

## Taxe sur les huiles

### La FNCG demande sa suppression

« *La taxe franco-française sur les huiles a eu plusieurs noms, mais, depuis 1960, elle grève la compétitivité du secteur des huiles végétales et des margarines : il est temps de la supprimer!* ». Telle est la position défendue par la FNCG, Fédération nationale des corps gras, qui considère que « *la fiscalité comportementale est surtout un instrument de taxation, et n'influe pas sur le comportement des consommateurs* ». Et la fédération de citer un article rédigé par Cécile Philippe, directrice générale de l'Institut économique Molinari, intitulé « *Taxe sur les huiles : les limites* » (Texte d'opinion publié le 16 juin 2014 dans *Les Échos*, consultable sur le site <http://www.institutmolinari.org>).

## Agenda

### Workshop on biolubricants marketing uses and chemistry

The discussion about biolubricants (lubricants partly or in toto derived from natural renew-able sources) began in Europe more than 20 years ago, in parallel with the development of biodiesel. After 20 years the situation is consolidated as a niche market, but for the next future forecasts indicate that we can expect a huge development of these products derived from vegetable oils. Standards for biolubricants are under discussion within the European Committee for Normalization (CEN) and rules for Ecolabeling exist since the early 2000. In this workshop marketing, economical, ecological, technological and analytical issues will be discussed.

The WS will be organized in two half days, afternoon of day 9 and morning of day 10 October 2014. Official language : English. The participation fee is set at 250 €, evening dinner included. Reduced fee participation slots (80 €) are reserved for PHD students (evening dinner not included).

Updated information will be published when available on : [www.eurofelipid.org](http://www.eurofelipid.org) ; [www.sissg.it](http://www.sissg.it) ; [www.innovhub-ssi.it](http://www.innovhub-ssi.it).

For more information contact : Dr. Paolo Bondioli – INNOVHUB-SSI – Divisione SSO, e-mail : [paolo.bondioli@mi.camcom.it](mailto:paolo.bondioli@mi.camcom.it).

### Journée d'information sur la valorisation des huiles végétales en lubrification

Dans le cadre du programme européen VOSOLUB, l'ITERG organise le jeudi 2 octobre 2014 à Pessac (33) une

journée d'information sur la valorisation des huiles végétales en lubrification.

Au programme de la matinée :

- introduction : contexte, marchés et implication de l'ITERG (synthèse des différents projets) (Carine Alfos, ITERG),
- molécules biosourcées – propriétés/structures/fonctions – État de l'art/produits développés (Guillaume Chollet, ITERG),
- présentation des projets VEGALUB et PROLUB (Thierry Vidal, Didier Frangin, MOLYDAL),
- exemple d'application, huile de coupe pour le travail des métaux (Olivier Vergnes, Marie Verdier, MOTUL),
- Eco label européen pour les lubrifiants (Vincent Bouillon, BfB),
- ACV biolubrifiants : mise en place/exploitation/les résultats (Antoine Besnier, ITERG).

L'après-midi sera réservée aux échanges.

Inscription obligatoire (nombre de places limité) sur : [www.iterg.com](http://www.iterg.com).

## Bilan d'activité

### Assemblée Générale de la FNCG

Nombreux ont été les participants de l'Assemblée Générale de la FNCG (Fédération nationale des corps gras) qui s'est tenue le 18 juin 2014. L'occasion de présenter son rapport d'activité (disponible sur le site de la FNCG), voté ce même jour, mais aussi de proposer une conférence sur le thème « *Consommation responsable, agriculture durable : points de vue croisés* », avec l'intervention de Christiane Lambert, Première Vice-Présidente de la FNSEA en charge des questions d'environnement et Sandrine Raffin, Présidente et fondatrice de Link'Up. Cette dernière en a profité pour présenter le deuxième baromètre du bien-être durable (Pdf téléchargeable sur le site de la FNCG, 4,4 Mo).

### Assemblée générale de l'Afidol

L'Assemblée générale ordinaire de l'Afidol, Association française interprofessionnelle de l'olive, s'est tenue le vendredi 20 juin 2014, en Languedoc-Roussillon, à Lattes, au Mas de Saporta. Devant les représentants des professionnels de la filière, venus nombreux de tous les bassins de production oléicoles, Olivier Nasles, président de l'Afidol et Christian Argenson, son directeur, ont présenté le rapport d'activités de

l'année 2013 (disponible sur le site [www.afidol.org](http://www.afidol.org)) : situation économique de la filière, les activités de communication, technique et économiques menées au sein de la structure puis le rapport financier.

