



Afidol

Au moment où la campagne oléicole 2002/2003 est bien engagée au niveau de la récolte avec des conditions hygrométriques particulièrement élevées, sort ce numéro 3 d'A.F.I.D.O.L. INFO. Nous y consacrerons une partie bilan qui prouve, malgré la faiblesse de production de la dernière campagne, combien aujourd'hui, en France, la volonté d'une augmentation progressive de la production se traduit dans les faits.

Lorsqu'à partir des années 1996, les professionnels français ont œuvré avec le concours de l'administration française en charge du dossier oléiculture auprès des autorités européennes pour que le droit au soutien de nouvelles plantations soit préservé, nous avons là la volonté de croire en une nouvelle oléiculture.

L'Etat français a bien confirmé cette volonté puisqu'au travers de l'Office National Interprofessionnel des Oléagineux, 3 500 hectares d'oliviers supplémentaires sont mis en place, ces plantations ont été encouragées et soutenues par l'Etat français de façon significative. Elles fournissent dès aujourd'hui une première production.

Il s'agit toutefois de ne pas se tromper sur les orientations engagées !

La France a défendu haut et fort le fait de pouvoir apporter au consommateur une garantie sur l'origine de l'huile d'olive qui lui est proposée. Nous avons en cela obtenu gain de cause et au-delà des cinq Appellations d'Origine Contrôlée actuellement en France, la notion « Produit de France » qui demeure toutefois facultative, concerne bien des produits cultivés en France, transformés et conditionnés dans l'hexagone.

Une production de qualité, voici le second objectif auquel la profession s'est attachée ! Aujourd'hui, les oliviers ne sont plus récoltés de façon aveugle. Des tests sont régulièrement réalisés afin d'identifier avec plus de précisions les dates opportunes de récolte ainsi que les caractéristiques chimiques et organoleptiques des huiles produites : nous verrons dans ce dernier numéro quel type de travail est réalisé dans le laboratoire de l'A.F.I.D.O.L.

Afidol Info

Bulletin d'information de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive est une organisation à caractère interprofessionnel reconnue par les pouvoirs publics dans le cadre de la loi de 1975 sur les interprofessions.

Réforme de l'O.C.M.

La réforme de l'Organisation Commune de Marché (O.C.M.) dans les secteurs de l'huile d'olive et des olives de Table reportée une fois de plus !

Cette réforme, initialement prévue pour être opérationnelle au 1er novembre 1998 fait l'objet de reports successifs.

Elle a dans un premier temps été reportée au 1er novembre 2001. Finalement, considérant que l'analyse n'était pas suffisante et notamment en matière d'organisations d'opérateurs, de gestion de marché, de définition du soutien basé sur une aide soit au produit, soit à l'arbre ; La commission décidait alors de reporter la réforme en 2004. Pendant ce temps, nous en sommes au régime dit de la stabilité budgétaire

avec une Quantité Nationale Garantie pour la France établie à 3280 Tonnes d'huile d'olive par an et une stabilité des dépenses Européennes pour ce secteur par une quantité maximale garantie inchangée.

Finalement la réforme ne devrait intervenir qu'en 2006 !

Plan français de rénovation Oléicole

Selon l'Office National Interprofessionnel des Oléagineux, 3493 hectares, avant contrôle des engagements, seraient déjà avancés dans le cadre du Plan Français de Rénovation Oléicole conclu pour aller jusqu'à 3500 hectares.

La qualité en matière d'huile d'olive passe effectivement par des contrôles de matières premières à l'arrivée au moulin réunissant des critères de maturité et de salubrité compatibles avec une production de qualité.

Avant, il s'agit bien de disposer d'itinéraires techniques propres et pour cela éviter l'utilisation de produits insecticides peu compatibles avec ces objectifs. Nous ferons le point sur le travail réalisé dans ce domaine par les équipes techniques de l'A.F.I.D.O.L.

Dans la lignée de ces actions, il s'agit de produire une bonne huile d'olive à des conditions économiques conformes avec la réalité du marché.

