



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL - NOVEMBRE 2017 - N°48

## ECONOMIE

**Les chiffres clés de la production d'huile d'olive. Article paru sur [jUSDolive.fr](http://jUSDolive.fr) le 23 novembre.** Quelles sont les prévisions pour la campagne 2017, par pays et pour la France? Récapitulatif des différents chiffres clés publiés dans les médias spécialisés sur la production mondiale d'huile d'olive.

## VIE DES BASSINS

**La récolte des olives démarre dans le Nyonsais. Article paru sur [francebleu.fr](http://francebleu.fr) le 06 novembre.** Le syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies misait cette année sur une récolte de 300 tonnes d'olives à huile et de 300 tonnes d'olives de bouche mais finalement elle sera peut-être plus faible, les fruits souffrent de la sécheresse.

**Gard, l'huile d'olive s'annonce exceptionnelle. Article paru sur [france3-regions.franceetvinfo.fr](http://france3-regions.franceetvinfo.fr) le 15 novembre.** La récolte des olives à huile a débuté il y a quelques jours dans le Gard et le cru 2017 s'annonce déjà exceptionnelle malgré la sécheresse. Le climat a éloigné les mouches des olives, qui attaquent régulièrement les oliveraies.

**En Provence, l'inquiétude des producteurs d'huile d'olive. Article paru sur [franceinter.fr](http://franceinter.fr) du 06 novembre.** Dans les Alpes de Haute Provence, les oléiculteurs entament les premières récoltes de l'année avec des rendements très faibles dus à des mois de sécheresse.

1 MOIS...EN

RESUME

42

Articles repérés

15 articles dans la presse régionale

1 article dans la presse agricole nationale

2 sujets radio

1 article presse nationale quotidienne

2 articles dans la presse féminine

21 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)



**Grace à une météo exceptionnelle, la récolte des olives a un mois d'avance à Vallauris.** *Article paru sur [nicematin.com](http://nicematin.com) le 15 novembre.* Cette année la récolte est excellente en termes de rendement.

**Catastrophique ou plutôt bonne, la récolte des olives est très différente dans les territoires de la Dracénie.** *Article paru sur [varmatin.com](http://varmatin.com) le 06 novembre.* Dans le Haut Var et jusqu'en pays de Fayence, les moulins à huile ont repris leur cycle automnal pour accueillir une récolte qui durera jusqu'en décembre ; au niveau des rendements les avis sont mitigés, selon les territoires.

**Corse : l'oléiculture victime de la sécheresse.** *Article paru sur [france3-regions.francetinfo.fr](http://france3-regions.francetinfo.fr).* En Corse du Sud, pour cette saison, la production victime de la sécheresse, devrait chuter de moitié.

## Produit

**L'huile aux trésors.** *Article de Véronique Boutillier de Saint -Andre paru sur [ici.paris](http://ici.paris) du 22 novembre.* L'huile d'olive est un ingrédient incontournable de la cuisine méditerranéenne. Elle se distingue des autres huiles par ses bienfaits santé et par ses saveurs.

**Pour sublimer vos recettes de fêtes, pensez à l'huile d'olive bio.** *Article paru sur [femininbio.com](http://femininbio.com) le 04 décembre.* La fin de l'année marque le début de la récolte des olives. C'est donc à cette période que l'on peut trouver une huile d'olive fraîchement pressée dont le piquant et l'amertume ravira les connaisseurs de cet « or vert ».

**L'huile d'olive ne fait pas grossir.** *Article de Christine Lenaerts paru sur [rtbf.be](http://rtbf.be) le 15 novembre.* Il s'agit d'une fausse croyance car toutes les huiles sont aussi grasses les unes que les autres. Certes les huiles sont plus caloriques que le beurre mais leur graisse, insaturée est de meilleure qualité pour la santé.

**Huile d'olive : les bienfaits pour le corps, le visage et les cheveux.** *Article paru sur [gala.fr](http://gala.fr) du 06 novembre.* L'huile d'olive n'est pas uniquement une alliée santé, elle est aussi une excellente partenaire cosmétique aux nombreuses vertus vantées depuis des millénaires.

**Lesieur renforcera sa gamme biologique en 2018.** *Article de Cyril Bonnel paru dans [agra alimentation](http://agra.alimentation) du 09 novembre.* Face à l'essor du marché des aliments biologiques, Lesieur déclinera certaines de ses marques en version biologique. Le leader français des huiles alimentaires a déjà lancé des références d'huile d'olive biologique sous la marque Puget.

**L'Amante du Latium.** *Article de Camille Labro paru dans [le Monde](http://lemonde.fr) du 1 er décembre.* Sur le



domaine Le Amantine, l'olive est une histoire de famille qui s'est transmise de père en fille. Aujourd'hui, l'huile italienne de Marina Gioacchini est l'une des meilleures du pays. Voyage en Italie en pleine saison de récolte.

## **PRESSE ETRANGERE**

**Tunisie : le Japon, un marché exigeant mais à fort potentiel.** *Article d'Imen Zine paru sur leconomistemaghrebin .com le 04 décembre.* Bien que très exigeant, le marché japonais représente une importante opportunité d'exportation pour la filière oléicole tunisienne. Un séminaire a été organisé le 04 décembre entre les deux pays sur le sujet afin d'échanger les points de vue et de mener d'éventuelles actions communes de promotion et de valorisation.

**Tunisie. Rencontre à Tunis : secteur oléicole et innovation technologique.** *Article paru sur kapitalis.com le 16 novembre.* Une conférence organisée par la FAO et par la Berd, intitulée innovation et technologie : moteur de croissance pour le secteur oléicole tunisien » s'est tenue le 17 novembre à Tunis. L'objectif de cette rencontre était d'explorer l'adoption des innovations et nouvelles technologies dans le domaine oléicole pour augmenter la compétitivité et la reconnaissance de l'huile tunisienne.

**Maroc. Fès-Meknès/Huile d'olive : le Maroc sur les traces de l'expérience espagnole.** *Article paru sur leconomist.com du 15 novembre.* Le jury de la 2<sup>ème</sup> édition de l'atelier « Maestro des moulins » a démontré que l'utilisation des innovations technologiques booste la production d'une huile d'olive de qualité et respectueuse de l'environnement.

**Algérie. Importante production oléicole attendue.** *Article paru sur depechedekabylie.com le 15 novembre.* Une importante production oléicole est attendue à Maatkas, soutiennent des propriétaires d'huileries dans la daïra.

**Algérie. 15 000 litres d'huile d'olive par la société privée Numidia de Bejaia, en 2017.** *Article paru sur maghrebemergent.info le 22 novembre.* Cette société privée de production d'huile d'olive a exporté cette année 15 000 litres vers l'Europe et l'Asie. Le responsable commercial a rappelé que cette société avait exporté l'an dernier, 25 000 litres d'huile d'olive vers la France, l'Allemagne, le Qatar et la Corée du Sud.



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)

