



# AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – AVRIL 2015 N°19

## ECONOMIE

**Les Alpes Maritimes, terre cultivée.** *Article paru dans l'Avenir Cote d'azur du 13 au 19 mars.* Le département se distingue par une commercialisation prépondérante en circuits courts, ce qui en fait le second département en France, derrière la Haute Corse. Tour d'horizon d'un secteur économique à exploiter.

## TECHNIQUE/REGLEMENTATION

**L'olivier est-il menacé en Italie?** *Article paru le 18 mars dans Agoravox et sur le même sujet, dans la Tribune du 19 mars, la Tribune de Genève du 27 mars, RFI du 30 mars, la Croix du 09 avril, Agrafil du 15 avril:* Dans la région italienne des Pouilles, 10 000 hectares d'oliviers sont déjà morts ou condamnés. Pour lutter contre la propagation de la maladie, une zone de confinement de 23 000 ha a été mise en place. L'Italie est-elle menacée de voir disparaître cet arbre millénaire emblématique?

**Le plan de la France contre la tueuses d'oliviers.** *Article de Frédéric Mouchon paru dans Le Parisien du 03 avril.* Le ministre de l'Agriculture interdira dès lundi 06 avril, l'introduction en France depuis la région des Pouilles, des espèces sensibles à la bactérie *Xylella fastidiosa* (vigne, agrumes, chênes, oliviers, lauriers...); un plan de surveillance, piloté par les agents chargés du contrôle des végétaux sera mis en place à l'échelle nationale.

**Fastidiosa, la bactérie tueuse d'oliviers, identifiée en France.** *Article de l'AFP paru le 15 avril.* La bactérie a été identifiée pour la première fois en France dans un plant de caféier intercepté au marché de Rungis.

**L'UE renforce sa parade contre la bactérie tueuse d'oliviers malgré l'opposition de Rome.** *Article de l'AFP paru le 28 avril.* L'Union européenne a renforcé mardi son dispositif de protection

## LE MOIS EN RESUME

### 49 articles repérés:

25 articles dans la presse régionale

1 article dans la presse régionale agricole

4 articles dans la presse agroalimentaire

5 articles dans la presse économique

7 articles dans la presse et site web généraliste

1 article dans la presse scientifique

6 articles dans la presse étrangère

passant outre, l'opposition de Rome. Ces mesures renforcées prévoient la mise en place d'une zone tampon de 20 km autour du foyer de l'infection, dans la province italienne de Lecce (sud).

**La récolte se prépare dès maintenant.** *Article paru dans Vaucluse agricole du 20 au 26 mars et sur le même sujet dans Hérault du jour du 15 mars et dans FLD du 15 avril.* Suite à la récolte d'olives extrêmement faible, l'Afidol diffuse une note synthétique dans laquelle elle met en avant les points importants à respecter afin de bien préparer la prochaine récolte. Par ailleurs, un système d'alerte par SMS a été mis en place pour prévenir les oléiculteurs qui se trouveraient dans une zone à risque pour la mouche de l'olive.

**«Des cultures entières risquent de disparaître», selon l'Afidol.** *Article paru dans Agra presse hebdo du 20 avril.* La prolifération d'espèces invasives risque d'entraîner la disparition de cultures entières, a alerté l'AFIDOL le 14 avril, à l'Assemblée Nationale, lors d'une réunion ouverte à la presse, du comité parlementaire de suivi du risque ambrosie et autres espèces invasives. «Il faut trouver des solutions, sinon des cultures entières vont disparaître» a souligné O Nasles.

## **PRODUITS**

**L'huile d'olive devient-elle un produit de luxe dans les Alpes Maritimes?** *Article paru sur [www.varmatin.com](http://www.varmatin.com) le 17 mars.* Sur la Côte d'Azur, le prix au litre a augmenté de 30% et il pourrait encore grimper. La faute à une récolte catastrophique qui affecte la région et également l'Italie et l'Espagne.

