



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – JUIN 2014 - N°9

ECONOMIE

Journée Technhuile, le point sur les huiles d'olive dans le Midi *Article de Catherine Brunner paru dans FLD du 11 juin, article d'Emmanuel Delarue paru dans l'Agriculteur Provençal du 06 juin, article de Guenaël Lemouée en ligne sur La Provence*
Traditionnellement dédiée à la technique, la journée Technhuile destinée aux mouliniers, était axée cette année, sur des sujets plus économiques: Place de l'huile d'olive dans la consommation, commercialisation des Huiles d'Olives du Midi de la France, stratégie de valorisation. Le débat a dressé un constat des habitudes de consommation de l'huile d'olive et a exploré les pistes de valorisation. Des témoignages de stratégies de marketing ont enrichi la réflexion: Fabienne Roux, élaïologue pour la Codefa, Christophe Achard, Directeur Commercial de Terroirs Oléicoles de France et Olivier Baussan, fondateur d'Olivier SCo ont fait part de leur expérience et de leur point de vue.

Taxes sur les huiles: les limites de la fiscalité comportementale. *Article de Cécile Philippe, Directrice de l'Institut Economique Molinari, paru dans Les Echos du 16 juin.* Cécile Philippe s'exprime sur la proposition relative à l'harmonisation des taxes sur les huiles en France. Elle cite par ailleurs, le rapport sur ce sujet, produit par le sénateur Daubigny avec Catherine Deroche.

PRODUITS

Marque Terroir, marché florissant, grosse bagarre sur les produits régionaux: *Article de Nathalie Villard paru dans Capital*

LE MOIS EN RESUME

32 articles repérés:

20 articles dans la presse régionale,

4 articles dans la presse régionale agricole

1 article dans la presse féminine

5 articles dans la presse économique

2 articles dans la presse étrangère

de juin. Les marques «Reflets de France » et « Nos régions ont du talent » exploitent le filon des recettes locales. Un business très rentable qui leur permet de redorer leur image auprès des consommateurs. Ces MDD premium répondent en effet, à une triple attente des consommateurs qui souhaitent être rassurés sur la composition des aliments, retrouver des saveurs authentiques et favoriser le made in France.

Week-end dégustation, le gout et la couleur de l'huile d'olive. Dossier de Jean-Paul Frétillet paru dans le Parisien Magazine du 20 au 26 juin. Article réalisé avec JB Hugues qui s'exprime sur les spécificités des deux grandes familles d'arômes. Suave ou piquant, l'arôme de l'huile d'olive peut être fruité vert ou fruité noir. Deux manières de savourer ce trésor de la cuisine méditerranéenne.

Nyons, l'olive en balade, itinéraire à travers les hauts lieux du Nyonsais. Articles parus dans La Tribune du 12 au 18 juin et dans le Dauphiné du 02 juin. Les 20 ans de l'AOC huile d'olive et olive noire de Nyons ont été une nouvelle fois célébrées lors d'une journée conviviale de découverte des richesses oléicoles locales le samedi 07 juin. Une balade au travers de différents lieux animés tantôt par des ateliers culinaires, tantôt par des conférences ou bien encore par une exposition photographique a permis de rendre hommage à ces trésors culinaires.

Le moulin J.M Cornille souffle ses 90 bougies. Article d'Olivier Lemierre paru dans La Provence du 27 juin. Interview du président de la coopérative, Philippe Alazard. Le Président retrace l'histoire de la coopérative durant les 75 dernières années. Il évoque les Présidents et Directeurs qui se sont succédé, les procédés de fabrication et bien sûr les spécificités du fameux nectar, renommé dans le monde entier.

CULINAIRE...

Les olives noires Banc d'essai, coup de cœur Article paru dans Cuisine Actuelle de juin 2014. Pour cuisiner on peut choisir les moins chères, mais pour une véritable dégustation, mieux vaut mettre le prix. Petit tour d'horizon de ce que l'on peut se mettre sous la dent, six boccas au banc d'essai.

PRESSE ETRANGERE ...

Tunisie: Inquiétante chute des exportations de l'huile d'olive. Article paru sur www.managercenter.com le 14 juin. La Tunisie subit une chute vertigineuse de ses exportations d'huile d'olive.

