



Assemblée Générale du Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

Mercredi 2 juillet 2014

CREAT de la Baronne - La Gaude

A l'ordre du jour :

Approbation du procès-verbal de la dernière AG

Rapport moral de la Présidente

Compte rendu d'activités de l'exercice 2013

Examen et adoption des comptes de l'exercice 2013

Renouvellement des administrateurs sortants

Vote des cotisations

Questions diverses





Rapport moral de la Présidente Assemblée Générale 2014



Dans son dernier rapport sur les comportements et la consommation alimentaire des ménages le CREDOC souligne qu'en période de crise le consommateur - et notamment les jeunes générations - est de plus en plus sensible au critère prix. Pour nous producteurs, cela n'est ni une surprise ni une bonne nouvelle ! Mais, le rapport souligne également que les consommateurs sont de plus en plus avisés et exigeants : « Au-delà du critère prix on observe un changement des comportements d'achat en faveur d'une offre de proximité, spécialisée, respectueuse de l'environnement et porteuse de sens ! »

Cette évolution des modes de consommation est un signe pour notre syndicat que la démarche que nous avons engagé en choisissant de mettre en place deux AOP a du sens pour le consommateur. L'exigence que nous nous imposons en choisissant de produire AOP doit être reconnue à sa juste valeur. A nous donc de communiquer sur les engagements qu'impliquent l'AOP, à nous de communiquer sur notre travail, d'expliquer nos pratiques, de faire découvrir nos modes de production, nos produits et leur typicité !

A ce titre, en 2013 le SION a poursuivi ses actions de communication destinés à faire connaître nos AOP huile et olive de Nice. La journée porte ouverte des moulins et la route des oliviers ont été renouvelés. En 2013, 30 000 dépliant de la route des oliviers ont été distribués, encore 8 000 dépliant 2014 restent à distribuer. L'action de la route des oliviers a permis de nouer des relations avec les offices de tourisme du département qui accueillent très favorablement la démarche. Après 3 ans de communication et de distribution de dépliant des retours très positifs se font sentir : bonne couverture médiatique, meilleure connaissance des produits, meilleure connaissance du dépliant par les agents des offices de tourisme, et bien sûr présence accrue de clients chez les opérateurs.

Par ailleurs, depuis quelques années le SION organise le concours oléicole départemental chez des grands chefs du département. Cette année le concours a été organisé au restaurant La Réserve où l'accueil chaleureux du Chef Sébastien Mahuet fut à la hauteur de son intérêt pour nos produits. L'année 2013 a également été marquée par la collaboration avec de grands chefs pâtisseries autour du chocoline. Collaboration qui a permis au SION de présenter les produits de l'AOP lors du salon du chocolat. Ce travail auprès des chefs, en partenariat également avec Slowfood a également fait émerger de nouveaux projets et partenariats : les produits de l'AOP devraient être mis en valeur lors de la fête du port à Nice et un partenariat pour mettre en place une journée de présentation des produits de l'AOP auprès des restaurants labélisés cuisine Nissarde est en cours de discussion avec l'office de tourisme de Nice. Être représenté sur les grandes tables et dans les épiceries fines est un enjeu important et vous êtes nombreux à être déjà présents sur ces circuits de commercialisation. L'année qui vient devra permettre de poursuivre dans cette voie.

Bien sûr, la démarche de normalisation inhérente à la mise en œuvre d'une AOP peut paraître lourde, mais c'est aussi à travers celle-ci que nous progressons collectivement, que nous démarquons nos

produits, que nous affirmons notre spécificité et finalement que nous pouvons trouver une place sur le marché ! L'élaboration du cahier des charges et des plans de contrôle a été fastidieuse. Mais grâce au travail concerté du SION, de l'INAO et d'OTC (devenu au 1^{er} janvier 2014 QualiSud), nous voyons le bout du tunnel. Les nouveaux cahiers des charges et les nouveaux plans de contrôle des deux AOP ont été transmis à la commission européenne et j'espère avec vous qu'ils pourront être mis en œuvre pour la prochaine récolte. Pour vous aussi opérateurs, l'habilitation AOP demande une implication supplémentaire. Le SION va travailler à faciliter la gestion administrative en proposant à ceux qui le souhaitent de pouvoir faire leurs déclarations en ligne sur la plateforme dédiée mise en place par QUALISUD. Encore une fois, je le rappelle, les démarches d'enregistrement, de tenue de cahier de culture, de déclaration de récolte, de fabrication, etc. sont essentielles à la traçabilité de nos produits. C'est notre rigueur qui permet de garantir à nos clients le niveau d'exigence que nous revendiquons à travers l'AOP.

