



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL MARS 2019 - N°-64

ECONOMIE/REGLEMENTATION

Huile d'olive : feu vert du Conseil de l'UE à la conclusion de l'accord international de 2015. *Articles parus dans : Agra presse du 25 mars et En Pays Varois du 30 mars.* Entré en vigueur à titre provisoire le 1^{er} janvier 2017, cet accord institue un organe décisionnel qui peut notamment modifier les dénominations et définitions des huiles, des huiles de grignons d'olive et des olives de table. Au sein de l'UE, cet organe est représenté par la Commission européenne.

Année fructueuse pour l'huile d'olive de France. *Article parus dans FLD mag le 07 mars.* La production française d'huile d'olive 2018/2019 atteint 5 600 tonnes. L'année se termine sur une note positive malgré une floraison tardive et un ensoleillement insuffisant.

Trois questions à Christian Teulade, Président de l'IMO et vice-président de l'Afidol. *Article paru dans l'Agriculture Drômoise le 21 mars.* Dans cet entretien Christian Teulade revient sur la situation économique du secteur tant au niveau national qu'au niveau mondial.

Signes de qualité : enregistrement d'une appellation partagée par la Croatie et la Slovénie. *Article paru dans Agra Europe le 04 mars.* Il s'agit de l'huile d'olive extra vierge « Istra » produite à partir d'olives récoltées et transformées dans la péninsule de l'Istrie (Adriatique).

1 MOIS...EN

RESUME

47 articles repérés

3 articles presse quotidienne généraliste

23 articles presse quotidienne régionale

4 articles presse agricole régionale

11 articles presse agroalimentaire

5 articles presse culinaire, féminine /conso/santé

1 article presse

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)



Les fraudes et l'étiquetage : enjeux majeurs pour les normes alimentaires de demain. *Article paru à l'Afp le 14 mars.* Une approche commune face aux fraudes alimentaires, mais aussi un étiquetage à la fois informatif et simple pour le consommateur, à l'aide des nouvelles technologies sont parmi les priorités des « normes alimentaires mondiales » de demain, selon l'organisme international chargé de les élaborer.

Informations nutritionnelles complémentaires. *Dossier paru dans Option Qualité de Mars.* Présentation des informations nutritionnelles, règlement sur l'information des consommateurs.

VIE DES BASSINS

Concours général Agricole. *Articles parus dans La Provence des 1^{er} mars, 02, 08, 16, 22 mars, La Tribune du 14 mars, Nice-matin du 05 mars, Midi Libre du 22 mars, l'Indépendant du 05 mars.* Au fil des pages, mise en lumière des huiles d'olives françaises médaillées au Concours Général Agricole lors du Salon International de l'Agriculture 2019.

De belles médailles au Concours national de Draguignan. *Article paru dans En Pays Varois le 16 mars.* Le concours national organisé par le Groupement des Oléiculteurs Varois met à l'honneur chaque année les productions oléicoles et vient distinguer les meilleures. Au total, 158 échantillons ont été présentés par une cinquantaine de producteurs de dix départements du sud de la France.

Concours national des huiles d'olive en AOP. *Article paru dans L'Agriculture Drômoise le 21 mars.* Organisé par l'Afidol, ce concours s'est déroulé le 12 mars à la Maison de Pays de Nyons. Il permet chaque année, d'élire les meilleures huiles au sein de chacune des huit Appellation d'Origine Protégées que compte le sud de la France.

L'olive de Nyons et des Baronnies, au-delà des frontières locales. *Article paru dans l'Agriculture Drômoise le 21 mars.* Riche d'une reconnaissance absolue sur le territoire national, grâce en partie au fait qu'elle est été la toute première de France à bénéficier d'une AOC en 1994, l'olive de Nyons et des Baronnies qui a aussi fêté les vingt ans de son obtention de l'AOP en 2017, bénéficie d'une renommée bien au-delà des frontières des Baronnies.

Gout de France fête la gastronomie française. *Articles parus dans Midi Libre le 21 mars et Le Républicain d'Uzès et du Gard le 28 mars.* Le département du Gard participe chaque année à la manifestation Goût de France qui célèbre la gastronomie française. Cette année, sur l'Esplanade d'Uzès, un stand commun aux 4 sites remarquables du goût Gardois, mettait en valeurs pour la première fois, 4 unités paysagères typiques de la région dont l'huile d'olive et les



Olives de Nîmes. L'objectif était de faire découvrir et redécouvrir les produits de qualité Gardois reconnus au niveau national.

Les Chevaliers de l'olivier ont tenu leur assemblée générale. *Article paru dans Midi Libre le 08 mars.* Créée il y a vingt six ans, la confrérie rassemble des oléiculteurs d'Occitanie et a pour objectif la culture et le rayonnement de l'olivier, elle a tenu son Assemblée Générale à Aspères le 03 mars.

CASTELLARL'olive en fête bientôt ! *Article paru dans Nice Matin le 14 mars.* Créée il y a plus de 20 ans, la fête de l'olive s'est déroulée le 24 mars. L'accent a été porté sur l'artisanat (artistique ou culinaire) en relation avec l'univers de l'olivier.

Les mets des Alpilles à l'honneur. *Article paru dans La Provence le 27 mars.* A l'initiative de la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles, les filières emblématiques de ce terroir dont l'huile d'olive, sont présentes sur un stand collectif au salon du chocolat et gourmandise durant toute la durée du salon.

Alexis Munoz, pape de l'huile des chefs. *Article paru dans Zepros le 1 er mars.* Depuis septembre dernier, le Franco-Espagnol mise sur le terroir français. Il a planté 100 hectares d'oliviers à Uzès et il y cultive 7 variétés d'olives.

