



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – FEVRIER 2015 - N°17

Au Fil des Pages est un panorama de la presse qui a pour objectif de mettre en lumière les articles parus sur l'olivier et ses produits au cours du mois. Il reprend et résume le contenu des principaux articles qui ont retenu notre attention et en aucun cas ne reflète l'opinion ou l'avis de l'AFIDOL sur les sujets abordés.

ECONOMIE

L'AFIDOL propose un plan de soutien oléicole. Article de Catherine Brunner paru dans FLD le 11 février. Les représentants de la profession ont été reçus le 17 décembre au Ministère de l'Agriculture et ont présenté un état chiffré des pertes enregistrées par les différentes familles oléicoles. L'Afidol a par ailleurs, proposé un plan de soutien à l'oléiculture qui s'articule autour de différentes propositions: la recherche de solutions alternatives, la mise en place d'actions techniques et des mesures fiscales

Le Ministre de l'Agriculture annonce des mesures de soutien aux producteurs d'huile d'olive. Articles parus le 25 février sur Boursier.com, le 26 février sur La France Agricole.fr, dans La Provence du 25 et du 26 février, sur Revenu Agricole-Libération du 25 février, dans les Marchés du 25 février. Suite aux pertes importantes de récolte d'olives, Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, a annoncé le 25 février dernier, des mesures exceptionnelles d'accompagnement de la filière. Des exonérations de cotisations sociales, la prise en charge d'intérêts bancaires et des remises gracieuses de taxes foncières constituent l'essentiel des mesures d'aides prises en faveur des professionnels. L'Etat reste aussi engagé financièrement au côté de l'Afidol, au travers notamment sa participation au quatrième programme européen d'aide dans le secteur de l'huile d'olive et des olives de table et de la dotation d'une enveloppe pour assurer des actions de promotion de crise.

LE MOIS EN RESUME

57 articles repérés :

27 articles dans la
presse régionale

6 articles dans la
presse régionale
agricole

4 articles dans la
presse agroalimentaire

3 articles dans la
presse économique

6 articles dans la
presse généraliste

2 articles dans la
presse conso

9 articles dans la
presse étrangère

TECHNIQUE/REGLEMENTATION

ACCION a proposé une journée de formation pour oléiculteurs débutants. Article de E Fraisse paru le 16 février dans Hérault du jour. L'Association Créatrice du Centre International de l'Olivier à Nîmes a organisé le 27 février, une journée de formation sur le thème de la fertilisation et de l'entretien des oliviers. Animé par S. Le Verge et J-M Duriez de l'AFIDOL, ce module avait pour objectif de fournir, aux oléiculteurs, les éléments indispensables au bon choix des engrais et à l'élaboration d'un plan de fumure.

Les engrais verts en vergers d'oliviers. Article paru dans Vaucluse Agricole du 20 au 26 février. Plusieurs solutions sont possibles pour stimuler la vie microbienne des sols des vergers d'oliviers en conversion bio. L'engrais vert en est une. Cette pratique consiste à planter un couvert herbacé temporaire, sélectionné pour ses propriétés bénéfiques sur la fertilité et la structure des sols. Les résultats des essais menés en 2014 par l'AFIDOL sont en cours d'analyse, ceux de 2013 sont disponibles et encourageants, puisqu'il semble que l'engrais vert ait permis de dynamiser la vie microbienne des sols.

Un insecte qui prospère. Article paru dans Rustica du 27 février au 05 mars. Dans cet article, A. Siciliano, technicien oléicole à l'Afidol s'exprime sur les dégâts particulièrement importants causés par la mouche de l'olive en 2014.

PRODUITS/CONSOMMATION

J-F Margier révèle ses secrets de l'huile d'olive. Article paru dans La Provence du 10 février. J-F Margier, invité le 14 février par l'association du musée des Amis de Cassis, a tenu une conférence «De l'olivier à l'huile d'olive». Un parcours complexe dont J-F Margier et son épouse maîtrisent toutes les étapes, puisqu'ils sont à la fois oléiculteurs et mouliniers.

13^{ème} édition du Concours Régional des Huiles d'Olive Provence Alpes Côte d'Azur. Articles parus dans: La Provence du 14, 15, 18 février 2015, Monaco Matin du 24 février 2015, France 3 Cote d'Azur du 25 février, L'Agriculture Drômoise du 22 janvier, la Tribune du 30 janvier. Vendredi 13 février, l'hôtel de Région accueillait le 13^{ème} Concours des Huiles d'Olive de la région PACA. Compte tenu de la très petite récolte française d'huile d'olive, le nombre d'échantillons a fortement baissé cette année (87 contre 200 en 2014), provenant de 40 moulins et domaines. 29 d'entre eux ont été récompensés.

