



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

FRANCE OLIVE MAI 2019 - N°-66

## ECONOMIE/REGLEMENTATION

**Huile d'olive : feu vert du Parlement européen à la conclusion de l'accord international de 2015.** *Articles parus dans Agra Europe et Agra Presse le 06 mai, l'Agriculteur Provençal le 17 mai.* Entré en vigueur à titre provisoire le 1<sup>er</sup> janvier 2017, cet accord signé par l'Union Européenne en novembre 2016, institue un organe décisionnel, appelé Conseil des membres qui peut notamment modifier les dénominations et définitions des huiles, des huiles de grignons d'olive, et des olives de table et au sein duquel l'UE est représentée par la Commission de Bruxelles. La décision européenne doit être formalisée sous peu par le Conseil de l'UE.

**Les incertitudes politiques pèsent sur les perspectives agricoles.** *Article paru dans Agra presse le 06 mai.* En raison de la forte augmentation de la production espagnole d'huile d'olive (1, 7Mt), deuxième récolte la plus élevée depuis 2003, la production de l'UE est repartie à la hausse (+2,9 % en 2018 /2019). L'augmentation de la demande mondiale et la baisse de l'offre en dehors de l'UE, devraient entraîner une hausse des exportations communautaires de 11%, pour atteindre 625 000 t.

**Accord de libre-échange avec l'UE :« l'ALECA renforcera la dépendance de la Tunisie ».** *Article paru dans Jeune Afrique le 14 mai.* Le collectif « Blok Aleca » s'oppose à l'accord de libre-échange complet et approfondi actuellement en négociation entre la Tunisie et l'Union Européenne. Point de vue de l'un de ses

1 MOIS...EN

RESUME

**35 articles repérés**

4 articles presse quotidienne généraliste

11 articles presse quotidienne régionale

4 articles presse agricole

3 articles presse agricole régionale

2 articles presse agroalimentaire

8 articles presse économique

2 articles presse sociétales

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)



représentants, Salem Ben Yahia qui dénonce un libéralisme « sauvage » et un accord « colonialiste ».

**Chaine alimentaire : projet de règlement européen pour accroître la transparence des prix.** *Article paru dans l'Information agricole du Cher le 31 mai.* Ces dispositions destinées aussi à compléter la récente directive sur les pratiques commerciales déloyales devraient être adoptées au quatrième trimestre de cette année pour une mise en œuvre au 1<sup>er</sup> juillet 2020. Le projet de règlement couvre les secteurs de la viande, des œufs, des produits laitiers, des fruits et légumes, des cultures arables, du sucre et de l'huile d'olive.

**Voici l'étiquette rêvée.** *Article paru dans le Parisien le 21 mai.* Fini les images trompeuses et les listes d'ingrédients incompréhensibles ... Selon une étude OpinionWay réalisée auprès d'un échantillon de 1057 personnes représentatives de la population française et dévoilée par le Parisien, les Français veulent être mieux informés.

## VIE DES BASSINS

**Interview Nathalie Escoffier.** *Article paru dans l'Agriculteur Provençal le 31 mai.* Elue à la Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône, en charge du pôle valorisation et diversification des produits, Nathalie Escoffier souhaite créer du lien et proposer des moments de partage. Elle s'exprime notamment sur le salon des agricultures de Provence, formidable opportunité de montrer au grand public, les atouts de l'agriculture départementale.

**Lemaire lance Marseille Provence Gastronomie.** *Article paru dans La Provence le 06 mai.* A l'initiative du département et porté par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie 2019 célèbre le bien manger et la gastronomie sur l'ensemble des Bouches du Rhône au travers de différentes manifestations tout au long de l'année 2019 : rencontres avec des chefs de la gastronomie, marchés, rencontres avec des producteurs des filières agricoles et viticoles et avec des artisans des métiers de bouches et des arts de la table du territoire.

**Nice : Présentation du projet d'aménagement de l'atelier Cuisine Niçoise.** *Article paru dans PA (Presse Agence) le 03 mai.* A partir de septembre 2019, ce nouveau lieu, situé à Nice, proposera des cours de cuisine niçoise, des concours culinaires, des expositions, des présentations de produits et des découvertes d'artisans (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, oléiculteurs...).

**Un musée de l'huile d'olive à Oppède.** *Articles parus dans Tour Hebdo le 16 mai et dans la Tribune le 31 mai.* Le 21 juin prochain, dans le département du Vaucluse, ouvrira le nouveau musée de l'huile d'olive au Domaine de la Royère, propriété viticole et oléicole.



**La pleine activité du moulin à huile d'Ogliastru.** *Article paru dans Corse Matin le 07 mai.*

Deux siècles plus tard, au moulin à huile d'Ogliastru, Alain et Anthony Mosconi refont les gestes ancestraux, permettant aux particuliers qui amènent leurs olives à triturer, de récupérer leur huile.

