



• **BIO DE PROVENCE** •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs **BIO** de PACA



La filière oléicole (huiles d'olive et préparations...)

Sommaire

I. Contexte et enjeux de la filière p.1

II. Zoom filière oléicole p.2

- 1/. La production des vergers oléicoles chiffres clés (au 31/12/2017) p.2
- 2/. Une grande diversité de variétés, d'appellations et d'utilisations en « PACA » p.5
- 3/. Organisation de la production d'huiles d'olives (huile et bouche) en France p.8

III. Produire des olives p.10

- 1/. Conseil et Références techniques ; Appui et Animation p.10
- 2/. Les Syndicats oléicoles professionnels p.12

IV. Vendre ses huiles d'olive et préparations p.13

- 1/. La production et le marché des huiles d'olives bio p.14
- 2/. La trituration des olives : Trouver un prestataire à façon p.14
- 3/. La fabrication de produits dérivés : Liste de confiseurs à façon (petites séries) p.24
- 4/. Construire son atelier de transformation p.25
- 5/. Commercialiser et vendre (tous circuits de ventes) : opportunités de vente p.26
- 6/. Consommation et lieux d'achats p.35

V. Infos réglementaires p.37

- 1/. Règlement européen – Import/Export d'huiles d'olives et olives de table p.37
- 2/. Cahiers des Charges, structures référentes p.37
- 3/. Les règles d'étiquetage des olives de table p.37
- 4/. Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO) p.38
- 5/. Les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) p.39
- 6/. L'achat et la plantation d'arbres non certifiés AB p.39



I. Contexte et enjeux de la filière

1/ Problématique actuelle de la filière oléicole régionale

La production française d'huile d'olive bio reste limitée en volumes. Elle n'est pas assez compétitive en terme de coûts de production et de prix de vente suffisamment attractifs, pour répondre à la forte demande et consommation d'huile d'olive bio, majoritairement d'origine non française (bassin méditerranéen : Espagne, Sicile, Grèce, Tunisie, Turquie...). L'huile d'olive bio représente **7%** des produits bio importés ¹.

2/ Les enjeux

• Production :

- **La maîtrise technique** (en culture, conservation et transformation post-récolte), **compatible avec l'AB** en ayant recours à des méthodes de protection des vergers d'oliviers et de lutte contre la mouche de l'olivier (utilisation de l'argile, réseau de piégeage, recherches menées sur l'inule visqueuse).
- **Choisir et s'équiper en outils** : coût des installations ; contraintes de certification qualité ; trouver de la prestation de trituration lorsque l'on n'est pas oliveron ; voire de la prestation de fabrication de produits à base d'olives.

• Transformation :

- **La maîtrise technique** (transformation post-récolte) : Bien maîtriser les techniques de première transformation comme la désamérisation (fabrication d'olives de table sans soude, compatible avec le Règlement européen) ; la fabrication de produits finis (préparations à base d'olives).
- **La qualité organoleptique des huiles d'olive bio** : ce qui suppose de bien définir le type d'huile d'olive à vendre, ses critères gustatifs (fruité, fruité vert, fruité mûr...), sa typicité ; de recourir si besoin à l'analyse sensorielle pour évaluer les caractéristiques de chaque huile d'olive, afin de pouvoir communiquer dessus auprès des clients consommateurs.

• Conditionnement :

- **L'information sur le produit** pour conquérir de nouveaux consommateurs : Qualité organoleptique et santé ; déclinaison des différents fruités (vert ; mûr ; noir), en fonction des utilisations culinaires...
- **La mise en avant des huiles d'olive** : choix du/des contenant(s) (type de bouteille, étiquettes et bouchons) ; la communication (marketing produit). L'huile d'olive certifiée AB peut être conditionnée en bouteille verre de différentes contenances, mais aussi en bidons, voire en fontaines à huile (0,5 litre ; litre).

• Vente :

- **Savoir se démarquer commercialement**, en combinant la production et/ou la transformation (cas de l'oliveron), par le choix d'un conditionnement adapté à l'huile d'olive ; la mise en avant et la vente de ses produits dans un marché étroit, avec un produit « artisanal et de luxe ».
- **Jouer sur la complémentarité**, la synergie entre terroirs ; s'inscrire ou non dans une démarche d'appellation (AOP/AB).

• Contraintes/Opportunités économiques et commerciales :

- Les difficultés rencontrées par certains oléiculteurs dans l'écoulement de leurs lots d'huiles d'olive ont suscité un report sur le bio, pour trouver de meilleures opportunités de vente et de valorisation.
- Les marchés nord européens (pays nordiques) sont très demandeurs d'huiles d'olives bio.

¹ Source AFIDOL (Association Interprofessionnelle de l'Oléiculture).

II. Zoom filière oléicole

1/ La production des vergers oléicoles : Chiffres clés (au 31/12/2017) ²

En France, les surfaces en Agriculture Biologique représentent un total de 4689 ha, dont 2675 ha sont situés en PACA.



Figure 1 : Evolution du nombre de fermes oléicoles et de surfaces bio en PACA ³

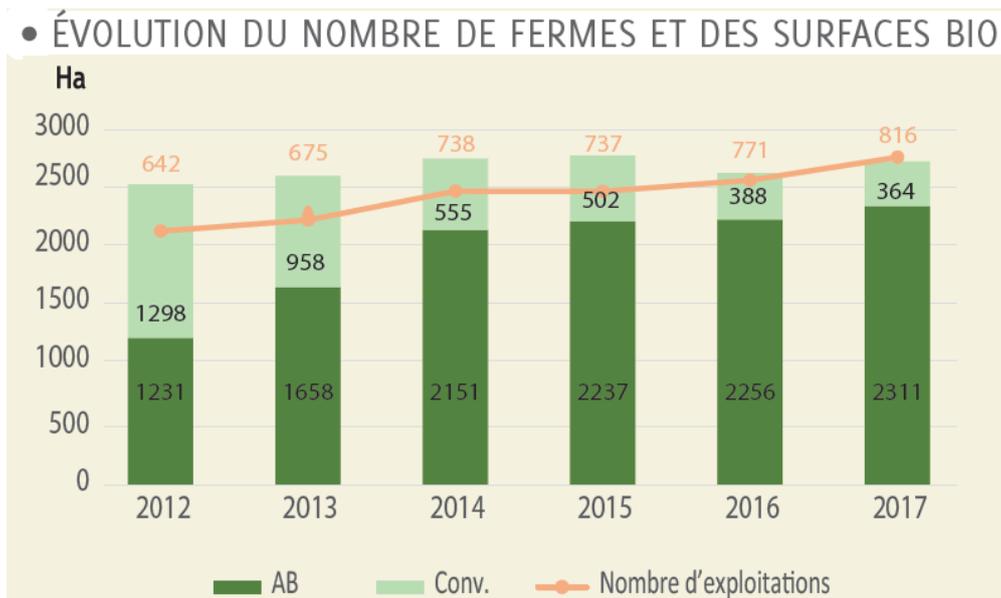


Figure 2 : Evolution du nombre d'exploitants et des surfaces oléicoles bio en PACA ⁴

Le verger oléicole national et en région PACA :

La France totalise 5 millions d'oliviers sur 50 à 55 000 ha en 2016, avec 57% des surfaces en PACA, 23% en Occitanie, 12% en Corse ⁵ et 8% en Rhône Alpes. L'oléiculture est bien présente dans tous

² Agence Bio. Elaboration Observatoire Régional de l'AB (ORAB) PACA.

³ Bio de Provence Alpes Côte d'Azur, 2018 – Fiche observatoire, les filières agricoles bio de PACA, Oléiculture.

⁴ Agence Bio 2017. Elaboration Observatoire Régional de l'AB (ORAB) PACA 2018.

⁵ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris.

les départements, sauf dans les Hautes Alpes, où les conditions climatiques ne sont pas propices à cette culture. Le verger régional regroupe 10 146ha en 2016, pour 5643 oléiculteurs en 2010⁶.

Le nombre d'oléiculteurs, passe de 7428 à 9826 entre 2000 et 2010 et montre l'intérêt grandissant pour la filière. Cette croissance est plus marquée en Occitanie, qui compte 1242 oléiculteurs en plus, soit une progression de 78%, contre 18% en PACA (+867 exploitants). Le développement de la filière oléicole s'observe à travers l'augmentation des surfaces plantées, du nombre d'agriculteurs et des volumes produits, dans les régions, où la culture est déjà bien ancrée (Occitanie) ou sur de nouveaux territoires au terroir favorable (Rhône Alpes, + 301 oléiculteurs soit + 51%).



Bon à savoir !

- **Les Bouches du Rhône sont en tête** de la production régionale d'olives avec 47 % des surfaces régionales (en baisse).
- **Le plus grand nombre d'oliviers cultivés se trouve dans le Var**, sur restanques et côteaux.

Rendements moyens en bio en France :

- ✓ Verger en sec : 2 tonnes d'olives/Ha.
- ✓ Verger irrigué : 3 tonnes /ha (maxi : 5 tonnes /Ha conduit en intensif).

Source : Centre Technique de l'Olivier. JTE Oléiculture bio du 8/03/2011

Tableau 1 : Tableau récapitulatif des surfaces oléicoles et productions, aux échelles nationale et régionale, en conventionnel et Bio

France	France BIO	PACA	PACA BIO
<i>Verger oléicole – en hectares</i>			
18 000 (Afidol 2018)	4689ha (Afidol 2018)	10146ha (Afidol RGA 2010)	2675.27ha (2017 AgBio)
<i>Oléiculteurs – nombre</i>			
9839 pro (+19561 non pro)	1538 (AgBio 2017)	5643 (Afidol 2017)	816 (AgBio 2017)
<i>Production moyenne – en tonnes/an</i>			
Huile d'olive : 5000 (Afidol 2018) Olives de table : 1500 (Afidol 2018)		Huile d'olive : 2800 (Afidol 2017) Olives de table : 272 (Afidol 2016)	
<i>Production 2016-201 en tonnes</i>			
Huile d'olive : 3130.6 (Afidol 2018) Olives de table : 905 (Afidol 2018)		Huile d'olive : 1784.2 (Afidol 2018) Olives de table : ≈400 (Afidol 2018)	

La production oléicole nationale et en région PACA :

Les olives sont surtout cultivées pour la fabrication d'huiles d'olive (environ 90% des surfaces). La proportion peut varier selon les départements. Les 10% de superficies restantes servent à la production d'olives de table commercialisées vertes, noires, "en saumure" ou "cassées", ainsi qu'à la

⁶ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France - A. Paris.

fabrication de pâtes d'olives et de tapenades. Ces valeurs restent des estimations puisque certaines surfaces servent aux deux usages.

Huile d'olive⁷ :

En France, 4260 tonnes **d'huiles d'olives** sont produites en moyenne (de 2013 à 2017) chaque année, avec de fortes variations d'une année à l'autre⁸. 105 000 tonnes d'huiles d'olive sont consommées par an. La part de la production française en représente 4%. Les autres volumes consommés sont importés d'Espagne (63 000 T), d'Italie (27 000 T), de Tunisie (11 000 T) et du Portugal (2 000 T).

En PACA, cette moyenne représente 2800 tonnes (de 2013 à 2017), pour une production 2016 de 3874,2 tonnes d'huile⁹, soit 65% de la production française cette année là¹⁰ et une production 2017 de 1784,2 tonnes, soit 57% de la production française¹¹.

Olives de table¹² :

1,8% de la consommation nationale est produite en France.

Jusqu'en 2015, la France produit en moyenne (sur 7 ans) 1240,6 tonnes d'olives de table, dont 60% de vertes et 40% de noires¹³. Elles proviennent à 39% de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées Orientales et du Gard.

La région PACA fournit 50% de la production nationale, soit 500 tonnes en moyenne (2008-2009 à 2014-2015¹⁴) dont les vertes (picholine, salonenque, aglandau) et les noires (tanche, cailletier, grossanne).

Tableau 2 : Tonnes d'huile d'olive produites en France pour la campagne 2016-2017 (Source : AFIDOL 2018)

PRODUCTION 2016/2017	EN TONNES
Alpes de Haute Provence	190,2
Alpes Maritimes	50,0
Bouches du Rhone	889,6
Var	435,7
Vaucluse	218,7
Corse	250,0
Aude	84,2
Pyrénées Orientales	124,3
Gard	455,2
Hérault	118,9
Ardèche	58,7
Drôme	255,1
Total France	3130,6

⁷ AFIDOL 2017 – Mémo AFIDOL La filière huile d'olive en France - A. Paris.

⁸ AFIDOL 2017 – Mémo AFIDOL La filière huile d'olive en France - A. Paris.

⁹ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France - A. Paris.

¹⁰ AFIDOL 2017 – Mémo AFIDOL La filière huile d'olive en France - A. Paris.

¹¹ AFIDOL 2015 – Données de la campagne 2016-2017 (comm. pers.)

¹² AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France - A. Paris.

¹³ AFIDOL 2016 Juillet – MARKET Olea n°23, Olives et huiles d'olive en France - A. PARIS

¹⁴ AFIDOL 2016 Juillet – MARKET Olea n°23, Olives et huiles d'olive en France – A. PARIS

Tableau 3 : Tonnes d'olives de table produites en France, campagne 2016-2017 (AFIDOL 2018)

	2016/2017
Olives noires AOC Nyons	214
Olives vertes cassées AOC Vallée des Baux de Provence	79,46
Olives AOC Nîmes	0
Olives AOC Nice	5
Olives noires AOC Vallée des Baux de Provence	1,4
Olives Lucques du Languedoc	48
TOTAL Olives AOC	347,86
Hérault / Aude / Pyrénées Orientales / Gard	337
Alpes Maritimes	25
Bouches du Rhône	119,14
Vaucluse	0
Var	10
Drôme	66
TOTAL Olives	905

Le verger oléicole Bio et sa production

Aperçu du verger mondial et national en Agriculture Biologique

Les oliviers se classent au 3^{ème} rang mondial, avec 18% des surfaces en bio (café 22%, vergers 21%)¹⁵

En 2017, 27,3% des surfaces françaises en oliviers sont labellisées Agriculture Biologique¹⁶.

Provence Alpes Côte d'Azur, la 1^{ère} région oléicole « bio » française :

- Surfaces oléicoles (bio + conversion) : 2675 ha, soit 56,5% du verger oléicole national bio.
- Taux de SAU bio : **25%** du verger oléicole régional.
- Nombre d'oléiculteurs bio : 816 domaines.
- Une dynamique de conversion forte en PACA avec 50% des surfaces d'oliviers en conversion au niveau national.
- Les vergers servent à la fois à la production d'huile d'olive et d'olive de table.
- Les quantités produites en Bio ne sont pas connues. Elles sont estimées à 1/5^{ème} ou 1/6^{ème} du total produit (A. Paris, AFIDOL, Comm. Pers., 2018). Par ailleurs, l'AFIDOL explique que « toute l'huile produite en bio n'est pas forcément commercialisée en tant que tel. »

2/ Une grande diversité de variétés, d'appellations et d'utilisations « en PACA »

La diversité des qualités organoleptiques des huiles est liée au terroir et aux variétés plantées. Ces caractéristiques permettent d'identifier des produits atypiques par bassins de production. Sur ces bassins sont calquées les Appellations d'Origine. La production française d'huile d'olive est à 27% (1150 T) en Appellation d'Origine¹⁷. La région PACA, compte six AOC (Provence, la plus large ; Baux de Provence ; Aix en Provence ; Haute-Provence ; Pays niçois ; Nyons).

¹⁵ FIBL/IFOAM – Agence Bio 2016 – Tiré de AFIDOL 2017 - Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris.

¹⁶ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris.

¹⁷ AFIDOL 2017 – Mémo AFIDOL La filière huile d'olive en France – A. Paris.

