



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL AVRIL 2019 - N°-65

ECONOMIE/REGLEMENTATION

Perspectives 2019 : redressement des récoltes de céréales et d'huile d'olive dans l'UE. Article paru dans *Agra Fil*

le 24 avril. En raison de la forte augmentation de la production espagnole d'huile d'olive (1, 7Mt), la production de l'UE est en hausse de 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%, la portant à 625 000 t.

Protéger les agriculteurs et les produits de qualité : vote sur les projets de réforme de la Politique Agricole de l'UE-Parlement Européen. Article paru dans *newspress* le 02

avril. La commission de l'agriculture a adopté le premier lot de propositions visant à améliorer la PAC afin qu'elle réponde mieux aux attentes des consommateurs. Le premier vote sur la réforme de la PAC s'est concentré sur les nouvelles règles européennes pour l'organisation commune des marchés (OCM) dans le secteur des produits agricoles après 2020. Les amendements ont été adoptés le 1^{er} avril.

Tunisie-UE: le 4 ème round des pourparlers autour de l'accord ALECA fixé du 29 avril au 03 mai. Article paru dans

Xinhus News Agency le 03 avril. Jusqu'à présent, les négociations entre les deux parties n'ont pas dépassé les principes généraux. Hatem Gasmi, représentant du Ministère de l'Agriculture a insisté

1 MOIS...EN

RESUME

46 articles repérés

4 articles presse quotidienne généraliste

21 articles presse quotidienne régionale

2 articles presse agricole régionale

3 articles presse agroalimentaire

13 articles presse économique

3 articles 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)



sur le fait qu'il était impératif d'engager des réformes structurelles «qui doivent être mises en place avant la conclusion de l'accord de l'ALECA» et d'ajouter que son pays sollicitera un appui financier auprès de l'UE pour la réalisation de ces réformes et pour faciliter l'exportation des produits agricoles notamment l'huile d'olive et certains fruits.

Allégations santé, gare au fake news ! Article paru dans les marchés le 12 avril. Les mentions vantant les bienfaits santé de l'huile d'olive que l'on peut retrouver, partagées sur les réseaux sociaux sont souvent peu conformes à la réglementation européenne sur les allégations santé.

VIE DES BASSINS

2019: L'année de la gastronomie en Provence. Article paru dans art six mix le 03 avril. A l'initiative des Bouches du Rhône et porté par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie (MPG 2019) se déploie sur l'ensemble du département pour célébrer l'art populaire de la gastronomie, les savoir-faire des filières; dix mois d'évènements inédits dans cette capitale gourmande qu'est la Provence.

17 ème concours régional des huiles d'olive. Articles parus dans Vaucluse Matin le 06 avril, La Marseillaise le 06 avril, Le Dauphiné le 08 avril, Nice-Matin le 07 avril. Ce sont 66 moulins et domaines qui ont proposé 192 échantillons dégustés par un jury composé de professionnels de l'oléiculture, de références de la gastronomie et de personnalités du secteur, à l'Hôtel de Région de Marseille. De nombreuses huiles d'olive ont été primées et ce concours a été aussi l'occasion pour Laurent Belorgey, Président de l'Afidol de faire un point sur la situation économique de la filière oléicole et sur ses perspectives.

Concours national des huiles d'olive en AOP. Article paru dans Le Républicain d'Uzès et du Gard le 11 avril. Guilhem Accabat, médaille d'or. Ce jeune oléiculteur a obtenu la médaille d'or pour sa cuvée Picholine.

L'huile d'olive catalane se prépare à l'AOC, producteurs faites-vous connaitre. Articles parus dans l'Indépendant les 14 et 15 avril. Les oléiculteurs du département se sont engagés dans la démarche il y a 10 ans et l'attendent avec impatience. Une étape doit être encore franchie, celle du recensement général des opérateurs.

Nîmes : Le syndicat des AOP olive et huile d'olive change de président. Articles parus dans ObjectifGard le 27 avril et Midi Libre du 27 et du 28 avril . Le 23 avril, Gilles Granier a pris la présidence du Syndicat des AOP olive et huile d'olive de Nîmes. Il succède à Christian Teulade qui a occupé cette fonction pendant 7 ans.



