble de l'oléiculture française de l'amont à l'aval. **Tous les salariés des différentes structures ne forment qu'une équipe qui œuvre pour l'intérêt général. Vos cotisations au travail.**

Avec 6600 tonnes déclarées lors de la campagne 2023/2024, nous avons amélioré le record historique de la campagne 2008/2009 avec ses 6400 tonnes. Cette année, nous devrions atteindre les 5 200 tonnes avec des rendements faibles liés à une année globalement pluvieuse. Les stocks ont augmenté mais nous constatons depuis plusieurs années des cycles sur 3 ans. Campagne 2019/2020 : 3 200 tonnes puis 3 ans plus tard pour la campagne 2022/2023 : 3 400 tonnes. **L'important, nous le répéterons jamais assez, est de filtrer pour bien conserver notre production.** Les ventes des moulins progressent de 15 % entre 2023 et 2024. Pourtant, nous ressentons tous de l'inquiétude. La situation économique se tend et le réflexe « acheter français » qui avait atteint son apogée au moment du Covid se heurte à l'inflation et l'inquiétude des consommateurs. Les acteurs présents en grande distribution constatent que les promotions « catalogue » autour des produits uniquement français se font rares. La concentration des centrales d'achats en France et maintenant au niveau européen laisse de moins en moins de place aux négociations locales et régionales. Paradoxalement, et contrairement à ce que les patrons de ces grandes enseignes essayent de nous faire croire, je pense qu'il y a un manque de concurrence. La disparition de Casino a accentué le phénomène. Les marques distributeurs devraient être bannies car elles tuent les marques portées par les PME. Les remises de prix en fonction des volumes sont de toute façon limitées par les coûts fixes. L'objectif de ces mega centrales d'achats est surtout de supprimer la concurrence entre enseignes pour garantir leur marge. Les centrales d'achats devraient être ramenées au niveau régional.

Je vous parle de ce sujet alors que notre oléiculture est peu présente en grande distribution. Mais de nouvelles plantations en haie fruitière voient le jour chaque année avec une accélération liée à la crise de la viticulture.

Ces nouvelles productions qui arrivent très rapidement (au bout de 3-4 ans après la plantation) sont destinées à la grande distribution. Nous ne pouvons pas empêcher de planter, comme je l'entends parfois, par contre, **nous avons le devoir d'accompagner ces nouveaux opérateurs vers des marchés et de faire en sorte qu'ils valorisent leur production**. Sinon le risque c'est de voir tous les prix s'effondrer. Nous devons **informer sur les réels coûts de production en France et ne pas vendre un miroir aux alouettes à des agriculteurs déjà en difficulté** comme certains ne se gênent pas pour le faire. Une étude approfondie est en cours et les résultats seront présentés au prochain SITEVI. Nous devons **réfléchir collectivement** et non nous opposer, segmenter le marché pour être complémentaires et ne pas être des concurrents. Pour y parvenir, nous devons **consacrer plus de moyens à notre communication** et aller chercher des nouveaux financements comme nous le faisons avec le programme Enjoy, it's form Europe ! Un segment intermédiaire entre l'huile d'olives d'importation et celles revendiquant des indications géographiques (Appellation d'Origine Protégée, ...) existe mais il n'est pas extensible à l'infini. Plus les volumes seront importants, plus les prix se rapprocheront des huiles d'olive d'importation. Et qui peut produire en France des huiles d'olive avec un prix de revient de 2,50€ comme les nouvelles plantations au Portugal !!!

Les vergers Expert, suivi par le pôle Agronomie, commencent à fournir des pistes intéressantes d'amélioration de notre productivité. Je rappelle que cette **productivité** est le **diviseur de nos coûts de production** et aujourd'hui le **meilleur levier pour améliorer la rentabilité** de nos exploitations. Et par voie de conséquence, la rentabilité de nos ateliers de transformation avec plus d'olives à traiter. Sauf exception, nous apportons trop de potasse dans nos vergers avec un effet bloquant sur le long terme. La potasse a un coût. Et n'oublions pas que nous ne commercialisons qu'environ 20 % du fruit que nous produisons : 20 centimes d'économisés, c'est au final 1 euro de gagné sur le prix de revient de notre l'huile d'olive. Nos oliviers n'ont pas besoin de formule d'engrais équilibrée, la priorité c'est l'azote ! Tous les mois, nous organisons le 30 minutes Agro en visioconférence. Les oléiculteurs peuvent poser toutes leurs questions à nos techniciens. Encouragez les producteurs que vous connaissez à participer. Une réflexion est aussi en cours sur la possibilité de proposer du conseil individuel dans les années à venir.

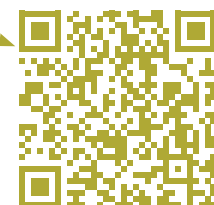
Progressivement, nous sommes en train de **renouveler nos outils digitaux**. Nous devons nous mettre à la page pour améliorer nos services et les rendre plus performant. Vous l'avez constaté avec l'**application Oléiculteur** et l'**application Concours** cette année. **L'application Moulinier arrive**. Nous avons aussi le meilleur laboratoire oléicole français, agréé COFRAC et agréé par le Comité Oléicole International (COI). Il propose une large offre avec les analyses physico-chimique (acidité, indice de peroxyde, K232, K270, phénols, ...), les analyses sensorielles (jury réduit, jury COI, ...), les analyses de maturité pour déclencher sa récolte au bon moment, les analyses de grignon pour valider le réglage de son moulin, ... Tous ces services deviendront accessibles depuis le site de France Olive. Nous y ajouterons la logistique pour que vous n'ayez qu'à coller une étiquette fournie et un transporteur viendra récupérer le colis. Nous étendrons ce service à l'application Oléiculteur pour les analyses de feuilles et de terre que nous sous-traitons. Cela sera totalement transparent. Il est même envisagé que vous puissiez choisir le point du prélèvement de terre sur votre parcelle pour qu'un technicien du réseau le réalise dans les règles de l'art. Les résultats seront directement accessibles dans l'application Oléiculteur et exploités par nos outils d'aide à la décision (OAD). **Un seul objectif : améliorer la productivité et la régularité de nos vergers**. Avec un seul compte France Olive, vous aurez accès à l'ensemble des services de votre interprofession y compris sur la partie communication. Nous pourrons mieux rediriger vers vos sites de vente physiques ou en ligne les consommateurs qui se rendent sur les sites web et les réseaux sociaux de France Olive, communiquer sur les produits et guider les consommateurs jusqu'à l'acte d'achat.

Vous m'avez réélu pour 3 ans en juillet dernier, vous constatez que ce n'est pas le travail et les idées qui manquent. Je tiens à remercier les équipes de France Olive pour leur implication à faire progresser la filière et l'ensemble des membres du conseil d'administration pour leur confiance.

Nous sommes à la croisée des chemins, il nous appartient d'éclairer les choix pour que collectivement nous prenions le bon...



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



Laurent Bélorgey
Président de France Olive





©Dusanzidar - 123rf

Pôle administratif & financier

France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est la section spécialisée « olive » de Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, 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 16 salariés répartis en 6 pôles : 4 salariés, s'occupent de la partie amont de la filière et gère le programme opérationnel ; 6 salariés mettent en œuvre les actions techniques liées à l'aval de la production ; 3 salariés mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi réglementaire et 3 salariés gèrent les aspects administratifs et financiers liés aux programmes mis en œuvre et à la structure.

LES MISSIONS DE FRANCE OLIVE



La **connaissance de l'offre et de la demande** grâce à un panel d'outils statistiques et d'études.



Le **suivi de la réglementation** (qualité, hygiène, traçabilité, ICPE, étiquetage...).



La **recherche appliquée et l'expérimentation technique** pour favoriser l'innovation, la production durable, la qualité, la productivité, la gestion des sous-produits issus de la transformation...



L'**information et la formation** des acteurs de la filière.



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

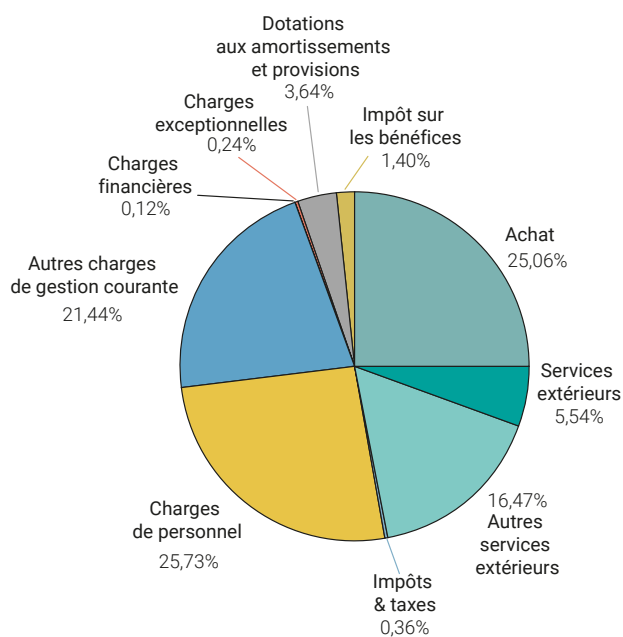


BUDGET FRANCE OLIVE 2024

RÉPARTITION DES CHARGES

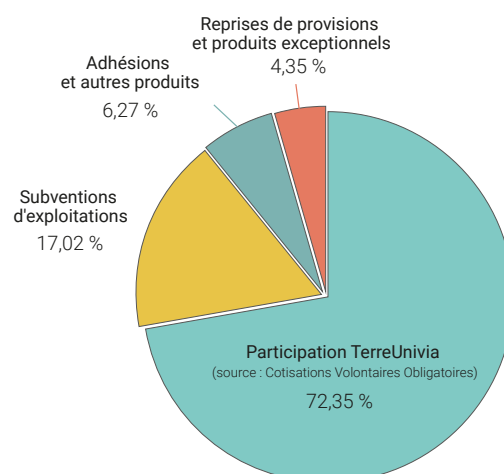
PAR POSTE

Total : 1 666 K€

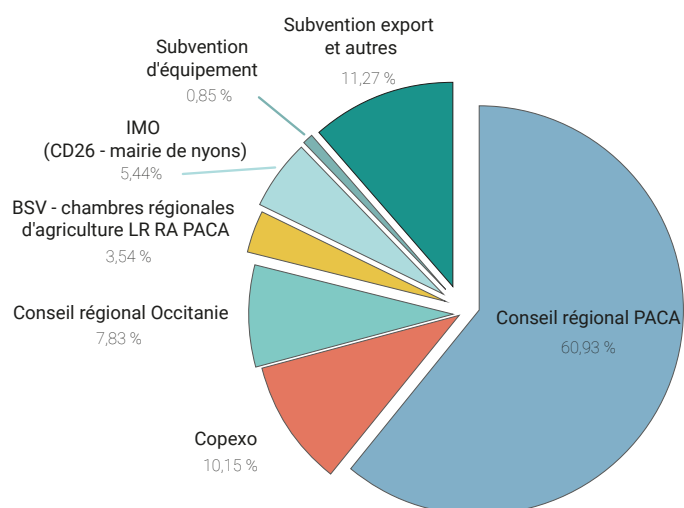


RÉPARTITION DES RESSOURCES

Total : 2 009 K€



RÉPARTITION DES SUBVENTIONS



Déclarations CVE 2024

Production d'huile d'olive :
6 536 tonnes

Production d'olives :
1 419 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



©Mathieu Colin pour France Olive

Pôle conservation & recherche

Depuis sa création, ce pôle s'attache à approfondir les connaissances sur l'arbre et ses variétés. Les thématiques telles que la phénologie de la floraison, la fécondation, la productivité ou encore le dépérissement reviennent régulièrement, car elles permettent de mieux appréhender la biologie et la physiologie de l'olivier.

Les choix variétaux, quant à eux, occupent une place centrale dans les réflexions des oléiculteurs, car ils orientent la création des oliveraies et influencent le travail des pépiniéristes. C'est autour de ces enjeux majeurs que le pôle concentre ses efforts, afin de répondre concrètement aux besoins exprimés par les professionnels de la filière.

ÉTAT DES LIEUX SUR NOTRE BIODIVERSITÉ OLÉICOLE FRANÇAISE

Aujourd'hui plus de **3000 variétés traditionnelles** d'olivier ont été répertoriées et recensées dans le monde soit dans **54 pays** (Belaj et al . 2022) ... Une grande diversité alimentée par beaucoup de cas de confusions puisqu'on estime qu'il y en aurait **3 fois moins** !

En effet, la base de données OleaDB mentionne **1200 variétés enregistrées**, sachant que tous les pays ne les ont pas intégralement mentionnées.

C'est le rôle des banques mondiales de matériel génétique d'olivier (BRGM : Banque des Ressources Génétiques Mondiales ou WOGB : World Olive Germoplasm Bank) que de sauvegarder et conserver le patrimoine génétique oléicole notamment. C'est dans ce contexte de lutte contre l'érosion génétique que trois ont été créées sous l'initiative du COI : Cordoue (Espagne), Marrakech (Maroc) et Izmir (Turquie).

La plus ancienne, à Cordoue, compte plus de 1000 accessions (variétés) provenant de plus de 29 pays, chacune ayant été décrite morphologiquement mais surtout identifiée génétiquement. Cela a permis de déceler les **cas de synonymie** (quand une même variété porte des noms différents selon le lieu de production comme l'Aglandau qui se décline sous d'autres noms comme notamment la Berruguette dans la région des Alpilles, la Verdale de Carpentras en Vaucluse, la Rosée du Mont d'or dans les Alpes de Haute-Provence, la Violette de Montpellier dans l'Hérault) ou **d'homonymie** (quand des variétés portent le même nom dans divers lieux mais en fait ne sont pas les mêmes ! Par exemple, les verdales de Tourtour, de Pignan, de l'Hérault, des Pyrénées Orientales et du Vaucluse sont toutes différentes entre elles).

L'analyse génétique du matériel oléicole s'effectue grâce à des **marqueurs moléculaires (SSR)** judicieusement

sélectionnés en nombre et en qualité pour discriminer chacune des variétés. Plus récemment une nouvelle génération de **marqueurs génétiques (SNP)** complète ou améliore la gestion des ressources génétiques de l'olivier permettant de détecter la présence de germoplasme redondant.

C'est ainsi que la collection de Cordoue a pu authentifier 668 variétés différentes sur les **1273 entrées** (dont 510 cas de synonymie entre pays ou même à l'intérieur d'un même pays qui ne représentent finalement que 140 cultivars) .

Dans ce contexte-là, il était intéressant de confronter notre base de données des variétés françaises à celle mondiale pour regarder de plus près notre patrimoine génétique et confirmer les quelques cas de synonymies avec les variétés étrangères que nous connaissions déjà.

Cent dix variétés françaises authentifiées ont été sélectionnées représentant la grande diversité hexagonale et insulaire corse inscrites au catalogue CTPS (Comité Technique Permanent de la Sélection des plantes cultivées) ainsi que des variétés anciennes et locales authentifiées.

Ont donc été confrontées à la banque de germoplasme de Cordoue (cf. tableau) :

- les 8 variétés les plus cultivées
- 5 variétés dites principales
- 30 variétés secondaires
- 23 variétés locales
- 6 variétés corses
- 11 variétés de collection
- 34 variétés anciennes redécouvertes.



Seules **8 variétés retrouvent des synonymies**. C'est le cas par ordre alphabétique de :

- **Argoudeil** qui apparaît être Argudell en Espagne catalane.
- **Belgentiéroise/Triparde** qui se retrouve sous le nom de Merhavia en Israël
- **Courbeil** qui est Curivell en Espagne catalane
- **Filayre Noir** qui est la Safrawi/Dal/ Shami au Levant, un grand groupe de synonymies puisqu'on la retrouve également à travers plus de 17 autres dénominations, en Espagne (Cirujal), en Italie (Grossolana), en Albanie (Marksi), en Grèce (Throubolia), en Turquie (Celebi/Dilmit/Erkence/Hurma Kaba/Sari Habesi/ Yag Zeitini), ou en Jordanie (Kanabisi)
- **Cailletier/Ghjermana Casinca** qui est une des variétés d'un autre grand groupe, celui de la Frantoio/ Taggiasca/Lamaccia/Angellina/ Razzo/ Razzola/ Larcianese/ Puntino/ Sant Lazzero/ Corsicana de olio en Italie, Oblonga aux Etats-Unis, Maelia en Israël, Dan en Syrie, Fakfoukha au Maroc.
- **Jauberte** est la Sevillano de Jumilla en Espagne
- **Picholine du Languedoc** retrouvée sous le nom de Abou Chawkeh en Syrie
- **Reymet/Cayet bleu** retrouvée sous le nom de Rosselino en Italie

Sachant que de précédents travaux de la WOGB avaient déjà permis de comparer :

- **Boube** retrouvée sous le nom de Gordal Sevillana en Espagne, Santa Caterina en Italie et Aguenau en Algérie
- **Olivière** qui apparaît sous Kalokerida en Grèce
- **Petit Ribier/Aliva Nera/ Sigalenque** : Moraiolo en Italie.

La majorité de nos variétés dériveraient de **trois pools génétiques cultivés**, attribués aux trois parties de la Méditerranée : approximativement à l'est, à l'ouest et au centre. Des travaux en cours, menés par des chercheurs français (notamment Besnard, Terral), sur la généalogie des variétés françaises ont pour objectif, outre historique, de **trouver des traits communs physiologiques et agronomiques** pouvant concourir à mieux comprendre nos variétés dans un contexte de dérèglement climatique.

