

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Arrêté du 8 août 2005 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation agricole option « conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation »

NOR : AGRE0501869A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Vu le code rural, notamment le livre VIII ;  
Vu le code du travail, et notamment les livres I<sup>er</sup> et IX ;  
Vu le décret n° 2004-403 du 6 mai 2004 portant création et fixant les modalités d'organisation du certificat de spécialisation agricole délivré par le ministre chargé de l'agriculture ;  
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative du 12 mai 2005 ;  
Vu l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 23 juin 2005 ;  
Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement agricole du 7 juillet 2005,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Il est créé un certificat de spécialisation agricole option « conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation ».

**Art. 2.** – Le contenu de la formation du certificat de spécialisation agricole option « conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation » s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole ».

**Art. 3.** – Conformément à l'article 4 du décret du 6 mai 2004 susvisé, le certificat de spécialisation agricole option « conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation » est accessible aux candidats titulaires :

- du baccalauréat professionnel option « production horticole » ;
- du baccalauréat professionnel option « conduite et gestion de l'exploitation agricole » ;
- du brevet professionnel option « travaux horticoles » ;
- du brevet professionnel option « responsable d'exploitation agricole » ;
- du baccalauréat technologique série « sciences et technologies de l'agronomie et de l'environnement » ;
- du brevet de technicien supérieur agricole option « analyse des conduites des systèmes d'exploitation », « production horticole », « technologies végétales » et « viticulture-œnologie »,

ou, sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

**Art. 4.** – La durée de la formation est de 600 heures et 770 heures pour les candidats visés au *b* du 2 de l'article R. 811-167-3 du code rural.

Conformément à l'article 6 du décret du 6 mai 2004 susvisé, pour le certificat de spécialisation agricole option « conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation », les durées minimales de formations en centre et en milieu professionnel peuvent être réduites après évaluation des compétences, aptitudes et connaissances.

**Art. 5.** – Le certificat de spécialisation agricole option « production oléicole, transformation et commercialisation » est accessible aux candidats par la voie de la validation des acquis de l'expérience qui justifient d'une durée totale cumulée équivalant à au moins trois années d'activité professionnelle en lien direct avec le contenu de ce certificat de spécialisation agricole.

**Art. 6.** – Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I (1) du présent arrêté.  
Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités constitue l'annexe II (1).

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III (1) du présent arrêté.

**Art. 7.** – Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 8 août 2005.

Pour le ministre et par délégation :  
*Le directeur général*  
*de l'enseignement et de la recherche,*  
M. THIBIER

---

(1) Les annexes peuvent être consultées à la DGER (sous-direction FOPDAC, bureau FOPCA, pièce A 100 C), 1<sup>er</sup> ter, avenue Lowendal, 75007 Paris.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Certificat de spécialisation  
« Conduite de la production oléicole,  
transformation et commercialisation »

s'appuyant sur le référentiel du **Brevet Professionnel**  
« responsable d'exploitation agricole ».

**Arrêté du 8 août 2005**

**Annexe I : Référentiel professionnel**

**Annexe II : Référentiel d'évaluation**

**Annexe III : Structure de l'évaluation en épreuves terminales**

## Annexe I Référentiel professionnel

# SOMMAIRE

1. Eléments de cadrage
  1. Appellation de l'emploi
    - 1.1. Emploi-type
    - 1.2. Autre emplois concernés par le CS
  2. Situation fonctionnelle
    - 2.1. La production oléicole
    - 2.2. Types et activités des entreprises
    - 2.3. Conditions et lieu de travail
      - 2.3.1. Le calendrier
      - 2.3.2. Les activités
      - 2.3.3. La pénibilité et les risques dans le travail
  3. Situation hiérarchique, zones d'autonomie et de responsabilité
    - 3.1. Le chef d'exploitation
    - 3.2. Le salarié d'exploitation
    - 3.3. Le moulinier-confiseur ou moulinier
    - 3.4. L'ouvrier moulinier-confiseur
  4. Finalités de l'emploi, fonctions et groupes d'activités
  5. Evolution dans l'emploi et hors de l'emploi
  6. Fiche descriptive d'activités
    - 6.1. Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement
    - 6.2. Il conduit son oliveraie et récolte les fruits à maturité en vue d'une transformation dans des conditions optimales en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

- 6.3. Il assure les différents opérations de transformation en vue de la fabrication d'huile, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- 6.4. Il assure les différentes opérations de préparation, en vue de la fabrication d'olives de bouche, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- 6.5. Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés de l'olive en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- 6.6. Il met en œuvre les opérations et les techniques appropriées pour optimiser le processus dans le respect de l'environnement et de la qualité
- 6.7. Il procède au conditionnement des produits
- 6.8. Il assure la commercialisation des produits
- 6.9. Il gère les stocks
- 6.10. Il réalise une gestion analytique de l'entreprise

## Présentation de l'emploi

Le nouveau référentiel concerne principalement l'emploi de chef d'exploitation, qui assume toutes les activités répertoriées, de la production des olives à la livraison des produits transformés. Les emplois de salarié agricole, de confiseur, de maître-moulinier, de commercial spécialisé dans les produits oléicoles et d'ouvrier qualifié (ou assistant du maître moulinier) sont également visés, sans être concernés par la totalité du référentiel.

### 1. Éléments de cadrage

#### 1. Appellation de l'emploi

##### 1.1. Emploi-type :

- *appellations du ROME :*

##### **Arboriculteur(trice) :**

Chef d'exploitation (cultures pérennes) ou cultivateur (cultures pérennes)  
Ouvrier arboricole

- *appellations en usage :*

**Oléiculteur**

**Moulinier**<sup>1</sup>

**Confiseur**<sup>2</sup>

**Salarié agricole, salarié d'exploitation oléicole**

##### 1.2. Autres emplois concernés par le CS :

- *appellations du ROME :*

**Opérateur(trice) sur machines et appareils de fabrication des I.A.A**

---

<sup>1</sup> *Moulinier : personne qui exploite un moulin à huile. Encyclopédie Hachette*

<sup>2</sup> *Confiseur : celui qui fabrique, vend des confiseries. Confiserie : usine où l'on met en conserve certains produits – sardines – cornichons – olives (synonyme = conserverie) Encyclopédie Hachette*

## 2. Situation fonctionnelle

### 2.1. La production oléicole

La production oléicole est, pour des raisons climatiques, traditionnellement centrée sur le grand Sud de la France : régions Languedoc Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur, Corse et Drôme provençale.

