



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL -JUILLET 2015 N°22

OLEICULTURE

Xylella fastidiosa. 17 articles parus dans la presse en juillet : *La Provence* 20 /07 (5 articles), *Agrafil* 31 /07 et 03/08, *Le Parisien* 22/07, *Le Monde* 23/07 et 24/07, *Europe 1* 23/07, *France 3 LR* 24/07, *GoodPlanet info* 24/07, *la Dépêche* 29/07, *Corse Matin* 29/07, *Mediapart* 29/07, *France bleue* 29/07. L'arrivée de la bactérie *Xylella fastidiosa* en Corse ou sa présence a été relevée sur des polygales à feuilles de myrte et a été confirmée par la préfecture de Corse-du-Sud le 22 juillet. Depuis cette date, 8 cas au total ont été détectés. Le préfet a annoncé la création d'une cellule d'urgence comprenant des représentants de l'Etat et des professionnels agricoles. Cette commission se réunira chaque semaine pour faire le point sur la lutte contre cette bactérie (contre laquelle aucune parade n'a encore été trouvée, hormis la destruction des végétaux contaminés). Stéphane Le Foll a annoncé par voie de communiqué de presse, le 23 juillet, « des mesures d'éradication nécessaires ». Des scientifiques, notamment de l'Inra Montpellier et du laboratoire de chimie bactérienne de Marseille étudient actuellement deux méthodes d'éradication, estimant que la bactérie pourrait être présente sur le continent, d'ici quatre ou cinq ans.

ECONOMIE

L'état préoccupant de l'oléiculture française. Article paru dans *Agra presse* du 27 juillet et sur le même sujet, dans *Vaucluse Agricole* du 03 juillet. Lors de l'Assemblée Générale de l'Afidol, Olivier Nasles, Président réélu a souhaité une prise de conscience collective et indispensable au devenir de l'oléiculture française. Dans un contexte économique particulièrement difficile, Il a présenté sa nouvelle feuille de route portant sur la professionnalisation de l'amont et de l'aval de la filière et visant à organiser celle-ci de façon pérenne.

LE MOIS EN RESUME

**42 articles
repérés**

19 articles dans la
presse régionale

4 articles dans la
presse régionale
agricole

3 articles dans la
presse agricole
nationale

1 article dans la
presse économique

8 articles dans la
presse quotidienne
généraliste et site web

2 articles dans la
presse conso

1 article dans la presse
santé

4 articles dans la
presse étrangère

TECHNIQUE

Pyrale du Jasmin. *Article paru dans Vaucluse Agricole du 17 juillet.* Une attaque importante de pyrales du Jasmin a été enregistrée sur un jeune verger dans le Var. Sur vergers adultes, les dégâts sont insignifiants. Une seule attaque a été répertoriée sur tout le bassin oléicole. Le risque reste faible. Il est nécessaire d'intervenir lorsque le seuil de 10% de pousses atteintes avec présence de chenilles est dépassé.

Les oléiculteurs sur le qui-vive pour protéger les récoltes. *Article de Danielle Parisot paru dans La Provence du 27 juillet.* Lors de l'Assemblée Générale de l'Association des Oléiculteurs, la question de la protection des récoltes contre la mouche de l'olive a été au cœur de toutes les attentions. Tous les moyens dont les oléiculteurs disposent à ce jour, ont été passés en revue.

Une mouche OGM pour sauver les oliviers. *Dossier de l'Association inf'OGM paru dans infogm.org le 28 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. Celle-ci s'appuie sur la dissémination de grandes quantités d'insectes transgéniques pour qu'ils s'accouplent avec leurs homologues naturels et ainsi tenter de diminuer la prolifération en diminuant son taux de reproduction. Des demandes d'essais dans plusieurs pays ont été formulées et sont en attentes de réponses.

PRODUITS

Les 51 e Olivades : hors du commun. *Article de Gilbert Reuss paru dans la Tribune le 23 juillet et sur le même sujet dans Le Dauphiné le 13 juillet.* Comme chaque année depuis 1964, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons organise les Olivades. Cette année, elles ont eu lieu du 16 au 19 juillet. Une multitude d'activités autour du fruit emblématique a été organisée.

D'où vient vraiment votre huile d'olive ? *Article de Mathieu Sicard paru sur Metronews.fr le 27 juillet et sur le même sujet, article paru dans le Petit journal du 24 juillet et dans France Dimanche du 10 juillet.* Comment choisir de bons produits, telle est la question que se posent souvent les estivants lorsqu'ils déambulent sur les marchés provençaux. Informations, repères et explications, Ils pourront faire leur choix.

L'huile d'olive haute mouture. *Article de Jacky Durand paru dans Libération le 23 juillet.* Grace à ses bienfaits santé et à ses qualités gustatives, l'huile d'olive ou plutôt les huiles d'olives a acquit, depuis les années 1990, ses lettres de noblesse. Elle doit aussi sa prestigieuse notoriété aux plus grands chefs de cuisine qui utilisent sa palette aromatique de l'entrée au dessert.

Les consommateurs ont une bonne image de l'huile française. *Article paru dans La Marne Agricole du 31 juillet.* Commandée par Terres Univia et réalisée par OpinionWay, une enquête sur l'opinion des consommateurs en ce qui concerne les huiles végétales révèle entre autre, que 70% des consommateurs consomment de l'huile à goût (olive, noix, noisette...), qu'ils ont

une bonne connaissance des huiles consommées (près de 9 français sur 10 savent qu'elles apportent des nutriments essentiels) et qu'ils placent l'huile d'olive en tête concernant les bienfaits santé.

Puget revoit son écosystème digital avec Havas 360. Article de Charlène Lermite paru dans LSA le 20 juillet. Le site internet de Puget visible depuis le 15 juin 2015, a été entièrement revu dans le but d'attirer un public de consommateurs plus jeunes et de lui faire découvrir l'étendue de la gamme.

SANTE

On ne doit pas se passer de sucre, de gras ou de sel. Dossier réalisé dans le Figaro Santé du 1^{er} juillet. Pour le Docteur Béliveau, biochimiste, spécialiste en médecine moléculaire et auteur de nombreux ouvrages sur l'alimentation, ce n'est pas le sucre, le sel, le gras qui posent un problème pour notre santé, mais leur quantité démesurée dans les aliments industriels.

PRESSE ETRANGERE

Huile d'olive marocaine : Une filière qui peine à se développer. Article de Sanae El Asrawi paru sur le360.ma le 1^{er} juillet. L'huile d'olive marocaine peine à percer à l'international. La faute en revient, principalement, à de nombreuses failles technologiques. Le Maroc doit faire face à un important concurrent, l'Espagne, premier exportateur mondial d'huile d'olive avec 43, 5 % des parts de marché en 2012.

Huile d'olive Marocaine : Dossier sur le même sujet (exportation huile marocaine) paru sur maghrebemergent le 06 juillet. Sur le plan de la production, le Maroc occupe cette année, la cinquième place au niveau mondial. Sur le plan des exportations, le Maroc est classé aussi en 5^{ème} position avec 45 000 tonnes annuellement, dont 11 000 à 14 000 tonnes d'huile d'olive extra vierge.

Huile d'Olive de Tunisie : Plus de 27 000 tonnes d'huile biologique exportée au cours de cette saison. Article paru sur maghrebemergent.com le 23 juillet. L'huile d'olive biologique représente 80% du total des exportations des produits biologiques de la Tunisie. Ces exportations ont triplé par rapport aux dernières saisons avec des records en termes de quantités et recettes.



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)