Ainsi ces banques mondiales, non seulement conservent *ex situ* des collections de matériel génétique d'olivier mais permettent de documenter, d'évaluer et de rendre disponible autant de diversité génétique de la culture que possible.

Notre étude a permis de constater un **niveau considérable de matériel génétique français unique**, avec **beaucoup de variétés locales** qui ont été progressivement remplacées par un nombre de cultivars traditionnels restreint (10 variétés majoritaires en France) à la suite des grands gels notamment qui ont ponctué les siècles passés mais également pour répondre aux exigences d'un système oléicole plus moderne.

Cependant cela nous renseigne également sur la sélection de matériel autochtone, adapté aux conditions environnementales et aux attentes agronomiques, souvent un mélange avec du matériel local (sauvage et/ou cultivé), des variétés introduites qui ont tout d'abord voyagé d'est en ouest avec les migrations humaines antiques. C'est un des objectifs portés par le **Projet Patrimolea**

Exclusivité

Variétés testées	Variétés confirmées
AGLANDAU	AGLANDAU
AMELLAU	AMELLAU
ARABAN DES ALPES MARITIMES	ARABAN DES ALPES MARITIMES
ARABAN DU VAR	ARABAN DU VAR
ARGOUEIL	ARGUDELL
BEAUSSARET	BEAUSSARET
BECHUDE	BECHUDE
BELGENTIEROISE	MERHAVIA
BERNARDE	BERNARDE
BIGARUDE	BIGARUDE
BLANCHE DE PAYZAC	BLANCHE DE PAYZAC
BLAVET	BLAVET
BLEU	BLEU
BONNE MODE	BONNE MODE
BOUSSARLU	BOUSSARLU
BOUTEILLAN	BOUTEILLAN
BROUTIGNAN	BROUTIGNAN
BRUN	BRUN
CALIAN	CALIAN
CAPANACCE	CAPANACCE
CAPELEN	CAPELEN
CASAMAYANE	CASAMAYANE
CAYANNE	CAYANNE
CAYET BLANC	CAYET BLANC
CAYET ROUGE	CAYET ROUGE
CERISIER	CERISIER
CHARNISETTE	CHARNISETTE
CLERMONTAISE	CLERMONTAISE
COLOMBALE	COLOMBALE
CORNALIERE	CORNALIERE
CORNIALE	CORNIALE
COUCOURELLE	COUCOURELLE
COURBEIL	CURIVELL
CURNET	CURNET
CURTINESE	CURTINESE
DENT DE VERRAT	DENT DE VERRAT
DOREE	DOREE
FANGUETTE	FANGUETTE
FEUILLERAS	FEUILLERAS
FILAYRE NOIR	SAFRAWI
FILAYRE ROUGE	FILAYRE ROUGE



Variété Béchude
(© H.Lasserre pour France Olive)



Variété Dent de Vera
(© H.Lasserre pour France Olive)



Variété Rougette de l'Ardèche
(© H.Lasserre pour France Olive)

Exclusivité



Variété Aglandau
(© A. Paris pour France Olive)



Variété Cailletier
(© A. Paris pour France Olive)



Variété Salonenque
(© A. Paris pour France Olive)

Variétés testées	Variétés confirmées
FLORANE	FLORANE
FOURNIERE	FOURNIERE
GANGEOLE	GANGEOLE
GHJERMANA CASINCA	FRANTOIO
GLORY	GLORY
GRAPIE	GRAPIE
GRASSOIS	GRASSOIS
GROS RIBIER	GROS RIBIER
GROS VERT	GROS VERT
GROSSANE	GROSSANE
GROSSELOTTE	GROSSELOTTE
JANCOTE	JANCOTE
JAUBERTE	SEVILLANO DE JUMILLA
LINAT	LINAT
LUCQUES	LUCQUES
MARAGONELLE	MARAGONELLE
MARIGNOL	MARIGNOL
MELEGRAN	MELEGRAN
MENUDEL	MENUDEL
MONCITA	MONCITA
MONTAUROUNNENQUE	MONTAUROUNNENQUE
MOUFLA	MOUFLA
MOURGUETTE	MOURGUETTE
NEGRETTE	NEGRETTE
NOIRE DE CLANS	NOIRE DE CLANS
NOIRETTE	NOIRETTE
NOSTRAL	NOSTRAL
OGLIESE	OGLIESE
OMBRINE	OMBRINE
PARDIGUIER	PARDIGUIER
PARTANE	PARTANE
PETITE NOIRE	PETITE NOIRE
PETITE RONDE	PETITE RONDE
PICHOLINE DU LANGUEDOC	ABOU CHAWKEH
PIGALE	PIGALE
PIQUETTE	PIQUETTE
PLANT DE PATY	PLANT DE PATY
POINTUE DE CLAVIERS	POINTUE DE CLAVIERS
POINTUE DE L'ARDECHE	POINTUE DE L'ARDECHE
POUMAL DES PLAINES (109)	POUMAL
POUMAL 110	POUMAL 110
PUNCHINELLE	PUNCHINELLE
REDOUNEIL	REDOUNEIL
REYMET = CAYET BLEU	ROSSELINO
RONDE DE BOURG ST ANDEOL	RONDE DE BOURG ST ANDEOL
ROQUEBRUNOISE	ROQUEBRUNOISE
ROUGETTE DE L'ARDECHE	ROUGETTE DE L'ARDECHE

Exclusivité

Variétés testées	Variétés confirmées
ROUGETTE DE PIGNAN	ROUGETTE DE PIGNAN
ROUGETTE DU GARD	ROUGETTE DU GARD
ROUSSETTE DU VAR	ROUSSETTE DU VAR
SABINE	SABINE
SALONENQUE	SALONENQUE
SANGUIN	SANGUIN
SAURINE	SAURINE
SAUZEN NOIR	SAUZEN NOIR
SAUZEN VERT	SAUZEN VERT
SICCARDE	SICCARDE
TANCHE	TANCHE
TOTIVETTE	TOTIVETTE
TRIPUE	TRIPUE
UBAC	UBAC
VARNIQUETTE	VARNIQUETTE
VERDALE DE L'HERAULT	VERDALE DE L'HERAULT
VERDALE (de Millas) DES PYRENEES ORIENTALES	VERDALE DES PYRENEES ORIENTALES
VERDALE DE TOURTOUR	VERDALE DE TOURTOUR
VERDALE DES BOUCHES DU RHONE	VERDALE DES BOUCHES DU RHONE
VERDANEL	VERDANEL
VERMILLAU	VERMILLAU
ZINZALA	ZINZALA



Variété Tanche
(© E. Lacroix pour France Olive)



CARACTÉRISATION PHYSIOLOGIQUE ET AGRONOMIQUE DES PRINCIPALES VARIÉTÉS FRANCAISES D'OLIVIER

Il était important de refaire un état des lieux des caractéristiques physiologiques et agronomiques des variétés françaises dont les compétences pouvaient, en 20 ans, avoir été bousculées dans un contexte de changement climatique. Cette étude répond également à une dynamique de plantation en plein essor depuis quelques années avec des typologies différentes de néo-oléiculteurs, issus de nouveaux territoires oléicoles ou d'aires traditionnelles. Le choix variétal étant un paramètre incontournable pour guider la création d'une oliveraie, il convenait ainsi de vérifier les comportements variétaux qui caractérisaient la biodiversité oléicole française.

Le travail s'est déroulé sous forme d'enquêtes réalisées en 2024 auprès d'une trentaine d'acteurs oléicoles (oléiculteurs et techniciens principalement) répartis sur l'ensemble des bassins de production, y compris dans les Nouveaux Territoires Oléicoles. **Huit critères simples** ont été évalués permettant d'avoir une vision globale des caractéristiques physiologiques (Vigueur, Alternance, Précocité de floraison, Précocité de maturité, Résistance/Sensibilité au stress hydrique, Résistance/Sensibilité au froid) et agronomiques (Sensibilité aux maladies du feuillage, Sensibilité à la mouche). **Dix-sept variétés principales**, représentatives des diverses AOP oléicoles et zones de production, ont ainsi été classées selon ces différents paramètres, permettant de confirmer des compétences inchangées ou variables selon les zones de production, avec le changement climatique. Ainsi, ce travail aura permis de **dresser enfin une typologie variétale en fonction des zones de production afin d'accompagner au mieux les oléiculteurs dans leurs choix culturels**. Prochainement un tableau récapitulatif à différentes entrées sera disponible sur le site internet de France Olive.

Les variétés concernées :

AGLANDAU – BOUTEILLAN – CAILLETIER – CAYANNE – CAYON- CAYET ROUX – CLERMONTAISE – GROSSANE – LUCQUES – NEGRETTE- OLIVIERE – Petit RIBIER - PICHOLINE – SALONENQUE – TANCHE –VERDALE DE L'HERAULT - VERDALE DES BOUCHES DU RHONE.



©Mathieu Colin pour France Olive

Pôle agronomie

Comme l'ont exprimé à plusieurs reprises nos représentants professionnels, comme par exemple notre Président lors de ses rapports moraux (2022, 2023, 2024), **l'un des points faibles de notre filière reste sans doute et depuis longtemps le niveau et la stabilité de production du verger oléicole français.**

Pendant longtemps, cette problématique pouvait être associée au manque de technicité des producteurs, la grande majorité étant considérée comme « amateur » c'est-à-dire dont l'activité principale n'était pas agricole. Progressivement, **notre filière s'est professionnalisée.** Les petites parcelles familiales vivrières ont commencé à céder leur place à des exploitations agricoles dont l'olivier n'était encore qu'une culture secondaire. Puis des exploitations agricoles ont commencé à se spécialiser dans la culture de l'olivier.

Ces dernières années, avec la crise viticole, on constate même une évolution de l'intérêt de la culture de l'olivier dans les exploitations diversifiées. **L'olivier n'est plus considéré comme une culture secondaire mais bien comme une culture complémentaire avec tout ce que cela sous-entend en termes d'investissements agronomiques.** Malgré cette tendance importante à la professionnalisation, **la productivité du verger oléicole français n'a pas forcément augmenté de façon significative,** même avec l'apparition ces dernières années des plantations intensives en haie fruitière.

Bien évidemment plusieurs éléments peuvent expliquer cette situation comme, par exemple, l'abandon des vieux vergers, le vieillissement de certaines plantations ou encore l'évolution de la réglementation (notamment au niveau de l'usage des produits phytosanitaires). Mais il ne faut pas non plus occulter l'impact du dérèglement climatique sur la productivité de nos vergers. Comme on peut le constater ces dernières années, les conditions climatiques sont très différentes d'une année sur l'autre : une année de sécheresse importante succède à une année de forte pluviométrie, des épisodes de gel tardif sont suivis de fortes canicules. Toutes ces conditions finissent par **bouleverser les équilibres de nos agro-systèmes et les interactions sol-plante-climat** avec certainement des répercussions sur la productivité de nos vergers.

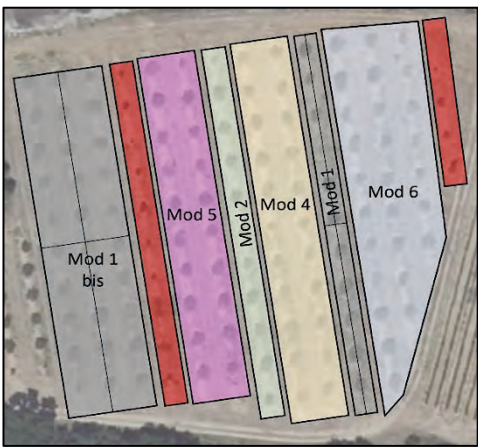
C'est bien dans ce **contexte à la fois de modification de la typologie de nos exploitations agricoles et du changement climatique que s'inscrit l'ensemble des actions du pôle agronomie dont la mission principale est d'acquiescer ou de faire évoluer les références techniques de la culture de l'olivier en France.** Les travaux du pôle agronomie ont pour objectif **d'accompagner les producteurs dans leurs pratiques agronomiques** afin d'optimiser la productivité des vergers, **d'améliorer les performances économiques et la résilience de nos exploitations** tout en essayant de **préserver la biodiversité et les ressources naturelles** (eau et sol).

L'ensemble des actions réalisées par le pôle agronomie sont financées par les cotisations des opérateurs mais aussi par l'Europe et France AgriMer dans le cadre du Programme Opérationnel, des appels à projets (FEADER, ANR, Ecophyto), des financements régionaux (Région Sud et Occitanie) et par quelques prestations (formations, expérimentation...). Notre programme d'action est, chaque année, validé par la « Commission agronomie » composée de représentants professionnels (producteurs, mouliniers, administrateurs...). Bien évidemment dans ce rapport d'activité, nous ne pourrions pas détailler l'ensemble des actions réalisées et les résultats obtenus pour chaque action. C'est pourquoi nous avons sélectionné quelques sujets qui illustrent notre activité sachant que nous travaillons bien évidemment sur l'ensemble des thématiques agronomiques qui concernent la culture de

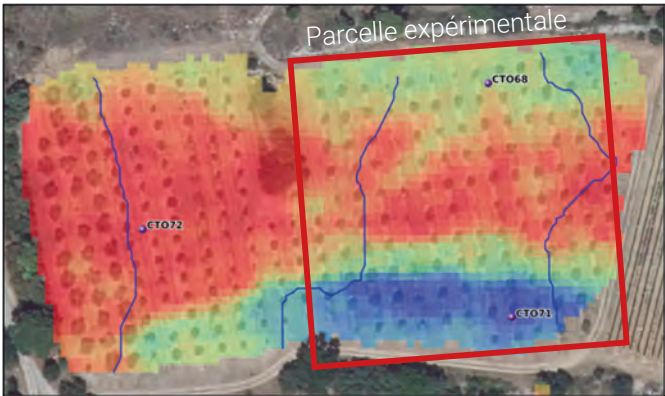
- l'olivier à savoir :
- L'amendement et la fertilisation
 - L'irrigation
 - La lutte contre les bioagresseurs
 - Et plus globalement les itinéraires techniques.

LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES : L'EXEMPLE DU MATÉRIEL VÉGÉTAL

L'objectif de ce travail est d'étudier l'impact du matériel végétal utilisé à la plantation sur la productivité du verger à court, moyen voire long terme. Nous suivons pour cela une parcelle à Caunes-Minervois (11) dont les arbres, de la variété *Olivière* (variété vigoureuse) plantés en 2016, sont issus de différentes techniques de multiplication. L'obtention des plants diffère par l'origine du plant mère, le type de rameau prélevé et la période de multiplication. Le suivi des 6 modalités a commencé en 2022. Entre 2016 et 2022, la parcelle n'a fait l'objet d'aucun suivi particulier et a été conduite de manière identique sur toutes les modalités. Des doutes sur la provenance des plants de la modalité 1 nous ont amené à l'exclure du dispositif.



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



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

Les zones en rouge sont peu conductrices, caractérisée par une texture plutôt filtrante, poreuses ou avec un taux d'éléments grossiers (cailloux) importants. Les zones en bleu sont plus conductrices donc plus humides ce qui correspond à une structure plutôt argileuse ou limoneuse, avec une faible porosité et donc peu d'éléments grossiers. Les zones en jaune sont intermédiaires. La carte présentée ici montre que les modalités sont disposées perpendiculairement aux hétérogénéités de sol si bien que le dispositif expérimental peut être considéré comme homogène. Cependant, il sera intéressant de réaliser des profils pédologiques de sol pour confirmer les hypothèses formulées à partir de cette carte et aller plus loin dans l'analyse.

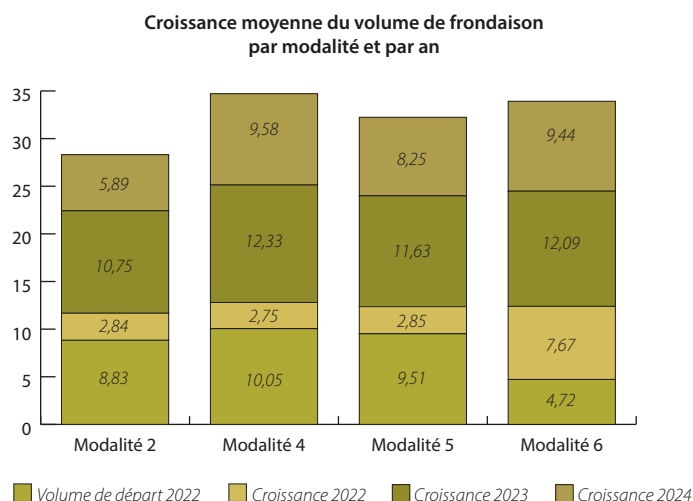
Pour évaluer l'impact du matériel végétal sur la productivité du verger, nous suivons différents indicateurs comme l'état nutritif des arbres, leur croissance végétative et leur niveau de productivité.

ÉTAT NUTRITIF DES ARBRES ET ANALYSES FOLIAIRES

Des analyses foliaires sont réalisées chaque année en sortie d'hiver et au stade durcissement du noyau depuis 2024. Les différentes modalités présentent des résultats similaires sur l'ensemble des éléments nutritifs. De plus, elles sont fertilisées et irriguées de la même manière.

CROISSANCE DES ARBRES ET VOLUMES DE FRONDAISON

Des **mesures par photogrammétries à l'aide d'un drone** sont réalisées chaque année depuis 2022, une fois après taille (généralement en avril) et une fois après récolte (vers novembre/décembre). Cette technique permet d'estimer, à partir de différentes prises de vues photographiques, les **volumes de frondaison des arbres**. En comparant les volumes de frondaisons après taille et après récolte, il est possible d'en déduire le niveau de croissance des arbres (croissance = taille des arbres après récolte – taille des arbres après taille la même année) ou la sévérité de la taille (Sévérité = taille des arbres après récolte – taille des arbres après taille l'année suivante).

