



RAPPORT D'ACTIVITES 2010



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

FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement courant du Syndicat est assuré par Sylvie Dupuy et le bureau du Syndicat est ouvert les lundi, mardi et jeudi.

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 8 fois en 2010. Le bureau du SION s'est réuni 2 fois en 2010.

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

Elaborer un cahier des charges et contribuer à son application

-Nous évoquions l'année dernière en Assemblée les modifications souhaitées par les professionnels. Les deux cahiers des charges ont été réécrits et un premier travail fourni pour la commission permanente réunie le 7 juillet 2010, avec les principales modifications. Une séance de travail à Hyères avec Marianne Etrioux en décembre a permis de faire encore évoluer le texte surtout sur la forme.

Une commission d'enquête a été réactivée et elle s'est déplacée en janvier 2011 dans les Alpes-Maritimes pour voir sur le terrain tous les points qui demandaient des modifications.

Pour informations, tout le dossier (dans une forme proche du définitif) a été transmis à l'INAO le 7 avril 2011, le dossier devant passer en commission permanente le 23 juin 2011.

Identifier les opérateurs

Au 31 décembre 2010, 130 opérateurs étaient identifiés en « Huile d'olive de Nice » et 86 opérateurs en « Olive de Nice », ce qui représente 232ha d'oliviers et 32455 oliviers identifiés.

Ces chiffres montrent une progression de 6% du nombre de personnes rejoignant le Syndicat et la démarche en appellation par rapport à l'année précédente.

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.

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

Les données sont également exigées par l'INAO pour leurs statistiques.

-contrôles sur le terrain

BILAN 2009	nombre d'opérateurs contrôlés	nombre total producteurs d'olives	% d'opérateurs contrôlés	surface contrôlée en ha	surface totale en ha	Pression de contrôle : % surface contrôlée
Huile d'Olive de Nice	10	118	8,50%	21,84	232,36	9,40%
Olives de Nice	8	86	9,30%	18,24	166,81	10,93%

Quasiment tous les nouveaux opérateurs ont eu une première visite avant la campagne pour une mise au point au niveau des enregistrements.

-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 même principe d'anonymat et de confidentialité que les séances d'agrément réalisées autrefois. Cette année, autant de lots d'huile mais beaucoup moins de lots d'olives de table ont été proposés, du fait de la baisse de production en olives de confiserie (deux épisodes de gel).

Séances	Nombre de lots	Soit un total de :
18 février	7 huiles – 3 pâtes	15 échantillons d'huile d'olive
9 mars	8 huiles – 3 pâtes	6 échantillons d'olives
24 août	6 olives – 3 pâtes	9 échantillons de pâte d'olive
Soit 3 séances		

-Commandes groupées

*du logo officiel de l'AOP : après les 100 000 médaillons commandés en 2009, 70 000 médaillons ont été commandés en 2010. Le logo officiel de l'AOP est obligatoire depuis juillet 2009.

*de sacs papier kraft brun pour une bouteille avec le logo de l'AOP « Huile d'olive de Nice » : 18 producteurs ont participé pour 11 000 sacs et 20 000 logos.

-Formation du jury agréé INAO

La formation est absolument indispensable, car la dégustation est une remise en cause permanente et 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 ce jury officiel.

En 2010, 6 séances de formation (4 en 2009)... malgré cela, 4 personnes sont sorties du jury n'ayant pas suivi de formation en 2009 et en 2010, d'où la nécessité 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 24 membres et le jury « Olive de 21 membres.

Stage	Thème	Animation	Participation	Objectifs
6 avril 2010	Séance d'entraînement à la dégustation à l'huile d'olive	Anne Laurent du Centre Technique de l'Olivier	17 personnes	Présentation du kit d'entraînement à la dégustation Utilisation de la fiche de notation des huiles d'olive vierges normalisée Révision de la notation des attributs positifs et des caractéristiques des défauts Dégustation commentée des huiles d'olive du ou des kit(s) Aide à la mise en place d'un jury et à l'évaluation du groupe de dégustateurs
27 avril 2010	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Corinne PETIT du Centre Technique de l'Olivier	17 personnes	Dégustation en commun et à l'aveugle des huiles apportées par les participants Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut Réalisation des profils analogiques Commentaire global sur les huiles et conclusion constructive sur les tendances à adopter
12 août 2010	Séance d'entraînement à la dégustation de l'huile d'olive	par Maud Cuchet de la Chambre d'Agriculture et Sylvie Dupuy du SION	7 personnes	Séance de dégustation à partir d'un kit AFIDOL d'huile d'olive de Nice Dégustation en commun et à l'aveugle de 5 huiles du kit et de 3 à 4 huiles de l'AOP Nice Utilisation des feuilles de notation de l'AFIDOL Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut Conclusion constructive sur les tendances à adopter, les dispositions à prendre pour les dégustations à venir.
16 septembre 2010	Analyse sensorielle des olives de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'Agriculture et Sylvie Dupuy du SION	11 personnes	Rappel des règles élémentaires de la dégustation, Présentation des descripteurs sensoriels des olives de Nice : vocabulaire concernant les aspects gustatifs, les éventuels défauts... Séance de dégustation : Appréciation individuelle à l'aide d'une fiche de notation portant sur les aspects visuels et gustatifs (texture, saveur, typicité) et correction collective par l'échange sur les perceptions des participants et l'avis d'experts.

