



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

FRANCE OLIVE – SEPTEMBRE - N°69

## ECONOMIE/REGLEMENTATION

### **Bruxelles veut donner plus de transparence sur les prix. Articles parus dans Agra Europe le 16 septembre et dans Agra**

**Alimentation le 19 septembre.** Suite à un dernier échange de vues avec les représentants des Etats membres auprès de l'UE, la Commission européenne va adopter dans les prochaines semaines, les mesures qu'elle a proposées le 22 mai visant à renforcer la transparence des marchés agroalimentaires par une meilleure communication sur les prix tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Dans un premier temps, cette fourniture d'informations couvrira 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. Chaque pays de l'UE est responsable de la collecte des données sur le prix et sur le marché, ces données sont ensuite communiquées à la Commission.

**Signez la pétition pour l'étiquetage des produits. Article paru dans Horizons Eure-et-loir le 6 septembre.** Une initiative européenne citoyenne a été mise en place afin que la Commission européenne rende obligatoire la mention de l'origine de tous les produits, et ce même pour les produits transformés.

### **Huile d'olive : la hausse de la production européenne plombe les cours. Article paru dans les Marchés le 05 septembre.**

Selon la Commission européenne, la production d'huile d'olive

## 1 MOIS...EN RESUME

### 40 articles repérés

8 articles presse quotidienne généraliste

14 articles presse quotidienne régionale

5 articles presse agricole

1 article presse agricole régionale

3 articles presse agroalimentaire

2 articles presse économique

7 articles presse culinaire/ féminine /conso/santé

en Europe a augmenté de 4% sur la campagne 2018/2019 ce qui a fait diminué le cours de l'huile d'olive.

## **TECHNIQUE/AGRONOMIE**

**Dossier Xylella fastidiosa: 16 articles.** *Vsd Environnement le 1 er septembre, La Croix le 14 septembre, Agra Presse le 16 septembre, Enviscope le 09 septembre, AFP le 06 septembre, La Provence le 08 septembre, Agrafil le 09 septembre, AFP le 10 septembre, Le Figaro le 12 septembre, RFI le 10 septembre, Corse Matin le 08 septembre, La Provence le 08 septembre, Europe 1 le 16 septembre, 20 minutes le 07 septembre, Les Echos le 16 septembre, Corse Matin le 29 septembre.* La découverte en France dans la région Provence-Alpes-Côte-D'azur, de deux oliviers ornementaux affectés par la bactérie *Xylella fastidiosa* a suscité l'inquiétude de la filière oléicole. Cette bactérie étant très redoutée, des mesures de lutte ont été mise en place (arrachage des arbres et surveillance renforcée par le biais d'analyses régulières). Le Président de France Olive s'est exprimé sur le fait que ces deux cas étaient connus depuis 2015, suivis par des analyses régulières dont les plus récentes se sont révélées positives, après plusieurs résultats négatifs et qu'il n'y avait pas d'extension de la bactérie en précisant qu'il n'y a pas d'inquiétude supplémentaire pour l'interprofession, à ce stade.

## **VIE DES BASSINS**

### **Qui sera champion du monde de dégustation d'huile d'olive ? Des Gardoises en lice.**

**Article paru dans Midi Libre le 29 septembre.** La première édition du Mondial est organisée les 4 et 5 octobre en Andalousie. Deux équipes françaises sont en lice, dont une 100% Gardoise qui s'entraîne minutieusement. Coulisse.

### **Le terrain encore vierge de la dégustation d'huile d'olive. Article paru dans Corse Matin le**

**29 septembre.** A l'initiative de l'oléicultrice Emilie Morel, dont l'huile d'olive produite à Linguizzetta, est classée 10<sup>ème</sup> meilleure huile du monde, des professionnels italiens de l'huile d'olive ont dispensé, pendant une semaine à Bastia, un cours technique de dégustation du précieux nectar. Idées reçues et palais ont été bousculés !

**La tentation de Nyons. Article paru dans Alpes Magazine de septembre.** Nyons est un véritable pays de cocagne pour ses habitants : l'olivier a fait leur renommée et leur richesse, à cela s'ajoutent la vigne, les arbres fruitiers et les aromatiques. Promenade et rencontres dans ce jardin d'Eden.

**L'Oulibo, temple emblématique de l'olive audoise.** *Article paru dans Midi, ma région, mes envies le 08 septembre.* Depuis 1942, cette coopérative élabore 60% de la production sur le territoire français. Son produit vedette, l'olive de Lucques du Languedoc, permet de faire perdurer un savoir-faire artisanal.

**Nîmes : trente-huit confréries réunies aux arènes.** *Article paru dans Midi Libre le 21 septembre.*

La Confrérie des chevaliers de l'olivier a organisé son grand chapitre solennel le 21 septembre.

**Elles sont les nouveaux chevaliers de l'olivier.** *Article paru dans La Provence le 29 septembre.*

Lors des journées du patrimoine à Ventabren, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier d'Aix en Provence a intronisé au moulin de la Récense, deux exploitantes de Ventabren : Michèle Bajolle et Béatrice Bousquet.

**L'itinéraire de l'Olivier vous fait découvrir les secrets de l'olivier au cœur du Panier.**

*Article paru dans Frequence-Sud.fr le 05 septembre.* Coup d'envoi de l'itinéraire de l'Olivier réalisé dans le cadre de Marseille Provence de la gastronomie 2019. Du 07 au 15 septembre, chefs et restaurateurs, archéologues, historiens, chimistes, ethno-herboriste, artistes, artisans, domaines oléicoles et professionnels de santé se sont mobilisés pour réaliser ce parcours unique et temporaire dédié à l'arbre sacré.

