

## Un peu de Natoli(littérature)....

Jean NATOLI

Que nous réserve 2019 ?

Cette année 2018 se termine de manière très troublée, violente, inquiétante.

Tout cela n'est pas bon.

Pas bon pour nos vies de professionnels. Nous évoluons dans le monde du vin qui reste une activité liée, au moment de sa consommation, au partage, au vivre ensemble. Nous essayons d'intégrer ces éléments, par notre travail de vignerons, de techniciens, de commerciaux dans ce produit final. C'est un mode d'emploi implicite du vin et c'est toute la noblesse de nos démarches respectives. Je crois que nous partageons tous cette exigence.

Pas bon pour nos vies de citoyens, car ce vivre ensemble est bien menacé au moment même où communiquer entre gilets jaunes, représentants du pouvoir, gouvernement et simples citoyens devient si compliqué. Que restera-t'il de tout cela quand l'ordre sera rétabli ? Serons-nous capables d'échanger encore, de communiquer avec notre voisin, notre alter ego sans violences ni injures, selon les valeurs de la démocratie et de la république.

Après tout, le concept de res publica se réfère à un état gouverné selon le bien du peuple. Certaines de nos élites l'ont souvent oublié. Cela n'exonère pas le peuple de respecter ces principes et de se grandir en retrouvant le sens de ces valeurs.

Nous n'avons pas que des droits. Les devoirs sont pour nous, aussi. Nos gouvernants pourraient, à ce sujet, s'inspirer d'une phrase de Victor Hugo: « La République affirme le droit et impose le devoir »

De manière plus pragmatique, notre équipe va s'imposer pour un an de plus le devoir absolu de vous aider à faire du bon vin !

**Très belle année 2019.**

## 2018, un millésime de contraste

Claire MENNETEAU

De mémoire de vigneron, le millésime 2018 aura été exceptionnel par bien des aspects !

### Une première partie de saison marquée par un déficit en pluie ...

Petit retour en arrière sur l'automne 2017. De septembre à décembre, la pluviométrie a été très modérée sur l'ensemble du vignoble Languedocien et sur la Vallée du Rhône. Les réserves en eau des sols sont donc très déficitaires et les nappes phréatiques sèches à l'issue de cette saison.

### Suivie de périodes de pluies très régulières alternant avec des épisodes de grêles de janvier à juin !

Janvier et février nous ont apporté l'eau tant désirée avec des cumuls excédentaires à très excédentaires. En parallèle, les températures sont très douces ; janvier est même le mois le plus doux pour Montpellier depuis 1960. On se rappelle également tous de l'épisode neigeux exceptionnel des 27 et 28 février. Puis, plusieurs épisodes de grêle ont touché le vignoble au mois de mars avec plus ou moins de conséquences.



Neige dans les vignes à proximité de Montpellier

Le printemps démarre avec des températures globalement fraîches pour la saison, et surtout des pluies continues jusqu'au début du mois de juin (le mois de mai a souvent cumulé plus de 100 mm d'eau). Les vignes commencent donc leur stade végétatif tranquillement et sans avance (contrairement à 2017).

Les assimilations minérales printanières étaient meilleures cette année (pour l'azote notamment), même si l'humidité des sols a pu entraîner localement des chloroses ferriques. En mai, les températures moyennes sont très proches des normales avec une alternance de périodes très chaudes et très froides (épisodes neigeux). Plusieurs épisodes de grêle ont de nouveau touché le vignoble : dégâts signalés début mai sur le secteur de St Chinian par exemple, mais également sur les vignobles du Ventoux et du Lubéron.



Mildiou sur boutons floraux séparés

La première moitié du mois de juin reste fraîche, avec de la grêle le 7 juin sur le vignoble de la Basse Vallée de l'Hérault qui a provoqué parfois des éclatements de baies. La deuxième moitié est plus chaude. Dans l'ensemble, le mois de juin reste très pluvieux.

