



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – JUIN 2017 - N°44

## ECONOMIE

**L'huile d'olive française est en crise, le cru 2017**

« **catastrophique** ». 16 articles parus sur le sujet : France Bleu du 17/06 et du 19/06, 20 minutes du 20/06, l'Express du 20/06, la Croix du 20/06, la Marseillaise du 20/06, LCI du 20/06, Métropolitaine du 20/06, Média 24 du 20/06, Romandie du 20/06, RTL du 26/06, Le Parisien du 28/06, Agra Presse du 26/06, OliveOilTimes du 22/06, FrancetvInfo.fr du 28/06, Campagens et environnement du 21/06. La production d'huile d'olive française devrait péniblement atteindre les 3200 à 3400 tonnes pour la campagne écoulée. De quoi inquiéter sérieusement l'Afidol. Olivier Nasles considère qu'en l'absence d'une remise en cause profonde, la filière française est condamnée.

**Pourquoi la production française d'huile d'olive stagne désespérément?** Article paru dans *bfmbusiness* le 20 juin. La

production oléicole française a reculé à 3400 tonnes en 2016/2017, la rendant égale à la production de 2000. En cause, le changement climatique, l'absence de méthodes productives et la petite taille des exploitations selon l'Afidol.

## VIE DES BASSINS

**Olives et huiles d'olive d'Occitanie en lice.** Articles parus dans *le Paysan du Midi* le 09 juin et dans *Midi Libre* le 1<sup>er</sup> juin.

L'Occitanie organise chaque année le concours régional Sud de

1 MOIS...EN  
RESUME

37

### Articles repérés

13 articles dans la  
presse régionale

2 articles dans la  
presse agricole

18 articles dans la  
presse nationale et  
programme radio

1 article dans la presse  
féminine

1 article sur un site  
médical

6 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)



France des huiles d'olives et olives de table 2017 avec un triple objectif : valoriser les meilleurs produits régionaux, mettre en avant la production oléicole régionale et favoriser l'émulation entre producteurs.

**Corse : La Corse du Sud brille au 9<sup>ème</sup> concours d'huile d'olive.** *Article paru sur Corsematin.com le 12 juin et sur corse net infos le 12 juin.* Le 9<sup>ème</sup> concours a eu lieu à le 1<sup>er</sup> juin au Parc de Saleccia ; les lauréats recevront leurs prix lors de l'inauguration de la foire de l'olivier à Montegrossu, le 15 juillet.

## PRODUIT

**L'huile d'olive, l'élixir dont raffolent les stars.** *Article paru sur elle.fr le 19 juin.* Zoom sur trois huiles de célébrités pour étoiler vos plats d'été.

## BIENFAITS SANTE

**L'huile d'olive pourrait protéger le cerveau contre le cancer.** *Article paru sur medisite.fr le 13 juin.* L'acide oléique présent dans l'huile d'olive pourrait retarder et prévenir le développement du cancer dans le cerveau selon une découverte faite par des scientifiques de l'Université d'Edimbourg qui mènent des recherches sur le cancer du cerveau.

## PRESSE ETRANGERE

**Un avenir serein pour Lesieur Cristal** *Article paru sur leseco.ma le 13 juin.* Malgré la baisse des cours des matières premières à l'international constatée durant l'année 2016, Lesieur Cristal continue de bénéficier d'une assise bilancielle confortable.

**L'huile d'olive algérienne absente des marchés.** *Article paru sur lexpression.fr du 13 juin.* L'huile d'olive algérienne, une richesse mal exploitée, tel est le constat et il convient de s'interroger sur les raisons qui font que l'huile d'olive algérienne n'arrive pas encore à s'imposer sur les circuits mondiaux malgré une nette hausse de la demande cette année.

**Etude : l'huile d'olive tunisienne, une panacée contre le cancer et les maladies cardiovasculaires.** *Article paru sur webdo.tn le 12 juin.* L'huile d'olive tunisienne, dans toutes ses variétés, se distingue par une forte teneur et concentration en polyphénol qui peut être 10 fois supérieure à celle des huiles d'olive espagnoles et italiennes a révélé une étude tuniso-japonaise.

