



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

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

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

## LE PRÉLÈVEMENT DES COTISATIONS VOLONTAIRES ÉTENDUES

### QU'EST-CE QUE LA CVE ?

La Cotisation Volontaire Étendue est une participation financière qui est calculée en fonction des kilogrammes d'huile d'olive d'origine française produits et des kilogrammes d'olives de France préparées pour la table.

On parle de « Volontaire » car elle est décidée librement par les professionnels de la filière et « Étendue » car elle est rendue obligatoire pour tous les opérateurs par arrêté interministériel.

### À QUOI SERT LA CVE ?

Les Cotisations Volontaires Étendues (CVE) constituent la principale source de financement de France Olive. Elles sont mutualisées pour mener à bien l'ensemble des programmes techniques, économiques, réglementaires et de promotion, essentiels pour la filière oléicole française.

Les programmes visent à garantir la qualité de nos productions, et à contribuer à la création de valeur pour pérenniser celles-ci.

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

### QUEL EST LE MONTANT DE LA CVE ?

• Une cotisation sur le kilo d'olives : **0,06 €/KILO**

-> 0,03 € à la charge du producteur,

-> 0,03 € à la charge du transformateur.

Le transformateur se charge de collecter la CVE.

### QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

### COMMENT RÉGLER MA CVE ?

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

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

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



**Pour tout renseignement :**

Marine CHARNOZ

04 42 23 01 92

[marine.charnoz@franceolive.fr](mailto:marine.charnoz@franceolive.fr)

# LES SERVICES DE FRANCE OLIVE



## PÔLE PROCESS

### FONCTIONNEMENT DES CONFISERIES

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

 Olivier Casevecchie  
06 82 85 65 39 - [olivier.casevecchie@franceolive.fr](mailto:olivier.casevecchie@franceolive.fr)

### Traitement des effluents

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

 Julien Balajas  
04 42 23 82 51 - [j.balajas@ctolivier.org](mailto:j.balajas@ctolivier.org)



## PÔLE QUALITÉ

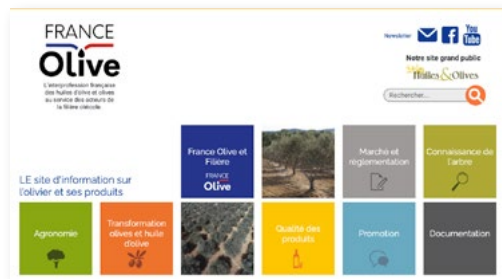
### TECHNOLIVE

France Olive organise chaque année au printemps une journée technique destinée aux confiseurs et consacrée à des sujets spécifiques au fonctionnement des confiseries (process, commercialisation...).

Des journées de formation peuvent être organisées par France Olive tout au long de l'année. N'hésitez pas à visiter régulièrement le site de France Olive, [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr), pour connaître les dates. Le plus simple est de vous abonner à la lettre d'informations sur [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr).

> Retrouvez les présentations des TechnOlives des années précédentes sur le site de France Olive dans la partie Transformation Olives et huile d'olive.

DOCUMENTS DISPONIBLES SUR DEMANDE ET/OU TÉLÉCHARGEABLES SUR LE SITE [WWW.FRANCEOLIVE.FR](http://WWW.FRANCEOLIVE.FR)



- > Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les confiseries
- > Bonnes pratiques d'étiquetage pour l'olive et circulaires d'information sur les évolutions réglementaires



## PÔLE PROMOTION - ÉCONOMIE

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

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

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

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

 Emilie Lacroix  
04 75 26 90 91 - [emilie.lacroix@franceolive.fr](mailto:emilie.lacroix@franceolive.fr)

### COMMERCIALISATION

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


 Alexandra Paris  
04 75 26 90 90 - [alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)

# LES SERVICES DE FRANCE OLIVE

## ÉTIQUETAGE - RÉGLEMENTATION

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

**Vous pouvez soumettre vos projets à :**

 Alexandra Paris  
04 75 26 90 90 - [alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)

## LE LOGO OLIVE 100% FRANCE



Pour **mieux identifier votre production d'olives aux yeux du consommateur**, France Olive vous propose d'apposer sur vos bocaux, sachets et bidons d'olives, une marque d'identification qui sert également de mention d'origine :

«Olive 100% France». Propriété de France Olive, elle est mise à disposition gratuitement après signature d'une charte. Nous vous proposons, soit des logos autocollants, soit les éléments vous permettant d'intégrer ce logotype dans votre étiquetage et votre communication (flyers...).

 Marine Charnoz  
04 42 23 01 92 - [marine.charnoz@franceolive.fr](mailto:marine.charnoz@franceolive.fr)

## PROMOTION

**Les documents de promotion édités par France Olive**



France Olive réalise régulièrement des documents destinés à promouvoir la diversité des Huiles d'Olive et Olives de France auprès du grand public : livrets recettes, tryptiques livrets d'informations sur les olives et l'huile d'olive, livret adresses, fiches à destination de publics spécifiques (restaurateurs, scolaires...), livret sur les AOP, malette pédagogique...

Tous ces documents sont téléchargeables gratuitement sur : [huiles-et-olives.fr](http://huiles-et-olives.fr), rubrique « Bonus ».

 Service communication  
04 75 26 90 90 - [nyons@franceolive.fr](mailto:nyons@franceolive.fr)

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



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

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


 Emilie Lacroix  
04 75 26 90 91 - [emilie.lacroix@franceolive.fr](mailto:emilie.lacroix@franceolive.fr)

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




## LES CONTACTS UTILES

**Fédération de l'Olive de France (FOF)** - Syndicat adhérent à France Olive, représente les producteurs et confiseurs d'olives français.

 **Contact :** Jean-Yves Lessatini (Président)  
**Maison des agriculteurs**  
22 avenue Henri Pontier, 13626 Aix-en-Provence  
04 42 23 82 49

**Fédération des Industries Condimentaires de France** - Edite le « Guide des bonnes pratiques loyales pour les olives de table ».

 8 rue de l'Isly 75008 Paris  
01 53 42 33 80 - [covip@wanadoo.fr](mailto:covip@wanadoo.fr)

# LES MISSIONS DE FRANCE OLIVE

Elles sont organisées autour de 6 pôles :



## PROCESS & OLIVES DE TABLE

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



## AGRONOMIE

Itinéraire technique  
Méthodes de luttés  
Expérimentation  
Bonnes pratiques environnementales  
Démonstrations techniques



## VALORISATION & QUALITÉ DES PRODUITS

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



## CONSERVATION & RECHERCHE

Gestion de la biodiversité variétale  
Connaissance de l'arbre



## ADMINISTRATIF & FINANCIER

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



## COMMUNICATION & ÉCONOMIE

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



## Le Nouvel Olivier

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



48€/an

-> Pour vous abonner :  
[contact@nouvel-olivier.fr](mailto:contact@nouvel-olivier.fr)



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



France Olive Pro



/Huilesetolives



Avec le soutien de la Région SUD, Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la Région Occitanie