



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL AOUT 2018 - N°57

ECONOMIE

Production mondiale. *Articles parus dans Le Sillon du 17 aout et dans l'Agriculteur de l'Aisne du 10 aout.* La production d'huile d'olive croit et dépasse les trois millions de tonnes par an. L'Espagne assure la moitié de ce volume ; ses plantations irriguées et mécanisées devraient encore monter en puissance.

Espagne : Plus de 2 milliards d'euros d'exportations d'huile d'olive entre octobre et mai. *Article publié par l'Agence Marocaine de Presse le 15 aout.* Les exportations ont atteint ce chiffre d'affaire dans le cadre de la campagne 2017/2018. En dehors de l'UE, les exportations vers la Chine ont augmenté de 18%, suivie du Brésil (+6%) et de l'Australie (+5%).

Les producteurs d'olives espagnols ripostent aux Etats - Unis. *Article paru dans le Monde du 31 aout.* Les oléiculteurs d'Espagne vont présenter un recours devant l'administration américaine qui leur a imposé des droits de douanes de 34, 75%.

Laurent Belorgey, nouveau Président de l'Afidol. *Nouveaux articles parus dans Pays des Alpes Maritimes du 9 aout et dans Les Marchés du 31 aout.* Laurent Bêlorgey, 43 ans, Président de la Confédération Française des Producteurs d'Olives (CFPO) a été élu au cours du conseil d'administration de l'AFIDOL le 19 juillet. Il succède à Olivier Nasles.

1 MOIS...

EN RESUME

41 articles repérés

29 articles dans la presse quotidienne régionale

1 article dans la presse généraliste

4 articles dans la presse quotidienne agricole

1 article dans la presse agroalimentaire

1 article dans la presse économique

1 article dans la presse scientifique

3 articles dans la presse féminine/conso

1 article 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)



TECHNIQUE

Comment appliquer la barrière minérale ? Article paru dans *Pays des Alpes Maritimes* du 2 aout.

Dans cet article, quelques conseils pour optimiser la pulvérisation d'argile dans la lutte contre la mouche.

VIE DES BASSINS

Quel avenir pour les oliviers de Fayence ? Article paru dans *Var Matin* le 29 aout. Le Président de l'association des oléiculteurs présente plusieurs pistes pour développer l'oléiculture du Pays de Fayence, véritable ressource économique pour ce territoire.

Différents articles parus sur la visite des moulins en période estivale. *La Provence* des 9, 16, 17 et 27 aout, *Version Fémina* du 29 aout, *Tourmag.com* le 14 aout, *Corse Matin* du 13 aout.

Le public a été en général très intéressé par les différentes étapes de fabrication des huiles d'olives et ceci crée une vraie dynamique touristique

Priorité à la valorisation des ressources oléicoles. Article paru dans *Midi Libre* le 09 aout.

Dans le cadre des Nocturnes dans les Pechs organisées par l'office du tourisme des Avant Amont, une quinzaine de personnes se sont retrouvées pour une ballade à l'oliveraie du Domaine d'Astiès. Une dégustation des diverses variétés d'huiles et de tapenade leur été aussi proposée.

Bernard Arlaud et sa passion pour l'olivier. Article paru dans le *Dauphiné* le 21 aout. Le 14 aout le comité des fêtes de Mirabel a organisé une conférence « de l'olivier à l'huile d'olive » animée par Bernard Arlaud (14^{ème} génération d'oléiculteurs de Puyméras).

PRODUIT

Il existe une huile d'olive qui bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), c'est l'huile de Provence . Article paru dans *Var Main* le 22 aout. Dans le paysage oléicole français on dénombre sept huiles d'olive classées en AOP et une huile d'olive classée en AOC, l'huile d'olive de Provence.

L'olive de Lucques. Article paru dans *Midi : ma région, mes envies* le 05 aout. Sous AOP depuis l'an dernier, les olives de Lucques sont les stars de l'apéro languedocien.