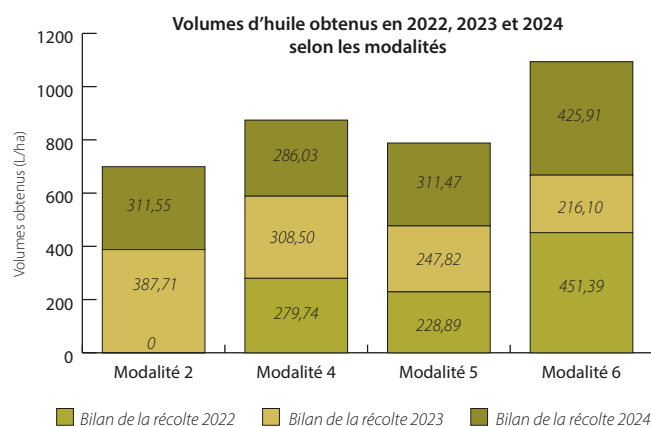
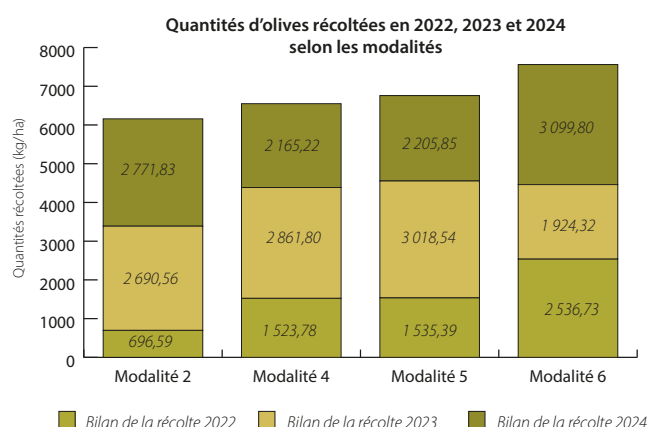


Au début du suivi de cette parcelle en 2022, la taille des arbres des modalités 2, 4 et 5 était homogène avec des volumes de frondaison similaires. Les arbres de la modalité 6 étaient en revanche deux fois plus petits (en moyenne) sans explication précise puisqu'elle a été plantée en même temps que les autres modalités et fertilisée / irriguée de la même façon. Ce constat réalisé par photogrammétrie a d'ailleurs été confirmé par le producteur qui s'était rendu compte visuellement de cette différence. Si on s'intéresse à la taille comme un vecteur de croissance des arbres, sachant qu'une taille sévère entraîne généralement une forte réponse végétative, les mesures réalisées par photogrammétrie montrent qu'elle a été relativement homogène (même proportion de bois supprimée) sur l'ensemble des modalités en 2022 et 2023. En revanche

en 2024, elle semble avoir été plus sévère sur les modalités 2 et 4.

Si on regarde maintenant la croissance annuelle des arbres de chaque modalité, illustrée sur le diagramme ci-contre, on constate une forte croissance des arbres de la modalité 6 en 2022, sans lien direct avec la taille des arbres puisqu'elle a été homogène sur l'ensemble des modalités. On verra par la suite que cette forte croissance n'a eu aucune conséquence sur la productivité des arbres ; pourtant chez l'olivier une forte croissance végétative est souvent accompagnée d'une faible récolte. Finalement, avec cette forte croissance en 2022, les arbres de la modalité 6 ont rattrapé en un an l'écart de volume de frondaison qu'ils avaient avec les autres modalités. La taille plus sévère réalisée en 2024 sur les modalités 2 et 4 ne semble pas avoir engendré une forte réaction végétative des arbres car la modalité 2 présente à cette date la plus faible croissance annuelle et la modalité 4, la plus forte mais sans grande différence avec la modalité 6.

PRODUCTIVITÉ DES ARBRES ET DONNÉES DE RÉCOLTE



La modalité 6 se démarque ici aussi par sa plus forte productivité sur les trois années de suivi aussi bien en poids d'olives qu'en quantité d'huile, et ce malgré une croissance importante en 2022, suivie d'une alternance de production plus marquée que les autres modalités en 2023 (cf graphique ci-dessus).

Comme expliqué précédemment, la forte croissance végétative de la modalité 6, en 2022, n'a eu aucune conséquence sur la productivité, même bien au contraire car c'est la modalité qui a eu le niveau de production le plus important. Ce constat est étonnant car généralement, l'arbre « fait un choix » entre croissance ou production de fruits.

Même en 2023, malgré sa faible production d'olives, qui correspond à l'année d'alternance après la forte récolte de 2022, le rendement en huile plus élevé des fruits de cette modalité permet une production d'huile presque identique à la modalité 5 (qui a pourtant produit un tiers de kg d'olives en plus).

Les modalités 4 et 5 ont globalement, sur les trois années de suivi, un niveau de productivité inférieur mais intermédiaire. Ce sont, pour l'instant, les modalités qui semblent le moins alterner.

La modalité 2 est la moins productive sur les 3 années de suivi, du fait notamment d'une petite récolte en 2022 (la trop faible récolte de cette modalité en 2022 n'a pas permis une trituration séparée du lot. Nous n'avons donc pas son rendement en huile sur cette année-là.)

CONCLUSION : Les premiers résultats de cette expérimentation semblent montrer, dans les conditions de production de cette parcelle expérimentale, des **différences de comportement et de productivité à court terme en fonction des modalités testées**. Potentiellement ces différences peuvent être liées aux caractéristiques physiologiques du matériel végétal (pieds mère, matériel végétal prélevé, période de bouturage et technique de multiplication).

Les modalités 4 et 5, obtenues de manière similaire, ont des comportements très proches avec une alternance de production moins marquée. La modalité 6 sort du lot puisqu'elle présente, 6 ans après plantation, les meilleurs résultats de croissance et de production sur 3 années de suivi, malgré une année d'alternance plus marquée. Par rapport à la modalité 4 (2^{ème} plus productive de l'essai), on y obtient 25% d'huile en plus sur 3 ans.

On peut alors se poser la question du retard de croissance initial des arbres (entre la plantation et 2022), rattrapé ensuite en un an par une croissance largement supérieure aux autres modalités. Est-ce que les arbres ont consacré plus d'énergie lors des premières années de plantation à la croissance racinaire plutôt qu'au développement végétatif ? Et finalement une fois que le système racinaire s'est bien implanté, les arbres de cette modalité ont exprimé tout leur potentiel de croissance et de productivité. Il serait intéressant de vérifier cette hypothèse en réalisant des profils pédologiques de sol pour observer le développement et la densité du système racinaire de chaque modalité.

Au final les résultats confirment ceux de 2023, c'est-à-dire des différences de comportement du matériel végétal en fonction de son origine et de la technique de multiplication. Il convient cependant de continuer à suivre ce verger en incluant de nouveaux indicateurs qui pourraient nous permettre de mieux évaluer les différences de performance du matériel végétal par exemple en réalisant des analyses sur la qualité des huiles. Une deuxième parcelle expérimentale sur la même thématique a été plantée à Eguilles (13) en 2023. Depuis sa plantation, elle connaît un suivi similaire, afin de pouvoir comparer les résultats obtenus avec ceux du site de Caunes-Minervois.

LES ITINÉRAIRES TECHNIQUES : ÉVALUATION DE L'EFFET DE DEUX MÉTHODES DE TAILLE DE RESTRUCTURATION SUR LA PRODUCTION DES OLIVIERS

CONTEXTE DE L'ESSAI

Le verger support de cette expérimentation présente **plusieurs dysfonctionnements notables ; une baisse significative de la production accompagnée d'une forte pression des maladies du feuillage**. Finalement c'est la conséquence d'une densité de plantation inadaptée à la vigueur de la variété (le 6x6 avec la variété Picholine) et une taille sans doute mal maîtrisée, en présence de charpentière ou de sous-charpentières surnuméraires. Dans cette situation, les arbres finissent toujours par se faire concurrence sur le rang mais aussi l'inter-rang pour l'accès à la lumière. Les arbres s'ouvrent de plus en plus, la couronne basse de production se vide et devient improductive (manque de lumière et développement de maladies fongiques). La couronne de production s'élève et devient moins volumineuse et le choix des coupes lors de la taille devient compliqué. Cette situation aboutit inexorablement à une baisse globale de la productivité du verger. Après plusieurs tentatives de correction de la taille sans succès et suite à des échanges récents avec le spécialiste de taille de l'IFAPA (le centre de recherche et d'expérimentation d'Andalousie) il est apparu important de faire une **taille de restructuration** pour revenir à une formation d'arbres avec seulement trois charpentières orientées en étoile. Cela permet d'**optimiser l'accès à la lumière en évitant un déséquilibre entre la proportion de bois et de feuilles**. Mais quand on est confronté à cette situation faut-il intervenir brutalement pour revenir à une situation plus en adéquation avec les préconisations ou au contraire faut-il intervenir de façon plus progressive ? C'est la question que nous nous sommes posés et qui nous a conduit à mettre en place cette expérimentation visant à **définir la meilleure stratégie au regard de son impact sur la productivité du verger à court et moyen terme mais aussi sur le temps de travail** (notamment taille) et donc le coût de production.

TYPES DE TAILLE TESTÉS

Depuis 2023, deux stratégies de taille de restructuration sont donc testées et comparées :



- une **taille dite « progressive »** ; il s'agit d'une taille de restructuration sur plusieurs années,
- une **taille dite « de 1 an »** ; il s'agit d'une taille de restructuration plus brutale, avec une correction des défauts de taille sur 1 an.

Le dispositif expérimental avec répétitions, comprend des modalités avec ou sans irrigation, et deux variétés : Aglandau et Picholine.

Pour les deux types de tailles, l'objectif premier est de corriger la structure de l'arbre et de ramener le nombre de charpentières à 3, en s'assurant de :

- Retirer ce qui peut gêner le passage des engins agricoles, et optimiser la pénétration des produits phytosanitaires,
- Tailler les rameaux qui induisent une concurrence à la lumière et aérer le verger,
- Enlever les gourmands trop vigoureux à l'intérieur de

l'arbre tout en laissant quelques rameaux souples afin de protéger les charpentières pour limiter les brulures solaires,

- Maintenir une hauteur de récolte adaptée, et garder les rameaux qui permettront de renouveler progressivement les charpentières.

La taille de restructuration en 1 an a été réalisée en 2023, la structure de ces arbres a donc déjà été corrigée. En 2024, ces arbres ont donc été taillé conformément au précepte d'une taille d'entretien, qui a pour objectif de favoriser la production des arbres tout en sélectionnant des rameaux pour permettre le renouvellement progressif de la couronne productive.

Pour évaluer l'efficacité des types de taille testés plusieurs indicateurs ont été définis :

- le temps de taille,
- la vigueur productive des pousses de l'année,
- la production des arbres.

D'autres indicateurs indirects sont également suivis, notamment l'efficacité de l'alimentation des arbres, la floraison et la nouaison...

IMPACT DES TYPES DE TAILLE SUR LES TEMPS DE TAILLE

En 2023, la taille de «1 an» a été plus rapide que la taille «progressive» ; environ de 5 minutes et 17 s par arbre pour la taille de «1 an» contre 6 minutes et 48 s pour la taille «progressive». Soit un gain de temps de taille d'environ 5h30 à l'hectare (pour une densité de 6mx6m). En 2024, les temps de taille n'ont pas pu être mesurés suite à un manque de personnel (arrêt maladie) disponible pour le suivi de l'essai. Toutefois, d'après le tailleur, il semblerait que la taille d'entretien des arbres réalisée sur la modalité de restructuration en 1 an, ait nécessité un temps de taille plus important que l'autre modalité, du fait de la nécessité de supprimer les rejets provoqués par la taille importante et de sélectionner les rameaux les plus intéressants pour renouveler la couronne productive des arbres. Malheureusement, ce temps de taille n'a pas pu être évalué précisément même si cette augmentation de la durée de la taille reste relative.

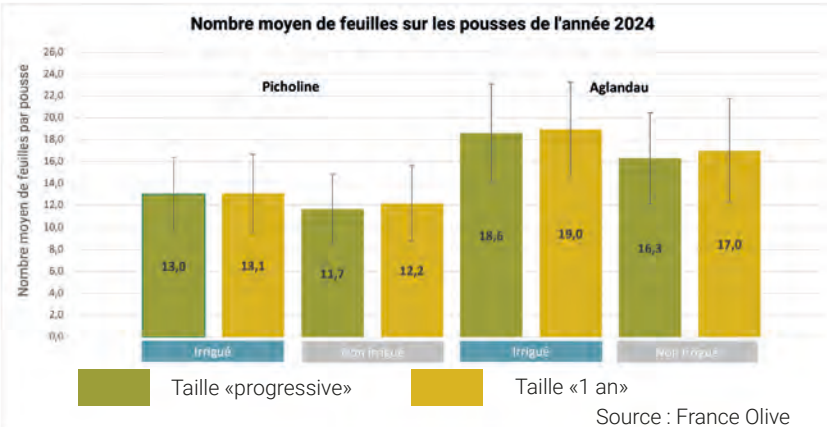
Bien évidemment la mesure des temps de taille continuera dans les années futures.

IMPACT DES TYPES DE TAILLE SUR LA POUSSE VÉGÉTATIVE

Le deuxième indicateur pour évaluer l'impact de la méthode de taille utilisée est le nombre de feuilles par pousses de l'année (printemps et automne). Contrairement aux protocoles habituels qui mesurent la longueur des pousses pour estimer la vigueur des arbres, nous avons préféré **comptabiliser le nombre de feuille par pousse**. Cette donnée permet de mieux évaluer le potentiel de production des arbres l'année suivante car à chaque insertion du pédoncule des feuilles sur le rameau se trouve un bourgeon qui peut se développer en bouquet floral si les conditions sont favorables.

Une variété peut être très vigoureuse d'un point de vue végétatif, avec des espacements d'entre-nœuds importants, sans pour autant disposer d'un potentiel de production élevé. La mesure du nombre de feuille permet donc de mieux estimer ce potentiel.

Sur les graphiques ci-dessous sont présentés les résultats des comptages de la pousse 2024 (printemps + automne).



Nombre moyen de feuilles sur la pousse de l'automne 2024		
	Picholine	Aglandau
Irrigué	4,3	6,9
Non irrigué	2,9	4,8

D'après les tests statistiques (Wilcoxon et Pairwise), il n'y a pas d'impact significatif des différents types de taille en 2024 sur la pousse de l'année hormis peut-être sur la modalité Picholine non-irriguée en faveur de la taille de 1 an sans plus d'explications. Un an après la taille de restructuration de «1 an», la réaction des arbres semble s'être stabilisée, si bien que l'on n'observe pas de différence significative entre les modalités de taille.

Un élément important, qui n'est pas mis en valeur par nos mesures, est l'âge du bois et des rameaux de la couronne productive de nos arbres. Très clairement, comme on peut le constater sur le verger, les arbres de la modalité « taille 1 an » présentent des rameaux plus jeunes. Ce type de taille a permis un renouvellement plus important de la frondaison des arbres ce qui devrait favoriser à terme la productivité de cette modalité.

D'après nos mesures, nous pouvons constater qu'il existe un facteur variétal important. La variété Aglandau semble, en 2024, avoir développé un potentiel de production plus important que la variété Picholine. Ce résultat peut surprendre car la variété Picholine est considérée comme plus vigoureuse que la variété Aglandau. Ces mesures illustrent parfaitement la différence entre vigueur et potentiel de production.

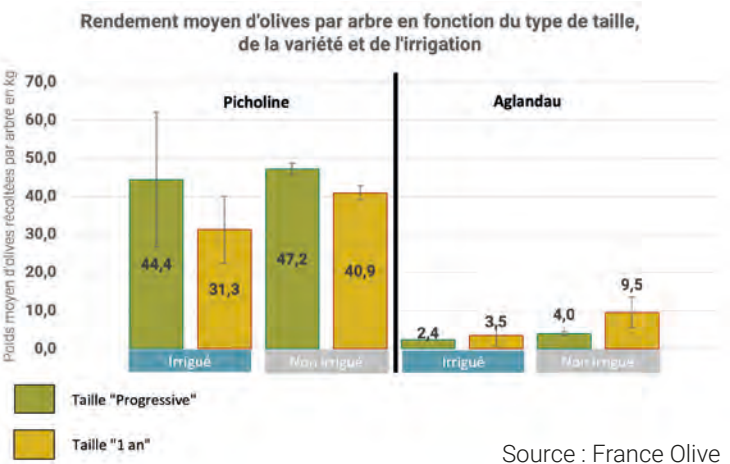
On constate également que les arbres irrigués ont développé un potentiel de production (pousse) plus conséquent que les arbres non-irrigués (différence significative par le test statistique de Wilcoxon et Pairwise). Cette différence s'exprime surtout sur la pousse d'automne. En effet, la parcelle étudiée (Station d'expérimentation de SudExpe à Saint-Gilles) présente une réserve utile des sols estimée à plus de 100 mm. Sur cette parcelle, les irrigations n'ont jamais commencé avant fin juin. C'est pourquoi, en année de pluviométrie normale, l'irrigation n'a que peu d'incidence sur la croissance végétative du printemps. En revanche, la situation hydrique du verger à l'automne, fortement influencée par les conditions climatiques estivales et automnales, peut impacter la croissance végétative des modalités non-irriguées comme c'est le cas en 2024.

