



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL - SEPTEMBRE 2015 - N°24

## ECONOMIE

**Huile d'olive : Bruxelles propose d'ouvrir plus le marché de l'UE à la Tunisie.** *Article paru dans Agrafil du 22 septembre, sur agencecofin.com du 24 septembre et sur Africanmanager du 24 septembre.* Afin d'aider l'économie Tunisienne suite aux attentats intervenus récemment, l'Union Européenne vient d'exempter de droits de douanes, l'entrée sur son territoire, d'un quota annuel de 35 000 tonnes d'huile d'olives en provenance de Tunisie. La mesure s'étendra jusqu'en 2017.

## OLEICULTURE

**Xylella fastidiosa. La Drome réunit une réserve symbolique.** *Article paru dans Agrafil du 24 septembre.* Le président du Conseil Départemental de la Drome a annoncé la constitution d'une réserve symbolique de 10 000 euros en complément des aides de l'Etat pour les producteurs dont les oliviers seraient touchés par la bactérie.

**Premier cas de bactérie Xylella Fastidiosa en Haute-Corse.** *Article paru dans Agrafil du 21 septembre.* La préfecture de région a indiqué qu'un premier cas de la bactérie tueuse avait été détecté en Haute-Corse (sur un plant de Polygale à feuilles de myrthe), tandis que 56 cas ont été détectés en Corse du Sud depuis fin juillet.

## TECHNIQUE

**Une démonstration pour lutter contre la mouche de l'olivier.** *Article paru dans la Provence du 07 septembre.* Une démonstration

## LE MOIS EN RESUME

**29 articles  
repérés**

10 articles dans la  
presse régionale

2 articles dans la  
presse agricole  
nationale

2 articles dans la  
presse économique

1 article dans la  
presse féminine

2 articles dans la  
presse quotidienne  
généraliste et site web

1 article dans la  
presse conso

11 articles dans la  
presse étrangère

pratique de lutte contre la mouche de l'olivier a été organisée le 07 septembre par le Moulin de Bonaventure en partenariat avec l'Afidol au domaine de la Petite Colle.

## **PRODUITS**

**Ollioules : 25 ème édition de la fête de l'Olivier.** *Articles parus dans Ouest-Var.net du 10 septembre et du 28 septembre.* Le 25 ème anniversaire de la fête de l'olivier qui aura lieu les 3 et 4 octobre sera marqué par de nombreuses animations et par la présence d'une centaine de stands consacrés à l'arbre sacré.

**Mouriès : Que la fête de l'olive verte commence.** *Article d'Olivier Lemierre paru dans la Provence du 19 septembre.* Tradition ancestrale annonçant à la fois, la fin de l'été et l'arrivée de l'automne, le ramassage des olives vertes et leur transformation en olives cassées sera fêté comme il se doit, au travers de nombreuses et pittoresques animations, le dimanche 20 septembre à Mouriès.

**L'huile d'olive dans les Alpilles : une tradition qui a traversé les époques.** *Article de Romain Fauvet paru dans la Provence du 28 septembre.* Plein feu sur l'oléiculture des Alpilles, son précieux élixir et le savoir-faire de ses moulins.

**Le moral est revenu au beau fixe.** *Article d'Olivier Lemierre paru dans la Provence du 28 septembre.* Rencontre avec Jean-Pierre Lombrage, président du syndicat huiles et olives AOP de la vallée des Baux- de-Provence. Alors que commence le ramassage des olives vertes, Jean – Pierre Lombrage nous donne les premiers éléments d'appréciations de la saison 2015, qui devrait faire oublier une année 2014 catastrophique.

## **AGROALIMENTAIRE/CONSOMMATION**

**Luxe et bio, deux pistes pour les huiles d'olive du Midi.** *Article de Catherine Brunner paru dans FLD du 09 septembre.* L'Afidol a sollicité les cabinets Opened Mind et Ipsos pour réaliser une étude de marché de l'huile d'olive : mieux comprendre le consommateur et proposer des pistes de réflexion à ses adhérents.

**Olio&Cie : Huiles d'Olive de haute gamme : subtilités, provenances et goûts.** *Article paru sur voir.ça le 11 septembre.* A Montréal plusieurs bonnes adresses existent pour acheter des huiles d'olives. Cependant chez Olio&Cie, aux abords du marché Jean-Talon, il est possible de goûter avant d'acheter.

**A l'Olivier cultive la créativité.** *Article de Patricia Bachelier paru dans Linéaire du 1 er septembre.* Un long chemin depuis l'ouverture de l'échoppe en 1822 : En 2015, à l'Olivier poussera ses huiles d'olives françaises : Elle propose pour les GMS deux AOC, Vallée des Baux- de-Provence et Provence ainsi qu'une huile d'olive de France.

**L'huile d'olive s'invite dans les chips premium de Sibell.** *Article d'Amélie Dereuder paru dans Process Alimentaire du 14 septembre.* Dans cette recette, l'huile est utilisée pour la cuisson et le gout...Le fabricant utilise un mélange d'huiles d'olives vierges et raffinées, d'origine espagnole.

**8 recettes à faire avec des olives.** *Dossier de Fabienne Habarthur paru sur femmeactuelle.fr du 24 septembre.* Depuis l'antiquité, ce fruit inspire la cuisine méditerranéenne... Voilà quelques idées qui sortent de l'ordinaire pour la sublimer.

## PRESSE ETRANGERE

**La Tunisie, 2<sup>ème</sup> producteur mondial d'huile d'olive : et si le pétrole se trouvait dans nos oliviers !** *Article d'Ahmed Z paru sur webdo.tn le 30 septembre.* Avec près de 300 000 tonnes d'huile d'olive, la Tunisie devient le deuxième pays producteur mondial. En plus d'une production exceptionnelle, le pays a profité des intempéries qui ont touché l'Espagne, l'Italie, ou encore le sud de la France pour se hisser au second rang des pays producteurs d'huile d'olive.

**Campagne en Italie contre l'importation d'huile d'olive de Tunisie.** *Article de Nabil ben Ameer paru sur kapitalis.com le 24 septembre.* Des oléiculteurs italiens s'opposent à l'octroi à la Tunisie d'un quota supplémentaire d'exportation de l'huile d'olive vers l'Union européenne.

**La mouche d'olive fait des ravages.** *Article d'Y Samir paru sur depechedekabylie.com le 11 septembre.* Avec des centaines d'hectares d'oliviers, la plaine d'Arafou semble une véritable « oasis » pourtant la mouche de l'olive provoque d'énormes dégâts sur les cultures, comme ce fut le cas pour la campagne oléicole 2013/2014. Gageons que pour cette année, Dacus ne parviendra pas à envahir les superbes oliveraies de cette région.



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)

