



TERRA DELYSSA

Pionnière

d'une filière
oléicole
innovante
et engagée

DOSSIER DE PRESSE 2024



L'huile d'olive, un produit plébiscité, dont la consommation est en plein essor



110 000 tonnes
d'huile d'olive sont
consommées
par les Français¹



9 consommateurs
Français sur 10 en
ont acheté au cours
des 6 derniers mois²

Une certaine défiance
sur les provenances
et de grandes attentes
en termes de qualité³



**97 % des
consommateurs**
considèrent l'huile d'olive
comme un produit sain,
synonyme de plaisir
gustatif, d'authenticité et
de bienfaits pour la santé³

DEPUIS PLUS DE 25 ANS,

**LE GROUPE CHO S'EST DONNÉ UNE DOUBLE MISSION,
AVEC SA MARQUE EMBLÉMATIQUE TERRA DELYSSA**

01

• **Répondre aux attentes des consommateurs en leur apportant des gages de confiance.** Terra Delyssa est une huile d'olive d'origine unique, issue des champs d'oliviers de la Tunisie. Sa fabrication repose sur la sélection des meilleurs fruits, mais aussi sur des savoir-faire millénaires combinés à des technologies à la pointe de l'innovation. Elle est ainsi la première huile d'olive au monde à garantir une totale traçabilité du champ à la bouteille via la technologie Blockchain.

02

• **Faire connaître et développer la filière oléicole tunisienne,** encore trop peu connue : un terroir où les champs s'étendent à perte de vue et dont les volumes de production placent la Tunisie au 3^e rang mondial des pays producteurs de l'huile d'olive.

Terra Delyssa, une huile d'olive 100 % tunisienne au goût unique, qui contribue à la notoriété de ce patrimoine, ainsi qu'au développement d'une filière oléicole tunisienne vertueuse, respectueuse de son environnement.

1. Qualité et étiquetage de l'huile d'olive, Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, juin 2023
2. ED. Institut pour Terra Delyssa, marché français, septembre 2023 - 3. ED. Institut pour Terra Delyssa, marché français, septembre 2023



Une huile d'olive 100% tunisienne, née au cœur du bassin méditerranéen

Depuis des siècles, les oliviers ont forgé l'identité visuelle de la Tunisie, tout comme son héritage gastronomique. Terra Delyssa incarne fièrement cette tradition, résultant d'un terroir imprégné de savoir-faire et de richesses naturelles. Aujourd'hui, l'oléiculture est un pilier essentiel de l'agriculture tunisienne, représentant un quart de sa production totale. Le pays se distingue également à l'échelle mondiale avec la plus grande étendue de terres certifiées biologiques, couvrant 20 % du total mondial.

- En 1996, CHO Group vit le jour. Fils d'agriculteur et imprégné de l'amour de la terre et particulièrement de l'olivier, le PDG et fondateur de CHO GROUP est parti d'un moulinier pour en faire 20 ans après un des groupes oléicoles les plus puissants à l'échelle mondiale ayant en son actif 8 marques et présent dans plus de 50 pays.
- L'huile d'olive Terra Delyssa tire son nom de la Reine Elyssa, une figure emblématique qui a résisté à l'adversité pour préserver le savoir-faire agricole et les richesses de son pays, notamment l'olivier.
- Fière de cet héritage, la marque a choisi le cheval comme emblème, représentant la fertilité et la prospérité chez les Carthaginois, avec une branche d'olivier formant sa crinière.
- Aujourd'hui implantée dans les quatre coins du Globe, Terra Delyssa incarne une huile d'olive de qualité, unique et fière de ses origines.
- Terra Delyssa fait son entrée sur le marché français en 2013 et intègre rapidement le TOP 3 des marques les plus consommées dans l'Hexagone.

L'oléiculture représente une tradition familiale transmise de génération en génération en Tunisie. Avec ,96 millions d'hectares dédiés à la production d'huile d'olive, cette industrie couvre 15% de la production agricole et 12% de l'investissement agroalimentaire. Elle constitue l'activité principale pour 60% des exploitants agricoles, soutenant ainsi le revenu de 400 000 agriculteurs. Plus d'un million de personnes dépendent directement ou indirectement de ce secteur. **Abdelaziz Makhloufi, fondateur de CHO**

L'histoire de Terra Delyssa



À L'ORIGINE DU GROUPE CHO

1996

Naissance du groupe CHO
par M. Abdelaziz Makhloufi

EN QUELQUES DATES CLÉS

2013

- Terra Delyssa, première marque d'huile d'olive tunisienne à s'implanter dans les étagères des grandes enseignes européennes.