#### Quelques données chiffrées

En 2000/01, en Europe, cinq pays produisent de l'huile d'olive :

- L'Espagne : 945 000 tonnes
- L'Italie : 510 000 tonnes
- Le Portugal : 422 000 tonnes
- La Grèce : 37 800 tonnes
- La France : 4 169 tonnes.

La production mondiale d'huile d'olive est de 2 602 000 tonnes, dont 70 % sont produits par la Communauté Européenne. L'Espagne, avec un million de tonnes est le premier producteur.

	L'oléiculture selon les deux RGA				Données de l'ONIOL 2000	
	RGA 1988		RGA2000			
Dépt siège	Exploitations	Surface (ha)	Exploitations	Surface (ha)	Exploitations	Surface (ha)
04 – Alpes de Haute Provence	992	781	883	995	2168	3522
06 – Alpes Maritimes	1 621	1370	1 009	1053	3913	8603
13 – Bouches-du-Rhône	1 550	2303	1387	3082	4499	9683
83 – Var	2529	2451	2283	2538	5371	11661
84 – Vaucluse	1000	506	1394	879	2192	2713
<b>PACA</b>	<b>7692</b>	<b>7411</b>	<b>6956</b>	<b>8547</b>	<b>18143</b>	<b>36182</b>
11 – Aude	215	149	172	166	155	364
30 – Gard	1679	1121	1644	1291	3409	3819
34 – Hérault	836	621	1 080	831	1638	2576
66 – Pyrénées-Orientales	81	81	208	310	72	403
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>2811</b>	<b>1 972</b>	<b>3104</b>	<b>2598</b>	<b>5274</b>	<b>7162</b>
07 – Ardèche	218	85	406	268	457	392
06 – Drôme	716	928	760	1009	954	1716
<b>Rhône-Alpes</b>	<b>934</b>	<b>1013</b>	<b>1166</b>	<b>1277</b>	<b>1411</b>	<b>2108</b>
2A - Corse-du-sud	129	314	248	603	260	1350
2B - Haute-corse	89	263	252	1 213	294	1 450
<b>Corse</b>	<b>218</b>	<b>577</b>	<b>500</b>	<b>1816</b>	<b>554</b>	<b>2800</b>
<b>France</b>	<b>11655</b>	<b>10973</b>	<b>11726</b>	<b>14238</b>	<b>25382</b>	<b>48252</b>

Année 2000 ONIOL	TOTAL	PACA	L R	Corse	Rhône Alpes
<b>Exploitations</b>	23 382 ONIOL	18 243	5 220	553	1 411
<b>SAU Oliviers</b>	48 600	36 400	7 300	2 800	2 100
<b>Moulins</b>	186	116	35	22	13
<b>Confiseries</b>	37	11	12	0	14
<b>Domaines</b>	97	62	21	0	14

Les plantations d'oliviers recommencent (aidés par l'Etat, les Régions et certains Départements) et il a été planté 3 500 hectares depuis 1998, acceptés par Bruxelles dans le cadre de l'Organisation Commune du Marché de l'huile d'olive adoptée en 1998.

ONIOL	SAU oliviers en ha	Nb Arbres	Nb producteurs	Huile d'olive en litres	Olives Vertes et Noires en tonnes
Année 2002	20 000	3 500 000	23 382	4 169 000	
Année 1999					1000
Année 1840	158 000	26 000 000			

**Les autres produits issus de l'olive** sont : la Tapenade (olive, câpres, anchois, huile d'olive, aromates), l'Huile aromatisée (thym, romarin, piment, truffe...), la Pâte d'olive (chair d'olives aromatisée), La Pistounade (à base d'olives de basilic), diverses recettes : l'Olivade, l'Anchoïade, le Caviar d'aubergines... et bien sûr les savons à l'huile d'olive et les cosmétiques.

Concernant l'huile d'olive, le consommateur recherche un produit typique, sain, de qualité et il est souvent fidèle à une marque ou à un moulin.

Les AOC concernant l'huile d'olive et les olives sont au nombre de 10 :

- Huile d'olive de Nyons (décret du 10.01.1994)
- Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence (décret du 27.08.1997)
- Olives Noires de Nyons (décret du 10.01.1994)
- Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence (décret du 27.08.1997)
- Olives noires de la Vallée des Baux de Provence (décret du 27.08.1997)
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence (décret du 13.12.1999)
- Huile d'olive de Haute Provence (décret du 13.12.1999)
- Olives de Nice (décret du 20.04.2001)
- L'Oliu di Corsica - l'huile d'olive de Corse AOC(décret à paraître)
- Huile d'olive de Nîmes (décret du 17.11.2004) L'AOC "Olive verte de Nîmes" nécessite encore une enquête sur la protection du nom (AOC prévue pour la récolte 2005).

Pour protéger notre production française et la faire connaître auprès des consommateurs, un logo « olives de France » permet d'attester d'olives cultivées en France et transformées par des confiseurs en France.

Une démarche similaire est également en cours pour la protection de l'huile d'olive de France.

## 2.2 Types et activités des entreprises

**Les entreprises de la filière sont extrêmement diverses, tant par leur taille et leur forme juridique, que par la nature des produits élaborés.**

**Les propriétaires récoltants, pluri-actifs, retraités :**

Les Agriculteurs : exploitants individuels ou en société (GAEC, EARL, SCEA), ils produisent leurs fruits et les transforment selon des méthodes traditionnelles pour la bouche ou les apportent à un moulin. Les exploitations peuvent être monoculturelles (cas relativement rare) ou pluriculturelles en complément avec d'autres productions agricoles. Ils produisent à partir de vergers issus du plan de relance ou à partir d'oliveraies en place ou réhabilitées (cultures délaissées après le gel de 1956). Ils veillent particulièrement à réduire l'alternance des arbres (problème majeur de l'oléiculteur) par une taille annuelle, une fertilisation et une irrigation raisonnées.. Ils peuvent assurer le suivi et la traçabilité de ses produits.

Certains exploitants développent l'activité de pépinière oléicole, d'autres assurent l'entretien et la récolte à façon pour des propriétaires particuliers. La spéculation foncière et la valeur ornementale des sujets dans le secteur des Espaces Verts et du Paysage limitent les

fermages et encouragent le démembrement de certaines oliveraies où chaque arbre recouvre aussi une valeur pécuniaire non négligeable.

La production d'huile peut s'accompagner de celle d'olives vertes et/ou noires et d'autres produits transformés.