Les oléiculteurs locaux choisent leur or. *Article paru dans Var Matin le 19 avril.* Lors de leur Assemblée Générale, les oléiculteurs du Pays de Fayence ont présenté l'énorme travail fourni et le chemin parcouru depuis quatre ans. Marie Guittard, Directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité était présente et a rappelé le bien fondé et l'intérêt de l'oléiculture, véritable patrimoine du Pays de Fayence.

L'huile d'olive, chez les Margier, c'est aussi une histoire de famille... *Article paru dans La Provence le 15 avril.* Plein phare sur le moulin à huile d'Auriol qui est entre les mains de la famille Margier depuis trois générations.

Vignolis tire son épingle du jeu. *Article paru dans L'Agriculture Drômoise le 1^{er} mai.* La coopérative oléicole et viticole du Nyonsais a tenu son Assemblée Générale le 23 avril. Dans son rapport moral, le président Serge Roux a abordé les quatre secteurs d'activités de la coopérative. En oléiculture, la récolte 2017/2018 a été meilleure que la précédente. Le volume total a représenté 937 tonnes d'olives pour 822 tonnes d'olives à huile dont 798 tonnes en AOP Nyons. Evoquant la récolte 2018 /2019, Serge Roux a annoncé une production record.

La plus grande oliveraie bio d'Ardèche. *Article paru dans La Tribune le 25 avril.* Présentation du domaine de Pontet-Fronzèle qui a produit en 2018, 2 800 litres d'huile d'olive et qui a obtenu la médaille de bronze au Concours Général Agricole pour son huile de Rougette. Portrait de Jean-Noël Berneau qui est aussi Président du Syndicat des oléiculteurs de l'Ardèche.

Il crée la plus vaste oliveraie française. *Articles parus dans le Parisien du 23 avril et dans Aujourd'hui Eco du 23 avril.* Depuis septembre dernier, Alexis Munoz, Franco-Espagnol mise sur le terroir français. Il est entrain de planter la plus grande oliveraie de France dans la région d'Uzès. Il a planté a ce jour 70 hectares d'oliviers et va poursuivre jusqu'à 100 ou 120. Il y cultive 7 variétés d'olives. Les premières olives devraient apparaitre en 2020. Retour sur le parcours atypique de cet élaïologue, comme il se définit.

Les olives à la fête. *Articles parus dans Le Républicain d'Uzès et du Gard le 11 avril et dans Paysan du Midi le 12 avril.* Organisée par le Comité de promotion agricole d'Uzès avec le syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, la 4^{ème} édition d'Olives en fête s'est tenue sur la place aux Herbes, dimanche 14 avril à Uzès.

A Festa di l'oliu novu réunira 80 exposants ce week end. *Article paru dans Corse Matin le 05 avril.* Ce grand rendez-vous festif et convivial a eu lieu les 6 et 7 avril au cœur du village de Sainte-Lucie-de-Tallano. Artisans et producteurs ont exposé leurs savoir-faire. 80 stands ont été installés dont une dizaine consacrés à l'huile d'olive.

Le syndicat Oliu di Corsica a voulu faire appel au chef Stéphane Gabrielly. *Article*



paru dans Corse Matin le 28 avril. Le chef de cuisine de la fameuse école Ferrandi doit organiser une dégustation sur deux gammes d'huile d'olive : récolte sur l'arbre et récolte à l'ancienne.

Une rencontre pour tout savoir sur les oliviers. Article paru dans Le Dauphiné Libéré le 23 avril. Le samedi 20 avril, les oléiculteurs du secteur de Villeneuve-de-Berg ont organisé une rencontre avec le public pour tout savoir sur la culture des oliviers.

PRODUIT

Alain Ducasse et Patrick Bruel s'associent pour un coffret de chocolats à l'huile d'olive. Articles parus sur CentrePresse et relaxnews le 17 avril. A l'occasion de la fête des mères, la Manufacture de chocolat Alain Ducasse sortira une recette de ganache à l'huile d'olive provenant de la propriété de Patrick Bruel.