En 2013, le service communication de l'Afidol a continué ses actions pour développer la notoriété des huiles d'olive au niveau national : programme d'animations – dégustation « L'huile d'olive à l'école des chefs », proposé aux enseignants des écoles hôtelières, organisation de dégustations et démonstrations culinaires sur divers salons et manifestations culinaires, reconduction de l'opération « l'Origine n'a pas de prix » réalisée en partenariat avec les syndicats des différents bassins de production pour promouvoir l'origine française des huiles d'olive auprès des touristes de Provence... Par ailleurs, les huiles d'olives de midi de la France renforcent leur présence sur le web via le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) et la page [www.facebook.com/Huilesetolives](https://www.facebook.com/Huilesetolives).

Dans le domaine technique, l'Afidol continue de mener des actions pour l'amont et pour l'aval de la production afin de favoriser l'innovation, de renforcer la sécurité alimentaire et sanitaire des produits oléicoles, en oeuvrant en faveur de la qualité des huiles d'olives et des olives de table et en favorisant les démarches collectives visant à prévenir et gérer les aléas liés à la production, à la formation et à la commercialisation des produits oléicoles. La profession a mis en place un nouveau laboratoire, le Laboratoire oléicole français, dont le matériel de pointe permet d'analyser les composés phénoliques des huiles d'olives françaises, étape obligatoire dans l'information future à apporter au consommateur.

Enfin l'Afidol a poursuivi en 2013 sa veille réglementaire, ses formations, la rédaction d'articles pour le *Nouvel Olivier*, la réalisation de plusieurs numéros de la revue *Market Olea*, etc. Par ailleurs, la profession oléicole française a reçu le Conseil oléicole international (COI) à l'occasion de la 41<sup>e</sup> session du Comité consultatif organisée à Marseille en juillet 2013.

L'ensemble des partenaires financiers ont été remerciés pour leur soutien apporté à la filière : FranceAgrimer, ministère de l'Agriculture, Union européenne, Copexo et les collectivités territoriales des régions de production (conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur, conseil régional Languedoc-Roussillon ainsi que le Conseil général de la Drôme et la ville de Nyons).

Le Président, Olivier Nasles, a conclu cette assemblée par son rapport moral dans lequel il espère une prise de conscience collective sur le devenir de la profession oléicole française après un bilan de l'évolution économique de la filière au cours des vingt dernières années.

## Communication

### Les huiles d'olive de nos terroirs dans les TGV

Du 2 au 6 juin 2014, les huiles d'olive de nos terroirs étaient présentes sur les TGV des lignes Paris/Marseille, Paris/Montpellier et Paris/Lille, sur les trains du soir (de 16 h à 20 h). Un livret de recettes a été distribué à tous les voyageurs de 1<sup>ère</sup> classe tout au long de cette semaine. L'occasion pour eux de découvrir ou redécouvrir la richesse gustative des

huiles d'olive de nos terroirs et leurs familles de goûts (goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne). Le livre donne des informations générales sur l'huile d'olive (extraction, explication des différents goûts...) ainsi que dix-sept recettes variées et faciles à mettre en œuvre.

### Le site [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) fait peau neuve

Six ans après sa création, une nouvelle version du site internet [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) a été mise en ligne le 15 juin 2015. Il s'adresse à tout public avec comme objectif de développer la connaissance et de valoriser la diversité des goûts, des usages des huiles et des olives de France, ainsi que des spécificités des terroirs et savoir-faire. Il sera également disponible en anglais à compter de juillet.

Plusieurs moteurs de recherche permettent aux internautes d'accéder à différentes rubriques tels qu'un carnet d'adresses de restaurateurs-partenaires, un répertoire de recettes alimenté et animé par Annelise Chardon, finaliste masterchef 2012 ou bien encore un espace « goût et dégustation ». Le site, tourné vers l'art de vivre et la gastronomie, devrait aider les internautes à mieux connaître toutes les richesses et vertus des huiles et olives de nos terroirs.