Enfin, la chaleur revient au mois de juillet, avec encore quelques pluies localisées. La troisième décennie de juillet annonce le début de la sécheresse qui se poursuivra au mois d'août (avec un épisode caniculaire qui en marquera le début) puis tout au long du mois de septembre. Des orages ponctuels mais parfois intenses se sont déclenchés dans le nord du Gard et le Vaucluse le 9 août, à la fin de la période très chaude.

### Une pression sanitaire exceptionnelle !

Évidemment, ces conditions météorologiques très particulières ont fortement impacté le travail au vignoble. Il a été très difficile d'entretenir les sols, l'humidité a favorisé le développement du mildiou.

Ainsi rapidement (dès fin avril - début mai), les premières taches de mildiou sont apparues au vignoble, en particulier sur les cépages sensibles comme le grenache.

Les alternances de pluies et de périodes chaudes ont ensuite bien profité à ce champignon. L'état des sols et la succession des pluies ont bien sûr accentué la difficulté à maîtriser ce mildiou. Des pertes directes de récolte ont rapidement été observées après floraison. En fin de saison, c'est le rot brun qui a fait son apparition entraînant des baisses tardives et importantes de rendement (notamment sur les merlots peu impactés en début de saison).

Si les dégâts ont été plus marqués sur les vignobles conduits en agriculture biologique (avec les limites du caractère préventif du cuivre contre le mildiou), ils ont également touché des vignes en conventionnel. Cette pression du mildiou est inédite ! Notamment sur un si vaste pourtour méditerranéen (des Pyrénées Orientales à la Provence).

D'autres problématiques ont été rencontrées plus localement : l'oïdium est toujours au rendez-vous. On a vu également quelques dégâts de vers de grappes à la fin du mois d'août (*Eudemis*, ainsi qu'une nouvelle tordeuse à surveiller, *Cryptoblabes* : on trouvait cette tordeuse déjà dans les Costières de Nîmes, elle arrive aux portes de Montpellier).

### Des rendements très variables d'un secteur à un autre ...

Les sorties en début de saison étaient particulièrement belles, en particulier sur les grenaches qui s'annonçaient prometteurs.

Cependant, la grêle et le mildiou ont pu impacter localement très fortement le rendement : d'une vigne à l'autre et d'un domaine à l'autre. À l'opposé, sur les domaines ayant surmonté les obstacles de ce millésime, les rendements sont parfois très élevés.

Les derniers chiffres de début octobre font ainsi état d'une récolte « moyenne » de 12,6 MhL dans le Languedoc-Roussillon (pour mémoire, elle était de 10,44 MhL en 2017). Sur la région sud-est, la récolte est en hausse par rapport à 2017 (4,2MhL), avec 4,7 MhL (source Agreste); mais en deçà de 11 % par rapport à une récolte moyenne.

**Le volume estimé de récolte est de 12,6 millions d'hectolitres, niveau supérieur à la moyenne des 5 derniers millésimes.**

Prévision de vendanges du bassin Languedoc-Roussillon – octobre 2018					
en millions d'hectolitres	Aude	Gard	Hérault	Pyrénées-Orientales	Languedoc-Roussillon
2013 (bilan)	3,89	3,20	5,72	0,77	13,58
2014 (bilan)	3,62	3,53	4,73	0,83	12,71
2015 (bilan)	3,88	3,37	5,55	0,84	13,65
2016 (bilan)	3,59	3,47	4,63	0,67	12,36
2017 (bilan)	3,15	2,58	4,04	0,67	10,44
2018 (estimation)	3,57	3,30	5,00	0,73	12,60

**Sources** : estimations 2018 : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Occitanie (SRISSET/SRFAM). Données 2013 à 2017 : Douanes CVI - déclarations de récolte.

## Un millésime frais et expressif, malgré la canicule du mois d'août.



Si la période végétative a été très compliquée en terme météorologique, les conditions de récoltes ont été idéales. Les vendanges ont démarré moins précocement qu'en 2017, on se rapproche des dates de vendanges « classiques ».

