



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL - OCTOBRE 2015 - N°25

## ECONOMIE /VIE DES BASSINS

**Les moulins en plein boum pour faire couler l'or vert.** *Article de Julia Razil paru dans La Provence du 22 octobre.* La récolte a commencé. Après une année 2014 difficile, la cuvée 2015 s'annonce excellente. Même s'il est encore trop tôt pour se prononcer, les premières olives de 2015 semblent présager de belles choses.

**Signe de reconnaissance AOC Lucque du Languedoc.** *Article paru dans FLD du 14 octobre et dans La Dépêche du Midi (Christian Aniert) du 05 octobre.* A la veille de la récolte, la Lucque du Languedoc a été reconnue AOC et devient AOC Lucque du Languedoc. L'aire géographique couvre 292 communes (68 dans l'Aude et 224 dans l'Hérault).

**Création d'Oli'Ventoux.** *Article de Pierre Nicolas paru dans Vaucluse Agricole du 23 octobre et dans la Provence (Abel Allemand) du 20 octobre.* Afin de renforcer la filière oléicole du territoire, une trentaine d'oléiculteurs, de mouliniers et de restaurateurs se sont regroupés au sein d'une association baptisée Oli'Ventoux. La première mission de cette association consistera à obtenir un label connu et reconnu permettant d'identifier les huiles locales dont l'origine répond aux attentes d'un produit de la localité.

**Parce qu'elle le vaut bien, l'origine n'a pas de prix.** *Article de Catherine Brunner paru dans FLD du 14 octobre.* Lancées par l'Afidol il y a cinq ans, les opérations « L'Origine n'a pas de prix » sont pilotées par les syndicats locaux qui se rendent sur les marchés, afin d'informer les consommateurs sur l'origine des huiles d'olives qu'ils peuvent se procurer.

**L'IMO, une référence pour promouvoir les produits oléicoles.** *Articles d'Alain Bosmans paru dans l'Agriculture Drômoise du 15 octobre et article paru dans le Dauphiné du 10 octobre.* Lors de son Assemblée générale annuelle, l'Institut du Monde de l'Olivier a effectué le bilan de ses activités.

## LE MOIS EN

### RESUME

**49 articles  
repérés**

31 articles dans la  
presse régionale

5 articles dans la  
presse agricole  
régionale

2 articles dans la  
presse économique

1 article dans la  
généraliste

10 articles dans la  
presse étrangère

Depuis le rapprochement effectué avec l'Afidol, l'institut coordonne les différentes actions de communication de la filière oléicole dans toutes ses composantes, tant au niveau national que régional. L'IMO s'adresse à la fois aux professionnels de l'oléiculture et au grand public.

**Vingt ans au service des oléiculteurs.** *Article de Magali Sagnes paru dans **Vaucluse Agricole** du 23 octobre.* Lors de l'Assemblée Générale, le président emblématique du groupement des oléiculteurs du Vaucluse, André Besset, a annoncé son départ. Son remplaçant sera élu en janvier. Par ailleurs, un tour d'horizon des prévisions de récolte pour la nouvelle campagne a été effectué. Cette campagne 2015 est marquée par une récolte très disparate entre les oliveraies du Vaucluse, et une certaine précocité.

**Les Baux de Provence, oléiculteurs et mouliniers entrent au collège des saveurs.** *Articles paru dans **La Provence** du 3 octobre. Une salle de dégustation high tech vient d'ouvrir dans l'ancienne école.* Il s'agit d'une salle de dégustation organoleptique pour analyse sensorielle. Dotée d'un équipement ultra technique, elle sera utilisée toute l'année par les techniciens, les professionnels de l'oléiculture et de la viticulture.

**Un moulin flambant neuf pour la coopérative.** *Articles d'Olivier Lemierre paru dans **La Provence** du 17 octobre.* Le nouveau moulin beaucoup plus fonctionnel que l'ancien a été inauguré lors de l'Assemblée Générale de la coopérative oléicole de la Vallée des Baux. Cette réalisation innovante a dû remplir un cahier des charges très rigoureux répondant à des exigences sanitaires, tout en préservant, dans leur fabrication, l'authenticité et les spécificités gustatives du bassin oléicole.

