



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL JUILLET 2018 - N°56

ECONOMIE

FranceAgrimer chargé d'animer l'action des filières agricoles et agroalimentaires à l'export. *Article paru dans*

Agra presse le 23 juillet. D'après une décision du ministre de l'Agriculture et du secrétaire d'état auprès du ministre des Affaires Etrangères, les missions de FranceAgrimer consisteront en une veille concurrentielle, en une interconnexion des filières afin de les aider à travailler ensemble afin de faire émerger des stratégies ouvrant sur des marchés à l'export.

Un projet d'AOC pour l'huile d'olive à Limoux. *Article paru dans les Marchés le 13 juillet.* Une petite filière huile d'olive s'est constituée autour de la coopérative Cavale à Limoux. Les producteurs attendent maintenant une AOC.

Laurent Belorgey, nouveau Président de l'AFIDOL. *Articles parus dans L'Agriculture Drômoise du 05 juillet, Les Marchés du 24 juillet, Vaucluse Agricole du 27 juillet.* Laurent Bélorgey, 43 ans, Président de la Confédération Française des Producteurs d'Olives (CFPO) a été élu au cours du conseil d'administration de l'AFIDOL le 19 juillet. Il succède à Olivier Nasles.

Huiles Végétales : John Grossmann élu à la présidence de la FEDIOL. Auparavant Président d'European Crush, celui-ci a été élu pour un mandat de 2 ans.

1 MOIS...EN RESUME

31 articles repérés

2 articles dans la presse agricole nationale

4 articles dans la presse agricole quotidienne

8 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agroalimentaire

3 articles dans la presse économique

1 article dans la presse scientifique

9 articles dans la presse féminine/société

1 article dans la presse étrangère

TECHNIQUE

Oliviers : ça devient sérieux. *Article paru dans Pays des Alpes Maritimes du 5 juillet.* Les olives grossissent sur les rameaux et les producteurs d'huile d'olive sont très vigilants face à la mouche de l'olive. Ils commencent à se préparer à lutter contre le ravageur.

VIE DES BASSINS

Quand la campagne accueille la ville. *Article paru dans Le Dauphiné le 19 juillet.* Les manifestatives organisées par la chambre d'agriculture des Alpes de Haute Provence permettent de découvrir l'agriculture de ce territoire, ses produits, les hommes et les femmes qui, au quotidien perpétuent les traditions rurales du département.

Saveurs : L'Aude fait la fête à l'olive et à l'olivier. *Article paru dans Haute Provence Info le 1er juin.* Le 29 juillet, l'olive du Pays Cathare sera à la fête à Bise Minervois qui abrite l'Oulibo, la plus importante coopérative de producteurs du département.

Arnaques de l'été, comment éviter tous les pièges ? *Dossier réalisé par le magazine Notre Temps de juillet.* Tour d'horizon des marchés et des produits du terroir et comment ne pas se laisser berner ?

Les Vans : Quatre intronisés à la confrérie de l'olivier. *Article paru dans le Dauphiné le 25 juillet.* Lors de la fête organisée par la Confrérie des amis de l'olivier, 4 nouveaux chevaliers ont été intronisés.

Gard/ Les sites remarquables du gout : à voir et à manger. *Article paru dans Objectif Gard le 24 juillet.* Olivettes de Nîmes, taureau de Camargue, truffe noire d'Uzès ou oignon doux des Cévennes, vous avez le choix.

Gordes : Le fameux concours d'aïoli aura lieu lors de la fête du vin et de l'huile d'olive. *Article paru dans Vaucluse Matin le 27 juillet.* Après une première édition réussie, le comité des vins de Gordes et le groupement des oléiculteurs de Vaucluse reconduiront le 05 aout, une manifestation dédiée aux deux produits.

Pélissanne : L'huile d'olive n'a plus de secrets pour les visiteurs. *Article paru sur la provence.com le 28 juillet.* La première journée « portes ouvertes » au moulin à huile du massif des Costes a attiré un public nombreux, venu découvrir les différents stands et visites proposées.