Le mois de septembre présentait des conditions idéales de récolte : absence de pluie et amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit (sans coup de chaud).

Cette situation nous a permis de vendanger les cépages blancs et rosés dans des conditions fraîches avec une bonne conservation de leur potentiel aromatique.

On a également pu attendre la maturité des vins rouges sereinement, même sur les cépages tardifs comme le mourvèdre. Du point de vue de l'équilibre, si les premiers contrôles de maturité nous faisaient craindre un millésime un peu mou compte tenu des teneurs en acide malique faibles. Le début des vinifications nous a rassurés sur la fraîcheur aromatique de ce millésime. Certains sauvignons sont exceptionnels !

Concernant les vins rouges, la concentration tannique importante de 2017 a cédé sa place à des vins rouges moins massifs mais déjà harmonieux et fins. En deuxième partie de récolte, on observe cependant quelques effets de concentration. Cela a pu engendrer des difficultés de fermentation alcoolique et parfois des sucres résiduels.

Les grenaches se distinguent par des arômes plus floraux que chocolatés, une structure un peu moins opulente que sur certains millésimes ainsi qu'un potentiel de couleur plus faible. Il a fallu adapter les gestes œnologiques et le travail d'extraction.

Les syrahs de début de vendanges ont pu exprimer des notes fruitées, voir thiolées et constituer ainsi un ingrédient charmant. Les cépages tardifs comme le mourvèdre, les cabernets et le carignan (quand il en restait...) ont réellement bénéficié du beau mois de septembre avec des bouches équilibrées et aromatiques.



Séance d'assemblage

**Le millésime 2018 est certainement un millésime de souffrance, mais le résultat est beau !**

*Espérons maintenant que 2019 apporte un peu plus de sérénité aux vignerons !*

## EpisÔ<sub>2</sub>de IV : Les matériaux contre-attaquent Lucie DINARD - Thibault COURSIÑDEL

### 1 LES MATÉRIAUX ET L'ÉLEVAGE

Pour l'élevage des vins, le choix du contenant se fait en fonction du volume à élever et du profil visé de manière à ajuster au mieux les apports d'oxygène liés aux caractéristiques du contenant. En toute logique, les contenants poreux permettront une évolution plus rapide des vins. Un contenant étanche à l'oxygène est à privilégier pour les vins dont on souhaite un profil peu évolué.

Point sur les contenants et leurs porosités :

- L'inox, le béton revêtu, le polyester revêtu et l'acier revêtu sont étanches à l'air. A noter que le béton et le polyester bruts sont perméables.
- Le bois, la terre cuite et le grès (jarre ou amphore) sont des matériaux poreux. La micro-oxygénation de la terre cuite est de l'ordre de celle rencontrée lors d'un élevage en fût. La porosité de la terre cuite est supérieure à celle du grès. Mais des variations de porosité existent en fonction de la nature des argiles de base, de la température de cuisson,...

Les cuves à chapeaux flottants ou gardes vins sont extrêmement pratiques car ils s'adaptent au volume présent dans la cuve. Cependant la chambre à air est poreuse à l'oxygène et la surface de contact est importante. Il est donc impératif de vérifier fréquemment le gonflage de la membrane, le contact du chapeau avec le vin ainsi que de maintenir une hygiène parfaite.

On notera qu'il existe une multitude de formes de cuves : cylindrique, cubique, tronconique, tronconique inversée, en forme de diamant, ou encore les cuves ovoïdes (en forme d'œuf),...

La forme de la cuve n'a a priori pas d'impact sur l'oxygénation. En revanche, un diamètre important de la cheminée favorisera une oxygénation.



## FOCUS SUR L'ELEVAGE EN FUT

De façon traditionnelle, l'élevage des « grands vins » est réalisé en fûts de chêne. Utilisé historiquement pour les expéditions et son côté pratique (facile à manipuler), l'expérience a montré que l'utilisation de barriques pouvait conduire à des effets favorables sur l'évolution du vin.

