



RAPPORT D'ACTIVITES 2011



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. L'ouverture du bureau est augmentée de 2 heures par semaine depuis novembre.

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 7 fois en 2011, dont une fois au Rouret. Le bureau du SION s'est réuni 4 fois en 2011. Une réunion supplémentaire a eu lieu au Rouret pour la préparation de la fête des 10 ans.

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

C'est la troisième AG où nous vous parlons des cahiers des charges ; le travail a bien avancé en 2011.

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.

Le dossier définitif est passé en commission permanente le 20 octobre 2011 et la Procédure Nationale d'Opposition a débuté le 26 novembre 2011, pour deux mois.

Le cahier des charges ainsi que les annexes et les plans d'inspection devront être validés lors d'une commission permanente en 2012.

Identifier les opérateurs

Au 31 décembre 2011, 129 opérateurs étaient identifiés en « Huile d'olive de Nice » et 86 opérateurs en « Olive de Nice », ce qui représente 223ha d'oliviers et 31143 oliviers identifiés.

Ces chiffres montrent une stabilité des effectifs ; ils reflètent assez mal la réalité puisqu'en 2011, nous avons eu 8 démissions d'opérateurs âgés désireux de stopper leur activité et 8 nouvelles identifications de jeunes installés et 2 retraits d'habilitation prononcés par l'INAO.

Des oléiculteurs continuent à rejoindre le Syndicat et à s'inscrire dans la démarche en appellation.

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

Le SION est à la disposition des opérateurs pour les aider à mettre au point les enregistrements des opérations culturelles, enregistrements indispensables au contrôle de l'application des cahiers des charges et pour les aider à remplir les documents déclaratifs.

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.

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

En 2011, 8 mises en demeure en LRAR ont été adressées aux opérateurs pour absence de déclaration de récolte et/ou de fabrication et 1 mise en demeure pour absence de déclaration de stocks.

Malgré les multiples relances et la souplesse sur les délais de transmission, trop de déclarations arrivent encore hors délais.

Un contrôle documentaire plus poussé a fait l'objet d'une mise en demeure et a été transmis à l'organisme d'inspection, puisqu'il est resté sans réponse de la part du professionnel.

-contrôles sur le terrain

BILAN 2011	nombre d'opérateurs contrôlés	nombre total opérateurs ayant produit	% d'opérateurs contrôlés	surface contrôlée en ha	surface totale en ha	Pression de contrôle : % surface contrôlée
Huile d'Olive de Nice	9	124	7,25%	14,67	228	6,4 %
Olives de Nice	4	76	5,26%	7,12	161	4,4%

-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, une séance de dégustation de plus a eu lieu, mais uniquement des lots d'huile ont été dégustés.

Séances	Nombre de lots	Soit un total de :
20 janvier	7 lots d'huile	
15 février	8 lots d'huile	
03 mars	7 lots d'huile	
12 avril	4 lots d'huile	
Soit 4 séances		26 échantillons d'huile d'olive

-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 le jury officiel.

En 2011, 6 séances de formation, comme en 2010... malgré cela, 3 personnes sont sorties du jury n'ayant pas suivi de formation en 2010 et en 2011, et 6 membres du jury devront impérativement

suivre la formation en 2012 pour pouvoir se maintenir dans le jury.

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. En 2011, 3 nouveaux jurés entrent dans le jury officiel.

Aujourd'hui, le jury « Huile » est composé de 25 membres (+1 par rapport à 2010) et le jury « Olive » de 24 membres (+3 par rapport à 2010).

En 2011, la Chambre d'agriculture et le SION ont organisé deux séances de formation, dans le cadre du VIVEA, pour des débutants. A l'issue du stage, 3 personnes souhaitent se perfectionner pour peut-être intégrer le jury. Ces 3 personnes rejoindront le groupe du jury pour les formations de 2012.

