



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – FEVRIER 2014 - N°5

ECONOMIE

Une entreprise française veut placer l'huile d'olive de Kabylie sur le marché international. *Article de Badreddine KHRIS paru le 11/02 sur Kabyle.com.* L'oléiculture traditionnelle, produite essentiellement dans la région de Kabylie, pourrait à terme, se frayer un chemin parmi ses concurrentes sur le marché mondial. Elle a suscité l'intérêt d'une société française de vente en ligne d'huile « Autour de l'huile », l'objectif étant de placer cette huile sur le marché européen.

TECHNIQUE

Environnement: Vers une fabrication d'huile d'olive plus écologique. *Article paru le 28/02 sur www.levif.be.* Des chercheurs du sud de l'Espagne viennent de trouver le moyen de fabriquer de l'huile d'olive dans des conditions plus respectueuses de l'environnement. Les scientifiques ont découvert que les micro-algues pourraient offrir une solution de remplacement au traitement, voire à l'absence de traitement actuel des eaux usagées des huileries.

PRODUITS

Le concours des huiles d'olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. *Articles parus le 09/02 et le 13/02 sur www.laprovence.com, le 09/02 sur www.email-gourmand.com, le 14/02 et le 16/02 dans *La Provence (Clément Fraioli)*: La 12^{ème} édition du concours des huiles d'olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est tenue le jeudi 13 février à l'Hôtel de la région de Marseille. Organisé par la région et l'Afidol, ce concours a récompensé les meilleures huiles, parmi 180 sélectionnées et divisées en 11 catégories. **Article paru dans l'Echo du Mardi du 18/02 : L'huile de la Chartreuse récompensée.** Le Moulin à Huile de la Chartreuse remporte des médailles pour la 5^{ème} année.*

LE MOIS EN RESUME

26 articles repérés:

8 articles dans la presse régionale

3 articles dans la presse agricole régionale

15 articles sur le net, actualité culinaire, consommation

L'huile d'olive, moteur de leurs succès. Article de Marion Aniel paru dans Nice Matin du 20/02. Malgré une saison difficile, les producteurs du pays de Grasse ont réussi une huile de bonne qualité. Trois d'entre eux ont été récompensés au concours des huiles d'olives de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur: Christine Michel, moulin de la Brague à Opio, Daniel Isoardi, Secret d'Olives à Roquefort les Pins, Monique et Lionel Brault, le domaine de la Royrie à Grasse.

Le label AOC de l'huile d'olive corse fête ses 10 ans au salon de l'agriculture. Article paru le 23/02 sur www.corsematin.com: Cette région a recréé un morceau de son territoire au salon et a présenté toutes les productions agricoles et emblématiques de l'île. La Corse a par ailleurs, fêté les 10 ans de l'obtention de son AOC pour l'huile d'olive.

Articles parus le 24/02 sur www.l'express.com (par l'AFP) et sur France 3 Corse: En fêtant cette année les 10 ans de son AOC Huile d'Olive, la Corse célèbre en réalité la renaissance d'une production insulaire grâce aux labels de qualité.

2014, année mémorable de l'olive de Nyons. Article d'Alain Bosmans paru dans l'Agriculture Drômoise du 06/02. Tandis que la récolte de l'année sera moins importante que prévu, la confrérie des Chevaliers de l'Olivier, l'Institut du Monde de l'Olivier et l'Afidol célèbrent avec éclat trois anniversaires symbolisant un demi-siècle d'amélioration qualitative de leur travail : les cinquante ans de la création de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, les 30 ans de l'Alicoque et les 20 ans de l'AOC de l'olive noire et de son huile.

Prolea au salon de l'agriculture : Découvrir les huiles et protéines végétales Article paru dans campagne et environnement du 13/02. Comme chaque année, la filière Huile d'Olive du Midi de la France a proposé un atelier de dégustation où ont été présentées toutes les spécificités olfactives et gustatives du produit.

Jean Reno lance son huile d'olive aux Etats-Unis. Article paru le 12/01 dans Franch Morning. Propriétaire d'une résidence secondaire dans les environs de Maussane depuis 1991, cet amoureux de la Provence possède des oliviers qu'il utilise pour confectionner son huile au sein de la coopérative oléicole Moulin Jean-Marie Cornille. L'acteur lance aujourd'hui son bébé : « Réserve Jean Reno » dans plusieurs restaurants new-yorkais.

SANTE

Des nanocapsules à base d'huile d'olive contre le cancer du sein. Article paru le 17/02 sur www.bulletins-electroniques.com. Des chercheurs des universités de Grenade et de Malaga ont mis au point des nano capsules à partir d'un noyau d'huile d'olive qui agissent comme véhicules dans le transport de médicaments à travers l'organisme et parviennent, cou à un anticorps à cibler certaines cellules impliquées dans le cancer du sein.

