



Rapport moral du Président

IL FAUT VOULOIR CE QU'ON NE PEUT EMPÊCHER

Les trois dernières récoltes dépassent les **5 500 tonnes d'huile d'olive** (hors Corse) avec même une récolte 2023/2024 à plus de 6 500 tonnes d'huile d'olive. Tout le monde se souvient de la dernière fois que nous avons connu une succession de récoltes à ce niveau : cela avait commencé en 2008. Et cela avait conduit à un effondrement des prix du vrac en 2011 et des opérations de déstockage. Depuis, **nous avons appris à stocker en filtrant**, nous avons **organisé la vente d'huile d'olive en vrac entre moulins** et surtout nous avons **développé nos marchés**. De nouvelles marques liées ou non à la création de nouveaux moulins ont permis de créer de nouveaux marchés en circuit court. Le nombre de conventions d'utilisation des logos Huile d'olive 100 % France en constante augmentation en est l'illustration. Au moment où j'écris ces lignes, les **stocks** avant la période estivale sont à un **niveau normal voire légèrement inférieur aux besoins** pour enjamber la prochaine récolte.

Productivité et régularité : vous le savez c'est mon leitmotiv depuis bientôt 9 ans. Alors le pari est-il en train d'être gagné ? Je ne le pense pas, pas encore ! **Il faut continuer les efforts**. Le « **30 minutes Agro** » a été relancé : une visioconférence de 30 minutes à une heure pour échanger sur les problématiques du moment, poser vos questions aux meilleurs techniciens de la filière, ceux de France Olive mais aussi ceux du réseau bien évidemment associés. Je vous invite à y participer dès que vous pouvez et à encourager les producteurs autour de vous à faire de même... Une date à retenir : **tous les derniers mercredi du mois**. Toutes les informations complémentaires se trouvent sur notre site web. S'il le faut, ce rendez-vous mensuel deviendra hebdomadaire. Cela complète les autres outils mis à la disposition de tous : cahiers de l'oléiculteur, bulletin de santé du végétal, bulletin Infolive, bulletin Eau'Live, formations, démonstrations, application Oléiculteur, ... Nous allons aussi rajouter de l'IA pour répondre aux questions à tout moment.

Les premiers **résultats des vergers experts** mis en place donnent une première tendance. A l'heure où le prix des engrais continue d'augmenter : **oubliez les engrais complets et n'apportez que de l'azote** ! Nos sols ont déjà trop de potasse et cela conduit à des blocages. Pour ne pas m'attirer les foudres du responsable de notre pôle Agronomie, Julien Balajas, je rajoute : évidemment **à vérifier avec une analyse de sol**. Un modèle « Nutrition » est disponible dans l'application Oléiculteur pour doser les quantités à apporter. Et tous les mois, lors d'une visioconférence interactive, toutes les fonctionnalités de l'application Oléiculteur sont abordées. L'occasion aussi de venir poser vos questions et approfondir le fonctionnement de cet outil d'aide à la décision mis à la

disposition de tous grâce à vos cotisations.

Ces bonnes récoltes s'expliquent aussi par les nouvelles plantations dont l'effet commence à se faire sentir. Il y a un proverbe que j'aime bien : il faut vouloir ce qu'on ne peut empêcher. Il n'existe aucun moyen légal d'empêcher une plantation d'oliviers même en haie fruitière. C'est heureux, **la liberté d'entreprendre est fondamentale**. Par contre, il est de **notre devoir d'informer correctement les porteurs de projet** pour **éviter qu'ils ne fassent fausse route** et surtout qu'ils **entraînent toute la filière dans leur chute**. Nous connaissons la spirale : plantation, sur-production, chute des prix, arrachage. Vous pouvez retrouver sur la chaîne YouTube, la journée de conférence que France Olive a organisé au SITEVI et en particulier la table ronde avec Christophe Beaunoir, Directeur Général de Lesieur, Mariana Matos, Présidente de Fedolive, Ghislain Gaubert, un nouveau producteur en haie fruitière, et votre serviteur, animé avec maestria par Olivier Nasles. En parallèle, France Olive a mené une étude sur les coûts de production et l'a intégrée dans le modèle « Rentabilité » de l'application Oléiculteur. Il permet très simplement de simuler le prix de revient de l'huile d'olive produite dans un verger.