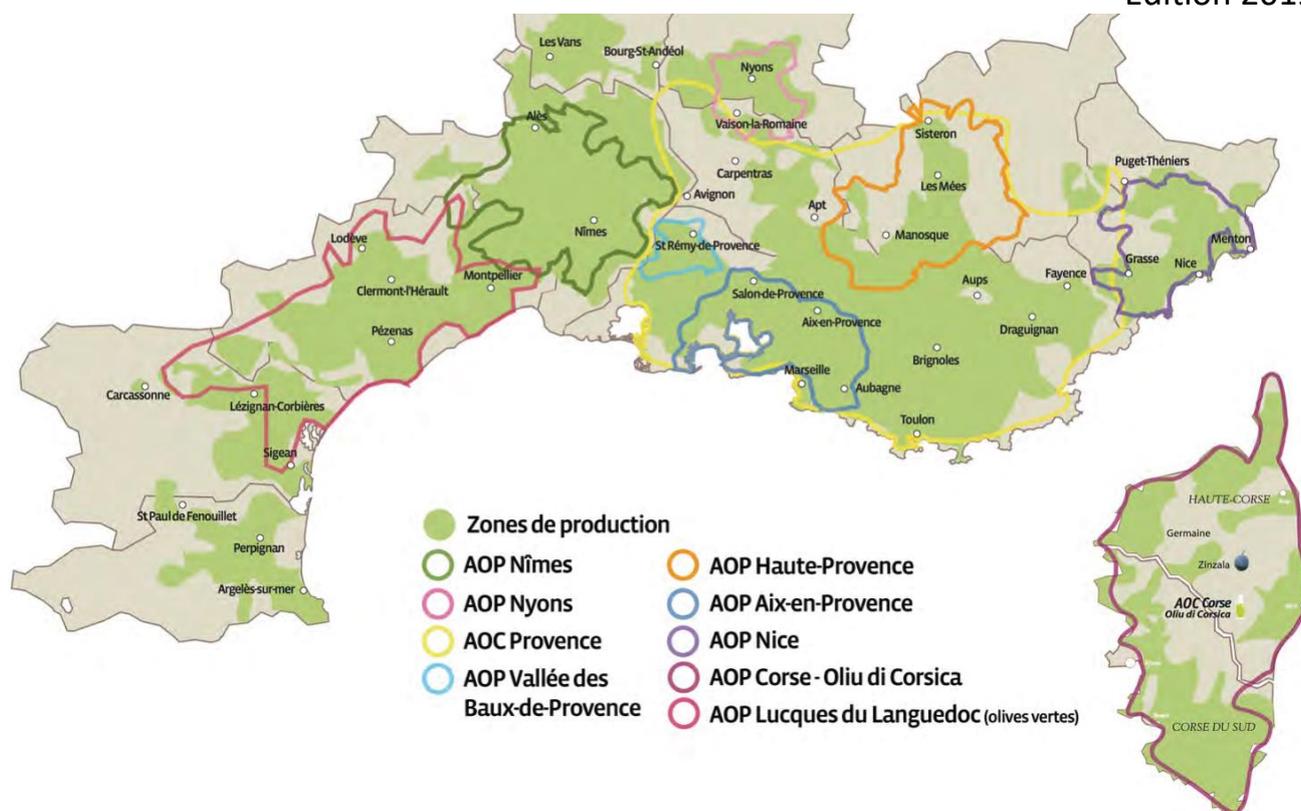


Figure 3: Carte des appellations d'origine protégée d'huile d'olive en France (AFIDOL ; 2017)

a/ Les variétés d'olives à huile par appellations et bassins de production ¹⁸

Table 1 : Appellations d'Origine Protégée d'huiles d'Olive en PACA, départements couverts par l'AOP et variétés utilisées

Départements	AOP	Variété(s) principale(s)
Alpes de Haute Provence, Bouches du Rhône, Var, Vaucluse	Haute Provence	Aglandau (plus de 80%). Peau épaisse non adaptée à la transformation (tapenade ou pâte d'olive).
Alpes de Haute Provence, Alpes Maritimes, Bouches du Rhône, Var, Vaucluse	Provence	Variétés principales (plus de 80%) : Aglandau , Bouteillan, Cayon (surtout produite dans le Var), Salonenque, Brun, Cayets, Ribiers, Belgentiéroise.
Alpes Maritimes	Nice	Cailletier (95% à 100%).
Bouches du Rhône	Vallée des Baux de Provence	Aglandau, Salonenque, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône (+ de 85%).
	Aix en Provence	Aglandau, Salonenque, Cayanne (plus de 80%).
Vaucluse	Nyons	Tanche (95 à 100%).

¹⁸ AFIDOL.

b/ Les variétés d'olives de table, par bassins de production**Les olives vertes****Table 2 :** Appellations d'Origine Protégée d'Olives de table vertes en PACA, départements couverts par l'AOP et variétés utilisées

Variété	Nom commercial	Aire de production	AOP
Picholine	Picholine ou Olive de Nîmes	Bouches du Rhône - Hérault - Aude	Pas en PACA ;
Salonenque Aglандаu	Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997
Bouteillan	Bouteillan	Var	
Belgentiéroise	Olive de Belgentier	Sud du Var	

Les olives noires**Table 3 :** Appellations d'Origine Protégée d'Olive de table noires en PACA, départements couverts par l'AO et variétés utilisées

Variété	Nom commercial	Aire de production	AOP
Tanche	Olive de Nyons	Vaucluse	Pas en PACA
Cailletier	Olive de Nice	Alpes Maritimes - Est du Var	« Olive de Nice » et « Pate d'Olive de Nice » depuis 2001
Grossanne	Olives noires de la Vallée des Baux de Provence	Bouches du Rhône	« Olives noires de la Vallée des Baux de Provence » depuis 1997

c/ Quantités produites par appellations d'origine, et part en bio

La part de la production d'huiles et olives de table biologiques n'est pas connue pour les différentes Appellations d'Origine.

Pour la production régionale 2016-2017, chaque appellation d'origine représente :

Tableau 4 : Quantités d'huile d'olive produites en tonnes, par appellation d'origine en France 2016-2017 (Source : Afidol 2018)

	2016/2017
Huile d'olive AOC Nyons	176
Huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence	331,9
Huile d'olive AOC Aix en Provence	102,9
Huile d'olive AOC Nice	10
Huile d'olive AOC Nîmes	49,9
Huile d'olive AOC Corse	130
Huile d'olive AOC Haute-Provence	35,8
Huile d'olive AOC Provence	146,2
TOTAL Huile d'olive AO	982,6
Total huile d'olive non AO	2103,1
Production nationale totale d'huile d'olive	3085,7

Tableau 5 : Quantités olives de table produites en tonnes, par appellation d'origine en France 2016-2017 (Source : Afidol 2018)

	2016/2017
Olives noires AOC Nyons	214
Olives vertes cassées AOC Vallée des Baux de Provence	79,46
Olives AOC Nîmes	0
Olives AOC Nice	5
Olives noires AOC Vallée des Baux de Provence	1,4
Olives Lucques du Languedoc	48
TOTAL Olives AOC	347,86

3/ Organisation de la production d'olives (huile et bouche) en France

Plusieurs acteurs interviennent, de la plantation jusqu'à la vente des huiles d'olives.

Plantation :

Les pépiniéristes multiplient les oliviers et fournissent les oléiculteurs pour leurs projets de plantation. Il n'y a **actuellement pas de producteurs de plants d'arbres fruitiers, y compris d'oliviers qui soient certifiés « Agriculture biologique »** en 2018. Aussi, les arboriculteurs ne peuvent se procurer que des plants d'oliviers non certifiés.

Pour plus d'informations, consulter la rubrique **V. Informations Réglementaires**, page 41

Production :

Les oléiculteurs cultivent les oliviers, répartis dans cinq des six départements.

Certains appelés « Domaines » élaborent leur huile et vendent eux-mêmes leur production, auprès de particuliers, magasins bio/de producteurs, aux opérateurs économiques (grossistes, huileries, restaurateurs, ...), via Internet... D'autres consacrent toute ou partie de leur production aux opérateurs de la filière coopératives oléicoles, confiseurs, huileries, négociants, ...

Transformation :

Les coopératives oléicoles, certains oléiculteurs en sont adhérents. Ils leur confient la fabrication et la vente de leurs huiles d'olives. Ces coopératives développent souvent une gamme en bio pour la vendre au caveau, en magasins spécialisés, épiceries fines, ou en cuve à négociant et/ou à l'export (pays nordiques, Asie...), ...

Les mouliniers extraient l'huile des olives, dans leur moulin à huile (trituration).

Certains moulins privés fabriquent exclusivement leur propre huile issue du « Domaine ». D'autres mouliniers travaillent aussi à façon pour le compte d'oléiculteurs bio (prestation de trituration). C'est le cas de la plupart des moulins certifiés bio en PACA répartis en majorité dans les Bouches du Rhône, puis en Vaucluse, dans le Var, les Alpes Maritimes et les Alpes de Haute Provence.

Les confiseurs préparent les olives de table (vertes, semi-mûres, mûres) dans leur confiserie, selon divers modes de préparation (nature, pimentée, « cassée »...); ainsi que les pâtes d'olives.

Embouteillage/conditionnement :

Le conditionnement peut être fait au domaine, par le transformateur ou par le négociant.

Négociation/Expédition :

Les grossistes, négociants, courtiers achètent les huiles et olives de table et réalisent ensuite leur négoce. Certains sont regroupés dans les Marchés d'Intérêt National. Des *assembleurs* achètent des

lots d'origines différentes (bassin méditerranéen) et fabriquent leurs propres produits, étiquetés à leur marque. Ex : L'huilerie Emile NOËL (Gard).

Les plateformes d'approvisionnement régional ou local achètent également les produits de l'oléiculture pour irriguer leurs marchés locaux (Chaines de magasins, plateformes associatives ou coopératives, ...).

Vente au détail, le débouché final :

La vente au détail est le débouché final et possible de chaque acteur de la filière, que ce soit réalisé par le Domaine, la coopérative oléicole ou le négociant. Une multitude de débouchés sont possibles à travers les grandes et moyennes surfaces (GMS), les magasins spécialisés en produits biologiques et les magasins d'épicerie fine, de produits de terroir, la restauration hors domicile (collective, restaurants), les points de vente à la ferme ou collectifs, les marchés ou encore le commerce par correspondance (e-commerce).

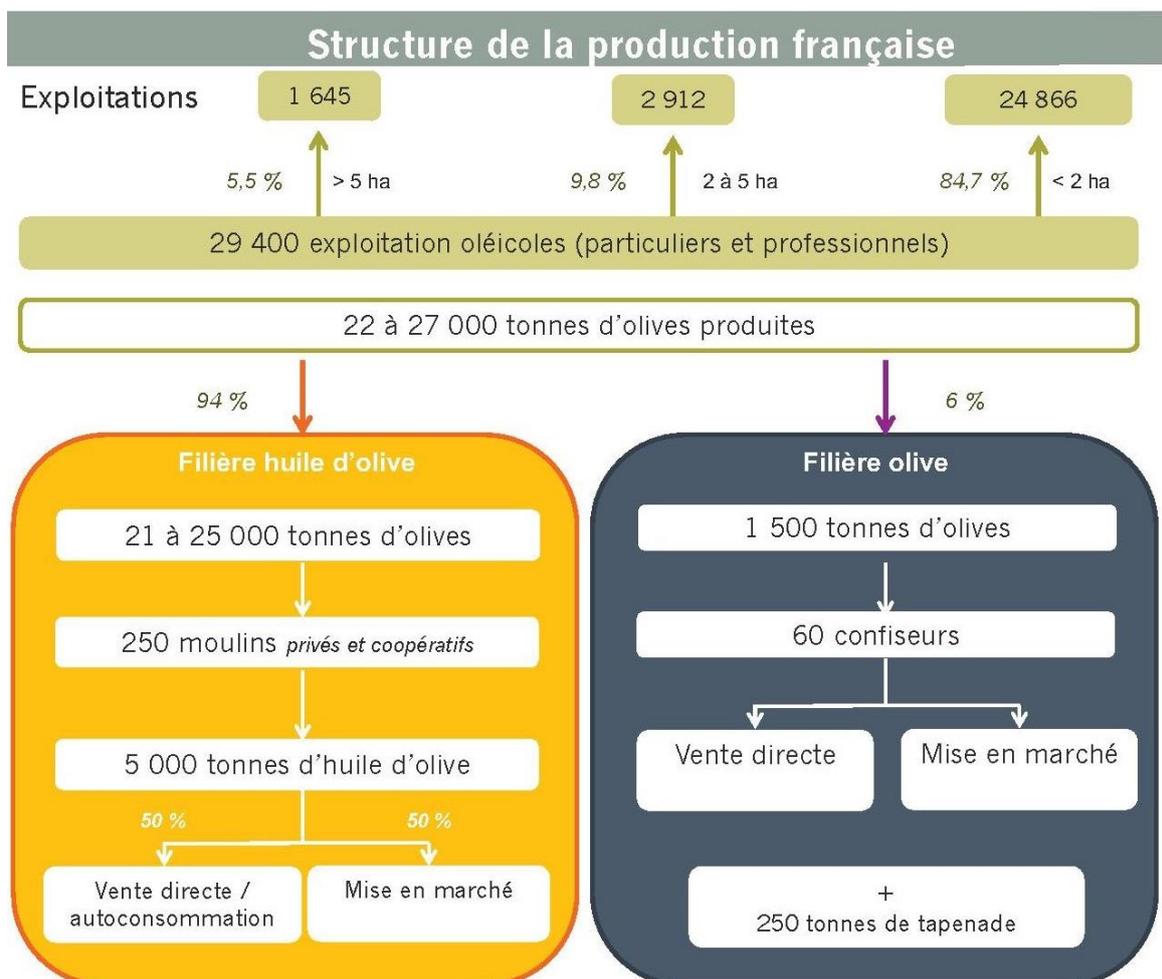
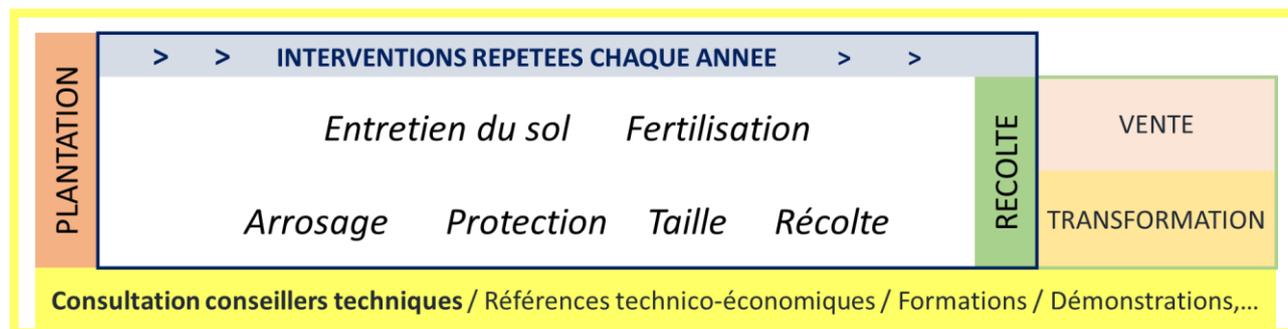


Figure 4 : Structure de la production française - AFIDOL 2018

III. Produire des olives

Chaque oléiculteur a besoin de conseils, au moment de la plantation (choix variétal, méthode de plantation, ...) pour :

- la conduite des vergers d'oliviers ;
- protéger les vergers des ravageurs et des maladies ;
- produire en agriculture biologique ;
- récolter et transformer (huiles d'olives, olives de table & préparations à base d'olives) ;
- évaluer les coûts de production, et commercialiser, ...