Selon les choix du producteur et la localisation de son atelier, la commercialisation peut être faite en vente directe sur le lieu de production, sur des marchés de proximité, lors de manifestations telles que foires, par Internet, par des grossistes, par des épiceries fines, auprès des petits commerçants et des particuliers ou en grandes et moyennes surfaces. La vente à l'export se développe dans de nombreuses entreprises.

### **Les Moulins à Huile :**

Artisans, sociétés privées ou coopératives, EARL, ils produisent la majorité des quantités commercialisées en France ; elles mettent en œuvre des technologies telles que presse hydraulique, chaîne continue, micro-moulin .

### **Les Confiseries :**

Leur statut peut être privé ou coopératif ; les techniques employées sont la désamérisation par lavage, le rinçage, la mise en saumure, la fermentation, la conservation et le conditionnement

### **Les commerces et grossistes spécialisés en huile d'olive :**

Ils traitent, conditionnent et vendent prioritairement de l'huile d'olive.

Dans les lieux de vente en conformité avec la législation, il est fréquent de trouver de nombreux produits régionaux « revendus » liés à l'olive ou à l'olivier (parfums, savons, artisanat du bois...) mais aussi de nombreux autres produits (vins, miel, liqueurs, sirop, confitures, nougats, poteries, linges de maison...).

## **2.3 Conditions et lieu de travail**

### **2.3.1. Le calendrier**

Dans les exploitations agricoles, c'est une activité arboricole à part entière et elle est presque toujours associée à d'autres productions : vigne le plus souvent et arbres fruitiers (dont truffiers) en PACA et LR, élevage et système agropastoraux en Corse et en Cévennes. L'essentiel des tâches est réalisé de septembre à mai : la récolte suivie de la transformation de septembre à novembre (en Corse on peut récolter au sol jusqu'en mars), conditionnement tout au long de l'année, la taille des arbres de mars à mai, la protection sanitaire et l'irrigation du printemps à l'été. L'été, période calme dans le calendrier cultural, est principalement consacré à la vente directe dans les zones touristiques.

Dans les moulins, l'essentiel de l'activité se déroule de novembre à avril avec un pic d'activité en décembre. Lorsqu'il y a une activité de commercialisation elle couvre toute l'année.

Dans les confiseries, Les olives de bouche sont préparées et commercialisées en fin d'été pour les vertes, après 6 à 10 mois de saumurage pour les noires. Il y a aussi les olives piquées, cassées, confites, les tournantes (mi vertes-mi noires) avec une typicité variétale selon les départements.

Cinq appellations/variétés existent actuellement en France :

- 2 olives noires :

- olives de Nice : variété Cailletier
- olives de Nyons : variété Tanche
- 3 olives vertes :
  - olives de la Vallée des baux : variétés Salonenque, Aglandau et Grossane
  - olives de Nîmes : variété : Picholine
  - autres olives : variété Lucques principalement dans l'Hérault et l'Aude

### 2.3.2 Les activités

Les activités liées à la production des olives s'exercent en plein air et comprennent des phases de travail manuel (taille et récolte) et de conduite d'engins. La récolte se mécanise progressivement : vibreurs de branches et peignes électriques ou motorisés. Depuis quelques années se développent des vergers de haute densité qui sont récoltés mécaniquement à la machine à vendanger (la sécurité est une préoccupation importante pour l'employeur et le salarié). L'usage de produits phytosanitaires exige le respect des doses homologuées et de la protection de l'opérateur et de l'environnement.

La trituration des olives est effectuée au moyen de machines de deux types :

- Par presses hydrauliques traditionnelles avec scourtins
- Par centrifugation dans 80 % des moulins

Les micro-moulins traitent les très petites productions.

Le conditionnement des bouteilles dans les cartons, puis le maniement des cartons pleins sont souvent effectués à la main.

Le maniement des charges plus importantes est effectué au chariot lève-palette. La vente en vrac est interdite depuis 2003.

La phase de conditionnement s'effectue à l'intérieur des locaux. La commercialisation s'effectue à la ferme, au magasin, sur des foires ou des marchés, par l'intermédiaire d'un grossiste, par correspondance, par internet. Elle peut s'accompagner de livraisons.

### 2.3.3. La pénibilité et les risques dans le travail

Les chantiers de récolte, manuels et mécanisés (vibreurs individuels) sont particulièrement pénibles. Des risques d'accidents existent lors de l'utilisation des outils de taille et des engins motorisés (tracteurs et outils) et leur mise à la norme est une préoccupation importante pour l'exploitant. La lutte phytosanitaire peut être source de pollution et d'intoxication personnelle si les mesures de protection ne sont pas scrupuleusement suivies. Les ateliers de transformation, du fait de la présence d'huile sur le sol et sur les machines, sont des lieux propices aux accidents et aux chutes.

## 3. Situation hiérarchique, zones d'autonomie et de responsabilité

### 3.1. Le chef d'exploitation :

Il exerce son activité sur sa propre exploitation, au sein d'autres activités (Les exploitations oléicoles sont très rarement en monoculture). Il effectue ou encadre ou sous-traite la totalité des tâches : implantation et conduite du verger, récolte, transformation (huile et/ou confiserie) commercialisation des produits transformés.

### 3.2. Le salarié d'exploitation :

Il travaille sur l'exploitation de son employeur, sous l'autorité de celui-ci, conformément aux conventions collectives en vigueur. Il effectue certains travaux en complète autonomie (entretien des vergers, taille d'hiver, pose de filets, récolte, approvisionnement du moulin, manipulations diverses, mise en bouteilles), alors que les tâches nécessitant une plus grande

technicité sont souvent préparées et/ou encadrées par l'exploitant (traitements phytosanitaires, conduite des installations de trituration). Cette autonomie varie selon l'ancienneté et les aptitudes du salarié. La main d'œuvre immigrée du bassin méditerranéen est un atout pour l'exploitant car l'olivier est une culture traditionnelle dans leur pays d'origine.

### **3.3. Le moulinier-confiseur ou moulinier :**

Il travaille en complète autonomie. Il encadre parfois du personnel salarié. Les activités effectuées sont centrées sur la trituration de l'olive afin d'en extraire l'huile (chaîne continue le plus souvent mais on trouve encore quelques presses traditionnelles) et/ou la préparation d'olives vertes et/ou noires. La commercialisation des produits finis se fait en gros et/ou au détail. L'entretien du matériel et la gestion des apports sont une part importante de l'activité.