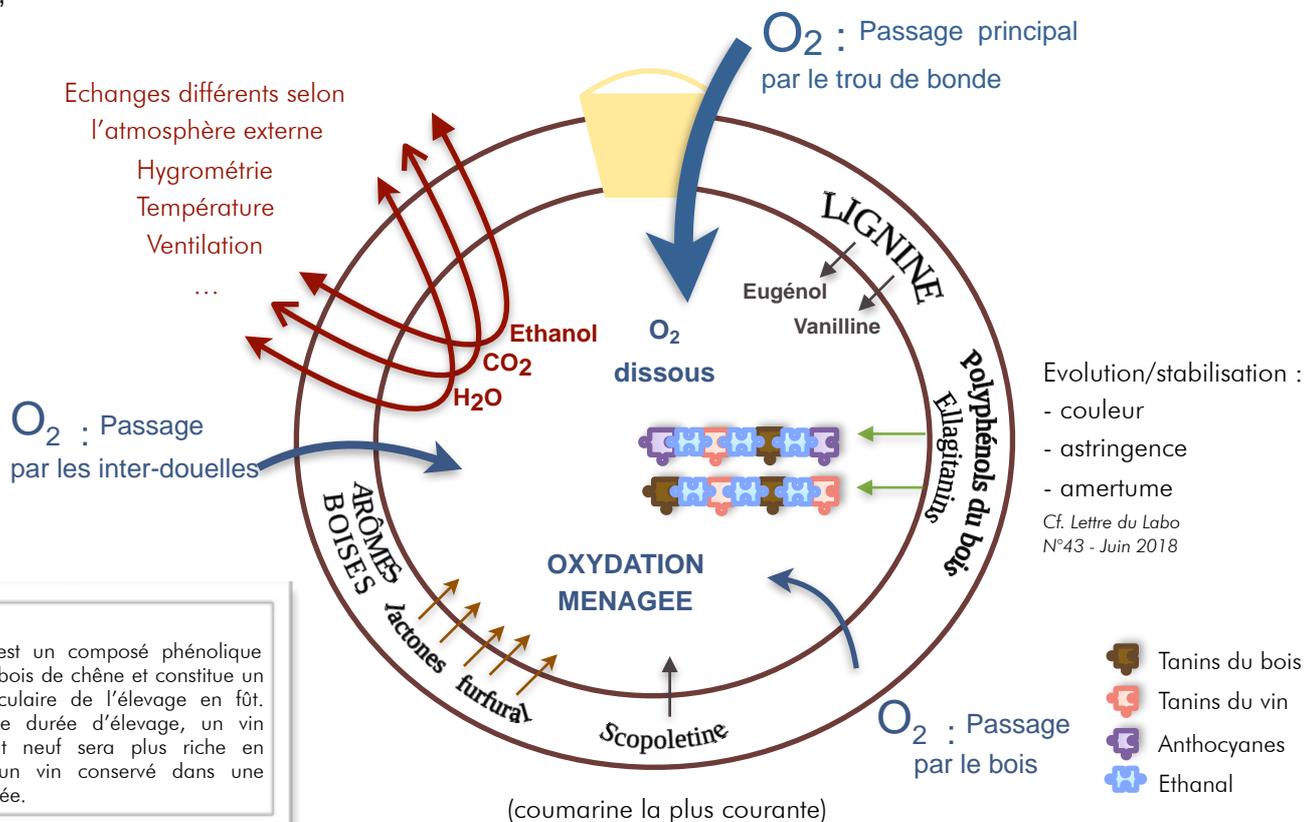
De nombreux phénomènes sont responsables de cette évolution : réactions d'oxydo-réduction, dissolution de constituants volatils ou non volatils du bois et oxydation ménagée.

Tous ces phénomènes dépendent eux-mêmes de nombreux paramètres :

- nature et condition de fabrication des fûts,
- température,
- hygrométrie,
- ventilation,
- TAV du vin,
- ...