IMPACT DES TYPES DE TAILLE SUR LA RÉCOLTE

En 2023, la parcelle expérimentale n'a quasiment rien produit indépendamment des modalités de taille. Cette non production du verger semble indépendante de l'itinéraire technique car d'autres vergers oléicoles du secteur ont été confrontés à la même situation. En revanche en 2024, sur la parcelle d'essai, la production de la variété Picholine est très importante (environ 10,6 T/ha) mais elle est beaucoup plus faible pour la variété Aglandau (1,2 T/ha).

Sur la variété **Picholine**, la **modalité « taille 1 an » a produit environ 22% de fruits (poids d'olives) en moins que la modalité « taille progressive »**. Sur la variété **Aglandau**, **c'est l'inverse** puisque la modalité « taille 1 an » a produit deux fois plus d'olives que la modalité « taille progressive ». Bien évidemment, compte-tenu des problématiques d'alternance des arbres, l'impact de la méthode de taille de restructuration sur la productivité du verger ne pourra être évalué correctement que sur plusieurs années. **Il est à ce jour trop tôt pour véritablement statuer sur l'impact des modalités de taille sur la productivité du verger**. Toutefois il faut quand même constater qu'en globalité sur la parcelle, en cumulant la production des deux variétés, la modalité « taille 1 an » a moins produit en poids d'olives que la modalité « taille progressive ».

Mais si on s'intéresse maintenant aux résultats des analyses de maturité, réalisées en novembre juste avant récolte, on constate que les rendements en huile estimés sur la modalité « taille 1 an » sont a priori, nettement plus importants que pour l'autre modalité (si on prend par exemple la modalité Picholine non-irriguée, le rendement est



de 13,2% pour la modalité « taille 1 an » contre 11,9% pour la modalité « taille progressive »). Si bien que **les différences de productivité en 2024 de nos deux modalités de taille ne sont pas aussi nettes** surtout quand on sait que les producteurs sont rémunérés sur l'huile et non pas le poids d'olive (dans le cas d'un verger à huile bien évidemment et c'est le cas pour cette parcelle).

Si on regarde maintenant l'impact de l'irrigation sur la récolte des différentes modalités de taille, on pourrait conclure à une meilleure productivité des arbres non-irrigués quelle que soit la modalité ou la variété. C'est vrai, si on s'arrête uniquement à la productivité en termes de kg d'olives mais si on regarde les analyses de maturité réalisées juste avant récolte on constate, par exemple sur Picholine, que la modalité « taille progressive » a un rendement maximum calculé à partir de la teneur en huile des olives estimé à 15% sur la zone irriguée contre seulement 11,9% sur la zone non-irriguée. Si on calcule finalement la productivité en huile, sachant que c'est bien la quantité d'huile qui rémunère le producteur, il n'y a pas de différence entre les modalités sur la production en huile. Là aussi il faut être prudent sur l'interprétation de ce résultat qui pourrait sous-entendre que la zone non irriguée produit au moins autant que la zone irriguée. Il faut se rappeler que la parcelle dispose d'une forte Réserve Utile qui permet finalement, en année de forte pluviométrie comme c'est le cas en 2024, de ne pas forcément avoir besoin de l'irrigation. Les productions seront à comparer avec celles des années suivantes.

Nous pouvons également rajouter que la protection sanitaire du verger contre la mouche de l'olive a été insuffisante du fait de la mise en œuvre sur cette parcelle d'une expérimentation visant à évaluer l'efficacité d'un système de piégeage massif. Il semble que les dégâts de mouche aient été plus importants sur les modalités irriguées du fait de l'attractivité des arbres sans avoir pour autant de chiffre précis permettant d'évaluer cette différence.

EN CONCLUSION

Nous **manquons actuellement de recul pour pouvoir véritablement conclure sur cet essai**. Les résultats des futures années ainsi que les mesures complémentaires qui seront mises en place à partir de 2025 nous permettront d'étoffer ces résultats.

- Concernant les temps de taille : la réaction végétative des arbres suite à la taille de restructuration «en 1 an» a nécessité un temps de taille plus faible en 2023 mais plus important cette année. Le temps de taille supplémentaire n'a malheureusement pas pu être mesuré cette année mais il était nécessaire.
- Du côté du développement végétatif, un an après la taille de restructuration de «1 an», nous n'observons pas de différence significative entre les modalités de taille sur la pousse de l'année 2024, . La modalité **« taille 1 an »** a permis un **meilleur renouvellement de frondaison avec du bois plus jeune potentiellement plus productif à terme**.
- Du côté de la production, même s'il y a bien une différence en fonction des variétés, la modalité «taille progressive» a produit plus d'olives en poids que la modalité «taille 1 an» mais avec des rendements en huile inférieur. Au final, en 2024, il n'y a que peu de différence de production entre les modalités.



LUTTE CONTRE LES BIOAGRESSEURS : DISPOSITIFS DE PIÉGEAGE AUTOMATIQUES DE LA MOUCHE DE L'OLIVE (BACTROCERA OLEAE)

La mouche de l'olive *Bactrocera oleae* cause chaque année de nombreux dégâts sur la production.

La surveillance de la dynamique des populations au moyen de pièges de monitoring est donc d'une grande importance pour suivre le cycle de la mouche de l'olive et ainsi optimiser le positionnement des traitements phytosanitaires. Traditionnellement, cette surveillance est réalisée à l'aide de pièges chromatiques à phéromones constitués d'une plaque jaune engluée et d'une capsule de phéromone sexuelle femelle (longue durée). Ces pièges sont actuellement relevés manuellement. **Plus la fréquence des relevés est élevée (un relevé quotidien étant l'idéal), plus le suivi de la dynamique des populations est précis**. Cependant, ces relevés manuels sont chronophages, difficilement réalisables par un producteur (parcelles éloignées, calendrier de travail compliqué, etc).

C'est dans ce contexte que s'inscrit le **développement de systèmes de piégeage électronique, autonome et automatisé** comme ceux proposés par la société TrapView. Ces dispositifs permettent donc, à distance et de manière autonome, un suivi plus détaillé des captures de mouches.

ZOOM SUR LES PIÈGES TESTÉS PAR LE PÔLE AGRONOMIE DE FRANCE OLIVE

Dispositif mis en place

Depuis 2023, des pièges automatiques sont testés afin de d'évaluer leur fiabilité ainsi que leur intérêt pour les professionnels ou pour la constitution d'un réseau de suivi national.

Deux dispositifs de piégeage automatiques de la société Trapview sont testés :

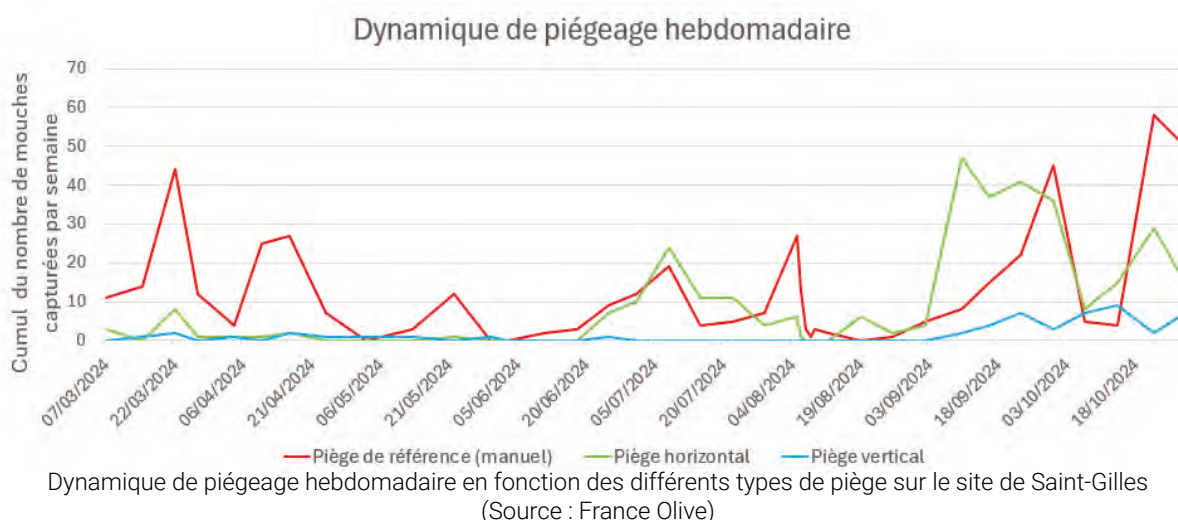
- Des pièges dit « verticaux », où la bande engluée est disposée de manière verticale. Piège qui se rapproche le plus du système de piégeage manuel actuel.
- Des pièges dit « horizontaux », où la bande engluée est disposée de manière horizontale ;

Les photos peuvent être programmées (heure des prises, nombre de prises quotidiennes) et sont ensuite analysées par une intelligence artificielle (IA), qui va comptabiliser le nombre de mouches de l'olive capturées. Le déroulement de la bande engluée se fait automatiquement dès que nécessaire et que les panneaux photovoltaïques confèrent une autonomie énergétique au piège, ce qui permet une autonomie totale du piège.

Ces deux dispositifs sont comparés à un piège chromatique jaune avec une phéromone longue durée (identique aux autres pièges) relevé manuellement de manière hebdomadaire.

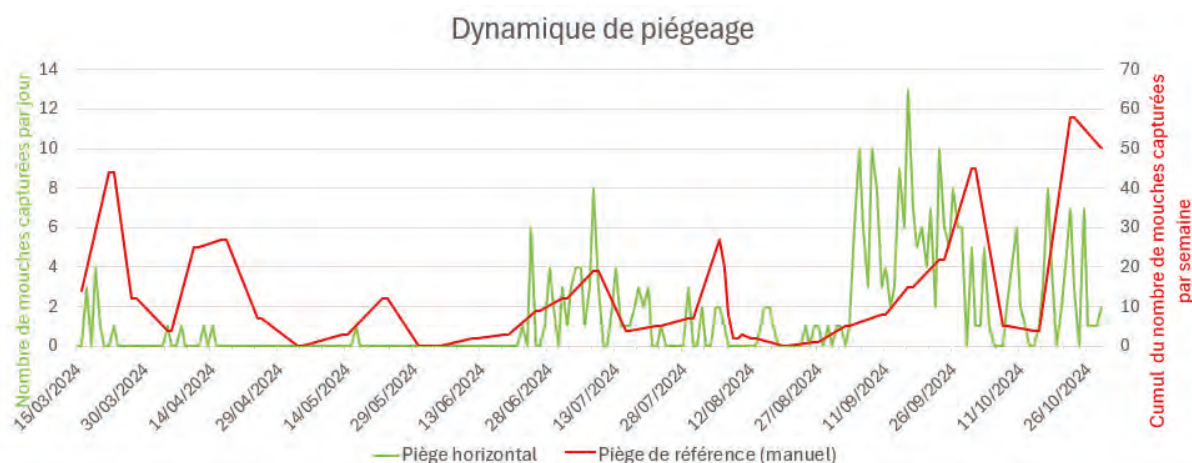
Observations des dynamiques de piégeage en 2024

Les graphiques ci-dessous présentent le nombre de mouches de l'olive capturées par les différents pièges testés sur le site de Saint-Gilles (30).



En 2024, les captures du piège vertical sont anormalement basses jusqu'au mois de septembre. Même à l'automne le nombre de capture de ce piège reste bien en-dessous de celui du piège de référence. Au final, sur la saison, le piège à capturé 89% de mouche en moins que le piège de référence. Cette tendance avait déjà été observée sur ce piège vertical testé en 2023 alors qu'au départ nous nous attendions à une efficacité satisfaisante du fait de sa ressemblance avec le piège manuel.

Du côté du piège horizontal, les tendances des dynamiques de piégeage sont globalement similaires à celles du piège de référence. Quelques décalages des pics de captures sont observables mais peuvent s'expliquer par une variabilité intra-parcellaire. En termes d'intensité de captures sur la saison complète de 2024, le piège horizontal comptabilise environ 30% de captures en moins que le piège de référence (471 captures entre le 08 mars et le 29 octobre 2024). Cette différence d'intensité de capture est plus prononcée sur la période printanière. Le constat est pour l'instant similaire sur les autres sites expérimentaux, avec toutefois des différences de niveaux de capture encore plus marquées, sans réelles explications de l'origine de ces écarts.



Dynamique de piégeage hebdomadaire en fonction des différents types de piège sur le site de Saint-Gilles
(Source : France Olive)

Ce deuxième graphique permet d'observer le cumul hebdomadaire de mouches capturées par le piège manuel avec le cumul journalier des captures du piège horizontal. Le piège électronique permet de suivre quotidiennement les captures. Cela permet d'être plus réactif pour optimiser le positionnement des traitements, notamment les adulticides qui doivent être appliqués dès le début d'une augmentation des captures et non sur le pic de vol.

Coté sélectivité, les pièges verticaux capturent de nombreux insectes autres que des mouches. Les pièges horizontaux semblent plus sélectifs.

Remarques - Ces résultats sont prometteurs mais des inconvénients ont été mis en évidence :

- quelques erreurs de comptage liées à l'IA. Le taux d'erreur de l'IA s'élève à environ 7% pour le piège horizontal. Cependant, une correction manuelle et un processus d'auto-correction permettent d'améliorer l'IA. Le nombre d'erreurs a diminué en 2024 par rapport à 2023.
- des problèmes de batteries qui surviennent en automne et en hiver où le panneau photovoltaïque ne suffit plus à alimenter le piège ; cette problématique peut être résolue par un meilleur positionnement de la cellule,
- l'impossibilité de déterminer le sexe des mouches sur les pièges automatiques. Le sex-ratio est « un plus » intéressant,
- la vitre de l'objectif du piège horizontal a tendance à se salir rapidement à cause de la poussière et des résidus de traitement et demande donc un entretien régulier.

EN CONCLUSION

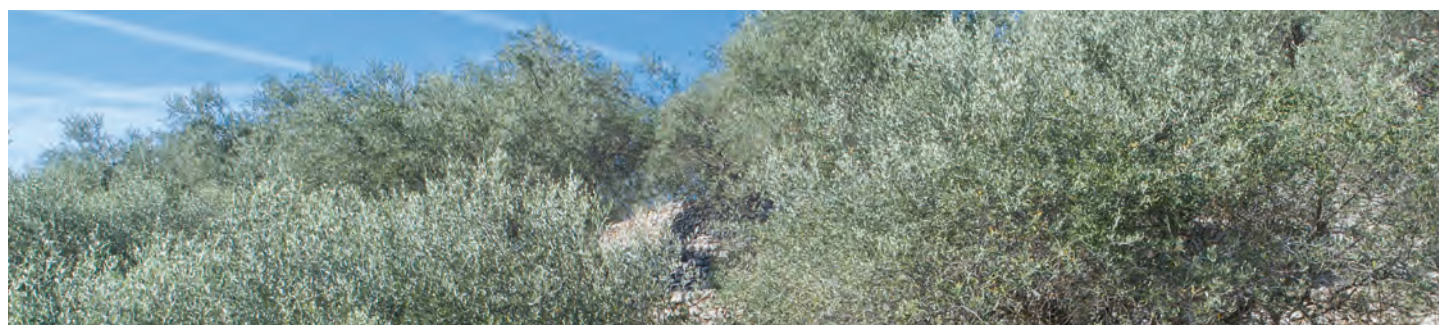
Les pièges automatiques TrapView représentent une avancée significative dans l'étude et la surveillance des populations de mouche de l'olive. Le piège horizontal a donné des premiers résultats encourageants, même si des améliorations restent nécessaires. Le piège vertical, quant à lui, semble moins pertinent.

Le fait d'avoir un relevé quotidien permet de repérer les augmentations de captures de mouche rapidement et donc **d'être plus réactif pour le positionnement des produits phytosanitaires contre ce ravageur**, ce qui permet **d'optimiser leur efficacité**.

Il semblerait que les pièges horizontaux aient des résultats plus cohérents lorsque la pression des mouches est élevée.

La détermination des plages horaires de vol dans la journée n'a pas abouti à cause de la qualité des photos qui a été impactée par la buée, la poussière, ... Cette méthode n'est pas encore au point.

En 2025, nous continuons de tester ces dispositifs de piégeage automatiques pour la mouche de l'olive sur différents sites. L'avenir de l'utilisation de ces pièges par les agriculteurs dépendra de leur modèle économique car pour l'instant leur utilisation est assez onéreuse, même s'il faut relativiser ce coût par rapport au coût de suivi d'un piège manuel (temps + déplacement).





©Céline de Cérôu pour France Olive

Pôle qualité & process

LES AUDITS MOULINS

L'objectif est de réaliser annuellement des visites sur une partie du parc des moulins à huile français afin de collecter les données nominales des installations et de procéder à un audit au cours de la réalisation d'un lot de trituration. **15 visites d'audit technique** ont été réalisées entre le 21 octobre 2024 et le 20 novembre 2024.

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

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

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

Fin 2024, c'est **374 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 : **156 Assistances téléphoniques** et **106 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 2024.

Nous avons également réalisé les analyses chimiques et microbiologiques de **75 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 :

- 11 confiseurs ont participé à une journée sur les techniques de traitements thermiques des produits à base d'olive
- 11 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 une réunion des confiseurs français d'olive, Techn'Olive, le 5 avril 2024 avec une participation de **55 personnes**, sur les thématiques suivantes :

- Principaux défis attendus de l'**impact du changement climatique** sur la biodiversité microbienne des olives de table.
- **Etiquetage** des Olives de Table : rappels et réglementation
- **Process** Olive de Table en France : bilan, état des lieux, réflexions, axes d'amélioration et de surveillance.