Les matériels d'assistance à la cueillette arrivent aujourd'hui en force, ils doivent permettre de répondre à une attente des producteurs voulant réduire les coûts de production dont principalement ceux liés à la récolte.

Ce programme sous-entend aussi une meilleure organisation des chantiers de récolte pour amplifier les effets machine.

Dernier élément, celui relatif à la promotion de nos produits qui deviennent de plus en plus présents en matière de communication. L'A.F.I.D.O.L. poursuit depuis trois ans une ligne de conduite basée sur :

- La notion d'origine
- Les terroirs
- Les goûts particuliers.

Ces trois points sont déclinés auprès des médias, prescripteurs, animateurs de tourisme de notre région. Une campagne de diffusion des lieux de vente directe a été établie en trois langues au cours de l'été dernier ; 200 000 documents ont pu être ainsi diffusés. Notre site Internet : www.oleiculture.com de plus en plus consulté est en cours de réaménagement pour mieux répondre aux attentes de ses visiteurs.

Voici un tour d'horizon qui m'amène à considérer que l'oléiculture en France est désormais sur la bonne voie.

**Le Président
A. Pinatel**

Le Laboratoire de l'AFIDOL

Equipe et équipement

Les activités du laboratoire occupent 4 personnes : Christian PINATEL, responsable des programmes de recherche ; Corinne PETIT, responsable de la gestion du laboratoire, Carole FUSARI, assistante technique et Souade HACHEMI, secrétaire technique.

Situé dans les locaux de la maison des agriculteurs d'Aix-en-Provence, le laboratoire est constitué de 3 divisions :

➔ **Laboratoire de trituration** : extraction de l'huile d'olive, équipement : broyeur, malaxeur, centrifugeuse.

➔ **Laboratoire d'analyse physico-chimique** : dosage des matières grasses dans les pâtes d'olives (rendement), dans les grignons et les margines (résidu d'huile), équipement : appareil FOSS LET, étuve.

➔ **Laboratoire d'analyse sensorielle** : contrôle de la qualité des huiles d'olive, équipement : oléothèque, matériels de dégustation. L'AFIDOL a à sa disposition une salle de dégustation avec 16 postes.

Objectif et activités

Le laboratoire de l'AFIDOL a pour objectif de donner aux professionnels oléicoles les appuis techniques pour l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive.

Cette mission implique pour l'AFIDOL :

- ➔ de développer des travaux de recherche appliquée d'intérêt collectif,
- ➔ de mettre en œuvre le transfert de ses connaissances par le biais d'actions de formations,
- ➔ de mettre au service des professionnels les moyens techniques et les compétences dont dispose le laboratoire de l'AFIDOL dans le cadre de prestations individualisées.

Le saviez-vous ?

Quelques repères sur la consommation annuelle moyenne d'huile d'olive par habitant en Kg :

Le Grec25,2	Le Français1,4
L'Espagnol13,7	U.K.0,7
L'Italien12,4	Danmark0,5
Le Portugais7	

Source Panel UE

Les recherches

Etudes de la maturité des olives :

La maturité des olives lors de leur récolte conditionne le rendement en huile mais également la qualité organoleptique de l'huile. Depuis plus de 6 ans, le laboratoire de l'AFIDOL réalise des études sur la maturité des olives, pour différentes variétés (Tanche, Rougette de l'Ardèche, Lucques, Picholine, Rougette de Pignan, Olivière) sur leurs différents terroirs (Drôme, Ardèche, Languedoc). Les résultats de ces études commencent à nous permettre de mieux appréhender l'évolution des caractéristiques organoleptiques (intensité et harmonie aromatiques, amertume, ardeur) en fonction du temps et/ou de certains facteurs climatiques.

Etudes sur les variétés :

L'AFIDOL analyse les qualités organoleptiques de l'huile et les rendements pour des variétés d'olives encore peu connues. Ceci permet d'accroître les connaissances sur ces variétés et les huiles qu'elles produisent et mettre en évidence celles qui présentent un intérêt particulier en vue du choix pour de nouvelles plantations.

