



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

FRANCE OLIVE – SEPTEMBRE – N° 69

ECONOMIE/REGLEMENTATION

Transparence des marchés : des détails à finaliser. Article paru dans La Dépêche du 13 août. Prévus le 26 juillet, le vote par les Etats membres, de la nouvelle réglementation visant à améliorer la transparence des prix dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire a été reporté à septembre, des clarifications étant nécessaires. Différents secteurs sont concernés, dont l'huile d'olive.

L'AFIDOL rebaptisée France Olive. Article paru sur oliveoiltimes.com le 21 août. Interview de Laurent Belorgey qui s'exprime sur le changement de nom de l'interprofession et sur les spécificités du paysage oléicole français.

Matières premières : L'huile d'olive française, la goutte d'or. Article paru dans Le Monde le 07 juillet. Retour sur la naissance du nouveau bidon d'huile d'olive Puget qui vient de faire son apparition dans les rayons. Signé « les Moulins français », ce bidon, composé d'huile provenant d'au moins cinq moulins français est vendu 20€ le litre. « L'idée est de développer une huile de France, comme il existe un vin de France sans appellation, pour toucher une clientèle plus large » explique Olivier Nasles.

Les olives ont morflé : L'agriculture azurée plombée par la canicule du début de l'été. Articles parus dans Var-Matin le 23 août, Le Figaro le 22 août, le Figaro.fr le 21 août. Les oléiculteurs apparaissent les plus touchés par les fortes températures du début de l'été et la sécheresse qui ont fragilisé la quasi-totalité du monde agricole. Les récoltes d'olives sont à la baisse particulièrement dans les Alpes Maritimes où cette situation semble assez spécifique. D'après Yves Guillaumin, Directeur de France Olive, la récolte est estimée à environ 4000 tonnes, selon les premières prévisions établies fin juillet.

2 MOIS...

EN RESUME

32 articles repérés

9 articles presse
quotidienne régionale

6 articles presse
quotidienne

1 articles presse
agricole régionale

2 articles presse
spécialisée huile d'olive

4 articles presse
économique

3 articles presse santé

Les producteurs californiens s'attendent à un retour de rendements normaux cette saison. *Article paru Oliveoiltimes.com du 21 août.* Le California Olive Oil Council estime que la production d'huile d'olive atteindra environ 40 millions de gallons cette année, soit une augmentation de 135% par rapport à la récolte médiocre de l'an dernier. Par ailleurs, un groupe bipartite de législateurs américains s'est réuni pour avertir que les tarifs sur les importations d'huile d'olive dans l'UE, entraîneraient une hausse des prix et pourraient entraîner une pénurie d'huile d'olive.

Le Conseil Oléicole choisit SOPEXA pour sa stratégie d'image et d'influence en Chine. *Article paru dans La Correspondance de la Publicité le 02 juillet.* La campagne « Flavor your life with olive oil », qui vient d'être lancée se déroulera sur trois ans en Chine continentale, elle est articulée, entre autres, autour d'une stratégie digitale et social media avec la création d'un site web et l'animation des comptes WeChat et Weibo.

Tunisie : Déficit aggravé de la balance commerciale alimentaire sur les 7 premiers mois de l'année. *Article paru dans Xinhua News Agency le 19 août.* Ce déficit de 801,4 millions de dinars tunisiens résulte d'une nette chute des exportations de l'huile d'olive et d'une nette progression des importations céréalières.

AGRONOMIE

Agronomie/ Technique : Italie : Leur d'espoir contre « la lèpre des oliviers » *Articles parus le 31 juillet à l'AFP et dans 24 Matins et le 02 août dans le Soir.* La bactérie tueuse Xylella Fastidiosa a dévasté la région italienne des Pouilles et menace tout le bassin méditerranéen. Pourtant une leur d'espoir semble apparaître pour lui résister : Pierfederico La Notte, ingénieur agronome du Conseil national de la recherche italien, a identifié deux variétés d'oliviers (Leccino et Favolosa) qui miraculeusement ne semblent pas trop souffrir de la Xylella Fastidiosa.

VIE DES BASSINS

Olives et huile d'olive de Nyons : Une origine qui n'a pas de prix. *Article paru dans L'Agriculture Drômoise le 22 août.* L'opération « l'Origine n'a pas de prix » a lieu chaque année sur les marchés de Provence. Le 07 août, les oléiculteurs et mouliniers du syndicat interprofessionnel de l'olive de Nyons et des Baronnies étaient présents sur le marché de Buis les Baronnies pour informer les consommateurs sur l'origine des huiles d'olive et olives commercialisées sur de nombreux marchés de Provence.

Les Baronnies, un virage touristique réussi. *Article paru dans Alternatives Economiques le 13 août.* Les Baronnies, en Drome provençale, ont su valoriser l'identité de leur territoire au travers de l'olive noire de Nyons et de son huile et en faire un levier de développement

Mirabel-aux-Baronnies. Les vins et l'olive de Nyons en fête. Article paru dans Le Dauphiné Libéré le 11 août. Cette fête organisée par le comité des vignerons de Mirabel-aux-Baronnies/Piégon était organisée jeudi 15 août dans le village de Mirabel.