## PRODUIT

**Une récompense en or pour l'huile de l'Olivière.** *Article paru dans L'Indépendant le 15 mai.* Le moulin du Levant de Laroque-des-Albères est récompensé aux concours nationaux. Il a obtenu deux médailles d'or, une pour son huile vierge extra de variété Olivière en fruité mur, gout subtil à la foire agricole de Draguignan et une autre pour son huile vierge extra en monovariétale Olivière à la foire de Brignoles.

**Lo'l'ive fait à Brignoles, sa première foire.** *Article paru dans Le Populaire du Centre le 29 mai.* Primée à la foire de Brignoles, cette société baptisée Olitech, située à Saint-Martin-de-Crau produit 650 tonnes d'olives, plus de 100 000 litres d'huile et 5 tonnes de tapenade.

**Une huile d'olive estampillée Mont d'Or va voir le jour.** *Article paru dans La Provence le 13 mai.* L'olivieraie du site est désormais gérée par Paolo et Guillaume Chat, propriétaires du Moulin de Bonaventure à Valensole.

**Ancien œnologue, Paul Rouvier s'est reconverti dans l'huile d'olive...et ça lui réussit.** *Article paru dans Var-Matin le 07 mai.* Ce Fréjussien occupe sa retraite à l'ombre de la petite oliveraie qu'il a plantée. En dix ans, son huile accumule déjà une belle collection de médailles. **Patrick Bruel et Alain Ducasse : le gout de l'amitié.** *Article paru dans Match du 18 mai.* Avec l'huile d'olive 100% bio produite par Patrick Bruel dans son domaine provençal, Alain Ducasse a conçu un chocolat d'exception aux saveurs inédites.

**Les produits premiums d'Alexis Munoz séduisent de plus en plus.** *Article paru dans C News le 20 mai.* Les huiles d'olives d'Alexis Munoz se sont forgées, en a peine quelques années, une réputation d'exception.

**Puget ouvre sa maison à Marseille.** *Article paru dans CBNEWS letter le 03 juin.* Plein phare sur l'entreprise Puget, première marque des huiles d'olive en France qui a ouvert sa maison « Place aux huiles » du 13 au 15 juin au cœur de Marseille.

**Huile d'olive primée.** *Article paru dans Journal de la Corse le 10 mai.* Le concours pour les huiles végétales organisé par l'agence pour la valorisation des produits agricoles a récompensé 2 huiles corses parmi les 400 en lice.



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)



**Daphné Oil, l'huile d'olive bio.** *Article paru dans l'avenir.net le 06 mai.* Evangelos Kaskaris producteur d'huile d'olive dans un village de Kalamata en Grèce a décidé de transmettre sa passion et de faire connaître son savoir-faire aux habitants de Poleur (Belgique). Succès assuré !

**Belle andalouse.** *Article paru dans VSD le 28 mai.* Oliviers&Co vient de sortir une huile d'olive de la Finca Duernas, propriété de la productrice espagnole Soledad Serrano Lopez ...

**Top 5 les meilleurs olives de table.** *Article paru dans les Echos Week end le 10 mai.* Quelques bonnes adresses pour déguster les fameuses olives.

## PORTRAIT

**Emmanuelle est sommelière en huile d'olive.** *Articles parus dans Toutes les nouvelles le 15 mai et dans actu.fr le 26 mai.* Emmanuelle Dechelette est sommelière en huile d'olive. Rencontre

## BUSINESS/MARQUE

**L'huile d'olive traçable.** *Article paru dans Process Alimentaire de mai et dans FLD mag du 30 mai.* Dans chaque bouteille Elies, jeune marque d'huile d'olive extra vierge, le produit est issu d'une seule parcelle et d'un seul producteur grec, identifié sur la bouteille. Toutes les informations sont disponibles via un QR-code.

**L'huile premium qui se fait désirer.** *Article paru dans Emballage Digest de mai.* Pour la deuxième année consécutive, l'agence de design La Tête au Cube s'est occupée du nouveau packaging de l'édition limitée « première récolte 2018 / 2019 » de Gallo, première marque portugaise d'huile d'olive et 4<sup>ème</sup> mondiale.

**Espagne : Deolo dans la tourmente.** *Article paru dans Agra Alimentation le 23 mai.* Le spécialiste de l'huile d'olive (marques Carbonell, Holiblanca...) est en chute libre à la bourse de Madrid. L'entreprise est dans la tourmente depuis plus d'un an, lorsqu'elle a annoncé avoir perdu 291M€ en 2018, notamment à cause d'une révision de la baisse de ses effectifs.

## PRESSE ETRANGERE

**Tunisie/ Le déficit de la balance alimentaire se creuse davantage.** *Article paru dans Xinhua News Agency le 14 mai.* Ce déficit qui s'élève à 364, 8 millions de dinars (121, 6 millions de dollars) est le résultat de la hausse de la valeur des importations, en particulier celles des céréales et la réduction du rythme des exportations de l'huile d'olive.



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)

