



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL MAI 2018 - N°54

ECONOMIE

Olives Oils from Spain et l'Union Européenne lancent le tour du monde de l'huile d'olive, une nouvelle stratégie promotionnelle à l'échelle mondiale. Article paru sur leleopard.com le 06 juin. Il s'agit d'un programme européen qui s'étalera sur trois ans, construit en trois volets avec la même stratégie sur trois continents (Espagne, Allemagne, Royaume Unis, Belgique, Pays Bas, Chine, Japon, Taiwan, Etas Unis). Celui-ci prévoit de toucher 3,8 millions de personnes avec le slogan « Faisons du monde un endroit plus savoureux ».

TECHNIQUE

Le fléau Xylella arrive en France. Article de Stéphanie Laduron paru dans *Sciences et Société* de juin. Après avoir décimé en 5 ans plus de 10 millions d'oliviers en Europe, la bactérie s'attaque à la France, celle-ci va devoir apprendre à vivre avec ce fléau. Retour sur sa propagation.

Bactérie « tueuse d'oliviers » en Corse : les tests officiels « négatifs ». Article paru à l'AFP, le 18 mai. A la suite des résultats positifs rendus par l'Inra sur des prélèvements d'oliviers réalisés par le Sidoc début avril, l'Etat a fait procéder à de nouveaux prélèvements officiels sur les végétaux concernés. Les résultats sont tous négatifs a indiqué la préfecture.

1 MOIS...EN

RESUME

29 articles repérés

6 articles dans la presse généraliste

7 articles dans la presse régionale

4 articles dans la presse économique

5 article dans la presse scientifique/santé

2 articles dans la presse conso

5 articles dans la Presse étrangère

VIE DES BASSINS

Hérault : Vol rarissime de 35 000 litres d'huile d'olive dans une coopérative oléicole. *Article paru dans 20 minutes le 06 juin et dans aujourd'hui en France le 04 juin.* La coopérative oléicole de Clermont-l'Hérault s'est fait voler début mai, 35 000 litres d'une huile d'olive de haute qualité. Les cambrioleurs ont commis leur forfait incognito, pompant durant plusieurs heures le précieux liquide.

Cinq médailles à l'international pour une huile d'olive de la Cote d'Azur. *Article paru sur Nicematin.com le 25 mai.* Entre février et avril, trois cuvées d'huile d'olive de Champsoleil, à La Trinité, ont été primées par huit médailles dont cinq à l'international.

Journée Portes Ouvertes AU Moulin à huile Coopératif de Mouriès. *Article paru sur unidivers.fr le 15 mai.* Les 15 et 16 mai, la coopérative oléicole de Mouriès organise ses portes ouvertes, l'occasion de partager son savoir faire au cours de la visite guidée.

Des moulins du cœur de la Provence : Mets de l'huile Pujols. *Emission « On ne parle pas la bouche pleine » diffusée par France Culture le 14 mai.* Jean-Benoît Hugues raconte les moulins de son cœur.

PRODUIT

Avec Costa d'Oro, Avril double de taille dans l'huile d'olive. *Articles parus dans Agra Alimentation le 17 mai, Capital Finance le 21 mai, Ouest France le 17 mai, L'Usine Nouvelle le 24 mai, le Figaro le 15 mai.* Numéro 1 français des huiles de table, le groupe Avril a annoncé l'acquisition de l'italien Costa d'Oro. Cette alliance va notamment permettre au groupe de renforcer sa présence sur les marchés nord-américains et chinois où l'huile italienne constitue une référence.

Lesieur attire toujours. *Article paru sur les cahiers des Eco le 07 mai.* Le groupe a essuyé les effets d'une faible campagne de l'huile d'olive combinée à une fluctuation des cours des matières premières à l'international. Cette situation a fait ressortir des résultats en demi-teinte. Ceci dit, le titre continue d'avoir les faveurs des analystes.

L'huile d'olive Puget 25cl. *Article paru dans l'Hôtellerie Restauration le 25 mai.* Puget propose aux restaurateurs sa référence Verte Puissante dans un format 25 cl destiné à la salle.

