RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

AVIS D'EXTENSION D'UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL PAR ARRÊTÉ INTERMINISTÉRIEL

L'accord interprofessionnel du 8 juin 2024 conclu dans le cadre du Syndicat interprofessionnel des oléiculteurs de Corse, relatif au financement des actions de promotion, expérimentation et connaissance du marché en faveur du secteur de l'huile d'olive de la région corse applicable aux campagnes 2024/2025 2025/2026 et 2026/2027, est étendu par arrêté du 18 février 2025, publié au *Journal officiel* de la République française le 25 février 2025 (n° NOR : AGRT2504015A).

ACCORD INTERPROFESSIONNEL RELATIF AU FINANCEMENT DES ACTIONS DE PROMOTION, EXPERIMENTATION ET CONNAISSANCE DU MARCHE EN FAVEUR DU SECTEUR DE L'HUILE D'OLIVE DE LA REGION CORSE.
CAMPAGNES 2024/2025 à 2026/2027

L'Assemblée générale du SIDOC, réunie le 08 juin 2024 et sur proposition du Conseil d'Administration qui l'a adoptée à l'unanimité, demande, dans les conditions prévues par les textes de loi relatifs aux organisations interprofessionnelles agricoles, que des cotisations soient prélevées sur :

Toutes les quantités d'huile d'olive Françaises produites sur la Région Corse au titre des campagnes oléicoles faisant l'objet du présent accord.

1 - Montant des cotisations

Ces cotisations prélevées sur appel du SIDOC auprès des ateliers de transformations, seront réparties à raison de :

- **0.15€ Hors taxes** par kilo d'huile résultant de leurs apports en olive à la charge des producteurs.
- **0.01€ Hors taxes** par kg 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.

Toutefois, les producteurs qui déclarent réserver la totalité de leur production à un usage strictement personnel sont exonérés de cotisations [1].

Chaque atelier de production d'huile d'olive justifiera son activité au moyen des relevés de comptabilité matière auxquels il est astreint dans l'exercice de son activité.

Le produit de ces cotisations sera affecté par le SIDOC aux actions de promotion/communication, de qualité/sécurité alimentaire, d'expérimentation et développement, de connaissance du marché, menées en faveur de la filière oléicole régionale corse.

2-En cas de non déclaration des quantités d'huile d'olive produite sur le territoire corse

En cas de non-déclaration au SIDOC des quantités d'huile produites par l'atelier de transformation, le SIDOC est autorisé, après mise en demeure restée infructueuse au terme d'un délai d'un mois, à procéder à une évaluation du montant qui est basé sur les chiffres de production disponibles.
Une moyenne des productions par campagne de la région sera calculée, puis appliquée au dernier état déclaratif de l'atelier de transformation concerné.
Le taux de cotisation de la campagne est appliqué au chiffre de production estimé. S'il n'y a pas de déclaration antérieure, le calcul se fera par déduction sur la base de la production des autres ateliers de transformation de la région ou autres chiffres disponibles. En cas de retard non justifié de paiement des cotisations, des pénalités seront appliquées.

3-Déclaration des données économiques :

Dans l'objectif de renforcer la connaissance du marché pour les huiles d'olive, chaque atelier de transformation est tenu de fournir au SIDOC les données relatives à cette activité au moyen de questionnaires qui lui sont adressés. Ces données sont regroupées au sein du SIDOC qui recueille, traite et diffusera aux ateliers de transformation les données économiques. Les données individuelles sont protégées afin de ne pas être accessibles aux personnes non autorisées. La diffusion des données collectives s'effectue par l'envoi d'un bulletin périodique aux ateliers de transformation.

[1]Le SIDOC se réserve le droit de faire des investigations à ce sujet, si nécessaire.

Les ateliers de transformation s'engagent à déclarer les données économiques suivantes au SIDOC :

- **Moulins à huile (déclarations mensuelles, sauf pour les moulins produisant moins de 5 tonnes d'huile qui réaliseront une déclaration annuelle)**
    - Stocks d'huile d'olive en début de mois
    - Production d'huile d'olive de France
    - Production d'huile d'olive de l'Union Européenne
    - Achats d'huile d'olive
    - Huile d'olive vendue par le moulin
    - Huile d'olive reprise par les oléiculteurs
    - Pertes et freintes
    - Stocks d'huile d'olive en fin de mois
    - Liste des producteurs retirant plus de 100 litres d'huile d'olive (une fois par an)