Etudes sur la fermentation des olives :

Des expérimentations de fermentations d'olives, suivies d'une dégustation des huiles obtenues sont réalisées dans l'objectif de modéliser la production du fruité noir et d'établir un cahier des charges « Fruité noir ».

La formation

Formation à la dégustation de l'huile d'olive :

Les formations recouvrent potentiellement un grand nombre de thèmes (réglementation, chimie, terroirs, variétés, maturité, commerce, diététique) qui sont plus ou moins développés suivant le nombre de séances demandées par les participants (syndicats de producteurs, transformateurs, associations locales, etc...). Une formation complète peut être obtenue avec quatre séances. Au cours d'une séance, 8 à 12 huiles sont dégustées, choisies pour illustrer le thème traité, alternant formation théorique et dégustation.

Les prestations de service

Analyses sur les olives

Optimisation de la date de récolte : Analyse organoleptique

Les connaissances obtenues grâce aux études de maturité nous permettent de proposer aux producteurs un service d' « optimisation de la date de récolte », c'est à dire de donner un avis sur la maturité aromatique et la maturité de structure (amertume et ardeur) des olives. En complément d'information, une estimation du rendement à partir de l'huile obtenue avec notre système d'extraction est donnée.

Rendement en huile : Analyse chimique de la teneur en huile des olives

Les différents constituants (Huile, eau, matière sèche) sont dosés sur un échantillon de pâte d'olive. La teneur en huile totale dans les olives est déterminée par la méthode FOSS LET. Le rendement en huile est calculé à partir de cette teneur en huile et d'un coefficient d'extractibilité (=rendement maximum avec ces olives). En complément d'information, ce rendement est calculé dans l'hypothèse d'un dessèchement des olives jusqu'à une teneur en eau de 40 %.

Analyse des grignons et des margines

Dosage du résidu d'huile contenu dans les grignons ou les margines

La teneur en huile restant dans les grignons ou dans les margines est dosée par la méthode FOSSLET.

Analyses sur les huiles : services dégustations

Analyses organoleptiques officielles

L'AFIDOL a un jury officiel de dégustateurs d'huiles d'olive (15 personnes entraînées) agréé par le conseil oléicole international dont le chef de jury est Christian PINATEL. Il réalise les analyses organoleptiques officielles pour la classification des huiles (vierge extra, vierge, courante, lampante).

Analyses organoleptiques à prix réduit

Le laboratoire propose des analyses organoleptiques en jury réduit (deux dégustateurs, donc non officielles) afin de réduire le prix pour les demandeurs.

Les chiffres clés du marché français de l'huile d'olive

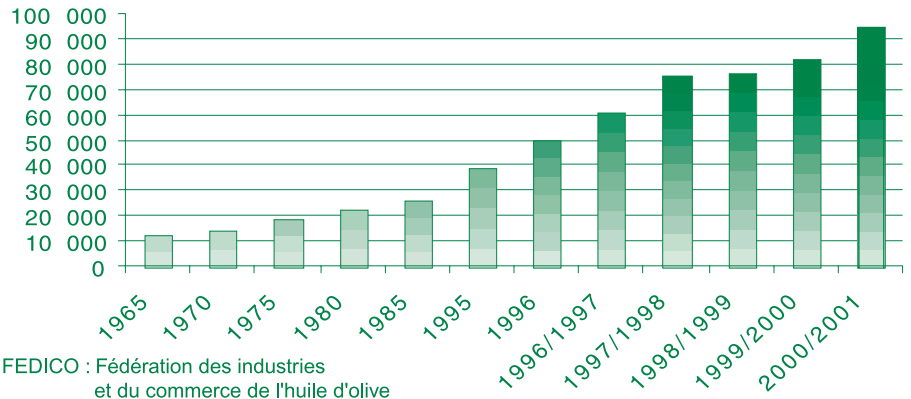
(source FEDICO)

Avec 3 600 tonnes de production, 90 000 tonnes d'importation et 5 000 tonnes d'exportation, l'huile d'olive constitue le premier marché, en valeur, sur le segment huile !

