



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL MARS 2018 - N°52

ECONOMIE

Tour d'horizon de la récolte 2017 /2018. Article paru sur *Jus d'olive.fr* le 06 mars. La production mondiale pour la campagne 2017/18, est estimée à 2 894 000 tonnes, selon les derniers chiffres envoyés par les pays producteurs. Elle serait supérieure de 14% à celle de la campagne précédente. Les pays membres de l'UE enregistreraient une production totale de 1 805 000 tonnes, soit + 3% par rapport à la campagne précédente. L'Espagne reste en tête, suivie de l'Italie, de la Grèce...

La Tunisie veut mieux valoriser son huile d'olive Article paru sur *lemonde.fr* le 26 mars. Le pays pourrait écouler 180 000 tonnes d'huile d'olive sur la saison 2017-2018 ; Le troisième exportateur mondial du précieux jus, mise sur un prix moins élevé que la concurrence et joue désormais la carte du bio. Selon les chiffres du COI, l'Italie et la Tunisie ont fait tourner les moulins à plein régime, la potion est plus amère pour l'Espagne ; même si le pays reste le premier producteur mondial.

Tunisie. Article de Cyril Bonnel paru dans *Agra Alimentation* le 15 mars. Après s'être appuyé sur un rapport qualité/prix compétitif, le tunisien Terra Delyssa veut s'imposer davantage en France, en mettant l'accent sur la valorisation. Déjà présente au Canada et aux Etats Unis, ses principaux marchés, la marque va se lancer au Japon et au Moyen Orient.

1 MOIS...

EN RESUME

28

Articles repérés

8 articles dans la
presse régionale

3 articles dans la
presse quotidienne

3 articles dans la
presse économique

1 article dans la presse
féminine/ conso

13 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)



VIE DES BASSINS

Aubord : Démonstration de taille d'olivier au verger municipal. Article d'André Michel Rodriguez paru sur vauvert-plus.com le 19 mars. Le 07 mars, plus d'une trentaine d'oléiculteurs, amateurs pour la plupart, ont participé à une matinée de démonstration de taille de l'olivier dans le verger municipal d'Aubord . Cette intervention animée par Jean-Michel Duriez, était scindée en deux parties : La première était consacrée à un cours théorique détaillé sur la conduite du verger tandis que la seconde partie s'est déroulée au sein même du verger municipal où les techniques et la pratique de la taille ont été abordées.

Gard : Avec ses 6 médailles au SIA 2018, le moulin à huile est au paradis. Article de Fabrice Andres paru sur midilibre.fr le 07 mars. Au Concours Général Agricole du salon international de l'agriculture, le moulin Paradis installé à Martignargues, vient une fois de plus de se distinguer. Il a reçu au total six médailles : Trois d'or pour l'huile « fruité à l'ancienne » et pour deux assemblages « fruité doux », deux médailles d'argent pour leur AOP huile d'olive de Nîmes Picholine et la Bouteillan et une médaille de bronze pour un assemblage Bouteillan /Aglandau.

Les producteurs provençaux, champions du monde de l'huile d'olive. Article paru sur laprovence.com le 06 mars. Parmi les 4000 médailles décernées lors du Concours Général Agricole 2018, 900 sont revenues à la délégation provençale. Parmi les lauréats, plusieurs producteurs d'huile d'olive de la région.

Domaine viticole et oléicole tout en bio, les Captives se distinguent. Article paru sur midilibre.fr le 13 mars. Une production tout en bio est proposée au domaine des Captives de Jean René de Fleuriau et Benjamin Beguin, qui ont obtenu une médaille d'or pour leur cote du Rhône bio. Leur huile d'olive bio est par ailleurs citée comme huile d'olive bio de très grande qualité dans le guide Flos Olei.

Médaille d'argent pour l'huile d'olive de Patrick Bruel. Article paru sur ledauphine.com le 08 mars. Le domaine Leos situé à L'Isles-sur-la-Sorgue et appartenant au chanteur Patrick Bruel a remporté une médaille d'argent au Concours Général Agricole 2018 pour son huile d'olive de France fruité vert.