### **3.4. L'ouvrier moulinier-confiseur :**

Il travaille sous son autorité. Selon les aptitudes et/ou l'ancienneté, certaines tâches peuvent être effectuées en autonomie complète (conduite de la ligne de fabrication, entretien et réparations, manutentions, conditionnement). Ces emplois sont soit temporaires et la personne qualifiée risque de ne pas revenir l'année suivante, soit complémentaires d'une activité permanente de l'entreprise et on évite ainsi de former la personne à nouveau. Si le chef d'exploitation moulinier embauche un salarié permanent, en ce qui concerne la transformation celui-ci peut être chargé de l'accueil, du pesage, du versement des olives de l'établissement, des bons d'entrée et de l'encaissement mais les autres activités se font sous la responsabilité et avec l'œil du patron moulinier. Cet ouvrier travaille parfois sur l'exploitation ou peut tailler des oliviers en prestation de services.

## **4. Finalités de l'emploi, fonctions et groupes d'activités**

L'ensemble des activités concourt à l'élaboration et à la commercialisation de produits oléicoles.

Les fonctions correspondantes sont donc les suivantes :

Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement.

Il conduit son verger en veillant au respect des normes phytosanitaires, et récolte les fruits à maturité de transformation, les plus sains possible, en vue d'une transformation dans des conditions optimales.

Il assure les différentes opérations de transformation et de conditionnement, en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Il assure la commercialisation des produits en respectant les normes et la réglementation en vigueur.

Il organise et planifie l'ensemble des opérations de production, transformation et commercialisation.

Il assure les tâches administratives, en particulier les déclarations et les enregistrements réglementaires.

Il assure la veille permanente sur les évolutions techniques et réglementaires.

Il encadre le personnel.

## 5. Evolution dans l'emploi et hors de l'emploi

**Dans l'emploi :** le salarié d'exploitation peut parvenir à gérer les activités de production et/ou de transformation en toute autonomie. La commercialisation est le plus souvent assurée par le responsable de l'entreprise, par son conjoint, ou par un commercial mais elle est aussi déléguée à une structure coopérative.

**Hors de l'emploi :** le salarié d'exploitation peut facilement trouver du travail comme « tailleur et cueilleur spécialisé à façon », embauché par les agriculteurs ou les entreprises d'aménagement paysager du secteur. Le salarié qualifié peut aussi créer sa micro-entreprise spécialisée sur l'entretien de l'olivier.

Il en est de même pour l'ouvrier du moulinier. Les débouchés comme « chef de culture » et « moulinier » existent mais sont assez rares pour l'instant, la montée en production des 10 prochaines années peut générer des emplois de ce type.

## 6. Fiche descriptive des activités

### 6.1. Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa création, à son fonctionnement et à son développement :

Il situe son exploitation dans ses différents environnements : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels...), pédoclimatique et territorial.

Il analyse les répercussions éventuelles de la situation de son exploitation sur le système de production, les équipements, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.

Il choisit, en intègre la valeur patrimoniale de son verger et en fonction des différents paramètres environnementaux, un système de production durable, conforme à ses aspirations, reposant sur la combinaison des facteurs suivants :

- lieu d'implantation du verger à partir de trois critères principaux :
  - valeur agronomique de la parcelle, accessibilité et ressource en eau
  - contribution à la lutte contre les incendies (rôle de pare-feu)
  - intégration dans le paysage (valeur esthétique, diversification...)
- types de produits : typicité et caractéristiques organoleptiques de l'huile recherchée (fruité vert qui s'est développé grâce aux chaînes continues ou fruité noir qui est plus traditionnel), huile vierge de première pression à froid / olives vertes / olives noires / autres produits...
- types de verger : basse-densité, haute-densité, irrigué ou non
- choix des variétés productives et des pollinisateurs, en fonction des cahiers de charge de l'AOC s'il y a lieu.
- choix d'un itinéraire technique en fonction des contraintes pédoclimatiques et du produit recherché
- signes de qualité : le cas échéant AOC, IGP, HACCP, production en Agriculture Biologique, label ...
- mode de commercialisation : vente directe, constitution d'une clientèle hors région, vente à des grossistes, vente à des détaillants, vente à l'export, vente en GMS, commerce électronique ...

Il connaît et mobilise l'environnement administratif et financier de la filière et les procédures.

Il analyse et utilise les résultats technico-économiques de l'exploitation (coût des investissements, chiffre d'affaire réalisable, marges brutes, résultats escomptés) pour dimensionner son atelier (surfaces et localisation des vergers), réguler le fonctionnement de celui-ci et prévoir son évolution.

Il mobilise les dispositifs et financement disponibles

Il adapte son outil de travail ( nouvelles plantations, réhabilitation de vergers, atelier de transformation, lieu de stockage, point de vente ) en fonction des choix retenus, du type et des caractéristiques des produits recherchés :

Il s'informe et anticipe sur l'évolution du marché en vue de réorienter, si nécessaire, ses productions et/ou son mode de vente.

Il s'informe sur l'actualité de sa filière, les cours des produits et les tendances du marché :

- il lit la presse professionnelle
- il participe à l'organisation et au développement de la filière sur son territoire
- il est acteur de la filière
- il participe à la construction collective d'une image de marque

Il organise sa formation permanente et adhère, lorsque c'est possible, à un réseau de producteurs lui permettant un échange sur ses pratiques professionnelles au sens large ou participe à des formations financées par les organismes collecteurs

Il gère les aspects sociaux et humains, et dans le cas où il emploierait du personnel, il assure la gestion des ressources humaines dans le respect de la législation du travail et des conventions collectives. Il assure la formation des salariés qu'il emploie.

Il dispose de références sur le contexte oléicole de l'Union Européennes à partir de visites dans les pays concernés.

## **6.2. Il conduit son oliveraie et récolte les fruits à maturité en vue d'une transformation dans des conditions optimales en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :**

6.2.1. Il réalise la plantation de l'oliveraie en mettant en œuvre les techniques nécessaires à une bonne reprise des jeunes arbres :

- choix de la parcelle et de la densité de plantation en fonction de la nature du sol, de la variété, du type de production et de l'adaptation à la mécanisation
- mise en place éventuellement d'une haie composite pour abriter les auxiliaires
- préparation du sol (sous-solage, nettoyage, labour)
- mise en place des jeunes arbres issus de boutures ou/et greffés, commercialisés en pots ou issus de « souquets »obtenus par séparation des rejets.
- tuteurage des jeunes plants, voire palissage selon le mode de conduite
- soins après plantation (arrosage, protection contre les ennemis de la culture)
- suivi du verger et remplacement des sujets
- choix d'une technique d'irrigation en place
- Il peut réaliser un enherbement.