Les producteurs de plus de 100 litres s'engagent à déclarer les données économiques suivantes au SIDOC :

- **Producteurs de plus de 100 litres d'huile d'olive (déclarations trimestrielles)**
    - Stocks d'huile d'olive en début de trimestre
    - Achats d'huile d'olive
    - Huile d'olive vendue
    - Stocks d'huile en fin de trimestre

Pour l'APOC
Le Président
Louis CESARI



Pour l'ATOC
La Présidente
Fabienne Maestracci



Organisation interprofessionnelle : Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC)			
Période: 2024/2027: campagnes oléicoles 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027			
I – Objet et description des actions prévisionnelles financées par les cotisations interprofessionnelles (conformément à la liste d'actions déclinées à l'article 164(4) du règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013)	Financement prévisionnel parles contributions des acteurs concernés €		
	2024/2025	2025/2026	2026/2027
a) connaissance de la production et des marchés			
Objet et description de la ou les action(s) :			
1.Suivi du marché a.Relevé de prix- Collecte des données du marché des huiles d'olive en Corse b.Analyse comparative des résultats sur plusieurs années c.Les acteurs du secteur du commerce : leurs attentes, leur représentation du produit 2.Les producteurs metteurs en marché Connaissance de l'activité commerciale et appréciation des partenariats commerciaux établis, pratique de la vente directe, attentes des metteurs en marché 3.Définition de leviers et de stratégies a.Développement des circuits existants et identification de nouveaux circuits b.Etudes sur des marchés de niche (luxe, bio, produits régionaux...)	6 480 €	3 600 €	5 760 €
b) règles de production plus strictes que les dispositions édictées par les réglementations de l'Union ou les réglementations nationales			
c) élaboration de contrats types compatibles avec la réglementation de l'Union			
d) commercialisation			
e) protection de l'environnement			
f) actions de promotion et de mise en valeur de la production			
Objet et description de la ou les action(s) :			
1.Communication sur l'huile d'olive et la filière oléicole a.Actions auprès des enfants : intervention dans les écoles ou à l'occasion de manifestations périscolaires. b.Participations aux évènements promotionnels : foires rurales, salons spécialisés hors de Corse, manifestations particulières ... 2.Communication sur l'huile d'olive en Corse et la filière oléicole de Corse a.Relations presse : radios locales, presse régionale et nationale, etc. b.Animations auprès des futurs professionnels (journées d'information aux futurs JA, interventions auprès des étudiants en BPREA, etc.) c.Communication auprès des professionnels de la gastronomie (chefs, étudiants, restaurateurs) d.Participation à des salons destinés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration (CHR) e.Communication auprès des acteurs économiques (chefs de rayons GMS, épiceries fines etc.) f.Actions de formation à la dégustation de l'huile d'olive, et à l'histoire de l'oléiculture en Corse à destination d'agents amenés à animer des groupes de scolaires. g.Communication autour de la reconnaissance de « patrimoine culturel immatériel » pour les oliviers corses anciens et les pratiques & savoir-faire ancestraux liés à l'olivier en Corse. h.Animation sur les réseaux sociaux, promotion de la diversité et de la qualité des huiles et du patrimoine oléicole Corse	7 200 €	4 000 €	6 400 €
g) mesures de protection de l'agriculture biologique et des appellations d'origine, labels de qualité et indications géographiques;			
h) recherche visant à valoriser les produits, notamment par de nouvelles utilisations ne mettant pas en danger la santé publique			

