



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2018



2018, une année riche en émotion !



Olivier Nasles quitte la présidence de l'AFIDOL, ses administrateurs lui rendent hommage(juin)

JUSTE UN AUREVOIR !

Douze de présidence qui n'ont pas été de tout repos avec des campagnes records aussi bien vers le haut que vers le bas, des crises à gérer, des mécontentements bien sûr mais aussi de belles réussites. Olivier Nasles a su bien s'entourer pour dynamiser l'interprofession, faire en sorte qu'elle réponde au mieux aux demandes de la filière et aux évolutions du monde qui l'entoure. Son engagement, son attachement à la filière oléicole ne sont plus à prouver. Olivier Nasles a dit au-revoir à sa fonction de président de l'AFIDOL le 22 juin 2018, certainement avec un pincement au coeur mais pour mieux voguer vers de nouvelles aventures. Il n'abandonne pas la filière ni l'AFIDOL puisqu'il devient trésorier de la structure. Une fonction plus discrète mais une implication aux côtés du nouveau président toujours aussi forte.

UN NOUVEAU PRÉSIDENT ET UN NOUVEAU DIRECTEUR

Laurent Bêlorgey, 43 ans, ingénieur de formation, oliveron du Domaine familial La Lieutenante à St Martin de Crau, Président de la Confédération Française des Producteurs d'Olives (CFPO) depuis sa création en 2016, a été élu Président de l'AFIDOL. Pour lui, les enjeux auxquels la filière doit répondre dans les années à venir sont :

- Améliorer la productivité des oliviers en France,
- Rendre la filière attractive pour les jeunes,
- Professionnaliser les oléiculteurs,
- Produire mieux pour répondre aux aspirations environnementales de la société,
- Séduire les nouvelles générations de consommateurs.

En septembre 2018, l'AFIDOL a accueilli un nouveau directeur, Yves Guillaumin, ingénieur agronome, spécialiste de l'organisation économique et de la structuration des filières. Il a été responsable du développement de la coopérative PROVENCE SILVACANE (fruits et légumes) puis ingénieur conseil pour les filières oléicole, fruits et légumes et vin à Coop de France Alpes-Méditerranée. Il représente par ailleurs la coopération agricole française au sein du groupe de travail « Huile d'olive » du Copa-Cogeca depuis 2010. Il apporte son savoir faire et son expérience et travaille en étroite collaboration avec l'ensemble de l'équipe pour répondre aux besoins de la filière et aux attentes de nos adhérents.

APRÈS PLUS DE TRENTE ANS DE BONS ET LOYAUX SERVICES, THÉRÈSE BARBERA A PRIS UNE RETRAITE BIEN MÉRITÉE !

Thérèse a assuré sa mission avec passion, par un travail assidu accompli avec beaucoup de discernements. La première mission qu'elle s'est imposée consistait à être à l'écoute permanente des oléicultrices et oléiculteurs en quête d'informations sur des sujets aussi divers que la fertilisation de leurs oliviers, l'évolution des attaques de mouche, la réglementation sur l'étiquetage ou la recherche d'adresses de fournisseurs de bouteilles fantaisies en vue de commercialiser leur production d'huile nouvelle. Thérèse s'est aussi investie dans l'organisation et l'animation des différentes opérations de promotion de produits oléicoles d'Occitanie dont la production n'a cessé d'aller grandissante au fil des ans, à la suite des différents programmes de plantation d'oliviers qui ont occupé certains vignobles soumis à l'arrachage. Nous lui souhaitons une retraite dynamique et pleine de belles surprises !



Assemblée générale de l'AFIDOL : départ à la retraite de Thérèse Barbera (juin)

RAPPORT MORAL DU PRÉSIDENT

20 ans...et de nouveaux défis

Pour mon premier rapport moral, j'ai plutôt de la chance au niveau des récoltes pourtant cela suscite aussi des inquiétudes et cela me donne l'occasion de vous exposer la stratégie de votre interprofession et les axes sur lesquels nous travaillons.

UNE DEUXIÈME ANNÉE DE BONNE RÉCOLTE, UNE BONNE NOUVELLE ?

Après une récolte 2017 où le seuil de 6 000 tonnes d'huile d'olive a été franchi pour la première fois depuis 2008 (presque 10 ans après), la récolte 2018 atteint 5 800 tonnes. C'est une **EXCELLENTE NOUVELLE !!!**

Bien sûr, **JE NE MÉSESTIME PAS LES DIFFICULTÉS** que cela crée pour les opérateurs. La reconquête des marchés perdus après des années de faible production est un travail de longue haleine. Mais n'oublions pas non plus que la filière oléicole aurait pu disparaître après des récoltes calamiteuses. Grâce un partenariat avec nos confrères italiens de l'UNAPROL qui nous a permis d'obtenir un financement européen, nous allons doubler notre budget de communication pour les trois prochaines années et ainsi **ACCOMPAGNER LA PROMOTION** de nos belles huiles d'olive de France.

La facilité à court terme serait d'espérer une petite récolte pour « ré-équilibrer le marché » et bien je pense tout le contraire et je me réjouis de la floraison prometteuse de ce début d'été.

Le travail de **VALORISATION DE NOS HUILES D'OLIVE DE FRANCE** mené par tous depuis des années à travers la création de signes d'identité, **l'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ**, la recherche de diversité de goûts, l'éducation des consommateurs, l'assainissement des marchés est une réussite. Et pourtant la majorité des oliveraies ne sont aujourd'hui pas rentables. Conscients que nous atteignons un plafond en terme d'acceptabilité du prix par le consommateur, nous devons actionner d'autres leviers.



UN VERGER FRANÇAIS PLUS PRODUCTIF, POURQUOI ?



Nous avons tous investi dans du matériel, que ce soit les oléiculteurs pour assurer une récolte traditionnelle performante au moment où les olives sont à bonne maturité ou les mouliniers pour effeuiller et extraire l'huile d'olive en préservant toutes ses qualités dans un délai toujours plus court. Le revers de la médaille est qu'aujourd'hui le chantier de récolte représente un coût pratiquement fixe : il faut déployer les filets sur l'ensemble du verger et peigner tous les arbres. La rentabilité est assurée quand à chaque coup de peigne une centaine d'olives tombent plutôt qu'une dizaine. Il en va de même pour un moulin dont le coût de fonctionnement n'est pas proportionnel au tonnage trituré tant l'investissement est important pour une période d'utilisation annuelle courte.

Le verger français doit être plus productif et plus régulier. C'est la raison pour laquelle nous devons **POURSUIVE NOS EFFORTS EN CE SENS**. Avec seulement 250Kg d'huile d'olive par hectare en moyenne, même en doublant ce rendement hectare, nous n'y perdrons

pas notre âme. **PERMETTRE AUX OLÉICULTEURS DE VIVRE DE LEUR PRODUCTION** c'est **ASSURER LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS** et en attirer de nouveaux, mais c'est aussi permettre aux **MOULINIERS DE PÉRENNISER LEURS OUTILS** de transformation. Il s'agit bien là d'une nécessité pour notre filière.

Je m'inquiète quand j'entends parler du retour des quotas pour les apporteurs que j'ai connu après la récolte 2008. Aujourd'hui, tous les metteurs en marché doivent prendre leurs responsabilités pour porter un stock utile et même nécessaire pour garantir l'approvisionnement de leurs marchés et ce d'autant plus que nous savons maintenant comment le conserver dans de bonnes conditions. Un oléiculteur qui n'arrive pas à commercialiser sa production va nécessairement faire l'impasse sur la fertilisation, la taille ou l'irrigation. Faire une impasse ne se ressentira pas sur la récolte suivante mais c'est déjà hypothéquer celle des 2 années suivantes. Et l'alternance naturelle de l'olivier sera amplifiée avec toutes les conséquences que nous connaissons maintenant.

Augmenter la productivité du verger français, c'est en même temps **PÉRENNISER NOS MARCHÉS** et **RENTABILISER NOS STRUCTURES** de production ou de transformation.

L'expérimentation au Mas d'Asport se poursuit avec un verger en pleine production. L'équipe de l'antenne d'Occitanie est désormais basée sur place pour une meilleure efficacité. Et votre interprofession investit dans la recherche en finançant différentes thèses sur la pollinisation pour maximiser le nombre d'olives par rapport au nombre de fleurs, sur les kéromones pour trouver des moyens de lutte efficace contre la mouche sans insecticide, sur la possibilité d'optimiser le pH des saumures pour les olives de table et ainsi préserver la particularité de la préparation à la française.

L'accent doit aussi être mis sur l'olive de table qui apporte dans la conduite du verger comme dans la commercialisation une **COMPLÉMENTARITÉ** que nous devons encore développer dans certains bassins de production avec un travail sur la valorisation.

L'AFIDOL FÊTE SES 20 ANS, VIVE FRANCE OLIVE !!!

Pour connaître l'histoire de la filière oléicole qui a donné naissance à l'AFIDOL en 1999, j'ai fait appel à la mémoire de Christian Argenson. Il est remonté jusqu'en 1910, à la naissance de Pierre Bonnet avec de nombreux détails et anecdotes. Je n'en ferai ici qu'un succinct résumé mais je ne doute pas que vous retrouverez prochainement l'histoire complète dans le *Nouvel Olivier*.

Des années 1930 à 1982, Pierre Bonnet œuvra pour la filière oléicole d'abord à la direction du Service de l'Oléiculture à Marseille puis à partir de 1966, en tant que retraité, aux côtés des organisations professionnelles. Il fut aussi le 1^{er} directeur exécutif du Conseil Oléicole International de 1958 à 1961.

L'Union Syndicale Interprofessionnelle Oléicole (USIO) représentera les intérêts de la filière jusqu'en 1982. Elle fut présidée par de grands noms comme Henri Cheylan et Roger Michel.

En 1981, pour accéder aux aides européennes à la production d'huile d'olive, l'Union de Groupement d'Oléiculteurs (UGO) est créée. Elle sera présidée par Henri Cheylan, André Pinatel et Denis Floret.

Au printemps 1987, le Comité Economique Agricole de l'Olivier (CEAO) voit le jour. Il sera présidé par Robert Penel, Jean-Marie Cornille et André Pinatel avec Christian Argenson comme directeur.



Assemblée générale de l'AFIDOL en 2012 : la grande famille de l'olivier !

Enfin en 1999, l'Association Française Interprofessionnelle de L'Olive est constituée. Son premier Président est

André Pinatel. Lui succèdent Raymond Gonfond, puis Olivier Nasles. Christian Argenson en sera le directeur jusqu'en 2014.

Je profite de cette occasion pour remercier mes prédécesseurs pour tout le travail accompli et saluer la mémoire de nos anciens qui ont bâti cette belle filière oléicole.

L'acronyme « AFIDOL » est utilisé depuis sa création, avec les défauts d'un acronyme justement : en dehors des initiés, personne ne sait ce que veut dire «AFIDOL» !

Aussi, pour ses 20 ans, nous avons décidé de lui donner un nom plus parlant, qui affirme bien l'origine de ses huiles d'olive et de ses olives : **FRANCE OLIVE**. Une **NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE** avec du bleu-blanc-rouge a été conçue en interne par notre équipe de communication que je félicite pour son travail.

Je remercie aussi toutes les équipes de France Olive et du Centre Technique de l'Olivier pour leur implication au service de la filière, la qualité de nos échanges et l'accueil qu'ils m'ont réservé ainsi qu'à notre nouveau directeur Yves Guillaumin.

FRANCE OLIVE EST VOTRE INTERPROFESSION, elle travaille à votre service avec vos cotisations. Nous devons encore améliorer la transmission d'informations alors en complément de notre site web, des lettres d'information, des sms, je vous annonce que France Olive sera présent dans les prochaines semaines sur les réseaux sociaux.

Et n'oubliez pas le proverbe latin « Quod abundat non vitiat » que je traduis par « **ABONDANCE D'OLIVES NE NUIT PAS** », bien au contraire !!!

Laurent Bélorgey
Président de France Olive



Sommaire

Rapport moral du président p. 4

UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE LA FILIÈRE P. 10

ÉCONOMIE DE LA FILIÈRE P. 13

PROMOTION DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE P. 17

TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION P. 25

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS P. 33

ECONOMIE & RÉGLEMENTATION P. 37

ORGANIGRAMMES P. 41





Le présent rapport d'activité n'est pas un catalogue, toutes les activités réalisées par l'AFIDOL ne sont pas forcément présentées. Nous souhaitons vous donner un aperçu de la diversité des travaux menés dans tous les domaines dont nous avons la compétence (économique, réglementation, technique, promotion). N'hésitez pas à consulter nos équipes si vous souhaitez plus de précisions.

Une interprofession au service de la filière

40 000 OLÉICULTEURS

dont près de 10 000 oléiculteurs professionnels.

278 MOULINS

dont 232 moulins privés et 46 moulins coopératifs.

63 CONFISEURS DÉCLARÉS

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

90 MILLIONS D'EUROS

le chiffre d'affaires estimé de la filière.



L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) est la section spécialisée «olive» de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (TERRES UNIVIA). Elle a été créée en 1999 pour défendre les intérêts de la filière huile d'olive puis olive.

Elle regroupe les familles représentatives des filières huiles d'olive et olives 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,
- oeuvrer en collectif avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- valoriser les spécificités des produits oléicoles français.

Les missions de l'AFIDOL



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 onze départements oléicoles répartis sur les régions de production oléicole du Sud de la France.

Ses missions sont mises en oeuvre par une équipe permanente opérationnelle de 10 personnes réparties sur les sites d'Aix en Provence (13), de Nyons (26) et de Saint-Gilles (30) grâce aux CVO collectées et aux soutiens de nos partenaires : L'Union Européenne, FranceAgriMer, la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur, la région Occitanie, le Conseil départemental de la Drôme et la Mairie de Nyons.

Fonctionnement de l'AFIDOL



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
[ANNUELLE]

54 MEMBRES

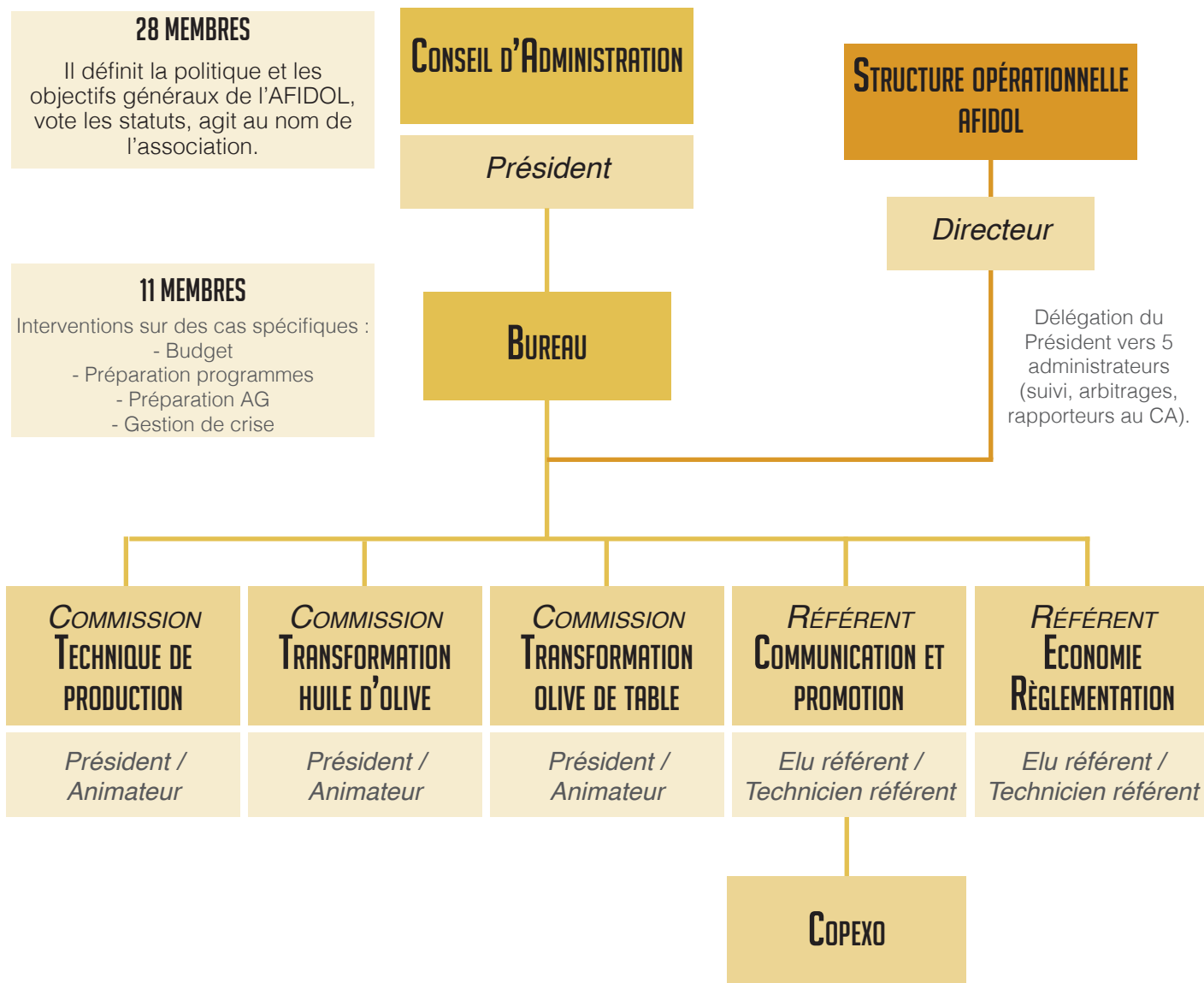
Elle délibère sur toutes les questions d'intérêt général et questions soumises par le Conseil d'Administration.

LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS :

- Fédération Nationale des Producteurs de l'Horticulture et des Pépinières (FNPHP)
- Confédération Française des Producteurs d'Olive (CFPO)

LE COLLÈGE DES TRANSFORMATEURS – METTEURS EN MARCHÉ :

- Fédération des Coopératives Oléicoles (FCO)
- Syndicat National des Mouliniers (SNM)
- Fédération de l'Industrie et du commerce des huiles d'olive de France (FEDICO)
- Fédération de l'Olive de France (FOF).



NOS PARTENAIRES FINANCIERS & INSTITUTIONNELS



TERRES UNIVIA - Interprofession des huiles et protéines végétales



Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur



Union Européenne



Conseil Régional Occitanie



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



Comité pour l'Expansion de l'Huile d'olive



Ville de Nyons



FranceAgriMer

FranceAgriMer

(coordination : antenne de VOLX)



Conseil Départemental de la Drôme

Focus sur la... CVO

QU'EST-CE QUE LA CVO ?

La Cotisation Volontaire Obligatoire 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 «Obligatoire» car elle est rendue obligatoire par arrêté interministériel. A chaque production concernée par l'accord, correspond un montant de cotisation, soit à la charge du producteur, soit à la charge du transformateur.

A QUOI SERT LA CVO ?

Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) constituent la principale source de financement de l'AFIDOL. 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 CVO, producteurs, transformateurs et metteurs en marché ont accès gratuitement à différents services (conseils techniques, assistance process, qualité, étiquetage, ...).

QUI COTISE ?

Tous les producteurs et transformateurs de la filière oléicole française.

QUEL EST LE MONTANT DE LA CVO ?

Une cotisation sur le kilo d'huile d'olive : **0,17 €/KG**

- 0,14 euro à la charge du producteur,
- 0,03 euro à la charge du transformateur.

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

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

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

COMMENT RÉGLER MA CVO ?

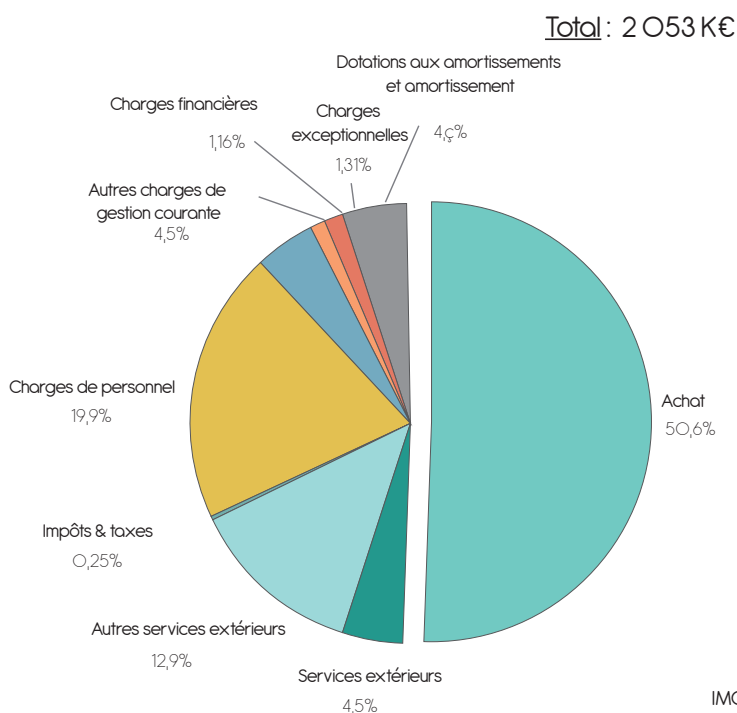
Chaque acteur de la filière doit s'acquitter de la CVO. Si vous êtes producteur d'olives, qu'elles soient destinées à l'huile ou à la confiserie, c'est l'atelier de transformation qui est chargé de collecter la CVO et donc qui vous la facture directement. Vous n'avez aucune démarche à effectuer.

Si vous êtes transformateur, vous allez recevoir avant le terme de la campagne oléicole un appel à déclaration de la part de TerresUnivia. 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.

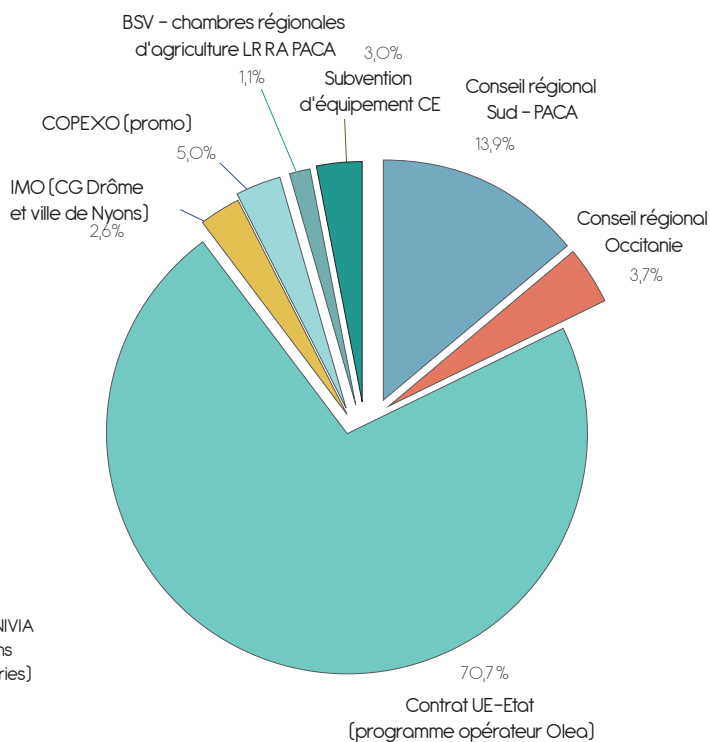
Attention, les cotisations que vous collectez pour le compte de vos producteurs, ne doivent absolument pas être intégrées dans votre chiffre d'affaire, ainsi que la TVA. Elles sont à inscrire dans un compte d'attente en vue de leur reversement.

Budget de l'AFIDOL

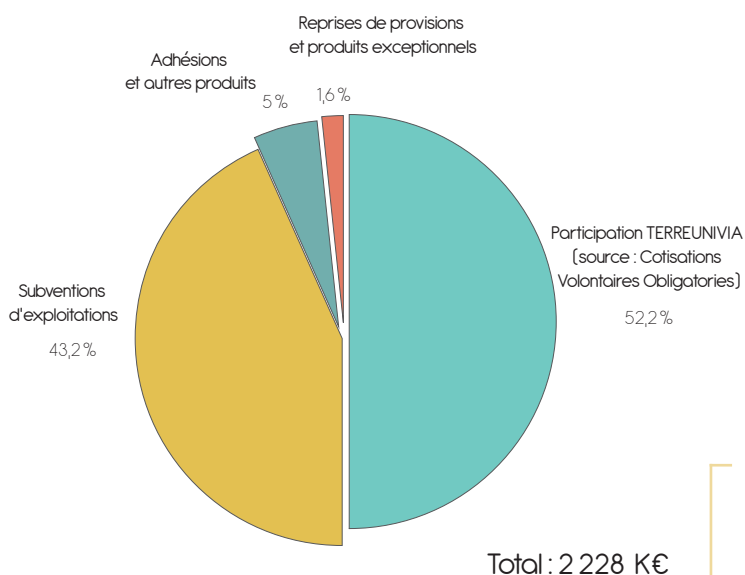
RÉPARTITION DES CHARGES PAR POSTE EN 2018



RÉPARTITION DES AIDES 2018



RÉPARTITION DES RESSOURCES EN 2018



DÉCLARATIONS CVO 2018
PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE : 6 024 TONNES
PRODUCTION D'OLIVES : 1 538 TONNES

L'AFIDOL compte 10 salariés qui mènent à bien les missions de promotion / communication, d'analyse économique, de suivi règlementaire et technique et travaille avec des prestataires pour réaliser ses actions. Notre prestataire principal, le Centre Technique de l'Olivier, compte 10 personnes et met en oeuvre, directement ou non l'ensemble des actions techniques pour le compte de l'AFIDOL.

Économie de la filière

UN VERGER OLÉICOLE EN PROGRESSION CONTINUE.

Le verger oléicole mondial croît de 1 à 2 % par an depuis 10 ans. Il est aujourd'hui estimé à 11 380 081 hectares. Les plus belles progressions en 15 ans :

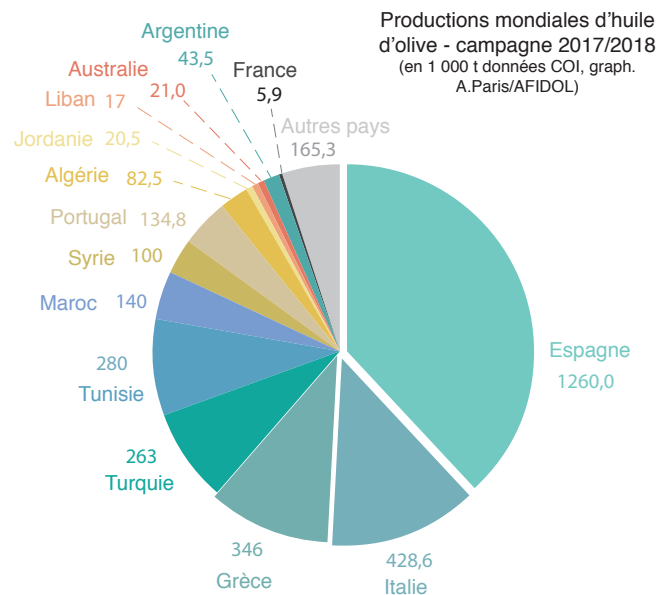
Maroc	590 000 à 998 000 ha	Chine	25 000 à 86 000 ha
Algérie	210 000 à 432 000 ha	Tunisie	1 620 000 à 1 855 000 ha
Amériques	85 000 à 170 000 ha	Australie	21 000 à 35 000 ha

UNE PRODUCTION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE EN HAUSSE À 3,3 MILLIONS DE TONNES

La fluctuation de la production continue avec une année positive et une production record estimée à **3 314 000 T**, en **HAUSSE DE PRÈS DE 30%** par rapport à la campagne précédente (+ 752 500 t).

L'**UNION EUROPÉENNE** représente près de **66 %** de la production mondiale avec 2 186 000 tonnes. L'**ESPAGNE**, à elle-seule, a produit 1 260 000 t soit **42 % DE LA PRODUCTION MONDIALE**. L'Italie totalise 428 900 t, la Grèce 346 000 t et le Portugal 134 800 t.

La Tunisie et la Turquie ont fait une très belle campagne avec 280 000 et 263 000 tonnes. A noter la belle performance de l'Argentine (43 500 t), l'Australie (21 000 t), du Chili (20 000 t) et des Etats-Unis (16 000 t).



CONSOMMATION MONDIALE

La hausse de la production a entraîné une hausse de la consommation. Avec plus 176 500 tonnes par rapport à la campagne précédente, la campagne 2017/2018 a été une bonne année au niveau de la consommation.

3 008 500 TONNES

soit plus de **32,8 MILLIONS DE LITRES D'HUILE D'OLIVE** consommées dans le monde en 2017/2018.

LES PRINCIPAUX CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE (DONNÉES COI)



Union
Européenne
1 583 500 T



Etats-Unis
315 000 T



Turquie
176 500 T

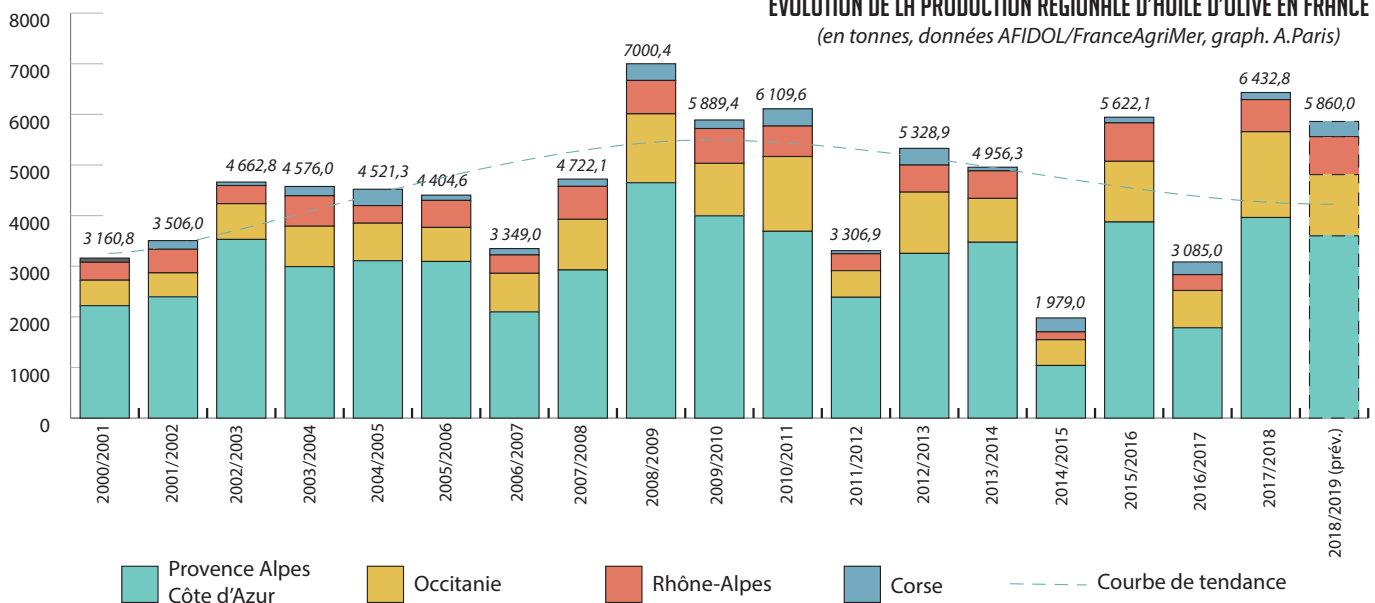
L'huile d'olive française

CAMPAGNE 2017/2018

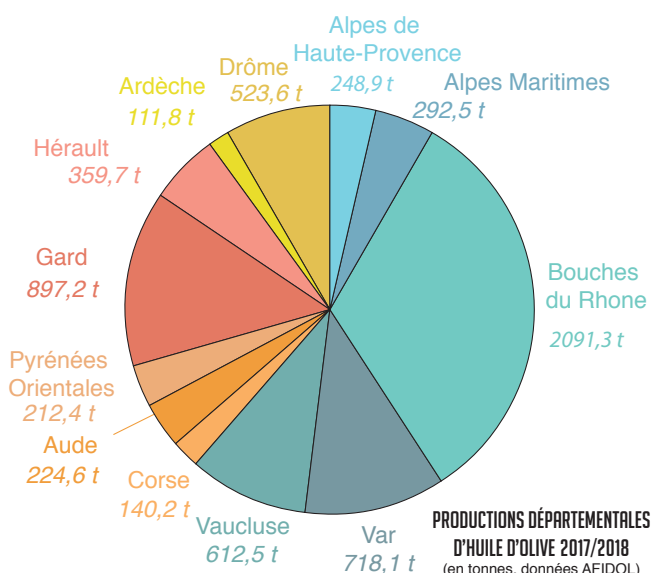
6 432,8 T d'huile d'olive
 dont **1 780 T** en AOP
 soit **27,6 %** de la production

Un regain de vigueur pour la production française ? Toujours est-il que la campagne 2017/2018 a été **EXCEPTIONNELLE**, la plus belle depuis 2008/2009, une année record restée dans les mémoires. Avec plus de 6 400 tonnes, confirmées par un **JOLI PRÉVISIONNEL** pour 2018/2019, les perspectives de développement sont positives. Certes, un travail de **RECONQUÊTE DES MARCHÉS** est à faire mais, au moins, il y a de l'huile dans les cuves !

EVOLUTION DE LA PRODUCTION RÉGIONALE D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE
 (en tonnes, données AFIDOL/FranceAgriMer, graph. A.Paris)



Sur cette campagne 2017/2018, les **BOUCHES-DU-RHÔNE** confirme leur position de leader avec près de **30 %** de l'huile d'olive produite en France. Tous les départements métropolitains ont vu leur production fortement augmenter après une année morose. On notera la très belle performance du **GARD**, du **VAR** et du **VAUCLUSE**.



QUID DE LA CAMPAGNE 2018/2019 ?

La **FLORAISSON TARDIVE**, en 2018, a entraîné un ensoleillement des olives insuffisant ce qui est un handicap pour la lipogénèse. De ce fait, les **RENDEMENTS EN HUILE** ont été généralement **EN-DESSOUS** de la moyenne.

Ce manque d'huile dans l'olive a été heureusement, en partie, compensé par une **GROSSE PRODUCTION D'OLIVES** à huile.

Le prévisionnel pour la campagne est à **5 750 TONNES** pour l'huile d'olive et à **1 200 TONNES** pour les olives ce qui permet d'envisager des développements commerciaux plus sereinement.

Il est évident que le problème du **STOCKAGE** se pose afin de conserver dans les meilleures conditions les stocks qui s'annoncent. Heureusement que la profession n'a pas cessé de **PROMOUVOIR** les huiles d'olive françaises alors même qu'il n'y en avait pas à vendre !



LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Moyenne de consommation française sur 5 ans : **111 045 TONNES** dont 64 % d'huile d'olive vierge extra. Une progression de **+ 4%** par rapport à 2017

Part de la production française dans la consommation française : **4 %**

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS D'HUILE D'OLIVE



En tonnes, données douanes, graph. A.Paris/Afidol



TENDANCES DE CONSOMMATION

(basées sur les ventes en hyper et supermarchés)

Total des ventes en hyper et supermarchés : **65 365 TONNES** (- 1 000 t par rapport à 2017)

LA TENDANCE : LE POIDS DU BIO DE PLUS EN PLUS IMPORTANT

Les huiles d'olive bio tirent le marché, leurs ventes progressent encore tandis que les huiles d'olive «classiques» perdent des volumes.

- Huile d'olive non bio : **54 341 TONNES**
- Huile d'olive bio : **11 020 TONNES**

Une **progression moyenne de 9 %**

Une **part de marché à 16,9 %**

DES VENTES VARIABLES SELON LES CIRCUITS

La grande distribution (GD) « classique » est le 1^{er} circuit de distribution de l'huile d'olive. L'e-commerce continue sa progression bien que ralentie. Après une baisse conséquente du hard discount (HD) en 2016 (- 17 %), une reprise légère.

- Ventes en GD « classique » : **49 224 TONNES (-3,2%)**
- Ventes en HD : **10 641 TONNES (+ 6%)**
- Ventes e-commerce : **3 663 TONNES (+ 14%)**



UN CHIFFRE D'AFFAIRE (CA) QUI REPRÉSENTE PLUS DE 52% DU CA DES HUILES VÉGÉTALES (2018)

- CA des huiles végétales : **918,4 MILLIONS D'EUROS**
- CA de l'huile d'olive : **478 MILLIONS D'EUROS**

DES PRIX QUI NE CESSENT DE REMONTER DEPUIS 2012

Un prix moyen à **7 €** contre **4,90 €** en 2012 soit une augmentation de 2,10 € en 5 ans.

Un écart entre le bio et le non bio qui diminue très nettement :

- Huile bio : **7,90 €** (6,30 € en 2012)
- Huile non bio : **6,90 €** (4,80 € en 2012)



La part des huiles françaises au sein du rayon huile d'olive reste extrêmement faible : de l'ordre de 350 à 450 tonnes. Le **prix moyen des huiles d'olive françaises vendues en GD** se situe aux environs de **25 €/L.**



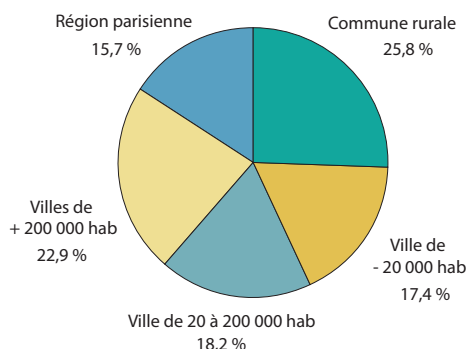
LES CONSOMMATEURS D'HUILE D'OLIVE

(selon les achats réalisés en grande distribution)

PLUS DE 18,8 MILLIONS de foyers acheteurs d'huile d'olive, soit un taux de pénétration de 65,3 %. Après une légère régression en 2017, le nombre de foyers acheteurs a de nouveau augmenté en 2018 (+ 50 000).

C'est dans les communes rurales que l'on trouve le plus de foyers consommateurs d'huile d'olive : 4 866 230. La région parisienne compte, elle, 2 970 194 foyers consommateurs.

FOYERS ACHETEURS D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE (2018, données Nielsen, graph. A.Paris/AFIDOL)



PROFIL DES CONSOMMATEURS

Faible part de consommation des **- DE 35 ANS**, en baisse : **15 %**

Large part des **CSP+** : **68 %** des consommateurs

Consommation plus importante dans les **FOYERS DE 1 À 2 PERSONNES** : **67,5 %** des consommateurs.

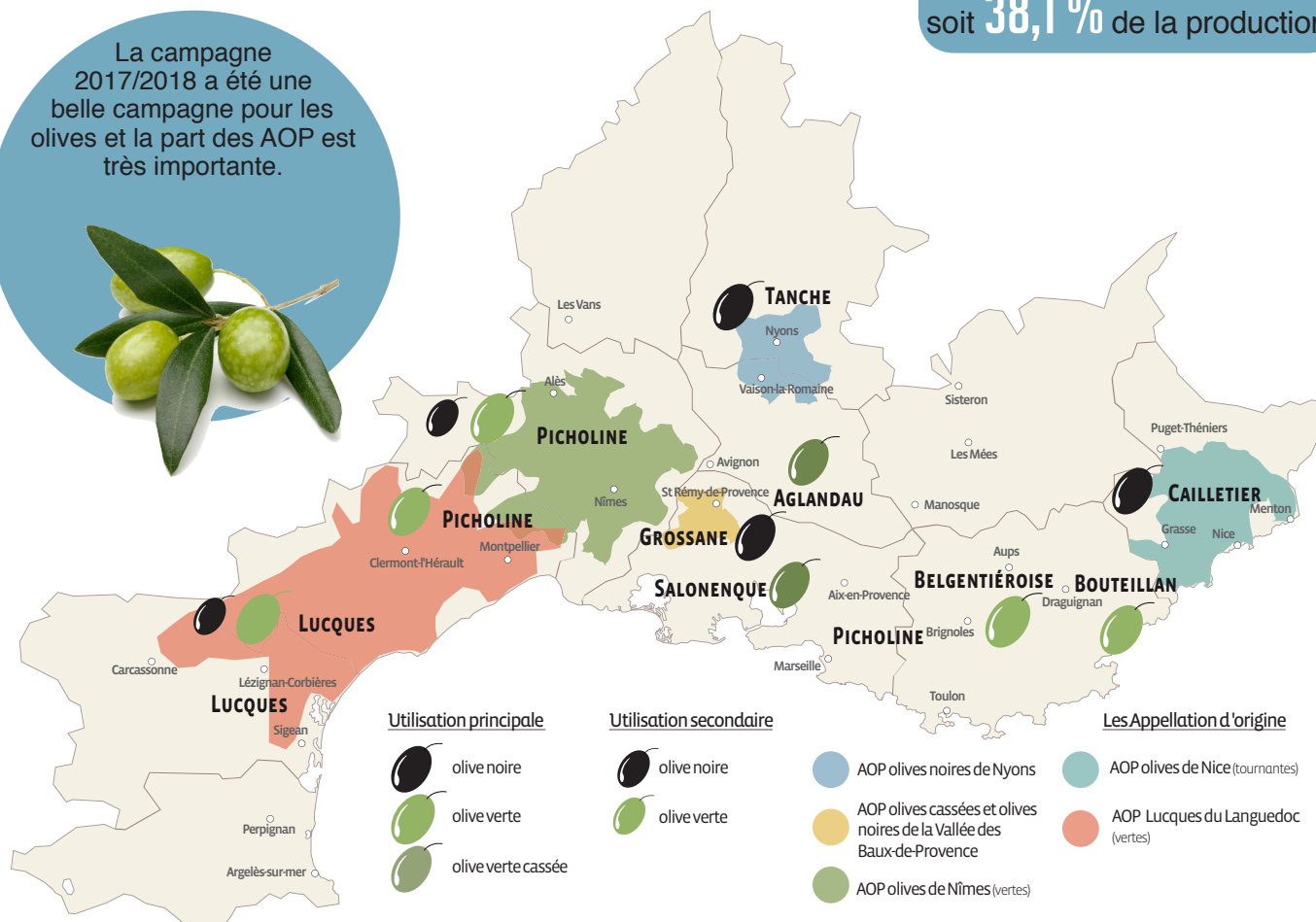
3,4 LITRES ACHETÉS par an par foyer acheteur.

Les Olives de table

CAMPAGNE 2017/2018

1 544 T d'olives françaises
dont 589,4 T en AOP
soit 38,1 % de la production

La campagne 2017/2018 a été une belle campagne pour les olives et la part des AOP est très importante.



LA CONSOMMATION FRANÇAISE

Consommation française en 2018 : **68 200 TONNES**

Part de la production française dans la consommation française : **1,8 %**

Total des ventes en hyper et supermarchés : **27 908 TONNES**



UNE NETTE PRÉFÉRENCE DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS POUR LES OLIVES VERTES :
UNE TENDANCE QUI PERDURE

Les **OLIVES VERTES** représentent plus de **71 %** des olives consommées.

- Olives vertes : 19 899 tonnes
- Olives noires : 6 008 tonnes
- Autres (assortiments) : 2 001 tonnes

OLIVES NATURES ET OLIVES AROMATISÉES, LES PLUS DEMANDÉES !

- Olives nature : 12 973 tonnes
- Olives farcies : 4 404 tonnes, *en diminution*
- Olives aromatisées : 10 530 tonnes



ET LE PRIX ?

Le prix moyen des olives d'importation (2017) est de :

7,61 €/KG au rayon épicerie, *en hausse (+0,26 €)*

11,61 €/KG au rayon frais, *en forte hausse (+0,90 €)*

Avec des variations selon le type d'olives.

Le **prix moyen des olives françaises** se situe aux environ de **19 €/KG**.

Promotion

des Huiles d'Olive et Olives de France

Focus sur...

LES GOÛTS AU SERVICE DE LA PROMOTION DES HUILES D'OLIVE FRANÇAISES

Pour promouvoir un produit, il ne faut pas forcément chercher à le comparer. Dire «mon produit est mieux que celui du voisin» ne vaut que si les arguments sont imparables. Tâche difficile !

Il vaut donc mieux **METTRE EN VALEUR SES POINTS FORTS**, les éléments qui le différencie des autres produits. Pour les Huiles d'Olive de France on peut, sans se tromper, avancer que la **DIVERSITÉ GUSTATIVE** est l'une de nos richesses (grâce notamment à la diversité variétale et de terroirs en France).

C'est sur cette base que la communication autour des Huiles d'Olive de France est fondée : richesse aromatique des huiles d'olive.

Comme nous nous adressons à un public qui n'est franchement pas habitué à déguster des huiles d'olive et que l'huile d'olive est un produit qui se cuisine, qui accompagne d'autres ingrédients (au contraire du vin ou des olives qui peuvent se consommer seuls), il est important d'avoir un **DISCOURS SIMPLE ET FACILE**.

La mise en place des **TROIS FAMILLES DE GOÛTS** (goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne) voilà plus de huit ans va dans ce sens.

Si on peut faire un parallèle avec l'univers du vin (très parlant pour le consommateur), dans le vin on trouve trois familles de couleurs, **LE ROUGE, LE BLANC ET LE ROSÉ** et au sein de chacune, on a un même univers mais avec une grande diversité aromatique. **POUR LES HUILES D'OLIVE, C'EST PAREIL !** Nous avons trois familles de goûts, subtil, intense et à l'ancienne, et au sein de chacune d'elles, une diversité aromatique très grande.

Au fil des rencontres avec les consommateurs, nous avons testé ces trois familles et ce parallèle avec le vin. Le **BILAN EST PLUS QUE POSITIF** et les dégustateurs en herbe découvrent un champ aromatique infini avec les huiles d'olive.

Notre seul regret aujourd'hui est que les bouteilles d'huile d'olive de France ne reprennent pas plus souvent ces trois goûts et sont peu locales lorsqu'il s'agit de décrire les goûts du produit vendu. C'est d'autant plus regrettable que le consommateur attend cette information. Pour rappel, l'enquête IPSOS menée sur les huiles d'olive en 2015 pour valoriser les huiles françaises comme «haut de gamme», indiquait que la première demande pour ce type d'huiles d'olive est de «présenter les caractéristiques en bouche» sur l'étiquette. On peut d'ailleurs souligner que cette demande est générale en France, en Grande-Bretagne et en Allemagne (les trois pays dans laquelle l'enquête avait été menée).

De la **BONNE COMMUNICATION AUTOUR DES GOÛTS ET DE LEUR DIVERSITÉ DÉCOULE BIEN ENTENDU LES USAGES** que l'on peut faire de l'huile d'olive. Avec les Huiles d'Olive de France, ces usages culinaires sont nombreux !

En savoir plus sur les trois familles de goûts : <https://huiles-et-olives.fr/degustation/les-familles/>



Les Huiles d'Olive du Midi font *Salon* !

LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Durant deux jours, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture ont pu déguster les huiles d'olive et olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et découvrir tout l'univers de ces produits d'exception, leurs terroirs, leurs spécificités et leurs goûts.

Petits et grands ont également pu goûter diverses préparations et spécialités culinaires de la région, préparées par les chefs présents sur le pôle cuisine du stand. L'occasion pour eux de découvrir l'utilisation en cuisine des huiles d'olive et de comprendre l'accord mets/huile d'olive.

LA FOIRE D'AVIGNON : UNE EDITION DÉDIÉE À L'OLIVIER

L'AFIDOL a participé à la 96^{ème} édition de la Foire d'Avignon le samedi 14 et dimanche 15 avril 2018 au Parc des Expositions d'Avignon. Pour cette nouvelle édition, l'olivier était l'invité spécial du Pavillon de terre et était au cœur de l'évènement. Différents domaines et moulins de la région étaient également présents pour promouvoir les produits dérivés de l'olivier.

A cette occasion, l'AFIDOL a proposé aux visiteurs de déguster les huiles d'olive en Appellation d'Origine de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à savoir les huiles de l'AOP Nyons (goût subtil), de l'AOP Nice (goût subtil), de l'AOP Vallée des Baux-de-Provence (goût intense), l'AOP Haute-Provence, de l'AOP Aix-en-Provence (goût à l'ancienne) et l'AOC Provence (goût à l'ancienne). Chaque dégustation a été menée de manière à faire découvrir les trois familles de goût des huiles d'olive de France au public et de l'inciter à les utiliser en cuisine.

LES ÉTOILES DE MOUGINS

Les Huiles d'olive de France ont participé en tant que **PARTENAIRE OFFICIEL** à la 13^{ème} édition du Festival International de la Gastronomie « Les Etoiles de Mougins » les 2 et 3 juin 2018.

Déployé dans les places et ruelles du village de Mougins, l'évènement est devenu en quelques éditions **LE GRAND RENDEZ-VOUS ANNUEL DES CHEFS**. Lors de ce week-end, plus de 150 grandes toques, souvent étoilées et venues des cinq continents, se rencontrent, tissent des liens et échangent avec le grand public autour d'une même passion : la Gastronomie !

Le parrain de cette édition n'était autre que Philippe Etchebest, médiatique et charismatique chef MOF. Le succès de ce rendez-vous ne s'est pas démenti : le chef a attiré près de **35 000 VISITEURS SUR LE WEEKEND** (contre

25 000 en 2017) !

Pour la première fois, les Huiles d'olive de France étaient partenaire officiel de l'évènement, un partenariat qui s'est notamment traduit par la mise à disposition de produits. Ainsi, les chefs ont pu découvrir et utiliser les trois familles de goûts (subtil, intense et à l'ancienne) lors de leurs démonstrations culinaires, mais aussi sur les espaces Concours et VIP du salon, soit au total 18 espaces. Des portants étaient fournis pour éclairer les chefs sur les caractéristiques de chaque famille de goûts et les alliances mets & huile d'olive. Deux courriers envoyés à chaque chef en amont de la manifestation avaient déjà permis de signaler notre présence sur ce salon et de présenter les Huiles d'olive de France et plus précisément les trois familles de goûts. Par ailleurs, une mignonnette d'huile d'olive de France ainsi qu'une pochette de documentation ont été remis dans le sac de bienvenue de chaque chef et journaliste.

Pendant tout le weekend, l'équipe des Huiles d'olive de France était présente sur un double stand dans la rue Commandeur. Cet emplacement nous a assuré une **TRÈS BELLE VISIBILITÉ** puisque situé sur l'axe de passage vers l'un des deux principaux lieux de démonstrations culinaires.

Sur notre espace, nous avons proposé :

- Des **DÉGUSTATIONS D'HUILES D'OLIVE ET D'OLIVES** de France :
 - Présentation des trois familles de goût, une dizaine d'huiles d'olive de différentes origines régionales (AOP, huiles variétales)
 - Des dégustations ponctuelles d'olives françaises et de tartinables : de Nice, de Nyons, de la Vallée des Baux-de-Provence...

- **DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES** (et les dégustations qui vont avec !),

des recettes simples et gourmandes

autour des huiles d'olive :

- Salées : soupe, tomate, brochettes à

la japonaise, céviche de daurade, tartinable haricot blanc-thon

- Sucrées : crêpes, mousse au chocolat sur lit de fruit, cheesecake aux deux citrons, ...

- Des conseils, de la documentation (livrets recettes, triptyques, ...) et des goodies (pin's, jetons caddie, mignonnette d'huile d'olive).





Tout au long du salon, notre stand a connu un vif succès. Près de **1 000 PERSONNES** se sont arrêtées sur notre espace, plus de 200 ont pris le temps de s'initier à la dégustation des huiles d'olive, surpris de (re-)découvrir qu'il existe bel et bien DES huiles d'olive, aux typicités bien marquées. Les démonstrations culinaires et les dégustations des recettes continuent de séduire, de nombreux consommateurs potentiels ou avérés sont avides de nouvelles idées recettes. Les recettes sucrées à base d'huile d'olive surprennent encore et toujours ! Près de 500 personnes ont pu goûter aux recettes réalisées.

La documentation en libre-service sur le stand a connu un fort succès notamment les livrets et cartes recettes écoulés à près de 1 700 exemplaires.

Dans le cadre de notre partenariat avec le festival,



une démo-conférence avec le **CHEF PIERRE REBOUL**, restaurant Pierre Reboul à Aix-en-Provence, a eu lieu le dimanche 3 juin à 11h45. Le chef avait concocté une recette technique « **SPHÈRE DE CAROTTE, CAILLOUX DE POMME DE TERRE ET PAPIER DE SARDINE** ».

Une présentation des huiles d'olive de France a été faite à l'occasion de cette démonstration culinaire.

