



## SITEVI 2017

### « L'olivier à l'honneur »

En cette 40<sup>ème</sup> édition, le SITEVI est devenu le plus grand salon mondial organisé autour des trois filières : vigne-vin, olive, fruits-légumes. Pour cet anniversaire, la filière olive est pleinement présente avec un riche programme.

Partenaire de l'évènement, l'AFIDOL a mis en place, pour cet anniversaire, avec les équipes du SITEVI un programme complet autour de l'olivier qui devrait intéresser les oléiculteurs expérimentés comme ceux qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure de produits aussi emblématiques que l'huile d'olive et l'olive.

#### UNE JOURNÉE DE L'OLÉICULTURE : MERCREDI 29 NOVEMBRE 2017

SALLE C - FORUM - HALL B5

*Une demi-journée de conférences dédiées à l'olivier et ses aspects technico-économiques... organisée par l'AFIDOL – Association Française Interprofessionnelle de l'Olive avec le soutien du SITEVI.*

#### « LA PRODUCTIVITÉ DES VERGERS D'OLIVIERS EN QUESTION »

*Quelle est la situation du marché de l'huile d'olive en France aujourd'hui et la place de la production française ? Quelles sont les pistes d'amélioration de la productivité des vergers ? Comment garantir une production minimale et un approvisionnement en olives ? Analyses de professionnels et témoignages d'oléiculteurs éclaireront ces différents sujets.*

9 h - Accueil des participants

9 h 15 - « **Le marché de l'huile d'olive : état des lieux et perspectives** » par Alexandra PARIS, directrice communication – économie AFIDOL

*Production, consommation, prix... quel est aujourd'hui le marché de l'huile d'olive en France, quelles en sont les tendances économiques, sociologiques, marketing,... ? Quel est l'avenir de ce marché et pour quelles huiles ?*

10 h 15 - « **Garantir l'approvisionnement en olives de nos moulins : un enjeu pour la filière** » par Jean-Michel DURIEZ, directeur adjoint AFIDOL

*La production d'olives en France connaît d'une part des fluctuations importantes d'une année sur l'autre et d'autre part une tendance à la baisse depuis plusieurs années. Quelles en sont les causes ? Quelles sont les solutions pour améliorer la situation ?*

11 h 30 - « **Améliorer ses pratiques agricoles pour développer sa productivité** » par Sébastien LE VERGE, Centre Technique de l'Olivier

*Développer la productivité de ses vergers d'oliviers en améliorant ses pratiques culturales : irrigation, fertilisation, protection contre l'œil de paon... Nouveautés, mise à jour de pratiques anciennes... Quelles sont les solutions techniques ?*

« **Mes bonnes pratiques pour garantir la productivité de mes oliviers** » - Témoignages d'oléiculteurs dont Jean-Bernard GIEULES, oléiculteur à Bize-Minervois.

## DES DÉGUSTATIONS D'HUILES D'OLIVE QUI ALTERNENT AVEC LE VIN

ESPACE DÉGUSTATION - FORUM - HALL B5

S'initier à la dégustation de l'huile d'olive, découvrir la diversité de la région Occitanie et ses huiles monovariétales, découvrir toute la richesse de chaque famille de goût ou les alliances entre huiles d'olive et aliments... Ce sont six ateliers dégustation qui seront proposés par l'AFIDOL pour mieux connaître les huiles d'olive.

Tout un monde s'ouvre à vous...

### Mardi 28 novembre

15 h – 15 h 30 / Initiation à la dégustation des huiles d'olive du Midi

17 h – 17 h 30 / A la découverte des huiles monovariétales d'Occitanie

### Mercredi 29 novembre

14 h – 14 h 30 / A la découverte des huiles d'olive en Appellation d'Origine françaises - goût intense

16 h – 16 h 30 / A la découverte des huiles d'olive goût à l'ancienne / olives mûrées

### Jeudi 30 novembre

11 h – 11 h 30 / A la découverte des huiles d'olive du Midi de la France – goût subtil

13 h – 13 h 30 / Alliances huiles d'olive du Midi et cuisine

Inscription gratuite sur [https://www.sitevi.com/Calendrier-des-evenements/Calendrier-des-evenements-2017/\(slug\)/30013105f5f40880b48ca2581e895bd2/\(only\\_exhibitor\)/false](https://www.sitevi.com/Calendrier-des-evenements/Calendrier-des-evenements-2017/(slug)/30013105f5f40880b48ca2581e895bd2/(only_exhibitor)/false)

## UN STAND DANS L'ESPACE FORUM

HALL B5 STAND 012

Le stand de l'AFIDOL propose une présentation de la filière et de l'AFIDOL, la mise à disposition de documents d'information, et une présence en pointillé pour répondre aux questions des visiteurs et faire déguster les huiles d'olive nouvelles.

Contacts presse : Alexandra PARIS, directrice communication  
Tél. : 06 08 61 15 50 / [alexandra.paris@afidol.org](mailto:alexandra.paris@afidol.org)

[www.afidol.org](http://www.afidol.org)  
[huiles-et-olives.fr](http://huiles-et-olives.fr)  
[www.facebook.com/HuilesetOlives](https://www.facebook.com/HuilesetOlives)



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive  
Maison des Agriculteurs 22 avenue Henri Pontier  
13626 AIX-EN-PROVENCE