



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – OCTOBRE 2017 - N°47

ECONOMIE

Agriculture : un secteur malade d'avoir trop été industrialisé. Article D'Axel de Tarlé paru sur europe1.fr le 31

octobre. Beurre, vin ou huile d'olive, toute notre production agricole souffre de pénuries chroniques. Est-ce la faute à notre modèle agricole intensif ? Point de vue.

Tout ne baigne pas dans l'huile pour les oléiculteurs.

Article paru le 07 novembre dans *20 minutes* et sur france3-regions.francetvinfo.fr le 18 octobre. Dans les Alpes Maritimes, la saison s'annonce décevante à cause de la sécheresse. Le rendement est bon concèdent les professionnels, mais la production pourrait être en-dessous de la moyenne.

Une année difficile pour l'olive de Nyons. Article paru sur le

dauphine.com le 31 octobre. Lors de son Assemblée Générale, le syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'olive de Nyons a rappelé que la dernière récolte de l'olive de bouche et la production de l'huile d'olive ont été beaucoup plus faibles l'année dernière, avec 50% de rendement en moins comparé à la saison 2015/2016. Pour cette année, le syndicat mise sur une récolte faible de 300 tonnes d'olives et d'huile.

Huile d'olive : une récolte précoce et faible à cause de

la sécheresse. Article paru sur franceinfo.fr le 18 octobre. Dans les Alpes de Haute-Provence, la précocité de la récolte due à la sécheresse impacte sur la croissance des fruits, très petits et plutôt secs.

1 MOIS...EN

RESUME

50

Articles repérés

19 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole

3 articles dans la presse nationale et programme radio

2 articles sur 1 site économique

1 article dans la presse féminine

1 article dans la presse scientifique

22 articles dans la Presse étrangère

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

contact@huilesetolives.fr / www.huilesetolives.fr

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



La récolte des olives a commencé avec deux semaines d'avance dans les Pyrénées-Orientales. Article paru sur france3-regions.francetvinfo.fr le 30 octobre et sur lindependant.fr du 09 octobre. Cette année, dans les Pyrénées-Orientales, la quantité et la qualité de cette nouvelle récolte est au rendez-vous. La maturité est parfaite avec un équilibre subtil entre le fruit vert et l'olive bien mure.

ENVIRONNEMENT/TECHNIQUE

Des barrières contre la mouche de l'olive. Article paru dans *Réussir Fruits et Légumes* le 31 octobre. Tri-Soil à base de Trichoderma atroviride fait partie de cette catégorie de produit.

Les déchets engendrés par la production d'huile d'olive pourraient être réutilisés comme biocarburants et biofertilisants ! Article de Clémence Rivoire paru sur *Planète* le 04 octobre. Une équipe de chercheurs tunisiens et français a travaillé sur une nouvelle purification des eaux usées issues du process de fabrication de l'huile. Celles-ci pourraient être réutilisées pour irriguer les champs agricoles et même créer de nouveaux biocarburants.

VIE DES BASSINS

L'huile d'olive, or fruité des terroirs. Article de Maryse Charlot paru dans *Rustica* le 23 octobre. Tel le vin, l'huile d'olive a ses grands crus et ses piquettes. Au travers de ces deux pages, quelques informations indispensables pour choisir les meilleures.

Nîmes : « Carnets de l'olivier », un livre en hommage à cet arbre magique. Article paru sur midilibre.fr le 04 octobre. Présentation de l'ouvrage « Carnets d'Olivier, Languedoc-Roussillon » en deux tomes couvrant les périodes de 1956 à 2016 de Jean-Claude Woillet, paru aux éditions Lacoure.

Rodilhan : championnes de dégustation d'huile d'olive. Article paru sur midilibre.fr du 09 octobre. La Team du Gard a gagné Les Savantès, premier championnat en équipe de dégustation d'huile d'olive vierge extra en France. Le programme Savantès a pour objectif de développer les compétences en dégustation et les connaissances des participants et de promouvoir l'excellence de l'huile d'olive vierge extra au niveau international.

Moulin du Flayosquet : L'excellence de l'huile d'olive à Draguignan. Article paru sur varmatin.com le 24 octobre. C'est le plus vieux moulin de France encore en activité et Max Doleatto en est fier. Conversation avec un professionnel passionné qui nous parle de son savoir ancestral.



PRODUIT

AOP, extra vierge, gout fruité mur...Bien choisir une huile ... Article paru sur madame.lefigaro.fr le 17 octobre. Dans le vaste choix proposé dans les rayons de la Grande Distribution, il est souvent difficile de faire son choix. Cédric Casanova, créateur de la boutique sicilienne La Tête dans les Olives propose de nous éclairer ...

Romain Nouffert (Lesieur) une huile d'olive de la grande consommation. Article paru sur e-marketing.fr le 04 novembre. Directeur général de Lesieur, Romain Nouffert a ressuscité Fernandel pour Puget, marque au sein de laquelle il débuta il y a 36 ans.

Alexis Munoz, converti épanoui. Article d'Alyette Debray-Mauduy paru dans le Figaro du 30 octobre. Après avoir fait carrière dans l'évènementiel, Alexis Munoz s'est lancé il y a 3 ans dans l'huile d'olive haut de gamme, ses produits ont déjà séduit de nombreux chefs étoilés. Portrait.

PRESSE ETRANGERE

Turquie : record historique dans la production d'huile d'olive. Article paru sur trt.net.tr le 17 octobre.

Tunisie. Huile d'olive : prix élevé malgré de bonnes récoltes. Article paru sur realites.com.tn le 24 octobre et sur businessnews.com.tn le 30 octobre. La Tunisie figure parmi les 3 plus importants exportateurs d'huile d'olive, pourtant sur le marché local, les prix au litre s'envolent. Le taux de change Euro-Dinar en serait-il la cause ?

Maroc. Olives : Une production record annoncée pour 2018. Article paru sur int.ma le 13 septembre et sur lereporter.ma du 17 octobre. La production marocaine d'olives atteindrait 1, 56 million de tonnes pour la campagne 2017/2018. Ces prévisions représentent une hausse de 47,8% par rapport à la campagne précédente et concerne l'ensemble des régions du royaume.

Maroc. Une mafia inonde les marchés du nord de fausses huiles d'olives. Article paru sur lesiteinfo.com du 23 octobre. Des échantillons d'huiles d'olive prélevés par l'antenne régionale de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) sur les marchés de la région de Tanger, Tétouan, Al Hoceima ont révélé que les huiles sont fausses, trafiquées et constituent un danger pour la santé.

Algérie. L'olive verte crue à 250 DA. Article paru sur depechedekabylie.com le 10 octobre. Les prix des olives vertes ont atteint la barre des 250DA/kg, dénotant leur rareté. La faible pluviométrie et la sécheresse qui perdure encore sont des facteurs de cette baisse de récolte.

