



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

FRANCE OLIVE – OCTOBRE – N°70

ECONOMIE/REGLEMENTATION

Vins, avions, olives... Les Etats-Unis vont sanctionner des dizaines de produits européens. Articles parus dans C News le 03/10, Agra Europe le 07/10, ParisMatch.com le 04/10, Ouest France le 03/10, AFP le 18/10, Libération le 18/10, Le Parisien le 18/10, Aujourd'hui en France le 18/10, Euronews le 18/10, Le Soir.be le 18/10, Le Figaro.fr le 18/10, Epoch Times le 18/10, Monaco-matin le 18/10, Ouest France le 18/10. Droits de douane : Les Etats-Unis imposent 7,5 milliards de dollars de taxes aux pays européens après avoir reçu le feu vert de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) dans le cadre de la bataille juridique de 15 ans, entre les avionneurs Boeing et Airbus. La France est concernée principalement par l'industrie aéronautique, ensuite par les vins et fromages. Les olives et huiles d'olive espagnoles sont taxées à 25%. En revanche, l'huile d'olive d'Italie est épargnée.

Les droits de douane américains vont nuire aux exportations espagnoles, selon une responsable. Articles parus dans Xinhua News Agency le 04/10, AFP le 13/10, Agra Alimentation le 24/10. Suite à la décision de Washington d'imposer des droits de rétorsion sur des marchandises importées de l'UE, les producteurs d'huile d'olive et les représentants du gouvernement espagnol ont exprimé leurs plus vives préoccupations. Ils appellent l'Union européenne à réagir.

La Commission européenne doit intervenir d'urgence.

Articles parus dans l'Agriculteur Provençal du 25/10, Agra Europe du 28/10 et Réussir Agri du 18/10. Sanctions américaines : l'UE forcée à opter pour la riposte : Victimes collatérales du différend qui porte sur les subventions réciproques accordées à Airbus et à Boeing, la France, l'Espagne et l'Italie, pays les plus durement touchés par les sanctions

1 MOIS... EN RESUME

55 articles repérés

10 articles presse
quotidienne
généraliste

25 articles presse
quotidienne
régionale

8 articles presse
agricole

5 articles presse
agricole régionale

2 articles presse
agroalimentaire

2 articles presse
culinaire/ féminine/
conso/santé

3 articles presse
étrangère

américaines, ont demandé très explicitement à la Commission de réagir promptement pour soutenir les filières agricoles ciblées, lors du Conseil agricole du 14 octobre à Luxembourg. L'Union européenne entend répondre par des sanctions équivalentes. Au printemps prochain, l'UE devrait être autorisée par l'OMC à imposer des sanctions douanières aux Etats Unis.

Bruxelles envisage des mesures d'urgence pour l'huile d'olive et le bœuf. Articles parus dans Agra Europe le 21/10, Le réveil Lozère le 23/10, Agra fil le 15/10, Paysan du Midi le 18 /10, L'Agriculteur Provençal le 18/10, Agrafil du 15/10, Vaucluse Agricole le 25/10. Trois filières traversent une passe difficile : l'huile d'olive, le bœuf et le sucre. Le commissaire européen à l'agriculture a annoncé le 14 octobre, que la Commission européenne adoptera très prochainement des mesures d'aide aux stockage privé d'huile d'olive pour soulager les producteurs espagnols. Les niveaux élevés des stocks au sein de l'UE et les perspectives d'une forte production dans les pays tiers pourraient exercer une pression supplémentaire sur des prix déjà bas, constate Bruxelles.

Alimentation : le label bio est-il assez exigeant ? Dossier réalisé par Europe1 le 22 octobre. Le bio ne s'est jamais aussi bien porté. Mais le bio est-il écolo ? Les professionnels du secteur sont à Paris, au salon NatExpo du 20 au 22 octobre. Europe 1 a mené l'enquête.

Promotion : 200 millions € pour les produits agroalimentaires de l'UE en 2020. Articles parus dans Agra Europe et Agra Europe le 28 octobre. Le 21 octobre, la Commission européenne et l'Agence pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation de l'UE (CHAFAEA) ont validé les 81 nouvelles campagnes de promotion. Pour 2020, le budget alloué pour ces programmes augmente de 4,7% par rapport à 2019. En janvier prochain, les priorités de la Commission porteront sans nul doute sur les produits ciblés par les représailles américaines à la suite du différend entre Airbus et Boeing dans le cadre de l'OMC.