6.2.2. Il assure l'entretien des vergers d'oliviers en production.

Il réalise l'ensemble des travaux de production peu ou pas mécanisés, tout au long de l'année, dans le respect des consignes données (dans le cas du salarié), consignes de cadence, de sécurité et d'organisation du travail. Pour cela :

Il assure la régénération du verger ancien : démaquisage, débroussaillage, tronçonnage, brûlage.

Il peut réaliser et entretenir les clôtures nécessaires à la protection du verger selon les régions.

Il maîtrise les techniques de taille et/ou encadre le chantier de taille :

- taille de formation
- taille en vert : nettoyage des pieds, ôter les gourmands
- taille de restructuration ou de régénération
- techniques de grimpe, d'élagage et de rabattage.
- taille de production annuelle dite taille d'entretien, sur arcure le plus souvent ou sur renouvellement selon le temps imparti à la taille : 10 minutes à  $\frac{3}{4}$  d'heure par sujet voire plus (cisailles ou sécateurs électriques ou hydrauliques, scies manuelles ou tronçonneuses) y compris en pleine floraison selon les régions, avec une intensité adaptée à l'arbre et à l'année climatique

Il réalise différents travaux d'optimisation de la production : soufflage des fleurs, consolidation de charpentières trop basses.

Il connaît et reconnaît les différents ennemis des cultures.

Il repère des anomalies observées sur l'oliveraie et peut interpréter le symptôme en vue d'apporter une solution au problème.

Il conduit une lutte phytosanitaire raisonnée et met en œuvre les bonnes pratiques :

- stratégie d'intervention : contrôles visuels, pose de pièges, comptages, observations d'arbres et de zones témoins, prise en compte des avertissements agricoles et des données climatiques...

- choix des techniques d'application, des dates et des produits

Il raisonne les apports hydriques et alimentaires ( entre autre afin d'éviter le brunissement de l'olive)

Il conduit l'irrigation sous frondaison ou sur frondaison ou localisée en fonction des besoins des plantes et de sa stratégie de production et assure la remise en état du matériel d'irrigation  
Il réalise l'ensemble des travaux mécanisés dans le respect des mêmes consignes :  
Il entretient le sol :

- désherbage mécanique ou chimique des pieds ou des rangs
- tonte de l'herbe éventuellement
- travail superficiel du sol

Il réalise la fertilisation :

- choix des fertilisants organiques et minéraux
- calcul des besoins, calcul des doses à apporter (en fonction de l'analyse des sols), réglages et épandage
- pulvérisations foliaires éventuellement (bore pour la fécondation, engrais foliaires..)
- irrigation fertilisante éventuellement
- épandage des déchets du moulin (marges et grignons)

Il gère, dans certains cas, son activité d'élevage de telle sorte que l'animal ait une fonction d'entretien et de fertilisation des parcelles (ovins, volailles...)  
Il traite le verger contre les ennemis : il assure et applique les traitements préventifs et/ou curatifs adaptés au mode de conduite (agriculture biologique ou raisonnée) dans le respect de l'environnement et de la sécurité de l'applicateur :

- dosages
- réglages du pulvérisateur
- application de la pulvérisation

Il effectue l'entretien courant du matériel de culture et réalise les interventions de maintenance nécessaires (pannes simples) avec autonomie.

6.2.3. Il assure la récolte des olives :

Il contrôle la maturité avant récolte et intègre les contraintes de qualité des produits imposés éventuellement par le cahier des charges AOC et par les conditions du triturateur (délais de stockage après récolte) ou du confiseur (olives vertes ou noires, noires lisses ou noires flétries).

Il choisit la technique de récolte la mieux adaptée au type de production, au produit recherché et à la topographie de la parcelle et la met en oeuvre : récolte à la main, au peigne manuel ou mécanisé, à la pince, au vibreur de branche, au vibreur de tronc (rare), à la machine à vendanger.

Il choisit et pose des filets les filets adaptés à la modalité de récolte (suspendu ou non) et aux critères technico-économiques.

Il procède au triage (tarare) et à la mise en caisses ajourées ou en pallox.

Il transporte et peut stocker les olives dans des conditions optimales (local à l'ombre, aéré, moins de quatre jours avant pressage)

Il utilise la complémentarité entre chute naturelle, récolte précoce, récolte mécanique et la complémentarité entre parcelles afin d'optimiser l'organisation du chantier.

Il effectue l'entretien courant du matériel de culture et de récolte et réalise les interventions de maintenance nécessaires (pannes simples) avec autonomie.

### **6.3. Il assure les différentes opérations de transformation en vue de la fabrication d'huile, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :**

L'exploitant peut choisir d'investir dans un moulin et/ou confiserie en fonction de sa situation, de son système d'exploitation et de sa stratégie commerciale.

Il peut aussi apporter ses olives à une structure coopérative ou à un établissement privé qui assure des prestations à façons. Il peut enfin assurer des prestations de transformation à façon.

Lorsqu'il procède à la transformation il exerce une fonction d'accueil : réception des appels et prise des rendez-vous et il donne les informations et les contraintes liées à son processus de transformation.

En début de campagne il planifie et organise la réception des olives et il identifie les lots. Il organise le travail de manière à traiter individuellement les apports.

Au cours du processus de transformation il respecte les principes de qualité et de sécurité alimentaire

#### **6.3.1. Il prépare les olives en vue de leur trituration :**

Après avoir évalué l'olive qui arrive, il mobilise toutes les techniques, les réglages, les dosages possibles et les assemblages pour aboutir au produit recherché (qualités organoleptiques en particulier).

Il contrôle la qualité à la réception : maturité telle que définie par le cahier des charges AOC ou autre contrôle l'état sanitaire : appréciation visuelle, odorat, piqûres de mouches, brunissement...

Il pèse les lots.

Il identifie le lot et réalise la saisie manuelle ou informatique pour chaque apporteur en vue de la traçabilité et il établit le bon d'entrée et réalise l'étiquetage.

Il procède au stockage par gerbage.

Il choisit le lot à triturer et effectue sa reprise (manutention et vidage en début de chaîne).

Il maîtrise les assemblages de lots de cuve en respectant les contraintes AOC ou autre (les premières huiles seront plus ardentes, elles s'adoucissent avec la maturité).

#### **6.3.2. Il procède à la trituration proprement dite :**

##### **Soit en mettant en œuvre le Process Continu en « Fruité vert » ou Système à centrifugation (80% de moulins) :**

Il gère des lots différents et des apports hétérogènes en ayant pour objectif de réaliser un produit homogène (importance du "coup d'œil", importance des réglages).