**Oxydation ménagée : 0,4 mg/L O<sub>2</sub>/ fût neuf/an\***

*\*Valeur qui diminue avec le temps car le tartre bouche les pores du bois.*



### ZOOM sur :

La scopolétine est un composé phénolique présent dans le bois de chêne et constitue un marqueur moléculaire de l'élevage en fût. Pour une même durée d'élevage, un vin conservé en fût neuf sera plus riche en scopolétine qu'un vin conservé dans une barrique plus âgée.

## 2 LES MATÉRIAUX ET LE CONDITIONNEMENT

Nous avons évoqué les bonnes pratiques lors du conditionnement dans l'épisode I : l'oxygène, la menace fantôme (Lettre du labo n°42). Les matériaux ne sont pas en reste sur l'impact du vin avec l'oxygène et le vieillissement de celui-ci.

### 1. Les obturateurs

Le choix des obturateurs : bouchons lièges, synthétiques, capsules, se fait en fonction de :

- leurs propriétés chimiques (risque de la présence de TCA sur le liège,...),
- leurs caractéristiques physiques (dimensionnement,...),
- la demande du client,
- l'OTR (Oxygen Transfert Rate ou Taux de Transfert de l'Oxygène) qui quantifie la perméabilité du bouchon et conditionne la durée de vie du vin :
  - les bouchons très perméables (type aggloméré) → durée de vie réduite, des vins ouverts plus rapidement,
  - les bouchons plus imperméables (type liège naturel) → durée de vie plus longue, à privilégier sur des vins de garde.

Bouchons synthétiques	Bouchons agglomérés	Bouchons en liège naturel	Bouchons en verre	Capsules à vis
				
OTR varie en fonction de la densité de la mousse. → A réserver aux vins à rotation rapide à moyenne selon la technologie et la porosité.	OTR varie selon la taille des granulés de liège agglomérés. - Granulés de grosses taille : création d'un vide avec des échanges gazeux importants → vins à rotation rapide (< à 6 mois). - Micro-agglomérés où le liège est broyé, présentent moins de vide → rotation moyenne et vins de garde.	OTR très variable : en fonction de la qualité et de l'homogénéité d'un lot. On parle de moyenne d'un lot. → A réserver aux vins à rotation moyenne et vins de garde.	OTR varie selon - le type de joint multicouche (jusqu'à 3 lames) - Le diamètre du goulot qui doit être parfaitement régulier → Pose très délicate : à privilégier sur les vins à rotation rapide. Rosés : représentent 80% du marché.	OTR selon le joint multicouche au centre de la capsule : - Joint Saranex → vin de durée de conservation moyenne - Joint SFE (Saran Film Etain) → vins de garde supérieure à 5 ans.
OTR ~ 0,045 cm <sup>3</sup> /jour*	OTR ~ 0,001 à 0,040 cm <sup>3</sup> /jour*	OTR ~ 0,0005 à 0,010 cm <sup>3</sup> /jour*	OTR ~ 0,0075 à 0,0085 cm <sup>3</sup> /jour*	OTR ~ 0,00005 à 0,002 cm <sup>3</sup> /jour*

\* OTR moyen indicatif en cm<sup>3</sup>/jour/bouchon/bouteille à l'air. (L'OTR dépend de la perméabilité du matériau de l'obturateur, de sa surface, de sa longueur et de la pression différentielle en O<sup>2</sup> de part et d'autre de l'obturateur.)

## 2. Les contenants

### Les bouteilles verres

Les profils des cols de bouteilles peuvent également impacter le bouchage. Si le verre n'épouse pas suffisamment le bouchon, il peut avoir pénétration de l'oxygène.

### Les bouteilles plastiques

Deux types de matériaux de base sont utilisés : le PET et le PVC. Le PET est le plus courant avec 2 types de bouteilles :  
- le PET mono-couche sans film barrière aux gaz, non conseillé à l'export avec une durée de vie de moins de 6 mois,  
- le PET multi-couches avec la présence de films barrières à l'oxygène et aux UV, une durée de vie plus longue (environ 18 mois) et pouvant être utilisé pour l'export.