TECHNIQUE/AGRONOMIE

Xylella fastidiosa : La science cogite sur la bactérie tueuse. Articles paru à l'AFP et dans la Provence le 30 octobre. 350 chercheurs étaient réunis à Ajaccio pour la deuxième conférence internationale dédiée à Xylella fastidiosa. Même si la recherche contre la bactérie avance au travers de différentes pistes actuellement en expérimentation, la priorité est à la prévention ont concédé les chercheurs : *"Aujourd'hui il n'existe aucun moyen de contrôle efficace contre cette bactérie, c'est pour cela que sont mises en place des mesures phytosanitaires qui cherchent à éradiquer un foyer sitôt identifié, pour que la bactérie ne se propage pas"*.

VIE DES BASSINS

Les oléiculteurs sont prêts à attaquer. Article paru dans Vaucluse Agricole le 18 octobre. La 24^{ème} Assemblée Générale du Groupement des oléiculteurs de Vaucluse s'est déroulée le 12 octobre, sous la présidence d'Éric Mathieu et en présence d'Olivier Nasles, Président de l'AOC Huile d'olive de Provence, venu annoncer l'aboutissement du dossier AOC en AOP Huile d'olive de

Provence. Dans son rapport moral, le Président est revenu sur les différentes actions entreprises et réalisées au cours de l'année et sur les prévisions de récolte 2019 qui devraient atteindre un niveau satisfaisant.

Oléiculteurs : l'AOP Provence, une belle reconnaissance. Article paru dans *La Provence* le **15 octobre**. L'AOC Provence qui concerne les départements du Vaucluse, Bouches du Rhône, Var et Alpes de Haute Provence vient d'obtenir le label européen AOP, l'aboutissement d'un long cheminement et un grand pas pour la filière.

Mondial de dégustation d'huile d'olive : Les gardoises 4ème. Articles parus dans *Midi Libre* le **29 septembre** et le **06 octobre**. Les Gardoises Hélène Lasserre, Julie Carou et Lotus Hannoun, qui composent la "Team de Nîmes" championne de France en titre de dégustation d'huile d'olive, ont pris samedi la quatrième place du Mondial de cette discipline qui s'est déroulée les 4 et 5 octobre à Priego de Cordoba en Andalousie.

Départ des récoltes d'olives : vers une meilleure saison ? Articles parus dans *Var Matin* le **29 octobre**. La Londe-les-Maures. Alors que 2018 a été une année difficile pour certains oléiculteurs, la saison des récoltes reprend de plus belle et s'annonce meilleure que la précédente. Dans son moulin du Haut Jasson, Olivier Roux se charge de la transformation des olives de près de 400 clients, de la région et d'ailleurs.

Ollioules : La fête de l'olivier fidèle à sa tradition. Articles parus dans *Var Matin* le **04** et le **07 octobre**. La 29^{ème} édition de cette fête dédiée à l'huile d'olive a remporté comme chaque année un grand succès. Un public très nombreux est venu rencontrer les professionnels de l'oléiculture qui ont fait partager leur passion intarissable, les secrets de l'olivier, la culture et les bienfaits de l'huile d'olive au travers de nombreuses animations.

Au moulin Castelas, à chacun son huile. Articles parus dans *La Provence* du **27** et du **29 octobre**. Un mini moulin permet aux Baux d'avoir son huile à partir de 100kg d'olive. C'est désormais possible au moulin Castelas, grâce à l'investissement dans un mini moulin, copie conforme du grand, à une échelle d'un quart. C'est Emilie, la fille de Jean-Benoît Hugues qui en a la charge.

Une huile d'olive qui va élargir ses horizons. Article paru dans *Midi Libre* le **22 septembre**. Lancée en 2017, l'huile d'olive H de LEOS, produite sans pesticides, à partir de variétés d'olives dominées par l'Aglandau devrait élargir progressivement ses horizons à l'étranger.

Jonquièrre : Les premières olives ont été pressées au Moulin du Débat. Article paru dans *Vaucluse Matin LE* le **28 octobre**. Coup d'envoi pour le moulin du Débat d'Éric Dardenne, qui a commencé à recevoir les fidèles apporteurs d'olives et qui poursuit ses travaux de modernisation et d'agrandissement pour offrir à ses clients un moulin performant dont l'objectif premier est la qualité.