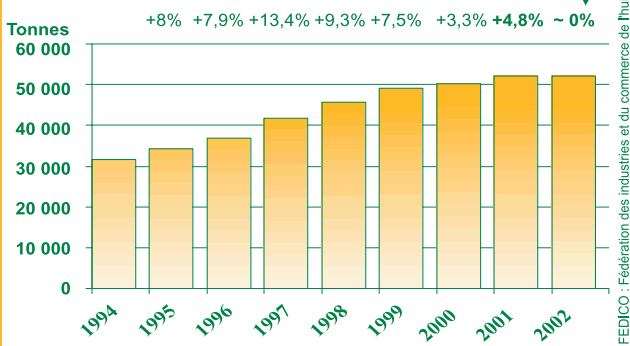
Même si la croissance des ventes en grande et moyenne surface (GMS) semble se ralentir, ce marché concerne aujourd'hui, en France :

- ➔ 2 foyers sur 3
- ➔ Chaque foyer consomme en moyenne 3,4 litres
- ➔ 50 % des achats sont réalisés entre les mois de mai et de septembre

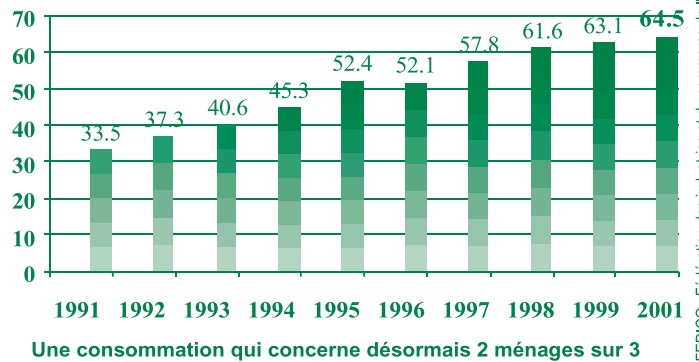
Evolution de la consommation d'huile d'olive (production + importation - exportations)



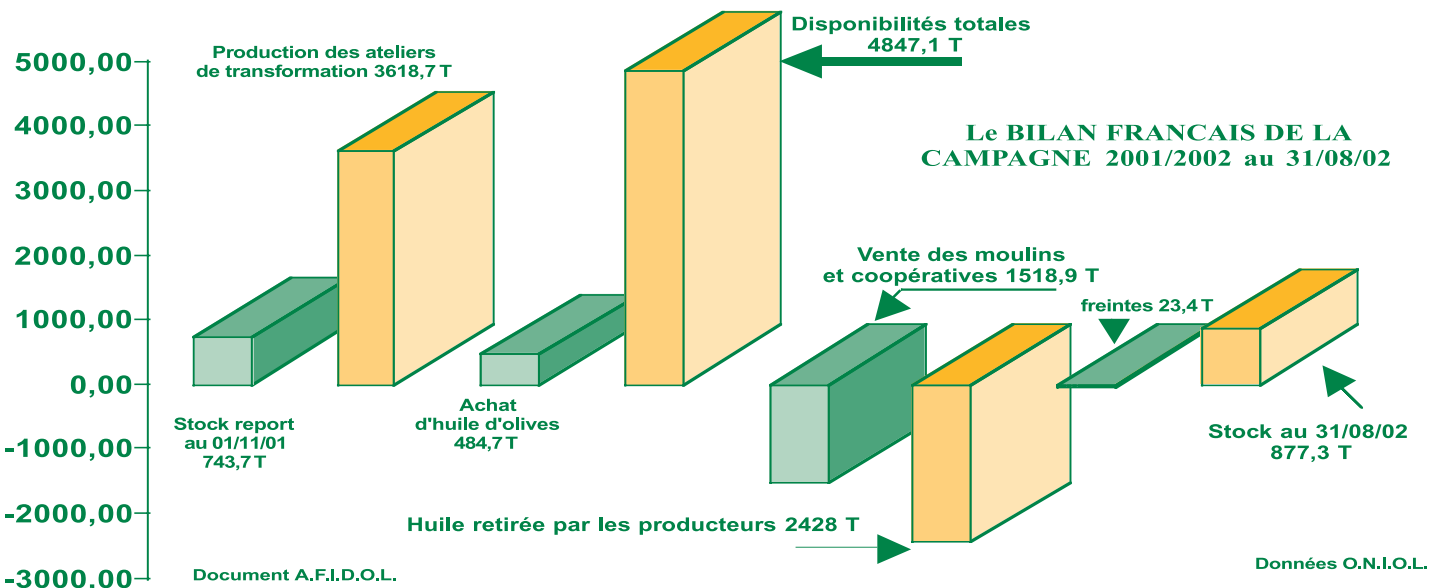
Le rythme de croissance des ventes en G.M.S. se ralentit