La filière oléicole anime les territoires de façon intelligente. *Article paru dans Midi Libre le 10 mars.* La coopérative de Clermont-l'Hérault et l'Afidol ont animé une journée technique dédiée à la taille de l'olivier le mercredi 20 mars.

Un apprentissage de la taille de l'olivier. *Article paru dans Vaucluse matin le 04 mars.* Le 06 mars Eric Dardenne oléiculteur et moulinier à Jonquières a donné une conférence sur la taille de l'olivier et la dégustation de l'huile d'olive.

Beaumes-De-Venise : Une page se tourne à la coopérative La Balnéenne. *Article paru dans La Provence le 08 mars et dans Vaucluse matin le 02 mars.* L'heure de la retraite a sonné pour Jean-Luc Vernet, Directeur de la coopérative depuis 1992.

André Besset est décédé. *Article paru dans Vaucluse Agricole du 15 mars.* Une grande figure de l'oléiculture vaclusienne s'en est allée le 28 février dernier. André Besset était en effet très impliqué dans l'oléiculture de sa région, il a été de 1995 à octobre 2015, Président du Groupement des oléiculteurs de Vaucluse mais aussi membre du Conseil d'Administration de l'Afidol pendant 15 ans.

La magnifique récolte d'olives de Puy Bricon. *Article paru dans La Provence le 08 mars.* Depuis 10 ans, la commune entretient et soigne environ 200 oliviers sur les hauteurs de Pernes à Puy Bricon. Depuis 6 ans les oliviers produisent et l'huile est livrée chaque année pour la



restauration scolaire.

Récolter de l'huile d'olive pour aider Madagascar. *Article paru dans La Provence le 09 mars.* Les élèves du lycée des Iscles vendent l'huile des oliviers de l'établissement ; l'idée étant d'aider à amener de l'eau dans un lycée à Madagascar.

PRODUIT

Les olives. *Article paru dans Le Particulier pratique de Mars.* Les 57% de foyers français qui achètent des olives en consomment 1, 3 kg par an. Elles sont intégrées dans des préparations culinaires ou servies à l'apéritif. Couleurs et variétés vous éclaireront sur leurs qualités gustatives.

BUSINESS/MARQUE

Marseille : L'Espérantine, la gourmandise chocolatée à l'huile d'olive, fête ses 20 ans. *Article paru dans La Provence le 08 mars.* La célèbre enseigne a su s'affirmer dans la cité phocéenne et au-delà de ses murs, devenant un véritable porte-parole de la culture culinaire provençale.

L'énergie de l'engagement. *Article paru dans LSA le 07 mars.* Portrait de Raphaëlle Sabran-Egasse Directrice Générale marketing de l'Oréal France grand public, c'est elle qui a mené la création et le lancement de la Provençale Bio, première marque certifiée Cosmebio de l'Oréal grand public, fabriquée en France, faisant la part belle à l'huile d'olive bio AOC Provence.

Un grand cru 2019. *Article paru dans Femme Actuelle du 04 mars.* Portrait de « Affiorato 2019 » nouvellement en rayon chez Oliviers&Co.

Avec Costa d'Oro, Lesieur lance l'huile d'olive non filtrée et 100% italienne. *Articles parus dans : Process Alimentaire du 25 mars, Les Marchés du 22 mars, Le quotidien de la publicité du 18 mars, AgraAlimentation du 28 mars, CB News letter du 04 mars.* Acquisée en mai 2018 par le groupe Avril, la marque italienne d'huile d'olive débarque en France avec l'objectif de devenir le no2 du marché, derrière Puget.

Pierre Martinet ouvre son capital à Sofiprotéol et Agro Invest. *Article paru dans les Marchés du 22 mars.* Les liquidités apportées par les deux fonds vont permettre de financer des investissements de production et accroître notamment le budget communication.



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)



BEAUTE/SANTE

L'olivier, mon atout beauté. *Article paru dans Femme Actuelle du 04 mars.* Baptisé arbre de vie, c'est aussi un vrai trésor cosmétique pour la peau et les cheveux. Découvrez toutes ses vertus.

L'huile d'olive, star du marché. *Articles parus dans Gourmand de mars et dans Mensfitness de mars.* Quelques conseils pour bien la choisir et bien conserver.

Un apport nutritif sans égal. *Articles parus dans La Provence du 17 mars et sur le même sujet sur RTI.fr le 14 mars. Le régime méditerranéen.* Les bienfaits du régime méditerranéen sont connus depuis longtemps. Ce régime fait l'objet de nombreuses études, toutes unanimes sur ses bénéfices pour notre santé en général. Pour étayer ces conclusions, rencontre avec Nathalie Gonzalez, professeur en nutrition et responsable pédagogique de la filière diététique à l'institut de la Cadenelle à Marseille et avec Lourdes Mounien Enseignant Chercheur en Physiologie, Neurosciences et Nutrition à l'Université d'Aix-Marseille.

Prenez-en de la graine. *Article paru dans Coach MensHealth de Mars.* Une nouvelle étude publiée dans le Journal de Recherche sur les Lipides a révélé que les gens qui consomment des huiles de graines ont un meilleur taux de LDL et de cholestérol global.

PRESSE ETRANGERE.

Tunisie. *Article paru dans MAP (Agence Marocaine de presse) le 14 mars.* Un pacte de compétitivité de l'huile d'olive sera, signé au cours des prochaines semaines, avec le gouvernement tunisien a annoncé le Président de la chambre syndicale nationale des exportateurs d'huile d'olive de Tunisie.

