



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AVRIL / MAI 2017 - N°43

ECONOMIE/REGLEMENTATION

Matières premières : l'huile d'olive sous pression. *Article paru sur lemonde.fr du 04 avril.* Au vu de la faible production du millésime 2016, les prix de l'huile d'olive montent, particulièrement pour les huiles de Toscane, d'Ombrie ou des Pouilles où les oliviers ont produit une faible récolte.

La FNCG va s'attaquer à la taxe sur l'huile. *Article paru dans Agrapresse le 29 mai.* La profession voudrait en finir avec les taxes sur les productions et amener les pouvoirs publics à compenser la suppression de la taxe sur les huiles et margarines par la fiscalité générale. La taxe qui date des années 60 ponctionne chaque année 110 millions d'euros sur les activités de la filière.

Terre Univia salue le rapport sur la durabilité des huiles. *Article paru dans Les Marchés le 24 mai.* L'interprofession salue le rapport publié sur la « Durabilité de l'huile de palme et des autres huiles végétales ». Quant aux huiles alimentaires, Terre Univia partage le constat du rapport sur « l'inefficacité et l'incohérence » de la taxe française sur les huiles végétales.

PRODUIT

L'huile d'olive assure encore l'essentiel de la croissance des huiles. *Article paru dans Linéaires le 1^{er} mai.* Le premier effet « booster » de l'huile d'olive est sans conteste, le succès des offres bio, cinq fois plus dynamiques que les références

2 MOIS...EN

RESUME

45

Articles repérés

16 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole nationale

6 articles dans la presse nationale

3 articles dans la presse société

4 articles dans la presse conso

17 articles dans la presse étrangère

conventionnelles. Leur chiffre d'affaires est en hausse de 20% après une année à +15%.

Huiles d'olive : nouvelles marques, légère baisse des prix. *Article paru sur defimedia.info le 17 mai.* Réputée pour sa contribution dans la prévention des maladies cardio-vasculaires, l'huile d'olive semble maintenir la côte. Au niveau des prix, la plupart des marques ont subi une légère baisse et le marché s'est enrichi de quatre nouvelles marques : Luglio, Monini, Maeva et River Presse. Deux autres marques ont réapparu, Santa Bianca et Soleoliva.

Huiles d'olive bio. *Dossier réalisé par Que choisir le 1^{er} juin. Que choisir a testé 15 huiles d'olive vierge extra bio.* Des analyses physico-chimiques et sensorielles ont permis de vérifier si la mention « extra » figurant sur leur étiquetage était chaque fois justifiée. Six d'entre elles ont été déclassées en catégorie inférieure : vierge.

Choisir une bonne huile. *Dossier réalisé par l'Observatoire des aliments le 31 mai.* Pas facile de choisir son huile, sinon en la goûtant et en sachant lire l'étiquette. Tels sont les premiers conseils de bon sens expliqué dans ce dossier.

Les huiles alimentaires en rayon. *Article paru dans Emballages Magazine le 1^{er} mai.* D'après une analyse de l'INDP (Institut national du design packaging), les flacons se diversifient grâce aux nouveaux usages des consommateurs. Les marques nationales doivent faire face à la dynamique des autres marques, notamment italiennes.

Terra Delyssa, l'outsider tunisien de l'huile d'olive. *Article paru dans LSA d'avril.* La marque du groupe CHO a fait une percée remarquable sur le marché de l'huile d'olive en France. Distribuée essentiellement en GMS dans le rayon huile ou (et) bio, le réseau bio et le hors domicile constituent des perspectives de croissance pour la marque déjà numéro un des ventes d'huile d'olive en marque nationale chez Monoprix, devant Puget et Carapelli.

Oliviers&Co repart à l'assaut du Japon. *Article paru sur lefigaro.fr le 03 avril.* L'enseigne s'apprête à ouvrir des magasins en Asie et réorganise aussi le réseau des boutiques franchisées.

Lesieur Cristal : Résilience face aux aléas. *Article paru sur leseco.ma le 04 avril.* Malgré des difficultés liées aux aléas climatiques, à l'envolée volatile des cours des huiles de soja et à une pression sur les marges, la filiale marocaine du groupe Avril a franchi à la hausse le seuil de 4MMDH de chiffres d'affaires. Bilans.

BIENFAITS SANTE

7 choses que vous ne savez sans doute pas sur les bienfaits de l'huile d'olive. *Article paru sur varmatin.com le 02 mai.* De nombreuses études ont démontré tous les bienfaits santé de



cette huile. Consommée crue ou cuite, celle-ci conserve d'excellentes propriétés nutritionnelles qui en font un allier de choix tout au long de la vie.

L'huile d'olive : contient-elle des oméga 3 ? *Article paru sur medisite.fr le 22 mai.* L'huile d'olive n'est pas très riche en oméga-3 : pour 15 ml, la teneur en oméga-3 n'est que de 0,1 gramme. Cette huile renferme toutefois des acides gras mono-insaturés, connus pour augmenter le bon cholestérol. Il est néanmoins conseillé de bien choisir des huiles vierges ou extra-vierges, celles-ci n'ayant pas subi d'altération et possédant, ainsi, de plus grandes qualités gustatives et nutritionnelles.