Un point sur la récolte 2013/2014, même s'il est trop tôt pour communiquer les chiffres définitifs de la production, l'année a été heureusement meilleure que les précédentes. La récolte a été longue, avec des conditions climatiques difficiles, mais cette année nous avons pu tous saler des olives de table, ce qui n'était pas possible les deux dernières années.

Avant de conclure, je vais être pragmatique et constater avec vous que dans un contexte économique difficile, le SION - comme beaucoup d'autres structures équivalentes - est touché par la baisse des subventions publiques. Loin d'être catastrophique, la situation de l'année passée doit nous amener à réfléchir. A l'avenir il faudra sans doute se tourner vers de nouvelles ressources financières. Mais je ne suis pas inquiète, le syndicat a des atouts à faire valoir. Son ancrage local, son importance pour la filière oléicole locale, ses actions de mise en valeur des produits et des territoires sont autant d'arguments qui nous permettent de nouer des partenariats constructifs avec les collectivités locales. Enfin, il y a aura aussi des opportunités à saisir, notamment en ce qui concerne la mobilisation de fonds de promotion comme France-Agrimer par exemple pour cofinancer nos actions de promotion.

En guise de conclusion, je voudrais insister sur le fait que le SION est avant tout une organisation collective et que comme toute organisation elle ne vit que par l'énergie que ses membres lui apportent. A ce titre, l'année 2014 sera celle du renouvellement.

Sylvie Dupuy tout d'abord, qui a animé la vie du Syndicat pendant 5 années a choisi de partir pour de nouveaux horizons. Nous lui souhaitons beaucoup de réussite dans ses nouvelles missions et nous la remercions vivement pour son engagement à nos côtés. Ambroise Garnier a pris sa suite au mois d'avril.

Pour ma part j'ai décidé de passer la main. Après six années passées à la présidence du SION, il me semble que le moment est opportun pour laisser ce rôle à l'un d'entre vous.

A la suite des travaux réalisés sur les nouveaux cahiers des charges, et avec l'arrivée d'un nouvel animateur, le SION rentre dans une nouvelle dynamique de travail qui me paraît propice à un renouvellement de la présidence. D'un point de vue personnel, d'autres engagements m'attendent et je ne désire pas cumuler les responsabilités sans pouvoir m'y investir totalement.

Je profite de cette assemblée générale pour souligner combien ces années d'engagement à vos côtés auront été pour moi très riches de rencontres, d'échanges et de convivialité. Ce fut aussi des années

très formatrices et je souhaite rester au conseil d'administration du SION pour apporter mon expérience et faciliter la transition avec le ou la prochaine présidente.

Et puisque l'énergie c'est aussi la jeunesse, je voudrais en profiter pour féliciter les jeunes oléiculteurs primés lors du derniers concours départemental de l'AOP. Des jeunes qui ont osés se lancer dans le métier et dont les qualités et compétences ne manquerons pas de bénéficier au Syndicat.

Pour terminer, je tiens à exprimer mes remerciements aux membres du conseil d'administration pour leur engagement à mes côtés, pour leur disponibilité tout au long de l'année, pour la confiance qu'ils me témoignent, c'est un réel plaisir que de travailler avec vous.

Je souhaite également remercier les membres du jury de nos deux AOP, tous bénévoles, qui donnent de leur temps pour se former et pour assurer les séances de dégustation. Mes remerciements vont également à tous les collègues qui participent bénévolement aux manifestations de promotion où le SION est présent.

Je n'oublierai pas de remercier tous nos partenaires qui participent au fonctionnement de notre syndicat et soutiennent nos actions : le Conseil Général des Alpes Maritimes, le Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur, la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes, l'AFIDOL qui grâce à l'aide aux bassins nous permet de réaliser des opérations de communication, le Crédit Agricole et aussi l'INAO et QUALISUD avec qui le travail est assidu.

Merci également à Maud Damiens, technicienne à la Chambre d'Agriculture avec qui le SION collabore régulièrement et je remercie Ambroise d'avoir remplacé Sylvie au pied levé avec une efficacité probante. Sa jeunesse et son œil frais nous apportent une nouvelle dynamique.

