



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AOUT 2015 - N°23

ECONOMIE

Sècheresse et bactérie font grimper le prix de l'huile. *Article paru sur : bfmbusiness.bfmtv.com du 14 aout, le Figaro.fr du 10 aout, à l'AFP le 14 aout.* Les deux premiers pays producteurs d'huile d'olive sont inquiets pour leur production : l'Espagne, à cause d'une nouvelle vague de chaleur qui assèche les terres, est contrainte de recourir aux importations d'huile, principalement de Tunisie et l'Italie, à cause de la bactérie *Xylella fastidiosa* qui dévaste des milliers d'hectares !

OLEICULTURE

Xylella fastidiosa. *16 articles parus dans la presse en aout : La Provence 01/08, AFP 07/08, Le Monde 11/08, La Croix 01/08, France 3 LR 01/08, Le Devoir 01/08, Le Point 06/08, Nice Matin 07/08, 20 minutes.fr 08/08, RSE Magazine 08/08, RTL 08/08 (2 articles), Paysan du Midi 07/08, Corse Matin 01/08 (2 articles), Midi Libre 19/08.* Même si la souche de la bactérie *Xylella fastidiosa* décelée en Corse ne semble pas être celle de l'Italie, la progression de celle-ci suscite inquiétude et vigilance. Différentes mesures de surveillance et de prévention sont engagées. Il s'agit notamment d'une veille et de la mise en place de deux zones : une dite « infectée » dans un rayon de cent mètres autour du plant contaminé et une dite « tampon » d'un rayon de 10km.

Alpes Maritimes : campagne de prévention contre la bactérie Xylella fastidiosa. *Article paru dans le point.fr le 06 aout et dans Nice matin du 06 aout.* Les producteurs d'olives des Alpes Maritimes ont été ciblés pour relayer une campagne de prévention contre la bactérie *Xylella fastidiosa*, afin de sensibiliser les touristes sur les

LE MOIS EN

RESUME

**46 articles
repérés**

19 articles dans la
presse régionale

3 articles dans la
presse régionale
agricole

1 article dans la
presse agricole
nationale

2 articles dans la
presse économique

8 articles dans la
presse quotidienne
généraliste et site web

1 article dans la
presse conso

1 article dans la presse
spécialisée bio

11 articles dans la
presse étrangère

modes de transmission. 250 affiches d'informations et 20 000 dépliants vont être diffusés.

Dégust'action pour l'huile d'olive. *Article de Maia Boyé paru sur www.laprovence.com le 31 juillet.* Le syndicat Coopération Rurale a souhaité sensibiliser le public au danger de la bactérie *Xylella fastidiosa* en menant dernièrement, une action sur le cours Mirabeau à Aix en Provence. Les touristes ont goûté de la tapenade et pour la plupart, signé la pétition du Syndicat.

TECHNIQUE

Environnement. *Article paru dans Le Parisien du 13 aout.* Si cette année, grâce à un temps chaud et sec qui repousse les insectes, la récolte d'olives s'annonce moins désastreuse que l'année passée, la lutte contre la *Bactrocera oleae* reste, malgré cela, une priorité face à sa « concurrente » potentielle, la *Xylella fastidiosa*, « Aujourd'hui, il y a beaucoup plus de risques avec la mouche qu'avec la bactérie *Xylella fastidiosa* » affirme Olivier Nasles dans cet article.

On se prépare dans le milieu de l'oléiculture avant que la mouche *Bactrocera oleae* attaque les plantations. *Article paru dans Vaucluse Matin du 05 aout.* Préserver l'or vert du Nyonsais est la préoccupation de tous les oléiculteurs de la région. Professionnels et amateurs se sont réunis dans un verger afin d'assister à une démonstration de piégeage mise en œuvre par Alex Siciliano, technicien de l'Afidol. Cette démonstration très complète a débuté par la biologie de la mouche et son cycle de croissance.

Menace sur l'huile d'olive bio : des mouches OGM libérées en Europe ? *Article paru sur aboneobio.com le 31 aout.* Comme annoncé en juillet, Oxitec, une start up britannique, liée à l'Université d'Oxford et à la multinationale Syngenta, spécialisée dans la production d'insectes génétiquement modifiés dont les males sont stériles, a imaginé une stratégie visant à anéantir les mouches de l'olivier. Cette initiative provoque des réactions négatives de la part des organismes défenseur du bio ; ceux-ci craignent et dénoncent les conséquences éventuelles de cette méthode sur l'environnement et la biodiversité.

PRODUITS

La saison estivale est difficile pour les producteurs d'olives français. *Dossier de J Fautrat et de C Kaelblen pour RTL le 10/08.* Entre la bactérie tueuse d'oliviers et la prolifération des huiles d'olives importées, l'été est rude pour les oléiculteurs. Certains producteurs sensibilisent les touristes pour qu'ils achètent des huiles produites localement. Sur le marché de Lorgues (Var), les producteurs incitent les touristes à acheter des produits 100% français.

Buis- Les- Baronnies, pour l'olive et son huile, l'origine n'a pas de prix. *Article paru dans le Dauphiné Libéré du 06 aout.* L'Opération « l'Origine n'a pas de prix », organisée par l'Afidol et le Syndicat des Producteurs de l'Olive de Nyons et des Baronnies sur le marché de Buis- Les- Baronnies a permis d'expliquer à un public nombreux, toutes les subtilités de l'étiquetage et la diversité aromatique des huiles d'olives du midi de la France.

Les consommateurs ont une bonne image de l'huile française. *Article paru dans le magazine consommation de la revue Le Syndicat Agricole du 21 aout et dans l'Auvergne agricole du 12 aout.* Terres Univia, la nouvelle interprofession a voulu connaître l'opinion de la population en ce qui concerne les huiles végétales en commandant une enquête à OpinionWay. Les consommateurs sont 70% à consommer régulièrement de l'huile à goût (olive, noix, noisette...) et 64% du beurre.

5 conseils pour bien choisir son huile d'olive. *Article paru sur lalibre.be le 24 aout, rubrique lifestyle.* Comment bien choisir son huile d'olive ? Quelques conseils pour y voir plus clair.

PRESSE ETRANGERE

L'huile d'olive tunisienne sur une voie royale. *Article de Wajdi Msaed paru sur Kapitalis.com le 20 aout.* Les producteurs et exportateurs tunisiens se frottent les mains : la conjoncture mondiale est très favorable à l'oléiculture tunisienne.

En Tunisie, le marketing bien huilé de CHO. *Article de Mathieu Galtier paru sur JeuneAfrique.com le 31 juillet.* Pionnier de l'huile d'olive conditionnée, le groupe exporte en Amérique du Nord, en Russie ... et bientôt en Europe. Sa recette : un produit bio soutenu par une communication 2.0. Une campagne publicitaire est bientôt prévue en France. « Notre huile est assez douce, légèrement amandée et fruitée. Elle convient parfaitement au gout des Français, qui ne veulent pas d'un produit qui occulte les saveurs des plats » assure Khalil Kammoun. L'avenir dira si CHO a de nouveau vu juste.

Huile d'olive Marocaine : Le Maroc profite légèrement de la pénurie mondiale d'huile d'olive. Même s'il ne peut bénéficier autant que la Tunisie de la conjoncture actuelle, le Maroc, encore tout petit acteur du marché, bénéficie déjà de la remontée des prix du litre d'huile.



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)