23 septembre 2010	Analyse sensorielle de la pâte d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'Agriculture et Sylvie Dupuy du SION	16 personnes	Rappel des règles élémentaires de la dégustation, connaître les descripteurs sensoriels, le vocabulaire concernant les aspects gustatifs, les éventuels défauts... Dégustation individuelle Utilisation d'une fiche de notation portant sur les aspects visuels et gustatifs (texture, saveur, typicité) Correction collective par l'échange sur les perceptions des participants.
28 octobre 2010	Séance d'entraînement à la dégustation de l'huile d'olive	par Maud Cuchet de la Chambre d'Agriculture et Sylvie Dupuy du SION	5 personnes	Séance de dégustation à partir d'un kit AFIDOL d'huile d'olive de Nice Rappel des principaux défauts Dégustation en commun et à l'aveugle de 5 huiles du kit et de 3 à 4 huiles de l'AOP Nice Utilisation des feuilles de notation de l'AFIDOL Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut Conclusion constructive sur les tendances à adopter, les dispositions à prendre pour les dégustations à venir.

Les quantités produites en 2009/2010

TOTAL 2009 - 2010 en kg	Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication :	36 452
	Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication :	20 316
	huile revendiquée :	30 524
	olives revendiquées :	7 825
	pâte revendiquée :	626
	Stocks d'huile au 30/11	8 201

POUR RAPPEL :

TOTAL 2008 - 2009 en kg	Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication :	50 921
	Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication :	33 467
	huile revendiquée :	45 588
	olives revendiquées :	19 048
	pâte revendiquée :	5 023
	Stocks d'huile au 30/11	11 515

Les Plans d'inspection : évaluation du SION

Une évaluation du SION en tant qu'ODG a été réalisée par Origine Traçabilité Contrôle en octobre 2010.

Pas de manquement relevé, l'organisme d'inspection précisait qu'une plus grande participation et implication des jurés était absolument nécessaire pour assurer le contrôle produit.

Participer aux actions de défense et de promotion du nom, du produit, du terroir

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.

Plusieurs cas d'étiquetage frauduleux ont été signalés aux services des Fraudes (DDPP) un rappel à la réglementation a été signifié par la DDPP.

Le SION s'est porté partie civile dans 4 dossiers concernant la vente en vrac d'olives sous le qualificatif « niçoises » au Tribunal de Grasse et de Toulon.

Les actions de promotion

-19 février : Concours Régional PACA des Huiles d'olive, participation au jury du concours des membres agréés du jury AOC Nice.

-28 février, Concours Général Paris et 1^{er} mars, SIA : le SION a participé à une journée de découverte des produits en appellation et a invité des épiceries fines parisiennes à venir découvrir les produits sur le stand mis à disposition par le Conseil Régional PACA.

-6, 7 et 8 mars : participation à la Foire de Nice sur le stand AFIDOL-Région PACA pour faire découvrir les produits en appellation et informer le public sur l'étiquetage de l'huile d'olive notamment.

-18 mai : Concours Départemental des produits oléicoles en appellation d'origine organisé, en partenariat avec la Chambre d'agriculture au restaurant Les Viviers à Nice, en lice 22 lots d'huile, 8 lots d'olives et 8 lots de pâte d'olive. Concours présidé par le chef des cuisines du Négresco à Nice, Jean-Denis Rieubland.

-Fête des Mai à Cimiez- Nice : les oléiculteurs ont participé pendant Les 4 premières journées avec des stands de vente.

-23 mai, dernier dimanche des Mai : le SION a animé une journée de promotion des AOP Nice avec fabrication de pâte d'olive sur place, démonstration culinaire du chef des Viviers Jacques Rolancy, dégustation des 3 produits et vente des 3 produits en AOP, étiquetés au nom du Syndicat. Plusieurs stands étaient proposés : sculpture sur bois d'olivier, exposition de photographies, de peintures sur le thème de l'olivier, exposition de l'AFIDOL « L'olivier, rencontre avec un arbre mythique ».

La remise des prix du concours départemental des produits oléicoles en Appellation d'Origine a également eu lieu dans l'olivieraie de Cimiez.

-11 et 12 septembre : Fête de la San Bertoumieu à Nice, deux jours d'animation dans le Vieux Nice à l'invitation de la ville de Nice, un stand du SION pour de la promotion et dégustation avec un jeu quizz sur l'olive de Nice tenu par l'animatrice et 8 oléiculteurs ont tenu un stand de vente.

-18 septembre : la journée du Patrimoine à Grasse, 2 oléiculteurs ont participé

- samedi 27 novembre : Journée Portes ouvertes des moulins, 15 moulins participants. Journée

organisée avec la Chambre d'agriculture et un partenariat France Bleue Azur, avec cette année un meilleur retour de la presse et un plus grand nombre d'articles sur les journaux et d'interviews en radio enregistrés. De même, certains offices de tourisme se sont manifestés suite au courrier et au matériel reçu.

La valorisation des produits

- Création d'un dépliant reprenant les 3 produits en AOP qui demande à être imprimé.
- Ultime travail de l'année : Création du site Internet www.aocolivedenice-aop.com avec les principales informations sur les produits, la liste des producteurs souhaitant apparaître sur le site, les démarches pour faire de l'appellation, les activités du SION... site mis en ligne le 23 décembre 2010.