



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – MAI 2014 - N°8

TECHNIQUE

Améliorer la qualité de sa pulvérisation pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires. *Article paru dans le bulletin mensuel d'information de la chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes.* L'échec d'un traitement est souvent associé à l'inefficacité du produit ou à l'apparition de résistances. Or, il peut être directement dépendant d'une mauvaise qualité de la pulvérisation. Le 19 mars, la Chambre d'Agriculture a invité les horticulteurs, maraichers et oléiculteurs à réfléchir à cette problématique.

ADN contre huile d'olive frelatée. *Article de Thierry Lucas paru dans l'Usine Nouvelle du 1 er mai.* Un laboratoire de l'Ecole polytechnique Fédérale de Zurich (ETHZ) a mis au point des particules contenant un segment d'ADN artificiel, dont l'analyse permet d'identifier le producteur et donc, de détecter les contrefaçons.

PRODUITS

Gouts d'huiles avec Fabienne Roux: *Article de Caroline Guiol paru dans la revue hebdomadaire Maisons Côté Sud du 16 au 22 mai 2014.* Créatrice à Aix en Provence de la Haute Ecole Française de dégustation d'huiles d'olive, juge de compétitions internationales, membre des commissions d'attribution des AOC Provence et Aix en Provence, Fabienne Roux, «nez» en huile d'olive a ouvert ce lieu aux professionnels, comme aux inconditionnels. Formations, échanges, expérimentations, débats et défense de la qualité...Avec elle, l'huile reine s'invite et nous invite partout! L'occasion était trop tentante de mettre

LE MOIS EN RESUME

40 articles repérés:

23 articles dans la
presse régionale

5 articles dans la presse
régionale agricole

1 article dans la presse
culinaire

2 articles dans la presse
touristique/art de vivre

4 articles dans la presse
étrangère

5 articles dans la presse
conso, économique

Fabienne à l'épreuve, le temps d'une dégustation à l'aveugle autour de quelques étiquettes bien choisies qu'elle a regroupé pour nous en famille olfactive. <http://www.haute-ecole.fr>. L'élaïologue a testé une trentaine de bons crus.

Concours Régional Oléicole : cinq médailles pour les P-O. Articles de J-P Pelras paru dans l'Indépendant du 20 mai et dans Midi Libre du 17 et du 20 mai. Organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon et l'AFIDOL, en partenariat avec le conseil régional du Languedoc-Roussillon, le concours régional Sud de France des olives et huiles d'olive a pour objectif de «valoriser la production oléicole régionale face à la concurrence nationale et internationale», comme le rappelle J-M Duriez, Directeur Adjoint de l'Afidol. Le Jury a pu déguster 53 échantillons d'huiles et olives de tables répartis en six catégories dont une huile AOP de Nîmes. Félicitations au moulin à huile du Domaine de Pierredon et à l'huilerie coopérative de Beaucaire qui remportent la médaille d'or ex aequo.

L'une des meilleures huiles du Monde est à Villeneuve. Articles parus dans Midi Libre du 06 mai et dans la Provence par Bernard Sorbier du 13 mai. Le moulin à huile de la Chartreuse a été médaillé d'or parmi 80 échantillons mondiaux présentés lors du concours mondial d'huile d'olive de Cannes, le 24 avril. Ce mondial était organisé pour la deuxième année par l'Union des œnologues de France et par le Centre Technique de l'Olivier. L'objectif étant de mettre en évidence la complémentarité de la culture de la vigne et des oliviers.

Huile d'olive de Nîmes: le long chemin d'un nom. Article de Jean-Pierre Lacan, paru sur Midilibre.fr. Elle n'est ni la plus ancienne ni la plus importante du pays mais elle est la seule appellation oléicole de la région. Une appellation double en réalité. Huile d'olive de Nîmes et Olive de Nîmes sont nées en 2004 sous l'impulsion de deux hommes, deux frères militants des signes de qualité: Christian et Jean-Michel Teulade.

Les secrets de l'olive de Nice sur les routes du département. Article de Sophie Rambure paru dans Nice Matin du 29 mai. Découvrir tous les secrets de l'olive de Nice: ses origines, son développement, sa culture, ses transformations...Voilà l'invitation lancée par le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice qui vient d'éditer la version 2014 de son dépliant des 06 routes des oliviers des Alpes-Maritimes.

CULINAIRE...

L'un des plus vieux produits agroalimentaires de la planète n'a pris aucune ride, et continue de faire rêver sans se figer dans la tradition. Article de Catherine Gerbod paru dans la revue Cuisine et Vins de France, mai/juin 2014. A une époque où le gras est l'ennemi public No 1,

allez trouver une matière grasse dont la consommation a plus que doublé en 15 ans. Ses atouts pour le bien-être et la santé et la mode de la cuisine méditerranéenne l'ont rendu indispensable.

SANTE

L'huile d'olive pour contrer l'effet nocif de la pollution de l'air. *Radio Canada avec Agence France Presse du 02 juin.* L'huile d'olive minimiserait certains effets nocifs de la pollution de l'air, selon une étude de l'Agence américaine de protection de l'environnement (EPA). Les chercheurs ont testé 42 participants adultes.

PRESSE ETRANGERE ...

Maroc : Huile d'olive extra-vierge, le Maroc doit s'inspirer de l'Espagne et de la Grèce. *Article paru sur l'Economist.fr le 24 avril.* Le développement du secteur oléicole marocain en fait un des secteurs les plus dynamiques du pays. Une croissance dans laquelle il y a une forte implication du privé que ce soit pour la modernisation des entreprises, l'augmentation des capacités de trituration et de stockage, l'amélioration de la qualité et l'emballage du produit.

Tunisie : Consommons notre huile d'olive, encore faut-il en produire suffisamment. *Article paru sur www.leaders.com le 22 mai.* La Tunisie est menacée de stress hydrique, facilement traitable par un apport de 600 m³/s d'eau dessalée de la mer par évaporation! Tout un programme qui carburgerait à l'énergie solaire par l'exploitation de ses 2000 kWh/m²/an, se déversant sur les terres directement.

Espagne : Made in Spain, l'Etat Espagnol au secours de son champion de l'huile d'olive. *Article de Guy Sorman paru sur ww.contrepoints.org le 29 avril.* En voulant dissuader des investisseurs étrangers de prendre le contrôle du premier producteur d'huile d'olive, Deleo, le gouvernement Rajoy ne s'est-il pas trompé d'enjeu?

Algérie : L'ITAF ambitionne d'atteindre une production de plus de 400 000 tonnes lors des six prochaines années. *Article paru sur le temps de l'Algérie du 06 mai.* Le Directeur Général de l'ITAF a indiqué que celui-ci ambitionnait d'atteindre un million d'hectares d'oliveraies en 2025 et une production de 400 000 tonnes sur une période de six ans.