Je vous remercie de m'avoir écoutée. Je vous souhaite à tous une belle campagne oléicole malgré une floraison peu convaincante dans certains secteurs. Bien entendu, je suis à votre écoute et je laisse le soin à chacun d'entre vous de s'exprimer sur les sujets ou projets qui vous touchent ou de revenir sur des sujets que nous avons évoqués.

A la Gaude le 2 juillet 2014,

La Présidente du SION

Françoise Camatte

A handwritten signature in black ink, reading 'Camatte', with a horizontal line underneath it.

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice = Organisme de Défense et de Gestion



RAPPORT D'ACTIVITES 2013

FONCTIONNEMENT

La gestion courante du Syndicat est assurée par l'animatrice du Syndicat et le bureau du Syndicat est ouvert les lundi, mardi et jeudi (23 heures / semaine). Depuis le 1^{er} Avril 2014 Ambroise Garnier a pris la suite de Sylvie Dupuy.

Toutes les décisions sont prises par le Conseil d'administrations (6 oléiculteurs, 3 représentants de coopératives et 3 représentants de moulins privés), qui s'est réuni 5 fois en 2013.

Les missions du Syndicat sont définies clairement par les Statuts en tant qu'organisme de défense et de gestion des deux appellations d'origine « Olive de Nice » et « Huile d'olive de Nice ».

GESTION ET DEFENSE

➤ **Elaboration du cahier des charges et contribution à son application**

Suite à la rentrée en vigueur du « Paquet Qualité », un travail de mise à jour des cahiers des charges et des plans de contrôle a été mené en collaboration entre le SION, l'INAO et OTC. Ce travail a porté ses fruits puisque les cahiers des charges des appellations « Huile d'Olive de Nice » et « Olive de Nice » ont été approuvés par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agro-alimentaires et forestière de l'INAO en séance du 21/11/2013. Dans la foulée, les nouveaux plans de contrôle ont été écrits à partir des plans d'inspection d'OTC. Les cahiers des charges et plans de contrôle révisés ont été récemment transmis à la commission européenne afin qu'ils puissent être publiés et enregistrés.

L'année 2013 a également été marquée par l'annonce de la fusion d'OTC et de QUALISUD. Depuis le 1^{er} janvier 2014 QUALISUD est devenu l'organisme certificateur chargé des opérations de contrôle des 2 AOP gérées par le SION. Le personnel d'OTC chargé des contrôles de terrain a continué ses missions au sein de QUALISUD ce qui a permis la bonne continuité des opérations de contrôle.

➤ **Identification des opérateurs**

Au 31 décembre 2013, 124 opérateurs étaient identifiés en « Huile d'olive de Nice » et 85 opérateurs en « Olive de Nice », ce qui représente 219 ha d'oliviers et 30 975 oliviers identifiés.

En 2013, nous avons eu 4 démissions d'opérateurs et 3 nouvelles adhésions.

➤ Accompagnement et suivi des opérateurs dans l'application du cahier des charges

Le SION est à la disponibilité des opérateurs pour les aider à mettre au point les enregistrements des opérations culturales, enregistrements indispensables au contrôle de l'application des cahiers des charges et pour les aider à remplir les documents déclaratifs. En 2013, lors des contrôles terrain, le SION a proposé aux producteurs des documents d'enregistrements, au verger, à la confiserie, au moulin, sous différentes formes.

Avant la campagne, des consignes ont été adressées aux oléiculteurs et aux transformateurs. Des documents pédagogiques ont été envoyés pour rappeler toutes les démarches à réaliser, de la production au verger à la mise en marché, notamment sur la traçabilité et les enregistrements à réaliser pour le contrôle.

Séances de Dégustation Diagnostic Conseil :

Elles permettent de donner un avis sur les produits susceptibles d'être revendiqués en appellation. Elles sont réalisées sur le principe de l'anonymat et de la confidentialité.

Séances 2013	Nombre de lots	Soit un total de :
29 janvier	9 lots d'huile	
07 février	9 lots d'huile	
12 février	9 lots d'huile	
18 février	8 lots d'huile	
25 avril	7 lots d'huile 3 lots de pâte	
	3 lots d'olives 4 lots de pâte	
Soit 4 séances		35 échantillons d'huile d'olive 3 lots d'olives 7 lots de pâte

➤ Contrôle de la mise en œuvre des cahiers des charges

Contrôle documentaire : l'ensemble des déclarations de récolte, fabrication et stocks est contrôlé, comme le prévoient les plans d'inspection.

