



RAPPORT D'ACTIVITES 2012

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).

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 6 fois en 2012.

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

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

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

Après quelques corrections de forme, les deux cahiers des charges ont été validés en Commission permanente de l'INAO du 18 septembre 2012.

Le SION était donc en attente de leur parution au Journal Officiel pour application effective avant l'étude et validation de la Commission européenne. Avec le nouveau Règlement européen (Paquet Qualité), la procédure est remise en cause ; les cahiers des charges doivent à nouveau passer en commission permanente avant l'envoi à l'Europe.

Identifier les opérateurs

Au 31 décembre 2012, 128 opérateurs étaient identifiés en « Huile d'olive de Nice » et 87 opérateurs en « Olive de Nice », ce qui représente 219 ha d'oliviers et 30 975 oliviers identifiés.

En 2012, nous avons eu 2 démissions d'opérateurs âgées désireux de stopper leur activité et 5 nouvelles identifications.

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 2012, 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.

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

En 2012, 6 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 2012, il y a eu moins de lettres recommandées envoyées qu'en 2011.

-contrôles sur le terrain

BILAN 2012	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	10 producteurs	115	9 %	18,03	217	8 %
	3 transformateurs	13	23 %			
Olives de Nice	7 producteurs	83	8 %	11,83	159	7 %
	5 transformateurs	37	14 %			

-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 2012	Nombre de lots	Soit un total de :
24 janvier	10 lots d'huile	
14 février	10 lots d'huile et 3 lots de pâte	
08 mars	5 lots d'huile et 3 lots de pâte	
15 octobre	3 lots d'olives et 7 lots de pâte	
Soit 4 séances		25 échantillons d'huile d'olive 3 lots d'olives 13 lots de pâte

-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 2012, 5 séances de formation ont été proposées, 2 sessions avec l'AFIDOL et 3 avec la Chambre d'agriculture... malgré cela, 4 personnes sont sorties du jury Huile et 4 du jury Olives car elles n'avaient suivi aucune formation en 2011 et en 2012.

6 membres du jury devront impérativement suivre la formation en 2013 pour pouvoir se maintenir dans le jury Huile et 6 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 23 membres (- 2 par rapport à 2011) et le jury « Olive » de 23 membres (-1 par rapport à 2011).

Stage	Thème	Animation	Participation	Objectifs
29 mars 2012	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Daniel Husson du Centre Technique de l'Olivier	14 personnes	Travail de dégustation sur des étalons liquides salés de 3 à 10 sur l'échelle COI et acides de 2 à 8 sur l'échelle COI. Travail sur la fermeté (fromage 2 - carotte 9,9), sur la fibrosité (pomme 3 - ananas 10) et croquant (pêche 3 - céleri 10) Dégustation de 10 lots d'olives de table de variétés et origines différentes (Italie, Espagne, Languedoc, Nice) : Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque Commentaire global sur les olives Conclusion constructive les dispositions à prendre en jury.
22 mai 2012	Séance d'autocontrôle en jury AOP	Corinne PETIT du Centre Technique de l'Olivier	17 personnes	Consignes pour bien déguster Rappels sur les arômes, les fruités, l'ardence et l'amertume, les défauts et leur intensité. Dégustation en commun et à l'aveugle de 10 lots d'huile d'olive d'origine diverses (Espagne, Nyons, Nice, Haute Provence, Languedoc), de lots à défauts (rance, olives véreuses, lies, vineux) et de lots montrant l'effet de la filtration. Homogénéisation des réponses du groupe sur chaque attribut Commentaire global sur les huiles Conclusion constructive sur les dispositions à prendre en jury
11 septembre 2012	Analyse sensorielle de l'huile d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	16 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
18 septembre 2012	Analyse sensorielle des olives de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	15 personnes	Notions abordées en 2 temps : - Notion de Fibrosité/ Fermeté/ Croquant - Travail sur la typicité Nice

