# FILIÈRE OLÉICOLE

# Le temps des olives AOP pour Le Brin d'Olivier

**DRÔME - Nyons** 

Récoltées de mi-décembre à mi-janvier, les olives noires AOP de Nyons arrivent à présent dans les bacs du confiseur Le Brin d'Olivier. C'est l'occasion pour les professionnels de la filière de jauger la qualité et la quantité de ces précieux fruits noirs, qui seront appréciés, d'une façon ou d'une autre, des fines bouches.

es olives vertes se cueillent en septembre dans le Nyonsais.
Les olives noires doivent mûrir jusque mi-décembre pour être cueillies dans les meilleures conditions, après avoir subir un «petit coup de froid » qui les fera perdre un peu d'eau. Car ce petit fruit noir est au top de sa beauté lorsqu'il est mou et ridé...

## Olives AOP de Nyons: 10 % à 12 % du chiffre d'affaires

Les olives garanties Appellation d'Origine Protégée de Nyons sont de la variété Tanche. Cette AOP couvre une superficie de 10 000 hectares autour de la ville. Ce sont ces olives que les producteurs locaux (entre 50 et 100 producteurs) livrent actuellement au Brin d'Olivier, qui les désamérisera dans de la saumure pendant minimum 8 mois, puis les assaisonnera, les conditionnera et les commercialisera à partir de septembre/octobre prochains.

Mais ce ne sont que les calibres moyens à gros qui deviendront des olives de bouche, comptant pour 85 % à 90 % de l'activité du Brin d'Olivier, les 10 % à 15 % des olives restantes étant transformées en huile. Les petits calibres, ainsi que les olives ne répondant pas aux critères stricts de beauté, finiront au moulin pour être transformées en huile de qualité.

Sur le volume total, soit 800 tonnes d'olives par an, commercialisées par Le Brin d'Olivier, seules 20 % sont d'origine française, dont 10 % à 12 % sont des olives noires de la variété Tanche AOP de Nyons, et 8 % à 10 % sont des olives vertes Picholines du Gard. 80 % du chiffre d'affaires [5,4 M€], sont assurés



Plus les olives AOP de Nyons sont molles et ridées, plus elles sont prisées. Chacun ses critères...

par des productions venant du Maroc et d'Espagne.

### L'olive sur le gâteau

«L'année 2019-2020 est une belle année pour les olives noires de Nyons, avec des olives bien ridées et des calibres intéressants. Nous n'avons pas eu de sécheresse sévère ni d'attaques de mouches, contrairement à l'année 2018-2019 » explique Bruno Fleith, dirigeant du Brin d'Olivier. Cette « olive sur le gâteau » participe à renforcer les liens tissés patiemment avec les producteurs. « Nous travaillons plus étroitement ensemble depuis deux ans, en organisant des tables rondes notamment, pour affiner nos attentes et besoins respectifs ». Qualité, régularité et totalité des volumes en AOP dédiés au Brin d'Olivier, tels sont les engagements du côté des producteurs, et garantie d'achat de la totalité des volumes, rémunération juste et règlement des factures dans les 3 mois pour le Brin d'Olivier, contrairement aux usages de la coopérative de Nyons, autre gros acheteur du coin, qui règle les producteurs à la vente des produits.

Cet engagement auprès de la

Cet engagement auprès de la filière locale s'inscrit dans la démarche RSE du brin d'Olivier, laquelle vient tout juste d'obtenir, courant décembre 2020, le label



Bruno Fleith a repris l'entreprise familiale en 2015\*, en conservant les savoir-faire en matière de désamérisation et d'aromatisation, tout en modernisant l'outil et en actualisant le site pour répondre aux normes d'hygiène très strictes en matière d'agroalimentaire.

PME+ qui distingue les entreprises engagées dans une perspective de progrès pour l'humain, l'emploi et l'environnement. « La RSE est maintenant au cœur de l'entreprise, à tous les niveaux », pour preuve, Bruno Fleith a créé un poste d'ingénieur agro, occupé aujourd'hui par un jeune ingénieur en alternance, avec pour objectif de faciliter le dialogue avec les producteurs. En conséquence, « certains producteurs nous ont quittés car ils ont pris conscience que leurs produits ne correspondaient pas à nos attentes, et d'autres nous ont rejoints pour les mêmes raisons, et aussi parce que nous leur garantissons une rémunération juste et dans les mêmes conditions que n'importe quel règlement de facture », explique le dirigeant.

### Ses quatre points forts

Les gammes de produits du Brin d'Olivier sont présentes dans 1500 GMS en Drôme, Ardèche et Vaucluse. « Nous travaillons avec les plus gros distributeurs: Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, Super U»

Une présence qui s'explique notamment par une stratégie basée sur ses 4 points forts : « une gamme française importante; toutes les étapes de transformation sont réalisées en France (désamérisation, assaisonnement, conditionnement) contrairement à la concurrence qui se tourne vers l'Espagne ou le Maroc pour sous traiter ces opérations; le label PME + qui incarne notre engagement et notre fidélité envers nos producteurs aux yeux de nos clients; et un présentoir identitaire implanté dans tous les points de vente » concluait Bruno Fleith



C'est l'espacement des cordes du tapis roulant qui détermine un premier tri des olives par calibre : petit, moyen, gros (photo à g.). Le deuxième crible est assuré par les collaborateurs de Bruno Fleith, dont l'œil avisé repère les olives à défaut, lesquelles rejoindront les petits calibres qui partiront au moulin de Dozol à Nyons, pour être transformés en huile.

### Corinne Legros

\* Voir notre édition parue le 27 juin 2020.