i) études visant à améliorer la qualité des produits			
j) recherche, en particulier, de méthodes culturales permettant la limitation de l'usage des produits phytosanitaires ou vétérinaires et assurant la préservation des sols et la préservation ou l'amélioration de l'environnement			
Objet et description de la ou les action(s) : 1.Coordination technique et stratégique de la filière : conduite de verger par des pratiques respectueuses de l'environnement, adaptation aux changement climatique et amélioration des performances technico-économiques des exploitations, afin d'en assurer la viabilité / Coordination et animation des acteurs du réseau de collaboration R & D : a.Coordination des actions techniques conduites sur la Corse : collaboration et encadrement des actions des partenaires, notamment la chambre régionale d'agriculture. b.Expérimentations visant à la validation de pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement, collaboration avec l'AREFLEC, l'Inter Bio Corse, des experts indépendants et autres organismes de recherche c.Essais visant à connaitre et à maîtriser l'efficacité des produits et méthodes de lutte contre les maladies et ravageurs de l'olivier, notamment la mouche de l'olive, la punaise diabolique, le rynchite, ... d.Actions visant à diminuer la sensibilité à l'alternance du verger ancien : études de possibilités d'irrigation de vergers, essais comparatifs de méthodes culturales appropriées, définition et mise en œuvre de formations spécifiques au vieux verger (taille et irrigation notamment). e.Action d'expérimentation et de formation sur la gestion de l'eau notamment sur verger ancien. f. Promotion de la rénovation et de la mise en valeur des vergers traditionnels. g.Recensement des besoins et favorisation des démarches collectives et opérations groupées d'achats de matériel, intrants, ou d'aide au montage de dossiers collectifs. 2 Xylella Fastidiosa a.Poursuite du programme d'évaluation de la résistance des variétés locales d'oliviers à la bactérie Xylella fastidiosa. Des tests de résistances pratiqués en laboratoire à l'INRA d'Angers ont donner une première évaluation de la sensibilité variétale insulaire. Un protocole d'observation de 22 oliveraies en Corse a été suivi. Les variétés locales sont installées en vergers d'observation en conditions naturelles, en zone contaminée aux Baléares. b.Veille scientifique et technique concernant la Xylella fastidiosa, participation aux colloques nationaux et internationaux, diffusion des informations recueillies	7 200 €	4 000 €	6 400 €
k) définition de qualités minimales et définition de normes minimales en matière de conditionnement et d'emballage;			
l) utilisation de semences certifiées et contrôle de qualité des produits			
m) santé animale, de santé végétale ou de sécurité sanitaire des aliments;			
Objet et description de la ou les action(s) : 1.Veille sanitaire : a.Veille technique et scientifique concernant les agents pathogènes de l'olivier b.Participation a différents réseaux et évènements locaux et internationaux, diffusion des informations recueillies c.Analyses d'huiles pour recherche de phtalates et de produits phytosanitaires, et élaboration de nouvelles pratiques permettant la diminution de ces résidus. 2.Formation et échanges techniques : a.Mise en place de formations et de groupe d'échange pour la conduite des vergers et la maitrise de la lutte contre les maladies et ravageurs b.Poursuite du programme de coachings sur exploitations pour permettre d'initier des changements effectifs de pratique et d'en mesurer les effets. 3.Formation à la dégustation des huiles Il s'agit ici d'accroitre la qualité de l'huile. Le SIDOC vise à pérenniser les exploitations en misant sur la qualité. Les metteurs en marché doivent être incités à se former à l'analyse organoleptique : la reconnaissance des défauts lors de l'analyse organoleptique permet de définir à quel stade de la fabrication est intervenu le facteur dépréciateur. Aussi, une grande importance continuera à être donnée aux formations à la dégustation. 4.Aide à la maitrise du stockage de l'huile afin d'être en mesure de lisser la commercialisation sur deux ans pour pallier les effets de l'alternance, en partenariat avec la chambre régionale d'agriculture, France Olive.... 5.Sensibilisation des mouliniers et confiseurs à la traçabilité et à la sécurité alimentaire Aide aux opérateurs à respecter les prescriptions applicables de la législation alimentaire, à se conformer aux contraintes et obligations de traçabilité et de sécurité sanitaire par des formations à la qualité et sécurité sanitaire pour les mouliniers et confiseurs, et l'organisation d'audits moulins par des intervenants du Comité Technique de l'Olivier à Aix en Provence, en partenariat avec la chambre régionale d'agriculture	7 920 €	4 400 €	7 040 €
n) gestion des sous-produits.			
montant TOTAL du financement par CVO pour chaque campagne	28 800,00	16 000,00	25 600,00
II – Modalités de financement par les contributions des acteurs concernés			

La CVO (Contribution Volontaire obligatoire) est prélevée sur toutes les quantités d'huile d'olive produite en Corse à raison de: 0,15 € ht par kilogramme d'huile résultant de leurs apports en olive à la charge des producteurs et 0,01 € ht 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. LE SIDOC lance un appel à prélèvement en fin de campagne (en juillet de chaque année),
Les prévisionnels de production annuelle étant très fluctuants, en raison de l'alternance de l'olivier,et des aléas climatiques, ces budgets ont été établis sous réserve

Signature de Fabienne Maestracci, Présidente du SIDOC:	SIDOC 7 rue du colonel Feracci 20250 - Corte SIREN - 433 216 785