CGA: Les médaillés au salon. Article paru dans Var Matin du 24 février, Nice Matin du 26 février, L'Agriculture Drômoise du 26 février, Midi Libre du 25 février, l'Indépendant du 25 février. Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA), organisé chaque année pendant le salon de l'Agriculture, distingue les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Plusieurs huiles d'olives et produits oléicoles de France ont été primées.



Huile d'olive: les 4 points à retenir pour faire le bon choix. Article paru le 26 février dans *Relaxnews*. En résumé : Le prix n'est pas un gage de qualité, toutes les indications d'origine ne sont pas des indices, les huiles vendues en grande surface ne sont pas à bannir, «Première pression à froid» «récolte à l'ancienne»: des indications de confiance.

Cueillie ou tombée de l'arbre ? L'huile d'olive de Corse obtient une double appellation. Article paru à l'AFP du 26 février, dans *Corse Matin* du 24 février, *Le Progrès* du 27 février, *les Marchés* du 27 février, *l'Express* du 26 février. L'huile d'olive Corse qui bénéficie d'une AOP, sera désormais distinguée selon que le fruit a été cueilli sur l'arbre ou ramassé en filet, à l'ancienne. Ce double étiquetage, un médaillon sur la bouteille, réclamé par les producteurs AOP, différencie deux types de produits, aux goûts très différents.

SANTE

Ce composé d'huile d'olive tue les cellules en moins d'une heure. Article d'Elena Sender paru dans *Sciences et Avenir* du 25 février, sur *leVif.be* du 26 février, sur *Itélé* du 28 février. L'huile d'olive recèle un précieux composant: l'oléocanthal aux vertus extraordinaires: il tuerait les cellules cancéreuses en moins d'une heure, par un processus qui vient d'être élucidé par une équipe américaine de chercheurs. De là à faire de l'huile d'olive un médicament anti-cancer, il y a un grand pas que les chercheurs ne franchissent pas !

Apport en lipides : trop peu d'Omega 3, trop d'acides gras saturés. Article de Philippe Massol paru dans *Egora* du 23 février. La consommation alimentaire des Français présente d'importants déséquilibres selon l'Onidol qui a analysé et comparé les données de l'étude nationale de consommation alimentaire INCA 2 de l'Anses, aux apports nutritionnels conseillés (ANC) pour les acides gras (AG).

Etiquetage nutritionnel simplifié: «un antidote simple et efficace contre le marketing alimentaire» selon l'UFC-Que choisir. Article paru à l'AFP le 24 février. Selon une étude menée pour UFC-Que Choisir, l'étiquetage nutritionnel simplifié par codes couleurs permet de distinguer clairement les aliments bons pour la santé et les autres. Ce nouvel étiquetage doit être mis en place dans le cadre du projet de loi Santé.

PRESSE ETRANGERE

L'UE augmente le quota mensuel des exportations tunisiennes d'huile d'olive. Article paru sur *Web.com* du 1^{er} février. La Commission Européenne a adopté un règlement qui va permettre d'augmenter le quota mensuel des exportations tunisiennes d'huile d'olive vers les pays de l'Union Européenne entre le 1^{er} février et le 31 octobre 2015.

Lancement de l'initiative «Marché US de l'huile d'olive». Article paru sur



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

contact@huilesetolives.fr / www.huilesetolives.fr

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



www.africanmanager.com le 10 février. Le ministère du Commerce et de l'Artisanat, ainsi que différents organismes techniques et de promotion, avec le support du programme «Business Reform and Competitiveness Project», se proposent de lancer une initiative dédiée à la promotion du secteur de l'huile d'olive tunisienne. Deux journées d'information présentant le marché US de l'huile seront organisées à Tunis et à Sfax.

L'huile d'olive de Meknès gagne ses galons à Milan. Article de Youness Saad Alami paru sur www.leconomiste.com le 26 février. L'huile d'olive extra vierge premium de Meknès fait sa réputation à l'international. Elle a décroché son dernier palmarès à Milan suite à une campagne promotionnelle menée du 22 au 24 janvier. Le Maroc était l'invité d'honneur de la 4^{ème} édition d'Olio Officina Food Festival» à Milan.



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

contact@huilesetolives.fr / www.huilesetolives.fr

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