À l'occasion du lancement de cette nouvelle mouture du site, l'Afidol organise un grand concours de recettes « Ma cuisine avec l'huile d'olive de nos terroirs ». Les internautes sont invités à déposer leur recette préférée mettant en valeur une huile du Midi de la France avec deux photos. À la clé : plus de 1800 euros de lots (robot cuiseur, robots pâtisseries, tablette, cours de cuisine, etc.).

## Naissance

### Création d'un Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-INRA

Le 3 juin a été annoncée la naissance officielle du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra. Ses missions : développer, coordonner, promouvoir, et valoriser des travaux de gastronomie moléculaire, en relation avec des centres analogues créés dans divers pays du monde (Chili, Corée, Finlande, Irlande, Liban), et effectuer des travaux en recherche scientifique et technologique, formation, communication et animation scientifique et technologique.

Rappelons que l'Inra et l'AgroParisTech organisent déjà des cours annuels de gastronomie moléculaire, des séminaires mensuels de gastronomie moléculaire, des enseignements universitaires à divers niveaux, notamment des masters (Master Erasmus Mundus FIPDes). L'annonce de cette création s'est doublée de celle de la parution d'une nouvelle revue scientifique : le *Free Open International Journal of Molecular Gastronomy*.

## Formation en ligne

### L'Université virtuelle d'agroécologie lance son premier module

AgroParisTech, l'Université de Lorraine (ENSAIA), l'INPT dans sa composante ENSAT, SupAgro Montpellier,

Agrocampus Ouest et AgroSup Dijon se sont associés à l'Inra et au Cirad pour monter une université virtuelle d'agroécologie (UVAE) soutenue par Agreenium. Le premier module introductif, vient d'être mis en ligne. Il est conçu pour permettre aux apprenants de se familiariser avec la diversité du positionnement de l'agroécologie dans des dimensions agricoles, scientifiques et sociales, et de bien percevoir selon quelle acception il sera question d'agroécologie dans l'UVAE. L'UVAE œuvre dans le sens d'une mutualisation à une échelle nationale pour favoriser la valorisation, la production et la diffusion de ressources pédagogiques numériques validées ; ces ressources sont destinées d'abord à la formation des personnels de ces établissements, mais aussi mobilisables en formation initiale à partir d'un niveau master.

La conception de ce module, financée par l'UVED, a été coordonnée par deux enseignants-chercheurs du département Siafee (Antoine Gardarin et Thierry Doré), et la production assurée par l'équipe d'appui TICE (Benjamin Baatard et Jérôme Fitoussi). Des collègues de l'Inra, de l'IRD, d'Agrocampus Ouest et de l'ENSAT ont également collaboré.

Pour accéder à l'UVAE : <http://www.ea.inra.fr/uvae>.

## Recherche

### Le recyclage des déchets organiques du palmier à huile accroît la fertilité des sols

En Indonésie, les planteurs utilisent les déchets issus de l'extraction de l'huile de palme pour fertiliser leurs plantations. Cette pratique présente des effets bénéfiques sur la production. Mais qu'en est-il, des effets à long terme, sur les sols ? Des chercheurs du Cirad et leurs partenaires montrent que l'application continue de produits organiques issus de ces déchets améliore les caractéristiques des sols. C'est particulièrement le cas des sols sablo-limoneux, qui sont moins acides que les sols sableux. Les teneurs en carbone et en azote sont multipliées par 1,6 et 1,8. Pour ce qui est des sols sableux, plus fragiles, l'amélioration est aussi nettement visible. Les teneurs en carbone et azote vont jusqu'à doubler et l'acidité diminue. Seule exception : lorsque les planteurs utilisent des engrais minéraux, même de façon minimale. L'effet bénéfique est alors considérablement atténué voire annulé. À condition de restreindre les applications d'engrais minéraux, les planteurs maintiennent donc la fertilité de leurs sols. Ils réduisent ainsi les impacts environnementaux de leurs plantations tout en faisant des économies.