ASSISTANCE D'HYGIÈNE

AUX NORMES

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 prôtons 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 :

- **56 assistances téléphoniques** et 6 visites sur site dans les moulins et les confiseries.
- Organisation d'une journée sur la **culture de la sécurité alimentaire** (Food Safety Culture), 6 chefs d'ateliers y ont participé.
- **12 mouliniers et confiseurs** ont participé à une journée de formation sur l'HACCP.

Nous avons également mis à jour des **guides des bonnes pratiques d'hygiène** selon les modifications de la réglementation.



FORMATION

DÉGUSTATEURS OLIVE DE TABLE

La qualité organoleptique et la typicité des produits découlent d'une bonne conduite des différentes phases du process de l'élaboration de l'olive de table.

Les méthodes de dégustation permettent de quantifier et qualifier les différents paramètres et critères spécifiques de ces produits ainsi que leurs défauts. Elles sont utilisées pour agréer des lots d'olives dans les olives AOP.

Afin d'initier, maintenir, améliorer le niveau des dégustateurs, **4 séances dans les bassins de production** (AOP, olives de France) et **4 séances pour le jury national** ont été organisées.



©Jérôme Liegeois pour France Olive

Pôle analyses sensorielles & physico-chimiques

■ PRÉSERVER ET VALORISER LES HUILES D'OLIVE « OLIVES MÂTURÉES » : UN ENJEU DE TYPICITÉ ET D'IDENTITÉ

Les huiles d'olive de type « **olives mûrées** » (« fruité noir », anciennement également appelé « goût à l'ancienne »), sont issues d'un savoir-faire ancestral ancré dans les traditions provençales. Élaborées à partir d'olives volontairement stockées quelques jours avant trituration, elles développent des arômes intenses et singuliers, rappelant la tapenade, le cacao, les champignons ou encore les olives noires de table. Ces caractéristiques **séduisent une part croissante de consommateurs (et de chefs !)**, attachés à ces profils gustatifs riches et identitaires.

Pourtant, ces huiles emblématiques sont aujourd'hui confrontées à une fragilité réglementaire. La méthode d'analyse sensorielle définie par le règlement européen (UE n°2022/2104) classe comme défaut les arômes fermentaires typiques de ces produits. Ainsi, une huile présentant un profil aromatique recherché par les producteurs et apprécié des consommateurs peut être déclassée, voire considérée comme « lampante » (impropre à la consommation), bien que **conforme aux critères chimiques** de l'huile d'olive vierge extra.

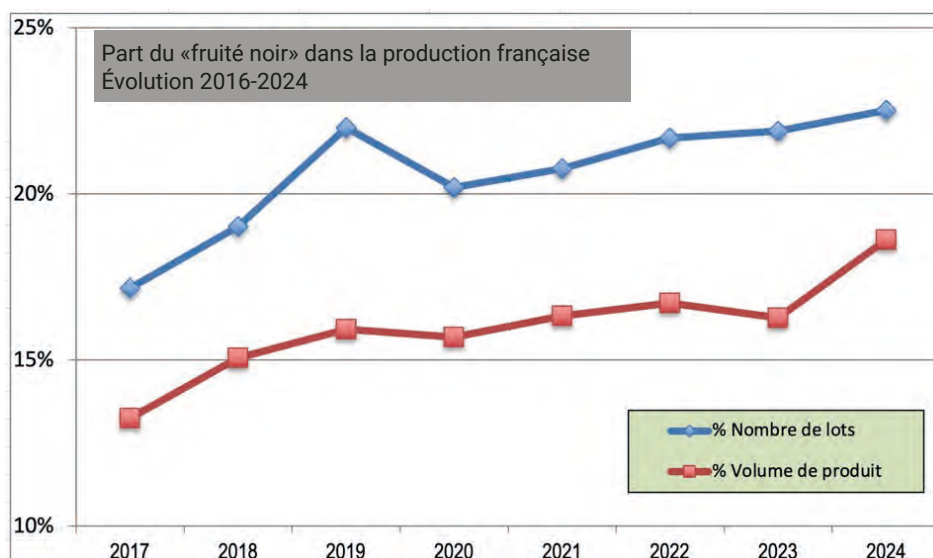
Face à ce paradoxe, France Olive a renforcé en 2024 son action pour accompagner les producteurs et préserver ce segment distinctif de la production nationale.

■ UNE PRODUCTION SIGNIFICATIVE À MIEUX ENCADRER

Les données issues du Concours Général Agricole montrent que les « fruités noirs » représentent environ **20 % des lots d'huiles françaises**, avec une concentration marquée en région Sud où cette part dépasse 25 %. Toutefois, la taille moyenne des lots reste modeste, ce qui reflète une **production encore artisanale**, souvent marginalisée par le cadre réglementaire.

Côté qualité, les indicateurs sont rassurants : après une année 2022 marquée par une hausse exceptionnelle de l'acidité en raison des conditions climatiques, les deux dernières campagnes ont vu un retour à des niveaux maîtrisés, avec une **majorité d'huiles sous le seuil des 0,8 % d'acidité** — limite fixée pour la catégorie « vierge extra ».





UN PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

Deux **sessions de formation en ligne** ont été organisées à l'automne 2024, réunissant **24 participants** autour des bonnes pratiques de production, de la réglementation, et de dégustations collectives d'échantillons envoyés en amont.

Surtout, un **programme d'expérimentation scientifique** a été lancé en collaboration avec l'Université d'Aix-Marseille et quatre moulins volontaires, sur trois variétés emblématiques (Aglandau, Salonenque, Picholine). L'objectif : mieux comprendre les paramètres de maturation (durée, température, type de stockage) et leurs effets sur la composition microbiologique et le profil aromatique des huiles.

Des **essais en laboratoire** ont été menés dans des conditions contrôlées, avec incubation à différentes températures, suivi du pH, analyse des colonies de bactéries, levures et moisissures, et préparation d'huiles pour évaluation sensorielle et chimique. Les résultats issus de cette étude devraient permettre d'identifier les leviers d'amélioration de la qualité tout en documentant scientifiquement les spécificités du fruité noir.

VERS UNE RECONNAISSANCE DES TYPICITÉS

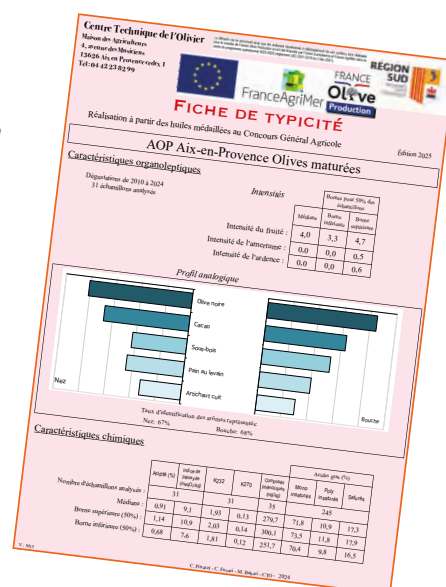
Ce travail est un jalon essentiel dans une **stratégie plus large de valorisation des huiles d'olive «olives mûrées»**, pour lesquelles nous espérons, à terme, faire l'objet d'une reconnaissance officielle de leurs singularités. Plusieurs AOP provençales (Aix-en-Provence, Vallée des Baux, Provence) ont déjà intégré dans leur cahier des charges des déclinaisons en fruité vert et «olives mûrées» permettant un encadrement de la qualité et une meilleure visibilité de ces produits.

À l'heure où la standardisation des critères sensoriels menace la diversité des huiles d'olive en Europe, la France porte ici une vision : celle d'une oléiculture enracinée dans ses terroirs, ses usages et ses goûts traditionnels, tout en s'appuyant sur la rigueur scientifique pour défendre la qualité.

FICHES DE TYPICITÉ

Grâce aux travaux réalisés durant l'année sur les huiles «goût mûré», nous avons mis à jour les fiches de typicité des trois AOP proposant des huiles «olives mûrées» :

- AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées
- AOP Huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées



FAUX ACCENTS DU SUD : FRANCE OLIVE TRAQUE LES TROMPERIES SUR LES MARCHÉS PROVENÇAUX

Sous le chant des cigales et l'ombre des platanes, l'huile d'olive vendue sur les marchés du Sud n'est pas toujours ce qu'elle prétend être.



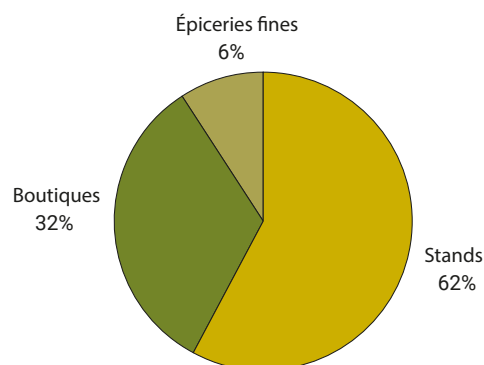
Chaque été, sur les marchés colorés du Midi de la France, l'huile d'olive coule à flot. Napperons provençaux, cigales en céramique, senteurs de lavande... Tout semble authentique. Mais derrière cette mise en scène bien rodée, tous les flacons ne tiennent pas leurs promesses. Nombreux sont les touristes à croire ramener dans leurs valises un morceau d'olive provençale. Pourtant, la réalité est parfois tout autre.

Face à ce constat, France Olive mène depuis plusieurs années une action discrète mais essentielle : l'opération **"Assainissement des marchés"**. Objectif : repérer et signaler les pratiques commerciales trompeuses, notamment la vente d'huiles d'olive étrangères sous couvert d'une image provençale.

UN DÉCOR BIEN HUILÉ... POUR MASQUER L'ORIGINE RÉELLE

La fraude est rarement frontale. Bien souvent, l'étiquetage est conforme : les mentions légales ne mentent pas. Mais c'est tout ce qui entoure la bouteille — enseigne aux accents régionaux, décor rustique, discours flou voire mensonger — qui nourrit une **illusion savamment façonnée**. La **connotation régionale devient un levier marketing puissant**, parfois utilisé au détriment des véritables productions locales.

C'est ce glissement insidieux que les enquêteurs de France Olive traquent chaque été. En 2024, **75 points de vente** ont été visités : 43 stands sur les marchés forains, 25 boutiques et 7 épicerie fines, dans les zones les plus touristiques de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Leur mission : se fondre dans la peau de vacanciers en quête d'un souvenir gastronomique, observer, écouter, documenter. En cas de doute, un échantillon est acheté, le discours est enregistré, des photos sont prises, et un dossier est constitué.



LE FOLKLORE, UN INDICATEUR DE FRAUDE ?

France Olive a mis en place une grille d'analyse du "niveau de connotation provençale", allant de 0 (décor neutre) à 3 (mise en scène très marquée : "spécialités provençales", "produits du terroir", etc.). Ce système permet de mieux cerner les pratiques douteuses et leur lien avec la présentation du point de vente. Fait marquant : **plus la décoration est poussée, moins on trouve d'huiles françaises**. Une tendance qui interroge sur l'utilisation abusive de l'image de la Provence pour vendre des huiles bon marché, souvent importées.

Parmi les cas repérés cette année, **11 dossiers ont été transmis aux services départementaux de la répression des fraudes (DDPP)**. La moitié d'entre eux concernait des boutiques ou stands fortement connotés "Provence", vendant



La Provence à toutes les sauces !



Une huile d'olive à 62€ le litre !

pourtant des huiles étrangères. Si les preuves sont suffisantes (photos, étiquettes, discours), les autorités peuvent engager un contrôle.

UN TRAVAIL DE FOND POUR DÉFENDRE LES VRAIES PRODUCTIONS LOCALES

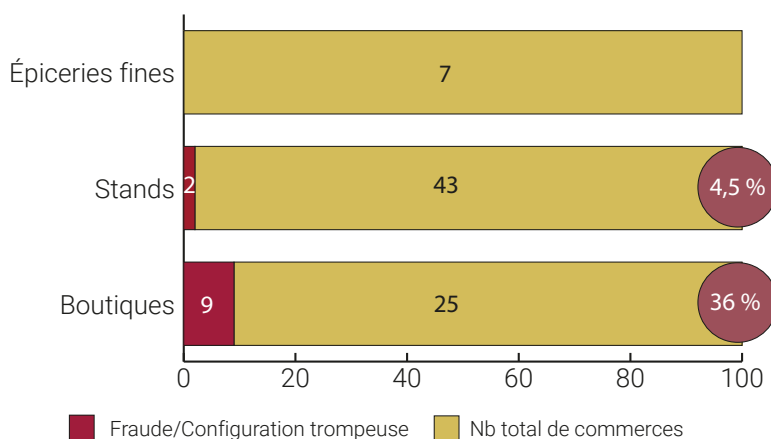
L'opération ne se limite pas aux constats. Un suivi des commerces visités les années précédentes est également réalisé. En 2024, tous les points de vente frauduleux identifiés en 2023 ont été revisités. Certains ont changé leurs pratiques : disparition d'huiles litigieuses, discours aligné sur l'étiquette. D'autres persistent, parfois avec plus de subtilité, rendant la démonstration de tromperie plus difficile.

L'action de France Olive, bien que sans pouvoir de sanction, joue un **rôle crucial** : documenter les abus, alerter les services compétents, défendre la réputation des huiles d'olive françaises. **Au fil des années, une amélioration globale est perceptible**. Les arnaques flagrantes reculent. Mais certaines pratiques habiles, fondées sur l'ambiance plus que sur les mots, continuent de piéger les consommateurs peu avertis.

DERRIÈRE L'HUILE, UNE BATAILLE POUR L'AUTHENTICITÉ

Les marchés de Provence resteront toujours un lieu de charme, de goût, d'évasion. Mais pour que la magie opère sans tromperie, la vigilance reste de mise. Car une nappe vichy, une cigale en terre cuite et un accent chantant ne garantissent en rien l'origine d'un produit.

En poursuivant son opération "Assainissement des marchés", **France Olive réaffirme l'importance de la transparence, de la traçabilité, et du respect du terroir**. Une action précieuse, au service des producteurs engagés dans une véritable démarche de qualité, et des consommateurs en quête d'authenticité.

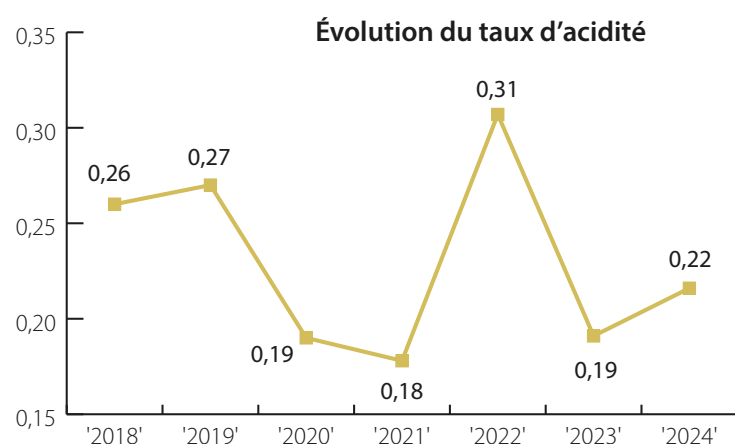


BILAN DE LA CAMPAGNE DE PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE 2024

Entre qualité préservée et rendements historiquement faibles, la campagne oléicole 2024 restera dans les mémoires comme une année contrastée, marquée par une qualité globale des huiles satisfaisante, mais un **contexte climatique particulièrement défavorable en fin de saison, ayant entraîné des rendements exceptionnellement bas**.

L'analyse de 314 échantillons issus de la production 2024, collectés dans le cadre des concours, permet de mieux comprendre les enjeux techniques de cette campagne et d'identifier les facteurs déterminants ayant influencé la qualité et la rentabilité des productions.

ACIDITÉ : UN NIVEAU CONVENABLE, MAIS UN PEU MOINS QUE 2023

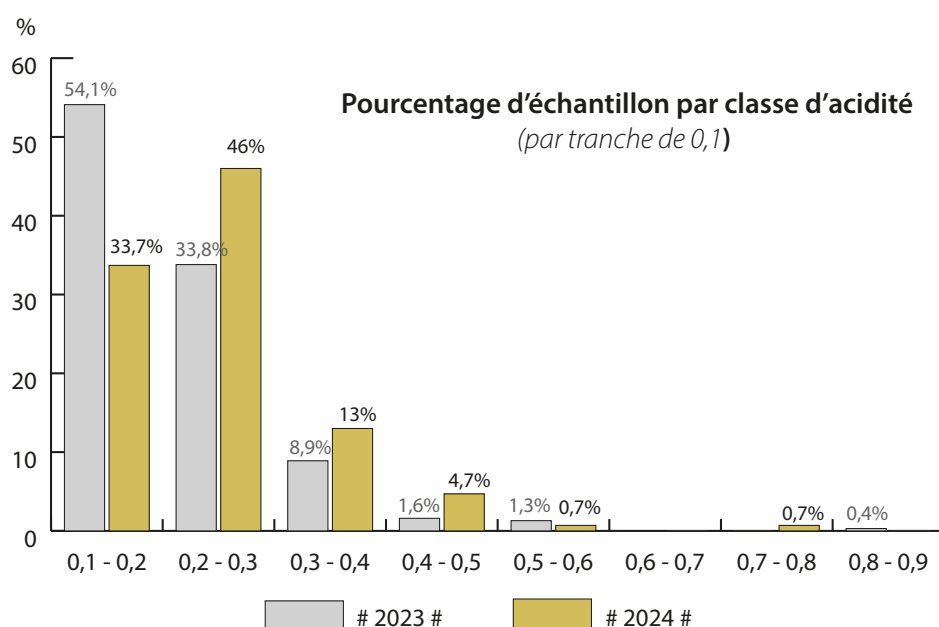


L'acidité libre est un des indicateurs chimiques de qualité d'une huile d'olive vierge. En 2024, la **moyenne** observée s'établit à **0,22 %**, soit une valeur en légère hausse par rapport à 2023 (0,19 %), mais largement en dessous des seuils réglementaires pour la catégorie « vierge extra » (0,8%). À titre de comparaison, la campagne 2022, marquée par une attaque de mouche tardive, avait vu l'acidité franchir le seuil des 0,3 %, provoquant des inquiétudes sur la qualité des huiles.