En 2013, 5 mises en demeure en LRAR ont été adressées aux opérateurs pour absence de déclaration de récolte et/ou de fabrication.

Malgré les multiples relances, trop de déclarations arrivent encore hors délais, même si en 2013, il y a eu moins de lettres recommandées envoyées qu'en 2012.

Contrôles sur le terrain

BILAN réalisé	nombre d'opérateurs	nombre total opérateurs	% opérateurs contrôlés	surface contrôlée	surface totale	% contrôlée
producteurs d'olives pour Huile d'Olive de Nice	6	112	5%	22	214	10%
Huile d'Olive moulins	2	13	15%			
producteurs d'olives pour Olives de Nice	5	80	6%	16	156	10%
Olives conserveurs	5	36	14%			

La pression de contrôle est conforme au cahier des charges des deux AOP.

Evaluation du SION :

En 2013, l'ODG a été contrôlé par OTC pour ses deux AOP le 25 novembre 2013. Aucun manquement n'a été constaté.

➤ **Formation du jury agréé INAO**

La formation est absolument indispensable, car la dégustation nécessite un apprentissage régulier. Les plans d'inspection prévoient deux heures de formation par an et par appellation et l'INAO nous demande de tenir compte de cette présence en formation pour maintenir les jurés dans le jury officiel.

En 2013, 5 séances de formation ont été proposées, 2 sessions avec l'AFIDOL et 3 avec la Chambre d'agriculture. Faute de formations en 2012-2013 3 personnes sont sorties du jury Huile et 2 personnes sont sorties du jury pâte. **3 nouveaux membres du jury sont entrés en 2013 pour les jurys Huile et Olive.**

6 membres du jury devront impérativement suivre la formation en 2013 pour pouvoir se maintenir dans le jury Huile et 2 dans le jury Olives.

Il est nécessaire de continuer à former le jury présent mais aussi de nouveaux dégustateurs... plus il y aura de dégustateurs, moins ils seront sollicités.

Aujourd'hui, le jury « Huile » est composé de 25 membres (+ 2 par rapport à 2012) et le jury « Olive » de 26 membres (+ 3 par rapport à 2012).

Tableau récapitulatif des formations aux dégustations réalisées :

Stage	Thème	Animation	Participation	Objectifs
25 mars 2013	Formation Olive par l'AFIDOL	Technicien Afidol	20 personnes	Formation sur l'olive. Travail sur les arômes, dégustation de produits d'autres appellations.
25 Avril 2013	Formation huile AFIDOL	Technicien Afidol	12 personnes	Formation sur l'huile. Travail sur les arômes, dégustation de produits d'autres appellations.
10 septembre 2013	Analyse sensorielle de l'huile d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	13 personnes	Notions abordées en 3 temps : Notion de fruité mûr/fruité vert Travail sur la typicité Nice : Qualité/Intensité des arômes, absence de défaut Travail sur la caractérisation des défauts
17 septembre 2013	Analyse sensorielle des olives de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	11 personnes	Notions abordées en 2 temps : Notion de Fibrosité/ Fermeté/ Croquant Travail sur la typicité Nice
24 septembre 2013	Analyse sensorielle de la pâte d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	13 personnes	L'objectif est de lancer le débat sur des cas limites présentant des notes acidulées voire des notes acides plus ou moins importantes, sur des pâtes présentant des arômes non typiques de l'AOP Nice et des

				<p>pâtes du commerce (non Cailletier, aromatisée...).</p> <p>Dégustation dans le cadre du contrôle : conforme / non conforme et débat.</p>
--	--	--	--	--