Evolution de la pénétration de l'huile d'olive chez les ménages



Le bilan de la production française d'huile d'olive au 31 août 2002



Le brunissement des olives

L'année 2002 a été marquée par d'importantes chutes de fruits causées par le brunissement de l'olive après la véraison. Le problème semble se limiter aux jeunes plantations irriguées et à des vergers dernièrement remis en culture. Les principales variétés touchées sont l'Aglandau, le Bouteillan, la Salonenque, le Cayon et la Tanche. Quelques variétés moins courantes comme la Colombale, la Béchude et la Dorée sont aussi sensibles. Les phénomènes observés sur la Lucques et sur la Grossane ne sont pas identifiés comme du brunissement proprement dit.

La trituration de fruits "brunis" risque d'altérer fortement la qualité organoleptique de l'huile, entraînant dans certains cas le déclassement de l'huile en "huile d'olive vierge". Il est donc plus prudent de ne pas utiliser les olives "brunies" pour la fabrication d'huile. L'état actuel des connaissances ne permet pas de définir les causes exactes du brunissement. Les travaux réalisés sur le sujet tendent tout de même à confirmer l'hypothèse de conditions pédo-climatiques favorables au développement du phénomène. La conjugaison de fortes pluies à partir de la fin août, d'une carence en calcium dans l'olive et d'une maturité précoce serait à l'origine du brunissement. Cette maturité précoce est favorisée par la jeunesse de l'arbre, la faible charge en olives et l'irrigation.

Le taux d'olives brunies est directement lié à la charge en olives sur l'arbre: plus la charge sera faible, plus l'olivier sera atteint. Ce constat est à mettre en relation avec la carence en calcium dans les olives "brunies". Lors des années de faible charge, il s'exerce une forte compétition entre les pousses de l'année et les fruits vis-à-vis du calcium. Le calcium étant peu mobile, il se dirige prioritairement vers les feuilles. Les essais effectués après la nouaison avec divers engrais foliaires à base de calcium (sous les formes oxyde de calcium CaO et chlorure de calcium CaCl₂) ne semblent pas donner satisfaction. Le fait que de fortes précipitations se soient abattues à partir de la fin août sur les régions touchées par le phénomène laisse penser que la pluie est un facteur déclencheur. D'après les observations réalisées sur le terrain, la stagnation d'eau dans le sol serait un facteur aggravant.

Les champignons ne semblent pas responsables du phénomène. De forts soupçons pesaient sur *Alternaria* spp. Les rapports d'analyses mycologiques effectuées sur des olives présentant les premiers symptômes font part de la présence d'*Alternaria* spp uniquement sur la peau des olives "brunies" et non dans la partie "brunie" de la chair. De plus, il ne se développe pas sur la peau des olives vertes et fermes. *Alternaria* spp profiterait de la dégradation des tissus de l'épicarpe pour s'y développer. Seuls des agents de faiblesse ont été mis en évidence dans ces

analyses. Quant aux bactéries, les analyses bactériologiques n'ont pas déterminé leur présence.