D'autres présentations ont pu être réalisées lors de démonstrations culinaires sur l'espace des Délices auprès d'une cinquantaine de personnes à chaque session.

En tant que partenaire, le logo « Huiles d'olive de France » était présent sur tous les supports visuels du salon (publicités, mur des partenaires, etc...) et sur le site internet.

JOSÉPHINE FAIT DU YOGA, CUISINE ET JARDINE

Pour la seconde année consécutive, l'AFIDOL a participé au Festival « Joséphine fait du yoga, cuisine et jardine » les 29 et 30 juillet 2018. Ce festival s'est déroulé à Strasbourg, au Parc de l'Orangerie, dans le Pavillon Joséphine et les pelouses attenantes.

Comme son intitulé l'indique, cette manifestation était axée principalement sur le yoga, la cuisine bien-être et le jardin zen. L'occasion de faire découvrir et déguster aux strasbourgeois différentes huiles d'olive de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Des initiations qui ont suscité un vif intérêt auprès du public, qui

s'est volontiers prêté au jeu de la dégustation des 6 huiles d'olive présentes sur le stand (AOP Nyons, AOP Nice, AOP Aix-en-Provence (goût intense), AOP Haute-Provence, AOC Provence (olives mûrées) et AOP Vallée des Baux de Provence (olives mûrées). L'objectif était double : séduire les papilles des alsaciens tout en leur montrant qu'il est possible d'allier plaisir et santé !

Dans cette optique, les huiles d'olive de la région Sud étaient également à l'honneur durant les ateliers culinaires organisés par le chef Olivier Meyer ainsi que sur le grand buffet végan/végétarien mis en place quotidiennement au moment du déjeuner. Salade de tomates et de pois chiches à l'huile d'olive, pâtes à la tapenade noire, boulettes de lentilles et riz à l'huile d'olive, betteraves aux algues et à l'huile d'olive, mélomelo de groseilles et noisettes torréfiées à l'huile d'olive ... un beau panel de recettes tout aussi saines que gourmandes sublimées par nos huiles d'olive de nos terroirs ! Le public a ainsi pu voir, pour son plus grand bonheur, les diverses possibilités d'utilisation des huiles d'olive de France en cuisine à travers des recettes saines et faciles à réaliser.

Des massages relaxants à l'huile d'olive étaient également proposés sur l'un des stands (Les Mains du TAO). L'huile d'olive est onctueuse et offre ainsi une texture idéale pour un massage agréable mais possède aussi de nombreuses vertus (nourrissante et adoucissante pour la peau, apaise pour les raideurs et douleurs musculaires ...).

FÊTE DE LA GASTRONOMIE À MARSEILLE

La fédération « Marseille Centre » (collectif des commerçants du centre de Marseille) a organisé le samedi 22 septembre la troisième édition de la Fête de la Gastronomie à Marseille sur le thème « L'olive dans tous les sens ». L'évènement marseillais s'inscrit dans la programmation nationale de la Fête de la Gastronomie, rendez-vous culinaire annuel de la rentrée.

Cours Honoré d'Estienne d'Orves, à proximité directe du Vieux Port, producteurs, artisans, chefs, auteurs ont partagé leur passion pour l'olivier & ses produits. De nombreuses animations gratuites, ouvertes à tous et originales ont été proposées aux visiteurs, parmi lesquelles un bar à huiles d'olive de France.

L'AFIDOL a fait découvrir six huiles d'olive de la région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur, déclinées en 3 familles de goûts. L'occasion pour les nombreux visiteurs d'en apprendre un peu plus sur la culture de l'olivier et de s'initier à l'art de la dégustation d'huile

Les Huiles d'Olive du Midi font *Salon* !

d'olive. Fruité, amertume, ardeur et autre vocable ont pu être explicités ! Notre espace a connu une très belle fréquentation, le bar à huiles ayant été pris d'assaut en continu. Près de 250 dégustations ont été réalisées sur la journée, autant auprès d'un public averti que de novices et également auprès d'enfants. De multiples conseils sur les utilisations en cuisine ont été dispensés, notamment à travers les livrets de cuisine distribués en nombre, ainsi que toutes les informations utiles pour bien choisir et conserver son huile d'olive. Notre documentation reste très plébiscitée des visiteurs, qui apprécient leur diversité et les informations pratiques.

LE PIQUE-NIQUE DES CHEFS

L'AFIDOL a participé pour la seconde année consécutive au « Pique-nique des chefs », qui s'est déroulé le dimanche 30 septembre sur les rives de l'île Barthelasse, à Avignon. Un pique-nique gastronomique géant, organisé par l'association « Avignon tu me régales ». Cette année, les 1500 paniers pique-nique concoctés avec des produits locaux par les chefs de l'association, ont une nouvelle fois, tous trouvés preneurs. Au total, près de 4 000 personnes se sont retrouvées sur les pelouses de l'île Barthelasse pour pique-niquer face au pont d'Avignon, entre amis, en famille ou en tête à tête et profiter des diverses animations proposées (fanfare, démos culinaires, ateliers créatifs ...).

Cet événement festif et convivial fut également l'occasion de faire découvrir au public les différents saveurs des huiles d'olive de la région Sud – Provence-Alpes-Côte d'Azur à travers deux plats présents dans les paniers pique-nique, l'un cuisiné avec une huile d'olive de la région au goût intense et l'autre avec une huile d'olive au goût subtil. Chacun des 1500 paniers pique-nique s'est également vu compléter d'une mignonnette d'huile d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence – goût intense. De quoi séduire gourmets et gourmands !

Par ailleurs, étant partenaire officiel de la manifestation, l'AFIDOL a également participé à l'événement au travers d'un stand aux allures champêtres sur lequel le public s'est vu offrir la possibilité de s'initier au jeu de la dégustation des huiles d'olive de la région. Ainsi, le bar à huiles d'olive était composé de 6 huiles d'olive (AOP Nyons, AOP Vallée des Baux-de-Provence (goût intense), AOC Provence (goût intense), AOP Haute-Provence, AOC Provence (olives mûrées – goût à l'ancienne) et AOP Aix-en-Provence (olives mûrées – goût à l'ancienne). Des olives de bouche AOP Nyons

et Picholine étaient également à la vente sur l'espace bar à huile d'olive, permettant ainsi de compléter les paniers pique-nique des uns et de composer l'apéritif du soir des autres.

Une tombola, organisée par l'AFIDOL, fût aussi proposée tout au long de la journée sur le stand aux acheteurs d'olives (un achat = 1 ticket de tombola). 10 lots autour du pique-nique (plaids pique-nique, panier pique-nique, lunchbox, boules de pétanque) ont ainsi été mis en jeu et remportés. Un jeu qui a contribué à animer le stand de l'AFIDOL.

En étant partenaire de l'événement, l'AFIDOL



bénéficie d'une page publicitaire dans le Guide des chefs « Avignon, tu me régales » - 2018. Ce guide a été largement diffusé ce jour-là et distribué dans tous les restaurants des chefs partenaires. Une visibilité supplémentaire pour les huiles d'olive du Midi !

A noter : 1 500 pique-niques prévus ont tous été vendus dans la semaine de leur mise en vente soit 500 de plus qu'en 2017.

SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ

L'AFIDOL a participé à la nouvelle édition du salon « Sud de France fête la qualité », qui s'est déroulée le 12, 13 et 14 octobre 2018. Contrairement aux éditions précédentes, la manifestation ne s'est pas déroulée sur l'Esplanade Charles de Gaulles dans le centre-ville de Montpellier, mais dans un parc à l'extérieur de la ville, au Château d'O. En raison des fortes intempéries et des vents violents prévus pour la journée du dimanche, nous n'avons pas maintenu notre présence le dimanche.

Nous avons axé notre intervention autour de deux pôles, sur notre stand d'environ 12 m² :

- un **PÔLE DÉGUSTATION** sur lequel nous avons fait découvrir, la diversité aromatique des huiles d'olive de la région et, lors de moments ponctuels (apéritif,

fin de journée), la richesse gustative des olives d'Occitanie. Nous avons fait découvrir plusieurs huiles caractéristiques de la région : l'huile d'olive de Nîmes AOP, des huiles variétales de variétés emblématiques (Négrette, Verdale de l'Hérault, Picholine, Olivière) et une huile d'olive « goût à l'ancienne » (de variété Picholine), une typicité plutôt provençale mais qui se développe actuellement car très demandée par les consommateurs.

- Un **PÔLE « CUISINE »** sur lequel nous avons, le samedi, proposé des recettes de cuisine que les visiteurs pouvaient regarder et bien sûr déguster. Ces démonstrations étaient l'occasion d'expliquer aux visiteurs que les huiles d'olive, compte tenu de leurs qualités et de leurs diversités, s'utilisent dans toutes les cuisines, aussi bien crues que cuites, de l'entrée au dessert. Dans l'ensemble, la fréquentation de la manifestation a été beaucoup moins importante que les précédentes éditions, ce qui peut s'expliquer par le nouveau lieu choisi par l'organisation de l'événement. Bien que très fréquenté par les familles le weekend, le parc du Château d'O offre moins de passage que la place de la Comédie à Montpellier. Le public était principalement un public familial composé de jeunes couples et d'enfants en bas âge. Ainsi, environ 400 personnes se sont arrêtées sur le stand de l'AFIDOL et 100 se sont laissées initier, avec plaisir et curiosité, au jeu de la dégustation des huiles d'olive de la région.

MARCHÉ DU GOÛT

Le Marché du Goût, organisé sur la place Bellecour



à Lyon, est devenu un rendez-vous incontournable des produits de qualité de la région Auvergne Rhône-Alpes. La présence des olives noires de Nyons et de l'huile d'olive de Nyons y est donc une évidence !

Pour notre présence sur le Marché du Goût, nous avons organisé notre stand autour de la dégustation de six Huiles d'Olive de France représentant les trois familles de goût dont l'huile d'olive de Nyons et avons proposé également à la dégustation, des olives noires de Nyons et de l'Affinade (produit composé à 100 %

d'olives noires de Nyons et d'un filet d'huile d'olive de Nyons).

Nous avons accueilli sur notre stand, deux groupes d'enfants des écoles de Lyon auxquels nous avons fait déguster trois huiles d'olive différentes en leur donnant des explications (adaptées à leurs âges) sur la diversité gustative des huiles d'olive, sur l'extraction de l'huile d'olive et la culture de l'olivier. Nous avons distribué à chaque enseignant un sac contenant des documents sur l'olivier pour les aider à travailler sur le sujet avec leur classe accompagnés d'un échantillon d'huile d'olive.



Nous avons eu une très bonne fréquentation tout au long de la journée jusqu'à la fermeture, à 20 h. Nous avons fait environ 200 dégustations d'huile d'olive (au minimum 3 huiles d'olive goûtées à chaque fois), plus de 250 personnes ont goûté aux olives noires de Nyons et à l'Affinade. Au total, nous avons distribué plus de 1 000 documents et avons répondu aux différentes questions des visiteurs. Les visiteurs étaient très divers, beaucoup de lyonnais mais aussi un certain nombre de touristes étrangers (anglais, japonais...) qui ont ainsi pu découvrir l'une des richesses du Sud.

SUR LES AUTOROUTES DU SUD...

A l'occasion du Pont de l'ascension, les Huiles d'olive de France sont allées à la rencontre des voyageurs du réseau Vinci. Les 5, 6 et 8 mai, 33 spots de 30 secondes ont été diffusés sur la radio 107.7 et 20 000 flyers «l'essentiel sur l'huile d'olive» distribués sur l'aire d'autoroute de Mornas (en amont des principales destinations oléicoles). Au total, 3,1 millions d'auditeurs ont pu entendre un spot aux accents du Sud vanter la diversité des huiles d'olive de France.



Cuisiner, se faire une beauté...

C'est certainement en montrant les usages que l'on peut en faire que l'on promeut le mieux les huiles d'olive et les olives. C'est pour cela que depuis des années nous développons des recettes autour des produits oléicoles.

Sur 2018, nous avons réalisé une **TRENTAINE DE RECETTES**, utilisant les huiles d'olive de France. Nous avons fait une veille sur les tendances culinaires actuelles, sur les recettes les plus vues sur le web ; nous avons développé les recettes en fonction de ces données et en fonction de l'apport de l'huile d'olive dans celles-ci. Le stylisme culinaire et les décors attirent l'œil et créé le désir d'en savoir plus. Il est donc important de le travailler pour les recettes, nous y accordons une attention toute particulière.

Nous avons choisi des recettes simples à mettre en œuvre (ou avec un nombre d'ingrédients limité) qui font la part belle au goût et à l'huile d'olive.



CUISINE DU MONDE
autour des Huiles et Olives de France



FORME & BIEN-ÊTRE
Recettes autour des Huiles et Olives de France

Chacun de ces livrets a été édité à 9 000 exemplaires. Ils sont également disponibles **EN TÉLÉCHARGEMENT SUR LE SITE HUILES-ET-OLIVES.FR RUBRIQUE « BONUS »** et les recettes sont intégrées au fur et à mesure des saisons sur le site web.

Depuis l'Antiquité, l'huile d'olive est intégrée dans de nombreux usages et notamment dans les soins du corps et la beauté.

Nous avons développé un deuxième « **CARNET DE BEAUTÉ** » qui regroupe des recettes et astuces beauté et bien-

être autour de l'huile d'olive. Au total, ce sont 14 recettes pour les cheveux, la peau, le visage, les pieds et les mains qui sont dévoilées dans une tonalité très « girly ».

Ce livret a été édité à 2 000 exemplaires (distribués notamment sur le salon de l'agriculture) et mis en ligne sur le site huiles-et-olives.fr rubrique « bonus ».



L'Origine, une question importante et actuelle, c'est pourquoi nous avons développé du matériel pour aider les consommateurs à choisir leur huile et les opérateurs de la filière à répondre aux questions de leurs clients.

Nous avons réalisé un dépliant en trois volets et une affiche sur « comment savoir d'où vient mon huile ? ».

L'affiche, éditée à 600 exemplaires, a été envoyée aux moulins français, le dépliant est distribué sur les salons où nous nous rendons.

Nous avons également réalisé de la documentation pour les enfants, un jeu de l'oie qui est téléchargeable sur le site web (rubrique « enfants »), afin de valoriser les huiles d'olive auprès d'une cible jeune (mais qui influence les achats).

Nous avons également promu la malette pédagogique auprès d'une cinquantaine d'écoles des régions Sud et Occitanie.

Retrouvez tous les documents en téléchargement sur le site huiles-et-olives.fr, rubrique « Bonus ».

Comment savoir D'OU VIENT MON HUILE D'OLIVE ?

Qu'est-ce que l'origine de l'huile d'olive ?
Dans la réglementation européenne, l'origine d'une huile d'olive est définie à la fois par le lieu de récolte des olives ET par le lieu d'extraction de l'huile d'olive.

L'adresse est-elle une mention d'origine ?
Non, l'adresse indique seulement les coordonnées du responsable de la commercialisation de l'huile d'olive. Le responsable peut très bien être implanté en France, mais commercialiser une huile importée.

Et si je vois une huile d'olive française...
Je recherche sur l'étiquette, soit la mention « France » soit l'une des 8 appellations d'origine françaises existantes.

Origine France = ou « Huile d'olive de France », qu'est-ce que ça veut dire ?
Cela signifie que les olives ont été récoltées en France ET que l'huile d'olive a été extraite en France.

Que signifie la mention « Origine UE » ?
Elle indique que l'huile d'olive est issue d'olives récoltées et triturées dans l'Union Européenne. Cela peut vouloir dire :
- soit que le pays de récolte et le pays de trituration des olives sont différents,
- soit qu'il s'agit d'un mélange d'huiles d'olive de différentes provenances de l'Union Européenne.

EN RÉSUMÉ :

- ORIGINE FRANCE :** huile d'olive 100 % issue d'olives récoltées en France ET triturées en France. Elles proviennent exclusivement du Midi de la France, seule aire de production d'huile d'olive en France.
- APP - NOM DE L'APPELLATION + LOGO :** huile d'olive issue d'une aire géographique définie strictement et d'un cahier des charges déterminant les conditions de culture et de transformation dont l'application est contrôlée par un organisme indépendant.
- ORIGINE UE :** huile issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne. 0% d'huile d'olive française.
- ORIGINE UE ET NON UE :** mélange d'huiles provenant de l'Union Européenne et de pays non européens. 0% d'huile d'olive française !

L'origine est obligatoirement indiquée sur l'étiquette.
L'adresse n'est pas une mention d'origine !



Des huiles d'olive

... connectées !

HUILES-ET-OLIVES.FR : UN SITE DÉDIÉ AUX HUILES ET OLIVES DE FRANCE

Le **SITE WEB HUILES-ET-OLIVES.FR** est un outil essentiel de la promotion que nous faisons des huiles d'olive et des olives de France.

Plusieurs rubriques balayent les différentes thématiques liées aux produits oléicoles :

- un espace «**INFORMATION**» qui explique comment on fait de l'huile d'olive, des olives, qui explique les AOP, etc...
- un espace «**OÙ TROUVER LES PRODUITS**» qui liste les moulins et domaines français qui commercialisent des produits oléicoles
- un espace «**OLÉOTOURISME**» qui propose des itinéraires de découverte de l'olivier dans 11 destinations de France
- un espace qui met en valeur **LES GOÛTS ET LES USAGES DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DE FRANCE** à travers près de **433 RECETTES** variées, de l'entrée au dessert, accessibles grâce à un moteur de recherche simple.

