



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – JUILLET 2016 - N°34

## ECONOMIE

**Authentifier l'origine géographique. Articles parus dans RIA du 20 juin et dans FLD du 1<sup>er</sup> juillet.** Les techniques de contrôle de la provenance d'un produit alimentaire en cours de développement, peuvent se révéler économiquement vitales pour des filières comme l'huile d'olive. Dans ce cadre, Christian Pinatel et Jacques Artaud (Université d'Aix-Marseille) ont développé une approche unique pour identifier l'origine variétale et géographique des huiles d'olives. Par ailleurs, Maître Antoine de Brosses, avocat au barreau de Paris donne aussi son point de vue sur le fait « qu'un ingrédient bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP présente un intérêt tentant pour un opérateur, mais aussi quelques risques... ».

## PROMOTION

**L'IMO veut devenir Maison des huiles de France. Articles parus dans le Dauphiné libéré du 26 juillet et dans la Tribune du 28 juillet.** Lors de l'Assemblée Générale de l'IMO, le Président Christian Teulade a évoqué le chantier du prochain bâtiment qui accueillera conjointement l'IMO (future Maison de l'Olive) et la salle de spectacle en cœur de ville). Les travaux devraient être terminés pour les 20 ans de l'IMO, en 2018.

## TECHNIQUE

**Protection contre la mouche de l'olivier : Article paru dans Vaucluse Matin du 04 juillet.** Mérindol : Les oléiculteurs donnent des

## LE MOIS...EN

### RESUME

60

#### Articles repérés

34 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole régionale

2 articles dans la presse nationale

4 articles dans la presse économique

3 articles dans la presse féminine

3 articles dans la presse faits de société

12 articles dans la presse étrangère

solutions pour protéger les oliviers de la mouche (Groupement des Oléiculteurs du Vaucluse en partenariat avec l'Afidol).

**Article paru dans Midi Libre du 04 juillet.** Organisation d'une demi-journée de formation à la coopérative de Beaucaire.

**Article paru dans Midi Libre du 05 juillet.** Les coopératives de l'Hérault et du Gard proposent des ateliers (méthodes de lutte, démonstration de pulvérisation d'argile...) ouverts à tous les oléiculteurs.

**Article paru dans Midi Libre du 10 juillet.** Saint Bonnet du Gard au moulin de Cante Perdrix, formation à la culture de l'olivier et à la lutte contre la mouche.

## VIE DES BASSINS

**Trois jours dédiés à l'olive noire.** *Articles parus dans La Tribune du 07, 12, 14 et 28 juillet et dans Le Dauphiné du 17 juillet.* Du 15 au 17 juillet, la nouvelle édition Des Olivades a invité le public à célébrer l'olive noire et l'huile d'olive de Nyons au travers de nombreuses animations.

**Les abonnés numériques de Nice-matin et de Var-matin sur les traces du dernier moulin à huile de Nice: la maison Alziari.** *Article de E Mougenot paru sur nicematin.com du 18 juillet.fr.* Une dizaine d'abonnés ont eu la chance d'être invités à découvrir tous les secrets de fabrication de l'huile d'olive du moulin Alziari.

**Des olives d'Espagne cachées dans l'huile provençale.** *Articles parus dans la Provence du 28 et 29 juillet.* Entre septembre 2014 et janvier 2015, 120 tonnes d'olives espagnoles auraient été introduites dans des moulins de la région des Baux de Provence avant que l'huile obtenue ne soit revendue sous AOP. Réactions des professionnels du secteur et de l'interprofession oléicole face à cette fraude.

**Tous les samedis, Var-matin ouvre ses colonnes à l'association UFC-Que choisir.**

*Article paru sur Var-matin du 23 juillet.* Dans le cadre du sujet « Arnaque et produits du terroir », l'association a constaté que les huiles vendues sur Les marchés sont souvent des produits d'assemblage provenant d'autres pays producteurs du bassin méditerranéen, les huiles d'olives françaises étant le plus souvent vendues dans les moulins. Seul l'étiquetage est garant de la traçabilité du produit proposé.

## PRODUIT

**Les grands crus de l'huile d'olive.** *Article d'A Morel et V Peiffer paru dans Le Point du 13 juillet.*

Comme les grands vins, l'huile d'olive a ses domaines exceptionnels. Présentation de quelques



incontournables.