1/. Conseil et références techniques ; Appui et animation

a/ Appui et animation

❖ **BIO DE PACA** – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. **Contact** : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail** : annelaure.dossin@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

❖ **AGRIBIO 04** – 04300 FORCALQUIER

Tél : 04 92 72 53 95. **Contact** : Carole DANFOSSY. **Mail** : carole.danfossy@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-04>

❖ **AGRIBIO 05** – 05000 GAP

Tél : 06 03 07 94 88. **Contact** : Bertille GIEU (Coordinatrice, Conseillère technique maraichage et arboriculture). **Mail** : agribio05@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-05>

❖ **AGRIBIO 06** – 06296 NICE

Tél : 04 89 05 75 47. **Contact** : Alexandre Barrier-Guillot. **Mail** : agribio06.alex@gmail.com - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-06>

❖ **AGRIBIO 13** – 13626 AIX EN PROVENCE

Tél : 04 42 23 86 59. **Contact** : Successeur Rémi VEYRAND (Coordinateur). **Mail** : agribio13@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-13>

❖ **AGRIBIO VAR** – 83340 LE CANNET DES MAURES

Tél : 04 94 73 24 83. **Contact** : Sophie DRAGON-DARMUZEY (Directrice). **Mail** : agribiovar.dragon@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-83>

❖ **AGRIBIO 84** – 84953 CAVAILLON

Tél : 04 32 50 24 56. **Contact** : Anne GUITTET. **Mail** : agribio84@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Agribio-84>

❖ **Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon** – 04100 MANOSQUE

Tél : 04 92 71 00 70. **Contact** : Alain ROUX (Président). **Mail** : gohpl@oleiculteurs.com

Contact : Alex SICILIANO (Animateur/Technicien). **Mail** : alex@oleiculteurs.com

Site : <http://www.civampaca.org/Groupement-des-oleiculteurs-de>

Créé en 1993 pour défendre la protection et la valorisation du patrimoine oléicole. **Activité** : Animations ; appui technique et publications.

❖ **CIVAM oléicole des Bouches du Rhône** - 13 210 SAINT RÉMY DE PROVENCE

Tél : 04 90 78 96 70 - 06 89 87 97 27. **Contact** : Corinne BARGE (Animatrice et Technicienne oléicole). **Mail** :

civam13@wanadoo.fr – **Site** : oleiculteurs13.net

❖ **CIVAM oléicole de Vaucluse - Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse** - 84300 CAVAILLON

Tél : 04 90 78 21 61. **Contact** : Isabelle CASAMAYOU. **Mail** : civam84@wanadoo.fr

Site : <http://www.civampaca.org/olei84.htm>

b/ Références techniques

Référents pour le suivi technique en bio

Les Agribio, en fonction de leur expertise apportent un conseil technique direct ou orientent vers des techniciens locaux :

❖ **BIO DE PACA** – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. **Contact** : Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail** : annelaure.dossin@bio-provence.org - **Site** : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>.

❖ **GRAB** (Groupement de Recherche en AB) – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 01 70. **Contact** : François WARLOP. **Mail** : francois.warlop@grab.fr - **Site** : <http://www.grab.fr/>
Voir Les Techniques Alternatives « Argiles en Arboriculture, olivier » - Coll Ressources - Décembre 2013. Sur demande.

❖ **CTO** (Centre Technique de l'Olivier)

Tél : 04 42 23 82 51. **Contacts** : Sébastien LEVERGE. **Mail** : s.leverge@ctolivier.org – Willy COUANON (Technicien phytosanitaire). Tél : 04 42 23 82 99. **Mail** : w.couanon@ctolivier.org

❖ **Chambre d'agriculture du Var**

Tél : 04 94 50 54 50 - 06 22 16 22 49 . **Contact** : Fanny VERNIER. **Mail** : fanny.vernier@var.chambagri.fr

Référents pour les données technico-économiques et les coûts de production

❖ **CIVAM oléicole de Vaucluse** - 84300 CAVAILLON

Tél : 04 90 78 21 61. **Contact** : Isabelle CASAMAYOU. **Mail** : civam84@wanadoo.fr

Site : <http://www.civampaca.org/olei84.htm>

❖ **CTO** (Centre Technique de l'Olivier)

Tél : 04 42 23 82 51. **Contacts** : Sébastien LEVERGE. **Mail** : s.leverge@ctolivier.org – Willy COUANON (Technicien phytosanitaire). Tél : 04 42 23 82 99. **Mail** : w.couanon@ctolivier.org

❖ **Interbio Occitanie (Sud & Bio)** - CIVAM bio 66 - 66000 PERPIGNAN

Contact : Margaux ALLIX. Tél : 04 68 35 34 12. **Mail** : arboriculture.bio@bio66.com

Activité : suivi du référentiel technico-économique en oléiculture bio. Voir « Première étude technico-économique sur sept domaines oléicoles » (7/05/2013).

❖ **Chambre d'Agriculture de Vaucluse** – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 23 65 62. **Contact** : Chantal ROBLIN. **Mail** : chantal.roblin@vaucluse.chambagri.fr

Référents pour les données techniques oléicoles

Olive et Huile d'Olive

❖ **AFIDOL** (Association Française Interprofessionnelle de l'Huile d'Olive) – 13626 AIX EN PROVENCE

Tél : 04 42 23 01 92 - Site : <http://www.afidol.org/> - Contacts : Alexandra PARIS (Economie, Règlementation, Projets, Communication) – Tél : 04 75 26 90 92 - Mail : alexandra.paris@afidol.org

Les services proposés : Démonstrations de techniques dans l'olivieraie (collectives) ; Conférences ; Dégustation (Initiation, Formation) ; Conseil (Création d'olivieraie ; de moulin ou de confiserie, projet commercial) ; Analyses.

- Site : <http://www.afidoltek.org/index.php/Accueil>, Volet dédié aux thèmes techniques : plantation ; conduite des oliviers ; huile ; variétés ; récolte ; réglementation ; olives de table.
- Les Guides de l'AFIDOL : « Productions oléicoles en agriculture biologique », co-écrit avec le GRAB et le CTO.

❖ **CTO** (Centre Technique de l'Olivier)

Tél : 04 42 23 82 51. Contacts : Sébastien LEVERGE. Mail : s.leverge@ctolivier.org

Il dispose de laboratoires d'analyses physico-chimiques et sensorielles de l'huile d'olive accrédités par le COFRAC (n° d'accréditation 1-2172) pour les programmes P82 et P133 (portée disponible sur le site www.cofrac.fr), ainsi que de laboratoires permettant :

- d'optimiser la qualité de l'huile par un conseil sur la date de récolte des olives de chaque parcelle
- d'optimiser l'extraction de l'huile dans le moulin.

2/. Les syndicats oléicoles professionnels¹⁹

Il existe plusieurs Syndicats oléicoles, organismes de promotion, d'organisation, de défense et de gestion des Appellations d'Origine (AOC...), parmi lesquels on trouve :

❖ **Groupement des oléiculteurs varois** – 83170 BRIGNOLLES

Tél : 04 94 80 20 42. Mail : oligovar@wanadoo.fr - Site : www.oleiculteurs-du-var.com

❖ **Groupement des oléiculteurs du Vaucluse** – 84300 CAVAILLON

Tél : 04 90 78 21 61. Mail : civam84@wanadoo.fr - Site : <http://www.civampaca.org/Groupement-des-oleiculteurs-du-Vaucluse>

❖ **Syndicat AOC Huile d'Olive de Haute Provence** - 04700 ORAISON

Tél : 04 92 79 40 40. Mail : contact@aochuiledolive-hauteprovence.com - Site : <http://www.aochuiledolive-hauteprovence.com>

❖ **Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)** - 06296 NICE Cedex 3

Tél : 04 97 25 76 44. Mail : aoc.olive@aocolivedenice.com - Site : <http://www.olivedenice-aop.com>

❖ **Syndicat AOC huile d'olive d'Aix en Provence** – 13626 AIX EN PROVENCE Cedex 1

Tél : 04 42 96 37 08. - Mail : huileoliveaocaix@orange.fr - Site : www.huile-olive-aix-en-provence.com

❖ **Syndicat AOC Provence** – 13626 AIX EN PROVENCE Cedex 1

Tél : 04 42 96 37 08. Mail : huileoliveaocaix@orange.fr - Site : www.huile-olive-aix-en-provence.com

❖ **Syndicat Interprofessionnel de l'olivier de la vallée des Baux de Provence** – 13810 EYGALIERES.

Tél : 04 90 54 38 42 - 06 07 81 29 59 - 06 07 33 04 86. Tél permanence : 04 90 47 69 83. - Mail : n.serra-tosio@siovb.com Site : <http://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/>

❖ **Fédération nationale des syndicats de producteurs d'olives et d'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée de France (FSPAOC)** – 26110 NYONS Tél : 04 75 26 90 90

¹⁹ Annuaire de l'AFIDOL 2018 - <http://afidol.org/annuaire/> - <http://www.oleiculteur.com/>

❖ **Syndicat de défense et de gestion de l'olive noire de Nyons et des Baronnies** – 26110 NYONS
Tél : 04 75 26 84 00. Mail : floret_patrick@orange.fr Site : nyons-aoc.com

Organisation économique des oléiculteurs (Coop et SICA)

COOP de France Alpes Méditerranée (Fédération régionale des coopératives et SICA) - 13 330 PELISSANNE

Tél : 04 86 17 79 18 – **Contact** : Stéphanie COSTA (bio ; qualité ; circuits courts) - scosta@coopdefrance-alpesmediterranee.coop et Christine COUPOUX (juridique ; oléiculture) - ccoupoux@coopdefrance-alpesmediterranee.coop - **Site** : www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop

Inventaire et localisation des coopératives Fruits et Légumes sur le site internet :

<http://www.coopdefrance-alpesmediterranee.coop/les-cooperatives/carte-cooperatives.html>

IV – Vendre ses huiles d'olive et préparations

REFERENT BIO DE PACA - FILIERES ET MARCHES

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 62. **Contact** : Claire RUBAT DU MERAC (Chargée de Commercialisation). Mail : claire.rubatdumerac@bio-provence.org - **Site** : www.bio-provence.org .

Site : www.bio-provence.org.

Commercialiser en bio (Chiffres, JTE, Notes de conjoncture Fruits à pépins, Aide à la commercialisation et mise en relation avec des entreprises...) :

- « Fiche Filière & Débouchés Oléiculture » - Edition 2018 : Sur demande
- « Mini-Guide Oléiculture – Edition 2018 »

Que l'on soit en domaine privé ou membre d'une coopérative oléicole, la commercialisation de son/ses huiles d'olives ne s'improvise pas. Il est important de bien avoir en tête les éléments clés de ce marché.

Le marché de l'olive : plusieurs débouchés sont à prendre en compte en fonction du produit final à vendre et de la cible visée : huile d'olive ; olives de bouche ; pâtes d'olives et tapenades ; résidus de l'olive (poudre de noyaux d'olives ; grignons).

A l'échelle nationale 40% sont vendus en direct par les oléiculteurs (au domaine, sur marchés forains, salons...). 60% de la production est commercialisé sur les circuits de gros.

Quelques chiffres clefs ²⁰ :

Prix achat import olives de table : 1,42 à 1,82 €/kg.

Prix achat huile d'olive en provenance d'Espagne : 4,03 €/litre.



Figure 5 : Domaine Moulin du Luberon - Volx

²⁰ Afidol 2018

1/ La production et le marché des huiles d'olive bio

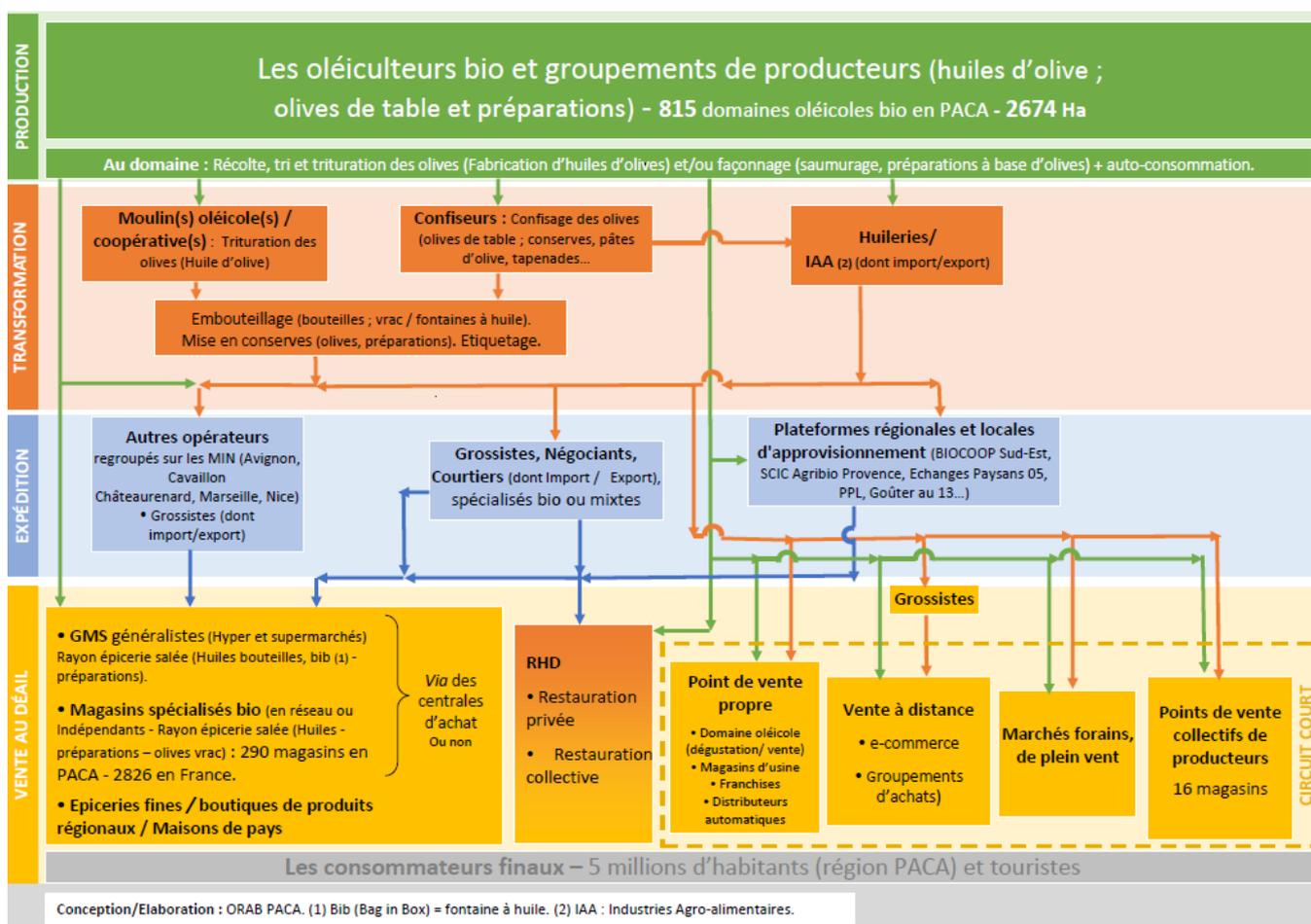


Figure 6 : Schéma de l'organisation de la filière oléicole, de la production, à la commercialisation²¹.



Figure 7 : Cultures d'oliviers en terrasses – Alpes Maritimes

2/ La trituration des olives, trouver un prestataire à façon

a/. Le process

La **trituration** est une étape primordiale effectuée par le moulinier. Par la suite, l'oléiculteur peut aussi envisager la **fabrication de préparations à base d'olives** (au domaine ou en ayant recours à de la prestation à façon). Tous les oléiculteurs bio ne sont pas forcément équipés d'un moulin. Ils vont donc rechercher un moulinier agréé en bio et capable d'effectuer pour leur compte, la trituration de leurs olives et la fabrication de leur huile d'olive.

²¹ Source : ORAB PACA – 2018.

Schéma* de l'olive à l'huile



1 – La trémie : arrivées par banastes, les olives y sont directement versées.

2 – L'effeuilleuse : il s'agit d'une puissante soufflerie qui élimine les feuilles restant de la récolte dans les vergers.

3 – La laveuse : les olives passent dans la laveuse pour être nettoyées à l'eau avant la trituration.

4 – Le broyeur : élément primordial du moulin, il permet de broyer les olives en gardant ses composants de saveur et d'arôme. Les noyaux sont broyés en même temps permettant de conserver ainsi l'antioxydant qu'ils contiennent naturellement et qui agira comme conservateur naturel de l'huile.

5 – Le malaxeur : la pâte d'olive obtenue avec le broyeur est malaxée pour extraire les lipovacuoles (cellules qui contiennent l'huile). Cette opération est effectuée à froid, d'où le terme **d'extraction à froid**. Pendant cette opération, tout le savoir-faire du moulinier permet de transférer tout le fruité de la pulpe à l'huile.

