

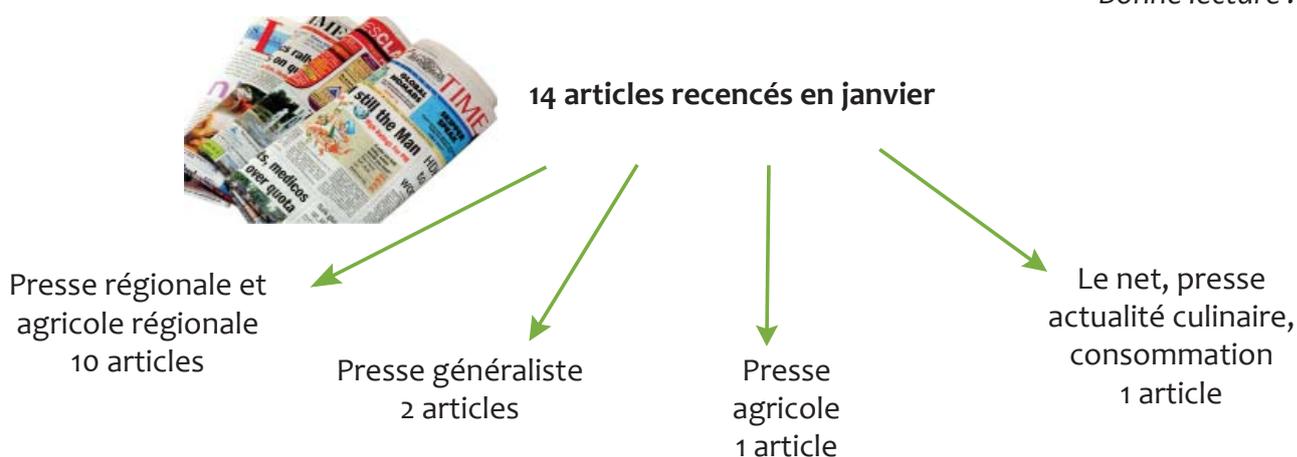


Au fil des pages...

Janvier 2014 - n°5

Cette synthèse de presse, réalisée par le service communication de l'AFIDOL, s'intéresse à la place de l'huile d'olive, des olives et de leur filière dans la presse et les médias. Chaque mois, vous y retrouverez une synthèse des articles les plus marquants, surprenants, intéressants sur le sujet.

Bonne lecture !



L'émission radio

- Partenariat France Bleu Drôme-Arcèche. Du 27 janvier au 1er février, Alicoque - **Fête de l'huile d'olive nouvelle à Nyons**. Organisée par la Confrérie des Chevaliers de l'Oliveir et la Ville de Nyons, avec l'aide de l'Institut du Monde de l'Olivier, cette fête de l'huile d'olive de Nyons fête, cette année, ses 30 ans, en même temps que les 50 ans de la Confrérie et les 20 ans de l'AOP Nyons. Une occasion en or pour marquer cette année mémorable : le gagnant de Masterchef, Marc Boissieux, est venu réaliser des démonstrations culinaires. Plusieurs interviews tout au long de la semaine pour parler des festivités et une interview exclusive de Marc Boissieux le samedi 1er février.

Focus sur...

HUILE D'OLIVE, PRODUIRE BIO, UNE STRATÉGIE GAGNANTE. L'Arboriculture fruitière Janvier 2014 (avec la collaboration de Fleur Masson et de Sébastien Le Verge). Ce dossier a été réalisé suite aux 4e assises de l'oléiculture biologique organisée au SITEVI par le CTO. Il fait le point sur différentes solutions techniques compatibles avec l'agriculture biologique. Les professionnels de la filière oléicole ont, en effet opté pour le développement des produits bio; leur objectif n'étant pas de vendre leurs produits plus chers mais de chercher de nouveaux débouchés tout en maintenant l'image positive de l'olivier français.

HUILE D'OLIVE, UN MARCHÉ FLORISSANT. Télé Poche du 13 janvier 2014 Article préfigurant l'émission sur France 5 du dimanche 19 janvier « Huile d'olive : du luxe au trafic ». Au fil du temps, l'huile d'olive est devenue un ingrédient incontournable, synonyme de goût et de bonne santé. Le point en image sur sa production et sa consommation.



On parle d'elles

L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES DE NYONS... 4 articles parus en janvier :

L'olive noire de Nyons, une perle née dans la pierre - L'Express par Anne-Laure Pham (6 janvier 2014) - Un article sur l'olive noire de Nyons, les 20 ans de son AOP, son terroir, ... informatif et plaisant. L'article fait également un petit focus sur l'olive noire de Nice, cousine de celle de Nyons.

Cueillette des olives : des oliviers qui ploient ... Une huile 2013 abondante. La Tribune du 09 janvier 2014 : La récolte des olives s'annonce généreuse cette année. Un point sur cette nouvelle récolte.

10e édition de l'olive et l'huile en fête.

La Tribune du 16 janvier 2014 : Les samedi 18 et dimanche 19 janvier ont eu lieu à Buis les Baronnies, la 10e édition d'une fête désormais incontournable pour les passionnés d'huile d'olive et d'olives. Organisée par l'Office du tourisme du Pays de Buis les Baronnies, cette manifestation a lieu chaque année en l'honneur de l'olive AOP de Nyons et attire un grand nombre de personnes.

Participation de Marc Boissieux, gagnant 2013 de l'émission Masterchef à la 30^{ème} Alicoque. L'Echo du mardi du 28 janvier 2014. Le public a pu découvrir des recettes originales et savoureuses à base d'olive noire de Nyons.

Culinaire

ARTE È GUSTU SOUS LE SIGNE DE L'HUILE D'OLIVE CORSE. Corse Matin du 21 janvier 2014. Pour son édition 2014 qui se déroulera les 26 et 27 avril prochains, le festival de l'art et du goût Art'e Gustu aura lieu sous le label de l'huile d'olive AOP de Corse. Le pâtissier mondialement apprécié Pierre Hermé en sera de nouveau le parrain avec Jean-François Piège, le célèbre cuisinier étoilé.

« **LES CARNETS DE JULIE GRAND FORMAT** ». www.telleestmatele.com du 05 janvier 2014. France 3 propose, lundi 06 janvier 2014 à 20h 45, dans l'émission « Entre terre et mer en Corse » certaines spécificités corses: ses paysages pittoresques et souvent enchanteurs et quelques produits du terroir dont l'huile d'olive AOP Oliu di Corsica caractérisée par sa douceur en bouche.

Portrait

OLIVERAIE DE LA SIROLE, L'ESPOIR D'UNE SAISON EN OR (JEAN PRÈVE) PAYS DES ALPES-MARITIMES DU 2 DÉCEMBRE AU 1ER JANVIER 2014. Depuis près de 20 ans, André Giauffret veille sur quelques 350 oliviers qu'il entretient avec passion. Cet oléiculteur, pionnier de la reconnaissance en AOP de l'olive de Nice est aussi un « collectionneur de médailles » en concours.



www.huilesetolives.fr / www.afidol.org



afidol

Association Française Interprofessionnelle De l'Olive - AFIDOL

Service communication - Institut du Monde de l'Olivier 40 place de la Libération 26110 NYONS

Tél. 04 75 26 90 90 / nyons@afidol.org

Avec le soutien de :

Région



Provence Alpes-Côte d'Azur