➤ **Suivi des volumes et gestion de la traçabilité des produits**

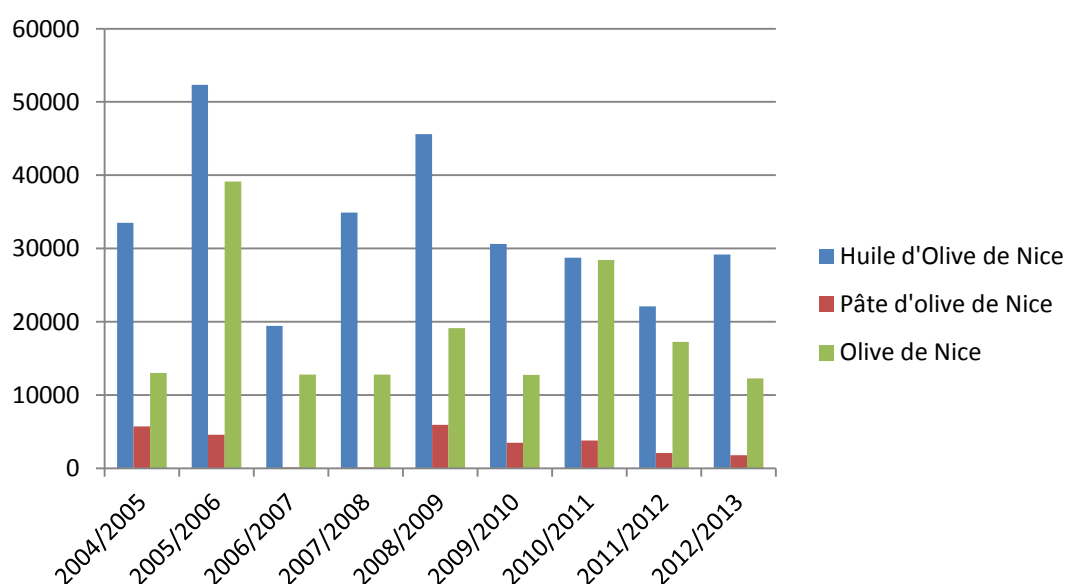
Les quantités produites en 2012/2013

Tableau récapitulatif des quantités produites et revendiqués en 2013 :

Déclarations de récolte 2012- 2013 en kg	Quantité d'Olive AOP récolté (en kg)	250 640
	Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication (en Kg) :	37 303
	Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication (en Kg) :	40 420
Déclarations de mise en marché récolte 2012/2013	huile revendiquée (en Kg) :	29 173
	olives revendiquées (en Kg) :	12 272
	pâte revendiquée (en Kg) :	1785
Stocks au 30/11/2013	Stock huile	3104
	Stock olive	2225
	Stock pâte	1120

La récolte 2012/2013 a été moyenne à nulle pour certains, notamment en altitude. Alors qu'elle s'annonçait avec de beaux volumes, la semaine de pluie de fin novembre suivie d'une période de froid et gel ont considérablement perturbé la récolte.

Evolution des quantités revendiquées en AOP



Graphique décrivant les quantités de produits revendiqués (en kg) par année

ACTIONS DE PROMOTION ET DE LUTTE CONTRE LES FRAUDES

➤ Les actions de défense, en liaison avec les services des Fraudes

Veiller à ce que les termes « Huile et Olive de Nice » ne soient pas utilisés abusivement.

En 2013 le SION a poursuivi ses actions de veille sur les usurpations. En lien avec les services de la répression des fraudes, le SION a examiné les cas suspectés d'usurpation ou de fraude qui lui sont parvenus grâce à des opérateurs vigilants.

Des cas d'usurpation du nom ou d'utilisation illégale de l'appellation ont été traités. Il faut rester vigilant, notamment sur les produits commercialisés sur internet.

Une procédure ouverte contre une entreprise basée dans le Var ayant déposée en 2010 une marque utilisant explicitement l'image de l'olive de Nice pour commercialiser des produits oléicoles a été lancée. Le SION est en attente de jugement de ce cas.

Le SION a obtenu 500 euros de dommages et intérêts dans l'affaire pour laquelle il s'était porté partie civile et avait été entendu en juin au TGI de Grasse.

➤ Les actions de promotion réalisées par le SION

-lundi 20 février, Concours Régional PACA à Marseille des Huiles d'olive : participation au jury du concours des membres agréés du jury AOP Nice.

-dimanche 24 février, Concours Général Paris au SIA : 8 oléiculteurs ont participé au jury du Concours. 6 producteurs ont été médaillés en 2013 pour 9 médailles.

-jeudi 11 avril, lancement du dépliant-carte « 06 routes des oliviers » au CREAT auprès des offices de tourisme des Alpes-Maritimes et début de la distribution.

-lundi 27 mai, Cagnes-sur-Mer : participation du SION à la bourse aux dépliantés organisée par le Comité Régional du Tourisme.