Bio Future a calibré l'huile des plus de 50 ans. *Article paru dans Les Marchés le 12 mai.* Sébastien Loctin, fondateur de Bio Future à Aix-en-Provence présente QUINTESENS « 50+ », une huile pour les plus de 50 ans qu'il a conçu avec des nutritionnistes.

VIE DES BASSINS

La filière oléicole en Occitanie. *Article du 29 mai trouvé sur la toile.* 2^{ème} région française pour la production oléicole, l'Occitanie organise chaque année le concours régional Sud de France des huiles d'olives et olives de table 2017. Au rendez-vous, une filière qui se cherche. Retour à Aspères qui a accueilli l'évènement et rendez-vous avec le maire Jean-Michel Teulade, Président de la coopérative Sommières-Pignan et qui préside également la Fédération des coopératives oléicoles de France.

Nice l'Efemera, l'huile bio de l'Earl ChampSoleil, médaille d'or au concours de New York 2017. *Article paru sur nicerendezvous.com le 03 mai.* La 5^{ème} compétition annuelle internationale d'huile d'olive de New York a couronné le travail d'Henri et Ginou Derepas pour leur huile vierge extra bio créée avec un assemblage subtil de trois variétés.

Stars, chefs d'entreprises... Pourquoi ils veulent tous faire leur huile d'olive. *Dossier réalisé pour bfmbusiness.bfmtv.com le 29 mai et sur le même sujet dans le Figaro le 29 avril.* Le point commun entre Patrick Bruel, Jean Reno, Brad Pitt, Angelina Jolie ou Charles Aznavour ? Ils produisent tous leur huile d'olive. Celle-ci a les faveurs des célébrités. A l'instar du vin, ils y voient une manière d'ajouter leur touche personnelle à un produit du terroir noble et ancestral tout en divertissant leur patrimoine.

L'huile d'olive de Patrick Bruel primée. *Article paru sur laprovence.com le 03 mai, sur mfmradio.fr le 09 mai et sur ledauphiné.com le 31 mai.* Le domaine Léos de Patrick Bruel, situé à l'Isles-sur-la-Sorgue a remporté une médaille d'or pour son huile classée en fruité vert au 15^{ème} Concours des Huiles d'Olive de la région PACA.



PRESSE ETRANGERE

La guerre de l'olive aura-t-elle lieu ? *Article paru sur financialafrik.com le 04 avril.* En Chine, en Inde, aux Etats-Unis, en Russie ..., partout dans le monde, l'huile d'olive est devenue un produit recherché et consommé. La demande ne cesse d'augmenter et les gourmets ne se limitent pas au seul bassin méditerranéen. Tour d'horizon et travers d'un marché en pleine expansion.

Tunisie : L'UE soutient-elle vraiment l'exportation de l'huile d'olive tunisienne ? *Article paru sur webdo.tn le 02 mai.* A l'occasion de la 4^{ème} édition du salon international de l'huile d'olive et dérivés à Sousse, l'Observatoire Tunisien de l'Economie s'est penché sur le soutien aux exportations de l'huile d'olive Tunisienne et a relevé des dysfonctionnements en s'appuyant sur la comparaison des quotas selon les saisons 2013, 2014, 2015 et 2016.

Tunisie : la production d'huile d'olive atteindra 100 000 tonnes, cette année. *Article paru sur webdo.tn le 09 mai.* Le PDG de l'Office National de l'Huile (ONH) a annoncé les chiffres de cette production en la jugeant en-deçà de la moyenne enregistrée au cours de la dernière décennie.

Coopération Tuniso-japonaise : Vers la création d'un label pour l'huile d'olive tunisienne au Japon, *Articles parus sur huffpostmaghreb.com le 03 mai et sur africanmanager.com le 04 mai.* La création d'un label pour l'huile d'olive tunisienne au Japon vient d'être annoncée par le bureau tunisien de l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA). Cette création fait partie du projet de coopération Tuniso-japonais SATREPS.

Maroc : En 2016, le Maroc cède la place de premier fournisseur d'huile d'olive. *Article paru sur lexpressiondz.com le 03 mai.* En 2016, les exportations marocaines vers l'Algérie ont chuté de 12%.

Meknès : Concours de la meilleure huile d'olive fabriquée au Maroc. *Article paru sur agrimaroc.ma le 29 mai.* Organisé à l'initiative de l'agro-pôle olivier de l'Ecole Nationale d'Agriculture (ENA-Meknès), ce concours vise à promouvoir la qualité du patrimoine marocain au niveau du marché national et international. Les huiles primées ont eu le privilège d'être présentées sur des salons espagnols internationaux dédiés à l'huile d'olive.

1 million d'oliviers grâce à l'irrigation. *Article paru sur [El watan.com](http://Elwatan.com) le 10 avril.* M.Abdeldjabbar Bensaci, instigateur de cet immense domaine situé dans la commune de Hassi Ben Abdallah a pour ambition de planter 1 million d'oliviers dans les cinq prochaines années.