Toutefois, la seule moyenne ne suffit pas à évaluer l'état global de la production.

L'analyse de la répartition des échantillons par classes de 0,10 % d'acidité révèle une **distribution moins favorable qu'en 2023**. La classe modale est passée de 0,1–0,2 % à 0,2–0,3 %, et la proportion d'échantillons au-delà de 0,3 % atteint 19,1 %, contre 12,1 % l'an dernier. Ces huiles, tout en restant vierge extra, peuvent présenter un fruité moins net, voire de légers défauts liés à des altérations enzymatiques.

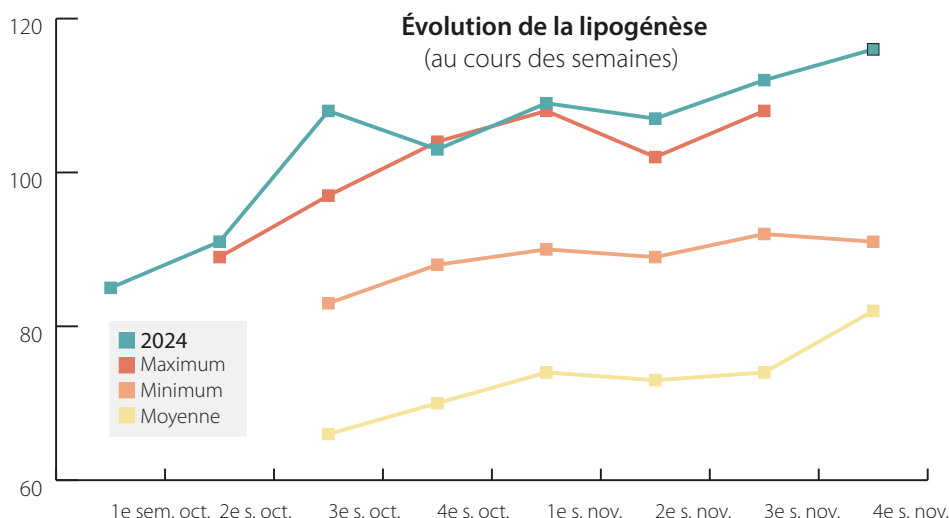
Les causes identifiées sont multiples. D'une part, **quelques attaques de mouches tardives** ont été signalées dans certaines zones. Mais surtout, **l'automne 2024, très pluvieux**, a compliqué les chantiers de récolte, provoquant des retards, des difficultés de stockage et une dégradation plus rapide de la matière première. L'humidité élevée des fruits a augmenté leur **sensibilité**, accélérant les processus de fermentation lorsqu'un traitement rapide n'était pas possible.



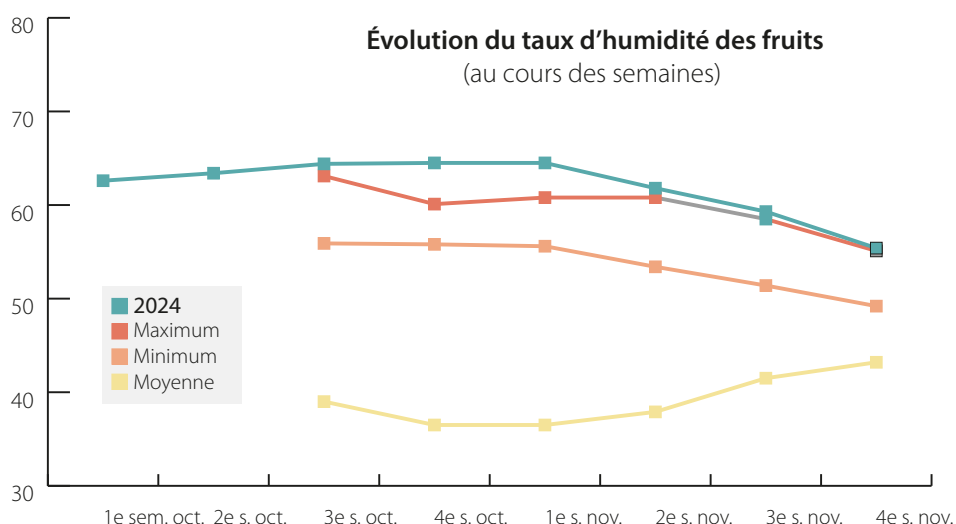
DES RENDEMENTS EN HUILE HISTORIQUEMENT BAS, MALGRÉ UNE EXCELLENTE LIPOGÉNÈSE

Si la **qualité des huiles reste globalement satisfaisante**, les rendements en huile observés dans les moulins ont suscité un grand nombre de réactions, d'interrogations, voire de tensions entre producteurs et tritrateurs. Il s'agit d'un sujet sensible, récurrent dans la filière, car une baisse importante du rendement est immédiatement perçue comme un manque à gagner direct pour le producteur. En 2024, les plaintes ont été nombreuses.

Un rendement bas peut s'expliquer par un problème au niveau de la lipogénèse, c'est-à-dire la production d'huile dans la pulpe au cours de l'été. Or, en 2024, la **lipogénèse a été excellente**. Le suivi réalisé sur la variété Tanche à Nyons montre que les conditions de l'été et du début d'automne ont permis une accumulation optimale des lipides dans les fruits, avec des valeurs parmi les plus élevées des vingt dernières années.



L'explication réside donc ailleurs. Les analyses mettent en évidence un **taux d'humidité très élevé** dans les olives au moment de leur trituration, en lien direct avec les pluies régulières survenues à l'automne et les températures clémentes. Cette forte humidité a mécaniquement réduit le rendement des olives, sans réduire la quantité d'huile réellement produite à l'échelle de la parcelle.



UNE CONSÉQUENCE ÉCONOMIQUE MAJEURE POUR LES PRODUCTEURS

Cette situation a eu un **impact économique direct pour les oléiculteurs**. Le **coût de production au litre d'huile s'est fortement accru**, du fait d'un tonnage d'olives à triturer plus important pour une même quantité d'huile. Les frais de récolte, de transport et surtout de trituration — calculés au poids — ont donc été revus à la hausse. La production d'huile à l'hectare n'a pas été affectée mais son coût a augmenté.

À l'inverse, les moulins ont parfois vu leur activité soutenue par l'augmentation des tonnages à traiter, avec un chiffre d'affaires globalement préservé, voire renforcé.

UNE CAMPAGNE ATYPIQUE QUI INTERROGE SUR L'ADAPTATION DES PRATIQUES

La **campagne 2024 met en lumière la fragilité de l'équilibre économique de la filière face aux aléas climatiques**. Si la qualité chimique des huiles a été globalement maintenue, la combinaison d'une humidité excessive des fruits et d'une difficulté de récolte rapide a profondément perturbé la dynamique habituelle de production.

Elle pose également la **question de l'accompagnement des producteurs dans l'interprétation des rendements**, et dans l'évolution des pratiques de récolte, de stockage et de mesure : il serait plus judicieux de comparer des rendements à l'hectare que des rendements au moulin. À long terme, le **renforcement des outils de suivi** — humidité, lipogénèse, maturité — ainsi qu'un **meilleur dialogue entre mouliniers et producteurs** apparaissent comme des leviers indispensables pour mieux anticiper et amortir les effets de telles campagnes.



©Céline de Cérout pour France Olive

Pôle communication & économie

SUIVI DE LA PRODUCTION ET DES MARCHÉS

La connaissance et le suivi de la production ainsi que du marché de l'huile d'olive et des olives constituent une mission de longue date pour notre interprofession.

Grâce à des liens étroits tissés avec les organismes de défense et de gestion des AOP, la Fédération des syndicats d'appellation d'origine et les syndicats de bassins, mais aussi les échanges avec FranceAgriMer et grâce au travail rigoureux des équipes de France Olive, nous mettons régulièrement à jour les données économiques de la filière : production et consommation aux échelles mondiale, européenne et française.

Ce travail d'analyse nous permet de répondre aux nombreuses sollicitations en matière d'information émanant d'organismes nationaux ou internationaux, ainsi que de la presse spécialisée ou généraliste.

Par ailleurs, en lien avec France Olive Production et dans le cadre du programme opérationnel, nous assurons un suivi attentif de l'évolution des marchés des huiles alimentaires, en particulier de l'huile d'olive et des olives. Ce suivi porte notamment sur les ventes en grande distribution et les profils des consommateurs.

Ces données sont partagées régulièrement à l'occasion de réunions ou d'interventions, notamment :

- auprès des étudiants du Diplôme Universitaire en œnotourisme de l'Université de Toulon (mars 2024), du Master de droit rural et des produits du terroir d'Aix-en-Provence (janvier-février 2024), et de l'UCARE oléicole du CFPPA de Nyons (avril 2024) ;
- lors de l'Assemblée générale de France Olive (juin 2024) ;
- dans le rapport d'activité de Terre Univia ;
- ou encore dans le cadre de réponses aux journalistes traitant des aspects économiques de la filière.

Retrouvez quelques données dans les pages suivantes...



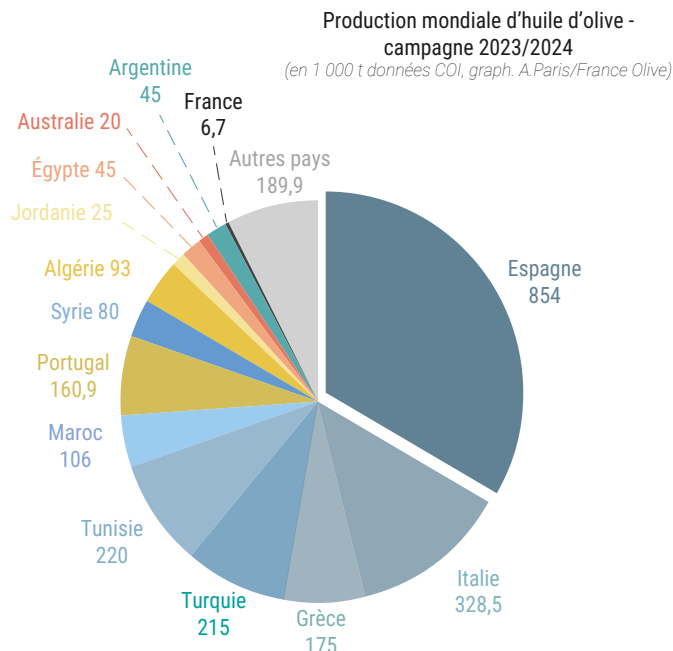
ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

En 2023/2024, la production mondiale d'huile d'olive est estimée à **2,56 millions de tonnes**, marquant une **baisse** par rapport aux 2,76 millions de tonnes de l'année précédente.

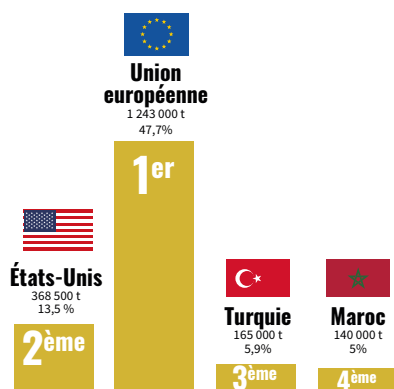
Cette diminution s'inscrit dans une tendance fluctuante observée depuis plusieurs années, avec des pics atteignant 3,39 millions de tonnes comme en 2021/2022 et pics inversés comme ces deux dernières années.

La production européenne, qui représente une part significative de la production mondiale, a également connu des variations similaires. C'est d'ailleurs la forte baisse de la production en Espagne qui explique en grande partie ces deux années de production difficile. L'Espagne a été confrontée à des sécheresses importantes qui ont fortement impacté la production qui est tombée à **854 000 tonnes** en 2023/2024 (et 665 000 tonnes l'année précédente).



Si l'Espagne reste le 1^{er} pays producteur, sa part dans la production mondiale a largement diminué cette campagne, tombant à 33,3 %. À la suite, la répartition entre les autres principaux producteurs est plus harmonieuse cette année avec des productions entre 160 et 330 000 tonnes. À noter, une belle production de l'Italie (12,8%) et surtout une évolution toujours plus importante de la part du Portugal qui représente 6,3 % de la production mondiale.

CONSOMMATION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE



La consommation mondiale d'huile d'olive a connu des fluctuations au cours des dernières campagnes. Après deux années au-dessus de 3,1 millions de tonnes, la consommation a baissé sur les deux dernières campagnes pour atteindre les 2 780 000 tonnes au cours de la dernière campagne en raison d'une offre déficitaire.

Cette consommation est portée principalement par l'Europe (44,7 %) suivie par les États-Unis (13,6 %) et la Turquie (5,9%).

2 780 000 tonnes
soit plus de 3,1 milliards de litres d'huile d'olive consommés dans le monde en 2023/2024.

L'huile d'olive représente seulement **1,34 %** des huiles végétales consommées dans le monde ! Si la consommation reste globalement stable sur les 10 dernières années, sa part dans la consommation d'huiles végétales dans le monde ne cesse de diminuer car la consommation des autres huiles augmente. L'huile de palme est l'huile la plus consommée dans le monde avec une part de 34,5% suivie de l'huile de soja à 30,1%.

LES OLIVES DE TABLE

Production mondiale



2023/2024
2,6 m^{ns} tonnes

2022/2023
3 m^{ns} tonnes

61,9 % des olives sont produites par l'Union européenne et la Turquie (22,6% chacune) et l'Égypte (16,7%).

Consommation mondiale



2023/2024
2,8 m^{ns} tonnes

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

L'Union européenne (20,3%) et l'Égypte (17,8%) sont les plus gros consommateurs d'olives.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

Une production 2023/2024 au-delà des prévisions, portée par des conditions favorables et une dynamique territoriale forte.

La campagne oléicole 2023/2024 restera marquante pour la filière française, avec une production d'huile d'olive estimée à **6 811 tonnes**, bien au-delà des prévisions initiales.

La **région Sud** Provence-Alpes-Côte d'Azur, premier bassin de production national, enregistre une production record de 4 241 tonnes, soit une **hausse de 84 % par rapport à la campagne précédente**. Tous les départements de la région ont vu leur production progresser, avec des augmentations spectaculaires :

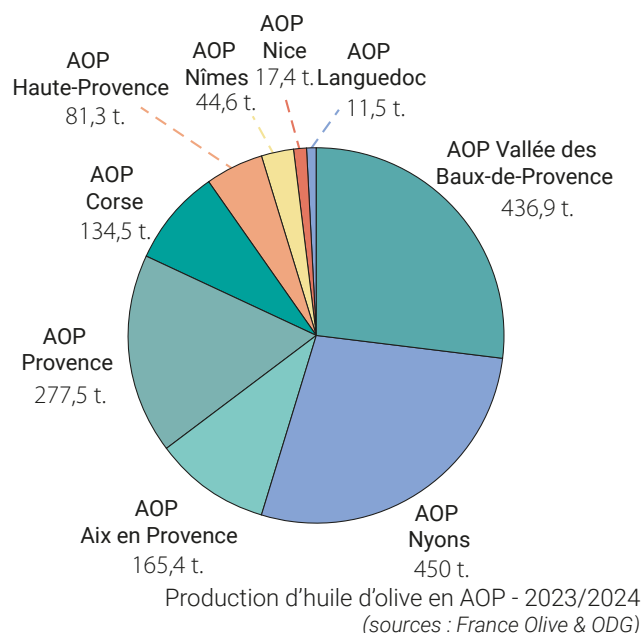
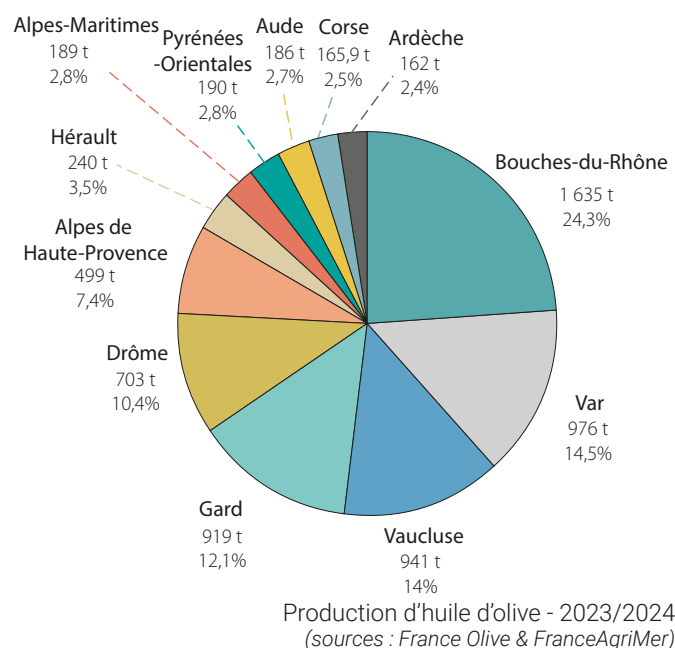
- + 228 % dans le Var,
- + 133 % dans le Vaucluse,
- + 41 % dans les Bouches-du-Rhône, qui demeurent le premier département producteur,
- + 42 % dans les Alpes-Maritimes,
- + 57 % dans les Alpes-de-Haute-Provence.