-dimanche 9 juin, fête départementale de l'agriculture à Colomars : un stand a été tenu par les opérateurs du SION

- lundi 17 juin : Concours Départemental des produits oléicoles en appellation d'origine organisé, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, au Restaurant L'amandier à Mougins avec Daniel Fetisson comme Président du Jury en présence des chefs de cuisine Jacques Rolancy (Rolancy's à Nice), Joël Garault (Le Vistamar à Monaco), de Pascal Paulze (Chef Sommelier de L'Oasis), de Monsieur Mahuet (Chef du restaurant la Réserve à Nice).

- ✓ 25 dégustateurs dans le jury
- ✓ 19 lots d'huile, 9 lots d'olive et 8 lots de pâte.

Les lots ont été remis à l'AG du SION le 25 juin.

-mercredi 3 juillet 2013 : animation à l'occasion du tour de France. Un stand de présentation du SION a été tenu à Opio par des opérateurs (maquillés et déguisés pour l'occasion). Les 3 produits de l'AOP ont été proposés à la dégustation au public.

-samedi 21 septembre 2013, place de la libération à Nice, opération « L'origine n'a pas de prix » : en partenariat avec l'AFIDOL, opération menée en direction des consommateurs locaux et touristes pour les informer sur l'origine des huiles d'olive achetées sur les marchés et sur l'étiquetage.

- vendredi 15 au dimanche 17 novembre 2013 : participation au salon du chocolat dans le cadre d'une collaboration avec les Chefs pâtisseries de Nice autour du produit « Chocolive ». Présentation de l'AOP et de ses produits, valorisation des produits dans une recette originale le « Chocolive », un macaron à l'huile d'olive.

- samedi 30 Novembre 2013 : Journée Portes Ouvertes des moulins, 16 moulins participants. Journée organisée avec la Chambre d'agriculture et un partenariat France Bleue Azur, avec une forte implication, cette année, sur le patrimoine.

Journée permettant de faire découvrir les procédés de fabrication de l'huile d'olive : 300 affiches, 4000 dépliant, partenariat France Bleue Azur et contact presse.

➤ **La valorisation des produits**

Dépliant-carte des « 06 routes des oliviers des Alpes-Maritimes » :

Document réalisé et imprimé (30 000 exemplaires) en début d'année avec une belle participation des opérateurs. 38 oléiculteurs ont participé et se sont répartis selon 6 routes. Cette action a été relayée par les médias locaux, articles dans Nice Matin et Nice rendez-vous.

Afin de relayer l'existence du dépliant-carte, le SION a décidé d'investir, en 2013, sur une page de publicité dans le guide Petit Futé de l'Amateur d'huile d'olive.

Mise à jour régulière du site Internet :

www.olivedenice-aop.com où l'on retrouve au fil des mois les principales activités de promotion.

Projets de collerettes et de panneaux de signalisation :

Une réflexion sur la mise en place d'outils de communication communs aux opérateurs de l'AOP a été lancée. Des prototypes de collerettes à disposer sur les bouteilles d'huiles ont été réalisés.

➤ **Actions de mutualisation au profit des opérateurs**

Commandes groupées

*du logo officiel de l'AOP : après les médaillons commandés les années précédentes (100 000 en 2009, 70 000 en 2010, 50 000 en 2011, 40 000 en 2012) 50 000 étiquettes ont été commandées.

*enquête pour commandes groupées de collerettes, de chevalets et de panneaux de signalisation a été réalisée.

Examen des comptes de l'exercice 2013

➤ **Compte de Résultat 2013**

Produits :

Baisse des produits : -21 % par rapport à 2012.

Les subventions (19 491 €) représentent 58% des ressources du Syndicat et les cotisations des opérateurs (12 339 €) représentent 37% des ressources du Syndicat et sont en légère baisse.

La baisse des produits par rapport à 2012 est essentiellement liée à la baisse des subventions d'environ 5000 € (baisse de la subvention accordée par le CG et de l'aide aux bassins de l'AFIDOL).

Charges :

Le total des Charges d'exploitation est en baisse de 14 % par rapport à 2012 (- 6000€ environ). Le renouvellement de l'édition 2013 de la route des oliviers a été moins onéreux qu'en 2012 car il n'y a pas eu à payer les frais de mise en forme du dépliant.

Les autres postes restent assez stables. Les frais de déplacements des membres du conseil augmentent d'environ 1000 €

Déficit de 3039 €

Déficit de 3039€ pour l'année 2013 lié essentiellement à la baisse des subventions. Le montant des subventions n'ayant pas augmenté en 2014, il faudra réfléchir à trouver de nouvelles sources de financement pour rétablir l'équilibre.