Ombrie Au pays de l'or vert. *Dossier réalisé par VSD le 24 mai.* Dans cette Italie gourmande, l'olivier a façonné le paysage et les huiles d'olive sont parmi les meilleures. Voyage au cœur de la récolte chez Monini, l'une des grandes maisons productrices de la région.



L'huile d'olive du fils de Christophe Colomb. *Article paru dans Marianne le 11 mai.* A quelques kilomètres de Séville, sur la route de Cordoue, il est un domaine oléicole dont les amateurs d'huile d'olive vont entendre parler : L'Hacienda Guzman.

L'olive dans le noir. *Article paru dans le canard enchainé du 30 mai.* Plein feu sur les olives noires dégustées à l'apéritif, comment deviennent-elles noires et lisses et comment sont-elles conservées ?

SANTE

Michel Cymes : A l'heure de l'apéro, gare aux olives noires ». *Emission diffusée sur RTL le 09 mai.* Le médecin nous explique le processus de transformation des olives vertes en olives noires bien lisses, mais sans aucun gout.

Obésité : le régime méditerranéen n'a plus la cote. *Article paru sur bfmtv.com le 24 mai.* Longtemps considéré comme le régime exemplaire en matière d'alimentation saine et équilibrée, le régime méditerranéen semble être tombé en disgrâce dans ses pays d'origine. En témoignent les chiffres sur l'obésité dans les pays où il est traditionnellement appliqué.

Acides gras et santé : ce n'est pas si évident... *Articles parus sur PassionSanté.com de mai et sur sante-sur-le-net.* La classification distingue les acides gras saturés et insaturés, avec des effets différents sur la santé. Mais d'après une étude réalisée par des chercheurs de l'Université de Cambridge, la situation ne semble pas si simple.

PRESSE ETRANGERE

Tunisie : Les grands chefs européen conquis. Les palais gourmets aussi. *Article de Mohamed Lahmar paru sur africanmanager.com le 31 mai.* La Tunisie est le 3^{ème} pays exportateur mondial d'huile d'olive. Certains des meilleurs chefs d'Europe choisissent d'essayer l'huile d'olive tunisienne dans leurs créations culinaires. La haute qualité de l'huile d'olive tunisienne est également récompensée par des prix prestigieux remporté lors de compétitions internationales d'huile d'olive à Los Angeles, Athènes, Londres, New York... Japon.

CHO impose ses huiles d'olives. *Article de François Biaggini paru dans RTA du 1^{er} mai.* Le groupe tunisien compte sur sa marque internationale Terra Delyssa pour s'installer durablement. Cette année, CHO a justement décidé d'élargir sa gamme avec une offre encore inédite dans les linéaires français : une huile brute et non filtrée, en bio ou en conventionnel, baptisée Origin 846.

L'huile Terra Delyssa s'offre les bleus. *Article de Sylvie Lavabre parus dans LSA du 2 avril.* Le



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)



groupe oléicole tunisien CHO connu en France sous la marque d'huile Terra Delyssa a réussi à faire venir à Sfax, d'anciens joueurs des Bleus pour disputer un match de football contre les légendes du Club local. Une belle victoire pour l'huile Terra Delyssa.

Maroc : L'olive de table cartonne aux USA. *Article paru sur leseco.ma le 24 mai.* Le Maroc a profité des mesures antidumping imposées par l'administration américaine à la filière espagnole d'olives de table. Les expéditions ont progressé de plus de 30% au cours du 1^{er} trimestre.

Quand les domaines ZNIDER ouvrent leurs portes... *Article paru sur lereporter.ma le 14 mai.* Les Domaines Znider s'étendent à perte de vue et font partie de l'histoire de Meknès. Le Reporter s'est rendu au cœur de ces domaines, ce qu'il y a découvert est étonnant ...reportage.

Le fonds Nebetou investit 20 millions de DH. *Article de Salim Mansouri paru sur Challenge.ma le 21 mai.* Ce fond spécialisé dans le secteur agroalimentaire vient d'acquérir dans la région de Meknès 600 hectares entièrement dédiés à la culture et la transformation de l'olive haut de gamme, logés dans la société agricole Atlas Maroc Vert.