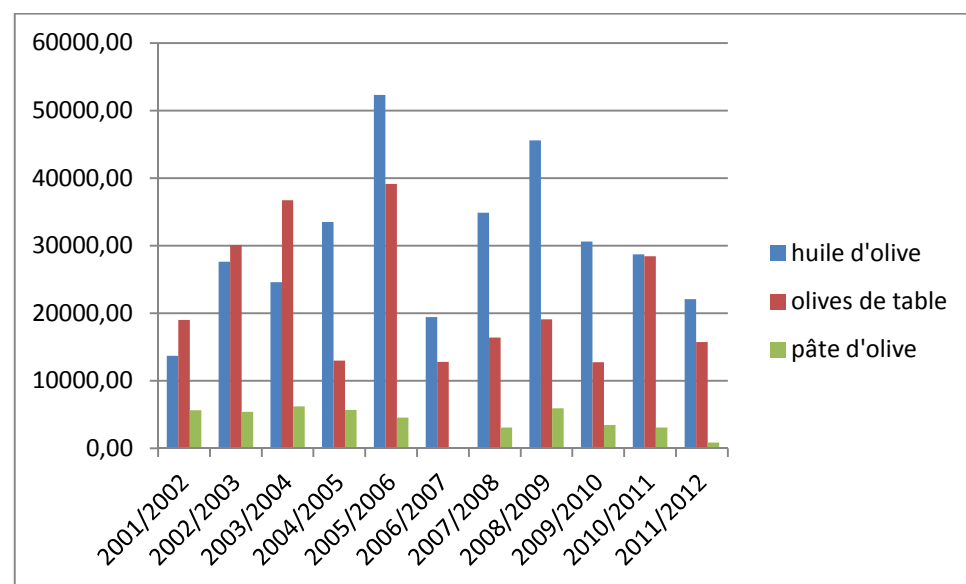
25 septembre 2012	Analyse sensorielle de la pâte d'olive de Nice	par Maud Cuchet de la Chambre d'agriculture et Sylvie Dupuy du SION Stage VIVEA	13 personnes	L'objectif est de lancer le débat sur des cas limites présentant des notes acidulées voire des notes acides plus ou moins importantes, sur des pâtes présentant des arômes non typiques de l'AOP Nice et des pâtes du commerce (non Cailletier, aromatisée...) Dégustation dans le cadre du contrôle : conforme / non conforme et débat.
-------------------	------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lors de ces 3 séances, le groupe des dégustateurs a travaillé sur une nouvelle fiche de dégustation et une fiche de méthodologie ; l'objectif étant de coller aux nouveaux cahiers des charges. Ces fiches ont été transmises à OTC le 02/10/2012.

Les quantités produites en 2011/2012

TOTAL 2011- 2012 en kg	Quantité d'huile dans les déclarations de fabrication :	27 721
	Quantité d'olives dans les déclarations de fabrication :	36 282
	huile revendiquée :	22 100
	olives revendiquées :	15 736
	pâte revendiquée :	888
	Stocks d'huile au 30/11	514
	Stocks d'olives au 30/11	4 310 revendiqués 11 528 à revendiquer

POUR RAPPEL : quantités revendiquées en AOP



Les Plans d'inspection :

Les plans d'inspection ont été réécrits pour être en conformité avec les nouveaux cahiers des charges. Le travail s'est fait en collaboration avec l'organisme d'inspection et l'INAO. Les dernières versions ont été validées le 30/08/2012. Le dossier complet cahiers des charges – plans d'inspection devait être prêt pour la commission permanente de l'INAO du mois de septembre. Les Plans d'inspection ont été validés par l'INAO.

Evaluation du SION :

En 2012, Origine Traçabilité Contrôle a réalisé deux évaluations du SION (le 10/07 et le 20/12). Aucun manquement n'a été relevé.

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 du 06), mais les délais pour voir aboutir les affaires sont assez longs et les pratiques au niveau des tribunaux laissent songeurs...

En 2010, le SION s'était porté partie civile sur 4 dossiers. Deux dossiers avaient transité du TGI de Grasse au TGI de Toulon et ce transfert a engendré un changement au niveau des numéros d'enregistrement si bien que la constitution de partie civile du SION n'a pas été prise en compte. Bilan : 1 relaxe et 1 dossier classé sans suite. Deux dossiers ont été traités au TGI de Grasse : 1 rappel à la loi et le SION n'a pas été convoqué... et 1 dossier que le SION a relancé (courrier et appels téléphoniques) pour le lequel un avis d'audience est prévu pour le 18/06/2013.

En 2012, le SION a également fait une demande d'enquête auprès de la DDPP de l'Essonne suite à un signalement de bouteilles d'huiles d'olive mal étiquetées et provenant d'un « producteur » des Alpes-Maritimes. L'enquête a abouti à un PV d'étiquetage qui est venu compléter un gros dossier contentieux pour lequel le SION s'est porté partie civile en janvier 2013. Début février, le SION a également transmis ce dossier à l'INAO pour une constitution de partie civile.