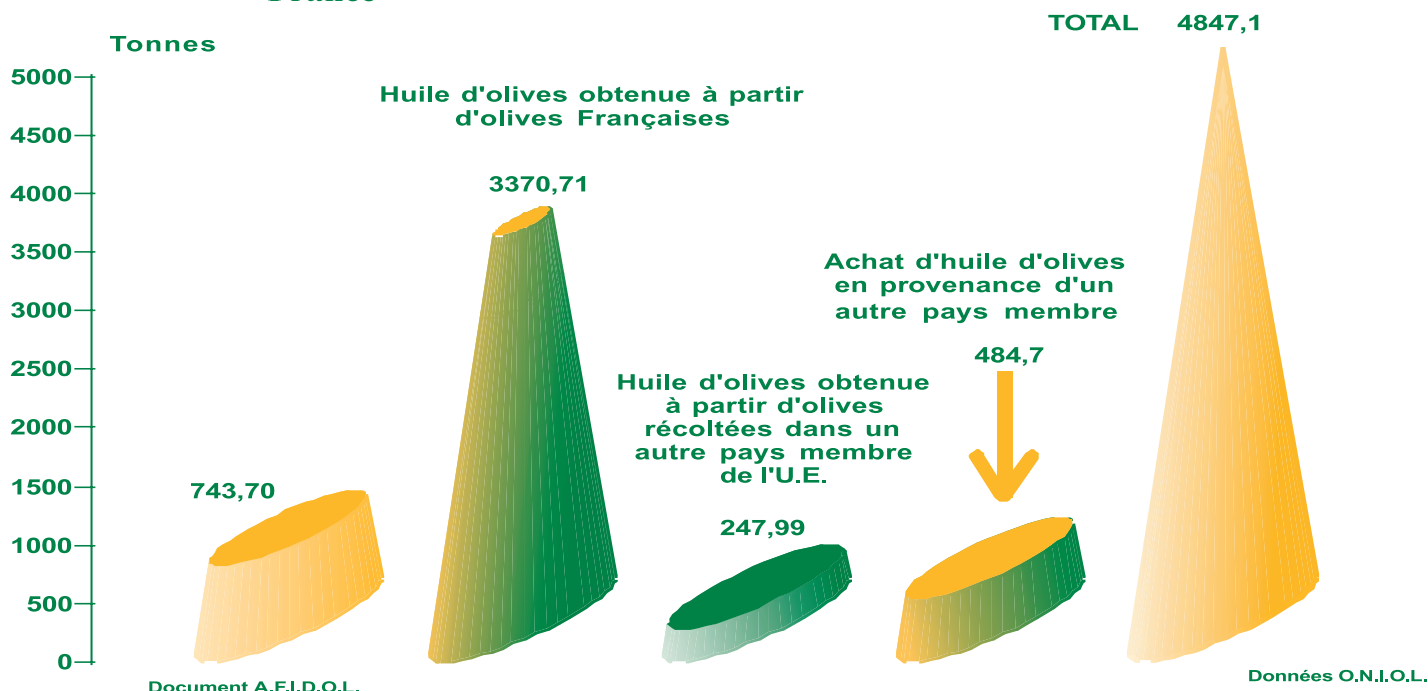
Actuellement, la maîtrise du brunissement passe par l'accentuation de l'alternance. En effet, les arbres très chargés en olives ne présentent aucun problème. Nous pouvons proposer aux producteurs de tailler sévèrement les arbres adultes une année sur deux, du moins si le phénomène revient régulièrement. Le producteur prendra soin de bien enlever les rameaux portant les bourgeons floraux. La taille sera effectuée suffisamment tard pour que les bourgeons floraux soient apparents.

Cette taille bisannuelle entraîne tout de même une perte de récolte de l'ordre de 30 à 40 % sur les deux années, mais les coûts de conduite sont moindres (diminution des frais de taille, de récolte et de protection phytosanitaire).

De plus, en effectuant une taille tous les deux ans, les qualités organoleptiques de l'huile peuvent être bien supérieures pour les variétés Aglandau et Tanche. Sur les jeunes oliviers, cette technique n'est pas applicable car l'olivier y répondrait par une production de gourmands.

