

CONCOURS

Un joli palmarès pour les olives et huiles d'olive Sud de France !

Le 8 avril à la Chambre d'agriculture de Carcassonne se tenait le concours Sud de France des huiles et olives. Au total 17 médailles et 3 coups de cœur ont été décernés.



Olivier Nasles, président de l'Afidol, a également abordé les points d'actualité de la filière oléicole et a évoqué la bataille sur le diméthoate.

"Ce concours est une photo instantanée des produits, il existe depuis une quinzaine d'années et donne un jugement de valeur et l'occasion de remettre des prix en or, argent et bronze", a déclaré Olivier Nasles, le président de l'Afidol lors de la remise des prix du concours Sud de France. Un concours qui a mis à l'honneur une vingtaine d'entreprises régionales avec une soixantaine d'échantillons. Olivier Nasles en a profité pour aborder les différents points d'actualité de la filière oléicole. Il a ainsi indiqué qu'au pays de l'olive verte, la bataille se jouait en ce moment sur le diméthoate. "Pour l'heure, la bataille se focalise sur la cerise mais le diméthoate concerne aussi la lutte contre la mouche de l'olive", a-t-il martelé en estimant que la position du ministre était dogmatique. "Il faudra un arrêté d'interdiction d'importation des cerises par exemple, on a donc du mal à suivre cette position dogmatique", a-t-il estimé. Une dérogation d'utilisation du diméthoate a été demandée pour 120 jours de la mi-juillet à octobre, "je suis prudent dans l'espoir qu'elle aboutisse et nous avons

le soutien sans faille des syndicats. Le diméthoate est un vrai problème pour l'olive de table qui n'est plus commercialisable si elle est piquée par la mouche. Nous avons le même cas de figure pour les néonicotinoïdes que l'on peut utiliser sur les oliviers", estime encore Olivier Nasles. Quant à la récolte 2015/2016, il annonce que la production devrait dépasser les 5 200 tonnes voire 5 400 tonnes avec la Corse.

Inquiétudes sur la prochaine campagne

Enfin, sur la récolte à venir il est plus inquiet. Sur les conditions climatiques exceptionnelles de cet hiver, "il n'y a quasiment pas eu de froid, les populations de mouche n'ont pas été amoindries. Attention à ce que l'on ne vive pas une deuxième année de crise comme il y a deux ans, ce serait très difficile pour la filière." Sur la bactérie *Xylella fastidiosa*, "la situation est stabilisée, la souche présente dans les Pouilles en Italie n'est pas présente en France. Nous faisons des tests de vaccin à base d'enzyme, on attend la validation pour un projet européen qui pourrait bénéficier de 15 millions d'euros intitulé Lubixyl. C'est un projet très international (il re-

groupes 22 universités, 34 laboratoires, 15 organismes techniques et professionnels de 15 pays dont 7 de l'Union européenne, NDLR), le but n'est pas de trouver des solutions par la chimie mais des traitements utilisables en agriculture bio."

D'autres projets sont aussi soutenus par l'Afidol pour trouver les vecteurs susceptibles de porter la maladie et les recenser avec l'Inra.

17 médailles et trois coups de cœur !

Au total 3 médailles ont été remises pour des olives de table, 14 médailles ont récompensé les huiles et 3 coups de cœur ont été décernés. Cette année, le concours a vu quelques petits changements. En olives

de table, la Picholine par exemple était absente. Et en huile d'olive, les catégories ont été simplifiées : AOP huile d'olive de Nîmes, fruité vert, fruité mûr et goût à l'ancienne. Parmi les lauréats, Brigitte Galundo, responsable du moulin du Sou, coopérative La Cavale à Limoux rapporte : "on avait déjà remporté des prix coup de cœur mais cette année avec cette médaille c'est maintenant le fruit du travail du moulin qui est récompensé. C'est toute l'équipe du moulin et les producteurs qui sont ainsi médaillés", s'enthousiasme-t-elle. Ainsi, pour un an, les entreprises primées deviendront les ambassadrices de l'oléiculture régionale. ■

ASA

Les huiles et olives récompensées

Olive de France vertes Lucques non pasteurisées

► Médaille d'or : huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault (Lucques vertes)

Olive de France vertes Lucques pasteurisées

► Médaille d'or : coopérative l'Oulibo (Lucques)

AOC Lucques du Languedoc non pasteurisées

► Médaille d'or : coopérative l'Oulibo (Lucques du Languedoc AOC)

AOP huile d'olive de Nîmes

► Médaille d'or : SARL Domaine de Pierredon (Picholine AOP)

► Médaille d'argent : Moulin à huile Paradis (Picholine)

Huile d'olive de France fruité vert

► Médaille d'argent : SCEA La Canterran (Olivière)

► Médaille d'argent : SARL Domaine Pierredon (Aglandau)

► Médaille d'argent : SCA Les moulins de Villevieille et Pignan (Bouteillan)

► Médaille d'or : SCEA Galinette (Assemblage)

► Médaille d'or : Moulin à huile Paradis (Assemblage)

► Médaille d'or : Moulin à huile Paradis (Bouteillan)

► Coup de cœur : Moulin de la Restanque (Olivière)

Huile d'olive de France fruité mûr

► Médaille d'argent : coopérative La Cavale moulin du Sou (Olivière)

► Médaille d'or : SCEA La Canterran (Olivière)

► Médaille d'or : Moulin du Llevant (Olivière)

► Médaille d'or : SCA les moulins de Villevieille et Pignan (Negrette)

► Coup de cœur : Moulin de la Restanque (Lucques)

Huile d'olive de France goût à l'ancienne

► Médaille de bronze : SARL Domaine de Pierredon (Picholine)

► Médaille d'or : Moulin à huile Paradis (Assemblage).