La page **FACEBOOK «HUILESETOLIVES»** est animée de manière régulière avec 2 à 6 posts par semaine mettant en avant : les huiles d'olive de France, les terroirs, les paysages, les recettes ainsi que des articles particulièrement intéressants pour le grand public (notamment sur les aspects santé). Nous avons organisé :

PLUSIEURS QUIZ et «**PETITS CONCOURS**» tout au long de l'année afin d'animer la page et de gagner de nouveaux fans et **UNE DOUZAINÉ DE GRANDS JEUX CONCOURS** sur notre page Facebook : coupe du monde de football, fête des mères, fêtes des pères, Halloween, Noël...

Sur l'ensemble des jeux concours, nous avons eu **77 861 PARTICIPANTS**. **Nous comptons 13 442 FANS au 31 décembre 2018. Parmi nos fans, nous comptons 72% de femmes et 27% d'hommes.**

UNE CAMPAGNE WEB

L'AFIDOL a mis en place, du 1er décembre au 31 décembre 2018, une grande campagne de promotion sur les sites web Marmiton et 750g, les deux sites culinaires les plus visités en langue française.

Sur le site de 750g, cette campagne se présentait sous la forme d'un encart publicitaire 300x600 pixels (cliquable et renvoyant vers le site internet huiles-et-olives.fr) et d'un habillage (cliquable et renvoyant vers huiles-et-olives.fr), également adapté et disponible sur tablette et mobile. Trois recettes ont également été diffusées sur la page Facebook de 750 g avec une visibilité de 200 000 vues en moyenne.

Sur le site de Marmiton, la campagne était composée d'un habillage de la page des « recettes de Noël » (cliquable et renvoyant vers huiles-et-olives.fr) et également disponible en version tablette et mobile.

Les visuels de ces encarts publicitaires ont été conçus autour de la thématique de Noël tout en véhiculant des images comme le luxe, la gastronomie fine, le plaisir, le partage ... L'idée étant d'inviter les internautes à découvrir un panel de recettes festives sur le site huiles-et-olives.fr afin de les inspirer dans l'élaboration de leurs menus de fête mais surtout de montrer au public que les Huiles d'Olive du Midi de la France s'utilisent en toutes occasions, de l'entrée au dessert, dans un plat simple comme plus élaboré et qu'elles sont également les partenaires idéales des repas de fin d'année !

La campagne a connu un joli succès avec 1 288 022 vues et un taux de clic de 1,06 %. L'habillage festif ainsi que le ciblage par mots clés ont incité les internautes à cliquer et à se rendre sur huiles-et-olives.fr, tandis que les posts recettes sur la page Facebook de 750g ont permis de créer une continuité dans la campagne et de susciter l'intérêt de la communauté sur cette période.



Retrouvez les actualités des Huiles d'olive et Olives de France, des informations, des recettes sur **HUILES-ET-OLIVES.FR**, le site grand public de la filière oléicole française.

N'hésitez pas à renvoyer vos visiteurs vers les RECETTES (rubrique «gastronomie») ou les **DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER** (rubrique «bonus»).

Les actions de promotion et communication autour des Huiles d'olive et Olives du Midi de la France, réalisées tout au long de l'année, sont menées grâce aux CVO versées par les opérateurs et grâce au soutien de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, de la région Occitanie, du COPEXO, de FranceAgriMer, du Conseil Départemental de la Drôme et de la Mairie de Nyons. La liste des actions présentées dans ce document n'est pas exhaustive.

Technique... de production & de transformation

Focus sur...

LE BILAN PHYTOSANITAIRE 2018

L'année 2018 a été marquée par une offensive de la mouche en fin de saison, et une recrudescence de bactériose dans certains secteurs languedociens touchés par le gel. En ce qui concerne la récolte, les quantités se montrent globalement satisfaisantes, mais les rendements en huile sont faibles jusqu'à l'arrivée du froid.

OEIL DE PAON

L'année 2018 a débuté de façon très favorable à la propagation de la maladie de l'oeil-de-paon. Après un mois de décembre 2017 déjà assez pluvieux, les précipitations ont, en effet, été excédentaires au cours du mois de janvier (sauf sur les côtes varo-azuréennes et audo-catalanes) avec des cumuls représentant en moyenne 2 fois la normale, bien qu'étant très contrastés selon les secteurs. En plus de cette humidité, les températures ont été exceptionnellement douces. Janvier 2018 a en effet battu le record de chaleur pour un mois de janvier depuis 1960 avec une différence de +3,3°C par rapport à la normale sur la zone oléicole. Ces conditions ont logiquement conduit à de nouvelles contaminations à ce moment-là. D'ailleurs, dans le premier numéro de son bulletin Infolive de l'année 2018, le Centre Technique de l'Olivier mettait en garde sur le temps « exceptionnellement doux et humide » et « l'apparition de nouvelles taches ».

Suite aux contaminations du mois de janvier, les nouvelles taches ont tardé à apparaître. Les températures froides de février (différence de -2°C par rapport à la normale) ont effectivement bloqué l'incubation du champignon, et les taches sur feuilles ne sont finalement apparues qu'au cours du mois de mars, au moment du radoucissement.

Globalement, au terme du printemps 2018, les niveaux de contaminations des parcelles étaient équivalents à ceux du printemps 2017 sur l'ensemble du territoire.

Au cours de l'été (juin, juillet, août), bien que les précipitations aient été globalement supérieures aux valeurs moyennes pour la saison, les contaminations ont été limitées par les fortes chaleurs et la vigilance des oléiculteurs. Ainsi, les vergers ont pu s'assainir globalement grâce à la chute des feuilles malades.

D'après des observations réalisées par l'AFIDOL en octobre sur un échantillon de 24 oliveraies réparties sur l'ensemble du territoire oléicole, seulement 4 d'entre elles présentaient des symptômes significatifs d'oeil-de-paon. Les autres vergers étaient très sains à ce moment-là.

En automne, les mois d'octobre et novembre 2018 ont été particulièrement pluvieux autour de l'arc méditerranéen. Par exemple, dans le département du Var, au cours du mois d'octobre, il est tombé 70% de la pluviométrie annuelle et quatre fois la moyenne habituellement enregistrée dans ce département.

LA LUTTE CONTRE LA MOUCHE : LES PROGRAMMES EN 2018

Démonstrations de lutte contre la mouche

5 démonstrations publiques sur les vergers de référence regroupant 82 participants ; 16 démonstrations sur vergers libres ont accueilli 293 oléiculteurs ; 7 séances d'informations en salle ont permis à une centaine de participants d'être mieux informés des techniques de lutte contre la mouche.

Réseau de collecte d'informations sur les attaques de mouche

Ce réseau, dont le suivi est assuré par une équipe de 14 TECHNICIENS, est constitué de 39 PARCELLES réparties dans le bassin de production oléicole. Les résultats sont consultables sur : <http://www.afidol.org/tracoliv/Degatmouches/choixAnneeCarteObs>.

Les préconisations ont fait l'objet de diffusion dans les bulletins Infolive, consultables par tous, oléiculteurs amateurs comme professionnels.

Par ailleurs, dans le Vaucluse, ce mois d'octobre 2018 a été le plus arrosé depuis 30 ans. Ainsi, dans tous les secteurs, les très fortes pluies ont lessivé les applications cupriques et probablement provoqué des contaminations dont l'ampleur sera constatée en début d'année 2019.

MOUCHE DE L'OLIVE

Jusqu'au mois de septembre, l'été 2018 a été chaud et globalement défavorable à la mouche.

Sur le territoire oléicole, les mois de juillet et août se placent respectivement en 3^{ème} et 2^{ème} position dans le classement des juillet et août les plus chauds depuis 1960. Au mois de juillet, les températures maximales ont dépassé la normale partout, et de façon plus marquée (+3°C) sur les secteurs des Costières, de la Camargue gardoise, de l'arrière-pays héraultais et du Minervois. Au mois d'août, les températures maximales ont également dépassé la normale presque partout, et plus particulièrement (+2°C) sur une large bande littorale allant de Perpignan à l'étang de Berre, puis de Saint-Tropez à Menton. Ces conditions chaudes ont permis de limiter l'activité de la mouche avant un regain d'activité à partir de septembre.

Dès l'arrivée du mois de septembre, en effet, les captures de mouches, dans le réseau de piégeage de l'Association Française Interprofessionnelle De l'Olive (AFIDOL), ont commencé à augmenter fortement. Pour élucider la cause de ce regain d'activité de la mouche observé en septembre, il faut remonter quelques semaines en arrière lors de la première quinzaine d'août. En effet, à ce moment-là, du 9 au 13 août, le temps s'était fortement dégradé avec un rafraîchissement des températures et de fortes pluies orageuses qui ont suffi à redynamiser la mouche et lessiver les barrières minérales. Le 9 août, dans le Gard, c'est plus de 200 mm par heure qui sont tombés dans certains endroits. La mouche a donc profité de

ces conditions pour pondre massivement, et ce sont les adultes, issus de ces pontes, qui ont été observés dans les pièges relevés en septembre. Ainsi, à ce moment-là, une protection des vergers contre la mouche était très fortement recommandée à l'aide des barrières minérales ou insecticides homologués pour cet usage.

Tout au long du mois d'octobre, les captures de mouches ont continué d'augmenter. D'ailleurs dans l'édition du 5 octobre de son bulletin Infolive, le Centre Technique de l'Olivier alertait sur un risque élevé d'attaque de mouches et incitait à la récolte précoce dans l'objectif d'éviter les recours abusifs et inutiles aux produits phytosanitaires.

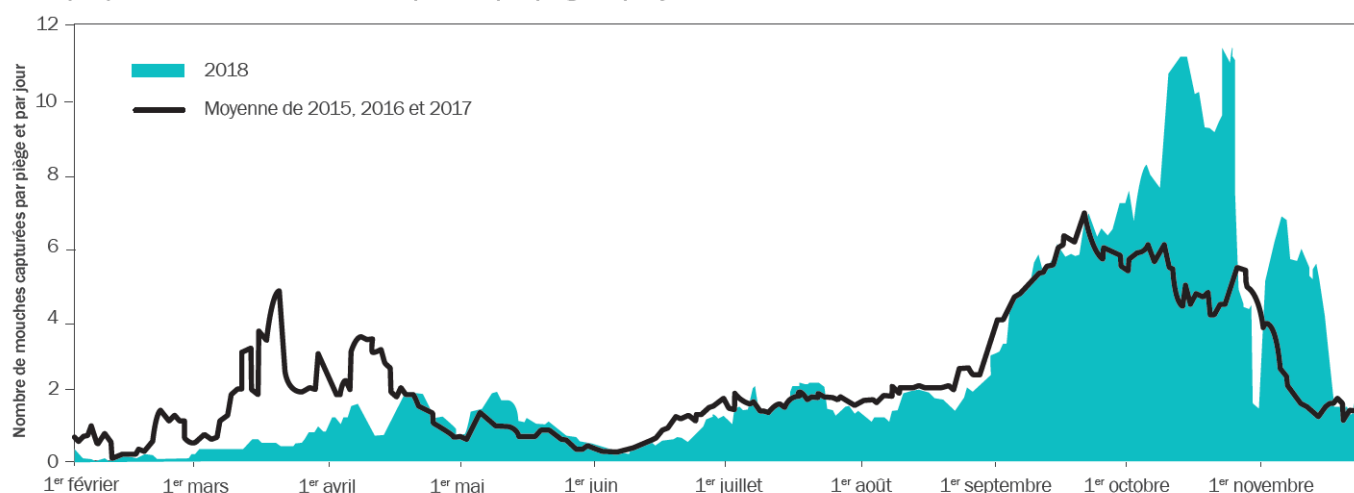
Les captures de mouches ont finalement augmenté jusqu'au 25 octobre avec un pic de 11 mouches par piège et par jour (en moyenne), avant de s'effondrer brutalement dès le lendemain à cause du coup de froid et de l'épisode méditerranéen (trombes d'eau et rafales) observés fin octobre.

BACTÉRIOSE

La bactériose, provoquée par la bactérie *Pseudomonas syringae savastanoi*, s'est particulièrement développée en 2018. La cause de cette recrudescence est vraisemblablement liée aux épisodes de neige et de gel qui ont sévit en début d'année, notamment sur les départements du Gard et de l'Hérault. Du 27 février au 1^{er} mars, l'Hérault avait été touché par des températures inhabituellement basses : jusqu'à -12°C la nuit par endroits et des chutes de neige jusqu'à 30 cm en plaine. Pour ces intempéries, le Département de l'Hérault avait d'ailleurs obtenu la reconnaissance de l'état de calamités agricoles. Le Gard, lui, avait été essentiellement frappé par du gel.

Les gelures du bois ont provoqué des blessures dans lesquelles les bactéries ont pu pénétrer et ainsi infecter de nouveaux rameaux.

Graphique 1 : nombre de mouches capturées par piège et par jour sur l'ensemble du territoire



Le développement de cette maladie au sein de l'arbre s'accompagne de la sécrétion d'hormone bactérienne, entraînant une multiplication anarchique des cellules du bois. Cela conduit à la formation d'un chancre. Cette excroissance présente à sa surface un exsudat riche en bactéries et constitue une nouvelle source de contamination. Sous l'action des pluies, du vent et du matériel de récolte et de taille, les bactéries sont ensuite disséminées au sein de l'arbre et du verger.

DALMATICOSE

Le développement de la dalmaticose a été important en 2018. Cette maladie, favorisée par les piqûres de mouches, s'étend chaque année sur le territoire. Initialement présente dans le Var et les Alpes-Maritimes, la dalmaticose a été observée jusque dans l'Aude et la Drôme.

Dans le Var, cette maladie, observée dès juillet jusqu'à la récolte, a été présente quasiment partout, même dans le centre et le nord du département. Les variétés sensibles à la mouche se sont souvent montrées les plus touchées (voire mitraillées) par la dalmaticose. Dans les parcelles traitées contre la mouche, les dégâts ont été nettement moins présents. Bien que cette maladie soit dans la plupart des cas associée aux

attaques de mouches, quelquefois elle se développe au niveau des impacts de grêle sur fruits.

ANTHRACNOSE

Quelques cas d'anthracnose ont été observés en 2018 dans le Var. Cette maladie, commune en Corse depuis plusieurs années, est causée par le champignon *Colletotrichum*.

Cette maladie conduit à deux types de symptômes : une nécrose des fruits puis un dépérissement des rameaux.

La contamination par cette maladie intervient en premier lieu au niveau des fleurs, puis se propage aux olives et enfin aux rameaux. Il semblerait que le dépérissement des rameaux soit dépendant de la présence préalable de fruits contaminés. La principale source d'inoculum de cette maladie est constituée des olives malades qui ont pu rester sur les arbres jusqu'au printemps. Les fruits malades présentent le symptôme caractéristique d'une sporulation de couleur orange.



VERGERS DE RÉFÉRENCE

Afin de renforcer les références techniques sur la culture de l'olivier, notamment en

matière de fertilisation, d'irrigation, de protection phytosanitaire, de pollinisation et de prévision de maturité des olives, un suivi est réalisé sur 23 VERGERS D'OLIVIERS répartis sur l'ensemble de la zone oléicole. L'acquisition de ces références techniques permet d'AJUSTER LE CONSEIL apporté AUX OLEICULTEURS SUR LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES POUR LA CULTURE DE L'OLIVIER et d'en AMELIORER LA QUALITE.

De nouvelles stations agro-météorologiques, plus fiables, ont été installées. Elles fournissent des informations indispensables à l'élaboration des recommandations d'irrigation. Les données collectées sont enregistrées dans une base de données dédiée, dans l'objectif de prévoir l'état d'avancement de la maturité des olives à partir des stades physiologiques et des sommes de températures journalières relevées.

Suivi des STADES PHYSIOLOGIQUES sur 2018 :

- l'évolution des stades est considérée comme normale, avec toutefois un retard de 5 à 15 jours par rapport à l'année 2017 (année de forte précocité).

- les extractions d'huile réalisées à véraison sur les prélèvements d'olives ont montré une certaine avance des arômes et une lente progression de l'accumulation de l'huile dans les olives. Les températures clémentes et les pluies abondantes à l'automne ont entraîné de faibles rendements en huile dans les olives.

Suivi des BIOAGRESSEURS :

- les conditions humides rencontrées durant l'année 2018 ont entraîné une nette augmentation des dégâts d'œil de paon à la fin janvier 2019, notamment dans les vergers qui présentaient des dégâts significatifs au printemps 2018.

- de fortes défoliations dues à la cercosporiose sont toujours à signaler sur quelques vergers, notamment à proximité du littoral et sur les variétés Olivière, Picholine et Cayon. Un suivi plus poussé sur la cercosporiose a été engagé sur deux vergers varois pour identifier les périodes de contamination.

- le gel du 26 au 28 février 2018 a entraîné une recrudescence de la bactériose sur quelques vergers. Un suivi plus poussé a été engagé sur deux vergers au premier trimestre 2019.

- les dégâts dus à la mouche de l'olive ont été plus importants par rapport aux trois années précédentes.

Etude de la POLLINISATION :

- un inventaire des variétés pollinisatrices a été dressé sur les 23 vergers.

- 30 lots d'olives ont été analysés afin de déterminer les variétés pollinisatrices.

OLINET : RÉSEAU DE TRAÇABILITÉ POUR LES VERGERS OLÉICOLÉS FRANÇAIS

La mise en place d'un réseau de traçabilité destiné aux oléiculteurs et aux techniciens du réseau oléicole va permettre de fournir une **TRAÇABILITÉ PRÉCISE**, c'est-à-dire pourvoir déterminer à partir d'un produit final (huile d'olive ou olives de table) **L'ENSEMBLE DES ACTIONS QUI ONT ÉTÉ EFFECTUÉES DE LA PARCELLE** (y compris les opérations culturales) **À LA MISE À DISPOSITION DU PRODUIT AU CONSOMMATEUR**. Le **LOGICIEL « OLIVO.NET »** met à la disposition des oléiculteurs et des techniciens, une base de données dans laquelle il est possible d'enregistrer les observations réalisées sur l'unité de production suivie et les opérations effectuées. Ceci permettra de constituer la base de donnée « amont » pour toute quête de traçabilité. Par ailleurs, l'oléiculteur pourra trouver un intérêt technique immédiat en ayant accès à trois modèles différents (mouche de l'olive, œil de paon et stress hydrique) qui deviendront un **OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION** pour le positionnement des traitements phytosanitaire, le lancement de l'irrigation et la gestion de la fertilisation.

