



« Traditions et paysages oléicoles »,
mis en images par les oléiculteurs de
l'appellation Olive de Nice



Exposition photographique

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice



Renseignements :

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
(SION)

tél. : 04.97.25.76.44

e-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com





Protection biologique (argile blanche naturelle) contre la mouche de l'olive,
Speracedes
Septembre

La récolte se prépare,
Valbonne Octobre



Récolte des olives à la gaule dans les filets,
collines niçoises
Décembre



Huile nouvelle sortant du moulin,
Castagniers Janvier

Quelques photographies de l'exposition « traditions et paysages oléicoles »,
par les oléiculteurs de appellation Olive de Nice

(Photo de couverture : Oliviers enherbés, Spéracèdes, mai)

Crédit photo : SION









Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)

Représentant un collectif de 129 adhérents, le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION) regroupe, sur 99 communes du département, l'ensemble des oléiculteurs, mouliniers et confiseurs habilités à produire des produits labélisés par les Appellations d'Origine Protégée « Huile d'olive de Nice » et « Olive de Nice ».

En choisissant de mettre en œuvre les cahiers des charges des AOP Huile et Olive de Nice, le SION et ses membres contribuent au développement d'une filière oléicole créatrice de valeurs ajoutées pour les Alpes Maritimes et les hommes qui y vivent. La certification AOP permet en effet aux producteurs de mieux valoriser leurs produits tout en contribuant au maintien des traditions oléicoles locales et à la mise en œuvre d'une filière d'excellence valorisée par les acteurs du territoire (restaurateurs, épicerie fines, marchés locaux, acteurs du tourisme, etc.).

Par ailleurs, les AOP « Huile d'olive de Nice » et « Olive de Nice » sont avec les Vins de Bellet les seules Appellations d'Origine Protégée des Alpes-Maritimes. Les AOP Huile et Olive de Nice sont un marqueur identitaire fort du département des Alpes-Maritimes.

Le SION, des hommes et des femmes qui se reconnaissent dans des valeurs communes :

-  L'amour du travail et de la qualité
-  La défense de l'authenticité et de la qualité des produits
-  L'honnêteté et le respect du consommateur, qui achètera avec confiance
-  Le respect et transmission des traditions et du patrimoine
-  L'échange de vécu et d'expérience
-  Pour améliorer les modes de travail et les techniques

Les AOP Huile et Olive de Nice :

« L'AOP, c'est l'expression d'un lien intime entre un produit, son terroir (zone géographique) et un savoir-faire. » INAO.

Des savoir-faire

Une aire d'appellation,
99 communes des Alpes-
Maritimes



**Des produits
marqués par
une typicité**



Les AOP "Huile d'olive de Nice" et "Olive de Nice" partagent la même aire d'appellation, elle s'étend sur 99 communes du département des Alpes-Maritimes, en coteaux et collines, du Pays Grassois au Pays Mentonnais, de la mer à la montagne. La caractéristique principale de cette oliveraie est son implantation en restanques.

L'Olive de Nice est en appellation depuis 2001 et l'Huile d'olive de Nice depuis 2004.

Pour les 2 appellations, les produits sont issus :

- d'oliveraies plantées en variété cailletier, respectant les règles structurelles de densité de plantation et d'âge des arbres et plantées dans l'aire d'appellation
- d'oliveraies cultivées selon les règles décrites dans les cahiers des charges
- du travail et du savoir-faire des producteurs au cours des différents processus de production et de transformation des olives.

L'Appellation d'Origine « Huile d'olive de Nice » concerne un seul produit l'Huile d'olive de Nice, tandis que l'Appellation d'Origine « Olive de Nice » fait référence à deux produits : l'Olive de Nice et la Pâte d'olive de Nice.

Une Appellation d'Origine garantit au consommateur l'origine, la typicité et la qualité car c'est la reconnaissance de l'unicité d'un produit : unicité liée à un terroir, à une variété, ici, le Caillietier et à un savoir-faire.

Une exposition photo à l'initiative des adhérents des producteurs de s appellations

Huile et Olive de Nice



Le SION vient d'éditer la 4^{ème} édition du dépliant « *06 Routes des oliviers* », invitant le consommateur à se rendre dans les lieux de production (verger, moulin, confiserie) et découvrir les savoir-faire des producteurs. Les adhérents du SION ont décidé de donner un avant-goût au public de ce qu'il peut découvrir sur les lieux de production situés le long des 06 routes des oliviers, en réalisant une exposition photographique.

Cette exposition est à destination principalement des offices de tourisme, lieux de passage pour les personnes cherchant de l'information sur les richesses du territoire ; elle présente les paysages, traditions et savoir-faire oléicole du département et cherche à inciter le public à venir découvrir l'arrière-pays niçois et ses oliveraies.

Les producteurs, fiers de promouvoir leur métier et leur territoire, ont pris l'initiative de fournir eux même les clichés pour composer cette exposition. Une dizaine de photographies ont été sélectionnés pour illustrer les moments forts d'une saison oléicole (taille des arbres, traitement, pose des filets, récolte/gaulage...) et sensibiliser le public à cette activité.



Cette exposition a été présentée pour la 1^{ère} fois lors de remise des prix du 11^{ème} concours départemental des produits oléicoles en appellation, qui s'est tenu le 24 juin dans les jardins du Conseil Départemental.

Elle sera présente lors de l'assemblée générale du SION, jeudi 30 juin à la maison du terroir du Rouret.

Une exposition photo itinérante

L'exposition est constituée de 11 photographies de dimension 50*70 cm sur support léger. Elles peuvent se fixer aisément sur des grilles, être posées sur des chevalets...

Des légendes accompagnent les photos, les situant dans l'aire d'appellation et les datant dans le temps d'une saison oléicole. Elles sont traduites en anglais afin de faciliter l'information aux touristes étrangers venant découvrir notre région.

Cette exposition photo est itinérante, n'hésitez pas à nous la demander ; nous vous la prêterons gratuitement.

Merci à nos partenaires :





APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Contact Presse : SION Angélyke DOUCEY : 04.97.25.76.44

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

MIN Fleurs 6 Box 58 06296 Nice cedex 3

Tél. : 04.97.25.76.44 Fax : 04.93.17.64.04

E-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com

Site Internet : www.olivedenice-aop.com

Facebook : Huile et Olive de Nice AOP



SYNDICAT
INTERPROFESSIONNEL
DE L'OLIVE DE NICE (sion)