Alexis Munoz va créer la plus grande oliveraie française. *Article paru dans la Lettre de l'Expansion du 09 juillet.* A. Munoz vient de racheter le Domaine de Panery de 500 hectares, près



d'Uzès pour y créer une oliveraie de 120 hectares, un moulin et un lieu de stockage /embouteillage.

Paris/Drome Provençale. De jeunes chefs présenteront des pâtisseries réalisées avec des produits des Baronnies. *Article paru dans Le Dauphiné du 26 juillet.* A l'initiative du Parc naturel régional des Baronnies provençales, trois meilleurs apprentis de France se sont associés avec des agriculteurs des Baronnies provençales pour réaliser des pâtisseries avec des produits locaux dont l'huile d'olive de Nyons. Ces pâtisseries seront présentées à Paris le 30 juillet prochain.

Petite année pour l'huile d'olive, de l'aveu des oléiculteurs insulaire. *Article paru dans Corse matin du 25 juillet.* La production d'huile d'olive AOP Corse a diminué cette année d'environ 50% par rapport à l'an dernier ; pour plafonner à 80 tonnes.

PRODUIT

Bien choisir son huile d'olive. *Article paru dans Notre temps d'Aout.* L'huile d'olive est incontournable dans nos cuisines. Pour ne pas se tromper et bien la choisir, suivez les conseils du chef Philippe Colin et de Roland Coupat, producteur.

Tapenade noire. L'œil du client. On a goûté. *Article paru dans Linéaires de juillet/Aout.* Dégustation à l'aveugle réalisée en mai l'équipe de rédaction de Linéaires. Verdict : une fois n'est pas coutume, le jury n'a pas pu désigner de gagnant.

Les huiles d'olives extra vierges Carapelli trustent les récompenses à travers le monde. *Article paru dans PR Newswire le 25 juillet.* L'année 2018 a été exceptionnelle pour le produit phare du groupe DEOLEO, celui-ci a remporté 19 prix internationaux.

Vico : Du nouveau dans les rayons. *Article paru dans Voici le 27 juillet.* Une nouvelle saveur fait son entrée dans la gamme : les Chips Kettle Cooked 100% huile d'olive.

Les Labels font ils vendre ? *Dossier paru dans LSA du 12 juillet.* Les labels, signes de qualité et autres mentions peuvent se révéler des gages précieux pour le consommateur. Mais tous ne sont pas nécessairement des déclencheurs d'achats. Les labels autour de l'origine France émergent car ils correspondent à une attente des consommateurs.

SANTE/BEAUTE

Jeanne en Provence : zoom sur la gamme qui vous promet des cheveux soyeux. *Article paru dans Grazia le 25 juillet.* Ayant à cœur de faire découvrir les trésors de Provence, la marque s'est concentrée autour de l'olive pour la gamme Divine Olive, en hommage à ce fruit roi que l'on aime tant.



Faire baisser la pression avec l'olivier. *Article paru dans Notre Temps de juin.* Symbole de longévité et de paix, l'arbre-roi du pourtour méditerranéen n'usurpe en rien son titre. Pour prendre soin de nos artères et diminuer les risques cardio-vasculaire, il sait y faire !

Régime méditerranéen : bon pour les os aussi ? *Article paru sur JIM.fr le 26 juillet.* Le régime méditerranéen peut-il diminuer la perte osseuse chez les séniors ?

PRESSE ETRANGERE

Une huile marocaine sur les étals des magasins de luxe londoniens. *Article paru sur yabiladi.com le 24 juillet.* Morocco Gold, domaine primé d'huile d'olive extra vierge, issues d'olives cultivées et pressées dans l'Atlas, s'exporte dans le centre de Londres. A partir de ce mois, les produits seront disponibles dans les magasins de luxe Fortnum et Mason ainsi que dans le magasin d'alimentation Partridges Food Market.



AFIDOL – Service communication – 40 place de la Libération 26110 NYONS

contact@huilesetolives.fr / www.huilesetolives.fr

Contacts presse : 06 08 61 15 50 (Alexandra PARIS) / 06 10 30 31 91 (Nathalie ARGER)