L'**Occitanie** affiche également une forte dynamique, avec une production estimée à 1 535 tonnes, soit **+ 64 %** par rapport à l'année précédente. Le département du Gard reste moteur avec 919 tonnes (+ 71 %), suivi par l'Hérault (+ 73 %) avec 240 tonnes, les Pyrénées-Orientales (190 tonnes, + 42 %) et l'Aude (185 tonnes, + 47 %).

La **région Auvergne-Rhône-Alpes** bat un **record historique** avec une production de **869,6 tonnes**, en hausse de 160 %. Cette progression est largement portée par la Drôme, dont la production atteint 707 tonnes (+ 163 %) ; l'Ardèche, enregistre une hausse de 138 % pour atteindre 162,3 tonnes.

La Corse, quant à elle, contribue à hauteur de 165,9 tonnes à la production nationale (+ 43%).

1 619 tonnes ont été labellisées en **AOP** soit **23,7%** de la production nationale.



PRODUCTION FRANÇAISE D'OLIVES DE TABLE



Pour les olives de table, la production a connu une **hausse de 68 %** par rapport à l'année précédente, atteignant **1 420 tonnes** (contre 895 tonnes en 2022/2023).

La **Drôme** se distingue en concentrant près de **50 %** de cette production, soit 701 tonnes. Elle s'impose ainsi comme la première région productrice d'olives noires, et même d'olives tout court pour cette campagne.

L'**Occitanie** représente quant à elle **36,4 %** de la production nationale, avec 541 tonnes, majoritairement en olives vertes.

Enfin, la **région Sud** complète le tableau avec 175 tonnes, soit **13,6 %** de la production nationale.

La production d'olives labellisée en **AOP** représente près de **60% de la production nationale**.

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

CONSOMMATION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE



Après une baisse importante de la consommation nationale en 2023 (corrélée à une hausse importante des prix), l'année 2024 a connu une légère reprise malgré des prix qui ont continué d'augmenter.

Avec une consommation globale estimée à **101 068 tonnes¹**, elle a enregistré une **hausse de 1,36%** des volumes consommés, restant encore en-dessous des moyennes de consommation d'il y a 10 ans. Parallèlement le marché en valeur passait de 609,9 millions€ en 2023 à 770,4 millions€ en 2024, soit une hausse de 26,3% de la valeur du marché de l'huile d'olive.

À l'achat (entrée produit sur le territoire), le prix du litre est passé de **6,23€/litre** à **8,59€/litre** soit une hausse de 38%.

Après être restée longtemps stable autour de 105 000 tonnes, la consommation d'huile d'olive a connu une nette progression au cours des dernières années : elle a dépassé les 111 000 tonnes en 2018 pour atteindre un record de 129 598 tonnes en 2020, une année marquée par la crise du Covid et les confinements. En 2022 encore, elle se maintenait au-dessus des 125 000 tonnes. Si le recul observé depuis semble lié à un contexte conjoncturel, il est légitime de s'interroger sur la capacité du marché à retrouver les niveaux d'avant inflation. D'autant plus que de nombreux produits « de substitution » gagnent du terrain, tant dans les rayons des supermarchés que dans les formulations de l'industrie agroalimentaire : mélanges d'huile d'olive avec d'autres huiles végétales (souvent avec des proportions d'olive nettement réduites), ou encore associations d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée – des références longtemps absentes du marché français.

Les ventes grande distribution ont encore reculé avec **- 7%** sur l'année 2024. Elles s'élèvent, en 2024, à **58 533 tonnes** soit 57,9% (62,8% en 2023) de la consommation totale.

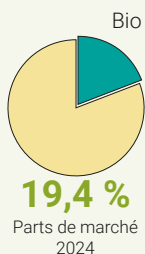
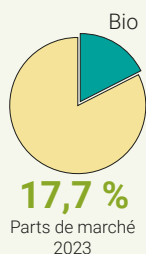
La consommation nationale ayant légèrement augmenté, elle s'est faite via d'autres circuits que la grande distribution.

Les prix ont continué largement à augmenter en 2024 atteignant le record de **12,05€ le litre** avec de petites différences entre les circuits : 12,44€ en hyper et supermarchés, 11,91€ en e-commerce, 13,78€ en magasins de proximité et 10,33€ en hard discount.

Prix moyen grande distribution 2024		
		
	€/l	€/l
	12,05	3,94
	Olive	Tournesol

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

Huile d'olive Bio / Non Bio



Prix moyen 2024



€/l
13,29
Bio



€/l
11,75
Non bio

Après 2 années de repli, les ventes d'huile d'olive bio de grande distribution ont repris, revenant au niveau de 2002, avec 19,4% de part de marché et atteignant les **11 300 tonnes**.

Sur le circuit des magasins bio, la chute des ventes a continué : - 16,2% par rapport à 2024.



Profil des consommateurs

62,5% des foyers

français ont consommé de l'huile d'olive, soit près de 18,2 millions de foyers acheteurs, en 2024.

Taux de pénétration des huiles végétales : **90,9%**, en baisse (91,4% en 2023)

Taux de pénétration des huiles d'olive bio : **21,7%**

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

2,9 litres achetés par an par foyer acheteur (-6,45%).

32,80 € dépensés par foyer pour acheter de l'huile d'olive (26,30€ en 2023).

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

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE

CONSOMMATION FRANÇAISE D'OLIVES

Consommation française en 2024 : **86 154,6 tonnes** (-5,22%)
 Part de la production française dans la consommation française : **1 %**
 Total des ventes en hyper et supermarchés : **30 757 tonnes** (-3%)
 Importations : 88 481 tonnes
 Exportations : 3 696 tonnes

Part de la consommation / consommation totale

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



ACHETEUR & PROFIL

17,717 millions d'acheteurs d'olives en France (- 0,5%)
 > Taux de pénétration : **60,9%** (63,8% en 2022)
1,1 kg d'olives achetés par an par foyer acheteur
13,20 € dépensés par foyer pour acheter des olives
 Fréquence d'achat : 5 fois / an
 Faible part de consommation des – de 35 ans : **15%**
 Principales régions de consommation : **Sud-Est** (20%), **région parisienne** (18%), **Centre-Est** (18%).



ET LE PRIX ?

Le prix des olives a augmenté entre 2023 et 2024 : + 49 cts/kg (+5%).

Olives vertes **10,09 €/kg**

Olives noires **9,69 €/kg**

MIEUX VALORISER SON HUILE D'OLIVE ET SES OLIVES AVEC LES LOGOS 100% FRANCE

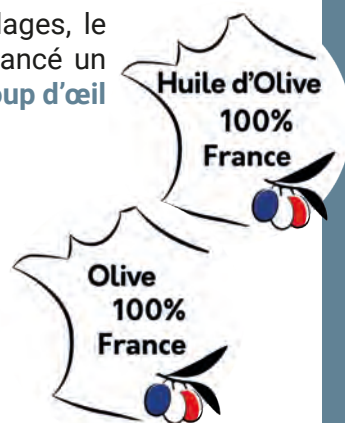
En matière d'huile d'olive, l'origine est un facteur essentiel de typicité, de traçabilité et de confiance. Et la réglementation européenne est très claire : une huile d'olive dite "française" doit être issue d'olives récoltées en France et transformées en France. Cette origine doit obligatoirement être mentionnée en face avant de l'étiquette, quel que soit le type d'huile commercialisée – vierge ou vierge extra.

Pourtant, face à la complexité des informations présentes sur les emballages, le consommateur peut facilement s'y perdre. C'est pourquoi France Olive a lancé un outil simple et percutant : un **logo "100% France"**, pour **identifier d'un seul coup d'œil les produits oléicoles français**.

UN LOGO, DEUX DÉCLINAISONS

Deux visuels ont été créés, l'un pour l'huile d'olive, l'autre pour les olives. Ils partagent un même message : 100% France, garanti par des critères stricts :

- **Récolte** en France
- **Transformation** en France
- **Conditionnement** en France



UNE MISE À DISPOSITION GRATUITE POUR LES PRODUCTEURS

Tous les producteurs, conditionneurs ou metteurs en marché peuvent apposer ce logo, sous réserve de **signer une charte d'utilisation** qui garantit le respect des critères d'origine. Pour faciliter son adoption, des stickers autocollants sont également proposés pour ceux qui ne souhaitent pas modifier immédiatement leurs étiquettes.

Ce dispositif s'adresse également aux produits sous Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui peuvent bénéficier d'un double levier de reconnaissance : le label officiel et le logo "100% France".

ÉCONOMIE & RÉGLEMENTATION

RÉGLEMENTATION COMMERCIALISATION & ÉTIQUETAGE

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

Pour répondre au mieux aux demandes des opérateurs, nous réalisons des documents pour synthétiser les obligations réglementaires liées à ces sujets. Sur 2024, nous avons notamment :

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

Nous avons rédigé une note, à destination des administrateurs, sur la question de l'utilisation des huiles d'olive (notamment des huiles d'olive en AOP) dans les produits cosmétiques qui a été présentée en juillet 2024.

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

Conseil étiquetage & commercialisation 2024

Huile d'olive : **130**

Olives de table : **23**

FRANCE OLIVE TRAVAILLE À LA RÉDACTION D'UN CODE DES USAGES POUR LES HUILES «AROMATISÉES»

Le travail amorcé en 2023 autour de la rédaction d'un code des usages pour les huiles d'olive « aromatisées » s'est poursuivi de manière soutenue en 2024.



Code des usages pour les huiles d'olive
« aromatisées »

juillet 2024



Le groupe de travail dédié s'est réuni à plusieurs reprises au cours de l'année pour relire, affiner et valider les différentes parties du document. Une version consolidée du code a pu être finalisée et présentée aux services de la DGCCRF à l'automne 2024.

Toutefois, cette première présentation a donné lieu à plusieurs observations de la part des services des fraudes, nécessitant une reprise de certains passages du texte afin d'en garantir la conformité juridique. Dans ce cadre, un avocat spécialisé a été sollicité pour accompagner le groupe dans la révision du document.

Ce travail de relecture juridique a permis d'ajuster les formulations et d'apporter les précisions demandées.

Une nouvelle présentation du code des usages aux services de l'État est prévue courant 2025, en vue de sa validation et de sa diffusion officielle.

Ce code **vise à encadrer les pratiques autour des huiles d'olive aromatisées** , en définissant des **usages clairs, partagés et conformes** au cadre réglementaire.

Il précise les **procédés admis** (extraction avec aromates, macération, infusion, ajout d'arômes), les exigences en matière de traçabilité, de qualité, d'hygiène et d'étiquetage, ainsi que les règles spécifiques selon les types de produits. Des cas particuliers (truffe, ingrédients sous AOP/IGP...) sont également traités.

L'ensemble constituera une **référence commune pour les opérateurs, en cohérence avec les attentes des consommateurs et des autorités de contrôle** .

COMMUNICATION

OLIO NUOVO DAYS 2024 : FRANCE OLIVE À LA RENCONTRE DES PASSIONNÉS DU GOÛT

Partenaire fidèle depuis les débuts de l'événement, France Olive a une nouvelle fois pris part aux Olio Nuovo Days, rendez-vous parisien incontournable pour les amateurs, professionnels et curieux de l'huile d'olive de qualité.

À l'occasion de l'édition 2024, qui avait lieu à l'école Ferrandi, France Olive a été impliqué à plusieurs niveaux : membre du jury pour le prix de la meilleure huile d'olive et celui du design, mais aussi acteur de la Masterclass qui s'est tenue devant un public passionné d'une quarantaine de personnes, venues parfois de loin (États-Unis, Espagne, Brésil...).

Animée par Alexandra Paris, la session a permis d'explorer **les coulisses de la filière française**, avec une présentation de ses enjeux économiques, de sa diversité et de son savoir-faire. **Un focus sur le «goût à l'ancienne»**, spécifique aux huiles issues d'olives mûrues, a permis aux participants de découvrir un profil sensoriel peu connu, souvent surprenant pour les non-initiés. Plusieurs huiles typées «olives mûrues» ont ainsi été dégustées, offrant un véritable voyage gustatif à travers des arômes de cacao, de sous-bois ou encore de tapenade noire.



Cette intervention a contribué à enrichir la culture des participants autour de la **diversité** des profils organoleptiques, et à mieux faire connaître l'**originalité** de certaines productions françaises. Une belle occasion de valoriser, à l'international, la **richesse** d'un patrimoine oléicole encore trop souvent méconnu.

À LA RENCONTRE DES FUTURS CHEFS DU MONDE À L'ÉCOLE FERRANDI : UNE JOURNÉE DÉDIÉE AUX HUILES D'OLIVE AOP

C'est au cœur de Paris, dans les salles de la prestigieuse École Ferrandi, que s'est tenue une journée de formation consacrée aux huiles d'olive de qualité, à destination de la section internationale de l'établissement. Reconnue comme l'une des meilleures écoles de gastronomie d'Europe, Ferrandi Paris forme chaque année des chefs, pâtisseries et professionnels de la restauration venus du monde entier.

En décembre, une douzaine de participants – originaires des États-Unis, du Japon, de Corée du Sud notamment – ont ainsi bénéficié d'un module sur les huiles d'olive, mêlant théorie et mise en pratique. Accompagnés de deux formateurs en cuisine de l'école, les étudiants ont pu découvrir les fondamentaux de l'univers oléicole : les différentes catégories d'huiles d'olive, les spécificités des huiles d'olive vierges extra françaises, les AOP, les grandes familles de goûts, ou encore les règles de conservation.

Une initiation à la dégustation sensorielle leur a permis d'explorer la diversité aromatique des huiles, à travers une approche professionnelle. La séance s'est conclue par un atelier sur les accords mets-huiles d'olive, illustrant la richesse des usages culinaires possibles selon les profils organoleptiques.

Cette action s'inscrit dans une démarche de sensibilisation des futurs prescripteurs internationaux à la qualité, à la typicité et aux usages des huiles d'olive sous appellation. Elle reflète aussi l'importance croissante de ces produits dans la gastronomie mondiale, et leur place dans la formation des chefs de demain.



LES SALONS 2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE – PARIS DU 24 FÉVRIER AU 3 MARS 2024

Depuis de nombreuses années, France Olive prend part à cet événement incontournable en étant présente sur plusieurs espaces :

- Sur le stand de la Drôme, avec des démonstrations culinaires pendant 2 journées
- Sur le stand de la région Sud, pour une découverte des huiles d'olive et la dégustation de recettes préparées avec ces produits
- Au **Salon du Fromage**, pour une **masterclass** inédite « Mariage fromages, huiles d'olive et olives »
- Sur le stand de notre partenaire Terres Olépro pendant toute la durée du salon via des recettes quotidiennes autour des huiles d'olive et lors de deux journées dédiées avec des séances de dégustations, des jeux, des quiz...



ETOILES DE MOUGINS – MOUGINS, LES 14 ET 15 SEPTEMBRE

Tous les deux ans, une centaine de chefs se réunit au cœur du village de Mougins pour un weekend dédié à la gastronomie.

Pour la quinzième édition du festival, la thématique choisie était « la France gastronome & les chefs et cuisines du monde ». Au programme de l'évènement : de nombreuses démonstrations, des cours de cuisine avec des chefs prestigieux, des ateliers pour enfants, deux concours de cuisine, des conférences, des séances de dedicaces...

France Olive, **partenaire de l'évènement**, a proposé des **animations culinaires** sur son stand (brochettes de porc caramélisées, sablés thym-oignon, crumble courgette-olive, curry de pois chiche, muffins au chocolat, biscuits aux amandes...). La **dégustation des huiles d'olive** attire également les visiteurs avides d'expériences gustatives. Autre intérêt pour les curieux : cinq coffrets d'huiles d'olive étaient mis en jeu ! Pour tenter de les remporter, il suffisait de s'inscrire par le biais d'un bulletin d'inscription ou via un QR code. Près de 80 personnes ont joué le jeu !

Les **9 espaces animations** (cours de cuisine & démonstrations) ont été approvisionnés en huile d'olive par nos soins (Huiles d'olive de France et « huile d'olive de tous les jours »), chaque chef a ainsi pu se servir librement de nos produits. Une fiche de présentation leur était d'ailleurs destinée pour leur faire découvrir les différentes huiles d'olive à disposition. Des flyers avec QR code ont été mis à disposition sur chaque espace pour que le public puisse en savoir plus sur les huiles d'olive et obtenir nos recettes (liens renvoyant sur le site huiles-et-olives.fr). Les huiles d'olive ont également été mises à disposition pour la soirée VIP.



Alexandra Paris a **co-animé deux conférences** : l'une dédiée à « **la gastronomie qui soigne** », l'autre à « **l'huile d'olive dans nos cocktails** ».

Un événement prestigieux, avec une belle fréquentation, qui fait la part belle aux produits d'exception !



MARCHÉ DES TERROIRS – LYON, LE 16 OCTOBRE 2024

Auvergne-Rhône-Alpes gourmand, œuvrant en faveur du développement économique de la filière alimentaire dans sa région, a organisé son marché des terroirs au cœur de Lyon, place Bellecour. Cet événement convivial permet aux visiteurs de rencontrer les producteurs locaux.

Sur l'espace animations, occupés par d'autres interprofessions et syndicats, France Olive a fait découvrir plusieurs huiles d'olive : celle de l'AOP Nyons, bien sûr car régionale, mais également 5 autres huiles d'olive pour engager les visiteurs à comparer les arômes de chacune. Sept groupes d'enfants de 6 à 11 ans sont venus en apprendre plus sur la culture de l'olivier et l'huile d'olive à travers une dégustation et un jeu (roue de la fortune avec des questions autour du vocabulaire oléicole).