La filière oléicole possède 24 vergers de référence au sein desquels plusieurs observations sont réalisées et constituent une réelle source d'informations techniques.

Au cours des trois périodes du programme, le logiciel sera adapté au système de production français, les techniciens du réseau seront formés à l'utilisation du logiciel, différents vergers seront inscrits sur le logiciel avec leurs observations de terrain et leurs itinéraires techniques, et enfin le logiciel sera rendu accessible au

grand public afin que les oléiculteurs puissent l'utiliser par eux-mêmes. Les 24 vergers de référence seront inscrits sur le logiciel afin d'optimiser les informations techniques collectées chaque année.

Les travaux réalisés sur 2018 :

- Liste de variétés

Une liste des variétés les plus fréquemment rencontrées au sein des vergers oléicoles français a été établie. Elles ont ensuite été réparties selon leur destination de transformation et leur précocité. À ce jour, **14 VARIÉTÉS ONT ÉTÉ AJOUTÉES**.

- Base de données phytosanitaire

97 PRODUITS PHYTOSANITAIRES ont été ajoutés à la base de données française. Cette base sera complétée au fur et à mesure en fonction du retrait ou de l'apparition de nouvelles spécialités. Les informations suivantes ont été ajoutées pour chaque produit :

- Nom du produit
- Usage homologué
- Dose homologuée
- Phrases de risque
- Essai d'enregistrement avec des producteurs.

Un essai d'enregistrement a été réalisé sur deux vergers. Leurs parcelles ont été choisies selon leur localisation et du fait de l'engagement des producteurs à faire évoluer leurs pratiques agronomiques. Les informations collectées sont identiques à celles des vergers de référence. Pour le moment, le suivi de ces deux vergers et l'utilisation du logiciel sont réalisés par le référent technique du CTO, mais par la suite les producteurs seront autonomes quant à l'utilisation du logiciel Olivo.

VERGER DE DÉMONSTRATION PERMANENT D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La gestion et le suivi d'un verger de démonstration permanent en agriculture biologique ont été mis en place afin de fournir à la filière des résultats agronomiques d'un verger d'oliviers conduit en agriculture biologique avec le comparatif d'un verger mené en Production Fruitière Intégrée (PFI). Ce programme comprend un suivi régulier du verger de démonstration, avec une collecte d'informations agronomiques (intervention sur le verger, production de l'année, etc) et une communication de ces résultats aux techniciens du réseau ainsi qu'au grand public. Ce suivi constitue un outil mettant en avant l'agriculture biologique et aidant les oléiculteurs à se diriger, dans les meilleures conditions possibles, vers un mode de conduite plus respectueux de l'environnement.

Chaque année, deux démonstrations de terrain sont organisées sur des sujets spécifiques à l'oléiculture

biologique, un article de presse est rédigé afin de présenter les résultats de l'année enregistrés sur le verger, et une réunion technique se déroule sur le terrain afin de partager les résultats avec les techniciens du réseau et d'échanger sur les problématiques majeures de la filière oléicole biologique.

Un article regroupant les résultats du verger de démonstration sur 2018 a été rédigé et publié dans le n°115 du Nouvel Olivier. Il présente la production en 2018 des vergers conduits en AB et en PFI, l'ensemble des temps de travaux répartis sur les deux vergers, le coût des intrants et le coût de production (en €/ha) des deux vergers.



Mieux informer... pour mieux prévenir



OLIGOOD, PROGRAMME DE SOUTIEN TECHNIQUE AUX OLÉICULTEURS

Au sein de la population oléicole, nous constatons une **GRANDE HÉTÉROGÉNÉITÉ DE TECHNICITÉ** entre oléiculteurs. Même si un certain nombre d'oléiculteurs maîtrise bien les bases fondamentales de la production oléicole, la grande majorité témoigne d'un manque de technicité. Ainsi, face à ce constat, différentes actions ont été mises en œuvre, pour permettre aux oléiculteurs de se former aux techniques actuelles, et augmenter la compétitivité de l'oléiculture française.

Les actions qui ont été entreprises sont les suivantes : **ANIMATION DE GROUPES D'OLÉICULTEURS MOTIVÉS** :

En 2018, 4 groupes d'oléiculteurs ont été constitués. Ces groupes d'oléiculteurs se répartissent dans 4 bassins de productions (2 dans les Bouches-du-Rhône, 1 dans le Var et 1 dans l'Hérault), et sont constitués de 4 ou 5 oléiculteurs. Ces groupes ont fait l'objet de plusieurs visites dans l'objectif d'identifier les principaux facteurs de blocage technique et apporter des améliorations techniques.

Ces visites se déroulaient sous deux formes : soit individuellement, afin d'apprendre à connaître

l'oléiculteur et comprendre leurs démarches stratégiques et de réaliser un diagnostic global des parcelles choisies pour en dégager leurs points forts et points faibles) ou soit en groupe (c'est-à-dire avec la présence de tous les oléiculteurs constitutifs du groupe). Les visites de groupe sont l'occasion, pour les oléiculteurs, de **SE RENCONTRER**, d'**ÉCHANGER** sur leurs techniques de production, **DE SE DONNER MUTUELLEMENT DES CONSEILS PRATIQUES**, d'**APPRENDRE DES AUTRES** et **DE NOUER DES LIENS, DANS L'OBJECTIF DE PROGRESSER**. Elles constituent véritablement un moment-clé de cette action «d'animation de groupes d'oléiculteurs motivés» puisque la rencontre et les échanges pragmatiques entre oléiculteurs sont de puissants vecteurs d'amélioration.

SÉANCES DE FORMATION AUX TECHNIQUES OLÉICOLES.

Au cours de cette première période, 24 séances d'information techniques ont été réalisées sur différentes thématiques : fertilisation, irrigation, maladies & ravageurs.

DIFFUSION DE PUBLICATIONS TECHNIQUES.

Chaque trimestre, une publication a été diffusée dans la presse oléicole spécialisée.

Suite aux préconisations définies après les visites de parcelles, les oléiculteurs ont commencé dès le début d'année 2019 à agir concrètement.



3 SÉANCES D'ASSISTANCE À LA TRILLE ont également été organisées dans le cadre de ce programme.

EXPÉRIMENTATIONS À SUD EXPE : ESSAI IRRIGATION / HUILE

Le nouveau dispositif expérimental mis en place en 2016, où les modalités les plus irriguées ont été supprimées, dévoile ses premiers résultats :

Sur **AGLANDAU**, les modalités pleine dose d'azote confirment leur effet positif sur la charge. Le second, depuis les deux dernières années, à des charges en fruits supérieures par rapport à l'irrigué. En revanche, l'avancement

de la lipogénèse, et donc le rendement en huile (en %) est plus élevé dans le cas des modalités irriguées. Les modalités irriguées et pleine dose d'azote



Variété Aglandau mise en place dans le dispositif et conduit avec une irrigation par micro-jet.

conduisent à une production en huile (en L/ha) plus importante. Aucune modalité ne se distingue concernant la note organoleptique.

Sur **PICHOLINE**, cette année les modalités non irriguées ont eu un effet bénéfique sur la charge. Au contraire, la lipogénèse est inférieure sur les modalités non irriguées. La production en huile (en L/ha) est supérieure sur les modalités irriguées. Seulement en 2018, du fait de la production élevée sur le non-irrigué, la production en huile (en L/ha) est supérieure sur les modalités non-irriguées.

Le cumul des trois années d'essai montre un effet bénéfique de l'irrigation sur la note organoleptique. Toutefois, en 2018, les modalités avec la demi-dose d'azote ont eu une note organoleptique plus élevée.

RECONNAISSANCE VARIÉTALE

La reconnaissance variétale est un sujet enrichissant et valorisant pour le patrimoine oléicole français.

Depuis plusieurs années cette action a permis de former des oléiculteurs dans divers bassins afin qu'ils puissent réaliser eux-mêmes les prospections de variétés anciennes. En 2018, deux formations ont été réalisées grâce à des associations oléicoles locales, l'une dans le Gard et l'autre dans le Var. Mais surtout cette opération a pris une envergure bien supérieure grâce aux nombreux oléiculteurs déjà formés et motivés qui ont cartographié et collecté de nombreux oliviers.

Ainsi, les 229 échantillons collectés (186 en PACA et 43 en Occitanie) ont permis d'améliorer les connaissances sur les variétés anciennes :

- 6 variétés anciennes déjà identifiées ont été intégrées dans la base de données ;
- 10 nouvelles variétés anciennes ont été identifiées et ont directement obtenu la confirmation de leur statut de variété par leur identification sur plusieurs parcelles éloignées ;
- 13 n'ont un statut que partiellement validé car différents pieds ont été observés, mais sur une aire géographique restreinte, de nouveaux prélèvements ou observation seront nécessaire pour obtenir la validation de leur statut de variété ;
- 39 n'ont pour l'instant que le statut d'« hitorikko », c'est à dire un profil génétique observé une seule fois.

Par ailleurs, les prélèvements ont permis de confirmer la très grande valeur historique de deux variétés déjà répertoriées, la Belgentiéroise et le Marignol, en mettant en évidence l'importance de leur aire géographique.



GEVES

Via l'appel à candidature lancé par le GEVES en février 2018, l'AFIDOL a saisi l'opportunité d'avancer sur le thème des **VARIÉTÉS D'OLIVIERS**, cher à la profession mais nécessitant des travaux d'étude conséquents. Le projet entièrement financé par le GEVES à hauteur de 28 305€, a permis la mise en place d'un **RÉSEAU DE COLLECTIONS VARIÉTALES** ainsi qu'un lourd **GÉNOTYPAGE DES VARIÉTÉS** présentes dans ces collections afin de détecter les éventuelles erreurs variétales et d'établir une source fiable des variétés présentes sur le territoire.

La réalisation de ce projet a permis l'émergence d'un réseau de près de **25 PARCELLES DE COLLECTION D'OLIVIERS**. À ce jour, des parcelles de collection se sont encore ajoutées à ce réseau. Les erreurs sur les parcelles de collection sont fréquentes et proviennent surtout des dénominations hasardeuses.

Il est donc urgent d'établir avant toutes choses une **CARTOGRAPHIE DES ARBRES DE RÉFÉRENCE POUR CHAQUE VARIÉTÉ FRANÇAISE**. Ces arbres de référence serviront ensuite à la production de **BOUTURES FIABLES** afin de compléter et corriger les collections du réseau. Le nouveau projet également financé par le GEVES permettra ce repérage et le référencement des nouvelles parcelles de collections.

Farmer... pour préparer l'avenir

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 trituration d'un lot.

26 VISITES D'AUDIT TECHNIQUE ont été réalisées entre le 18 octobre 2018 et le 6 décembre 2018.

Dans chaque moulin, la visite fait l'objet d'un suivi d'un lot d'olives, « **DE L'OLIVE JUSQU'À L'HUILE** », les relevés suivants sont réalisés:

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

À l'issue de ces visites, les comptes rendus des diverses analyses ont été envoyés aux moulins, et une explication leur a été communiquée par téléphone selon leurs besoins. Au final, chaque moulinier, obtient

de nombreux renseignements, mesures, résultats et avis sur son process d'extraction de l'huile d'olive. Il comprend et voit les axes d'améliorations techniques et qualitatifs qu'il doit suivre pour obtenir un produit de meilleure qualité et enfin perçoit avec une grande satisfaction l'intérêt de cet audit.

Fin 2018, c'est **251 MOULINS QUI ONT ÉTÉ AUDITÉS 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 : **163 ASSISTANCES TÉLÉPHONIQUES** et **50 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 2018. Nous avons également réalisé les **ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DE 96 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.

Le 23 mars 2018 à Lattes, nous avons organisé la réunion des confiseurs français d'olive, **TECHN'OLIVE**, sur la thématique «le management des effluents dans le process d'élaboration des olives de table olives de table». **51 PERSONNES** ont assisté à cette conférence.

« *Pense pas bête !* »

Vous avez accès à de nombreuses informations techniques, économiques et réglementaires sur le site WWW.AFIDOL.ORG. Pensez également à vous inscrire à la **NEWSLETTER** qui vous tiendra informée de toutes les nouveautés concernant la filière (conduite du verger, process, étiquetage...) et aux **ALERTES SMS.**

C'est gratuit !

INFOLIVE

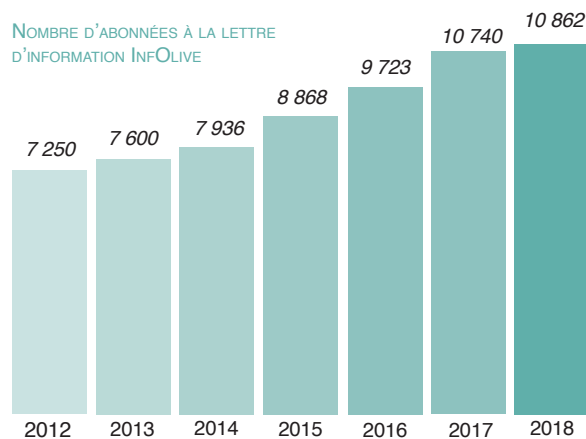
Le bulletin InfOlive est un bulletin de préconisation gratuit pour les oléiculteurs en France. Sa fréquence de parution est variable : de mensuelle pendant l'hiver à hebdomadaire en été quand la pression des ravageurs est importante.

En 2018, **25 BULLETINS** ont été diffusés, chaque InfOlive étant développé en double, l'un pour les opérateurs ayant le certiphyto, l'autre pour ceux que ne sont pas détenteur de ce certificat.

La diffusion du bulletin est assurée par lettre d'information sur internet, par la presse régionale agricole et diffusés directement aux techniciens oléicoles qui, chacun sur leur bassin s'en servent dans leurs préconisations. Cette diffusion est capitale pour la filière, le bulletin servant de référence.

ABONNEMENT À LA LETTRE D'INFORMATION SUR INTERNET	DIFFUSION VIA LA PRESSE RÉGIONALE AGRICOLE ET RURALE	RÉSEAU DE TECHNICIENS ET RELAIS TECHNIQUES
10 862 oléiculteurs (environ)	3 500 à 7 000 oléiculteurs	indéterminé

NOMBRE D'ABONNÉS À LA LETTRE D'INFORMATION INFOLIVE



ALERTES SMS

En 2018, **3 ALERTES ENVOYÉES** aux **7 423 ABONNÉS**. Les thématiques ont été la mouche et l'œil de paon.

LES TÉLÉCHARGEMENTS SUR WWW.AFIDOL.ORG

BSV	45 121
InfOlive	44 835
Market Olea	10 252
Fiche de fabrication des bouteille «piège mouche»	17 098
Fiche étiquetage et allégations nutritionnelles	4 231
Fiche pratique étiquetage des huiles d'olive	3 941
Guide épicerie fines	3 546
Guide des bonnes pratiques hygiène moulins	582
Guide des bonnes pratiques pour l'olive	2 417



DOCUMENTATION TECHNIQUE

Afin d'être toujours à jour des différentes techniques optimales pour la bonne conduite des oliviers et l'utilisation des produits phytosanitaires conventionnels ou bio, nous avons mis à jour et diffusé :

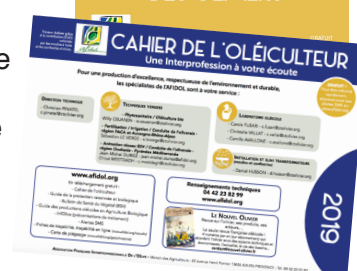
- le **CAHIER DE L'OLÉICULTEUR**, guide de 8 pages reprenant les informations essentielles concernant l'irrigation, la fertilisation et la lutte contre les maladies et les nuisibles de l'olive et l'olivier et listant les produits potentiellement utilisables. Ce cahier est diffusé gratuitement à plus de 40 000 exemplaires (via les moulins et les syndicats notamment) ;

- le **GUIDE DE L'OLÉICULTURE BIO ET RAISONNÉE** qui reprend en détail les bonnes pratiques de culture de l'olivier et apporte des conseils pointus.

Les deux documents, disponibles gratuitement sur www.afidol.org, ont été téléchargés **4 945 FOIS** pour le cahier de l'oléiculture et **2 896 FOIS** pour le guide de la protection raisonnée et biologique des oliviers.



PROTECTION RAISONNÉE ET BIOLOGIQUE DES OLIVIER



Assainissement des marchés

...vigilance, toujours !

C'est à partir du mois de juin que les enquêteurs, missionnés dans le cadre du programme « Assainissement des marchés », se rendent sur les sites les plus touristiques du midi de la France. Cette action a pour objectif de dénoncer les fraudes/arnaques présentes sur les marchés et dans les commerces français vis-à-vis de l'huile française.

Sur place, l'enquêteur se fait passer pour un touriste qui souhaiterait ramener un souvenir de ses vacances en Provence : pourquoi pas une huile d'olive du coin ? Lorsqu'une arnaque est constatée, le discours est enregistré, l'huile est achetée et analysée afin d'avoir les éléments nécessaires pour constituer le dossier qui sera envoyé à la répression des fraudes.