2019

- Terra Delyssa se hisse à la 3^e place du palmarès des marques d'huile d'olive les plus consommées en France.

2020

- Terra Delyssa, première marque d'huile d'olive totalement traçable sur son processus de production au monde via la Technologie Blockchain "IBM Food Trust".
- Lancement de la 1^{re} marque d'huile d'olive ZRP en France.

2021

- Terra Delyssa lead le segment Zéro résidu de pesticides et est élu Produit de l'année 2021.

2022

- Lancement du premier Spray Huile d'olive sur le marché.
- Mesure de l'empreinte carbone et initiation du programme « Net Zéro Ambition ».

2023

- Lancement de la gamme PET : économique et responsable.
- Référencement national chez Système U et une présence nationale dans tous les magasins Leclerc.

2024

- Lancement d'un nouvel emballage Eco-friendly : Refill Terra Delyssa.
- Référencement national chez Intermarché.





Entre savoir-faire ancestraux et agriculture 4.0

Riche d'un héritage de plus de 3 000 ans, Terra Delyssa est produite à partir d'olives cueillies à la main. Les champs d'oliviers, eux, sont cultivés à 95% à sec sous 310 jours de soleil. Toutefois, Terra Delyssa est aussi résolument tournée vers l'innovation, pour mieux garantir son authenticité.

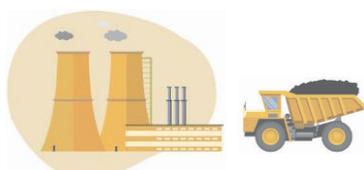
DES SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

De l'exploitation des oliveraies à la mise en bouteilles, la fabrication des huiles d'olive Terra Delyssa suit un processus rigoureux, maîtrisé de bout en bout par le groupe CHO. Chaque étape y joue un rôle essentiel.



RÉCOLTE

Lorsque les olives atteignent leur maturité optimale, elles sont récoltées à la main pour éviter tout dommage aux fruits. Cette étape cruciale est effectuée avec une grande attention pour garantir la qualité et la fraîcheur des olives.



EXTRACTION

Une fois récoltées, les olives sont transportées rapidement vers nos moulins où le processus d'extraction commence. Les olives sont lavées, broyées puis extraites à froid.



FILTRATION

Après l'extraction, l'huile d'olive est filtrée pour assurer une clarté optimale. Cette étape garantit également la pureté et la qualité de l'huile, lui conférant une saveur délicate et un arôme riche.



MISE EN BOUTEILLE

Enfin, l'huile d'olive est mise en bouteille dans des usines certifiées. Chaque bouteille est scellée et étiquetée de manière unique avec soin, assurant une traçabilité complète depuis le champ jusqu'à la bouteille.



STOCKAGE

Une fois analysée, l'huile d'olive est stockée dans des citernes en acier inoxydable en fonction de ses spécificités chimiques et organoleptiques. La température des zones de stockage est contrôlée évitant à la fois le chauffage et le gel.



ANALYSE DES HUILES

Les huiles d'olives sont soumises à un contrôle qualité strict le long du processus de production. Toutes les huiles sont analysées dans le Laboratoire d'Analyse des Huiles d'Olive de la société GROUPE CHO (L.A.H.A.L), accrédité selon la norme ISO 17025 et agréé par le COI pour les analyses physicochimiques et organoleptiques.



SCANNEZ MOI

PREMIÈRE HUILE TOTALEMENT TRAÇABLE VIA LA TECHNOLOGIE BLOCKCHAIN

Dans une optique de valorisation de l'huile d'olive tunisienne et de son origine unique, le groupe CHO, maîtrisant la totalité de processus de fabrication de ses huiles, se lance en 2020 dans un projet de garantie de traçabilité à travers la technologie BLOCKCHAIN. Une première mondiale, grâce à l'innovation IBM Food Trust. Le consommateur doit simplement scanner le QR code situé sur l'étiquette Terra Delyssa, puis saisir le numéro du lot. Un accès sécurisé est aussi prévu pour le service qualité de chaque enseigne avec l'ensemble des analyses détaillées.

Une marque engagée

pour la planète et pour les Hommes

Terra Delyssa est aussi la première huile d'olive sans résidu de pesticide à s'être invitée sur les étagères. Marque citoyenne et engagée, elle s'attache à préserver la nature dont elle est issue, mais aussi les femmes et les hommes qui la façonnent, grâce à leur savoir-faire.

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT :

UNE DÉMARCHE DANS LA « NATURE » DES CHOSES

Depuis plus de 25 ans, CHO pratique une agriculture raisonnée en cultivant des oliviers adaptés aux conditions climatiques diverses de la Tunisie et plantés dans des zones arides.