EN BREF

Fermeture de la MSA Grand Sud le 6 mai

Les services de la MSA Grand Sud seront exceptionnellement fermés vendredi 6 mai. Le site internet www.msagrandsud.fr et ses services resteront accessibles. Les adhérents pourront effectuer leurs consultations ou déclarations. Les accueils ouvriront de nouveau leurs portes aux horaires habituels lundi 9 mai.

L'été sera rosé avec l'AOC Corbières

L'AOC Corbières réunit plus de 1 300 vignerons créateurs qui œuvrent pour produire un vin de très bonne qualité et représente la plus grande appellation du Languedoc. Le 31^e concours interprofessionnel des grands vins de Corbières a récompensé 8 vins sacrés médailles d'or 2016 : Les Domaines Auriol, cuvée Châtelaine Saint Auriol ; Domaine Py, cuvée Jules ; Vignobles Cap Leucate, cuvée Tresmoulis ; Domaine Serres Mazard, cuvée L'origine ; Château de Vaugelas, cuvée Prestige Rosé ; Les Vignerons de Camplong, cuvée Peyres Nobles ; Château Fabre Cordon, cuvée Printemps d'Amandine ; Château Maylandie, cuvée Lo Solelh. Le rosé représente 8 % de la production totale en 2015 et a gagné sa place sur les tables pour accompagner l'été.

Orientations budgétaires de la région LRMP

Lors de son assemblée plénière le 15 avril, la région LRMP a décidé de ses orientations budgétaires 2016. La priorité est portée sur l'éducation et la formation. Pour le secteur agriculture, la Région "mise sur l'accompagnement des filières de l'élevage impactées par les crises économiques et/ou sanitaires et la mise en œuvre des programmes de développement rural permettant aux filières agricoles, agro-alimentaires et bois de bénéficier du Feader (...). L'effort de la Région se poursuivra en matière de soutien aux filières de qualité sous la bannière Sud-Ouest France, ainsi que dans le cadre des opérations Sud de France. La Région renforcera aussi ses aides en faveur de l'agriculture biologique en poursuivant l'effort au niveau des investissements des exploitations et de la structuration de la filière (...)" et "soutiendra l'introduction des produits agricoles locaux issus de l'agriculture bio et durable dans les cantines des établissements d'enseignement. Elle poursuivra son appui aux filières fruitières et légumières. Un programme nouveau sera déployé sur tout le territoire régional pour accompagner les exploitations touchées par l'influenza aviaire."

Balades gourmandes en Montagne Noire

Trois balades guidées à la journée sont organisées en Montagne Noire (secteur Minervois, limitrophe Hérault, Tarn, Aude). De niveau facile pour toute la famille, ces balades nature vous mèneront de fermes en parcelles à travers de beaux paysages, à la rencontre d'agriculteurs locaux qui discuteront avec vous de leur activité et feront déguster leurs produits. Pique-nique tiré du sac, marché des producteurs en fin de balade, jeux pour les enfants.
 ► 14 mai : départ à 11 h de la Métairie de Bezoïn (34210 Ferrals-les-Montagnes)
 ► 15 mai : Départ à 10 h de Roquecave (34210 Ferrals-les-Montagnes)
 ► 5 juin : Départ à 10 h de la Maison de l'Abeille (34210 Cassagnoles).
 Plus d'infos et inscriptions : 04 67 06 23 39, accueil.frcvamlr@gmail.com

RÉGION LRMP

Soutien à la formation professionnelle des salariés de la filière salade

Alors que le secteur de la salade connaît actuellement d'importantes pertes, notamment pour les maraîchers des Pyrénées-Orientales, les élus régionaux réunis en commission permanente ont adopté le 14 avril à l'unanimité, sur proposition de Carole Delga, présidente de la Région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, une aide de près de 300 000 € pour soutenir la formation profession-

nelle des salariés d'entreprises productrices de salade.

Ce programme, porté par le Fonds d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles (FAFSEA), permettra aux entreprises de la filière touchées par le chômage partiel de former leurs salariés, de sécuriser leurs parcours professionnels et de faire face à la crise économique qu'elles traversent depuis cet hiver.

Près de 300 personnes pourront intégrer des formations mises en œuvre avec deux objectifs :

- le maintien des emplois souvent peu qualifiés grâce à une remise à niveau des connaissances de base ;
- le soutien aux mutations des entreprises par la formation technique de leurs salariés.

Ces actions de formation seront lancées essentiellement sur le département des Pyrénées-Orientales

mais également sur d'autres bassins de production de la région, notamment le Gard.

Elles s'intègrent dans un ensemble de mesures prises par la Région pour soutenir cette filière en difficulté : la salade sera le produit à l'honneur du salon Medfel (salon professionnel dédié à la filière des fruits et légumes des pays du bassin méditerranéen) qui se tiendra du 26 au 28 avril à Perpignan. ■