Les commerces visités sont en général de petite dimension (boutiques de moins de 50m², stands de 2-3 mètres environ) qui présentent un caractère provençal. Nous recherchons les points de vente utilisant abusivement l'image de la Provence pour vendre des huiles non provençales, non locales.

Les fraudes sont majoritairement constatées dans les boutiques souvenirs et boutiques de produits provençaux. On constate tout de même que les boutiques d'autoroute sont présentes dans nos enquêtes du fait que le décor ou la présence des huiles étrangères dans les rayons souvenirs persiste. Enfin les marchés forain amènent toujours leur lot de tromperie, environ un quart des points de ventes contrôlés.

« S'agit-il d'une huile d'olive locale ou française ? »

C'est la question que posent nos enquêteurs, dans la peau de touristes, aux commerçants qui vendent des huiles étrangères. La majorité des commerçants répondent honnêtement à la question.

Il reste tout de même de nombreux commerçants dont le discours est mensonger et pour lesquels nous avons constitué un dossier à l'attention des différentes répressions des fraudes. Ces dossiers comprennent des photos, des analyses d'huile permettant d'identifier la provenance et la qualité, un relevé de discours du vendeur et éventuellement un enregistrement vidéo.

BILAN

23 DOSSIERS ONT ÉTÉ RETENUS ET TRANSMIS à la répression des fraudes des départements concernés.

Il est intéressant de constater que parmi ces dossiers, **17** concernaient des points de vente **DÉJÀ SIGNALÉS** aux services des fraudes **EN 2017**. Ces services sont sensibilisés par notre action depuis de nombreuses années et s'appuie sur nos enquêtes pour diligenter des contrôles.

Dès l'été 2018, les services des DDPP nous ont assuré suivre 14 points de ventes parmi ceux signalés.

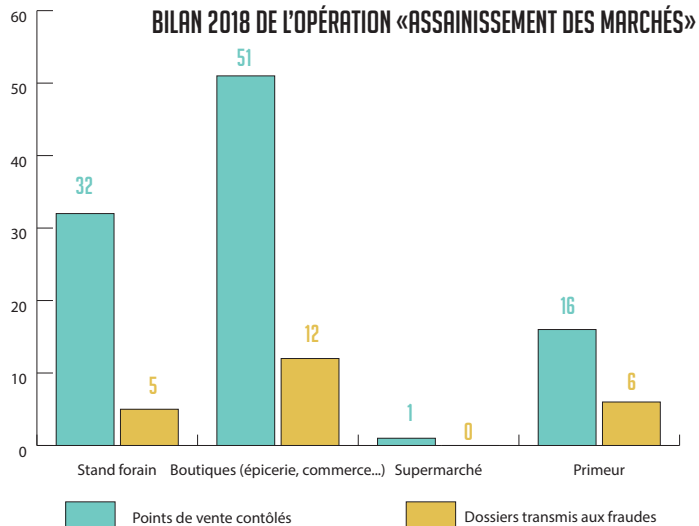
Par ailleurs, nos enquêtes font souvent l'objet de sujets journalistiques, en télévision ou en presse écrite. En 2018, notre travail d'enquête a fait l'objet d'un **ARTICLE PUBLIÉ SUR NICE MATIN** intitulé « Tromperie sur l'huile d'olive, des commerçants épinglés », joint en annexe au rapport.

Un **REPORTAGE TÉLÉVISÉ** (TF1) axé sur les fraudes des produits alimentaires a filmé l'une de nos enquêtes sur les marchés. D'ailleurs, un des commerces visité (Comptoir de Mathilde) nous a affirmé faire attention à informer de l'origine des huiles suite à un reportage en une caméra caché.

La Provence regorge de sites où l'on trouve divers vacanciers en quête de souvenirs et d'authenticité provençale. Ce sont des sites de choix pour la vente d'huile d'olive. Chaque année, les participants au programme « Assainissement des marchés » enquêtent sur ces sites afin de réduire les abus liés à la présence d'huiles litigieuses du point de vue de la qualité, de l'étiquetage ou de la publicité mensongère. Nous constatons en 2018 encore un nombre important de discours mensongers, les discours sont souvent ambigus voire frauduleux. Nos enquêtes sont d'autant plus essentielles à poursuivre que nous constatons une persistance de certains comportements frauduleux dans les endroits déjà visités l'an passé.

Le retour des services des fraudes est très positif et appréciatif, ce qui incite également à la poursuite de notre action.

BILAN 2018 DE L'OPÉRATION «ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS»



Laboratoire oléicole français

Focus sur...

LA FORMATION DES JURYS DE DÉGUSTATION

La catégorie des huiles d'olive est déterminée par des critères à la fois chimiques et organoleptiques (règlement de l'Union Européenne n°2568/91). La formation à la dégustation des professionnels est donc primordiale pour fixer la qualité d'une huile d'olive et pour sa commercialisation. Cette formation vise à initier et entraîner des jurys de dégustateurs des groupements oléicoles, jurys qui interviennent lors d'agrément d'appellation ou de concours. Une fois constitués, il est indispensable qu'ils restent formés en continu.

La formation des jurys de dégustation est une action récurrente de l'AFIDOL, depuis de nombreuses années. Elle permet de maintenir, au sein de la filière, un cursus de formation de référence pour les jurés de dégustation, les entraîner et mettre à jour leurs connaissances.

La demande principale vient des organismes de défense et de gestion des appellations (ODG) ainsi que des groupements d'oléiculteurs locaux. Les dégustateurs formés dans ce cadre interviennent ensuite dans les jurys de contrôle des AOC et AOP, et aussi dans les différents concours d'huile d'olive et d'olives de table (Concours Général Agricole, Concours National des Huiles d'olive en Appellation d'Origine, Concours Régional région Sud...).

Pour l'huile d'olive, en 2018, **25 SÉANCES DE FORMATION À LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE ONT ÉTÉ RÉALISÉES**. Elles ont réuni **PLUS DE 300 PARTICIPANTS**, désireux de s'entraîner et de se former continuellement. Ces participants sont pour la plupart membres des jurys d'appellation, leur formation est donc primordiale dans leur rôle clé au sein de l'appellation. Plusieurs niveaux de formation sont mis en place : initiation pour les nouveaux jurés, perfectionnement pour l'entraînement des jurés déjà en place...

En complément des formations délivrées en direct par les formateurs des « KITS » D'HUILES D'OLIVE sont distribués aux ODG et syndicats de bassin. Ces kits sont composés de **5 BOUTEILLES D'HUILES D'OLIVE** différentes, accompagnées de leur descriptif, pour une utilisation pédagogique par les animateurs des groupements.



Pourquoi savoir déguster est essentiel au producteur et au moulinier ?

L'opérateur qui commercialise son huile doit pouvoir estimer si elle est exempte de défaut et donc connaître les bases de la dégustation (aspects positifs et négatifs). Par ailleurs, déguster son huile peut également permettre de mieux fixer la date de durabilité minimale en fonction des tests fait tout au long du vieillissement de son huile et des caractéristiques de l'année. N'hésitez pas à vous former à la dégustation !

Pour l'**OLIVE DE TABLE**, le travail est concentré sur l'**AMÉLIORATION DU JURY NATIONAL**, avec en parallèle la formation de dégustateurs dans les bassins de production. L'AFIDOL est engagée auprès du Conseil Oléicole International (COI) pour la mise au point d'une **MÉTHODE UNIFORMISÉE DE DÉGUSTATION** d'olives de table.

**25 FORMATIONS À LA DÉGUSTATION
300 JURÉS FORMÉS EN INITIAL OU EN
PERFECTIONNEMENT**

Analyser, contrôler...

pour une qualité irréprochable

VEILLE : CONTRÔLE DES CONTAMINANTS DANS LES HUILES D'OLIVE ET LES OLIVES DE TABLE

Les contaminations dans les huiles et les olives peuvent se faire à plusieurs niveaux :

- au verger, avec l'utilisation de produits phytosanitaires visant à assurer la production, de matériel agricole (huile de moteur...)
- au moulin, pour les huiles, avec l'utilisation de différents matériaux plastique pour l'extraction de l'huile ou de produits de nettoyage ;
- en confiserie et à la mise en bocaux, pour les olives, avec l'utilisation de différentes substances et matériaux pouvant contenir des métaux lourds.

En ce qui concerne les résidus en produits phytosanitaires et en phtalates, l'Europe a réglementé leur concentration par les règlements respectifs 396/2005 et UE 10/2011.

C'est donc dans un **SOUCI DE PROTÉGER LES CONSOMMATEURS COMME LES PRODUCTEURS** d'huile d'olive, que l'interprofession renouvelle chaque année son programme de veille sur les résidus dans les huiles.

Pour les huiles d'olive, la veille réalisée porte sur l'analyse d'une **SOIXANTAINE DE MOLÉCULES PHYTOSANITAIRES** (homologuées et non homologuées sur olivier) sur près de **SOIXANTE ÉCHANTILLONS** également ; ainsi que sur l'**ANALYSE DE 7 DES PLUS COURANTS PHTALATES** : BBP, DBP, DEHP, DiBP, DiNP, DiDP et DMP sur **37 ÉCHANTILLONS**. Chaque analyse est réalisée de manière strictement anonyme et les échantillons ayant un rapport d'analyse positif pour au moins une molécule font l'objet d'un **SUIVI TOUT PARTICULIER** : identification des causes probables, solutions pour les éviter, suivi sur plusieurs années. Les concentrations retrouvées en résidus phytosanitaires ne dépassent pas 10% de la LMR respectives en vigueur. Parmi les quelques échantillons positifs, les deux molécules les plus retrouvées sont la lambda-cyhalothrine et le phosmet, qui sont tous deux des insecticides autorisés sur olivier et plus rarement encore, le thiaclopride, insecticide aussi utilisé en oléiculture. Ces **RÉSULTATS SONT EXCELLENTS PAR RAPPORT AUX ANNÉES ANTÉRIEURES**.

Pour les phtalates, les résultats sont également **EN AMÉLIORATION** puisqu'aucun des phtalates strictement

interdits dans la réglementation européenne n'est retrouvé et que la concentration maximale observée cette année est de 8mg/kg. Les phtalates observés le plus couramment restent le DEHP et le DiNP.

Les chiffres sont comparables avec ceux de l'année dernière et les metteurs en marché sont très largement sensibilisés à cette problématique, comme en témoignent les résultats précédemment présentés.

Pour les olives de table, la veille réalisée porte sur l'**ANALYSE D'UNE SOIXANTAINE DE MOLÉCULES PHYTOSANITAIRES** (homologuées et non homologuées en oléiculture) et de **5 MÉTAUX LOURDS SUR 24 ÉCHANTILLONS D'OLIVES DE TABLE**. Les échantillons positifs à la lambda cyhalothrine (insecticide autorisé) sont de moins en moins nombreux (15% cette année contre 25% l'année dernière), de même que la deltaméthrine. Pour chaque résidu retrouvé, la concentration relative ne dépasse pas 14% de la LMR spécifiée dans le règlement européen. En ce qui concerne les métaux lourds, cette année encore, aucun échantillon ne dépasse la teneur maximale référencée. Les sources de contaminations en métaux lourds peuvent être nombreuses et très diversifiées, mais les principales résident essentiellement dans l'eau, le sel et la soude utilisés pour les différentes saumures et préparations des olives de table.



Rapport sur les *caractéristiques* *des huiles d'olive* - basé sur les analyses 2018

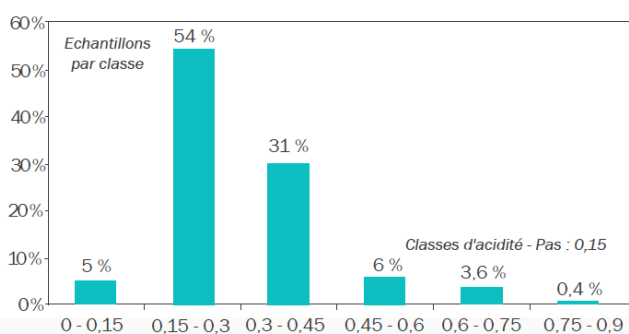
ÉVOLUTION DE L'ACIDITÉ

L'acidité est le principal indicateur chimique de la qualité des huiles d'olive, et celui pour lequel nous avons la plus longue période d'observation. Nous disposons de données sur les huiles françaises depuis 1986, nous pouvons donc fournir une représentation de l'évolution de la qualité selon cet indicateur.

L'identification formelle entre les huiles au goût à l'ancienne (fruité noir ou huile d'olive mûrée en Provence et récolte à l'ancienne en Corse) s'étant progressivement affirmée sur les 20 dernières années (il n'existe maintenant pratiquement plus de produits intermédiaires), nous pouvons examiner le comportement de l'acidité de façon séparée pour les huiles issues des processus standards et pour les huiles à l'ancienne.

Pour la campagne 2018, la répartition par classe montre une bonne répartition avec une forte majorité des échantillons d'acidité inférieure à 0,3%. Très peu d'échantillons se trouvent en classe limite avec la catégorie HOV.

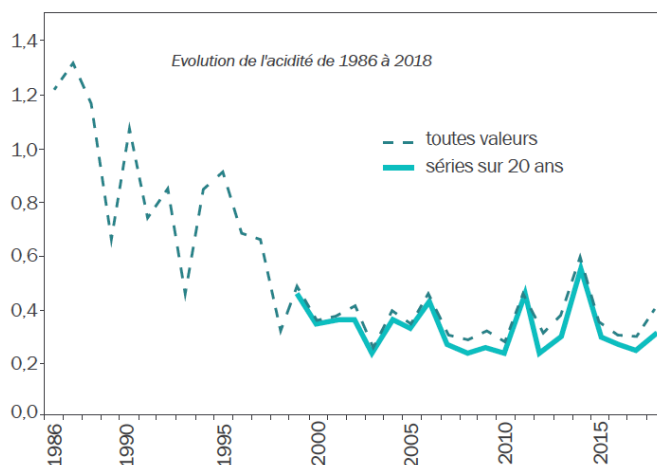
Graphique 2 : évolution de l'acidité des huiles d'olive françaises issues des processus standards



Pour les «goûts à l'ancienne» ou «olives mûrées», la répartition par classe montre une majorité d'échantillons en dessous de la limite HOVE/HOV (0,80%). Très peu d'échantillons approchent la limite supérieure de la catégorie HOV (2,0%), et 88% des échantillons ont une acidité inférieure à 1,2%, ce qui assure une acidité inférieure à 2,0% lors d'une conservation de 18 mois.

Il apparaît nettement que l'évaluation de la qualité de ces différents types d'huile ne peut pas être appréhendée de la même manière. Si un « bon » fruité vert doit avoir une acidité de moins de 0,3%, une acidité aussi basse n'est pas une marque de qualité pour un fruité noir.

Graphique 1 : évolution de l'acidité des huiles d'olive françaises



ÉVOLUTION DE L'INDICE DE PEROXYDE

Les différences sur les trois fruités sont assez ténues. Le fruité vert reste toutefois à part, sa courbe ne se croisant pas avec les deux autres. L'indice de peroxyde du fruité mûr est, en moyenne, supérieur de 20% à celui du fruité vert.

ÉVOLUTION DU K270

Le K270 présente certaines différences notables entre le fruité vert et le fruité mûr, le fruité noir étant par ailleurs plus indépendant. Le fruité vert se trouve toujours légèrement au dessus du fruité mûr, avec des valeurs en moyenne de 20% supérieures. Cela est à priori surprenant, si l'on note que cet indice est en principe un indicateur de l'état d'oxydation et que l'indice de peroxyde est plus bas pour les fruités verts. Il existe une nette corrélation entre la valeur du K270 et la teneur en composés phénoliques. Cette différence de 20% en plus pour le fruité vert ne correspondrait donc pas à une différence de niveau d'oxydation, mais à une différence de teneur en composés phénoliques. On observe par ailleurs une légère tendance à la hausse sur la période, qui est aussi en concordance avec les mesures de composés phénoliques, ou encore avec l'évolution des niveaux moyens d'amertume. Il faut retenir de ces observations que les valeurs du K270 ne peuvent pas être utilisées sans cette réserve sur des huiles jeunes, en particulier lorsque le niveau d'amertume est élevé. Cela doit être bien pris en compte lors des transactions dans lesquelles l'acheteur demande ce paramètre, afin d'éviter que des conclusions erronées soit tirées sur des huiles fortement structurées.

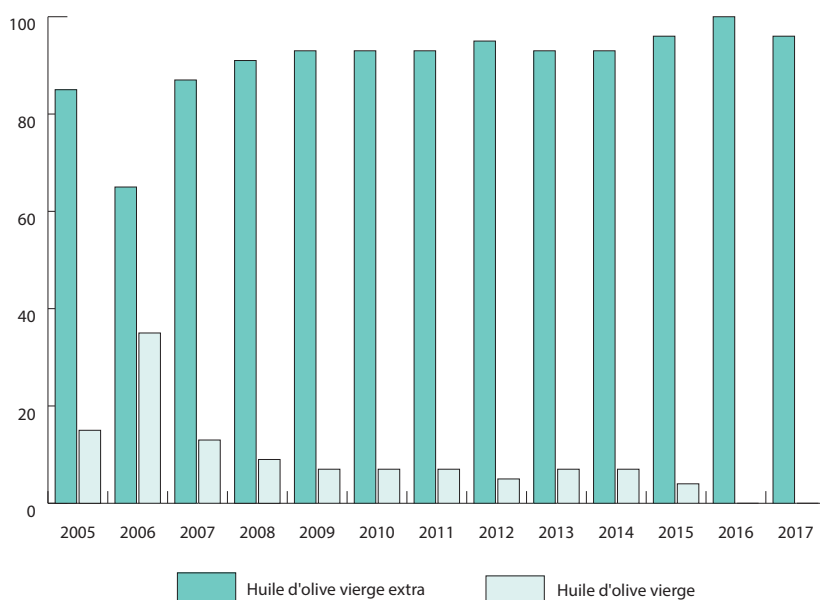
ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION SELON L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Deux cent soixante quatre échantillons ont été pris en compte pour le suivi statistique. Les analyses ont été réalisées selon la méthode du Conseil Oléicole International. La moyenne en composés phénoliques se situe à 356,5 mg/kg. Cette valeur est légèrement supérieure à celle de la campagne précédente, déjà assez élevée (352 mg/kg). Il s'agit donc de la plus haute valeur moyenne atteinte depuis le début de l'organisation de cette évaluation.