Un autre sujet devient préoccupant, ce sont les sites de ventes sur Internet : le SION a transmis à la DDPP du 06 deux demandes d'enquête.

Deux sites vendaient des « olives niçoises coquillos » et un autre présentait un producteur d'huile avec les logos de l'AOC Huile d'olive de Provence et l'AOP Huile d'olive de Nice qui était inconnu du SION. Pour le premier cas, c'est la DDPP de l'Hérault qui a enquêté car les fournisseurs étaient dans ce département. Ils avaient arrêté l'exportation de ces olives en 2011 et ont donc demandé à leur importateur américain de faire supprimer à leurs clients le mot « niçoise » sur leur site. Ces fabricants se sont engagés à être vigilants dans la formulation de l'étiquetage des olives destinées à l'exportation.

Pour le producteur « niçois », le site était géré par une société des Bouches du Rhône qui a finalement supprimé les deux logos.

Les actions de promotion

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

-dimanche 26 février, Concours Général Paris au SIA : 8 oléiculteurs ont participé au jury du Concours.

-mardi 17 avril, lancement du dépliant-carte « 06 routes des oliviers » au CREAT auprès des offices de tourisme des Alpes-Maritimes et début de la distribution.

-fête des « Mai », Nice – Cimiez – dimanches de mai : participation des oléiculteurs les dimanches de mai pour faire découvrir leur activité et leurs produits.

-lundi 21 mai, Nice, Hôtel Négresco : invité par le Chef Jean-Denis Rieubland pour présenter les produits en AOP Nice, lors du lancement du Guide Gantié (guide gastronomique), dégustation des 3 produits en AOP et distribution du dépliant des routes.

-jeudi 31 mai, Cagnes-sur-Mer : participation du SION à la bourse aux dépliantés organisée par le Comité Régional du Tourisme : 14 000 dépliantés déposés après les 11 000 déjà distribués.

-samedi 02 juin, Fête de l'Agriculture organisée par la Chambre d'agriculture - Le Rouret : stand du SION tenu par les oléiculteurs pour une journée de promotion et découverte des deux appellations.

-mardi 26 juin : Concours Départemental des produits oléicoles en appellation d'origine organisé, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, au Restaurant L'Oasis à Mandelieu avec Stéphane Raimbault comme Président du Jury en présence des chefs de cuisine Jacques Rolancy (Les Viviers à Nice), Joël Garault (Le Vistamar à Monaco), de Pascal Paulze (Chef Sommelier de L'Oasis à Mandelieu).

21 dégustateurs pour le jury

14 lots d'huile d'olive, 10 lots d'olives de table et 8 lots de pâte d'olive ont concouru.

La remise des prix du concours a eu lieu le vendredi 29 juin, après l'Assemblée Générale du Syndicat.

-samedi 4 août, Marché provençal d'Antibes, opération « L'origine n'a pas de prix » : en partenariat avec l'AFIDOL, opération menée à Antibes 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.

-jeudi 20 septembre, Castagniers : présentation du SION et des Appellations dans le cadre d'une formation des Jeunes Agriculteurs.

-samedi 22 septembre, Fête de la San Bertoumieu dans le Vieux Nice : 3 oléiculteurs ont tenu un stand de vente.

-samedi 1^{er} décembre : 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, 5000 dépliantés, 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.

Afin de relayer l'existence du dépliant-carte, le SION a décidé d'investir sur une page de publicité dans le guide Petit Futé de l'Amateur d'huile d'olive et une publicité (1/2 page) sur le magazine Version Fémina à l'approche des fêtes de fin d'année (2 décembre 2012). La publicité sur le Fémina comprenait également un tiré à part de 12 000 exemplaires du Version Fémina, 32 pages, qui a été

distribué dans les centres villes et commerces de proximité sur 200 présentoirs, ainsi qu'une page dans le magazine Flâner. Il s'agit d'un 16 pages grand format qui a été distribué à 25 000 abonnés du Nice-Matin semaine 49 (5-7 décembre) et qui présente des idées cadeaux.

-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 étiquettes ont été commandées en 2012.

* de sacs papier kraft bouteille : comme en 2010, une commande de sacs kraft avec le logo de l'AOP Huile d'olive de Nice. 13 000 sacs ont été commandés et 15 oléiculteurs ont participé.

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