Non seulement ces plantations limitent la désertification, mais le climat sec de la Tunisie, avec 310 jours d'ensoleillement, permet d'obtenir des oliveraies naturellement biologiques, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser des pesticides ou des insecticides.

Le groupe CHO s'engage aussi dans la réduction de ses émissions carbone et s'inscrit ainsi dans une démarche d'économie circulaire en valorisant les sous-produits de l'olive, comme les grignons ou l'oléine, utilisés pour la fabrication de savons, de produits cosmétiques ou de charbon vert.

UNE TROISIÈME VOIE ALIMENTAIRE, POUR LE « BIEN MANGER »

Après avoir dynamisé les ventes de la catégorie Bio en France grâce à sa référence « Huile Extra Vierge Bio », Terra Delyssa va toujours plus loin dans sa démarche environnementale. Au dernier trimestre de l'année 2020, elle a lancé son huile d'olive zéro résidu de pesticides.

PRÉSERVER ET VALORISER L'HUMAIN

Le groupe CHO s'engage aussi auprès des producteurs. La culture oléicole contribue aux revenus de 400 000 agriculteurs tunisiens au total, dans des zones rurales défavorisées. Il met notamment en œuvre un programme de formation pour développer les savoir-faire et les talents et mène une politique active pour valoriser les métiers de la filière oléicole auprès des jeunes générations. Journées portes ouvertes, rencontres étudiantes : autant d'actions visant à assurer le renouvellement et la pérennité de la filière.





Terra Delyssa,

une gamme authentique et innovante

Gorgée de soleil 310 jours par an, l'huile d'olive Terra Delyssa laisse percevoir une saveur douce, amandée et légèrement fruitée. Idéale pour la cuisson et les grillades, mais aussi pour l'assaisonnement et même les pâtisseries, elle est l'alliée incontournable des repas, de l'entrée au dessert.

TROIS GAMMES D'HUILE D'OLIVE SUBTILES ET RAFFINÉES



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Cette huile au goût légèrement fruité apporte de la saveur aux cuissons comme aux assaisonnements.

PVC* : 10,09€ - 0,75L



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

Son goût unique gorgé de soleil et sa certification AB témoignent de son excellence, préservant ainsi toutes les qualités naturelles des olives fraîchement cueillies.

PVC* : 11,39€ - 0,75L



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA « ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDE »

Terra Delyssa fournit une huile d'olive garantie sans résidus de pesticides : une 3^e voie alimentaire, visant le bien manger à la portée de tous.

PVC* : 10,89€ - 0,75L

DES FORMATS QUI ALLIENT PRATICITÉ ET ÉCO-RESPONSABILITÉ



01 Emballage Anti-gaspi

Les formats PET permettent d'offrir des solutions pratiques, durables et abordables.

En 2024, Terra Delyssa innove avec un bouchon « duocap » qui permet un dosage précis lors de la cuisson ou de l'assaisonnement.

PVC* : 9,39€

pour la bouteille en PET - 0,75L



02 Emballage éco-friendly

La recharge Terra Delyssa réduit l'emballage de 96 %, offrant praticité et solidité.

Sa faible empreinte carbone et sa recyclabilité à 95 % encouragent le rechargement et la réutilisation.

PVC* : 9,19€

pour le Refill Huile d'olive Vierge Extra - 0,75L



TERRA DELYSSA

Chiffres clés Terra Delyssa

1^{re} marque
consommée au Canada

1^{re} marque
d'huile d'olive zéro
résidu de pesticides
en France

100% traçable

TOP 3
en France

Plus de 40
récompenses
internationales
en 3 ans dont le 1^{er} Prix
au concours le plus
prestigieux et à but non
lucratif Mario Solinas

6^e marque
achetée aux USA

+ 30 millions
d'euros en chiffre
d'affaires en 2023
(groupe MEDOLIO)

5,9%
de part de marché
en France

En 2023

Les ventes pour Terra Delyssa ont
progressé deux fois plus
(+12,8 %) que le marché
de l'huile d'olive (+6,4 %)

En 2024

Les huiles d'olives Terra Delyssa
sont présentes dans toutes enseignes
de la grande distribution
en France depuis la Proxi
jusqu'à l'Hypermarché



Chiffres clés CHO Group

8 marques

+52 pays

50 000 tonnes
produites par an

80%
des exportations
tunisiennes d'huile
d'olive en bouteille

1 000
employés
permanents
1 300 employés
occasionnels

4 500
hectares plantés