



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AOUT/SEPTEMBRE 2017 - N°46

## ENVIRONNEMENT/TECHNIQUE

### La canicule très efficace contre les mouches de l'olivier.

**Article paru sur francebleu.fr le 4 septembre.** La sécheresse devrait handicaper la récolte des olives en Vaucluse, mais elle a empêché la mouche de l'olivier de faire des ravages. En effet, à partir de 35 degrés Celsius, le développement larvaire de la mouche est bloquée et la larve meurt dans l'olive.

### Maladie de l'olivier : la bactérie tueuse gagne du terrain.

**Article paru sur centpapiers.com le 02 octobre.** Même si à ce jour, aucun olivier n'a été contaminé par la « bactérie tueuse » sur le sol français, 234 arbustes et autres végétaux ont été arrachés par précaution le 21 septembre, dans le jardin de l'EPHAD à Villeneuve-Loubet. La maladie de l'olivier gagne du terrain et menace l'ensemble du pourtour méditerranéen, ce qui inquiète à juste titre, les arboriculteurs du sud de la France.

## VIE DES BASSINS

### L'oléo tourisme, un nouveau concept qui vante l'huile d'olive à la Bastide du Laval.

**Article paru sur blog.lefigaro.fr le 04 septembre.** Le moulin la Bastide du Laval, situé à Cadenet dans le Vaucluse s'est emparé de ce concept qui rencontre un succès grandissant auprès des touristes. Ils sont désormais plus de 10 000 à découvrir ce lieu chaque année.

### Un championnat international de dégustation d'huiles d'olive à Lançon-Provence.

## 2 MOIS...EN

### RESUME

**36 articles repérés**

10 articles dans la presse régionale

1 article dans la presse agricole

2 articles dans la presse nationale et programme radio

2 articles sur 1 site économique

2 articles sur un site médical

19 articles dans la Presse étrangère

AFIDOL – Service communication – 40 place de la Libération 26110 NYONS

[contact@huilesetolives.fr](mailto:contact@huilesetolives.fr) / [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)

Contacts presse : 06 08 61 15 50 (Alexandra PARIS) / 06 10 30 31 91 (Nathalie ARGER)



**Article paru sur [laprovence.com](http://laprovence.com) le 02 octobre.** Après l'Espagne en 2016, l'association Savantès a souhaité organiser en France en 2017, un championnat de dégustation d'huiles vierge extra, en collaboration avec l'AFIDOL, Jusdolive et Les Callis. Ce premier championnat qui s'est déroulé à Château Virant et qui a accueilli 14 équipes françaises et 1 tunisienne (équipe de 3) va permettre au secteur oléicole français de trouver une résonance internationale et de s'imposer comme étant une filière engagée, soucieuse de faire monter en gamme ses producteurs, ses mouliniers et l'ensemble de la filière.

**A Aups, le moulin Gervasoni traite l'huile d'olive comme un grand cru. Article paru sur [Varmatin.com](http://Varmatin.com) le 04 septembre.** Le moulin Gervasoni est l'une des perles d'Aups, il accueille chaque année de nombreux visiteurs.

**Quand l'huile d'olive joue le sur-mesure. Article paru sur [la.depeche.fr](http://la.depeche.fr) du 04 septembre.** Plein phare sur Romain Bardou du domaine des Pères à Trèbes. Ce moulin a décidé d'offrir à ses clients une huile unique et que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

**Hérault : Raphael Colicci, ambassadeur de choix pour la biodiversité. Article paru sur [midilibre.fr](http://midilibre.fr) le 04 septembre.** Sur sa propriété de 20 ha à Saint Privat, Raphael Colicci a créé une oasis de biodiversité en travaillant sur trois axes : le goût, le mode cultural, la résistance aux maladies et aux conditions climatiques. Inlassable militant de la biodynamie, Raphael a mis en place « la ferme qui soigne ».

## PRODUIT

**Huile d'olive : Emmanuel Macron a fait son choix : ce produit du Lubéron entre à l'Elysée. Article paru sur [femmeactuelle.fr](http://femmeactuelle.fr) le 11 septembre.** Médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris 2010, 2012 et de 2014 et 2017, les huiles d'olives du moulin de la Bastide du Laval ont été sélectionnées par le chef des cuisines du Palais de l'Elysée. Ce sont en particulier les huiles « fruité vert », bio qui ont retenu l'attention du chef.