Stage	Thème	Animation	Participation	Objectifs
10 mars 2011	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Daniel Husson du Centre Technique de l'Olivier	12 personnes	-Dégustation en commun et à l'aveugle d'olives de table -Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut -Commentaire global sur les olives -Conclusion constructive sur les tendances à adopter, les dispositions à prendre pour les campagnes ultérieures. Les 20 lots dégustés ont mis l'accent sur fermeté, croquant, fibrosité.
12 avril 2011	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Corinne PETIT du Centre Technique de l'Olivier	8 personnes	-Dégustation en commun et à l'aveugle des 8 huiles -Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut -Réalisation des profils analogiques -Commentaire global sur les huiles -Conclusion constructive sur les tendances à adopter, les dispositions à prendre pour les campagnes ultérieures
24 mai 2011	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Corinne PETIT du Centre Technique de l'Olivier	8 personnes	-Dégustation en commun et à l'aveugle des 8 huiles -Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut -Réalisation des profils analogiques -Commentaire global sur les huiles -Conclusion constructive sur les tendances à adopter, les dispositions à prendre pour les campagnes ultérieures

13 septembre 2011	Analyse sensorielle de l'huile d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	12 personnes	<p>-Rappels des règles de dégustation</p> <p>-Présentation des descripteurs sensoriels suite aux récentes modifications du cahier des charges pour l'huile d'olive de Nice.</p> <p>-Le document d'évaluation des produits : proposition et validation d'une nouvelle fiche de dégustation.</p> <p>-Séance de dégustation : appréciation individuelle à l'aide de la nouvelle fiche de notation portant sur les aspects visuels et gustatifs et correction collective par l'échange sur les perceptions des participants.</p> <p>Les 9 lots dégustés ont mis l'accent sur la notion de fruité mûr, sur la comparaison avec une huile de Nyons, sur la présence de défauts (léger à fort), sur la notation de l'amertume et de l'ardence pour être en adéquation avec le nouveau cahier des charges.</p>
20 septembre 2011	Analyse sensorielle des olives de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	11 personnes	<p>-Rappels des règles de dégustation</p> <p>-Présentation des descripteurs sensoriels : vocabulaire concernant les aspects gustatifs, les éventuels défauts... dégustation d'olives d'autres bassins oléicoles pour comparer.</p> <p>-Le document d'évaluation des produits : proposition et validation d'une nouvelle fiche de dégustation.</p> <p>-Séance de dégustation : appréciation individuelle à l'aide de la nouvelle fiche de notation portant sur les aspects visuels et gustatifs (texture, saveur, typicité) et correction collective par l'échange sur les perceptions des participants.</p> <p>Les 7 lots dégustés ont mis l'accent sur le calibre des olives, la pasteurisation, la présence d'acide citrique, la présence d'arômes dans la saumure, l'amertume.</p>

27 septembre 2011	Analyse sensorielle de la pâte d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	14 personnes	<ul style="list-style-type: none"> - Rappels des règles de dégustation -Présentation des descripteurs sensoriels de la pâte d'olive avec un rappel sur les olives : vocabulaire concernant les aspects gustatifs, les éventuels défauts... en fonction du nouveau cahier des charges -Le document d'évaluation des produits : proposition et validation d'une nouvelle fiche de dégustation. -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. <p>Les 8 lots de pâte d'olive de Nice et de pâte du commerce hors appellation dégustés ont mis l'accent sur la finesse de la pâte, la couleur et l'aromatisation, les défauts de fermentation et d'acidité.</p>
-------------------	--	--	--------------	---

Les quantités produites en 2010/2011

TOTAL 2010- 2011 en kg	Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication :	35 598,08
	Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication :	58 143,00
	huile revendiquée :	28 738,20
	olives revendiquées :	25 141,50
	pâte revendiquée :	822,00
	Stocks d'huile au 30/11	2917,00
	Stocks d'olives au 30/11	3 462 revendiqués 16 555 à revendiquer

POUR RAPPEL :

TOTAL en kg	2009 - 2010	2008 – 2009 Campagne terminée
Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication :	36 452	50 921
Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication :	20 316	33 467
huile revendiquée :	30 610	45 588
olives revendiquées :	12 745	19 098
pâte revendiquée :	3 253	5 941
Stocks d'huile au 30/11	8 201	11 515

Les Plans d'inspection :

Le travail de rédaction des cahiers des charges ayant été considérablement rallongé compte tenu de l'engorgement des services de l'INAO, le travail sur les plans d'inspection ne commencera qu'en 2012. Il s'agit de mettre en conformité les plans d'inspection avec les nouveaux cahiers des charges.

Evaluation du SION :

En 2011, il n'y a pas eu d'évaluation du SION réalisée par Origine Traçabilité Contrôle, mais tous les documents demandés par OTC en cours d'année ont été régulièrement fournis.

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.

Le travail se poursuit en liaison avec le service des Fraudes (DDPP), mais les délais pour voir aboutir les affaires sont assez longs et sur les 4 dossiers pour lesquels le SION s'est porté partie civile en 2010, aucun pour le moment n'a abouti. Des cas de plus en plus nombreux de bizarrerie sur Internet sont à déplorer.