➤ **Bilan 2013, au 31 décembre**

-à l'actif :

*Immobilisation = achat d'un ordinateur en début d'année 2010, donc amortissement année 4.

*des créances pour 2190 € dont 792€ cotisations d'opérateurs non encore réglées (campagne précédente) Les créances « producteurs » étaient moins importantes que l'an dernier... et 1300€ de créance pour des subventions.

*49 853€ placés pour une manifestation d'envergure et/ou pour prévoir le déplacement du SION pour le déplacement du bureau (du MIN), au cas d'une année blanche...

-au passif :

*des dettes pour 2343€ correspondant essentiellement aux frais du dernier trimestre (MSA, Agrica, Formation Professionnelle).

COMPTE DE RESULTATS 2013

CHARGES	au 31/12/2013	au 31/12/2012	PRODUITS	au 31/12/2013	au 31/12/2012
Achats de marchandises			Production vendue de biens et services	1081	3295
Achats de produits oléicoles pour revente			Ventes de macarons, étiquettes, sacs	281	2845
			Prestation de formation	800	450
Variation de stocks marchandises	-653	399-			
			Chiffre d'affaires net	1081	3295
Autres achats et charges externes	17820	23327	Subventions	19491	24578
cotisations INAO	349	274	Subventions d'exploitation	600	
matières premières promotion, dégustation, petit matériel	315	110	Subvention Conseil Général fonctionnement et dépliant	14200	17000
étiquettes, sacs	597	2285	Subvention Conseil Régional - dépliant	1500	2000
petit équipement	130	0	Subvention Chambre d'agriculture - concours	1028	936
fournitures administratives	151	110	Subvention AFIDOL aide aux bassins	1151	3450
location locaux	500	500	Subvention Crédit Agricole - dépliant et jpo moulins	1012	1192
assurance RC	108	105			
honoraires comptables	1214	1196	Cotisations totales	12339	12711
publicité générale	120	541	Cotisations	12339	12711
journée promo	399	825	Droits INAO		
concours départemental	1534	1579	Autres produits	0	0
routes des oliviers	6698	10479			
cadeaux, dons		230	Total des produits d'exploitation	32910	40583
restaurants, réception	362	345			
frais déplacements salariée	1042	956	Autres intérêts - revenus de placement	81	64
frais déplacement conseil d'administration	2525	1459	Produits sur cessions de valeurs mobilières de placement	0	1853
frais postaux	821	733	Total produits financiers	81	1918
site Internet	202	208			
services bancaires	43	32	Produits exceptionnels	500	0
cotisations professionnelles	710	1360	Total produits exceptionnels	500	0
Salaires et traitements	14280	14249			
Rémunération du personnel	14280	14249			
Indemnités non soumises					
Charges sociales	4755	4913			
Cotisations sociales	4202	4262			
Cotisations Formation Professionnelle	92	93			

Titres Restaurant	554	558			
Dotations aux amortissements	237	237			
Autres charges		0			
Total charges d'exploitation	36530	42326			
TOTAL CHARGES	36650	42501	TOTAL PRODUITS	33491	42501
EXEDENT OU DEFICIT	-3039	175			

BILAN 2013					
ACTIF	au 31/12/2013	au 31/12/2012	PASSIF	au 31/12/2013	au 31/12/2012
Autres immobilisations corporelles	253	491			
Matériel bureau et informatique	1186	1186	Report à nouveau	63440	63265
Amortissements matériel de bureau	932-	695-			
			Résultat de l'exercice	3039-	175
Total actif immobilisé	253	491			
			Total fonds associatifs	60401	63440
Stocks de Marchandises	3314	2661			
			Dettes	186	4497
Créances	2190	1785	Fournisseurs	186	4497
Cotisations producteurs	792	1072			
Subventions à recevoir	1300	600	Dettes fiscales et sociales	2326	2343
Titres restaurant	98	113	MSA	2130	2146
			autres organismes sociaux	196	197
Valeurs mobilières de placement	50753	56753			
DAT	49853	55853	Autres dettes	31	0
Compte courant ORIGINE	900	900	Acompte producteurs	31	0
Disponibilités	6375	8590	Total dettes	2543	6839
Charges constatées d'avance	58	0			
Total actif circulant	62691	69789			
Total ACTIF	62944	70279	Total PASSIF	62944	70279