



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – JANVIER 2016 - N°28

ECONOMIE

L'huile d'olive tunisienne, adoubée par Strasbourg. Article paru dans *Agrapresse* du 1^{er} février et sur *zonebourse.com* du 26 janvier. La proposition de contingent supplémentaire d'importation dans l'UE, d'huile d'olive tunisienne pour une période de deux ans a reçu l'appui de la commission du commerce international du Parlement européen, moyennant une révision de ce régime à mi-parcours. Cette décision est désapprouvée par l'organisation agricole italienne Coldiretti qui estime que celle-ci aura de lourdes conséquences tant au niveau économie qu'au niveau environnement.

TECHNIQUE :

Les oliviers des Pouilles, victimes de la Xylella et du scepticisme antisciences. Article d'Eric Jozef paru dans *Libération* du 20 janvier et article de Loïc Chauveau paru dans *Sciences et Avenir* du 06 janvier. Neuf chercheurs de l'Institut de protection des plantes de Bari ainsi que le responsable des services régionaux du ministère italien de l'agriculture ont été mis en examen car ils sont suspectés d'avoir introduit la bactérie dans les Pouilles, officiellement détectée sur des oliviers en octobre 2013.

Maladie de l'œil de paon (*Fusicladium oleagineum*). Article paru dans *Vaucluse Agricole* du 22 janvier. Les conditions climatiques relativement douces et pluvieuses des mois de décembre et janvier ont été potentiellement favorables au développement de la maladie de l'œil de paon. Le Centre Technique de l'Olivier préconise et communique aux oléiculteurs, les mesures de protection contre cette maladie.

LE MOIS EN

RESUME

40 articles repérés

21 articles dans la presse régionale

4 articles dans la presse agricole régionale

4 articles dans la presse généraliste nationale

1 article dans la presse santé

2 articles dans la presse conso /féminine

1 article dans la presse scientifique

7 articles dans la presse étrangère

L'enherbement du verger, une solution testée en AB. *Article paru dans le Réveil Lozère du 28 janvier.* Des essais réguliers d'enherbement naturel sur des parcelles ont été effectués en région PACA et en Languedoc Roussillon, chez des arboriculteurs, des oléiculteurs et à la station du Grab (groupe de recherche en agriculture biologique) d'Avignon. Cette solution est efficace car les exploitants ne peuvent pas utiliser de désherbant conventionnels. Le Grab d'Avignon en lien avec l'Afidol et le Centre Technique de l'Olivier ont présenté les récentes expérimentations dans ce domaine lors du SITEVI.

Deux Formations à venir. *Article paru dans Vaucluse Agricole du 15 janvier.* Le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse lance sa saison de formation 2016. Etiquetage et fertilisation sont les thèmes des deux premières rencontres. Celles-ci ont lieu le 29 janvier pour l'étiquetage (intervenante A Paris) et le 04 février pour la fertilisation des oliviers (intervenant S. Leverage).

RECOLTE

Une année record pour la récolte des olives. *Article paru sur varmatin.com du 09 janvier.* Entre octobre et janvier, la coopérative oléicole du canton d'Ollioules qui compte 900 coopérateurs a reçu près de 208 tonnes d'olives et produit 32 685 litres d'huile d'olive, un rendement record.

Une belle campagne oléicole à la coopérative. *Article paru dans Var Matin du 09 janvier.* Après une année 2014 catastrophique pendant laquelle la coopérative oléicole l'Aupsoise n'avait pas ouvert, la saison 2015 est un renouveau. La coopérative a effet accueilli environ 80 tonnes de fruits, avec un rendement entre 19% et 20% au quintal.

La très belle récolte des oléiculteurs du Sud Drome. *Article paru sur Francebleu.fr du 17 janvier et article de J-M Chauvet paru dans la Tribune du 14 janvier.* Après la désastreuse récolte de l'an dernier due aux dégâts causés par la mouche de l'olive, les oléiculteurs Drômois annoncent une très bonne récolte pour cette année. Le syndicat de producteurs de Nyons et Baronnie mise sur une production de 400 tonnes d'huile et quasi autant d'olives de bouche.

VIE DES BASSINS

Alpes de Haute-Provence. Le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Lubéron à l'heure d'un riche bilan. *Article paru dans la Marseillaise du 02 et du 29 janvier.* Coup de projecteur sur le dynamique groupement et présentation de son livre l'Olive, histoire ancienne et contemporaine. Cet ouvrage très documenté et très complet sur les variétés d'oliviers et sur les huiles d'olives a été écrit à plusieurs mains et regroupe différentes compétences.

Entretien avec Christine Michel, gérante de la Sarl Moulins de la Brague (Opio). *Article paru sur cote d'azur.cci.fr le 10 janvier.* Les moulins de la Brague, situés sur la commune d'Opio, près de Grasse font partie du patrimoine historique local. Histoire de famille...Ce sont sept générations qui perpétuent un savoir-faire dans la tradition d'un art ancestral : la fabrication de



l'huile d'olive.

L'huilerie coopérative interdépartementale, une affaire de famille. *Article de Laurence Durand paru dans Paysan du Midi du 1^{er} janvier.* Véritable institution créée en 1920 par Augustin Pagès, l'huilerie confiserie coopérative de Clermont-l'Hérault, c'est quatre générations de mouliniers qui se succèdent de père en fils.

Un nouveau visage pour trois coopératives. *Article d'Emilie Wood paru dans Paysan du Midi du 1^{er} janvier 2016.* A l'initiative de Coop de France LR, le groupement d'employeurs Interfédé a été remis en marche. Un poste de technicienne oléicole a été créé pour servir les coopératives de la région. C'est ainsi que Cécile Combesa a commencé son nouvel emploi auprès des oléiculteurs de plusieurs coopératives : l'Olidoc, la Coopérative Oléicole de Clermont-l'Hérault, l'Huilerie Coopérative de Beaucaire et le Moulin de Villevieille de Sommières.

L'huile d'olive Corse pourrait se raréfier. *Dossier paru sur Francetv info du 1^{er} janvier. Dossier réalisé par France 3.* Entre tradition et modernité, la méthode de cueillette des olives a une incidence sur le goût de l'huile et aussi sur la quantité produite.

PRODUIT

Insolite : les aliments frits à l'huile d'olive seraient meilleurs pour la santé. *Article d'Agathe Mayer paru sur topsanté.com le 25 janvier.* La friture des légumes dans l'huile vierge extra produirait des niveaux plus élevés de phénols naturels, des antioxydants liés à la prévention des maladies chroniques dégénératives telles que le cancer, le diabète et la dégénérescence maculaire selon les résultats d'une étude publiée dans la revue Food Chemistry.

PRESSE ETRANGERE

Les olives et huiles d'olives turques présentées dans 9 pays. *Article paru sur trt.net .tr le 12 janvier.* La Turquie poursuit à grande vitesse ses travaux de présentation dans l'objectif de devenir le premier producteur mondial d'olives et second producteur mondial d'huile d'olive. Le Président du comité de présentation des olives et huiles d'olives a fait savoir que le premier salon auquel ils allaient participer était celui des produits turcs importés à Achkabat (Turkménistan), en février ils seront présents au salon Biofach (Allemagne) et au salon Gulf Food à Dubai, en mars au salon Foodtex (Japon), en avril au SIAL (Canada), enfin en juin la Turquie participera au salon Summer Fancy Food Show qui aura lieu aux Etats Unis.



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)