6 – La centrifugeuse : elle sert à séparer les éléments liquides et solides. La très grande vitesse de rotation permet de séparer la pâte de l'huile. Les éléments solides sont appelés grignons. Ils seront récupérés pour être épandus dans les vergers comme engrais naturel bénéfique à l'olivier.

7 – Le décanteur : l'huile récupérée du malaxage est envoyée dans cette centrifugeuse très douce qui enlève toutes les impuretés. L'huile est tout de suite envoyée dans les cuves de stockage.

Figure 8 : Maison Bronzini (Moulin à huile de la Chartreuse – Villeneuve Les Avignon)²²

b/. Trouver un prestataire à façon : où chercher, comment choisir (quotas d'apports exigés) ?

En France, en 2016, 204 moulins sont réportériés et 76 confiseurs. En PACA, ce sont 137 moulins à huile et coopératives oléicoles (bio et/ou non bio) et 37 confiseurs qui quadrillent les territoires oléicoles. Parmi eux, **55 moulins et coopératives oléicoles sont certifiés AB** (+ 1 en conversion), **ainsi que 5 confiseurs**. Certains d'entre eux ont une activité annuelle, alors que les moulins oléicoles ne fonctionnent que deux à trois mois par an, souvent grâce aux apports d'oléiculteurs, complétés par des lots de particuliers (non agriculteurs)²³.

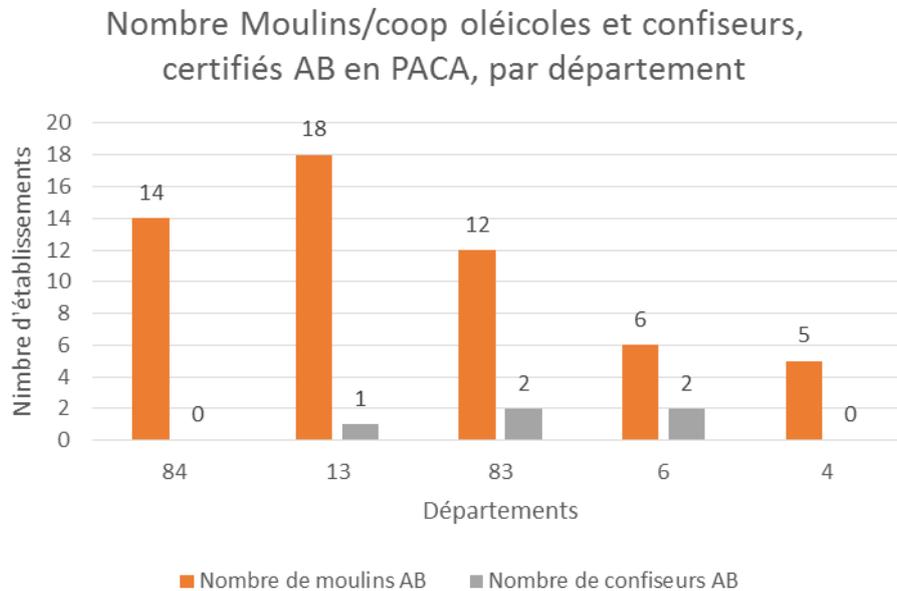
Parmi les **mouliniers certifiés en AB**, la plupart d'entre eux proposent de la prestation de trituration à façon (opération consistant à extraire l'huile des olives pour le compte d'apporteurs). Ils se concentrent plus fortement dans les départements producteurs d'olives, notamment dans les Bouches du Rhône (18 moulins et coop certifiés AB, sur 32 au total), premier département oléicole de PACA, le Var (12/53 moulins et coop), le Vaucluse (14/22 moulins, le plus important en proportion), les Alpes Maritimes (6/18) et les Alpes de Haute Provence (5/12)²⁴.

²² Maison Bronzini, Villeneuve Lès Avignon – www.moulin.maisonbronzini.com

²³ AFIDOL – 2018 – Annuaire.

²⁴ AFIDOL – 2018 – Annuaire.

Les confiseurs²⁴ sont peu nombreux à être certifiés Agriculture Biologique, seulement 5 (voir graphique ci-après).



Chaque année, de nouveaux moulins et coopératives oléicoles se font certifier en bio, notamment pour assurer des prestations de trituration pour les oléiculteurs, non dotés de moulin.

Bon à savoir : les oléiculteurs certifiés AB qui font faire la trituration à façon par un moulin ou par une coopérative alors que ces derniers ne sont pas certifiés AB, doivent payer eux-mêmes le coût du contrôle façonnier. Ce coût – exprimé en HT – est compris entre 200 et 300 € selon l'organisme certificateur.

Au-delà de deux producteurs bio qui font triturer par le même moulin non certifié, ce moulin doit se faire certifier Agriculture Biologique et prend en charge le coût de la certification bio.

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive de **moulins privés et/ou coopératives oléicoles**, recensés en région PACA (Classement par département et par ordre alphabétique de commune). Ceux qui proposent de la prestation de trituration à façon pour les oléiculteurs bio sont identifiés par le pictogramme . Les coopératives oléicoles sont identifiées par le pictogramme .

Hors PACA : un moulin localisé à Villeneuve les Avignon (Gard) est recensé car il est plus facilement accessible, pour les oléiculteurs des départements limitrophes (Bouches du Rhône et Vaucluse).

Alpes de Haute Provence

1. Moulin Saveurs des Truques - 04300 FORCALQUIER - **Certifié AB**
Tél : 04 92 74 30 01. **Contact :** Thierry et Véronique Baurain. **Mail :** info@saveursdestruques.com - **Activité :** Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon pour des agriculteurs bio.

2. Le Moulin de Gréoux - 04 800 GREOUX LES BAINS - **Certifié AB**
Tél : 04 92 74 48 32 - 06 85 94 19 03. **Contact :** M. Bruno BRACCHI. **Mail :** serviceclients@lemoulindegroux.fr
Site : www.lemoulindegroux.fr - **Activité :** Moulinier, producteur et récoltant. Vente directe d'huile d'olive.

: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande. : Coopérative oléicole.

 **3. Moulin des Pénitents – Huilerie Richard** – 04 190 LES MEES - **Certifié AB**

Tél : 04 92 34 07 67. **Contact** : Joël Aramand (04 92 34 13 73). **Mail** : lemoulindespenitents@huilerie-richard.com - **Site** : www.moulin-des-penitents.fr - **Activité** : Collecte d'olives à partir de la production des coopérateurs (quelques-uns certifiés en AB) et fabrication d'huile d'olive. Reprise par « l'Huilerie Richard » (oct 2017).

4. Domaine Salvator - 04190 LES MEES - **Certifié AB**

Tél : 04 92 34 00 45. **Contact** : PINATEL Sophie et Frédéric. **Mail** : huile@domainsalvator.fr

Site : www.domainsalvator.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive.

  **5. Coopérative le Moulin des Olivettes** - 04 100 MANOSQUE - **Certifié AB**

Tél : 04 92 72 00 99. **Contact** : M. Christian Testanière. **Mail** : moulinolivette@wanadoo.fr - **Site** : www.moulinolivette.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon pour des agriculteurs bio.

 **6. Moulin Henri Paschetta** - 04700 ORAISON - **Certifié AB**

Tél : 04 92 78 61 02. **Contact** : M. PASCHETTA. **Mail** : henry.pascheta@gmail.com - **Site** : www.moulinpaschetta-henry.fr - **Activité** : Collecte d'olives, fabrication d'huile d'olive. Prestation à façon pour des agriculteurs bio.

 **7. Moulin Bonaventure** - 04120 VALENSOLE - **Certifié AB**

Tél : 04 92 74 81 92 - 06 27 11 52 48. **Contact** : Guillaume & Paolo CHABOT. **Mail** : moulin.bonaventure@hotmail.fr - **Site** : <http://www.provence-huile-olive.fr/> - **Activité** : Collecte d'olives, fabrication d'huile d'olive. Prestation à façon pour des agriculteurs bio.

 **8. SARL Le Moulin du Luberon** - 04 130 VOLX - **Certifié AB**

Tél : 04 92 73 22 82. **Contact** : M. Olivier CHERTIER. **Mail** : o.chertier@free.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Prestation à façon pour des agriculteurs bio (nov/fin janvier).

Alpes Maritimes

 **1. Moulin à huile Spinelli** - 06670 CASTAGNIERS – **Certifié AB**

Tél : 04 93 08 10 75 - 06 03 11 05 14. **Contact** : Jean-Luc SPINELLI. **Mail** : lemoulindecastagniers@9business.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Travail à façon pour les producteurs bio : vendredi matin (sur RDV). Nouveaux apporteurs sur demande.

  **2. Coopérative oléicole de Gilette et du Val d'Esteron** - 06830 GILETTE – **Certifié AB**

Tél : 04 93 08 56 35 - 06 08 23 35 58. **Contact** : Stéphanie SCOFFIER. **Mail** : stephanie.scoffier@wanadoo.fr
Site : www.gilette.fr - **Activité** : Trituration et prestation à façon. Les producteurs bio doivent prendre RDV.

 **3. Huilerie Sainte Anne** – 06130 GRASSE - **Certifié AB**

Tél : 04 93 70 21 42. **Contact** : M. Jérôme Blanvillain - **Site** : <http://huilerie-sainte-anne-boutique.com/>
Activité : Collecte, trituration et fabrication d'huiles d'olives à façon sur rendez-vous.

 : Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

**4. Coopérative Oléicole de Levens** – 06670 LEVENS – **Certifié AB**

Tél : 04 93 91 38 08. **Mail** : jpcbailet@orange.fr – **Site** : www.moulindelevens.fr - **Activité** : uniquement travail à façon. Producteurs bio le lundi matin.

**5. Moulin à Huile SAS Emile et Gaby** – 06440 LUCERAM - **Certifié AB**

Tél : 04 93 79 54 66 - 06 69 62 05 50. **Contact** : M. Emile TIHY. **Mail** : tihyemile@orange.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication de l'huile par procédé mécanique (moulin moderne). Pour les producteurs Bio : Prestation de trituration bio, le matin sur rendez-vous. Nouveaux apporteurs sur demande.

**6. Moulin de la Braque / Moulin d'OPIO** – 06650 OPIO - **Certifié AB**

Tél : 04 93 77 23 03. **Mail** : accueil@moulinopio.com – **Site** : www.moulin-opio.com - **Activité** : Collecte d'olives, fabrication d'huile d'olive. Travail à façon pour producteurs bio : matin, sur RDV.

**7. COOP Oléicole de Saint Cézaire** – 06530 SAINT CEZAIRE S/SIAGNE - **Certifié AB**

Tél : 06 13 45 74 88 ; 06 16 59 79 13. **Contact** : M. Jean-Pierre FRANCHI.

Mail : moulincoop.stcezaire@gmail.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Réception jeudi et vendredi (sur rendez-vous) des récoltes de coopérateurs inscrits.

Bouches du Rhône

**1. Le Moulin à huile d'Aureille** – 13 930 AUREILLE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 59 90 14. **Contact** : M. Serge PERIGNON. **Mail** : moulin.aureille@aliceadsl.fr

Site : www.moulin-aureille.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon (nov/déc). Equipement pour de la fabrication de vinaigre (de vin rouge) bio, issu des Alpilles. **Variétés utilisées** : Salonenque (Salon de Provence) ; Aglandaù ou "Béruguette" ; Verdale (Bouches du Rhône) ; Grossane et Picholine.

**2. Le Moulin à huile Margier** – 13 390 AURIOL - **Certifié AB**

Tél : 04 42 04 74 09 - **Contact** : M. Jean-François MARGIER - **Mail** : margier@moulinmargier.com - **Site** : www.moulinmargier.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon (nov/déc), pour le compte de producteurs bio. Dégressif selon volumes apportés. En manque d'huile d'olive bio pour sa boutique.

**3. SARL le Moulin à huile de Barbentane** - 13570 BARBENTANE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 20 95 02 - 06 13 80 75 01. **Contact** : M. Jean-Roch OLLIER - **Mail** : contact@moulin-barbentane.com

Site : www.moulin-barbentane.com - **Activité** : Collecte, trituration et fabrication d'huiles d'olives.

**4. Coopérative Oléicole de Coudoux** - 13111 COUDOUX - **Certifié AB**

Tél : 04 42 52 05 04. **Contact** : M. Le Président. **Mail** : coopol.coudoux@wanadoo.fr

Site : www.huiledecoudoux.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive pour les coopérateurs sur les communes de Coudoux et de Ventabren (Fin octobre à Noël). La coopérative assure une prestation de trituration à ses oléiculteurs bio coopérateurs.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

 **5. Moulin Saint Martin** – 13510 EGUILLES - **Certifié AB**

Tél : 04 42 96 10 56 - 06 37 52 53 10. **Contact** : M. Rodolphe Serra-Tosso.

Mail : moulin.eguilles@gmail.com - **Site** : www.moulindeguilles.net - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive (fruité noir et fruité vert). Prestation de trituration à façon pour des agriculteurs bio à partir de 200 Kg d'olives apportées.

 **6. La Vallongue SAS** - 13810 EYGALIERES - **Certifié AB**

Tél : 04 90 95 91 70. **Contact** : Mme Marlène Pezet. **Mail** : contact@vallongue.com

Site : www.lavallongue.com - **Activité** : Domaine de 40 Ha (vigne et oliviers). Moulin oléicole qui a ouvert en novembre 2015 (90 apporteurs). Collecte et fabrication d'huile d'olive. Plusieurs services proposés : achat d'olives ramassées ; trituration à façon pour des oléiculteurs bio. Minimum requis : 500 kg.

 **7. SARL Moulin Saint Jean** – 13990 FONTVIEILLE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 54 72 64. **Contact** : Mme Anne & Magalie SOURDON. **Mail** : contact@moulin-saintjean.com – **Site** : www.moulin-saintjean.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de trituration à façon pour des oléiculteurs bio. Minimum requis : 500 kg.

 **8. Moulin de la Coquille** – 13990 FONTVIEILLE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 54 65 57 ; 06 74 34 59 10. **Contact** : Marie-Josée Sirvent. **Mail** : mouindelacoquille@orange.fr – **Site** : www.mouindelacoquille.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Prestation de trituration à façon à partir de 250 Kg.

 **9. Coopérative Oléicole de La Fare Les Oliviers** - 13580 LA FARE LES OLIVIERS - **Certifié AB**

Tél : 04 90 42 61 51. **Mail** : contact@lemouindelafare.fr - **Site** : www.mouindelafare.fr - **Activité** : Transformation et commercialisation d'huiles d'olives conventionnelles et biologiques.

 **10. Chateau Virant** - 13680 LANCON PROVENCE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 42 44 47 ; 06 61 92 45 65. **Contact** : Mme Christine Cheylan. **Mail** : christinecheylan@chateauvirant.com – **Site** : www.chateauvirant.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Triturations à façon, oléiculteurs bio prendre rendez-vous, à partir de 200 kg.

 **11. Domaine du Castellas** – 13 520 LES BAUX DE PROVENCE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 54 50 86 - 06 12 21 63 63. **Contact** : Monsieur Jean-Benoît HUGUES - **Mail** : jhugues@castelas.com **Site** : www.castelas.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive.

Possibilité de trituration à façon pour le compte d'agriculteurs bio ; sans surcoût dans les appellations suivantes : Bio AOC Vallée des Baux de Provence, Bio AOC Provence et NOP (National Organic Program) = bio USA. Pression garantie en moins de 24 heures.

 **12. Coopérative Oléicole de la Vallée des Baux – Moulin Cornille** - 13520 MAUSSANE LES ALPILLES - **Certifié AB**

Tél : 04 90 54 32 37 - 06 20 39 36 12. **Contact** : Mme Sophie DENIS (Directrice). **Mail** : moulin.covb@free.fr **Site** : www.moulin-cornille.com - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive pour les coopérateurs bio. La coopérative peut faire des lot à façon, quantité minimum de 800 kg, en fruité vert.

 : Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

 **13. Mas de Vaudoret** – 13 890 MOURIES - **Certifié AB**

Tél : 04 90 47 50 13. **Contact :** Edith ou Henri WATTON-CHABERT. Un agriculteur exploite les terres du Mas de Vaudoret : M. Bruno DUNAND – **Mail :** vaudoret@free.fr - **Site :** www.vaudoret.com - **Activité :** Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Travail à façon pour une dizaine d'oléiculteurs extérieurs. Moulin ouvert : novembre/décembre. Trituration des olives lots par lots.

 **14. Moulin à huile d'olive coopératif** - 13890 MOURIES - **Certifié AB**

Tél : 04 90 47 53 86. **Mail :** moulincoop@wanadoo.fr - **Site :** www.moulincoop.com
Activité : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive pour les coopérateurs.

 **15. Domaine de Bournissac** – 13 550 PALUDS DE NOVES – **Certifié AB**

Tél : 06 79 65 29 21 - 06 79 65 29 21. **Contact :** Eric BAYOL. **Mail :** domaine.bournissac@orange.fr - **Activité :** Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de trituration pour des agriculteurs bio. Ouverture du moulin pour réception des olives et trituration : fin octobre à fin novembre.

 **16. Moulin des Costes** – 13330 PELISSANE – **Certifié AB**

Tél : 04 90 55 30 00 - 06 11 58 80 93. **Contact :** M. BONNET (Président). **Mail :** info@mouлиндescostes.com - **Site :** www.mouлиндescostes.com - **Activité :** Sans droits d'entrée ni parts sociale, tout apporteur est accepté sans condition de quantité. Trituration à façon, en bio et conversion. A partir de 280kg prendre rdv. Trituration pour AOP, fruité noir, goût à l'ancienne, ...

 **17. SICA oléicole de la vallée des Baux « La Cravenco »** – 13280 RAPHELE LES ARLES – **Certifié**

AB **Tél :** 04 90 96 50 82. **Mail :** info@moulinlacravenco.com - **Site :** <http://www.moulinlacravenco.com/> -
Activité : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive pour les adhérents, dont ceux en bio.

 **18. Moulin Gueury/Les Cengles – Domaine Terre de Mistral** - 13790 ROUSSET - **Certifié AB**

Contact : M. Denis Gueury - **Tél :** 04 42 29 14 84 - **Mail :** moulin.gueury@orange.fr - **Site :** www.terre-demistral.com - **Activité :** Collecte, trituration et fabrication d'huiles d'olives. Possibilité de trituration pour le compte d'oléiculteurs bio quantités variables.

 **19. Moulin du Calanquet** – 13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE - **Certifié AB**

Tél : 04 32 60 09 50. **Contact :** Mme Anne & M. Gilles BRUN. **Mail :** moulinducalanquet@wanadoo.fr
Site : www.moulinducalanquet.fr - **Activité :** Moulin créé en 2000. Collecte, trituration et fabrication d'huiles d'olives, à partir des variétés Grossane, Aglandau, Picholine, Salonenque, Verdale. Prestation à façon pour des oléiculteurs bio. Cuvée individuelle à partir de 100 kg d'olives (livrable en cuves ou bidons).

 **20. Moulin à huile / coopérative de Velaux** – 13880 VELAUX - **Certifié AB**

Tél : 04 42 46 31 07. **Mail :** contact@moulindevelaux.com – **Site :** www.moulindevelaux.com - **Activité :** Collecte, trituration et fabrication d'huiles d'olives.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.



Var

Dans ce département, un certain nombre de coopératives oléicoles - dotées d'un moulin à huile - appartient à des coopératives viticoles qui gèrent à la fois trituration des olives et vinification. Elles vendent huiles d'olive et vins dans leurs boutiques.



1. Moulin Gervasoni - 83 630 AUPS - **Certifié AB**

Tél : 04 94 70 04 66 - 06 88 18 59 16. **Mail :** moulin.gervasoni@orange.fr – **Site :** www.moulingervasoni.com - **Activité :** Réception et trituration d'olives bio pour la fabrication d'huiles d'olives. Le minimum d'apport requis est de 300 kg. Il faut livrer la veille, parce que la trituration pour les oléiculteurs bio se fait très tôt le matin.



2. Coopérative oléicole la Belgentioise - 83210 BELGENTIER - **Certifié AB**

Tél : 04 94 48 98 80 - 06 12 18 18 29. **Mail :** contact@coop-belgentioise.fr - **Site :** <http://www.coop-belgentioise.fr> – **Activité :** Transformation et commercialisation d'huiles d'olives conventionnelles et bio.



3. Moulin de Callas - 83830 CALLAS - **Certifié AB**

Tél : 04 94 39 03 20 - 06 77 28 11 14. **Contact :** Mme Nicole BERENGUIER. **Mail :** contact@moulindecallas.com **Site :** www.moulindecallas.com - **Activité :** Collecte d'olives et fabrication d'huiles d'olive. Prestation de trituration pour des oléiculteurs bio. Minimum requis pour une cuvée : 200 kg.



4. Coopérative la Corrençoise - 83570 CORRENS - **Certifié AB**

Tél : 04 94 59 59 46. **Contact :** Mme Beaufrédo. **Mail :** compta-correns@wanadoo.fr – **Site :** www.vigneronsdecorrens.fr - **Activité :** Réception et trituration d'olives bio (début novembre à fin décembre).



5. SCA le Moulin de Saint Come - 83740 LA CADIÈRE D'AZUR - **Arrêt certification AB (2014)**

Tél : 04 94 90 11 51. **Mail :** contact@moulindesaintcome.fr - **Site :** www.moulindesaintcome.fr - **Activité :** Réception et trituration d'olives bio pour les grosses productions, minimum 400 Kg (novembre au 15 /12).



6. Moulin de la Malissonne – 83740 LA CADIÈRE D'AZUR - **Certifié AB**

Tél : 04 94 09 24 02 - 06 61 71 23 59. **Contact :** Denis PIETRI. **Mail :** denispietri@aol.com – **Site :** www.moulinde lamalissonne.blogspot.com - **Activité :** Réception et trituration d'olives pour la fabrication d'huiles d'olives.



7. COOP Oléicole La Solidarité – 83570 ENTRECASTEAUX - **Certifié AB**

Tél : 04 94 04 41 08 - 06 33 26 06 31. **Mail :** cave.amiral@wanadoo.fr - **Activité :** Collecte d'olives & fabrication d'huile d'olive. Ouvert pendant les récoltes et sur rdv.



8. Moulin du haut Jasson - 83250 LA LONDE LES MAURES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 15 92 03 - 06 09 97 33 01. **Mail :** moulinduhautjasson@wanadoo.fr - **Site :** www.moulinduhautjasson.com - **Activité :** Collecte d'olives, réception, trituration d'olives bio et fabrication d'huile d'olive (octobre à mi-janvier). Minimum d'apport : 300 kg. Boutique du Moulin ouverte toute l'année.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

 **9. Moulin de Lorgues** - 83510 LORGUES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 73 70 59 - 06 81 20 59 92. **Contact** : M. Roger Bounetoux. **Mail** : lemoulindeLorgues@outlook.fr
Activité : Récolte, trituration d'olives et fabrication d'huiles d'olives.

 **10. Coopérative oléicole canton D'Ollioules** – 83190 OLLIOULES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 63 05 80. **Mail** : coope-huileolive-ollioules@orange.fr

 **11. Moulin de la Loube (SARL)** - 83 390 PUGET-VILLE - **Certifié AB**

Tél : 04 94 28 06 29. **Contact** : Mme BIEN-VERVELLE. **Mail** : contact@laloube.com - **Site** : www.laloube.com
Activité : Réception et trituration d'olives pour la fabrication d'huiles d'olives. Réception des olives : lundi au samedi (14h00 à 18h00). Lots personnalisés (400 Kg et +) : contacter deux jours avant pour convenir d'un RDV. Minimum d'apport requis : 400 kg. Vente de matériel de récolte (Filet, Peigne, Vibreur Mécanique et Fût inox).

 **12. Moulin à huile d'olive l'Olivado** - 83690 SALERNES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 70 35 55 - 06 29 05 59 54. **Contact** : M. Christian OLIVERO. **Mail** : christian.olivado.salernes@gmail.com - **Activité** : Réception et trituration d'olives pour la fabrication d'huiles d'olives. Minimum d'apport requis : 200 kg. Vente de matériel de récolte sur commande ou au moulin.

 **13. Coopérative oléicole la Tavernaise** - 83670 TAVERNES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 72 33 49 - **Contact** : M. Gilles Barrème - **Mail** : latavernaise@wanadoo.fr - **Site Internet** : www.huile-d-olive-en-provence.fr - **Activité** : Récolte, trituration d'une centaine de tonnes d'olives par an, et fabrication d'huiles d'olives (AOC Provence et Fruité Vert). Réservé aux coopérateurs adhérents. Un local de vente à la coopérative où l'on peut acheter de l'huile toute l'année.

  **14. COOP Oléicole La Varageoise** – 83670 VARAGES - **Certifié AB**

Tél : 04 94 77 86 07. **Contact** : M. GIRAUD (Président). **Mail** : moulinahuilevarages@wanadoo.fr – **Site** : <http://www.varages.fr/fr/actualite/1896/le-moulin-huile> - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Environ 230 coopérateur de 12 communes voisines. Trituration personnalisée, ardente ou chaumée selon les goûts à partir de 250 kg. Apport possible à partir de 5 kg.

Vaucluse

 **1. Moulin l'Olivier d'Apt** – 84 400 APT - **Certifié AB**

Tél : 06 52 44 36 23. **Mail** : sylvain@lolivierdapt.com – **Site** : www.lolivierdapt.com - **Activité** : Moulin à huile. Prestation de trituration d'olives bio. Pas de quantité minimum. Lot personnel à partir de 50kg. Conditionnement bidon/bouteille/étiquetage possibles. Réception de 9h à 19h, tous les jours sauf le dimanche. Traitement dans les 24 heures si réservation.

 **2. Moulin « La Balméenne »** - 84190 BEAUMES DE VENISE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 62 93 77 - 06 85 21 11 40. **Contact** : M. Jean Luc VERNET. **Mail** : moulinahuile@labalmeenne.fr - cooperative@labalmeenne.fr - **Site** : www.labalmeenne.fr - **Activité** : Collecte d'olives de variété "Verdale de Carpentras" (ou « Aglandau ») provenant exclusivement du département de Vaucluse et fabrication d'huiles d'olive. Prestation de trituration en bio, uniquement pour les coopérateurs.

 : Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

**3. Moulin Bastide du Laval** - 84160 CADENET - **Certifié AB**

Tél : 04 90 08 95 80 - 06 14 88 06 45. **Contact** : M. Roland COUPAT. **Mail** : contact@bastidedulaval.com - **Site** : www.bastidedulaval.com – **Activité** : Un tout nouveau moulin oléicole, qui fonctionne depuis fin octobre 2014. Prestation de trituration, pour des apporteurs bio, sur rendez-vous.

**4. Le Moulin du Comtat** – 84330 CAROMB - **Certifié AB**

Tél : 04 90 62 42 05 - 06 86 96 25 08. **Contact** : Jean-Noël et Raymond HAUT. **Mail** : contact@moulinducomtat.com - **Site** : www.moulinducomtat.com - Moulin agréé AOC "Huile d'Olive de Provence". **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. RDV par téléphone environ 15 jours avant la date souhaitée à laquelle porter leurs olives. Production à signaler en AB lors du RDV et le jour de l'apport. Minimum d'apport : 300 Kg en un seul lot, pour avoir sa propre cuvée. Le moulin a conservé le broyage par meules de pierre.

**5. Moulin Oliverision** - 84160 CUCURON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 08 90 01 - 06 75 94 71 39. **Contact** : M. Frédéric RATTO. **Mail** : contact@oliverision.fr - **Site** : www.oliverision.fr - **Activité** : Moulin agréé pour la fabrication de l'AOC Huile d'olive de Provence, spécialisé dans le fruité vert. Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon pour le compte de producteurs bio. En cuvée individuelle (apport mini requis : 50 kg (début nov à déc). Tarifs dégressifs selon le volume de récolte apporté.

**6. Moulin Dauphin** - 84 160 CUCURON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 77 26 17 - 06 13 04 03 01. **Contact** : Stéphane ou Céline GASQUET. **Mail** : moulin@moulin-dauphin.com - **Site** : www.moulin-dauphin.com - **Activité** : Prestation de service d'extraction en bio pour tiers en cuvée particulière, à partir de 350 kg.

**7. Moulin du DEBAT** - 84150 JONQUIERES - **Certifié AB**

Tél : 04 90 60 79 51 - 06 19 14 43 69. **Contact** : Eric DARDENNE. **Mail** : contact@moulin-a-huile-du-debat.com - **Site** : www.moulindebat.fr - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Trituration d'olives à partir de 4 kg ou par lot à partir de 100 kg.

**8. Moulin du Pays d'Aigues - ESAT Le Grand Réal** - 84120 LA BASTIDONNE - **Certifié AB**

Tél : 04 90 07 55 66 - 06 86 58 76 21. **Contact** : M. LOSETO Virginie. **Mail** : virginie.loseto@labourguette.org - contact@labourguette.org - **Site** : www.bourguette-autisme.org - **Activité** : Etablissement de service et d'aide par le travail pour travailleurs autistes. Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive dans un moulin traditionnel. Prestations de trituration pour des tiers certifiés en bio. Achat d'olives bio pour son compte.

**9. L'huile aux Moines[®]** - 84330 LE BARROUX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 62 25 22. **Mail** : moulin@barroux.org - **Site** : www.barroux.org - **Activité** : Collecte d'olives et fabrication d'huile d'olive. Possibilité de trituration pour des oléiculteurs bio (peu de nouveaux apporteurs).

**10. Moulin du Vieux Château - Boudoire Frères** - 84360 MERINDOL - **Certifié AB**

Tél : 04 90 72 86 76. **Contact** : M. Yves Boudoire. **Mail** : francine.rives@wanadoo.fr - **Site** : www.moulinahuileduvieuxchateauboudoir-merindol-huileolive.fr - **Activité** : Collecte d'olives, fabrication et vente d'huile d'olive. Possibilité de travail à façon pour le compte de producteurs bio.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

**11. Moulin de PUYVERT** – 84 160 PUYVERT - **Certifié AB**

Tél : 04 90 08 21 46 - 06 12 10 20 83. **Contact** : Lucien GAUDIN. **Mail** : lucien.gaudin@gmail.com – **Site** : www.panierdumoulin.fr - **Activité** : Moulin à huile, trituration à façon, lot séparé à partir de 150kg. Matins sur rendez-vous. Trituration Bio, AOP, à l'ancienne.

12. Le Moulin à Huile Jullien SARL – 84490 SAINT SATURNIN LES APT - **Certifié AB**

Tél : 04 90 75 56 24. **Contact** : Mme Chantal JULLIEN. **Mail** : chantal@moulin-huile-jullien.com - **Site** : www.moulin-huile-jullien.com - **Activité** : Depuis 1919, le moulin à huile familial transforme les olives de l'exploitation agricole et celles d'autres producteurs locaux. Collecte d'olives et achat d'olives bio pour son propre compte ; fabrication et vente d'huile d'olive.

**13. Moulin du Plan de Dieu** – 84 850 TRAVAILLAN - **Certifié AB**

Tél : 04 90 37 77 11 - 06 13 61 82 46. **Contact** : Yvon GRAS. **Mail** : lepetitmoulin701@orange.fr - **Activité** : Moulin à huile. Prestation de service d'extraction en bio pour tiers en cuvée particulière à partir de 100 kg.

Hors PACA**Moulin de la Chartreuse** - 30 400 VILLENEUVE les AVIGNON - **Certifié AB**

Tél : 04 90 25 45 59. **Contact** : Nicolas Lefeuvre (commercial). **Mail** : contact@maisonbronzini.com - nicolas.lefeuvre@maisonbronzini.com - **Site** : <http://moulin.maisonbronzini.com/> - **Activité** : Collecte d'olives et achat d'olives bio pour son propre compte. Fabrication et vente d'huile d'olive en bio. Possibilité de travail à façon pour le compte d'oléiculteurs bio par lots à partir de 300/350 kg.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

3/ La fabrication de produits dérivés (pâtes d'olives, tapenades, poudre de noyaux d'olives) - Liste de confiseurs à façon (petites séries)

Faire confire ses olives ; fabriquer sa pâte d'olive (tapenades, confits...) ; utiliser les co-produits (noyaux...) peuvent permettre aux oléiculteurs de valoriser tout ou partie de leur production d'olives, afin d'en dégager une réelle valeur ajoutée. Dans notre région, quelques confiseurs certifiés bio – plutôt situés dans le Vaucluse - peuvent leur proposer de la prestation à façon sur des séries limitées. Ils sont identifiés par le pictogramme .