**Les meilleures huiles d'olives ont été récompensées par un jury d'experts.** *Articles parus dans le Dauphiné du 1<sup>er</sup> avril et dans la Tribune du 02 avril.* Organisée par l'Afidol, la 12<sup>ème</sup> édition du concours des huiles d'olive de France en appellation d'origine ou protégée s'est déroulée à Nyons le 30 mars. Dix-neuf médailles ont été attribuées sur 58 échantillons présentés.

**C'est quoi une bonne huile?** *Article de H Allain-Launay paru dans Prima Maison du Mars.* De la fabrication à l'étiquetage, tout ce qu'il faut savoir sur ce trésor de la gastronomie.

**Tout savoir sur l'huile d'olive.** *Article paru sur [www.elle-a-table.fr](http://www.elle-a-table.fr) le 13 avril.* Star du régime crétois, Comment bien choisir et bien utiliser l'huile d'olive en cuisine? Le point avec la responsable de la boutique La Chinata, l'épicerie ibérique de Paris.

## **SANTE CONSOMMATION**

**Santé: L'huile d'olive contient un ingrédient capable de tuer les cellules cancéreuses en moins d'une heure.** *Article paru sur [www.techniques-ingenieurs.fr](http://www.techniques-ingenieurs.fr) le 13 avril.* Des chercheurs ont découvert comment l'oléocanthal agissait sur l'évolution du cancer. Leurs travaux réalisés sur des souris doivent désormais être confirmés sur l'homme.

**«Abandonnez vos idées reçues sur l'alimentation».** Article de Marc Dufumier paru dans le *Parisien* du 10 avril. Lors du 10ème salon du livre et d'histoire des sciences qui s'est déroulé à Ivry, l'ingénieur agronome M Dufumier a «tordu le cou à 50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation». C'est le titre de son dernier livre.

**Variez les plaisirs, alternez les huiles.** Article paru dans *Le Télégramme* du 20 avril: Beaucoup de français cuisinent essentiellement avec des huiles de tournesol et d'olives. D'autres huiles mériteraient pourtant leur place dans les placards. Tour d'horizon

**Conso: De l'huile d'olive en gel pour les sandwiches.** Article paru sur [www.directmatin.fr](http://www.directmatin.fr) le 13 avril. En travaillant sur la structure moléculaire de l'huile d'olive vierge, une dizaine de scientifiques italiens sont parvenu à lui donner la consistance d'un gel grâce à l'adjonction d'émulsifiants et au jeu des températures.

**Lesieur croit au flacon souple.** Article paru dans *Linéaire* du 26 mars. La fameuse huile d'olive Puget sortira en effet le mois prochain, dans un flacon souple inédit de 475ml qui permet de doser la quantité désirée avec précision et propreté.

## PRESSE ETRANGERE

**L'huile d'olive marocaine repart à la conquête de l'Italie.** Article de Mohamed Darouiche paru sur *Médias24* le 15 mars. Le Maroc participe pour la seconde fois, au salon Sol & Agrifood. Objectif de cette année: faire connaître le produit Maroc et se tailler une part de marché international.

**L'oléiculture algérienne confrontée au défi de la qualité.** Article d'Acia Kaci paru sur [www.econostrum.info](http://www.econostrum.info) le 20 mars. «L'extension continue de l'activité oléicole en Algérie nécessite une organisation interprofessionnelle» a déclaré le 17 mars, le directeur de l'Institut de l'arboriculture fruitière et vigne (Itafv).

**L'huile d'olive de l'Empordà devient Appellation d'Origine Protégée.** Article paru sur [www.la-ciau.net](http://www.la-ciau.net) le 11 mars. L'huile d'olive de cette région a reçu son AOP le mardi 11 mars. Ce précieux label distingue un produit scrupuleusement conçu à partir de variétés de Catalogne.



AFIDOL – Service communication – 40 place de la Libération 26110 NYONS

[contact@huilesetolives.fr](mailto:contact@huilesetolives.fr) / [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr)

Contacts presse : 06 08 61 15 50 (Alexandra PARIS) / 06 10 30 31 91 (Nathalie ARGER)

