



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AOUT 2016 - N°35

TECHNIQUE

Sècheresse : annus horribilis ? Article de Carole Barletta paru dans *La Provence du 09 aout* et article paru dans *Var Matin du 18 aout* :

L'année 2016 est une année de sécheresse redoutable et à l'Afidol, on reconnaît que la récolte risque d'être quasiment nulle cette année, dans les vergers qui ne bénéficient d'aucun système d'irrigation.

Mouche de l'olive : Article paru dans *Vaucluse Agricole du 5 aout*. Le risque étant considéré comme faible à normal pour la saison, la lutte contre la mouche se conduit toujours de façon préventive avec l'utilisation de barrières physiques et d'insecticides préventifs adulticides.

Xylella fastidiosa : ils traquent la bactérie tueuse. Article paru sur *le dauphine.com du 29 aout*. Dans le cadre de ses recherches sur la faune des oliveraies en Ardèche, le Docteur M Folcher réalise des prélèvements d'échantillons d'insectes susceptibles d'être porteurs de la bactérie Xylella. Les résultats transmis aux organismes chargés de la protection phytosanitaire montrent, à ce jour, l'absence de ces vecteurs pathogène pour l'olivier.

Xylella fastidiosa : les oliviers peuvent ils être sauvés ? Article paru sur *pourlascience.fr le 03 aout*. La commission européenne a mis en place des réglementations afin de faire face à la menace d'une pandémie en Europe mais celles-ci doivent tenir compte des aspects sociaux, économiques, politiques et culturels des pays.

LE MOIS...EN

RESUME

30

Articles repérés

18 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole régionale

2 articles dans la presse économique

1 article dans la presse féminine

3 articles dans la presse faits de société

4 articles dans la presse étrangère

Xylella fastidiosa : la bactérie tueuse est passée par la Suisse. Article de *Caroline Zuercher* paru sur *24heures.ch*. Quatre plantes infectées ont été découvertes l'an dernier en Suisse alémanique.

VIE DES BASSINS

Cette AOC que les producteurs d'huile d'olive attendent. Article de *Martial Mehr* paru dans *Midi Libre* du 21 aout. Avec ses variétés endémiques qui font la richesse incontestée des Pyrénées Orientales, la filière oléicole de cette région attend la précieuse appellation « huile d'olive du Roussillon », le dossier est à l'étude à l'INAO.

Du vin bio et des olives de Nyons depuis cinq générations. Article paru dans *l'Economie Drômoise de Mai/ juin*. A Nyons, la famille Rocheville présente la vie du domaine, exploité depuis cinq générations.

Pour l'olive et son huile, « L'origine n'a pas de prix ». Article paru dans *le Dauphiné* du 12 aout. L'Opération « L'Origine n'a pas de prix » mise en œuvre depuis plusieurs saisons sur certains marchés provençaux, dont le marché de Buis les Baronnies a permis une nouvelle fois d'expliquer au public toutes les subtilités de l'étiquetage et la diversité aromatique des huiles d'olives du Midi de la France.

La contrefaçon, fléau de Provence. Article paru sur *La Provence.com* le 20 aout. Malgré des campagnes de sensibilisations qui se multiplient, la contrefaçon touche tous les secteurs, que ce soit l'industrie, les médicaments ou les produits alimentaires et représente un fléau très difficile à combattre car il s'insinue partout et parfois sournoisement.

PRODUIT

Quels souvenirs rapportés ? Article de *M de Baleine, E Lienard et L Jacquet* paru dans *Elle Méditerranée* du 12 aout. Olives, tapenades, pâtes d'olive et huiles d'olives font partie des délices locaux que l'on glisse dans sa valise à la fin des vacances pour prolonger les plaisirs et la douceur de l'été.

Tout sur l'huile d'olive. Article de *F Benkiran* paru sur *luxeradio.ma* le 29 aout. Alexandra Gauquelin explique que pour bien choisir les huiles d'olive et se régaler, il faut bien les connaître pour mieux les distinguer.

Déguster l'huile d'olive comme du vin. Article de *L Monette-Larocque* paru sur *voir.ca* le 16 aout. A Montréal, chez Olio et Cie, 75 sortes d'huiles d'olives s'offrent en shooter! Les barils sont disposés en rangées, bien identifiés avec leurs piles de gobelets.

Huiles d'olive, les plus chères ne sont pas forcément les meilleures. Article paru dans



Capital le 1^{er} aout. Difficile de s'y retrouver parmi les huiles proposées en super marché ? Capital en a testé 16 chez Carrefour, Leclerc et autres ; des grands noms (Puget, Carapelli..), des marques distributeurs et des produits discounts mais tous estampillés vierge extra. Surprise, c'est un premier prix qui remporte le bronze.

PRESSE ETRANGERE

Espagne : Santander collectionne les oliviers centenaires. *Article paru sur lesechos.fr du 22 aout.* « Il s'agit de la collection privée la plus importante au monde en nombre comme en singularité » explique Manuel Sanchez, le responsable du projet, en faisant visiter le parc où 1500 oliviers sont rassemblés depuis plus de 10 ans par la banque, transplantés et soignés par une équipe de 7 personnes qui veille à leur adaptation aux rudes terres de Castille.

Maroc : Meknès veut valoriser la biomasse oléicole. *Article de Y Saad Alami paru sur leconomist.com le 26 aout.* Sensible au développement durable, Meknès a abrité une rencontre organisée par l'Agropole olivier de l'ENA Meknès, en partenariat avec l'Université Internationale d'Andalousie, sous le thème « Elaboration de l'huile d'olive de qualité et gestion des co-produits de l'olivier ». Ce temps fort a démontré que la valorisation de la biomasse ou des sous-produits de l'olivier est la condition pour concevoir un plan de production oléicole durable

Algérie : Kabylie : Les olives devraient être abondantes cette année. *Article de Y Samir paru sur depechedekabylie.com le 10 aout.* D'une superficie estimée à 12 000 hectares, l'oliveraie de la municipalité de M'chedallah qui participe amplement au développement local de cette région charnière de la vallée du Sahel, devrait connaître une très bonne récolte pour la prochaine campagne.