**Gard rhodanien : Oléole défend la culture de l'olive.** *Article paru dans Midi Libre le 06 septembre.* Créée il y a un an, l'association se mobilise pour la découverte du patrimoine oléicole du Gard Rhodanien. « Notre objectif est de redonner sa place à l'olive sur le territoire du Gard rhodanien » résume Sylvie Granier, présidente de l'association Oléole qui compte une trentaine de membres et qui organise des événements pour sensibiliser le public à la découverte de ce fruit.

**Aix en Provence : trois chefs de renom pour concocter un banquet provençal.** *Article paru dans La Provence le 05 septembre.* Nouvelle édition de la fête mistralienne samedi 14 septembre au parc Jourdan. Cet événement qui figure au programme de Marseille Provence Gastronomie 2019 a pour objectif de mettre en corrélation un ensemble de professions qui participent au rayonnement provençal.

**Patrick Bruel nous ouvre son refuge provençal.** *Article paru dans Midi Libre le 22 septembre.*

Le chanteur a reçu Midi Libre chez lui à l'Isle-sur-la-Sorgue où il s'est lancé un défi : créer une huile d'olive unique, un vin de son cru et offrir à sa famille des racines, entre Paris et l'Algérie.

**Montpellier : Sud de France fête la qualité, un rendez-vous gourmand, champêtre et festif.** *Article paru dans Actu.fr le 17 septembre.* Du 20 au 22 septembre, le château d'O de

Montpellier a accueilli la 11 édition de Sud de France fête la Qualité. Ce grand marché de produits placés sous le signe de la qualité d'Occitanie est organisé, chaque année par la Chambre régionale d'agriculture, en partenariat avec l'ensemble des filières qualité et le soutien de la région Occitanie.

**Avignon : une belle brochette de chefs pour un pique-nique unique.** *Article paru dans La Provence le 20 septembre.* Pour la troisième année, 17 chefs avignonnais rassemblés au sein de l'association « Avignon, tu me régales ! » ont relevé le défi de préparer huit mets savoureux pour un pique-nique gastronomique servi sur l'île de la Barthelasse. Cet événement vise à rencontrer un public n'ayant pas forcément les moyens de s'offrir un menu dans un restaurant prestigieux.

**Découvrez ce que vous mangez.** *Article paru dans la Provence le 30 septembre.* Les 7, 8, 9 novembre les entreprises de l'alimentation ouvriront collectivement leur porte au grand public à travers toute la France. Douze entreprises de Provence participent à cet événement initié par l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires).

## **PRODUIT**

**La cave à huile Santa Lucia, voyage à la découverte de l'huile d'olive corse.** *Article paru dans Marie France le 16 septembre.* Jacques Rieux Arnaud, oléiculteur et propriétaire de vergers d'oliviers a repris la cave à huile Santa Lucia, devenue une vraie institution grâce au travail et à la passion de Monsieur Don Juan Santa Lucia. Aujourd'hui Jacques propose une huile d'olive AOP douce et une seconde plus fruitée ; il commerciale également de la pate d'olive et des olives de table.

**L'huile d'Estoublon en bouteille apothicaire.** *Articles parus sur l'Auvergnat de Paris le 19 septembre et sur C News le 09 septembre.* Avec ses 120 ha d'oliviers, le château d'Estoublon figure comme l'un des plus vastes domaines oléicoles de l'appellation Vallée-des-Baux-de-Provence. Le producteur propose désormais son huile d'olive bio en bouteille apothicaire de 50 cl.

**Lesieur fait voyager les huiles Puget autour de la Méditerranée.** *Article paru dans RIA le 1<sup>er</sup> septembre.* La marque Marseillaise veut valoriser son assortiment en misant sur les origines géographiques. Puget se décline en plusieurs origines : France, Maroc et Grèce.

## **EVENEMENT/BUSINESS/MARQUE**

**Food Temple, une bouffée d'air méditerranéen à Paris.** *Article paru sur le Figaro.fr le 17 septembre.* Pour sa troisième année, le festival gastronomique et festif parisien s'est mis aux couleurs de la méditerranée du 20 au 22 septembre au Carreau du Temple. Un festival culinaire

qui valorise une gastronomie populaire en adoptant une démarche éco-responsable. Au programme : des chefs du Sud qui cuisinent des produits de saison, un marché de producteurs aux couleurs de la méditerranée... La chèvre du Rove, les calissons d'Aix en Provence, les panisses de Marseille, la poutargue, l'huile d'olive ...Tout ce qui sent bon le Sud !

**La FAO et le mouvement Slow Food font rencontrer productrices syriennes et agriculteurs italiens.** *Article paru dans 7 de Table le 04 septembre.* Le mouvement Slow Food et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation e l'agriculture (FAO) ont organisé une journée d'étude en aout dans le nord-ouest de l'Italie avec un groupe d'agricultrices syriennes afin d'améliorer les techniques des petites productrices syriennes dans le but d'aider les communautés affectées par les crises et relancer le secteur agricole du pays.

**L'Istrie, une terre généreuse et gourmande.** *Article paru dans la Croix le 20 septembre.* Reportage : Huile d'olive, vins blanc ou rouge, truffes, poissons et fruits de mer: l'Istrie est un paradis pour les amateurs de bonne chère.

**La police italienne confisque 16 tonnes d'huile d'olive frelatée.** *Article paru dans Sudinfo.be Emballage Digest le 17 septembre.* La marchandise était destinée à des restaurateurs, cafés, et grossistes alimentaires en Toscane. Les fraudeurs rajoutaient des colorants à de l'huile de soja.

## SANTE

**Les nombreuses vertus de l'huile d'olive.** *Article paru dans Masculin.com le 27 septembre.* Retour sur les bienfaits de l'huile d'olive, aussi bien à la consommation qu'en application cutanée.