



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL -MARS 2016 N°30

ECONOMIE

Diméthoate : Le Foll saisit la Commission européenne. *Article paru sur lafranceagricole.fr le 30 mars.* Dans un communiqué de presse, le ministère de l'Agriculture a annoncé qu'il a saisi la Commission européenne pour lui demander d'activer les mesures d'urgence prévues par le « droit européen » concernant l'interdiction du diméthoate.

La filière veut déroger à l'interdiction du diméthoate. *Article de M-C Berenger paru dans la Provence du 11 mars.* L'Afidol a déposé une requête auprès de la Direction générale de l'alimentation, avec le soutien du président de la FNSEA, afin d'obtenir une dérogation à l'interdiction du diméthoate pour une période de 120 jours, de juillet à octobre, afin de combattre la Drosophila Suzukii.

Aides à la Tunisie : L'UE va baisser ses droits de douane sur l'huile d'olive tunisienne. *Article paru sur terre-net.fr le 14 mars.* « L'Union européenne a décidé d'augmenter sur la période 2016/2017, la quantité d'huile d'olive exemptée de droits de douane à l'importation, passant de 56 700 tonnes exemptées à 70 000 tonnes sur deux ans. La mesure approuvée par les représentants des 28 états membres, sera applicable dans les prochaines semaines.

TECHNIQUE

Beaucaire : Formation, *Article paru dans Midi Libre du 05 mars et du 28 mars.* Une journée de formation sur la fertilisation et la taille de l'olivier, organisée par l'AFIDOL /CTO aura lieu à la coopérative de Beaucaire, le jeudi 10 mars.

LE MOIS...EN

RESUME

61

Articles repérés

36 articles dans la presse régionale

1 article dans la presse agricole régionale

3 articles dans la presse agricole nationale

4 articles dans la presse économique

2 articles dans la presse santé

4 articles dans la presse féminine /conso

11 articles dans la presse étrangère

Les Vans : Taille de l'olivier. Article paru dans le *Dauphiné Libéré* du 27 mars. A l'initiative de plusieurs professionnels, l'Afidol organise une démonstration de taille à l'oliveraie de la Chapelette le Mardi 29 mars.

Xylella Fastidiosa : La recherche biologique se mobilise. Articles parus dans *Haute-Provence info* du 11 mars, *FLD* du 09 mars, *Agrafil* du 04 mars, *Vaucluse Agricole* du 18 mars. Dans le cadre du salon de l'agriculture, l'Afidol a organisé une conférence de presse pour présenter le consortium Lubixyl et les grands axes du projet, déposé à Bruxelles le 17 février.

Les oléiculteurs s'organisent contre Xylella Fastidiosa. Article de *Caroline Maréchal* paru dans *FLD Corse* du 09 mars, article paru dans *l'Echo* du 04 mars et article paru à *l'AFP* du 02 mars. Face à la menace de la bactérie, les oléiculteurs corses ont décidé, il y a quelques mois, de cesser leurs achats de plants en Italie pour n'utiliser désormais, que des plants certifiés, produits localement. Dans quelques mois, près de 15 000 plants certifiés exempts de bactérie et issus de variétés locales seront prêts à être plantés, pour une récolte prévue dans quatre ans.

Bezouce : des oléiculteurs sensibilisés à l'environnement. Article paru dans *Midi Libre* du 26 mars. Samedi 19 mars, la coopérative l'Oulivo organisait avec l'aide de l'Afidol, une formation Certiphyto à la salle du Dolium.

Huile d'olive : savoir goûter leurs différences. Article de *Danielle Bourcelot* paru dans *Haute Provence info* du 25 mars. Au service des professionnels afin de permettre à l'oléiculture française de se développer, l'AFIDOL a même de juger des typicités, de la qualité des produits, s'assure aussi du respect de la réglementation. Dans ce cadre, à la demande du Moulin de Gréoux, plusieurs professionnels ont participé à une initiation à la qualité des huiles d'olives, animées par Camille Avalonne du CTO.

PRODUIT

La région prime ses oléiculteurs. Article de *M-C Berenger* paru dans *la Provence* du 11 mars, sur *leparisien.fr* du 11 mars et sur *alpesdusud.alpes1.com* du 11 mars. Le 14 e Concours des Huiles d'Olive de la région Provence Alpes Côte d'Azur a récompensé une soixantaine de productions. 72 domaines et moulins ont présenté 177 huiles différentes dans 11 catégories, dont la plupart des AOP et des AOC que recèle le territoire.

