



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – JANVIER 2017 - N°40

AGROALIMENTAIRE

Prix EY de l'Agroalimentaire 2017: Les trois lauréats témoignent/A la une. Article paru sur processalimentaire.com du 1^{er} février. Le spécialiste de l'audit EY (anciennement Ernst&Young), en partenariat avec l'Ania, a décerné le 18 janvier, ses Prix de l'agroalimentaire. Le jury pour cette première édition, a distingué Nutrition&Santé, les huiles Cauvin (Gard) et Nutriset ; et ce dans trois catégories différentes.

L'huile d'olive au Sirha. Article paru dans *l'Agriculture Drômoise* du 12 janvier. Participation des Huiles d'Olive du Midi de la France à la prochaine édition du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation du 21 au 25 janvier à Lyon.

VIE DES BASSINS

Malgré une petite récolte, l'Alicoque est toujours en fête ! Articles parus dans *La Tribune* du 19 janvier, *Le Dauphiné* du 05 du 13 et du 30 janvier. La 13^{ème} édition de « l'olive et l'huile en fête » a connu un succès mérité les 14 et 15 janvier à Buis les Baronnies.

L'Oulibo, « Entreprise du patrimoine vivant ». Article paru dans *La Dépêche.fr* du 29 janvier. Ce label d'Etat récompense les entreprises artisanales depositaires d'un savoir-faire rare et qui participent au rayonnement économique et culturel de la France (Guerlain, caviar Petrossian, cristal Baccara, ou encore Dalloyau). Il vient récompenser l'Oulibo dans sa globalité, les 35 employés mais également les 1000 adhérents. La coopérative rejoint ainsi,

LE MOIS...EN

RESUME

32

Articles repérés

10 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole régionale

2 articles dans la presse nationale

1 article dans la presse de la distribution agroalimentaire

17 articles dans la presse étrangère



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)



les 1300 entreprises déjà labellisées qui constituent la vitrine du savoir-faire français.

La tradition de l'olive renait à Volx. *Article paru dans laProvence.com du 03 janvier.* Ouvert depuis 2005, le moulin du Lubéron renoue avec une tradition disparue de la commune. Avec 140 tonnes d'olives transformées l'année dernière, le moulin du Lubéron est encore loin de ses cousins de Manosque ou d'Oraison. Déjà médaillé d'or et d'argent au concours AOC de Nyons, le responsable du site entend bien rendre ses lettres de noblesse à l'huile d'olive volxienne.

Hélène Lasserre, la dame aux oliviers. *Article paru dans Paysan du Midi du 16 décembre.* Portrait d'H Lasserre, fille de producteur gardois, ingénieure et formatrice, oléicultrice et bio convertie.

PRODUIT

L'olive fait tache d'huile. *Articles parus dans le Monde Magazine du 14 janvier et dans 20 minutes.fr du 20 janvier.* **Olio Nuovo Days.** La deuxième édition de cet événement festif s'est tenue du 17 au 21 janvier dans une trentaine de boulangeries, épicerie fines et restaurants de la capitale. L'idée était de faire découvrir aux parisiens, le fruit du travail de 17 producteurs indépendants, français, italiens, tunisiens, espagnols, grecs ou turcs. (Contact : Emmanuelle Dechelette Association Culture Olive).

PRESSE ETRANGERE

Tunisie : La Tunisie troisième plus grand fournisseur d'huile d'olive aux Etats – Unis. *Article paru sur webdo.tn le 09 janvier.* La Tunisie se place derrière l'Espagne et l'Italie, principaux exportateurs d'huile d'olive aux Etats-Unis. Selon les chiffres publiés par le COI, les importations de l'huile d'olive tunisienne aux Etats-Unis représentent 14% du total des importations en vrac de l'année dernière.

Tunisie : La production nationale de l'huile d'olive est estimée à 100 000 tonnes. *Article paru sur radioexpressfm.com le 05 janvier.* Les estimations de la production sont en baisse de plus de 55% par rapport à la moyenne annuelle nationale. Les raisons en sont essentiellement la sécheresse enregistrée au cours de l'année dernière.

Algérie. La récolte d'olives désechante. *Article paru sur depechedekabylie.com le 1^{er} février.* Dans la région de la Soummam, le bilan de récolte est désastreux. Les rendements se jaugent autour de 15 litres d'huile par quintal d'olives.



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)