Il met en œuvre le process en intégrant éventuellement une démarche qualité :

- effeuillage par ventilation
- lavage pour enlever les poussières sur les fruits
- broyage : soit avec les meules tournantes en granit, soit par broyeur continu
- malaxage qui donne la pâte (le temps de malaxage dépend de la variété et de la température.
- extraction par centrifugation directe (un léger apport d'eau peut se faire en fin de saison)
  - séparation des phases : partie solide (grignons) et partie liquide (margines)
  - séparation de l'eau et de l'huile par décanteur puis centrifugation (C'est une étape très importante car c'est là que se développent tous les arômes propres à la variété).
- évacuation des grignons (combustible, compostage ou traitement industriel) et margines (épandage ou décantation)

- dégustations des cuves
- filtration, éventuellement

Il procède au nettoyage journalier et de fin de campagne du matériel.

**Soit en mettant en œuvre le «Process Traditionnel en «Fruité noir » ou Pressage hydraulique sur scourtins .**

Dans les moulins qui perpétuent la méthode traditionnelle, l'extraction de l'huile subit un procédé discontinu qui utilise un système de presse.

Il assure la réception et l'agrégage (idem cidessus).

Il recouvre les pallox d'un film plastique pendant 4 à 7 jours pour enclencher un début de fermentation qui donne aux olives un goût de « chaumé ».

Il contrôle quotidien de l'évolution du process par palpation manuelle (« maturité du produit »)

Il met en œuvre le process :

- trémie, effeuilleuse, laveuse, bac tampon
- pressage par meules doubles
- malaxage
- escourtinage : pâte placée sur disques en fibres de nylon, les scourtins, en galettes de 2 cm d'épaisseur, puis mises en chariots
- pressage vertical hydraulique
- décantation, centrifugation
- évaporation des margines en bassin de décantation (traité à la chaux pour les odeurs)
- récupération des grignons pour chauffage horticole ou des locaux chauffage

Il effectue des prélèvements pour analyse par l'organisme de contrôle (appréciation acidité, peroxyde).

Il interprète les résultats d'analyse, informe les apporteurs et il en tient compte pour effectuer les mélanges

**6.4. Il assure les différentes opérations de préparation, en vue de la fabrication d'olives de bouche, en veillant au respect de la réglementation et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :**

6.4.1. Il identifie les lots

- Il étiquette les différents lots
- Il peut les regrouper pour les travailler selon leur homogénéité.

6.4.2. Il effectue la préparation des olives

Les données chiffrées sont fournies à titre indicatif, et sont très variables en fonction des « recettes ».

6.4.2.1 Olives vertes, les préparations sont diverses :

- Olives vertes cassées (type Vallée des Baux): salées, aromatisées au fenouil ou autres.
- Olives vertes (type Lucques, Picholine).

La méthode de préparation « traditionnelle » des olives vertes nécessite plusieurs étapes :

- délai de stockage plus ou moins important selon les régions : maximum 5 jours
- triage par ventilation et calibrage mécanique (calibreuse) des olives dès réception, en fonction des variétés
- désamérisation : lavage des olives dans une solution de lessive de soude à usage alimentaire pendant 8 à 12 Heures (diluée : concentration 10 à 20g/l d'eau)
- rinçages à l'eau claire dans un temps limité, en fonction du degré de pénétration de la soude dans la pulpe (plusieurs rinçages sont effectués pendant 2 à 4 jours)
- mise en saumure : (sel de mer + eau claire) pour une concentration de 30g/l d'eau.
- fermentation lactique : qui conditionne la qualité de l'olive à consommer (étape sensible)
- conservation : par le froid (3 à 6 °C) pendant environ 10 mois, par le sel pendant 6 mois au frais, ou par pasteurisation
- pasteurisation éventuelle : mise en bocal et immersion dans de l'eau à 40 °C puis à 70°C pendant 15 minutes et enfin ramenées à 40°C. L'arrêt de pasteurisation s'effectue à l'eau froide.

6.4.2. 2. Olives noires les préparations sont diverses :

- Olives noires piquées : piquées, couvertes de gros sel puis désamérisées et rincées
- Olives noires en saumure (type Tanche de Nyons) : désamérisées par la saumure (habituellement 10 % du poids d'eau) en fût pendant 6 à 8 mois, rincées, aromatisées
- Olives noires (type Nice)

Il réalise, par exemple, une «préparation classique » des olives noires en saumure et respecte plusieurs étapes :

- le lavage des fruits pour les dépoussiérer
- la préparation de la saumure : 120g de sel/l d'eau en recouvrant les olives
- le ouillage (« la part des anges ») consiste à remonter le taux de sel, après contrôle au densimètre, au-dessus de 80g/l pendant une durée variable ( 1 semaine à 1 mois)
- le repos entre 6 et 8 mois avant la consommation.
- le stockage ne doit pas excéder 3 ans et nécessite un endroit frais, peu sensible aux variations de température.
- une pasteurisation à la vapeur d'eau peut être réalisée ou au jus (olives de Nice).

## **6.5. Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés de l'olive en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :**

- La pâte d'olive (chair d'olives aromatisée),
- Les tapenades
- Les recettes diverses : l'olivade, l'anchoïade, les caviars...
- Les savons à l'huile d'olive

Il fabrique des tapenades en mettant en œuvre, par exemple, le process suivant :

- mise au réfrigérateur des olives confites (vertes et noires)
- dessalage partiel, appréciation au goût
- dénoyautage, triage et centrifugation
- pâte d'olive stockée au frais
- choix de la recette et pesage et mélange des ingrédients à la pâte
- contrôle acidité (pH< 4,5) et rectification éventuelle( citron, vinaigre)
- malaxage
- chaîne de fabrication en verrines ou en barquettes plastiques

- contrôles à la sortie (poids, soudure, vissage couvercle, vide intérieur) et rédaction fiche
- pasteurisation à 35°C dans autoclave pendant 1h à 1h 30
- étiquetage et conditionnement
- stockage, préparation et expédition

*Ce process est celui d'un artisan qui s'est développé en PME IAA, Il reste traditionnel, sans ajout de colorant ni conservateur.*

## **6.6. Il met en œuvre les opérations et les techniques appropriées pour optimiser le process dans le respect de l'environnement et de la qualité**

Dans le cas où il opère dans un moulin important ou de type coopératif ...

6.6.1 Il pratique des auto-contrôles

6.6.2. Il enregistre sur les documents appropriés les différentes opérations effectuées :

- établissement du bon de sortie
- enregistrements concernant la traçabilité et les résultats des analyses.