La picholine, l'or vert du Gard. Article paru dans *Midi Libre* le 24 aout. La seule appellation oléicole du Languedoc-Roussillon née en 2004 est une appellation double en réalité, dominée par la picholine et dans une moindre mesure par la négrette. Huile d'olive de Nîmes et olive de



Nîmes sont nées la même année.

A Nyons, dans la Drome, l'olive se consomme aussi sur table. Article paru dans Cuisine et Gastronomie du 31 juillet. Dans sa ferme, Régine Brès garde les plus belles olives pour les consommer sur table. Elle aime recevoir des touristes, leur expliquer son métier et leur faire déguster ses produits.

Concours international d'huile d'olive de New York: Le moulin Oltremonti médaille d'argent. Article paru sur corsenetinfos.corsica le 27 juillet. Ce concours est le plus grand concours d'huiles d'olive organisé dans le monde avec près de 800 échantillons provenant de 27 pays différents. Le moulin Oltremonti figure dans le top 10 des meilleures huiles du monde.

Tromperie sur l'huile d'olive : des commerçants épinglés. Articles parus Nice matin du 21 aout, Varmatin.com du 21 et du 22 aout, monaco-matin du 21 aout. En caméra cachée, des membres de l'AFIDOL se sont fait passer pour des acheteurs d'huiles d'olive de Provence. Ils n'ont pas été au bout de leur surprise et des commerçants ont été épinglés. Quelques conseils aussi pour ne pas se faire avoir sur la marchandise.

Le match huile d'olive/huile de colza. Article paru sur Cuisine Actuelle d'aout. Plein phare sur ces deux huiles végétales et sur leurs bienfaits santé.

Comment est fabriquée l'huile d'olive si chère à nos plats estivaux ? Article paru dans l'Usine Nouvelle du 04 aout. Immersion dans les coulisses de sa fabrication dans une des usines de l'entreprise Borgès-Tramier pour découvrir les différentes étapes de sa fabrication.

Santé et saveurs ont sauvé l'huile d'olive. Articles parus dans le Sillon du 17 aout, l'Auvergne agricole du 23 aout, Le paysan Tarnais du 30 aout. La culture de l'olivier a failli disparaître mais les qualités de son huile l'ont sauvée face à la concurrence des huiles de tournesol, de colza, de soja, d'arachide ou de palme... Aujourd'hui, ses qualités diététiques sont reconnues par la médecine et l'huile d'olive séduit jusqu'au Japon.

De la vallée aux oliviers. Article paru sur Dernière Nouvelles d'Alsace du 14 aout. Depuis six ans, Jérôme Dierstein, originaire de Mulbach et Tatiana Kikemenis ont quitté l'Alsace pour produire des olives dans le Péloponnèse. Aujourd'hui, Agromani, leur exploitation, compte plus de 1300 oliviers qui produisent 3000 litres d'huile chaque année vendue en grande partie dans la région.

Une Houdinoise fait revivre une oliveraie tunisienne. Article paru dans la voix du nord du 21 aout. Une production pour le moins artisanale et limitée (3000 bouteilles), une fertilisation biologique et une mise en bouteille réalisée dès la récolte, tels sont les secrets de Hovéa, l'huile d'olive produite par Aurore Dutailly, en Tunisie.



Huile d'olive japonaise. *Article paru sur Que choisir pratique de septembre dans l'Agriculteur de l'Aisne du 10 août.* En janvier 2018, une huile japonaise rafle le premier prix de la dégustation à l'aveugle au concours Olio Nuovo Days. Une trentaine d'oléiculteurs cultivent en effet des oliviers sur l'île de Shodo-shima.

SANTE

Psycho nutrition : une nouvelle médecine pour le cerveau ? *Article paru dans Serengo le 24 août.* Anxiété, dépression, déclin cognitif, démence... Les maladies mentales peinent à trouver des traitements. Et si le remède se trouvait au bout de la fourchette ?

