RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt

AVIS RELATIF A L'OUVERTURE D'UNE CONSULTATION DES ACTEURS CONCERNÉS PAR LA DEMANDE D'EXTENSION DES CONTRIBUTIONS FINANÇANT DES ACTIONS CONDUITES PAR LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DES OLÉICULTEURS DE CORSE (SIDOC)

Le SIDOC a demandé une extension de son accord interprofessionnel relatif aux cotisations interprofessionnelles pour les campagnes 2024/2025, 2025/2026 et 2026/2027.

En application de l'article 165 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, une consultation est ouverte pour une durée de 4 semaines à compter de la publication au bulletin officiel du ministère de l'agriculture du présent avis.

Cette consultation ne préjuge pas de l'extension de l'accord en question.

Les actions et les cotisations les finançant prévues dans l'accord interprofessionnel figurent dans l'annexe et sont consultables pendant 4 semaines.

Dans ce délai, les observations des acteurs concernés peuvent être adressées :

– soit par voie électronique à l'adresse suivante: consultationcvo-grandescultures@agriculture.gouv.fr en indiquant en objet du message «*SIDOC 2024-2027* » ;

– soit par écrit à l'adresse suivante: Ministère de l'agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises, Service du développement des filières et de l'emploi, Sous-direction des filières agroalimentaires, Bureau des grandes cultures, semences végétales et des produits transformés, 3 rue Barbet de Jouy, 75349 Paris cedex 07 SP.

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