En 2011, le SION s'est porté partie civile dans un dossier de publicité mensongère et tromperie sur la qualité et l'origine du produit au Tribunal de Grasse (dossier relevé en 2007). Le SION représenté par Jean-Philippe Frère avait obtenu 1000 euros de dommages et intérêts. Suite à une décision du Conseil d'Administration, cette somme est intégralement utilisée pour de la promotion et intégrée au budget du dépliant-carte « 06 routes des oliviers ».

Pour info, en 2011, le SION a collaboré à deux sessions de formations mises en place par la Chambre d'agriculture, dans le cadre du VIVEA, auprès des oléiculteurs et mouliniers sur la réglementation et l'étiquetage des produits oléicoles.

Les actions de promotion

-dimanche 20 et lundi 21 février, Concours Général Paris et SIA : 10 oléiculteurs et l'animatrice ont participé au jury du Concours.

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 la Chambre Régionale d'agriculture.

-17 mars : Concours Régional PACA des Huiles d'olive, participation au jury du concours des membres agréés du jury AOC Nice.

-samedi 2 avril, Fête de l'Olive à Cagnes sur Mer : Participation du SION avec un stand de découverte des 3 produits en AOP et jeu quizz sur les Appellations, 6 oléiculteurs ont tenu un stand de vente.

-lundi 20 juin : Concours Départemental des produits oléicoles en appellation d'origine organisé, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, au Restaurant de l'hôtel Négresco à Nice, avec Jean-Denis Rieubland MOF et chef des cuisines du Négresco comme Président du Jury en présence des chefs de cuisine Jacques Rolancy (Les Viviers à Nice), Stéphane Rimbault (L'Oasis à Mandelieu).

Une première : deux chefs invités David Le Quellec (Le Pavillon Garoupe au Cap d'Antibes) et Alessio

Giové (Le Jardin de l'Hôtel de Mougins) ont réalisé des démonstrations de cuisine à partir de pâte d'olive de Nice.

Les professionnels ont également eu la possibilité d'exposer et de faire découvrir leurs produits, la seconde partie du concours étant ouverte au public professionnel (chefs de cuisine et épicerie fines invités) et à la presse.

20 lots d'huile d'olive, 9 lots d'olives de table et 7 lots de pâte d'olive ont concouru.

-samedi 25 juin : 10ème anniversaire de l'Appellation Olive de Nice – Le Rouret. Journée d'anniversaire !

Animations proposées : fabrication de pâte d'olive, démonstration de recettes à base de cette pâte d'olive par le chef du Clos St Pierre du Rouret, Daniel Ettlinger, dégustation et vente des trois produits, démonstration de taille des oliviers avec les professionnels, exposition de photographies, collection particulière (archives familiales), artisanat sur le thème de l'olivier, travail du bois d'olivier...

Repas en soirée sous les platanes...

28 stands présents

Remise des prix du Concours Oléicole Départemental 2011.

-samedi 3 et dimanche 4 septembre : Fête de la San Bertoumieu à Nice, deux jours d'animation dans le Vieux Nice à l'invitation de la ville de Nice. 5 oléiculteurs ont tenu un stand de vente, même si cette année, faute de place, le SION n'a pas eu de stand.

-samedi 26 novembre : Journée Portes ouvertes des moulins, 16 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.

Une nouveauté proposée aux visiteurs : un jeu quizz permettant de gagner des coffrets cadeaux.

La valorisation des produits

-Commandes groupées

*du logo officiel de l'AOP : après les 100 000 médaillons commandés en 2009 et 70 000 en 2010, une commande de 50 000 logos en 2011. Le logo officiel de l'AOP est obligatoire depuis juillet 2009.

*de kakémonos soit avec le logo de l'AOP « Huile d'olive de Nice », soit avec le logo de l'AOP « Olive de Nice » : 24 producteurs ont participé pour 40 en version « huile » et 25 en version « olive ». Ces bâches sont utilisées sur foires et marché pour la promotion des produits.

- Création et impression d'un dépliant reprenant les 3 produits en AOP, 40 000 en français et 20 000 en anglais.

- Mise à jour régulière du site Internet www.aocolivedenice-aop.com où l'on retrouve au fil des mois les principales activités de promotion.

Le site va également servir de support pour diffuser les nouveaux cahiers des charges et les nouveaux plans d'inspection.