**Fête de l'olivier à Nîmes.** *Article de Laurent Vermorel paru dans **Midi Libre** du 04 octobre.* L'Association Promolive, association pour la promotion de l'olivier en pays nîmois a organisé la fête de l'olivier le dimanche 11 octobre. Interview du Jean-Claude Woillet, Président de l'association.

**Montpellier : les produits régionaux labellisés, à l'honneur ce week-end.** *Article paru dans **la Marseillaise** du 17 octobre.* L'évènement régional de promotion des produits sous signe de qualité propose des animations et des ateliers en continu sur les trois jours ainsi qu'un marché de producteurs.

## **TECHNIQUE**

**Cadenet : tout savoir sur la culture des olives.** *Article d'Alain Carle paru dans **la Provence** du 7 octobre et dans **le Dauphiné** du 09 octobre.* LE 10 octobre, organisation par le moulin à huile d'olive Bastide du Laval en collaboration avec l'Afidol, FranceAgrimer et le Syndicat d'huile d'olive AOC Provence, d'une séance d'informations gratuite sur la maturité et la récolte des olives, ouverte à tous, amateurs et professionnels.

**Un point sur la bactérie Xylella Fastidiosa. 5 articles parus en octobre : -Nice Matin du 09 (2 articles), -La Provence du 10, -news.radins.com le 13, -AFP du 20.** La bactérie Xylella Fastidiosa multiplex décelée début octobre à Nice, est différente de celle qui a causé d'énormes dégâts dans les oliveraies italiennes. La souche qui est celle de la Corse et des Alpes Maritimes touche des plantes ornementales, il n'en demeure pas moins que la vigilance est de mise depuis plusieurs semaines.

**Sitevi : Du 24 au 26 novembre prochain. Article de Céline Zambujo paru le 2 octobre dans le Vaucluse Agricole.** Vitrine des productions méditerranéennes par excellence, cette 26<sup>ème</sup> édition, tout en conservant les fondamentaux, mettra particulièrement le bassin méditerranéen à l'honneur avec un accueil de 19 pays, l'objectif étant de faire un tour d'horizon des savoirs faire de chaque filière dont la filière oléicole.

## PRESSE ETRANGERE

**Filière oléicole marocaine, la formidable ascension du Haouz. Article de Stéphanie Jacob paru sur [www.leconomiste.com](http://www.leconomiste.com) le 26 octobre.** La filière oléicole, qui constitue la principale filière arboricole au niveau de Marrakech Tensift Al Haouz, connaît un développement remarquable depuis 4 ans. La superficie oléicole atteint les 192 000 ha, soit 20% de la superficie nationale.

**UE-Quota supplémentaires de l'huile d'olive tunisienne: Aide ou appât ? Article d'Abou Sarra paru sur [www.webmanagercenter.com](http://www.webmanagercenter.com) le 14 octobre.** Les oléiculteurs italiens s'opposent à l'octroi de la Tunisie d'un quota supplémentaire d'exportation de l'huile d'olive vers l'Union européenne. Une virulente campagne est actuellement menée par la Confédération générale de l'Agriculture de Taranto. Pourtant si l'on regarde de près cette proposition, elle présente des faiblesses et des failles qui servent plus, sur le moyen et long terme, les intérêts stratégiques des européens que ceux de la Tunisie.

**Huile d'Olive : pour la Tunisie, l'Italie reste un partenariat privilégié. Article de Marwan Chahla paru sur [kapitalis.com](http://kapitalis.com) du 16 octobre.** En réponse au malaise qu'a suscité chez certains producteurs italiens, la décision de la Commission européenne d'augmenter de 35 000 tonnes les exportations tunisiennes d'huile d'olive sur les marchés des pays de l'Union européenne, Abdellatif Ghedira, PDG de l'Office national de l'huile (ONH) a expliqué que cette décision « tombait sous le sens » au vu, en outre, de la forte consommation d'huile d'olive des italiens par rapport à la production italienne d'huile d'olive.

**L'olivier en Tunisie, mythes et légendes : Articler/dossier d'Amor Mtimet paru sur [www.leaders.com](http://www.leaders.com) du 19 octobre.** L'olivier reste pour les pays méditerranéen et particulièrement pour la Tunisie, un symbole qui s'identifie à son patrimoine culturel, une spéculation agricole civilisationnelle et économique. Etat des lieux

*Panorama réalisé avec le soutien de la région Provence Alpes Côte d'Azur.*



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)