### Poches de BIB

L'oxygène peut traverser le film, le robinet et les interfaces humides. Comme pour les bouteilles PET, il existe plusieurs type de poches avec des films barrières différents.

La configuration, la composition des robinets et leur assemblage à l'outré vont également contribuer aux propriétés d'étanchéité aux gaz.

## Du côté de l'huile d'olive, quel bilan ?

Lucie LAVILLE - Erwan GUEVEL

La récolte 2018 en France s'annonce pour le moment mitigée avec un prévisionnel d'environ 4 500 tonnes d'huile d'olive et 1 000 tonnes d'olive de table. Les rendements semblent donc en baisse en comparaison avec 2017 qui enregistrait 6 250 tonnes.

En PACA, la récolte d'olives est pourtant satisfaisante mais le rendement en huile est quant à lui en baisse. La météo capricieuse, avec des pluies importantes en fin de saison (engorgement des olives en eau), serait à l'origine de cette perte de rendement.

A l'ouest, la récolte est plus modérée. Les pluies tombées au moment de la floraison (avril-mai) auraient pénalisé la récolte d'olives. Le gel de l'hiver serait également mis en cause notamment dans l'Aude et l'Hérault.

Du côté de nos voisins, l'Italie enregistre une forte baisse de production d'huile d'olive pouvant avoisiner les 40 %. Le recul de la production est attribué aux mauvaises conditions météorologiques avec une vague de gel et la présence de mouches. La région des Pouilles, une des plus productive d'Italie, déjà touchée par la bactérie *Xylella fastidiosa*, a été affectée par le gel de février et la neige de mars.

L'Espagne, quant à elle, se porte bien dans l'ensemble avec une production en légère hausse dans la région de Grenade et de Jaén. La Catalogne présente néanmoins une chute de production de l'ordre de 15 %.



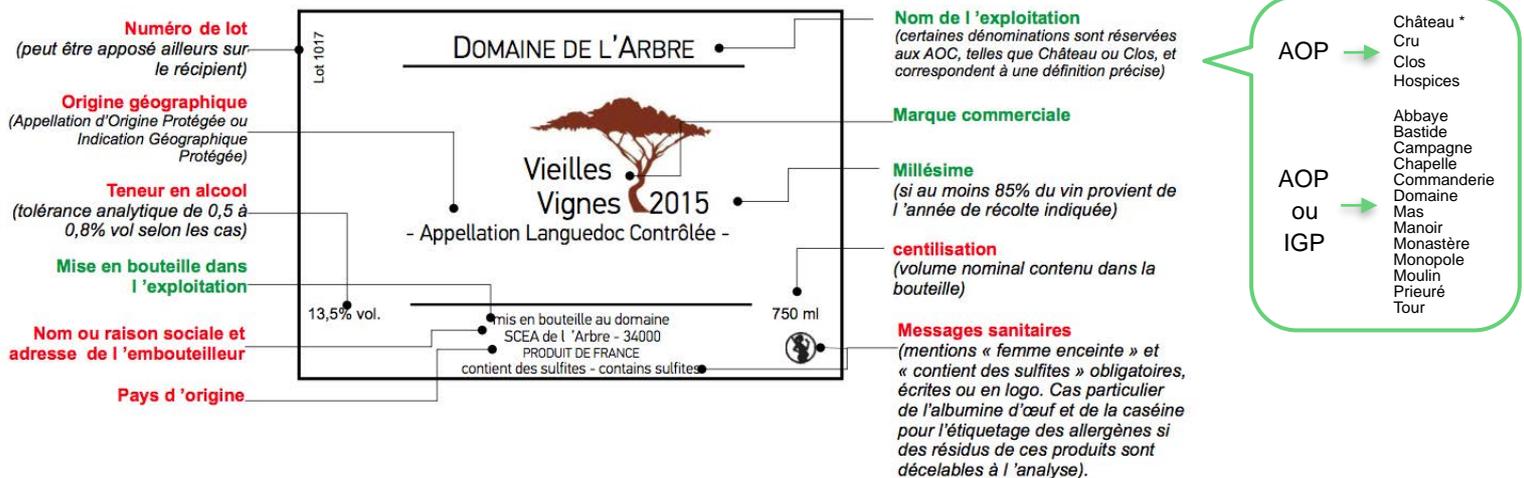
Des sujets qui peuvent sembler très généraux, ou déjà connus, mais sur lesquels les questions restent fréquentes (et légitimes !). Nous nous efforcerons d'apporter notre éclairage.