6.6.3 Il évacue les déchets en respectant les règles en vigueur et en limitant les nuisances pour l'environnement :

- choix des parcelles aptes à recevoir l'épandage des margines et des grignons
- réalisation de l'épandage

6.6.4 Il assure, au moulin, la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des machines et des locaux dans le respect des normes sanitaires et de sécurité ou éventuellement des normes HACCP :

- nettoyage journalier pour l'entretien courant (rinçage des machines) ou de fond en fin de campagne (démontage des machines, détartrage du décanteur et de la centrifugeuse).
- réparation immédiatement le matériel afin de garantir une prestation en continu
- réalisation de travaux courants de maintenance, de plomberie, de peinture...
- gestion stock de pièces détachées pour assurer la campagne de trituration sans problèmes

## **6.7. Il procède au conditionnement des produits :**

Il choisit ses contenants, car la vente en vrac est interdite, (taille, forme, style, volume) en adéquation avec sa stratégie de commercialisation

Il conditionne les produits : mise en bouteilles, en bidons plastiques ou métalliques, (manuellement ou chaîne d'embouteillage), met en pots, en barquettes, étiquetage, mise en cartons

Il applique la réglementation liée au conditionnement : étiquetage, normes export...

## **6.8. Il assure la commercialisation des produits :**

6.8.1. Il met en place une stratégie commerciale globale, en tenant compte de l'environnement et des capacités de l'entreprise.

Il situe l'entreprise dans un environnement réglementaire et commercial et s'informe sur les tendances du marché et de la consommation.

Il choisit les circuits de distribution les plus adaptés et les plus porteurs.

Il développe une stratégie de prospection de la clientèle (publicité, foires et salons, création d'un site Internet, participation aux foires et aux salons, démarche collective (animation régionale)...

Il adapte ses produits à sa stratégie

Il positionne ses produits et facilite leur identification en les personnalisant (étiquettes et autres documents, la recherche d'un logo ou d'une présentation)

Il définit une politique de prix en fonction de ses coûts de production et de commercialisation, de l'offre, de la concurrence (en particulier l'Espagne et l'Italie) et de sa marge nette.

Il intègre une dimension qualité dans sa stratégie commerciale (Appellation, label, origine géographique...)

Il organise, gère l'activité commerciale et assure les tâches administratives qui en découlent.

Il planifie la production en fonction des débouchés commerciaux.

6.8.2. Il met en œuvre des stratégies différenciées en fonction du type de circuit :

6.8.2.1. Stratégie de vente directe :

Si la localisation de son atelier s'y prête (proximité d'une route passante, d'une zone touristique), il développe la vente directe :

il agence et aménage un point de vente (intérieur et extérieur : aménagement d'un parking, d'un local pour l'accueil du public)

il vend ses produits sur des marchés de proximité

il met en valeur les produits

il met en place une signalisation du point de vente

il peut élargir sa gamme par des produits d'accompagnement en créant une structure juridique adaptée

il accueille les clientèles (collectives ou individuelles) et transmet des messages sur le métier, les savoir-faire et l'environnement touristique de proximité, l'oléiculture en méditerranée.

il organise des animations

il organise des dégustations.

Il participe à la mise en place de points de vente collectifs ou territoriaux.

6.8.2.2. Stratégie de vente indirecte :

Il revend ses produits à des structures commerciales (restaurants, détaillants, épiceries fines...)

Il met en œuvre une stratégie à l'exportation :

il analyse les capacités de l'entreprise à exporter

il cible le marché et il réalise une étude de marché

il définit les moyens à mettre en œuvre

il définit une offre globale et prospecte

il conclut les contrats

Il initie des stratégies collectives de vente ou participe à des organisations collectives :

## **6.9. Il gère les stocks :**

6.9.1. Stocks de produits à commercialiser

Il tient compte de l'alternance de la production

il prend en compte sa capacité de stockage

il maîtrise les conditions de stockage et de conservation des produits

il assure par un suivi rigoureux la traçabilité de ses produits

il effectue les enregistrements liés au cahier des charges AOC

### 6.9.2. Stocks d'approvisionnement

Il gère les différents stocks liés aux besoins de production et de commercialisation : produits phytosanitaires, engrais, bouteilles, bidons, pots en verre, étiquettes, consommables divers...  
Il enregistre les différents mouvements de stocks  
Il assure le réapprovisionnement

### **6.10. Il réalise une gestion analytique de l'entreprise :**

Selon la taille de l'entreprise, un salarié peut exercer ces différentes fonctions :

Il réalise les enregistrements permettant l'enregistrement des résultats technico-économiques et la traçabilité des produits.

Il effectue les tâches de secrétariat et la facturation.

Il réalise les enregistrements comptables

Il analyse les résultats de l'entreprise (comptabilité, gestion, technico-économiques), seul ou avec un conseiller, et réoriente éventuellement sa stratégie.

Il tient les registres obligatoires.

Il effectue les déclarations réglementaires liées à la production, la transformation, l'exportation des produits oléicoles.

## **Annexe II Référentiel d'évaluation**

### **1 - Structure du référentiel :**

**UC 1**

**OTI 1 - Etre capable d'organiser un système de production oléicole**

**UC 2**

**OTI 2 - Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité**

**UC 3**

**OTI 3 - Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production oléicole**

**UC 4**

**OTI 4 - Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité**

## **2 – Liste des objectifs**

### **OTI 1. Etre capable d'organiser un système de production oléicole**

#### **OI 1.1. Etre capable de présenter la filière oléicole et son évolution**

- OI 1.1.1. Etre capable de décrire les filières en production traditionnelle
- OI 1.1.2. Etre capable de décrire les filières industrielles
- OI 1.1.3. Etre capable de présenter le cadre réglementaire de la production, de la transformation et de la commercialisation oléicole

#### **OI 1.2. Etre capable de choisir un système de production et de transformation cohérents avec une stratégie de commercialisation**

- OI 1.2.1. Etre capable de décrire les différents systèmes de production et de transformation oléicole
- OI 1.2.2. Etre capable d'analyser globalement un système d'exploitation
- OI 1.2.3. Etre capable de définir une stratégie commerciale au niveau national et à l'export
- OI 1.2.4. Etre capable d'argumenter le choix du système de production et de transformation retenu

#### **OI 1.3. Etre capable d'organiser les différentes activités de l'atelier oléicole**

- OI 1.3.1. Etre capable d'organiser l'agencement des bâtiments et des installations
- OI 1.3.2. Etre capable de planifier le travail et les différentes activités au cours du cycle de production de l'olive et de commercialisation des produits
- OI 1.3.3. Etre capable d'élaborer un plan de recyclage et/ou d'évacuation des résidus de transformation

