



Flash Info

Janvier 2012 : n°1

Bulletin rédigé par le CIVAM Oléicole des Bouches du Rhône pour les adhérents de l'ACOPA

22, Crs Aristide Briand—13580 LA FARE LES OLIVIERS
Tél : 04.90.45.43.44

Les flash infos 2012

A nouveau en 2012, l'ACOPA fait appel aux compétences du CIVAM Oléicole des Bouches du Rhône pour la réalisation des flash info.

Ceux-ci reprendront les conseils de la saison, l'actualité oléicole, et nous l'espérons, tout ce qui peut intéresser l'oléiculteur amateur des Bouches du Rhône. En voici le premier numéro.

Vous en souhaitant une bonne lecture,

Les animatrices du CIVAM Oléicole 13,

Charlotte Sonjon et Nathalie Serra-Tosio

Le Conseil de la saison

La récolte est terminée, et nous devons déjà penser à la prochaine campagne! A partir de maintenant et jusqu'en février, vous pouvez apporter des amendements à vos oliviers. Rappelons que ceux-ci ne nourrissent pas directement les arbres, mais ont pour rôle de d'améliorer les caractéristiques du sol, pour que celui-ci soit dans les meilleures dispositions pour « distribuer » ensuite les engrais aux arbres. Des phénomènes de blocages peuvent exister dans nos sols calcaires et seul l'apport de matière organique contenue dans les amendements peut permettre de les limiter.

Anciennement, on n'apportait que ces amendements aux oliviers qui constituaient leur seule alimentation. Aujourd'hui, si nous sommes plus exigeants avec nos oliviers, il faut savoir leur apporter de quoi produire des olives, sachant qu'à l'inverse, trop d'engrais minéraux nuisent : le mieux est l'ennemi du bien. Tout est question de dosage ...

On trouvera ces amendements en coopérative agricole (ex : ovinor) ou encore, on apportera si l'on a la chance de pouvoir s'en procurer, du fumier de cheval bien décomposé (compter au moins 6 mois de « murissement »), ou bien encore du compost.

CIVAM Oléicole des Bouches du Rhône

FD CIVAM 13 BP 24 13750 Plan D'Orgon

Tél: 04.90.78.96.70

Nathalie Serra-Tosio:06.07.33.04.86

Fax: 04.90.71.32.94

Le projet Cuv'Ethique (projet CIVAM 2012)

Un moyen pour les petits producteurs de valoriser leurs efforts de conduite de leurs oliviers et surtout de faire parti d'un réseau de producteurs qui ont un projet commun : produire une huile commune de qualité avec des bonnes pratiques culturelles.

En signant la charte Cuv'Ethique, vous vous engagez à avoir des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé et à participer à 2 réunions techniques.

Le CIVAM mettra à votre disposition des documents techniques pour vous aider dans vos pratiques et vos décisions, et réalisera une visite individuelle dans les oliveraies.

Tous les signataires qui auront suivi leurs engagements, pourront ainsi réunir leurs olives dans un lot à façon spécial Cuv'Ethique.

Date des réunions d'information :

- Le mardi 10 janvier au moulin du Calanquet à St Rémy de Provence à 18h
- Le jeudi 12 janvier au moulin de Barle d'Eguilles à 18h
- Le mardi 17 janvier à Pelissanne à 18h, salle Peller, 140 rue Carnot (avec le moulin des Costes)

Nouvelle procédure d'agrément des conditionneurs d'huile d'olive

La procédure a été revue par FranceAgriMer : une circulaire datant du 20 avril 2011 décrit la nouvelle procédure à suivre.

En résumé, est considéré comme « conditionneur », toute personne qui conditionne ou fait conditionner son huile par un tiers.

Autrement dit, du moment que vous commercialiser votre huile, vous devez avoir un numéro d'agrément de conditionneur et le faire apparaître sur vos étiquettes.

POUR LES OPERATEURS FAISANT APPEL A UN CONDITIONNEUR A FACON

—> **Etape 1 : Le dossier d'agrément** doit être adressé à FranceAgriMer, avec les documents suivants :

- demande d'agrément (*annexe 1bis du dossier d'agrément téléchargeable sur Internet*)
- description des installations de conditionnement (*annexe 2*)
- extrait K-bis ou avis au répertoire SIRET

A envoyer à l'adresse suivante : *FranceAgriMer, Délégation Nationale de Volx –BP 8 – 04 130 VOLX*
Après réception du dossier complet, FranceAgriMer vous adressera un courrier vous attribuant un numéro d'agrément conditionneur.

Attention, il est obligatoire d'apposer ce numéro d'agrément conditionneur sur l'étiquette !

—> **Etape 2 : Transmission d'informations à FranceAgriMer :**

Vous devez transmettre les informations décrites sur le tableau de l'*annexe 11* concernant votre stock provenance, origine, spécifications, quantité (kg d'huile), prix, référence, conditionneur

Si votre production est :

- Inferieur à 500L d'huile : vous devez faire une déclaration annuelle
- Entre 500 et 2000L d'huile : vous devez faire une déclaration semestrielle
- Entre 2000 et 4000L d'huile : vous devez faire une déclaration trimestrielle
- Supérieur à 4000L d'huile : vous devez faire une déclaration mensuelle

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter Nadine GARCIA ou Annie VERNOINE de FranceAgriMer, au 04 92 79 34 46.

Le dossier d'agrément est téléchargeable sur le site de FranceAgriMer :

http://www.franceagri.fr/Projet-02/06reglements/06regle_fichier/06Decis_DG/02filieres/06_regl-olive/circ_agrem-olive260411.pdf