## Petit rappel sur l'étiquetage

D'après le Codex Alimentarius, on entend par étiquetage un texte ou une image présent sur l'étiquette et destiné à promouvoir la vente. Dans le cas du vin, les règles sont définies par le règlement CE 607/2009.

### CAS DES VINS AVEC INDICATION GEOGRAPHIQUE (Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée)



Les **mentions obligatoires** sont indiquées en rouge; les **facultatives** en vert.

A ces mentions peuvent se superposer des mentions correspondants à d'autres réglementations (agriculture biologique, contraintes spécifiques du pays où le vin est exporté, ...) ou chartes privées (Demeter, Terra Vitis,...).

#### \* Cas de la mention « Château » :

- Le vin doit provenir exclusivement de raisins récoltés dans des vignes de l'exploitation (y compris parcelles en fermage),
- cette exploitation existe réellement et est exactement qualifiée par ce mot (sauf à Bordeaux),
- la vinification a lieu dans cette exploitation,
- le vin bénéficie d'une AOP.

Dans ces conditions, l'achat de raisins ou de vin (au-delà de 5%) ne permet pas de conserver cette mention.



#### Règle des 85/15 : cas particulier de la nécessité d'élevage.

Le millésime est une mention facultative comme indiqué ci-dessus. Dans le cas où celui-ci apparaît sur l'étiquette, 85% du vin a minima à été produit dans ce millésime. Les 2 scénarios suivants sont donc autorisés :

a. 85 hL (2018\*) + 15 hL (2005\*) = 100 hL de « 2018 »

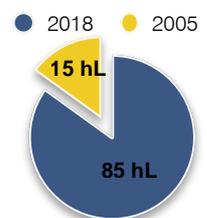
b. 17 hL (2018\*) + 100 hL (2017\*) = 117 hL de « 2017 »

\*millésimes indicatifs pris à titre d'exemple

Dans le 2<sup>ème</sup> cas (b), le volume de 2017 a été « gonflé » légalement avec le millésime suivant. Cela pose question dans le cas des appellations exigeant une durée d'élevage minimale avant commercialisation (durée minimale d'élevage en AOP Terrasses du Larzac jusqu'au 15/08 suivant la récolte, en AOP Pic-Saint-Loup jusqu'au 15/06, AOP Gigondas jusqu'au 31/03,...).

Le scénario dans la situation décrite précédemment, ne peut être réalisé de fait qu'à la fin de l'élevage du 2018. Dans ces conditions, le millésime 2017 ne serait embouteillé qu'à partir du 16/08/19 en AOP Terrasses du Larzac, du 16/06/19 en AOP Pic Saint Loup, du 01/04/19 AOP Gigondas,...

#### Scénario a.



#### Scénario b.



L'assemblage de plusieurs millésimes correspond à un **coupage**. Ces manipulations doivent être consignées dans un registre de coupage ou de manipulation.

## Préparation d'échantillons

Nous avons mis en place il y a quelques années un service de préparation d'échantillons. L'objectif évident est d'obtenir très tôt dans la saison (dès cet hiver) des vins parfaitement présentés et présentables pour les concours ou les salons précoces (Millésime BIO, ProWein,...) Notre équipement permet de gérer au mieux ces petits volumes (cuve et filtre à plaque miniaturisé,...).