Nîmes : L'Association Promolive a fêté l'olivier comme il se doit. Article paru dans *Midi Libre* le **13 octobre**. L'association Promolive fêtait le dimanche 13 octobre "L'arbre de Minerve" dans

le quartier de Russan. Promolive a vu le jour en 1982 et organise la Journée Mondiale de l'Olivier le mardi 26 novembre 2019.

Une fête de l'olive réussie alors que va débuter la nouvelle récolte. Article paru dans **Midi Libre le 25 octobre**. Beaucoup de visiteurs pour cette nouvelle édition et l'occasion pour la maire de rappeler l'importance de cette manifestation pour soutenir la filière oléicole et remercier la région. Jean-Michel Teulade a quant à lui, confirmé la réalisation de la nouvelle cave oléicole. Cette nouvelle édition fut aussi l'occasion d'introniser de nouveaux chevaliers et membres "honoris causa".

Gard rhodanien : le moulin à huile de Verfeuil prépare son ouverture. Articles parus dans **Midi Libre le 28 et le 29 octobre**. A Verfeuil, Claire Thomassot est sur le point de récolter les olives de ses 1500 arbres ; elle prévoit d'ouvrir son moulin au public aux alentours du 11 novembre. Retour sur le parcours de cette passionnée.

Une huile d'olive made in Marseille au moulin de Florette. Article paru dans **La Provence le 20 octobre**. Inauguré il y a un an, le moulin de Flaurette, situé à Château-Gombert est l'unique moulin à huile de la Cité Phocéenne. A chaque saison, ce sont près de 25 tonnes d'olives qui sont transformées en huile.

EVENEMENT/BUSINESS/MARQUE

Vitrolles : Puget étoffe sa production d'huile d'olive. Articles parus dans **la Provence le 04 et le 05 octobre**. Le site Puget de Vitrolles étoffe sa production en proposant outre son huile classique, ses versions bio, verte puissante et noire délicate, trois huiles supplémentaires : une huile d'origine marocaine qui met à l'honneur la variété Picholine, une huile d'origine grecque obtenue à partir de l'olive Koroneiki et une huile en packaging authentique et premium : les moulins français de Puget. La marque du groupe Lesieur est la plus vendue dans l'hexagone ; Le site de Vitrolles emploie 41 personnes et produit 20 millions de litres d'huile d'olive dans l'année.

Au nom de l'olivier. Article paru dans **Maison CotéSud d'octobre**. Illustration des terroirs d'Italie, les huiles d'olive du Domaine du Sud empruntent tous les chemins du goût. Des Pouilles à la Toscane, Frédéric Castex qui a créé Domaine du Sud, parcourt l'Italie à la rencontre de crus exceptionnels, d'élixirs extra-vierges, d'huiles rares. C'est aussi au cœur de ses racines aixoises qu'il puise les bienfaits d'un goût sur et exigeant.

PRESSE ETRANGERE

Tunisie : récolte record d'huile d'olive attendue cette saison 2019/2020. Article paru dans **Xinha News Agency le 26 octobre**. La récolte de l'huile d'olive devrait atteindre 350 000 tonnes, soit un niveau nettement supérieur à celui de la saison 2018/2019 : 140 000 tonnes supplémentaires selon les chiffres révélés par le ministère Tunisien de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche.

Tunisie : forte exportation d'huile d'olive. Article paru dans FLD hebdo le 03 octobre. Selon l'Office national de l'huile (ONH), la Tunisie devrait exporter 250 000 tonnes d'huile d'olive sur 2019/2020, engendrant un chiffre d'affaires de 635,5 M€.

Bulletin économique du Maghreb. Article paru à l'agence marocaine de presse le 22 octobre. Un Centre International de formation en matière d'olives et d'huiles d'olive en Tunisie vient d'être inauguré au siège de l'Office National de l'Huile (ONH).

Mouche de l'olivier : l'ONSSA rassure quant à l'huile produite dans les unités contrôlées. Article paru dans Yabiladi le 27 octobre. La Direction régionale de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) de Tanger-Tétouan-Al-Hoceima a réfuté les rumeurs selon lesquelles la mouche de l'olivier aurait eu un impact sur la sécurité des produits des olives au sein de la région.