



AU FIL DES PAGES

Panorama de presse des Huiles & Olives

AFIDOL – MAI 2016 - N°32

ECONOMIE

Option qualité. Article paru dans l'édition de mai. Dans son dernier numéro de la Lettre Concurrence et Consommation de janvier et février 2016, la DGCCRF publie des informations sur les contrôles effectués dans le secteur de l'huile d'olive. L'action de la DGCCRF en 2014, a concerné 287 établissements visités. 146 prélèvements ont été analysés, 9 procès-verbaux, 18 injonctions (composition et étiquetage) et 86 avertissements ont été formalisés.

TECHNIQUE

Une matinée sur la lutte contre la mouche de l'olivier. Article paru dans *Vaucluse Matin* du 29 mai. Le samedi 28 mai au moulin Bastide du Laval, et le 03 mai dans l'oliveraie de la ferme Chevalier, Alex Siciliano a animé un atelier dédié à la prévention et lutte contre la mouche de l'olive. Une vingtaine de participants étaient présents à chaque rendez-vous.

Une formation pour lutter contre la mouche de l'olive. Article paru sur *Corse Matin* du 12 mai. Lundi 10 mai, Alex Siciliano a animé une journée de sensibilisation à la gestion des maladies de l'olivier et à la fertilité des sols. Cette journée, organisée par l'InterBio Corse a rassemblé une trentaine de professionnels.

Interdiction du Diméthoate, le commentaire d'Olivier Nasles, Article de Laurent Rugiero paru dans *la Provence* du 12 mai. Si

l'interdiction d'utiliser l'insecticide était confirmée, O Nasles explique que ceci ne serait pas crucial pour l'oléiculture car il existe des produits alternatifs, certes plus coûteux, pour lutter

LE MOIS...EN

RESUME

30

Articles repérés

15 articles dans la presse régionale

2 articles dans la presse agricole régionale

5 articles dans la presse généraliste

1 article dans la presse scientifique

1 article dans la presse gastronomique

6 articles dans la presse étrangère

contre la mouche de l'olive.

Sensibilisation au processus de la qualité des huiles. *Article paru dans Midi Libre du 20 mai.* Une séance de sensibilisation des apporteurs au processus de la qualité des huiles animée par Corinne Petit, a eu lieu au moulin de Cante Perdrix.

PRODUIT

Les oléiculteurs font la promo de leur appellation. *Article de Romain Maksymowycz paru dans Nice Matin du 27 mai.* Le Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice a édité une carte/dépliant des producteurs des Alpes-Maritimes sur quatre secteurs géographiques. Tiré à 30 000 exemplaires, disponible chez les 41 oléiculteurs référencés et dans les offices de tourisme de la région, ce document est une mine d'informations pour les amateurs d'un des produits phare de la cuisine méditerranéenne.

Le syndicat des oléiculteurs du Gard fait son retour. *Article d'Elodie Boschet paru sur objectifgard.com le 15 mai.* Les oléiculteurs du Gard ont décidé de recréer en parallèle du Syndicat des AOP Olive et Huile d'olive de Nîmes, dont le rôle est de protéger, défendre et promouvoir ces AOP, un syndicat professionnel, le Syndicat des oléiculteurs du Gard regroupant l'ensemble des oléiculteurs du Gard pouvant justifier leur activité.

Coopérative du Nyonsais: Tous les voyants sont au vert. *Article d'Alain Bosmans paru dans l'Agriculture Drômoise du 26 mai.* Pour 2015, la coopérative du Nyonsais tire son épingle du jeu et a présenté, lors de son Assemblée Générale, des bilans positifs dans chacun de ses secteurs d'activité. En ce qui concerne l'huile d'olive, la coopérative aura enregistré, pour la campagne 2015-2016, la plus grosse récolte depuis que la coopérative existe.

Trouver son chemin dans une mer d'huile. *Article De Stéphanie Noblet paru dans le Magazine du Monde du 22 mai.* Face à la multiplication des variétés et types d'huile, le consommateur peut parfois se perdre et ne pas savoir quoi acheter et quoi consommer. Conseils pour s'y retrouver

Vrai-faux sur l'huile d'olive. *Article de Catherine Gerbod paru dans Cuisine et Vins de France de mai.* L'huile d'olive Française est rare, une huile d'olive vierge extra, c'est le top de la qualité... Elle peut servir à frire ... Petit quizz vrai /faux sur l'huile d'olive.

De l'huile d'olive avant toute chose. *Article paru dans DH du 29 mai.* Tour d'horizon des gammes d'huiles d'olive proposées en Belgique.

La belle excuse lance une nouvelle huile d'olive. *Article paru sur lejournaldejoliette.ca.* L'entreprise québécoise La Belle Excuse lance l'huile d'olive Agorelio, faite d'olives Koroneiki,



cueillies en octobre. Cette huile d'olive extra vierge certifiée biologique possède une concentration exceptionnellement élevée en polyphénols, gage d'une haute teneur d'antioxydants naturels.

PRESSE ETRANGERE

Maroc

La biomasse de l'olivier, une source alternative de l'énergie. *Article paru sur le matin.ma le 19 mai et article de Mehdi Idrissi paru sur leseco.ma le 26 mai.* D'après Nourredine Ouazzani, responsable de l'Agro-pole Olivier ENA Meknès, la biomasse de l'olivier pourrait constituer une solution alternative pour combler le déficit énergétique mondial après transformation par les technologies de cogénération et de gazéification.

Tunisie

L'huile d'olive tunisienne au Sial China 2016. *Article paru sur kapitalis.com le 03 mai.* Plusieurs entreprises tunisiennes de conditionnement d'huile d'olive participeront au Sial China qui se tiendra à Shanghai du 5 au 7 mai. Cette participation s'inscrit dans l'agenda de la campagne de promotion de l'huile d'olive conditionnée, menée par le ministère de l'industrie et financée par le Fonds de promotion de l'huile d'olive conditionnée.

Comment exporter l'huile d'olive tunisienne sur le marché allemand. *Article d'Imen Zine paru sur leconomistemaghrebin.com le 30 mai.* Le PACKTECK en partenariat avec la GIZ a organisé une journée d'information ayant pour objectif de favoriser les relations de partenariats et renforcer davantage les exportations tunisiennes.

Exportation : Les recettes de l'huile d'olive biologique en hausse de 334%. *Article de Wiew Thebti paru sur africanmanager.com le 13 mai.* Les exportations des produits biologiques se sont élevées à environ 345 millions de dinars en 2015. L'Italie demeure le principal débouché, suivie par la France, l'Espagne, les USA et l'Allemagne.



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)