Pour davantage de renseignements, merci de contacter :

- Bertrand MILESI au 06.51.42.30.59
- Erwan GUEVEL au 06.25.39.04.91



## Dernière minute

Lucie DINARD

## Nouveaux intrants œnologiques autorisés en vinification BIO !

Les pratiques œnologiques ont évolués avec l'entrée en vigueur depuis le 12 novembre du [règlement d'exécution \(UE\) 2018/1584](#) portant sur la production biologique qui modifie l'annexe VIII bis du [règlement \(CE\) 889/2008](#).

Cette modification ouvre la liste des intrants autorisés pour la vinification biologique à six produits, dans les applications et les conditions prévues au [règlement général des pratiques œnologiques autorisés \(CE\) 606/2009](#), sauf restriction particulière :

1. Les autolysats de levures - nutrition des levures (1).
2. Les levures inactivées - nutrition des levures et élevage (1).
3. Les protéines de pomme de terre ou palatine - clarification (2).
4. Les extraits protéiques de levures - clarification (2).
5. Les mannoprotéines - stabilisation tartrique.
6. Le chitosan dérivé d'*Aspergillus niger* - stabilisation et clarification.



(1) Les autolysats et les levures inactivées demeurent non autorisées en activateurs de fermentation Malo-lactique.

(2) D'origine biologique si elles sont disponibles.

Pour toute question technique, n'hésitez pas à joindre vos œnologues conseils préférés.



## VS Limitation des doses de cuivre : 4 kg/ha/an lissé sur 7 ans

Ce 27 novembre, la commission européenne a rendu son avis en prolongeant l'homologation du cuivre comme produit phytosanitaire en agriculture. Ainsi, en février 2019, l'utilisation du cuivre sera au maximum de 28 kg/ha sur 7 ans, en culture biologique comme conventionnelle. Soit une dose annuelle de 4 kg/ha/an, avec un lissage sur 7 ans et sans limite maximale annuelle. Alors que la limite actuelle pour les seuls bio. était de 6 kg/ha/an sur 5 ans.

Désormais, il faudra attendre le détail du texte européen pour les informations du dispositif et des différentes modalités.

## Horaires de nos locaux

Le laboratoire Natoli & associés à Saint-Clément-de-Rivière est ouvert du Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

			
<b>DÉPÔT DE SAINT-CHINIAN</b>	<b>ANNEXE DE PÉZENAS</b>	<b>DÉPÔT DE NIMES</b>	<b>DÉPÔT D'ORANGE</b>
Cave coopérative de St-Chinian, Chemin de Sorteilho 34360 St-Chinian GPS : 43.42655 2.945715	Soufflet Vigne Zone d'aménagement concerté Rodettes 34120 Pézenas GPS : 43.446345 3.412317	Vignobles Dideron Domaine de Cadenette, Chemin des Canaux, 30600 Vestric-et-Candiac GPS : 43.731104 4.273596	Diœnos Rhône 2260, route du Grès 84100 Orange GPS : 44.102702 4.802669
■ Dépôt des échantillons le mardi avant 12h.	■ Dépôt des échantillons le lundi, le mardi et le jeudi avant 12h.	■ Dépôt des échantillons le mardi et le jeudi avant 12h.	■ Dépôt des échantillons le mercredi avant 12h.

**Le laboratoire Natoli et Diœnos fermeront du vendredi 21 décembre à 12h00 au mercredi 2 janvier à 8h00.**

**Collectes de l'annexe de Pézenas le mercredi 2 et le jeudi 3 janvier 2019 à 12h00.  
Collecte des annexes de Nîmes et Saint-Chinian le jeudi 3 janvier 2019 à 12h00.**

Toute l'équipe du laboratoire  
**NATOLI & Associés**  
vous souhaite de bonnes fêtes  
de fin d'année

Retrouvez-nous et suivez-nous sur :

Twitter



Linkedin



Et bien sûr sur [www.labonatoli.fr](http://www.labonatoli.fr)