Des recettes simples et rapides à réaliser ont été proposées sur le stand : salade de pois chiches & herbes aromatiques avec deux huiles d'olive de goûts différents, et une tartine chocolat-huile d'olive.

DE NOUVELLES RECETTES ET 2 NOUVEAUX LIVRETS RECETTES

73 nouvelles recettes avec les huiles d'olive et olives françaises ont vu le jour en 2024. Elles sont diffusées sur le site web (espace « cuisine ») et sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Pinterest) selon les saisons et les occasions. Quatorze d'entre elles ont été traduites en anglais, allemand et néerlandais.

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

Deux nouveaux livrets recettes ont été créés : l'un dédié aux **recettes « fraîcheur »**, l'autre aux **recettes « de notre enfance »**.

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



823
recettes
sur le site
huiles-et-olives.fr

OLIANCE PRÉSENTE SES HUILES D'OLIVE AU SALON TAVOLA EN BELGIQUE

Pour renforcer la visibilité des huiles d'olive françaises en Belgique, le collectif Oliance a participé pour la première fois au salon Tavola, événement BtoB de référence pour les produits alimentaires premium.

Ce rendez-vous biennal, qui rassemble depuis 1982 producteurs artisanaux et leaders du secteur agroalimentaire à Courtrai (Belgique), attire de nombreux professionnels du retail, de l'épicerie fine et de la restauration.



En s'associant à l'espace Taste of France organisé par Business France, le collectif a bénéficié d'un stand bien identifié, organisé par France Olive qui a également géré les visuels et la communication. Chaque entreprise disposait d'un comptoir vitré pour exposer ses produits et proposer des dégustations. La présence sur place de France Olive a permis de coordonner l'ensemble de la logistique et d'assurer un relais auprès des visiteurs. Des contacts commerciaux prometteurs ont été établis, notamment avec six grossistes. Malgré une fréquentation inégale selon les jours, la qualité

des échanges a été au rendez-vous, posant les bases d'un développement futur. Cette première participation commune au Tavola s'est faite dans le cadre du groupe export soutenu par la région Sud et la chambre régionale d'agriculture..

DES HUILES D'OLIVE CONNECTÉES

PAGE FACEBOOK «HUILES&OLIVES»

La page Facebook « Huiles&Olives » est animée de manière régulière avec un total de 169 posts sur l'année, soit 3 à 4 posts par semaine. Ils ont touché **plus de 960 745 comptes**. La page a généré **24 300 visites du profil**, soit une augmentation de **82,7% et 16 434 interactions (+ 23,2%)**.

«Huiles et Olives»

Instagram : **8 169** abonnés
(+ 2 060 abonnés)

Facebook : **17 603** abonnés
(+ 518 abonnés)

Site web : **+ 450 000**
utilisateurs

COMPTE INSTAGRAM « HUILES&OLIVES »

Le compte Instagram « Huiles&Olives » ne cesse de se développer. Fin 2024, notre Instagram comptait **8 169 abonnés** soit une augmentation de **65,8 %** du nombre d'abonnés. 165 posts ont été publiés.

Les posts ont été vus par **243 969 comptes** et ont généré **11 900 visites** du profil (+ 77,6%).

LE SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR

En 2024, le site a enregistré une progression spectaculaire de sa fréquentation : **450 246 utilisateurs (+337 %** par rapport à 2023), **636 050 vues de pages (+336,9 %** par rapport à 2023) et **1 987 805 événements (+349,5 %)**, ces derniers correspondant à l'ensemble des actions réalisées par les visiteurs sur le site — clics sur des liens, téléchargements, visionnages de vidéos, etc.

Les contenus les plus consultés incluent des recettes, des conseils de préparation des olives et la page dédiée aux saveurs de l'huile d'olive, chacune ayant attiré entre 6 500 et 62 135 visiteurs.

La majorité des internautes proviennent de France (85 %), mais aussi de Belgique, du Canada ou encore de Suisse. En plus des quelques 70 recettes qui ont été mises en ligne, nous avons rédigé plusieurs nouveaux articles pour mettre en valeur les huiles d'olive, notamment : «barbecue, plancha, grillades, huiles d'olive... et plaisirs !», «cuisine d'automne à l'huile d'olive», le palmarès des différents concours. Nous mettons également régulièrement à jour le site avec de nouvelles informations, des infographies...

La majorité des internautes proviennent de France (85 %), mais aussi de Belgique, du Canada ou encore de Suisse.

En plus des quelques 70 recettes qui ont été mises en ligne, nous avons rédigé plusieurs nouveaux articles pour mettre en valeur les huiles d'olive, notamment : «barbecue, plancha, grillades, huiles d'olive... et plaisirs !», «cuisine d'automne à l'huile d'olive», le palmarès des différents concours. Nous mettons également régulièrement à jour le site avec de nouvelles informations, des infographies...

Les avantages et inconvénients de la cuisson au barbecue et à la plancha

Avantages

- Cuisson rapide qui préserve les qualités nutritives des ingrédients.
- Pas besoin d'ajouter de matière grasse pour la cuisson.
- Renforce les saveurs des aliments cuits au grill.

Inconvénients

- La cuisson à haute température peut engendrer la formation de composés nocifs pour la santé, notamment lors de la cuisson prolongée de la viande.
- > Heureusement, il existe des solutions pour réduire les risques de formation de ces composés nocifs :
Ne pas trop cuire les aliments au barbecue.
Faire mariner la viande avant la cuisson.



Le saviez-vous ?

Connaissez-vous la réaction de Maillard ? La technique consiste à soumettre un plat à une chaleur intense, ce qui facilite l'extraction et la fusion des éléments constitutifs du plat. Cette méthode confère une saveur exceptionnelle aux aliments. De plus, une croûte légèrement caramélisée se forme à l'extérieur, retenant ainsi les jus savoureux à l'intérieur de l'aliment.
Cependant, il est essentiel de ne pas cuire trop longtemps vos aliments pour éviter la formation de substances toxiques, voire cancérigènes.

Trucs & astuces pour réussir ses cuissons au barbecue ou à la plancha

- Ne pas saler les viandes avant cuisson pour éviter qu'elles perdent leur jus.
- Ne pas piquer pas les morceaux de viande et éviter de les couper ; retourner les aliments avec une pince plutôt qu'une fourchette pour ne pas libérer les sucs.
- Sortir préalablement les aliments du réfrigérateur pour qu'ils soient à température ambiante au moment de la cuisson.
- Égoutter correctement les aliments qui ont mariné.

GLOUP, le podcast

La saison 1 du podcast a été lancée en 2023 et a continué en 2024 avec 3 épisodes pour terminer la saison 1 (Huiles d'olive, usages & alliances culinaires – Partie 2 / L'huile d'olive à travers le temps / Voyage au pays de l'huile d'olive) puis 3 épisodes pour la saison 2 (Décryptage des huiles d'olive : Monovariétales, assemblages, AOP, agriculture biologique / Alimentation & santé : l'huile d'olive dans le régime méditerranéen / Noël, fin d'année : Traditions & huile d'olive).

Nombre d'écoute total à la fin 2024 : **6 592**, soit une augmentation de 15,39%

CHAÎNE YOUTUBE "HUILES & OLIVES"

Notre chaîne YouTube connaît une dynamique très encourageante en 2024 avec **16 700 vues**, soit une progression de 249 % par rapport à l'année précédente. Le temps total de visionnage atteint 292,6 heures, en hausse de 30 %, témoignant d'un engagement croissant des internautes. Par ailleurs, nous avons gagné 160 nouveaux abonnés, portant notre modeste communauté à 529 abonnés au total, signe que notre contenu séduit et fidélise de plus en plus d'amateurs d'huile d'olive.



COMMUNICATION AUX OPÉRATEURS

PAGE FACEBOOK «FRANCEOLIVEPRO»

3 151 followers (+ 550 abonnés en 1 an)

121 posts en 2024, concernant principalement le relais des publications des Bulletins de Santé du Végétal, des bulletins InfOlive et des bulletins Eau'live.

Couverture sur l'année : **30250** soit une moyenne 250 par post, des chiffres en baisse, compensés par une hausse notable des interactions avec le contenu diffusé

Le top 3 des posts ayant eu la meilleure couverture :

1 - Enquête sur la présence de cochenilles diaspines (8/11/2024) : 4235

2 - Journée mondiale de l'olivier – 30 ans de la pyramide du régime méditerranéen (26/11/2024) : 3455

3 - Alerte mouche de l'olive (2/07/2024) : 3278

Alerte mouche de l'olive

Une grande majorité des secteurs, les olives sont attractives à la ponte (supérieures à 8 mm de diamètre), les calibres des olives sont assez gros pour un début de saison. ATTENTION, les mouches de l'olive sont très actives les populations sont importantes et ont fortement augmenté en quelques jours, notamment dans les secteurs les plus précoces, les conditions climatiques sont favorables à l'activité de ponte de la mouche de l'olive. La pression mouche assez faible des années précédentes ne veut pas nécessairement dire qu'elle sera plus forte cette année. Cela peut évoluer très rapidement. Des oléiculteurs ont guiné de fortes augmentations d'activité depuis 2 jours, notamment avec des dégâts déjà observés (piqûres et déformations).

Si vous n'avez pas encore installé vos pièges et/ou protégé vos vergers, il est très urgent de se mettre en place. Soyez très vigilants !!

Pour plus d'informations sur la protection, consultez le cahier de l'oléiculteur sur : <https://franceolive.fr/oleiculture/informations-oleicoles/>

FranceOlive #Alerte #mouche #olive #olive



CHAÎNE YOUTUBE «FRANCE OLIVE PRO»

2 580 abonnés (+ 460 en 1 an)

47 vidéos

La plus vue : **45 692 vues** sur la fertilisation

SITE WEB WWW.FRANCEOLIVE.FR

160 250 utilisateurs (vs 172 600 en 2023).

375 000 vues (vs 413 500 en 2023).

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

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

Pages les vues (hors page d'accueil) : préparation des olives vertes, bulletins et documentation, la fumagine, mouche de l'olive, fertilisation, formations oléicoles...

NEWSLETTER FRANCE OLIVE

22 newsletters envoyées à **plus de 15 500 abonnés**

Taux d'ouverture : de **38 à 47%** (+ 7% vs 2023)

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 **12 000 exemplaires pour le «avec certiphyto»**, disponibles en téléchargement gratuit via le site web

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

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

- Le BSV décrit la situation des oliviers, évalue le risque lié aux bioagresseurs et permet de raisonner les itinéraires techniques de protection dans le but d'optimiser et de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (PPP)

- InfOlive présente les principales préconisations agronomiques ou phytosanitaires pour répondre aux problématiques soulevées par le BSV.

En 2024, **19 parutions** et **un numéro bilan** pour le BSV. Pour le bulletin InfOlive, tous les numéros sont édités en une double parution : l'une spécifique pour les détenteurs du Certiphyto et l'autre pour les producteurs qui ne disposent pas de ce certificat.

Les **clics** sur les BSV et InfOlive de l'année 2024 sur le site franceolive.fr atteignent les **79 000**.

• **BULLETIN EAU'LIVE**

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. Nouveauté pour 2024 : 3 régions oléicoles sont désormais concernées par le bulletin (Provence Alpes Côte d'Azur, Occitanie et Auvergne Rhône-Alpes). En 2024, ce sont **15 bulletins** et **2 vidéos** qui ont été diffusés et environ **12 000 clics** sur les bulletins Eau'live.



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

FRANCE OLIVE ET MED'AGRI, UN NOUVEAU PARTENARIAT OPPORTUN POUR LA FILIÈRE

France Olive a participé au salon Med'Agri, consacré à l'agriculture méditerranéenne, qui s'est déroulé du 15 au 17 octobre 2024 à Avignon. Organisé par la Chambre régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, cet événement a rassemblé 350 exposants et attiré **15 500 visiteurs**.

Lors de la journée du 15 octobre, France Olive a animé **trois conférences techniques** portant sur la gestion des maladies du feuillage (œil de paon, cercosporiose), la lutte biologique contre la mouche de l'olive, et les clés pour réussir la création d'une oliveraie. Parallèlement, **5 masterclasses gratuites** de dégustation d'huiles d'olive françaises ont permis de faire découvrir aux visiteurs la diversité des huiles.

Des techniciens étaient également présents pour répondre aux questions et conseiller sur les pratiques agricoles et les projets liés à l'olivier sur le **stand** de France Olive.

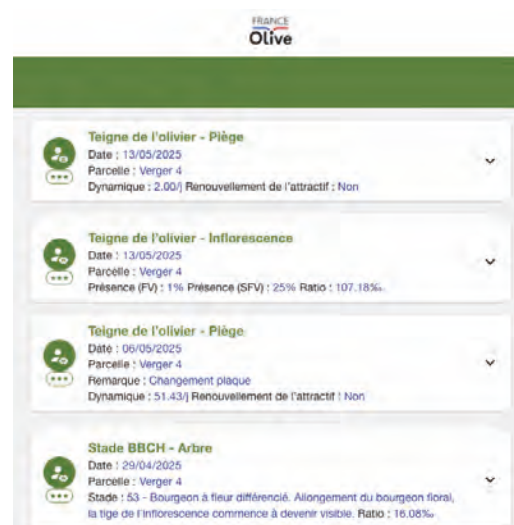


L'APPLICATION OLÉICULTEUR : UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION POUR LES PROFESSIONNELS

Lancée en 2023, l'application Oléiculteur de France Olive a connu un développement majeur en 2024. Cet Outil d'Aide à la Décision (OAD) gratuit, qui met l'expertise agronomique à la portée de tous les oléiculteurs, a été enrichi de **nouvelles fonctionnalités** pour révolutionner la gestion des vergers avec une approche scientifique et personnalisée.

Au cours de l'année 2024, l'application a été considérablement enrichie avec des fonctionnalités opérationnelles essentielles : **visualisation cartographique des observations «Autour de moi»**, **notifications personnalisées** avec conseils et alertes, **suivi des indicateurs** via des graphiques évolutifs, et **cahier de culture numérique** avec assistant de calcul des dosages. Les utilisateurs bénéficient également de **modèles de préconisations pour l'Œil de paon, la Mouche de l'olive, l'irrigation et la nutrition**.

Pour 2025, les développements prévus enrichiront l'outil avec une cartographie avancée des parcelles (nutrition, protection, délais de récolte, IFT, cuivre métal), des modèles de maturité des olives et d'identification des maladies, ravageurs et variétés.



Restez informé(e) !

Une newsletter d'information est diffusée régulièrement pour vous tenir au courant de l'actualité de la filière oléicole : actions menées, temps forts, publications techniques, évolutions réglementaires...

C'est gratuit et ouvert à tous ! Il vous suffit de vous inscrire sur notre site :

www.franceolive.fr

Disponible gratuitement sur Android, iOS et navigateurs web, l'application Oléiculteur s'inscrit dans une **démarche de modernisation et de professionnalisation de la filière oléicole** française.

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



À votre disposition...

Les trois sites de France Olive :

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SIÈGE SOCIAL
PÔLES ADMINISTRATIF &
FINANCIER,
PROCESS & OLIVES DE TABLE,
VALORISATION & QUALITÉ DES
PRODUITS

Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92
Mail : contact@franceolive.fr

OCCITANIE

PÔLES AGRONOMIE, CONSERVATION
& RECHERCHE

Nîmes
Mail : contact@franceolive.fr

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

PÔLE COMMUNICATION &
ÉCONOMIE
MAISON DES HUILES D'OLIVE ET
OLIVES DE FRANCE

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

Le site web des professionnels de l'olivier

www.franceolive.fr

Informations techniques (production, transformation, économie, réglementation...)

Possibilité d'abonnement gratuit : alertes SMS, InfOlive, BSV...

Téléchargements gratuits : cahier de l'oléiculteur, guides pratiques (phytosanitaire...)



Le site grand public

huiles-et-olives.fr

Informations générales sur les produits, recettes,
où acheter (carte des moulins et domaines), oléotourisme, documents en téléchargement...

Et aussi :



/HuilesetOlives et /FranceOlivePro



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives



/Huiles et Olives et /FranceOlivePro



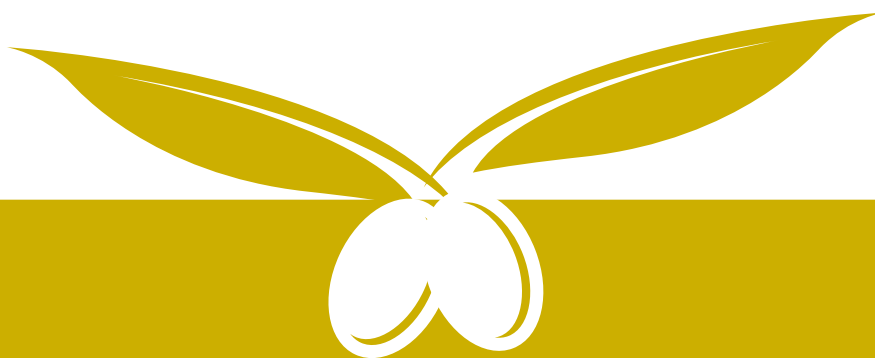
France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive ...
... au service des Huiles d'Olive et Olives de France
... au service des professionnels de la filière oléicole française



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



Partenaires privilégiés :



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

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

Siège Social :

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

Antenne Auvergne-Rhône-Alpes :

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

Antenne Occitanie :

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