Il me semble important de rappeler que dans les années 1980, le constat a été fait que **l'huile d'olive produite en France ne pouvait pas s'aligner sur le cours mondial de la production espagnole**. Une **décision stratégique et brillante** a été prise : **garder nos variétés locales, créer des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)** devenues des Appellations d'Origine Protégée (AOP) pour couvrir tous les bassins de production, **construire une image sur la différenciation du goût, valoriser nos huiles d'olive comme un condiment et non une matière grasse**, se détacher du cours mondial. C'est ainsi que sont nées l'AOP Nyons en 1994 puis l'AOP Vallée des Baux-de-Provence en 1997 et jusqu'à l'AOP Languedoc en 2020 et en attendant l'AOP Roussillon prochainement. Ce n'est pas un hasard si aujourd'hui les huiles d'olive de France sont recherchées, c'est le **fruit d'une stratégie bien pensée et parfaitement mise en œuvre** par des personnalités brillantes : Christian Teulade, Olivier Nasles, André Pinatel, Jean-Pierre Lombrage pour ne citer qu'eux mais c'est bien sûr **une œuvre collective**.

En 2026, le constat n'est pas très différent : même en haie fruitière, l'huile d'olive de France ne peut pas s'aligner sur le prix de revient à 2,50€ du Portugal. Non pas parce que nous serions plus mauvais mais simplement parce que l'angle d'incidence des rayons du soleil n'est pas le même et le réchauffement climatique n'y change rien, **la productivité sera toujours plus faible et notre prix de revient sera au mieux aux alentours de 6-7€**. Nous devons **créer un nouveau marché intermédiaire entre les AOP et les huiles d'olive importées et inventer un narratif autour de ces nouvelles plantations pour l'accompagner**. C'est tout **l'enjeu des prochaines années**. France Olive y travaille quotidiennement. Certaines pistes sont connues et débattues : création d'un marché intermédiaire, partenariat avec des industriels, IGP, ... A nous de réussir collectivement ce nouveau défi sinon nous risquons de subir.

Autre grande réussite : le goût mûré aussi appelé « fruité noir ». Son succès auprès des consommateurs crée des jalousies probablement au-delà de nos frontières. La DGCCRF l'a intégré dans son plan de contrôle. France Olive agit au niveau politique, au niveau judiciaire et au niveau réglementaire avec un **objectif : modifier la réglementation européenne pour intégrer cette spécificité française**. Le combat judiciaire au tribunal administratif a commencé. Notre objectif : faire reconnaître par la cour de justice européenne que la sanction est disproportionnée : un retrait de l'alimentarité pour un goût ! Cela prendra du temps mais nous devons rester unis car nous le devons aux générations futures. Notre « fruité noir » n'est pas une préparation alimentaire à base d'olives ..., c'est une huile d'olive vierge obtenue par des moyens mécaniques après une maturation anaérobie totalement maîtrisée des olives. **Soyons fier de notre huile d'olive** et ne lui cherchons pas d'autres noms, sinon c'est admettre que nous avons déjà renoncé. Surtout nous allons perdre nos consommateurs et avec eux la valorisation de cette spécificité française.

Nous avons déjà gagné des combats alors que nous étions David contre Goliath. Souvenez-vous sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE). La plupart des moulins importants n'étaient pas en règle, l'intervention et l'ingéniosité collective de France Olive a permis d'intégrer la saisonnalité et de faire qu'aujourd'hui plus aucun moulin n'est soumis à autorisation.

Un immense merci à l'ensemble des membres du conseil administration pour leur assiduité, leur disponibilité et leur dévouement. La diversité des opinions rend nos débats riches et constructifs pour la filière. Un grand merci à toutes les équipes de France Olive pour leur implication et leur motivation à contribuer à la progression de la filière. France Olive est lauréat cette année de l'appel à projet « Enjoy it's from Europe ». Un financement européen d'un million d'euros sur trois ans pour une communication sur les Appellations d'Origine Protégée. Toujours plus de rayonnement et de notoriété pour nos huiles d'olive et Olives de France.