Il semble se dessiner une évolution vers des huiles plus structurées. Cela est toutefois à prendre avec recul car sur les campagnes 2013 et 2014, les teneurs en composés phénoliques étaient faibles pour des raisons bien précises. En 2013, le retard de végétation dû à une première partie de l'année très froide a limité la formation de ces composés, et en 2014, ce sont les dégâts de mouche qui ont causé le médiocre résultat.

Néanmoins, nous notons des progressions plus marquées pour l'appellation Nyons, pour l'appellation Corse, ainsi qu'une forte augmentation en 2017 sur Provence mûrifiée.

ÉVOLUTION DE LA CLASSIFICATION À PARTIR DE L'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE
(«goût à l'ancienne» ou «olives mûrifiées» non pris en compte)



Économie...

Réglementation

Focus sur ...

PETIT RAPPEL EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des huiles d'olive est une affaire qui peut paraître compliquée !

Ce sont deux règlements de l'Union Européenne qui établissent les règles applicables en la matière, le règlement dit «INCO» qui s'applique à toutes les denrées alimentaires et un règlement qui établit des règles spécifiques aux huiles d'olive commercialisées dans l'Union Européenne.

Sans parler de toutes les mentions obligatoires, il faut se rappeler que :

- l'**ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE** doit être mentionnée sur l'étiquette, sur la face avant du produit. Sachant qu'il s'agit d'une information de plus en plus demandée par le consommateur, il ne faut pas hésiter à l'indiquer dans une forme bien visible. Il ne faut pas oublier que l'origine qui peut être mentionnée est soit «Origine France» soit le nom d'une Appellation d'Origine Protégée. Attention, il ne suffit pas d'être sur une aire en AOP pour pouvoir indiquer cette origine, il faut être reconnu auprès de l'ODG.
- **TOUS LES MOTS** de la mention «huile d'olive vierge extra» ou «huile d'olive vierge» doivent être inscrits dans la même police, la même couleur et la même taille.
- le **NUMÉRO D'AGRÈMENT** est à obtenir auprès de France AgriMer pour tout personne qui commercialise de l'huile d'olive embouteillée en France. Ce numéro est à inscrire obligatoirement sur les étiquettes.

La **DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE** fait partie des mentions demandées par les consommateurs qui souhaitent savoir ce qu'ils achètent. Même si elle est facultative, il est donc important de développer une communication, sur l'étiquette, décrivant au mieux son huile d'olive via des termes simples et pertinents. Attention toutefois aux termes «fruité», «amer», «piquant», «doux» et «équilibré» qui, pour être utilisés, doivent être déterminés par un jury selon la méthode du COI (jury de minimum 8 personnes, procédure stricte de dégustation...). Vous pouvez vous inspirer des travaux menés il y a quelques années dans le programme Olea sur les descripteurs porteurs de l'huile d'olive disponible sur ce lien : https://afidol.org/wp-content/uploads/market_olea_n15_octobre_2010_.pdf

Par ailleurs, l'AFIDOL communique beaucoup sur les trois familles de goût (subtil, intense et à l'ancienne), il est donc cohérent de les utiliser sur vos étiquettes.

Le **SERVICE «ÉTIQUETAGE»** de l'AFIDOL est à votre service pour vous renseigner, commenter vos étiquettes et vous apporter toute indication nécessaire à votre projet. Vous avez également accès à divers documents (fiches pratiques, réglementation...) sur le site www.afidol.org, espace «commerçants» rubrique «étiquetage de l'huile d'olive».



Veiller, conseiller... *Réglementation*

AU SERVICE DES METTEURS EN MARCHÉ

Le service d'assistance à l'étiquetage permet aux acteurs de la filière qui commercialisent des huiles et des olives en France de s'assurer que leur étiquetage est bien conforme à la réglementation.

Au fur et à mesure des demandes des opérateurs, ce service se complète : étiquetage de produits dérivés, conseils et informations à la commercialisation et à l'exportation...

Sur 2018, **PLUS DE 220 PROFESSIONNELS DE TOUTES LES RÉGIONS OLÉICOLES** (domaines, moulins, importateurs, revendeurs, ...), et des importateurs d'huiles d'olive étrangères ont fait appel à nous dans le domaine de la commercialisation et de l'étiquetage. Les demandes sont variées et se diversifient avec le temps :

- Corrections d'étiquettes pour l'huile d'olive et les olives.
- Envoi d'informations sur des éléments liés à la commercialisation : procédure liée au point vert, au code barre, à la vente directe, aux circuits courts, formalités pour les exploitations agricoles...
- Envoi d'éléments pour aider à l'exportation sur divers pays.

COLLER À L'ACTUALITÉ

La diversification des produits à base d'huile d'olive ou d'olives, notamment, est aujourd'hui un enjeu pour notre filière. Les huiles dites «aromatisées» ont par exemple le vent en poupe auprès des consommateurs. Il est donc important que les acteurs de la filière soient présents sur ce segment particulièrement valorisant.

L'aromatisation, quel que soit la pratique utilisée (broyage simultanée, infusion, ajout d'un arôme...) entraîne, de facto, la sortie de «l'huile aromatisée» du giron de la réglementation des huiles d'olive. C'est le règlement INCO qui s'applique, notamment.

Sur ce produit particulier, il est parfois difficile pour l'opérateur de savoir ce qu'il doit mettre sur son étiquette, ce qu'il a le droit d'indiquer ou pas. Nous avons donc rédigé une **CIRCULAIRE** qui reprend, de manière résumée, l'ensemble de la réglementation en la matière en expliquant comment l'appliquer.



Ces circulaires ont été envoyées aux opérateurs via la newsletter et ont été mises en téléchargement sur le site www.afidol.org.

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Dans le cadre de son devoir de défense de la filière, la veille réglementaire fait partie intégrante de la mission de l'interprofession.

Les objectifs de cette mission sont doubles :

- informer les opérateurs des nouveautés en matière de réglementation dans les domaines touchant à l'oléiculture ;

- et anticiper les changements de réglementation dans la mesure de nos moyens.

Nous surveillons les évolutions réglementaires qui peuvent intéresser les opérateurs de la filière et les informons en fonction de l'actualité. Ainsi, nous suivons les modifications en matière d'étiquetage et de commercialisation des denrées alimentaires et de l'huile d'olive, d'ICPE (installations classées pour l'environnement), de produits phytosanitaires, etc...

Nous mettons à jour les documents d'information sur l'étiquetage des huiles d'olive et des olives en fonction des avancées de la réglementation.

Des INTERVENTIONS SUR L'ÉTIQUETAGE ET NORMES DE COMMERCIALISATION

des huiles d'olive auprès d'opérateurs de la filière oléicole française ont également eu lieu en 2018 notamment une intervention sur l'étiquetage des huiles d'olive auprès des étudiants du Master II « droit de la vigne et des produits alimentaires » d'Aix-en-Provence et des étudiants du DU d'Oléologie de Montpellier. Nous avons également réalisé une formation pour le compte de l'interprofession Corse sur l'étiquetage des huiles d'olive et la commercialisation de celles-ci (notamment la justification du prix).

Les fiches pratiques «étiquetage» de l'huile d'olive ont été mises à jour.

Les publications et interventions liées aux aspects techniques (ICPE, phytosanitaire, certiphyto...) sont abordées dans la partie « technique de la filière » (amélioration de la qualité, environnement et développement durable...) du rapport.



Fiche pratique : étiquetage de l'huile d'olive

1 La dénomination commerciale

3 Origine de l'huile d'olive


5 Date de Durabilité Minimale

7 N° d'agrément FranceAgriMer

Numéro de lot

Quantité nette

1 **HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA**
Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques



3

Moulin du Sorbier
chemin de la calamande **4**
04179 Crespin les Bains

5 A consommer de préférence avant fin : voir bouchon
A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. **6**

7 N° agrément M/04/0123

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energies	3700 kJ / 899 kCal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	14 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

9 Lot A
10 75 cl

2 Définition de la catégorie

4 Nom / Raison sociale et adresse

6 Conditions de conservation

8 Valeurs nutritionnelles moyennes

1 La **DÉNOMINATION COMMERCIALE** dépend de la qualité de l'huile, qualité déterminée par les analyses chimiques et organoleptiques :

- Pour indiquer «huile d'olive vierge extra» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 0,8 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg, l'huile doit être sans aucun défaut en bouche et au nez et avec un fruité présent.

- Pour indiquer «huile d'olive vierge» le taux d'acidité doit être inférieur ou égal à 2 %, l'indice de peroxyde inférieur à 20 mEq O₂/kg, l'huile peut avoir un léger défaut possible (inférieur ou égale à 3,5), le fruité doit être présent.

Si l'un des critères n'est pas rempli, l'huile est déclassée. Pour connaître l'ensemble des critères d'analyses, se reporter au Règlement (UE) n° 1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2013.

A noter : l'huile d'olive en «goût à l'ancienne» ou «olives maturées» doit être indiquée en «huile d'olive vierge».

2 La **DÉFINITION DE LA CATÉGORIE** doit être utilisée sans aucune modification, elle dépend de la dénomination commerciale de l'huile d'olive :

- «huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques» pour les huiles d'olive vierges extra

- «huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques» pour les huiles d'olive vierges.

3 L'**ORIGINE DE L'HUILE D'OLIVE** est défini par le lieu de récolte des olives et le lieu de trituration de l'huile. Son indication est obligatoire, l'origine doit apparaître sur l'étiquette principale. La mention de l'origine peut être :

- le pays d'origine (ex. «Origine France»)

- une AOP ou une AOC si vous êtes dans une aire d'appellation et si vous êtes identifié comme tel auprès du syndicat de défense et de gestion de l'AOC/AOP (ex. «AOP huile d'olive de Nyons»).

4 Le **NOM OU LA RAISON SOCIALE** et l'**ADRESSE** du responsable de la commercialisation.

5 La **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE** doit être indiquée avec la mention «à consommer de préférence avant fin» accompagné du mois /année (ou «avant le» + le jour/mois/année). La date peut être indiquée à un autre endroit de l'étiquetage à condition d'indiquer cet endroit.

Lorsque la date de durabilité minimale est sous la forme «jour/mois/année», elle peut remplacer la mention du **NUMÉRO DE LOT**. L'obligation de traçabilité reste la même.

6 Pour l'huile d'olive, les **CONDITIONS DE CONSERVATION** doivent faire apparaître la sensibilité de l'huile à la lumière et à la chaleur.

7 Le **NUMÉRO D'AGRÈMENT** est celui de l'opérateur qui commercialise l'huile d'olive. Il est à demander auprès de FranceAgriMer - Volx (Tél. 04 92 79 41 65) et à indiquer obligatoirement sur l'étiquetage.

8 Les **VALEURS NUTRITIONNELLES** doivent être indiquées sur l'étiquette (sauf pour ceux qui ne font que de la vente directe ou de la vente en faible quantité à 100 km autour du domaine), de préférence sous la forme d'un tableau avec les chiffres alignés (ou sous forme de phrase si la place manque sur l'étiquette). Elles peuvent être exprimées pour 100 g ou pour 100 mL. Ce sont des valeurs moyennes. Pour plus d'information, voir la circulaire n°3 de janvier 2017 dédiée à l'étiquetage nutritionnel.

10 La **QUANTITÉ NETTE** doit être exprimée par les unités de mesure litre, centilitre ou millilitre, à l'aide de chiffres d'une hauteur minimale de : 6 millimètres si le volume nominal est supérieur à 100 centilitres / 4 mm s'il est compris entre 100 cl et 20 cl exclus / 3 mm s'il est compris entre 20 cl et 5 cl exclus / 2 mm s'il est égal ou inférieur à 5 cl, suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée.

Le **POINT VERT** n'est plus obligatoire sur l'étiquette mais l'adhésion à un organisme chargé de prendre en charge le recyclage des déchets d'emballage (Adelphe, Eco-emballage) reste obligatoire pour toute entreprise commercialisant des denrées emballées.



Yves GUILLAUMIN

DIRECTEUR

Tél. 04 42 23 01 92 / 06 09 57 43 47

@ : yves.guillaumin@afidol.org



Jean-Michel DURIEZ

DIRECTEUR-ADJOINT

WEBMASTER / ANTENNE OCCITANIE /

TECHNIQUE

Tél. 04 66 08 19 34 / 06 82 85 65 46

@ : jean-michel.duriez@afidol.org

ADMINISTRATIF / COMPTABILITÉ



Marie LEMAIRE

COMPTABLE

Tél. 04 42 23 82 55

@ : comptabilite@afidol.org



Camille MALLET

ASSISTANTE DE DIRECTION

Tél. 04 42 23 82 49

@ : camille.mallet@afidol.org



Héléne LASSERRE

DIRECTRICE-DU-CONSERVATOIRE

Tél. 06 88 06 91 93

@ : helene.lasserre@conservatoire-oliviers.fr



Chloé MESTDAGH

INGÉNIEUR OLÉICOLE

Tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20

@ : chloe.mestdagh@afidol.org



Emilie LACROIX

CHARGÉE DE COMMUNICATION

SITE WWW.HUILES-ET-OLIVES.FR

Tél. 04 75 26 90 91

@ : emilie.lacroix@afidol.org



Marion STADLER

CHARGÉE DE COMMUNICATION

NOUVEL OLIVIER

Tél. 04 75 26 90 93

@ : marion.stadler@afidol.org



Pauline LUC

CHARGÉE DE COMMUNICATION

RÉSEAUX SOCIAUX

Tél. 04 75 26 90 90

@ : pauline.luc@franceolive.fr

ECONOMIE / RÈGLEMENTATION



Alexandra PARIS

DIRECTRICE COMMUNICATION

ECONOMIE / RÉGLEMENTATION / ANTENNE RHÔNE-ALPES

Tél. 04 75 26 90 92 / 06 08 61 15 50

@ : alexandra.paris@afidol.org

COMMUNICATION

Organigramme du CTO



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

SERVICE TECHNIQUE



Daniel HUSSON
**RESPONSABLE PROCESSUS
CHARGÉ DE PROJET OLIVES**
Tél. 04 42 23 82 95 / 06 82 85 65 39
@ : d.husson@ctolivier.org



Sébastien LE VERGE
**TECHNICIEN AGRONOMIE,
IRRIGATION, ENVIRONNEMENT**
Tél. 04 42 23 82 51
@ : s.leverge@ctolivier.org



Willy COUANON
INGÉNIEUR PHYTOSANITAIRE
Tél. 04 42 23 82 98
@ : w.couanon@ctolivier.org



Chloé MESTDAGH
INGÉNIEUR OLÉICOLE
Tél. 04 66 08 19 34 / 06 45 19 44 20
@ : c.mestdagh@ctolivier.org

LABORATOIRE OLÉICOLE FRANÇAIS



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



Camille AVALLONE
**RESPONSABLE QUALITÉ
FORMATRICE EN DÉGUSTATION
ANIMATRICE TECHNIQUE**
Tél. 04 42 23 82 80
@ : c.avallone@ctolivier.org



Christelle VALLAT
TECHNICIENNE CHIMISTE POLYVALENTE
Tél. 04 42 23 82 53
@ : c.vallat@ctolivier.org



Marie LEMAIRE
COMPTABLE
Tél. 04 42 23 82 55
@ : comptabilite@ctolivier.org

SERVICE COMPTABILITÉ

A votre disposition...

Les trois sites de l'AFIDOL :

AFIDOL PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

SIÈGE SOCIAL / ADMINISTRATIF
TECHNIQUE
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION
ANTENNE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Aix-en-Provence
Tél. 04 42 23 01 92
Mail : secretariat@afidol.org

AFIDOL OCCITANIE

TECHNIQUE
SITE WEB PROFESSIONNEL
ANTENNE OCCITANIE

Saint-Gilles
Tél. 04 66 08 19 34
Mail : lattes@afidol.org

AFIDOL AUVERGNE RHÔNE-ALPES

COMMUNICATION
ECONOMIE / RÉGLEMENTATION / ÉTIQUETAGE
SITES WEB GRAND PUBLIC RÉSEAUX
SOCAUX
ANTENNE AUVERGNE RHÔNE-ALPES

Nyons
Tél. 04 75 26 90 90
Mail : nyons@afidol.org

Le site des professionnels de l'olivier

WWW.AFIDOL.ORG

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...

Mais aussi :



/HuilesetOlives



/huilesetolives



/Huilesetolives



/Huilesetolives



/Huiles et Olives

L'ASSOCIATION FRANÇAISE INTERPROFESSIONNELLE DE L'OLIVE AU SERVICE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE ... AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE OLEICOLE



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



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

Ce rapport d'activités présente une partie des actions réalisées par l'AFIDOL, 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
Fax : 04 42 23 82 56
@ : secretariat@afidol.org

Service Communication / Rhône-Alpes :
40 place de la Libération
26110 NYONS
Tél. : 04 75 26 90 90
Fax : 04 75 26 90 94
@ : nyons@afidol.org

Antenne Languedoc-Roussillon :
517, Chemin du Mas d'Asport
30800 ST GILLES
Tél. : 04 66 08 19 34
@ : lattes@afidol.org