## Inauguration

### Des relations facilitées entre le Cirad et le Consortium du CGIAR à Montpellier

Le consortium du CGIAR (*Consultative Group on International Agricultural Research*) a inauguré le 2 juin 2014, à Montpellier, les locaux qui abritent désormais les équipes de son siège. Ce bâtiment, entièrement financé par la région Languedoc-Roussillon, est localisé sur le campus d'Agropolis

International. Il est ainsi très proche des nombreux instituts et organismes de recherche en agronomie présents à Montpellier. « *L'implantation du siège du consortium à Montpellier a multiplié les occasions de rencontres* », observe Philippe Vernier, chargé des relations du Cirad avec le CGIAR. « *Elle nous a également permis de mieux coordonner nos activités* ».

Le lancement en 2013 d'un programme conjoint de post-doctorants en est un bel exemple. Dans le cadre de ce programme, trois projets de recherche présentés par des équipes mixtes Cirad-CRP (CGIAR Research Program, qui sont les grands programmes dans lesquels le consortium met en œuvre, à l'échelle internationale, sa stratégie scientifique au service du développement agricole des pays du Sud) ont obtenu chacun le financement de deux postes de post-doctorant, l'un par le Cirad et l'autre par le CRP concerné. « *Sans l'arrivée du CGIAR à Montpellier, cette initiative n'aurait probablement pas vu le jour* », souligne Philippe Vernier. Elle sera reconduite en 2014 à plus grande échelle grâce à des financements d'Agropolis Fondation.

Cette action s'ajoute à la participation d'équipes du Cirad aux CGIAR Research Program dès leur lancement en 2010. L'établissement est aujourd'hui significativement impliqué dans plusieurs CRP notamment : riz (GRiSP), Forêt et agroforesterie, Racines, tubercules et bananes/plantains, Céréales des zones sèches (*dryland cereals*), Systèmes agraires des zones sèches (*dryland systems*) ainsi que dans les CRP Changement climatique, agriculture et sécurité alimentaire (CCAFS), Productions animales (*livestock and fish*) et systèmes agraires des tropiques humides (*humidtropics*).

Le Cirad est le principal partenaire français du consortium. S'il est le premier organisme français à co-publier avec le CGIAR, le Cirad est aussi celui qui a le plus grand nombre de chercheurs en poste dans douze des quinze centres de recherches qui constituent le CGIAR.

## Océan Indien

### Mieux mobiliser les acteurs régionaux pour renforcer la sécurité alimentaire

Le Cirad s'investit plus avant dans le développement agricole et économique de la Réunion tout en s'appuyant sur une ouverture internationale. La création d'une plateforme régionale de recherche agronomique pour le développement (PRE-RAD) en est l'exemple le plus récent. Elle fait suite à la signature le 5 juin 2014 d'un accord – cadre de coopération scientifique entre la Commission de l'océan Indien (COI), le Cirad, la préfecture de la Réunion et la Région Réunion elle-même. L'objectif : améliorer la mobilisation des acteurs locaux et régionaux pour renforcer la sécurité alimentaire des îles de l'océan Indien.

« *À partir, des travaux que le Cirad conduit à la Réunion et à Madagascar, on est capable de développer une action de partenariat scientifique à l'échelle régionale avec les institutions de la COI présentes dans la zone* », précise Michel Eddi, président-directeur général du Cirad. Le Cirad à la Réunion constituera la base principale de cette plateforme qui sera

orientée vers des thèmes de recherche majeurs : santé animale et humaine, biodiversité et santé végétale, systèmes agrolimentaires de qualité, recyclage des matières organiques et services agro environnementaux liés aux activités agricoles.

La direction régionale du Cirad à la Réunion/océan Indien est le deuxième plus important dispositif de l'établissement de par le monde. Sur les six prochaines années, l'appui fourni à la COI sera majeur : « *Le Cirad va mobiliser ses ressources à hauteur de près de 90 millions d'euros, à partir de ses dispositifs à la Réunion et à Madagascar ainsi que d'importants*

*financements européens et de la Région Réunion* », souligne Gilles Mandret, directeur régional Réunion-océan Indien du Cirad.

L'implication du Cirad dans la création de cette plateforme régionale de recherche concrétise l'appui fourni à l'axe prioritaire de la COI sur la sécurité alimentaire. La prochaine réunion des bailleurs de fonds, à Madagascar, portera d'ailleurs sur la sécurité alimentaire et sera la première illustration de la coopération du Cirad et de la COI à travers la PReRAD.