Les secrets de l'huile de Bétique. Article paru dans Midi Libre le 15 avril. Dans le cadre d'un cycle de conférences organisé par l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Archéologique et Historique de Castelnaud-de-Guers, Stéphane Mauné, Directeur de recherche au CNRSA est intervenu sur l'huile de Bétique à l'époque romaine et a livré aussi des informations sur l'huile d'olive dans la vallée de l'Hérault à l'époque antique.

Les meilleures huiles d'olive dans le monde sont espagnoles. Articles parus sur la depeche.fr le 26 avril, centrepresse.fr le 26 avril, relaxnews du 26 avril. Près de 300 huiles d'olive ont été jugées lors du concours international des meilleures huiles d'olive du monde organisé par l'AVPA-Paris. L'Espagne a remporté onze médailles d'or dans les huit catégories représentées.

BUSINESS/MARQUE

Lesieur poursuit sa rénovation avec l'arrivée de Costa d'Oro en France. Articles parus dans : LSA du 04 avril, Linéaires d'avril, RIA d'avril, Damag d'avril. Sur le même sujet : Interview de Fabien Razac Directeur Marketing de Lesieur dans MédiaCom's du 17 avril et article dans Process avril sur Ivano Mocetti, Directeur Général de Costa D'Oro. Acquisée en mai 2018 par le groupe Avril, Costa d'Oro, spécialisée dans les produits premium non filtrés et bio issus d'olives italiennes, se déploie en France au travers de trois produits lancés en GMS: une huile vierge extra au goût assez prononcé (Italiano), une huile non filtrée au fruité plus vert (IL Grezzo) et une recette bio plus douce. Avec ce lancement, le groupe français entend renforcer sa position de leader du marché de l'huile d'olive comme l'explique Fabien Razac dans son interview.



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 volumes sont en berne sur l'huile d'olive. *Article paru dans Linéaires d'avril.* Déconsommation, promo en dents de scie, récoltes capricieuses, l'huile est un marché complexe aux multiples handicaps. Tellement complexe que ses résultats sont souvent difficiles à interpréter. C'est encore le cas sur l'année 2018, avec un chiffre d'affaires en hausse de 1% et des volumes en baisse de 2%...

L'huile grecque traçable du Péloponnèse à Chédigny. *Article paru dans la nouvelle république du 26 avril.* Il y a 3 ans, la Chédignoise Lauren Perriot lançait sa gamme d'huile d'olive grecque. Aujourd'hui sa démarche axée sur le terroir franchit un nouveau cap. Portrait.

L'huile d'olive bio aux accents verviétois d'Evangelos, de Jehanster *Articles parus dans Sudinfo le 02 avril, la meuse le 02 avril.* Le Polinois Evangelos Kaskaris produit depuis 2012, une huile d'olive extra-vierge bio de qualité, grâce aux oliveraies familiales sur les hauteurs de Kalamata, qu'il conditionne puis distribue en Belgique et au Luxembourg. Une histoire étonnante.

SANTE

Alimentation : le régime méditerranéen, des produits naturels bons pour la santé et les papilles. *Articles parus dans 20 minutes du 10 avril et dans TOP Santé d'avril.* Le régime méditerranéen, est basé sur la tradition alimentaire des pays bordant la Méditerranée. Cette cuisine a d'indéniables effets bénéfiques sur l'organisme. Il s'agit surtout d'une façon de s'alimenter que l'on peut suivre une vie durant.

L'huile d'olive est meilleure pour la santé. *Article paru dans Psychologies d'avril.* Elle ne fait pas de mal mais de là à faire du bien... Une nutritionniste nous explique comment s'est façonnée sa bonne réputation.

L'olivier pour votre santé. *Article paru dans Ici Paris le 24 avril.* Le cancérologue Henri Joyeux et l'oléiculteur Frank Poirier nous propose dans ce livre (édition du Rocher), une plongée dans la vie d'un arbre extraordinaire et décryptent le monde de l'oléiculture. Au-delà de l'huile, l'olivier tout entier contient des composés vertueux... dans ses fruits, ses feuilles, son bois.



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)