Parfois des moulins, peuvent disposer d'un atelier de mise en saumure.

L'annuaire de l'AFIDOL (<http://afidol.org/annuaire/>) permet d'identifier les domaines et moulins producteurs/vendeurs d'olives issues de l'agriculture biologique, de tapenades et pâtes d'olive. Il est possible de trouver des contacts supplémentaires de confiseurs.

ALPES MARITIMES**4. Coopérative oléicole de Levens** – 06670 LEVENS – **Certifié AB**

Tél : 04 93 91 38 08. **Mail** : jpcbaillet@orange.fr – **Site** : www.moulindelevens.fr - **Activité** : Fabrication de pâte d'olive à partir d'olives salées et d'huile d'olive.



: Moulin qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs bio. Coût de trituration en €/kg TTC d'olives apportées et minimum requis (en kg) : sur demande.  : Coopérative oléicole.

VAR

1. Ets Bardon - 83490 LE MUY- **Non certifié AB**

Tél : 04 94 45 10 24. **Contact** : M. Dominique BARDON. **Mail** : bardon3@wanadoo.fr - **Activité** : Production de farines de coques de noyaux d'olives. Développement d'une gamme d'abrasifs végétaux.

VAUCLUSE

**1. Oliverie du Comtat et des Baronnies (OCB)** - 84340 ENTRECHAUX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 46 00 44. **Contact** : M. Hughes HARRI. **Mail** : contact@oliverie-des-baronnies.com

Site : www.oliverie-des-baronnies.com - **Activité** : Fabrication de préparations culinaires (6 références en bio : pistou provençal ; confit de tomates séchées ; Tapenade noire de pays ; pulpe verte et tomate séchée ; caviar d'aubergine ; chutney d'olives). Cette entreprise ne fait pas de confisage. Elle est agréée en bio pour fabriquer à façon les tapenades et pâtes d'olives. **Prestation** : L'entreprise demande un échantillon d'olives saumurées (sachet/bocal). Prestation effectuée par lot de 150 kg d'olives (toutes variétés confondues) livrées par l'oléiculteur, qui vient récupérer le produit fini. Plusieurs formats sont possibles, dont le plus courant : 0,90 kg = 1200 pots avec une DLUO de 3 ans. L'entreprise peut étiqueter les pots pour le compte de l'oléiculteur.

**2. Atelier Chaud d'Abrieu (ESAT)** - 84110 ROAIX - **Certifié AB**

Tél : 04 90 46 78 25 (Direct Atelier). **Contact** : Mme Sylvaine Barbatto –

Mail : confiture@lamerici.net - **Activité** : Atelier de fabrication de pâtes d'olives et tapenades. Prestation de fabrication pour des agriculteurs bio : stérilisation et mise en pots d'olives de table (noire et verte) ; conditionnement à façon de tapenades vrac. Prestation d'étiquetage possible (étiquettes fournies par l'agriculteur).



: Entreprise qui fait de la prestation de trituration à façon, accessibles aux oléiculteurs

Hors PACA

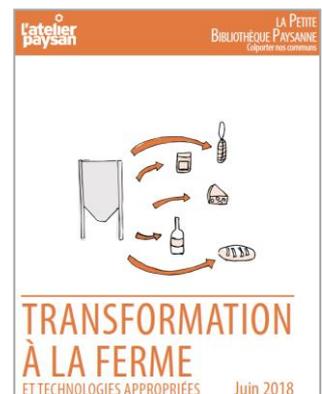
SAS EUGENE BRUNEL – 30320 MARGUERITTES - **Certifié AB**

Tél : 04 66 59 61 40. **Contact** : M. BRUNEL. **Mail** : bettybrunel@orange.fr – **Site** : <http://www.eugenebrunel.com/> - **Activité** : Conserverie créée en 1912. Vente d'olives de table (Picholine, Lucques), natures, aromatisées, vendues en barquettes ou seaux operculés ; tapenades et condiments, y compris une gamme certifiée en bio.

4/ Construire son atelier de transformation**L'atelier Paysan, coopérative d'autoconstruction** - 38140 RENAGE

Tél : 04 76 65 85 98, 06 01 68 09 15. **Contact** : Mme Marie MARDON (Coordinatrice)

Mail : m.mardon@latelierpaysan.org ; contact@latelierpaysan.org - **Site** : www.latelierpaysan.org - **Activité** : Collectif national de paysan-ne-s, de structures de développement agricole, organisés en SCIC, qui œuvre pour « l'autonomisation en équipement des agriculteurs biologiques ». L'Atelier Paysan développe des outils, et diffuse les plans d'autoconstruction de machinisme et d'infrastructures, libres de droit. **Un guide de d'autoconstruction d'ateliers « Transformation à la ferme et technologies appropriées », pour différentes filières est disponible sur le site** : <https://www.latelierpaysan.org/Recueils-thematiques>



5/ Commercialiser et vendre (tous circuits de vente) : les opportunités de vente

L'objectif pour les oléiculteurs est de commercialiser leur(s) huile(s) d'olives, que ce soit en en bouteilles, en vrac (fût), bidons ou bib²⁵ (Fontaine à huile ; Bag in Box ; « Oil in Box ») ; ainsi que les préparations à base d'olives et les olives de table.

Ce marché porteur est plutôt positionné sur la demande et la vente d'huile d'olives - comparé à celui de l'olive de table - plus marginal en bio. Toutefois, il existe un réel créneau de vente auprès des magasins spécialisés pour ces dernières et pour les préparations à base d'olives (tapenades, pâtes...).

Plusieurs modes de vente s'offrent aux oléiculteurs, que ce soit en vente directe ou en gros.

EN DIRECT :

Dans l'ensemble, les domaines écoulent plutôt bien leur production, en vente directe (au caveau) et en magasins spécialisés.

- **Vente au domaine** : Certains oléiculteurs ont aménagé sur l'exploitation agricole, un espace de vente – sous forme de boutique ou d'un caveau – pour recevoir la clientèle qui peut acheter sur place de l'huile d'olive. La boutique à la ferme permet de valoriser une gamme d'huiles d'olives (fruitée, vert...), en lien avec d'autres produits bio locaux (vins...) : clientèle locale, touristes fidélisés ou non...

- **Sur les marchés de plein vent** : Les oléiculteurs doivent savoir se démarquer des revendeurs qui utilisent largement l'image « huile d'olive de producteurs » ou « huiles d'olives de coopératives de producteurs », alors qu'il s'agit fréquemment d'huiles d'olives européennes ou non (Tunisie), assemblées et reconditionnées sous appellation d'origine française. 🚫 Halte à la fraude ! Des contrôles inopinés sont engagés par l'AFIDOL - sur les marchés forains - auprès de revendeurs qui s'affichent abusivement comme « producteurs ou coopératives de producteurs ».

- **Magasins collectifs d'agriculteurs /Groupements d'achats** : l'huile d'olive (bouteille, bidon ou bib) ; les olives et dérivés sont le point fort du rayon épicerie. Ce qui permet une synergie avec les produits d'autres agriculteurs.

AVEC INTERMEDIAIRE(S) :

Des entreprises locales cherchent à créer ou étoffer leur panel d'oléiculteurs bio et à relocaliser toute ou partie de leurs approvisionnements.

- **Confiseurs/Huileries/Entreprises agroalimentaires** : ils cherchent des olives de table, de la pâte d'olives ; des huiles d'olives en gros volumes (fûts 200 kg ; container 900 kg), pour faire des assemblages.

- **Grossistes alimentaires et courtiers**, spécialisés ou non en bio (Rapunzel...). Les négociants y compris hors région recherchent en PACA des volumes regroupés suffisants pour répondre à la demande de leur clientèle.

- **Auprès de distributeurs** (plateformes d'achat), **magasins spécialisés** (dont le réseau Biocoop).

- **Épiceries de luxe/boutiques produits régionaux** : elles sont intéressées par 1 à 2 références en bio, comme produit d'appel dans la gamme des huiles d'olives (typicité et terroir).

²⁵ Bib : Bag in Box (anglais) ou fontaine à huile.

• **Import / Export²⁶** : Certains courtiers, mais aussi des grossistes assembleurs achètent de gros volumes d'huiles bio en vrac, pour décliner une offre en bouteilles marketées, afin de servir les marchés d'Europe du nord (Royaume-Uni, Allemagne, pays nordiques). L'Europe consomme 50% de l'huile d'olive mondiale et en produit 65%. Elle possède également 49% du verger oléicole mondial. La majorité de la consommation européenne reste cantonnée aux pays producteurs (Espagne 31.19%, Italie 36.19%, Grèce 8.69%, France 6.33%, ...). En parallèle, la production européenne 2016/2017 est couverte à 68% par l'Espagne, 13.55% par la Grèce, 12.66% par l'Italie, 4.88% par le Portugal. La France arrive en 6^{ème} position pour 0.26%.

La France, 5^{ème} marché mondial de l'huile d'olive, consomme 3,5% de la production mondiale, dont 11.71% d'huile d'olive bio (marché en progression constante). Elle produit 0.16% du total de ses consommations. Aussi, la concurrence des pays méditerranéens (Importations : Espagne 77 490 T, Italie 22 401 T, Tunisie 11 743 T, ...) est bien présente et à des prix compétitifs, notamment pour l'huile d'olive bio.

Les huiles d'olive françaises sont aussi exportées, à raison de 200-300 T/an vers l'Allemagne, la Belgique, la Suisse, la Grande Bretagne, les Etats Unis et le Japon.

a/ Choisir un mode de vente

Cette démarche est capitale pour vous permettre d'identifier différents circuits commerciaux, pouvant se combiner entre eux. Ce qui vous permettra de valoriser au mieux, la vente de vos huiles d'olives et/ou de vos produits dérivés à base d'olives.

Vente directe par les oléiculteurs (au domaine/vente groupée ; sur marchés et salons ; via des magasins de producteurs/Internet)

La plupart des domaines oléicoles commercialisent toute ou partie de leurs huiles d'olives et produits dérivés en vente directe (au domaine principalement) et semi-directe :

- sur les marchés
- à la ferme
- en paniers contractualisés (AMAP, Paniers Marseillais)
- auprès de sociétés privées de ventes de paniers
- voire par le biais d'un Point de Vente Collectif (PVC) de produits fermiers et bio.



: Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés



: PVC (Points de Vente Collectifs) ou magasins d'agriculteurs

Pour certains oléiculteurs, il peut être intéressant de livrer à ces magasins de producteurs en tant qu'apporteur extérieur (statut de dépôt-vendeur). Ce qui permet au Point de Vente Collectif (PVC) de proposer un autre conditionnement (vrac ; fontaine à huile), en complément d'une offre d'huile d'olive en bouteilles. Liste non exhaustive classée par départements ci-dessous.

²⁶ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris.

Liste non exhaustive, de points de vente directe :

ALPES DE HAUTE PROVENCE

 **1. Unis-Verts Paysans** - 04300 FORCALQUIER - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 78 19 75. **Activité** : Point de vente d'agriculteurs bio situé dans le Village Vert de Forcalquier qui propose à la vente des huiles d'olives (plusieurs références : bidon 5 litres et bouteilles).

 **2. La Belle Ferme** - 04100 MANOSQUE - **Certifié bio**
Tél : 04 92 87 59 56. **Contact** : Christine et Francis CHAIX. **Site** : www.labelferme.com
Activité : Point de vente d'agriculteurs bio, dont la vente d'huiles d'olives bio.



 **3. L'Etal des Paysans** – 04200 PEIPIN – Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 34 47 81. **Activité** : Point de vente collectif de producteurs, dont la vente d'huiles d'olives en vrac, bidon et bouteilles.

 **4. Couleurs Paysannes** - 04100 MANOSQUE & 04210 VALENTOLE - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 72 14 96. **Mail** : bonjour@couleurs-paysannes.fr - **Site** : www.couleurs-paysannes.fr - **Activité** : Point de vente collectif (500 m²) qui regroupe une soixantaine de producteurs (éleveurs, arboriculteurs, maraîchers, céréaliers, producteurs distillateurs d'huiles essentielles) en coopérative. Ils sont identifiés par un pictogramme qui localise la distance de leur ferme, jusqu'au magasin. **Gamme proposée en bio** : Huiles d'olive, légumes et fruits, pain, petit épeautre, pâtes, produits transformés, confitures. Recherchent un paysan boulanger, des biscuits sucrés type « petit déj », du fromage au lait cru, du miel lanvande et montagne. **EGALEMENT A VENELLES (13)**

HAUTES ALPES

 **Le Panier Gapençais** - 05 000 GAP - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 92 51 92 59. **Activité** : Point de vente collectif regroupant cinq exploitations agricoles et une vingtaine de dépôts-vendeurs. Il offre une gamme complète de produits : légumes, fruits, produits laitiers (dont fromage), volailles, pains, boissons, oeufs, épicerie (légumes secs, pâtes, huiles d'olive, de colza et de tournesol), fleurs et plantes... Il se base sur la saisonnalité et la proximité des productions.

ALPES MARITIMES

 **1. Le Marché de Nos Collines** - 06650 LE ROURET – Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 93 77 34 21. **Mail** : marchedenoscollines@wanadoo.fr **Site** : <http://www.lemarchedenoscollines.com>
Activité : Point de vente collectif constitué d'une vingtaine d'agriculteurs, regroupés en coopérative agricole pour y vendre leurs productions. On y trouve de nombreux produits, dont ceux issus de l'olive et condiments.

 **2. Bio d'ici** - 06 260 PUGET THENIERS - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 93 05 02 37. **Contact** : Agnès Fiamma. **Mail** : afiamma@gmail.com - **Activité** : Point de vente collectif d'agriculteurs bio du haut pays niçois, dont légumes et fruits de saison, fromages, produits oléicoles, œufs, pains d'épice, petits fruits...

 : Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés

 : PVC (Points de Vente Collectifs) ou magasins d'agriculteurs

🍷 1. Vers le Bio - 06380 SOSPEL - **Certifié bio**Tél : 06 78 63 98 64 (commandes). **Contact** : Véronique Troch (agricultrice)**Mail** : verslebio06@gmail.com - **Site** : <http://www.verslebio.com/> - **Activité** : Livraison de paniers sur commande de légumes (dont mini-légumes, salades...), fruits, fleurs comestibles, safran, épicerie salée (huile d'olive...) et sucrée, fromages, œufs, volailles, viandes.**🍷 2. Les paniers de Lilou** - 06270 VILLENEUVE-LOUBET - **Certifié bio**Tél : 06 98 24 84 70. **Contact** : Elouen ROCHER - **Mail** : lespaniersdelilou@yahoo.fr**Activité** : Société de vente de paniers hebdomadaires de produits bio, dont légumes, fruits, viandes, produits laitiers et oeufs. Les produits sont achetés à des petits producteurs locaux. **Zones de livraison** (lieu de travail/domicile) : Antibes à Nice.**BOUCHES DU RHÔNE****🍷 1. Ma Terre** – 13100 AIX EN PROVENCE – **Certifié bio**Tél : 04 42 26 83 65. **Contact** : Sandrine CATOIRE. **Mail** : sandrine.catoire@materre.net**Site** : <http://www.materre.net/> - **Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires. Tous les paniers peuvent être complétés avec du pain, oeufs fermiers bio, jus de fruits, fromages de chèvre, huiles et autres produits.**🍷 2. Terroir Bio** – 13400 AUBAGNE – **Certifié bio**Tél : 04 42 32 64 30 - 06 48 30 87 03 – **Mail** : terroirbio@oxatis.com. **Site** : <http://www.terroirbio13.com>**Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux et partenaires, dont les fruits et légumes, huiles (colza, tournesol)... Un créneau à prendre pour positionner de l'huile d'olive certifiée AB ?**🍷 3. La Bonne Saison** – 13001 MARSEILLE – **Certifié bio**Tél : 06 69 65 86 01. **Mail** : contact@labonnesaison.fr - **Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires, dont les fruits,

légumes, épicerie (huile d'olive...).