**Quelle huile choisir ?** *Article de Nathalie Helal paru sur elle.fr du 18 juillet.* Les conseils de l'oléologue Alexandra Gauquelin pour choisir la bonne huile d'olive et se régaler.

**Bien choisir son huile d'olive.** *Article de H Allain-Launay paru dans Prima de juillet.* Comment choisir son huile d'olive ? De la fabrication à l'étiquetage, tout ce qu'il faut savoir sur ce pur jus de fruit.

**Tendance food : l'huile d'olive, ce nouveau grand cru.** *Article de C Brion paru sur o.nouvelobs.com le 13 juillet.* Les consommateurs ont une demande de qualité croissante des huiles d'olives qu'ils consomment. Tour d'horizon de ces huiles qui ont la faveur du moment.

**L'olive étonne.** *Article de Julie Gerbet paru dans Elle du 08 juillet. Elle nous régale, nous hydrate, nous parfume.* Fruit star du Midi de la France, l'olive se décline à l'infini pour notre plus grand plaisir!

**Puget : 3 vinaigrettes biphasées en RHD.** *Article paru dans le Manager de l'alimentaire du 08 juillet.* Puget Restauration (Lesieur) signe 3 vinaigrettes légères biphasées à l'huile d'olive vierge extra.

**Tramier monte en pression sur l'olive.** *Article de P Bachelier paru dans Linéaires du 1 er juillet.* Tramier innove avec une gamme d'olives pour l'apéritif et des sauces chaudes riches en olives. Les produits fabriqués en Provence ciblent tous les usages : pâtes et accompagnements de viande et poisson.

**Le bar à huiles parisien de A l'Olivier.** *Article paru sur sortiraparis.com le 18 juillet.* L'enseigne A l'Olivier ouvre son bar à huile d'olive au 23 rue de Rivoli. La marque propose trois gammes d'huiles d'olive vierge extra : les authentiques vierge extra, les bidons argents qui regroupent les huiles extra vierges françaises AOP, les extra vierges méditerranéennes et les cuvées et les bidons noirs (huile d'olive gout à l'ancienne).

## SANTE

**Le régime alimentaire méditerranéen perd du terrain.** *Article paru à l'AFP le 09 juillet.* Le régime méditerranéen perd du terrain du fait de l'évolution des modes de vie et de la mondialisation, une tendance difficile à contre carré selon des experts mais avec un impact notable en termes de santé publique.

**Mortalité : Mieux vaut de l'huile d'olive que des graisses saturées.** *Article paru sur 20minutes.fr du 11 juillet.* Une nouvelle étude menée sur 32 années tend à démontrer qu'il



existerait bien un lien entre les types de graisses consommées et le taux de mortalité.

## PRESSE ETRANGERE

**Tunisie : Conférence internationale sur l'huile d'olive et l'eau. Articles parus sur *espacemanager.com* du 05 juillet, *kapitalis.com* du 11 juillet, *tunisienumerique.com* du 12 juillet.** La Tunisie a abrité du 11 au 16 juillet, les travaux de la 27<sup>ème</sup> session extraordinaire du Conseil Oléicole International (COI). Cet évènement a accueilli 70 délégués venant de 17 pays membres.

**La Tunisie ambitionne de produire 250 000 tonnes par an. Article paru sur *kapialis.com* du 12 juillet.** Augmenter la production de 180 000 tonnes à 250 000 tonnes, tel est l'objectif assigné à la stratégie nationale de développement de l'oléiculture évoquée par le ministre de l'agriculture, Saad Seddik dans une déclaration à l'agence TAP, effectuée en marge de la 27<sup>ème</sup> session extraordinaire du COI.

**Agadir : Innovation d'une nouvelle méthode de traitement de déchets organiques liquides issus de l'extraction de l'huile d'olive. Articles parus sur *media24.com* du 04 juillet et sur *lematin.ma* du 06 juillet (Samir Benmalek).** Une nouvelle méthode de traitements de déchets organiques liquides issus de l'extraction de l'huile d'olive, les margines, a été mise au point par l'Université Ibn Zohr, dans le cadre d'un partenariat avec l'Université de Marseille.



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

[contact@huilesetolives.fr](mailto:contact@huilesetolives.fr) / [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)

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

