



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – OCTOBRE 2014 N°13

ECONOMIE

Production 2014. Les prévisions de récolte pour la nouvelle campagne ont suscité de nombreux articles:

*Vingt-quatre articles parus, tout type de presse confondu: Le Régional Salonnais du 08 octobre 2014, EDD du 18 septembre 2014, Le Figaro du 18 octobre 2014, la Provence du 17 octobre 2014, Midi Libre du 14 octobre 2014, La Tribune du 30 octobre 2014, l'Agriculture Drômoise du 29 octobre 2014, 20 minutes du 24 octobre 2014, Vaucluse Matin du 18 octobre 2014, Vaucluse Agricole du 10 octobre 2014...*L'ensemble du territoire oléicole a subi toute la saison, des attaques successives de mouches, anéantissant la récolte sur de très nombreux vergers, un véritable tsunami pour toute la filière. L'alerte donnée par Olivier Nasles dans une lettre ouverte, sonne comme un constat terrible: De l'oléiculteur au confiseur, en passant par le moulinier, toute la profession s'apprête à souffrir, avec des pertes qui pourraient atteindre 70%.

Grand angle sur la première région oléicole bio de France:

Article de Catherine Brunner paru le 08 octobre 2014 dans FLD et article paru dans Vaucluse Agricole du 10 au 16 octobre 2014. La filière oléiculture bio a connu au cours des dernières années, une belle dynamique de développement. La région reste leader en termes de surface bio avec 2592 ha, dont 944 ha en conversion. La croissance est toutefois moins importante que les années précédentes, avec un taux de conversion en baisse. Les données seront présentées le 14 octobre, lors de la journée Tech&Bio organisée à Mallemort (Bouches-du-Rhône).

LE MOIS EN

RESUME

54 articles repérés:

24 articles dans la
presse régionale

7 articles dans la
presse régionale
agricole

2 articles dans la
presse quotidienne
nationale

10 articles dans la
presse
conso/économie

11 articles dans la
presse étrangère

Journées Méditerranéennes de l'olivier à Meknès

Article de Rachida Bami paru sur www.leseco.ma/economie le 24 octobre 2014, article de Youness Saad Alami paru sur www.leconomist.com le 23 octobre 2014. Organisées à Meknès du 21 au 23 octobre, les Journées Méditerranéennes de l'Olivier avaient pour thème «La filière oléicole, marché international, compétitivité, stratégie de promotion et de commercialisation». Cette nouvelle édition a mis l'accent sur le changement profond de la structure du marché mondial oléicole et sur les fluctuations annuelles de la production, de la consommation et des échanges.

TECHNIQUE

Enquête œil de paon: l'Afidol a besoin de vous. *Article paru dans Vaucluse Agricole du 03 au 09 octobre 2014.* Pour améliorer les connaissances sur les facteurs favorisant la maladie de l'œil de paon, l'Afidol lance une enquête et fait appel aux oléiculteurs volontaires pour réaliser un comptage des taches d'œil de paon sur 100 feuilles sur une seule variété, dans une parcelle de leur choix.

Nîmes: Ce champignon qui attaque les olives. *Article paru dans Midi Libre du 14 octobre 2014 et sur lemainelibre.fr le 15 octobre 2014.* Répandue depuis peu dans les vergers du Languedoc Roussillon, la dalmaticose, due à un champignon, est transmise par un insecte qui possède ce parasite dans ses glandes salivaires et contamine ainsi, l'olive.

Tech&Bio, le rendez-vous des techniques bio: *Article de Raphael Schott paru le 20 octobre 2014.* Organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture Paca, le 14 octobre, au sein de la station d'expérimentation la Puget à Mallemort, cet événement s'adressait à tous les professionnels intéressés par les techniques alternatives et bio. Plus de 100 visiteurs ont participé aux nombreux ateliers techniques valorisant les savoir-faire bio.

CONSOMMATION

Le Fleurier s'aromatise aux olives. *Article paru sur www.lineaires.com le 08 octobre 2014.* Saint Hubert lance une nouvelle référence appelée Secrets d'Olive, dans sa gamme Le Fleurier. Cette matière grasse allégée, à l'huile d'olive vierge extra ne contient aucun conservateur et est adaptée pour cuire, saisir et rôtir les aliments.

Les huiles, essentielles et indispensables. *Article paru dans Neo restauration octobre 2014.* Pour sublimer et parfumer salades et plats, quelques gouttes d'huile suffisent. D'olive, d'argan, de noisette... Les huiles offrent une vaste palette aromatique, ainsi que de nombreuses qualités nutritionnelles.

PRESSE ETRANGERE

Aceitunera Jiennense cible l'Hexagone. Article de Philippe Beaulieu paru sur www.franchise-magazine.com le 29 Septembre 2014. Le réseau espagnol Aceitunera Jiennense, spécialisé dans les produits autour de l'olive et de l'huile d'olive et qui a vu le jour en 1970 à Jaen, veut se développer en franchise, sur le marché français.

Tunisie: Près de 285 000 tonnes d'huile d'olive. Article paru sur www.webmanagercenter.com le 23 octobre 2014. La production nationale d'huile d'olive devrait atteindre, au cours de la saison agricole 2014/2015 un tonnage compris entre 265 000 et 285 000 tonnes, soit une croissance de 300% par rapport à la saison écoulée, selon les prévisions du Ministère de l'Agriculture

Grèce: A Kalamàta, on vit par et pour l'olive. Article paru sur www.geo.fr le 20 octobre 2014. Plein feu sur ce paysage inchangé depuis des siècles. Toute la région, deuxième productrice du pays après la Crète, ne vit que par et pour l'olive.



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)