🍷 4. Ozebio - 13210 SAINT REMY DE PROVENCE - **Certifié bio**Tél : 04 90 90 49 70 - 06 15 40 51 40. **Contact** : Jean-Noël CROUZET.**Mail** : contact@ozebio.com - **Site** : <http://www.ozebio.com>**Activité** : Société de livraison hebdomadaire de paniers bio, dont produits d'épicerie (huiles...).**🌻 1. Le Mas des Agriculteurs** - 13210 SAINT REMY DE PROVENCE - Produits fermiers et **bio**Tél : 04 90 92 43 88. **Site** : <http://www.alpilles.com/agriculteur.htm> - **Activité** : Point de vente collectif d'une quarantaine d'agriculteurs, dont légumes, fruits, miel, fromages de chèvre, vin, œufs, jus de fruits, huile d'olive, ainsi que des produits du commerce équitable.**VAR****🌻 1. Natur'Halles** - 83300 DRAGUIGNAN - **Produits** fermiers et **bio**Tél : 04 94 68 80 16. **Activité** : Point de vente collectif de producteurs (produits fermiers et bio), dont la vente de fruits et légumes, épicerie.**🍷** : Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés**🌻** : PVC (Points de Vente Collectifs) ou magasins d'agriculteurs

 **2. La Grande Bastide** – 83380 ROQUEBRUNE SUR ARGENS - **Produits** fermiers et **bio**
Tél : 06 01 17 66 13. **Activité** : point de vente qui regroupe une trentaine de producteurs.

 **3. Le Marché paysan de la ferme du Laquet** - 83440 TOURETTES - Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 94 47 68 07. **Site** : www.facebook.com/marchepaysantourrettes - **Activité** : Point de vente collectif (42 producteurs et artisans : Haut-Var Est, Dracénie Estérel), fruits, légumes, fleurs, poisson,

 **1. Les Paniers Davoine** - 83000 TOULON - **Certifié bio**
Tél : 04 94 38 74 04. **Contact** : Cédric DAVOINE (Gérant). **Site** : <http://www.lespaniersdavoine.com>
Activité : Société de vente de paniers de fruits et légumes et de produits complémentaires d'épicerie (huile d'olive, pâtes, riz, céréales. Achat de produits certifiés bio auprès de producteurs locaux (Var et de PACA).

VAUCLUSE

 **1. Le Luberon paysan** – 84400 APT – Produits fermiers et **bio**
Tél : 04 90 05 88 19. **Activité** : Point de vente collectif de 20 agriculteurs qui proposent à la vente, produits et productions du pays d'Apt, dont fruits frais et transformés (jus...), légumes, confitures, produits transformés (soupes, coulis...) vin, miel, oeufs, viande (boeuf, veau, agneau, porc, canard, poulet), huile d'olive, fromages et produits laitiers, safran, huiles essentielles et eaux florales, céréales, plants de légumes et fleurs.

 **2. La Banaste** – 84800 ISLE SUR SORGUE - **Produits** fermiers et **bio**
Tél : 04 90 20 95 57. **Activité** : Point de vente collectif de producteurs, dont la vente de fruits, légumes, œufs, jus de fruits, fromage, vin, olives, huile d'olives, volailles, chapons fermiers, bœuf, veau, pain bio, miel.

 **3. La Ferme des quatre Saisons** – 84100 ORANGE - **Produits** fermiers et **bio**
Tél : 04 90 34 07 09. **Activité** : Point de vente collectif de 20 producteurs, dont la vente de fruits et légume, oeufs, fromages de chèvre, jus de fruits, vin Côtes du Rhône, miel, lavande et dérivés, volailles, charcuterie et huile d'olive, épeautre, crème de marrons, amandes et dérivés ; truffes.

 **4. Le Jas bio** - 84100 ORANGE - **Produits bio**
Tél : 04 90 66 89 19. **Activité** : Point de vente collectif de 10 agriculteurs. Vente de fruits (framboises, melons, abricots, pêches...), légumes, huile, vinaigres, oeufs, viandes, volaille, riz, pain... **Site** : <http://lejasbio.fr/>

 **1. Le panier paysan** – 84800 ISLE SUR LA SORGUE - **Produits** fermiers et **bio**
Tél : 04 90 38 24 21. **Contact** : M. Alexis FIORUCCI. **Mail** : alexis.fiorucci@lepanierpaysan.com
Site : <http://www.lepanierpaysan.com/> - **Activité** : Société de vente de paniers non contractualisés. Achat de produits certifiés bio auprès d'agriculteurs locaux partenaires (légumes, fruits, huile d'olive, œufs et volailles...). Cette société livre les différents départements de la région PACA et s'approvisionne auprès de l'ensemble des maraîchers de la région.

 : Sociétés de ventes de paniers ou Paniers producteurs non contractualisés

 : PVC (Points de Vente Collectifs) ou magasins d'agriculteurs

Vente en gros (SCOP, via des groupements d'achat, à des grossistes, courtiers...)

Plusieurs créneaux de vente existent pour vendre l'huile d'olive en circuit long (marchés de gros), que ce soit auprès des :

- **Groupements d'achat** (région et hors région) : de plus en plus de consommateurs se regroupent pour faire des achats alimentaires groupés. C'est une cible à ne pas négliger. Ce créneau de vente

peut permettre d'écouler des volumes d'huiles d'olive, en vrac (transport à la charge du groupement) et qui peuvent être importants.

- **Confiseurs/Entreprises agroalimentaires/Huileries** : ils cherchent de la pâte d'olives ; des huiles d'olives en gros volumes (fûts 200 kg ; container 900 kg) pour des assemblages.
- **Courtiers/négociants** (marché français/export) : Les grossistes assembleurs achètent des volumes d'huiles bio en vrac, pour décliner une offre en bouteilles marketées.
- **Épiceries de luxe/boutiques de produits régionaux** (Maisons de Pays...) : elles sont intéressées par 1 à 2 références en bio, comme produit d'appel dans la gamme des huiles d'olives (typicité et terroir).

Quelques contacts commerciaux ont été identifiés ci-après.

Liste non exhaustive de contacts pour la vente en gros :

BOUCHES DU RHÔNE

1. **L'Orée du Bio** – 13710 FUYEAU – **Certifié bio**

Tél : 04 42 53 33 79. **Contact** : Joëlle BERTRAND. Mail : loreedubio@neuf.fr

Activité : Achat vente de paniers de fruits, légumes et produits d'épicerie bio. Intéressée par un troisième fournisseur d'huile d'olive.

2. **SCOP Epice** - 13014 MARSEILLE - **Certifié AB**

Tél : 04 91 08 78 75. 06 87 32 55 86. **Contact** : M. HAMON. **Mail** : contact@epice.org

Site : www.epice.org - **Activité** : Grossiste en produits alimentaires secs biologiques. Il centralise des produits locaux d'agriculteurs bio pour livrer leur clientèle (magasins spécialisés bio et restaurants). Ils sont intéressés pour travailler en direct avec des producteurs – localement - capables de leur fournir régulièrement des produits. Ils recherchent des fournisseurs d'olives de table noire et vertes en bio.



VAR

1. **Le Bio de l'olivier** - 83260 LA CRAU - **Certifié AB**

Tél : 04 94 91 86 61. 06 63 60 63 19. **Contact** : M. Muller. **Mail** : lebiodolivier@hotmail.fr

Site : www.lebiodolivier.com – **Activité** : fabrication et vente d'olives préparées et tapenades issues de l'agriculture biologique de façon artisanale : Olives vertes ; noires ; farcies ; en vrac ; huile d'olive. Cet opérateur recherche des fournisseurs en région.

2. **BCO – Bonnet Chomel Oléagineux** - 83350 RAMATUELLE - **Certifié AB**

Tél : 09 60 18 54 56 - 06 11 05 93 79. **Contact** : Christine BONNET CHOMEL (Gérante).

Mail : bonnetchomel@wanadoo.fr - **Activité** : Courtage en huiles végétales, dont huiles d'olives biologiques. Souhaite prospecter les moulins qui fabriquent de l'huile d'olive certifiée AB.



HORS PACA

Maison Raymond - 30 000 NIMES - **Certifié AB**

Tél : 04 66 27 11 98. 06 10 54 44 68. **Contact** : Sylvain DESSEMOND (Responsable Achats). **Mail** : contact@maison-raymond.fr - sdessemond@olivesco.com – **Site** : www.maison-raymond.fr - **Activité** :

Fabricant de tapenades d'olives. Lancement d'une gamme à base d'olives françaises avec des demandes pour des produits à partir d'olives de bouche noires et vertes, récoltées en Provence Alpes Côte d'azur, certifiées bio. Variétés recherchées : Cailletier, Picholines, Grossane, Bouteillan.

La vente aux Marchés d'Intérêt National (MIN)

Les MIN, Marchés d'Intérêt National, sont des marchés de gros attachés à un statut particulier délivré par l'Etat. Ils assurent un service public, pour la distribution et l'accessibilité locale de denrées.

Ils regroupent principalement des entreprises agro-alimentaires d'achat revente (**grossistes et détaillants**), voire de plantes coupées ou en pot et aussi des **producteurs individuels ou groupés**, à travers les « **carrés de producteurs** ». Ceux-ci viennent vendre directement leur production. **Transporteurs** sont également présents sur les MIN. En moindre proportion, peuvent être présentes des **entreprises diverses** (vente d'accessoires pour professionnels, ...), ou des sièges d'organismes (**associations, coopératives, fédérations, ...**).

Les MIN disposent également **d'ateliers de transformation ouverts aux producteurs**.

LES MIN DE PACA

Tous les MIN disposent sur leur site internet d'un annuaire des entreprises et organismes qu'ils accueillent.

1. MIN D'Avignon - <http://www.minavignon.fr/concessionnaires/concessionnaires.asp>

2. MIN de Cavillon - Onglet « Entreprises » : <http://min-cavillon.com/min.php?page=accueil&numero=1>
Regroupe des entreprises de grossistes, expéditeurs, des producteurs, des courtiers, ...

3. MIN de Châteaurenard - Onglet « ANNUAIRES » : <http://www.min-chateaurenard.com/>
Le MIN, en redéploiement, développe un pôle Bio.

4. MIN de Marseille - <http://www.min-arnavaux.com/entreprises-du-min/>
Développe le carré de producteurs, pour accueillir plus de stands de vente directe, ainsi que des « box » réfrigérés destinés aux producteurs. Un pavillon bio est en projet, ainsi que des laboratoires de transformation.

5. MIN de Nice - <http://www.mindazur.org/les-entreprises-des-min-dazur/>



Figure 9 : MIN des Arnaux, Marseille, nouveaux Box Fermier - Septembre 2018 - Bio de PCA – Claire Rubat du Mérac.

LE MIN DE RUNGIS

Le MIN de Rungis regroupe 1200 entreprises (142 légumes, 237 fruits, épicerie, fruits secs, ...).

Annuaire en ligne : <https://www.rungisinternational.com/annuaire/?is-produit=0&is-fulltext=0&skeywd=l%C3%A9gumes>

Annuaire complet téléchargeable : <https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2017/02/Annuaire-Book-de-Rungis.pdf>

La vente aux magasins spécialisés (en réseau, indépendants)

Les oléiculteurs, peuvent livrer directement et/ou vendre à des magasins spécialisés voire à des épiceries fines de proximité.

Il est aussi possible de travailler avec des enseignes en réseau qui distribuent un même produit à l'ensemble de leurs magasins. En France, on recense près d'une dizaine d'enseignes de magasins spécialisés bio dits « en réseau » : Biocoop ; La Vie Claire ; Satoriz ; Bio Monde ; Naturalia ; Naturéo ; « Les Nouveaux Robinsons » qui ont racheté « Bio Génération » (Région parisienne) ; L'Eau Vive (historiquement implantée sur la région lyonnaise) ; Bio C Bon ; Marcel & Fils.

202 Magasins spécialisés en produits biologiques, en réseau et indépendants, sont répertoriés en PACA à l'annuaire de l'Agence Bio en 2018. Et bien d'autres débouchés sont possibles, pour peu que les distributeurs souhaitent travailler en direct : 33 entreprises de e-commerce, 39 hypermarchés, 16 jardineries, 18 primeurs, 31 supérettes (dont quelques magasins bio indépendants : autrement vrac, Chatobio, ...), 144 supermarchés, 25 forains.

Fin 2017, la région PACA compte **288 points de vente bio**²⁷ (257 en 2016. ↗ de 31 magasins) d'une surface moyenne de 220 m² (215.8 m² en France). Ils représentent **11%** du « parc » de magasins spécialisés bio en France (2606 magasins, contre 2419 magasins en 2016. ↗ de 191 magasins).

Les magasins spécialisés en réseau (7 enseignes nationales et 4 enseignes régionales) représentent la majorité des magasins bio en PACA : 60% contre 40%, pour les magasins indépendants.

Liste non exhaustive de magasins biologiques qui proposent des huiles d'olives françaises :

Les enseignes nationales²⁸

1. Biocoop (535 magasins en France) : **39 magasins en PACA**. Alpes de Haute Provence (4) ; Hautes Alpes (8) ; Alpes Maritimes (4) ; Bouches du Rhône (13) ; Var (5) et Vaucluse (4) – Site : www.biocoop.fr - Marque « Ensemble pour plus de sens » : plus de 300 produits qui garantissent aux consommateurs une juste rémunération du producteur et un produit français (non importé) – Magasins travaillent direct producteur.

2. La Vie Claire (327 magasins en France, dont 80 intégrés) : **17 magasins en PACA** – Alpes de Haute Provence (3) ; Hautes Alpes (1) ; Alpes Maritimes (8) ; Bouches du Rhône (8) ; Var (2) – Site : www.lavieclaire.com - Marque « La Vie Claire » – Magasins peuvent travailler en direct producteur.

3. Naturalia (groupe Monoprix/Casino – 169 magasins) : **20 magasins en PACA** – Site : www.naturalia.fr - 6000 références bio – Les magasins sont dépendants de leur plateforme d'approvisionnement.

4. Biomonde (plus de 200 magasins) : **24 magasins en PACA** – Site : www.biomonde.fr – Groupement coopératif de magasins bio indépendants – Le magasins adhèrent à BIOMONDE - Approvisionnement direct producteur possible

5. Les comptoirs de la bio (Groupement de 150 magasins indépendants. Rachat partiel par Intermarché) : **10 magasins en PACA** - 04 : 1 à Sisteron ; 84 : 1 à Apt et 1 à Sorgue ; 13 : 3 magasins (Aubagne ; Marseille ; Plan de Cuques) ; 83 : 3 magasins (Ste Maxime, Fréjus, Trans en Provence) ; 06 : 1 à Cagnes sur Mer – Site : www.lescomptoirsdelabio.fr – Approvisionnement direct producteur possible

²⁷ Source : Revue Biolinéaires.

²⁸ Source : Sites enseignes.

6. Bio C Bon (111 magasins en France + 5 Espagne, 4 Suisse, 4 Belgique, 18 Italie) – **16 magasins en PACA** – Site : www.bio-c-bon.eu – Plateforme d’approvisionnement située à Aix en Provence - travaille pour partie direct producteur, intérêt important pour du local (tous produits, particulièrement fruits, légumes de printemps et d’été, choux variés, herbes de Provence.)

7. Satoriz (36 magasins + 4 restaurants et 1 boulangerie) : **10 magasins en PACA**. Contact acheteur F&L : Alain Poulet. Tél : 04 79 385 439. Mail : alain.poulet@satoriz.fr - Site : www.satoriz.fr - L’enseigne fonctionne avec une plateforme d’achat en Savoie (Sarl Satodistri) – Approvisionnement direct producteurs locaux. À Aubagne recherche fruits secs et séchés, lentilles, abricots, raisin de table, tous produits laitiers.