Les services techniques de l'Afidol, en liaison avec les agents locaux du développement de la culture de l'olivier poursuivent les analyses pour déterminer avec exactitude les raisons de ce phénomène et les prophylaxies éventuelles.

France



Programme Européen Oliv-Track

Ce programme concerne l'étude des moyens de traçabilité de l'huile d'olive visant à identifier l'origine d'une huile d'olive. Il comprend notamment les méthodes utilisant la connaissance du génôme ainsi que les méthodes utilisant des voies métaboliques.

Ce programme comprend 14 participants, dont 4 sont français. Le coordonnateur est le Professeur MARMIROLI de l'université de Parme. Il se déroule sur 3 ans, de 2003 à 2005. L'AFIDOL participe à ce projet sur deux thèmes essentiels :

➤ Constituer une base de données des compositions des huiles d'olive françaises (Acides gras et triglycérides) afin de pouvoir, à partir de cette base de données, renforcer la traçabilité des huiles. Ces travaux seront prolongés dans l'optique d'obtenir la possibilité de dégager un « effet terroir » dans la composition des huiles d'olive. Il sont réalisés par le laboratoire de la répression des fraudes de Marseille, en collaboration avec l'AFIDOL.

➤ Constituer une base de données à partir des marqueurs moléculaires les plus appropriés à l'identification des huiles produites en France. Un travail important à partir d'huiles monovariétales permettra de réaliser ce travail.

Ce programme permettra de prolonger les travaux déjà en cours à l'AFIDOL (identification chimique sur les huiles françaises, connaissances des variétés, expérimentations agronomiques en cours). La prise en charge à 50% dans le cadre de ce programme se fera sur l'ensemble des travaux. Pour la partie concernant les marqueurs moléculaires, l'A.F.I.D.O.L. serait amenée à embaucher une personne spécialisée, ayant déjà travaillé sur le sujet et réalisé une étude sur les variétés et cultivars corses. Le salaire sera pris en charge pour partie par le programme oliv-track et pour partie par un financement de thèse CIFRE.

Ré-évaluation des substances actives phytosanitaires au niveau européen

La directive européenne 91/414/CEE concerne la mise sur le marché des produits phytosanitaires. Ce texte vise à harmoniser au niveau européen l'évaluation des risques vis à vis de l'utilisateur et de l'environnement des pesticides utilisés en agriculture. Il existe actuellement environ 840 substances actives sur le marché européen. En préalable à toute démarche d'évaluation,

une ou plusieurs sociétés doivent notifier leur intérêt pour une substance : certaines substances ne seront donc pas défendues par les sociétés et seront donc retirées du marché au 25 juillet 2003. Pour toutes les substances soutenues, un dossier complet d'évaluation doit être déposé : ce dossier contient plusieurs centaines d'études dans les domaines de la physico-chimie, de la toxicologie, des effets sur l'environnement ou des résidus dans les aliments. Après examen du dossier par des experts, la sub-

stance active sera soit retirée, soit ré-inscrite. Quelle que soit la décision elle est évidemment appliquée au niveau européen.

Cette procédure de ré-évaluation des substances actives est actuellement en cours. Elle s'organisera en quatre phases successives jusqu'en 2008. On estime qu'à l'issue de cette ré-évaluation, il restera sur le marché européen environ 500 substances actives.

Concernant les substances actives insecticides et fongicides autorisées sur olivier en France, l'état actuel des décisions et démarches est résumé dans le tableau ci-contre :

Substances actives	Décision au 30 octobre 2002
cuivre	Sera évalué entre 2003 et 2008
Bacillus thuringiensis	Sera évalué entre 2003 et 2008
carbaryl	En cours d'évaluation
deltaméthrine	Réinscrit
diazinon	En cours d'évaluation
diméthoate	En cours d'évaluation
fénoxycarbe	Sera évalué entre 2003 et 2008
fenthion	En cours d'évaluation
formothion	Retiré en juillet 2003
lambda-cyhalothrine	Réinscrit
méthidathion	En cours d'évaluation
parathion éthyl	Retiré en janvier 2003