## **OTI 2. Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité**

### **OI 2.1. Etre capable de décrire les techniques de production oléicole**

- OI 2.1.1. Etre capable de présenter les variétés et les modes de conduite de l'olivier
- OI 2.1.2. Etre capable d'identifier les stades de développement de l'olivier
- OI 2.1.3. Etre capable de rappeler les mécanismes de la multiplication et de la sélection des oliviers
- OI 2.1.4. Etre capable de décrire les mécanismes de la nutrition et de la croissance de l'olivier et son mode d'élaboration du rendement
- OI 2.1.5. Etre capable de présenter les principes de la fertilisation de l'olivier
- OI 2.1.6. Etre capable de présenter les principes de la lutte contre les ennemis de l'olivier

### **OI 2.2. Etre capable de réaliser les opérations de culture oléicole**

- OI 2.2.1. Etre capable d'assurer la mise en place du verger
- OI 2.2.2. Etre capable de réaliser la fertilisation
- OI 2.2.3. Etre capable de réaliser la protection sanitaire et le désherbage
- OI 2.2.4. Etre capable de réaliser les autres interventions culturales spécifiques : irrigation, entretien de l'enherbement...

### **OI 2.3. Etre capable de tailler les oliviers**

- OI 2.3.1. Etre capable de réaliser la taille de formation
- OI 2.3.2. Etre capable de réaliser la taille de production
- OI 2.3.3. Etre capable de réaliser la taille de restructuration

### **OI 2.4. Etre capable de réaliser la récolte et le stockage des olives**

- OI 2.4.1. Etre capable de réaliser la récolte manuelle
- OI 2.4.2. Etre capable de réaliser la récolte mécanisée
- OI 2.4.3. Etre capable d'assurer le transport et la conservation des olives

**OTI 3. Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production oléicole**

**OI 3.1. Etre capable d'effectuer les enregistrements et les calculs de résultats technico-économiques**

OI 3.1.1. Etre capable d'effectuer les enregistrements permettant l'élaboration des résultats techniques et économiques

OI 3.1.2. Etre capable d'effectuer des enregistrements liés à la traçabilité et/ou à un signe de qualité (AB, AOC...)

OI 3.1.3. Etre capable d'effectuer les calculs et la présentation des résultats en utilisant des outils informatiques

OI 3.1.4. Etre capable d'effectuer les déclarations réglementaires

**OI 3.2. Etre capable d'analyser les principaux indicateurs techniques et économiques**

OI 3.3.1. Etre capable d'analyser les principaux indicateurs techniques

OI 3.3.2. Etre capable d'analyser les principaux indicateurs économiques

**OI 3.3. Etre capable de proposer des améliorations à partir de l'analyse des résultats**

OI 3.3.1. Etre capable d'identifier les points forts et les points faibles de l'atelier oléicole

OI 3.3.2. Etre capable, à partir des objectifs recherchés, de planifier les améliorations nécessaires

## **OTI 4. Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation oléicole dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité**

### **OI 4.1. Etre capable de décrire les produits et les techniques de transformation oléicoles**

- OI 4.1.1. Etre capable de décrire les constituants de l'olive, leur mode d'élaboration et leur évolution
- OI 4.1.2. Etre capable de présenter les processus d'extraction de l'huile d'olive
- OI 4.1.3. Etre capable de présenter les processus de confiserie de l'olive
- OI 4.1.4. Etre capable de décrire les fonctions des matériels d'extraction de l'huile et de transformation de l'olive
- OI 4.1.5. Etre capable d'interpréter une analyse d'huile d'olive
- OI 4.1.6. Etre capable de présenter les caractéristiques organoleptiques et diététiques des produits issus de l'olive

### **OI 4.2. Etre capable de fabriquer l'huile d'olive**

- OI 4.2.1. Etre capable de réaliser la réception des olives
- OI 4.2.2. Etre capable de préparer les olives en vue de la trituration
- OI 4.2.3. Etre capable de procéder à la trituration des olives
- OI 4.2.4. Etre capable de procéder à la décantation, la centrifugation et à la filtration
- OI 4.2.5. Etre capable de procéder à l'évacuation ou au recyclage des margines et des grignons
- OI 4.2.6. Etre capable de réaliser les assemblages suite aux dégustations
- OI 4.2.7. Etre capable de réaliser l'embouteillage, l'étiquetage et les opérations de conditionnement
- OI 4.2.8. Etre capable de réaliser la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des matériels et installations

### **OI 4.3. Etre capable de fabriquer des produits dérivés de l'olive**

- OI 4.3.1. Etre capable de procéder à la confiserie des olives vertes et noires selon le processus local
- OI 4.3.2. Etre capable de réaliser des produits transformés à base d'olive
- OI 4.3.3. Etre capable de conditionner les produits transformés

### **OI 4.4. Etre capable de commercialiser les produits oléicoles**

- OI 4.4.1. Etre capable de présenter la stratégie commerciale retenue
- OI 4.4.2. Etre capable de présenter les produits et leur mode d'élaboration
- OI 4.4.3. Etre capable d'assurer les relations avec la clientèle : prospection, suivi, livraison
- OI 4.4.4. Etre capable de gérer les stocks de consommables et de produits transformés
- OI 4.4.5. Etre capable d'animer un lieu de vente et une dégustation

## **Annexe III - Structure de l'évaluation en épreuves terminales**

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 4 épreuves :

### **Epreuve 1 - coefficient 2**

Rapport de stage portant sur l'analyse et l'amélioration d'une entreprise de production oléicole.

La soutenance orale portera essentiellement sur l'amélioration du système de production et de commercialisation. Elle aura lieu devant un jury comprenant des professionnels et durera 30 minutes : 15 minutes de présentation et 15 minutes de réponses aux questions du jury.

### **Epreuve 2 - coefficient 2**

Epreuve écrite de 3 heures portant sur la maîtrise des connaissances relatives aux filières, aux techniques de production, à la réglementation et/ou aux techniques de transformation et de commercialisation des produits oléicoles.

### **Epreuve 3 - coefficient 2**

Epreuve pratique de 2 heures évaluant la maîtrise des techniques de production oléicole. Cette épreuve se déroulera au verger, en présence d'un professionnel.

### **Epreuve 4 – coefficient 2**

Epreuve pratique de 3 heures qui évaluera la maîtrise des techniques de transformation oléicole. Cette épreuve se déroulera au moulin en présence d'un professionnel.

La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.

**La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.**

### **4 - Durée de la formation en centre**

La durée de la formation en centre est de 600 h.