**Ollioules : une fête de l'olivier très animée. Articles parus sur [ouest-var.net](http://ouest-var.net) et sur [varmatin.com](http://varmatin.com) le 02 octobre.** La 27<sup>ème</sup> Fête de l'olivier d'Ollioules a eu lieu le weekend du 30 septembre. Celle-ci connaît chaque année de plus en plus d'engouement auprès du public.

**Cécile le Galliard. « L'huile d'olive, un produit noble ». Article paru sur [letelegramme.fr](http://letelegramme.fr) le 04 septembre.** Cécile Le Galliard est l'une des rares oléologues de France. Portrait.



## BIENFAITS SANTE

**Les olives, c'est bon pour le gout, la santé, la ligne : on vous dit tout sur ce petit fruit plein d'atouts.** *Article paru sur lalibre.be le 04 septembre. Un point sur les vertus des olives.*

Parfois démonisées à tort car associées au gras, elles sont boudées et pourtant, ce fruit parfumé des régions méditerranéennes a de nombreuses vertus pour notre corps. Et contrairement aux idées reçues, l'olive n'est en rien l'ennemi de notre ligne.

**De l'huile d'olive au petit déjeuner.** *Article paru dans le Figaro du 02 octobre.* D'après une vaste étude espagnole, ne pas prendre de petit déjeuner double les risques d'athérosclérose. Les auteurs proposent donc un petit déjeuner idéal avec de l'huile d'olive.

**L'huile d'olive aide le corps à prévenir le diabète de type 2.** *Article paru Topsant.com du 15 septembre.* Des chercheurs de Virginia Tech se sont penchés sur les avantages médicaux et nutritionnels de l'oleuropéine, une molécule présente dans l'huile d'olive. Cette molécule aide entre autres, le corps à sécréter plus d'insuline et ainsi à prévenir l'apparition d'un diabète de type 2.

**L'impact remarquable de l'huile d'olive et du vin rouge.** *Article paru sur journaldemontreal.com le 30 juillet.* Une étude montre qu'un apport élevé en hydroxytyrosol, un composé phénolique présent en grande quantité dans l'huile d'olive vierge et le vin rouge, est associé à une importante diminution du risque de maladies cardiovasculaires et de mortalité prématurée.

## PRESSE ETRANGERE

**Italie. Sècheresse : l'angoisse des producteurs toscans d'olives et de raisins.** *Article paru rtbf.be le 04 septembre.* La sécheresse qui touche l'Italie est l'une des plus grave des 15 dernières années. En Toscane, les producteurs d'huile d'olive estiment déjà que leur production sera inférieure de 30 à 50% selon les zones, par rapport aux autres années.

**Tunisie. La Tunisie maintient sa 2<sup>ème</sup> place mondiale en production d'huile d'olive (derrière l'Union Européenne) grâce à la récolte record de 2017.** *Article paru sur huffpost Tunisie le 05 septembre, sur leconomistmaghreb.com le 06 septembre, sur webdo.tn le 11 septembre.* Le ministre de l'agriculture de Tunisie a annoncé que les prix de vente de l'huile d'olive allaient baissés pour cette saison 2017. La bonne récolte de cette année et le volume d'exportation prévu en sont les principales causes. La récolte des olives a atteint 500 000 tonnes, soit 100 000 tonnes d'huile d'olive. L'exportation se poursuit, 71 617 tonnes ont été exportées jusqu' au mois de juillet.



## **Maroc. Le leader tunisien de l'huile d'olive conditionnée CHO s'implante au Maroc.**

**Article paru sur [financialafrik.com](http://financialafrik.com) le 13 septembre.** Le leader tunisien du conditionnement des huiles d'olives (CHO) a annoncé la signature d'un partenariat avec la société marocaine Dislog, une nouvelle unité de production et de commercialisation qui sera installée dans la région de Meknès.



AFIDOL – Service communication – 40 place de la Libération 26110 NYONS  
[contact@huilesetolives.fr](mailto:contact@huilesetolives.fr) / [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)  
Contacts presse : 06 08 61 15 50 (Alexandra PARIS) / 06 10 30 31 91 (Nathalie ARGER)