Domaine Oliverion. Article paru dans maison et Jardin d'août/septembre. Depuis plus de 15 ans, le Domaine Oliverion propose des huiles d'olive, olives, tapenades et céréales de haute volée, produites en agriculture biologique.

Conseils de professionnels pour la récolte des olives. Article paru dans La Provence les 06 et 11 août. Au moulin de l'Olivette, le public a découvert les secrets des producteurs. Pour ses portes ouvertes, Jean-Claude Silvy, Président de la coopérative et quelques producteurs exploitants professionnels et privés des Alpes de Haute-Provence se sont mobilisés pour faire découvrir au public, les secrets de trituration des olives.

Le moulin Roustan, c'est toute une histoire. Article paru dans La Provence le 11 août.

En 2008, la municipalité a initié la restauration des locaux de l'ancien moulin Rostan et y a installé les bureaux de l'Office municipal de la culture (OMC). Au fil des années, l'OMC valorise ce moulin d'origine en y réinstallant des éléments constitutifs de son identité première. Magnifiquement restauré, il est devenu le témoin d'un savoir-faire ancestral et authentique.

Le moulin de la Chartreuse. Article paru dans La Provence le 17 août. Ce lieu est un lieu d'exception : son huile d'olive médaillée, l'oléo-cosmétique, l'espace boutique ... que du bonheur.

Une belle journée au moulin. Article paru dans Le Régional 14 août. Grand succès pour la deuxième journée portes-ouvertes au Moulin des Costes.

Le temps retrouvé. Article paru dans le Régional le 21 août. Le dimanche 25 août, Maussane-les-Alpilles a actionné la machine à remonter le temps en célébrant la mémoire et le savoir-faire des anciens lors de la fête de la Terre. L'huile d'olive si renommée de ce bassin de production était au rendez-vous.

Gordes fête le vin et l'huile d'olive. Article paru dans La Provence le 11 août. Le 11 août, Gordes a fêté deux produits emblématiques de son territoire : le vin et l'huile d'olive. Huit moulins à huile étaient présents.

La femme qui veut sauver les oliviers. Article paru dans le Point le 08 août. En Haute Corse, à Linguizzetta, Emilie Borel confectionne une des meilleures huiles au monde mais elle risque de tout perdre, son entreprise pourrait bientôt déposer le bilan. Elle explique son combat.

PRODUIT

L'huile d'olive, star de l'été. Article paru dans Télé7jours le 17 août. L'actu illustrée : on loue ses vertus depuis l'antiquité, découverte illustrée du pur jus de fruit.

Les olives passent à table. Article paru dans Femme Actuelle le 19 août. Souples ou croquantes, violettes ou délicieusement vertes, elles donnent un sacré caractère à la cuisine de l'été.

Comment bien choisir son huile ? Article paru dans Télé7jours le 29 juillet. Sur les marchés provençaux, elles tiennent le haut de l'affiche parmi les produits du terroir. Mais comment être sûr que la qualité est au rendez-vous ? quelques pistes...

Puget : Des huiles d'olive de toute la méditerranée. Dossier paru dans Le Parisien éco le 08 juillet.

La marque veut rajeunir sa clientèle et mettre l'accent sur l'origine méditerranéenne de ses produits. Pour mieux réaffirmer ses retrouvailles avec le berceau de ses origines méditerranéennes, Puget a lancé deux nouveaux produits : Puget « origine Grèce » et Puget « origine Maroc ». Elle a également créé une référence 100% origine France, en phase avec ses origines marseillaises et sa volonté de soutenir la filière française.

SANTE/BEAUTE

Feuilles d'olivier. Article paru dans LSA le 22 août. Une nouvelle crème de jouvence à base de feuilles d'oliviers chez La Provençale Bio pour le premier anniversaire de la marque.

Olives aux merveilles. Article paru dans Point de Vue le 07 août. Le petit fruit emblématique de la méditerranée est un précieux allié beauté depuis l'Antiquité !

Huile, on mise sur les bons cocktails. Article paru dans Vital /Top Santé d'août. Sachant que chaque huile a ses atouts, les nutritionnistes conseillent de varier les huiles végétales pour bénéficier de leurs différents bienfaits. Voyons de plus près quels sont les cocktails à privilégier.

Beurre, huiles, poissons bleus...Le cerveau a besoin de gras ! Article paru dans Le Figaro Santé le 1 er juillet. Le régime idéal pour le cerveau est le régime crétois. A condition toutefois d'assaisonner ses salades en mélangeant huile d'olive et huile de colza.

Le régime méditerranéen serait efficace pour lutter contre le diabète de grossesse. Article paru dans le Figaro Santé le 09 août. Une étude publiée le 23 juillet dans la revue Plos Medicine démontre que suivre un régime méditerranéen pendant la grossesse pourrait diminuer d'un tiers le risque de développer cette maladie qui touche 5% des femmes enceintes.