Le domaine Salvator aux Mées, multi médaillé. Article de *Jean Banner* paru sur *Haute-Provence Info* du 18 mars. Une pluie de médailles d'or et de médailles d'argent a récompensé le domaine Salvator, lors des différents concours oléicoles de ce début d'année. Ces distinctions



confirment la qualité de la production manosquine du moulin et récompense un savoir-faire et un héritage culturel qui a toujours respecté la tradition et le travail bien fait.

Huile d'olive bio Champsoleil, médaille d'or au concours ATHIOOC 2016. *Article paru sur sunicerendez-vous.com le 01 avril.* Belle récompense pour l'Earl Champsoleil installée à la Trinité (près de Nice) avec une nouvelle médaille d'or obtenue à ATHIOOC, Compétition Internationale d'Huile d'Olive d'Athènes.

Un week-end des Rameaux pour célébrer l'olive. *Articles parus dans Midi Libre du 11 et du 19 mars et sur objectifgard.com du 09 mars.* Le président de l'office de tourisme du Pays d'Uzès a l'ambition de présenter un nouvel évènement autour de la gastronomie à Uzès. Organisée par le Comité de promotion agricole de la ville d'Uzès, la ville et le syndicat de défense des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes, cette première édition d'Olives en fête se tiendra 18 au 20 mars.

Audacieuse, l'huile d'olive galvanise les chefs étoilés. *Article paru dans Le Matin, le quotidien romand du 20 mars.* En Suisse, les grands cuisiniers ne s'y trompent pas, ils l'adorent, en usent et en abusent.

SANTE

Quelles huiles végétales bio faut-il avoir dans sa cuisine? *Article paru sur bioalaune.com du 24 mars.* S Darrigo Dartinet, diététicienne nutritionniste fait le point sur les huiles végétales à choisir en fonction de ses besoins.

Ne pas abuser des bonnes choses. *Article paru sur Atlantico.fr du 22 mars.* Une nouvelle étude de l'Université de Cambridge publiée dans la revue Science a montré que ledit « bon cholestérol », pourrait augmenter chez certaines personnes, le risque de maladie cardiaque de 80%.

L'extrait de feuilles d'olivier : faites le vous-même. *Article paru sur alternativesante.fr du 04 mars.* Tout ce que la feuille d'olivier peut faire pour vous ! Tour d'horizon de ses grandes vertus.

BUSINESS

Oliviers & Co : vendre la Provence en bouteille *Article paru sur lopinion.fr du 30 mars.* La PME Oliviers&Co reprise en janvier par Geoffroy Roux de Bézieux, fête cette année, ses 20 ans et ouvrira bientôt une première boutique à Shanghai.



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)



PRESSE ETRANGERE

Tunisie

Quand l'Italie annonce la guerre à l'huile d'olive tunisienne. *Article de I Boudali paru sur realites.Com du 23 mars, medias-presse.info du 14 mars, businessnews.com.tn du 30 mars.* Une campagne de dénigrement a été lancée par les médias italiens contre l'huile d'olive tunisienne après l'autorisation accordée par le parlement européen à l'importation d'un quota additionnel de 70 000 tonnes d'huile d'olive tunisienne hors taxe sur 2 ans.

La contre-offensive de l'association Forza Tounes. *Article paru sur africanmanager.com le 23 mars et sur shemsnews.net le 30 mars.* L'association dénonce la campagne de dénigrement menée contre l'huile d'olive tunisienne et a critiqué la passivité du gouvernement tunisien par rapport à cette question.

Comment valoriser l'huile d'olive tunisienne ? *Article de Nadia Dejoui paru sur leconomistemaghrebin.com le 23 mars.* Comment mettre en œuvre une stratégie de promotion et de marketing de l'huile d'olive tunisienne sur le marché international ? Quels sont les différents scénarios pour mieux promouvoir son exportation ? Tel est l'objet de la conférence de presse organisée par l'association Forza Tunisia.

Algérie

L'oléiculture doit sortir de son cadre domestique. *Article paru sur depechedekabylie.com le 17 mars et sur le même sujet article paru sur elwatan.com.* M.Dahmane Chérif, responsable de l'entreprise « Branche d'olivier » explique que la production d'huile d'olive algérienne est tributaire des moyens quasi caducs mis en place et qu'elle n'est là souvent, que pour un besoin domestique dans le cadre familial. De ce fait cette production a beaucoup de difficultés à devenir compétitive, elle manque en effet d'encadrement technique et est victime de la nature anarchique de la filière.