



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AVRIL 2014 - N°7

## ECONOMIE

**AOC d'huile d'olive : le dossier est prêt.** *Article paru le 11 avril dans l'Indépendant (Jean-Paul Peltras).* Lors de son Assemblée Générale, le Syndicat oléicole des Pyrénées Orientales présentera son projet d'obtention d'AOC. Le dossier devrait être déposé fin avril. Cette démarche permettra, selon Madame Jacqueline Reig Présidente du Syndicat, de dynamiser la filière et d'ouvrir sur des reconversions.

**Puget remonte en pression sur l'huile d'olive.** *Article paru sur [www. lineaire.com](http://www.lineaire.com) le 6 avril.* Leader de l'huile d'olive, Puget décline son produit phare en deux formats : 25cl et 1, 5 l. Puget s'illustre par ailleurs, avec une huile d'olive de France, série limitée, fruité noir.

**Oléiculture, les petits producteurs fragilisés.** *Article Paru dans la semaine du 10 au 16 avril dans la Tribune.* Lors de l'Assemblée générale des Amis de l'Olivier, les membres de l'association sont revenus sur le système de taxes prélevées, en soulignant les difficultés financières que ce système peut engendrer pour les petites unités de transformation.

**Huile d'Olive : CVC Partners offre 439 millions d'euros pour racheter Deolo.** *Article publié le 09 avril sur [www.lalibre.be](http://www.lalibre.be)* Le groupe espagnol Deolo, champion du monde de l'huile d'olive en bouteille a publié en 2013, un bénéfice net de 20 millions d'euros et possède aussi les marques italiennes Bertolli et Carapelli.

## LE MOIS EN RESUME

**13 articles repérés:**

5 articles sur le net

2 articles dans la  
presse agricole  
régionale

4 articles dans la  
presse quotidienne  
régionale

2 articles dans la  
presse spécialisée  
(loisirs, culinaire,  
économie)

## **TECHNIQUE**

**Journée de l'Oléiculteur : Sol et fertilité.** *Article paru le 04 avril dans Paysan du Midi.* La gestion de la fertilité était le thème de la journée de l'oléiculteur organisée par l'Afidol le 27 mars au lycée agricole Bonne Terre de Pezenas. Cette réunion est déclinée dans d'autres départements. Sébastien Le Verge et Karim Riman ont expliqué que la fertilité du sol est un élément clé du processus de production, que ce soit pour la culture de l'olivier ou pour d'autres productions. Fertilisation minérale ou fertilisation organique, chacune avec ses caractéristiques se complètent

## **PRODUITS**

**Concours National des Huiles d'Olives en Appellation.** *Articles publiés dans: l'Agriculture Drômoise et La Tribune semaine du 24 au 30 avril, le Dauphiné du 21 avril.* Organisée par l'Afidol et par l'Institut du Monde de l'Olivier, la onzième édition du Concours des Huiles d'Olive de France en appellation d'origine s'est tenue vendredi 18 avril à La Maison de Pays de Nyons. 102 échantillons étaient présentés par près de 65 participants, moulins et domaines. Le millésime 2014 s'annonce prometteur puisque trente-trois médailles ont été attribuées.

**Une huile d'olive de Seillans primées aux Etats-Unis.** *Article publié sur [www.varmatin.com](http://www.varmatin.com) le 15 avril.* Pour la deuxième année consécutive, Gilles et Brigitte Stalenq ont obtenu une médaille d'or pour leur huile d'olive fruité vert au concours international de l'huile d'olive de New York. A la tête d'une exploitation de taille modeste, Gilles et Brigitte Stalenq ont remporté également de nombreuses autres médailles prestigieuses notamment au Salon International de l'Agriculture.

**L'huile d'olive, la grande saveur du Sud.** *Article paru entre dans la semaine du 21 au 27 avril dans Télé loisirs (Muriel Scampini).* Pilier de la cuisine méridionale, la production française d'huile d'olive est classée à 90% en huile d'olive vierge extra, le plus haut niveau de qualité. Grâce à ses qualités aromatiques et à ses vertus reconnues dans le régime crétois, elle séduit les gens du Nord et leur apporte le soleil qu'ils n'ont pas dehors!

**Les oliviers de Provence viennent d'Andalousie.** *Article paru le 13 avril dans La Provence (Bernard Sorbier).* 90% des oliviers vendus par les pépiniéristes sont originaire du sud de l'Espagne. Jean-Claude Gielly créateur de « L'O Provençale » donne son point de vue sur ce constat et présente son exploitation constituées d'oliviers d'Espagne.

## **CULINAIRE**

**Olive noire de Nyons.** *Article paru dans Cuisine et Vins de France avril/mai.* Présentation de la variété Tanche et de deux recettes de cuisine qui font appel à cette variété d'olive de la Drome.

## **SANTE**

**Le régime méditerranéen fait encore ses preuves.** Article paru sur [www.laprovence.com](http://www.laprovence.com) du 02 avril (Bernadette Spagnoli). Lors des 55 ème Journées Nationales de diététique et de nutrition de Marseille, le Professeur Patrice Darmon présentera les conclusions de l'étude Predimed menée sur 7500 patients sur 5 ans. Cette étude présente les bénéfices du régime méditerranéen dont la consommation de l'huile d'olive, en prévention primaire des maladies cardiovasculaires.

## **PRESSE ETRANGERE ...**

### **Réglementation marocaine: Commercialisation de l'huile d'olive**

**L'huile d'olive: un nouveau décret modifie les critères d'évaluation.** Article publié sur [www.medias24.com](http://www.medias24.com) le 07/04. Un nouveau décret sur la commercialisation de l'huile d'olive marocaine vient d'être présenté au Secrétariat général du gouvernement. Il vise à rendre l'huile d'olive marocaine conforme aux standards internationaux et à lutter contre l'informel.