Parallèlement l'objectif est à terme d'aboutir à une homogénéisation des usages au niveau européen, notamment pour les petites filières pour lesquelles il est possible de mettre en œuvre des procédures d'homologation simplifiées. Actuellement, une étroite collaboration entre les pouvoirs publics, les sociétés phytosanitaires et l'AFIDOL a permis d'entreprendre des démarches d'homologation pour 5 substances actives qui devraient venir compléter le catalogue des matières actives autorisées sur olivier en France dans le courant de l'année 2003.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication d'huile d'olive vierge

La rédaction du « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la fabrication d'Huile d'Olive Vierge » s'est faite sur la base de journées de formation ayant concerné environ 80 unités de transformation, entre 1997 et 2001. Il répond à une réglementation (des exigences) en matière d'hygiène alimentaire.

Deux objectifs étaient fixés :

- ➔ Former les responsables des moulins à huile aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP⁽¹⁾,
- ➔ Rédiger un « guide de bonnes pratiques » et le faire valider par les services compétents de l'Etat (Répression des Fraudes, Agence Française de Sécurité Alimentaire...).

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la fabrication d'Huile d'Olive Vierge est à la disposition des moulins à huile sur simple demande à l'AFIDOL (bureau d'Aix-en-Provence).

Dans la série d'actions sur les bonnes pratiques d'hygiène, animées par l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL), une nouvelle affiche vient de paraître : "La récolte des olives : une étape à maîtriser".

Il s'agit de sensibiliser les oléiculteurs aux dangers de contamination liés à la récolte des olives : présence de résidus de produits de traitement, olives piquées par la mouche, olives très sales ou accompagnées d'éléments indésirables en trop grand nombre (pierres, objets métalliques...), olives moisies...

L'objectif étant d'obtenir une huile d'olive de qualité irréprochable avec la mobilisation de tous les acteurs.

Les oléiculteurs découvrent cette affiche dans les moulins.

(1) H.A.C.C.P. Analyse des risques et mesure des points critiques



Réalisation d'un document informatif sur la provenance des huiles d'olive

Objectif : lutter contre la concurrence déloyale exercée sur les marchés du sud en informant mieux le consommateur

Cible : le consommateur qui achète sur les marchés de la zone oléicole française

Message :

Il s'agit de faire savoir aux consommateurs qu'il existe deux sortes de mentions pour définir la provenance d'une huile d'olive vierge :

➔ La mention du pays d'origine (lieu de récolte des olives et de transformation au moulin) comme « Produit d'Italie », « Huile d'Olive de France », « Fabriqué en Espagne », etc...

➔ La mention d'une origine régionale reconnue par les mentions :
- Appellation d'Origine Contrôlée

(A.O.C.) pour les produits français : "Aix-en-Provence", "Haute-Provence", "Nice", "Nyons", "Vallée des Baux-de-Provence".

- Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.), Dénomination d'Origine Protégée (D.O.P) ou Indication Géographique Protégée (I.G.P.), pour l'Europe.

On attirera l'attention du consommateur sur le fait qu'aucune autre mention ne peut apporter de garantie sur la provenance, et qu'il doit veiller à ne pas se laisser influencer par l'adresse figurant sur l'étiquette, ni par la présentation visuelle ou verbale.

On précisera que seule une mention claire et précise de provenance peut être contrôlée et offre une garantie d'origine.

Supports :

➔ 250 000 tracts format A5 (Recto-Verso : 1 face en français, l'autre en anglais) à distribuer sur les marchés, sur les lieux de vente directe et lors de manifestations ponctuelles.

➔ 500 Affiches A3 pour les moulins à huile, les syndicats/Groupements, les producteurs réalisant des ventes directes.

Ces tracts et ces affiches seront disponibles prochainement à l'AFIDOL (début 2003).

Site internet de l'Afida
www.oleiculture.com