8. L’Eau Vive (68 magasins) : **2 magasins en PACA** (Gap et Marseille) - Site : www.eau-vive.com - – Approvisionnement direct producteur possible

9. Natureo (groupe Intermarché - 57 magasins) : **0 magasins en PACA** ; Majorité moitié nord de la France, dont une vingtaine en Ile de France. Site : www.natureo-bio.fr - Quelques fournisseurs sont issus de la région PACA, mais aucun en légumes.

Les enseignes régionales

1. Marcel et Fils Bio (23 magasins) : **20 magasins en PACA** - S’étend en Occitanie (3 magasins dans le 34) – Site : www.marcel-et-fils.com – Ne travaille pas directement avec les producteurs, les magasins sont 100% dépendants de leur plateforme située à Plan de Campagne.

2. Le Marchand Bio : **9 magasins en PACA** - 8 Alpes Maritimes et 1 Var. Site : www.lemarchandbio.com - Chaîne de magasins créés par un producteur/expéditeur (GAEC Federzoni), dont une partie de l’activité s’est orientée vers la vente en gros (Naturdis : producteur et distributeur).

3. Bio & Co : **6 magasins en PACA** (4 restaurants, 1 boulangerie pâtisserie - Racheté par « InVivo Food & Tech »). 4 Bouches du Rhône, 1 Var et 1 Alpes maritimes. Site : www.bioandcoleclub.com - Une plateforme à Aix en Provence, d’achat pour les fruits et légumes bio 100% de PACA et les viandes 100% françaises avec Sicaba (coopérative d’éleveurs bio) ; 8000 références - Approvisionnement direct producteur possible

4. La Pôz Bio : **2 magasins en PACA** - Magasins situés dans les Bouches du Rhône (Marseille et Plan de Cuques). Tél : 04 91 79 39 50. Site : www.lapozbio.fr - Enseigne Les Comptoirs de la Bio – Approvisionnement direct producteur possible, intérêt tous fruits et légumes, livraison au magasin préférée.

Les magasins indépendants

1. La Superette Bio : 3 magasins en PACA (2 Vaucluse et 1 Bouches du Rhône (Aix en Provence)). Tél : 04 42 96 81 81. Site : www.lasuperettebio.net - Approvisionnement essentiellement par plateforme. Veut développer le local, notamment fruits et légumes, produits transformés / d’épicerie, tous fromages et miel.

2. Avicenne Chatobio : 1 magasin à Chateaufort – Tél : 04 90 15 03 53 – Site : www.magasinbiochateaufort.com – Agriculteur bio, gérant d’un magasin. Approvisionnement direct producteur et plateformes – Intérêt pour « tous types de produits », notamment fruits et légumes, viande bovine et porcine.

3. La Bonne Saison : 1 magasin à Marseille – Tél : 06 69 65 86 01 – Site : www.labonnesaison.fr – Activité de primeur, sans place pour stocker – Approvisionnement producteurs et plateforme pour complément – Recherche tous légumes et fruits, amandes et gingembre.

Voir aussi l’Annuaire professionnel de l’Agence Bio : <http://annuaire.agencebio.org> – Cliquer sur Rubrique Distributeurs (Magasins spécialisés bio). Source : Sites magasins.

La vente aux magasins de grandes et moyennes surfaces généralistes (Hypermarchés, supermarchés et supérettes - intégrés, indépendants)

Depuis quelques années, les principales enseignes de la grande distribution française proposent au sein de leurs magasins généralistes, des gammes plus ou moins larges en produits alimentaires (frais et secs), issus de l'AB. Parmi ces derniers, on trouve Auchan, Casino, Leclerc, Système U... Parfois, certaines enseignes ont ouvert des magasins (type supermarchés), dédiés à la vente exclusive de produits bio.

- *Cœur de Nature* (Auchan) : Pionnier dans l'ouverture d'un 1^{er} supermarché 100% bio. Au total, deux supermarchés installés en Ile de France (Brétigny sur Orge - Paris). Ils proposent uniquement des produits bio en magasin et par Internet, dont des fruits et légumes. **Site** : www.coeurdenature.fr
- *Carrefour Bio* : Ouverture d'un premier magasin 100% bio, en 2013 à Paris. On en compte désormais onze en région parisienne. Leader de la grande distribution dans le bio, avec 20% de parts de marché sur ce segment. **Site** : www.carrefour-bio.fr

b/ Guides pratiques de vente

L'AFIDOL édite plusieurs guides de commercialisation de l'huile d'olive (2010), téléchargeables sur leur site internet.

- Le [Guide vente en grande distribution](#)
- Le [Guide vente en épicerie fines](#)
- Le [Guide vente aux grossistes](#)
- Le [Guide vente au secteur de la restauration](#)
- Le [Guide vente directe](#)

Ces guides seront réactualisés en 2019.

6/. Consommation et lieux d'achats

L'huile d'olive bio et non bio, toutes origines confondues, est commercialisée via différents circuits de vente (grandes surfaces alimentaires, au domaine et sur les marchés, moulins, artisans commerçants, Hard Discount, Drive, Industrie Agro-alimentaire et cosmétique).

La consommation de l'huile d'olive bio augmente chaque année en France. Elle représente 11.7% de parts de marchés pour 8306t tonnes consommées²⁹.

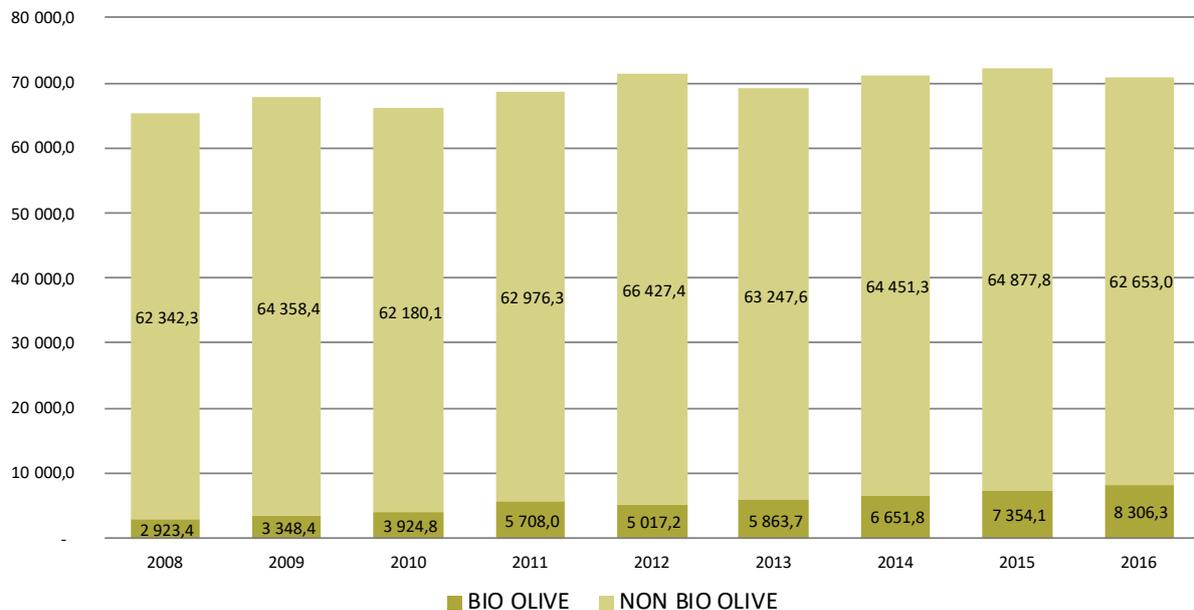
Le marché français de la GMS distribue 63% de l'huile d'olive consommée en France³⁰. Toutes origines confondues, la part du marché de l'huile d'olive bio ne cesse de progresser. Elle a été multipliée par 2,8 entre 2008 et 2016³¹.

²⁹ AFIDOL 2018 – Le Marché de l'Huile d'Olive en France – A. Paris.

³⁰ AFIDOL 2016 Juillet – MARKET Olea n°23, Olives et huiles d'olive en France – A. PARIS

³¹ AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris.

Evolution des ventes d'huiles d'olive bio et non bio en grande distribution
(en 1 000 l, données Nielsen / IRI depuis 2012, graph. A.Pairs/Afidol)



en %	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Part de marché de l'huile d'olive bio	4,48	4,95	5,94	8,31	7,02	8,48	9,40	10,18	11,71

Répartition estimée de la vente en volumes, d'huiles biologiques, en magasins biologiques :³²

- 53% Huile d'olive
- 18% Huile de colza
- 12% Mélanges
- 9% Huile de tournesol
- 5% Huile de sésame
- 3% Huile de noix

En questionnant les consommateurs sur les types d'huiles biologiques alimentaires qu'ils consomment :

49% répondent « huile d'olive »

Les clients de magasins spécialisés bio :

- Achètent leur huile biologique indifféremment en magasin spécialisé et en grandes surfaces (seuls 13% achètent exclusivement en magasins bios)
- Sont plus satisfaits des huiles biologiques et du rayon huiles alimentaires en magasin spécialisé bio plutôt qu'en grandes surfaces.
 - Achètent tout de même en majorité là où ils ont l'occasion de le faire ;
 - Pour les huiles alimentaires le lieu d'achat est moins important que pour d'autres produits.

³² AFIDOL 2017 – Le marché de l'huile d'olive : en France – A. Paris – Tiré de BioLinéaires 2008.

V - Infos réglementaires

REFERENTS BIO DE PACA - REGLEMENTATION

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Tél : 04 90 84 43 64. **Contact :** Anne-Laure DOSSIN (Chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture). **Mail :** annelaure.dossin@bio-provence.org

Tél : 04 90 84 43 62. **Contact :** Claire RUBAT DU MERAC (Chargée de Commercialisation). **Mail :** claire.rubatdumerac@bio-provence.org

Site : <http://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

1/ Règlement européen – Importation/Exportation d'huiles d'olives et olives de table

France Agrimer, met à disposition les informations principales réglementaires relatives aux conditions d'agrément à l'exportation vers des pays tiers et les conditions d'exportation vers ces pays.

<http://www.franceagrimer.fr/International/Exportations/Agrement-pour-l-exportation>

Pour l'importation, les informations relatives aux certificats à obtenir, en application des règlements européens sont disponibles sur le site de France Agrimer :

<http://www.franceagrimer.fr/International/Importations/Certificats-d-importation-AGRIM>

2/ Cahiers des Charges (AB, Appellations, transformation, ...), structures référentes

Les CIVAM oléicoles. **Site :** <http://www.civampaca.org>

• CIVAM Vaucluse : **Tél :** 04 90 78 21 61 - **Contact :** Isabelle CASAMAYOU - **Mail :** civam84@wanadoo.fr

• CIVAM Bouches du Rhône : **Tél :** 04 90 78 96 70 – **Contact :** Corinne BARGE (Animatrice et Technicienne oléicole). **Mail :** civam13@wanadoo.fr – **Site :** oleiculteurs13.net

CAHIER DES CHARGES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR – 84000 AVIGNON

Anne-Laure DOSSIN – Chargée de mission Arboriculture. **Tél :** 04 90 84 03 34 - **Mail :** annelaure.dossin@bio-provence.org – **Site :** www.bio-provence.org

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE

Pour les cahiers des charges des Appellations d'Origine (AOC, AOP, IGP), **se référer aux syndicats professionnels des appellations** (III.2, page 13). Ces Organismes de Défense et de Gestion des appellations sont aptes à informer du contenu des cahiers des charges pour les productions qui les concernent.

3/ Les règles d'étiquetage des olives de table³³ (Réglementation, normes commerciales) – Source AFIDOL

Contrairement à l'huile d'olive, l'olive de table n'est pas régie par une Organisation Commune de Marché (OCM) au sein de l'Union Européenne. Son commerce est réglementé au niveau international par :

³³ Source : AFIDOL.

- [la norme pour les olives de table](#) du [Codex Alimentarius](#)
- La [norme commerciale applicable aux olives de table](#) adoptée par le [Conseil Oléicole International](#) (COI), est la plus utilisée dans les échanges internationaux (L'Union Européenne est, entre autres, adhérente au COI).
- En France, le [code des pratiques loyales pour les olives de table](#) sert de référence. Il autorise en particulier un niveau de pH plus élevé que les normes internationales pour les olives vertes en saumure au naturel, approuvées par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) et donc conforme à la norme du COI, puisque l'AFSSA est bien un *organisme officiel* (cf point 3.1.2.1 de la norme commerciale du COI et en particulier la note 1). La réglementation pour la dénomination « *tapenade* » a été précisée en 2009. [Téléchargez le document](#)
- Le Codex Alimentarius a également fixé les [méthodes recommandées d'analyses et d'échantillonnages pour les olives de table](#)

Par ailleurs, il existe un Guide d'étiquetage des olives de table - édité en 2010 - par l'AFIDOL. Il est téléchargeable : http://www.afidoltek.org/images/c/ca/2010-Etiquetage_Olives.pdf

4/ Les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO)

Chaque année l'AFIDOL (Association Française Interprofessionnelle de l'olive) appelle une cotisation interprofessionnelle - qui se rajoute au coût de trituration - appelée au kg.

Cette taxe unitaire est collectée par les mouliniers et reversée chaque année à l'ONIDOL, en fonction du volume d'huile d'olive réalisé, si l'huile est destinée à un usage autre que l'auto consommation.

Pour la campagne oléicole 2016 et suivantes, les différents montants appelés - selon la destination des olives – restent inchangés et sont les suivants : *Source : AFIDOL.

- 0,14 € Hors Taxes par kilogramme d'huile d'olive résultant de leurs apports en olives à la charge des producteurs.
- 0,03 € hors Taxes par kilogramme d'huile d'olive à la charge des ateliers de transformation sur la base des quantités totales d'huile d'olive issues de la trituration des olives.
- 0,02 € Hors Taxes à la charge des producteurs, par kilogramme d'olive de table livré à chaque atelier de production d'olive de table.
- 0,02 € Hors Taxes à la charge de l'atelier de production, par kilogramme d'olive reçu en vue de la préparation d'olives de table.

La cotisation aux organismes de gestion AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) est payée par le client directement, lors de la déclaration de mise en marché. En fin de campagne, une attestation de façonnage BIO est fournie pour les quantités triturées.



5/ Les Organismes de Défense et de Gestion (ODG)

Les Organismes de défense et de gestion défendent l'appellation, font évoluer la réglementation. Les producteurs payent une cotisation à l'organisme de gestion auquel est liée leur appellation. Se référer à la liste des Syndicats professionnels. **Se référer aux syndicats professionnels des appellations** (III.2, page 16).

6/ L'achat et la plantation d'arbres non certifiés AB

A l'achat des plants non certifiés, l'agriculteur doit demander à au moins deux pépiniéristes une attestation de non disponibilité de plants certifiés AB. Ces attestations sont à communiquer à l'organisme certificateur.

Une fois ces oliviers plantés,

- **Si la parcelle n'est pas certifiée AB**, le temps de conversion de 3 ans est compatible avec le délais de production des oliviers.
- **Si la parcelle est certifiée AB**, elle n'est pas décertifiée. Ce sont la production qui est à convertir pendant 3 ans. En admettant qu'ils produisent.
- **Si la parcelle est certifiée AB et est déjà plantée d'autres oliviers**, les productions sont à séparer. Celle des arbres déjà certifiés AB est à séparer dans le processus de récolte, de transformation et de conditionnement de celle des arbres qui ne le sont pas. La production des arbres nouvellement plantés entre en période de conversion pour 3 ans.

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur, à Bio de Provence : contact@bio-provence.org
Conception, contenu et rédaction effectués par Claire RUBAT DU MERAC - Chargée de Commercialisation – Bio de Provence
Document validé en l'état avec les Agribio départementaux et le CIVAM Oléicole de Vaucluse.

Crédit photos : Bio de Provence ; Agribio Var ; Agribio Alpes Maritimes ; GRAB.

Sources : Annuaire professionnel de l'Agence Bio - Coop de France Alpes Méditerranée (Liste des moulins et coopératives certifiés) - AFIDOL - Sites professionnels Visites entreprises - Enquêtes & Contacts téléphoniques auprès des mouliniers/ccopératives oléicoles.

MAJ : Décembre 2018