La confrérie des fermes oléicoles du sud de la France. Article de Michel Ernesty paru sur midilibre.fr le 26 mars. La confrérie a tenu son assemblée générale bi annuelle au Mas Palat de Sébastien Mora. Animée par Gennaro de Benedettis, celle-ci réuni 80 producteurs et mouliniers et a pour vocation de faire se rencontrer les propriétaires d'exploitations oléicoles pour des échanges d'idées et de perspectives mais également pour découvrir les dernières nouveautés en matériel.



PRODUIT

L'huile d'olive pourra être vendue en... *Articles parus sur Isa-conso.fr le 08 mars et sur lesechos.fr (Pascale Braun) le 07 mars.* Grace à l'action de l'association Réseau Vrac auprès de la DGCCRF, les commerçants vrac qui auront obtenu un numéro de conditionneur final d'huile d'olive auprès de FranceAgriMer pourront désormais assurer le service de l'huile d'olive en quantité à la demande dans les contenants propres apportés par leurs clients, dans la quantité désirée par ces derniers (inférieurs à 5 litres toutefois).

Comment savoir si une huile d'olive est bonne. *Article de Sarah Redon paru sur terrafemina.com le 09 mars.* Dans cet article, « deux trucs » soi-disant imparables pour reconnaître une huile d'olive de qualité...

Riz, huile d'olive, chocolat...des produits bio pas si bio ! *Article de Claire Lemaitre paru sur boursier.com le 26 mars.* Selon une enquête de 60 millions de consommateurs, certains produits tels que le chocolat, le miel, le quinoa et le riz contiennent des pesticides. La famille des huiles d'olive est aussi épinglée avec 5 produits qui contiennent des résidus de pesticides et six des plastifiants, notamment des phtalates, reconnus comme endocriniens. Cette migration qui touche surtout des huiles tunisiennes peut provenir des contenants ou des joints de machines utilisés sur la chaîne de production.

PRESSE ETRANGERE

Maroc: Les exportations marocaines vers les Etats Unis à la peine. *Article paru sur lematin.fr le 08 mars.* Le Maroc a perdu du terrain sur le marché américain de l'huile d'olive en vrac. Ses exportations vers le 1er importateur mondial ont dégringolé. Elles se sont établies à 3 416 tonnes en 2016-2017, en régression de 67% sur un an.

FAO: Techniques de trituration et de dégustation de l'huile d'olive. *Article paru sur agrimaroc.ma le 26 mars.* L'organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et la Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement (BERD) en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts (MAPM-DREF) et Interolive, ont organisé deux séries de formations sur les techniques de trituration de l'huile d'olive et la dégustation, dans une dizaine d'unités de trituration des régions de Fès-Meknès et Marrakech-Tensift-El Haouz en décembre 2017 et janvier 2018. Ces formations qui ont touché 500 bénéficiaires, visent à soutenir le développement de la filière oléicole marocaine.



La Picholine de Safi, un fruit d'un grand cru. Article paru sur lecourrierdelatlas.com le 08 mars.

Youssef Gardam, un producteur passionné qui a grandi en Champagne Ardenne, s'est établi du côté de Safi à l'ouest du Maroc, et a fondé les Terroirs de Volubilis pour exporter ses produits et convaincre de leur qualité. Son huile a été sélectionnée parmi les 32 meilleures huiles au monde par l'entreprise Oliviers& Co et recommandée par le chef Alain Ducasse.

Algérie: L'huile en pleine croissance. Article paru sur africatopsuccess.com le 13 mars. La production d'huile d'olive a atteint les 90 millions de litres. Cette filière stratégique est en plein développement grâce au soutien et à l'encadrement technique et financier de l'état depuis 2000. L'objectif est d'atteindre les 100 millions de tonnes pour les deux années à venir.

Moderniser l'oléiculture de la production à la commercialisation. Article de Idir Mokrani paru sur aps.dz le 13 mars. Le secteur agricole s'attèle à asseoir une base scientifique moderne et une politique permettant de moderniser l'oléiculture, la production et la commercialisation de l'olive et de l'huile d'olive en Algérie. Une nécessité selon les participants au 2ème salon international de l'olive.

Oléiculture, M Omar Houali, producteur et exportateur : « La demande existe ». Article paru sur elmoudjahid.com le 05 mars. Ce producteur d'huile d'olive, gérant d'une huilerie semi-automatique a réussi à imposer son huile sur le marché européen et asiatique. Sa participation aux foires internationales a forgé sa détermination à placer l'huile sur ce marché concurrentiel.

