



Concours général agricole 2017

Palmarès Oléicole Alpes-Maritimes

Le public parisien a pu découvrir les produits oléicoles des deux Appellations d'Origine Protégée Huile et Olive de Nice lors du Salon International de l'Agriculture 2017. En effet, le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice était présent lundi 27 février à Paris sur le stand de la Chambre d'Agriculture Régionale PACA.



Partis avec quelques produits dans leurs bagages, ils ont pu faire déguster l'huile d'olive de Nice, l'olive de table de Nice et la pâte d'olive de Nice et expliquer à plus d'un la différence entre cette dernière et la tapenade.

Mais quelle est donc la différence entre pâte d'olive de Nice et tapenade ?

La pâte d'olive de Nice est uniquement constituée de pulpe d'olives de Nice broyée. Elle ne contient ni câpre, ni anchois qui caractérisent la tapenade (du provençal "tapeno" signifiant câpre).

Ainsi, dans la pâte d'olive de Nice, se retrouvent tous les arômes de l'olive de Nice conjugués avec l'onctuosité de l'huile d'olive de Nice...

Un vrai délice !

Cette venue sur Paris est aussi l'occasion de diffuser le dépliant-carte des « 06 routes des oliviers des Alpes-Maritimes ». Le public parisien curieux et à la recherche d'authenticité pourra ainsi trouver des adresses pour goûter les produits oléicoles en appellation et visiter vergers et moulins... un beau programme pour un prochain séjour dans les Alpes-Maritimes.

En ce qui concerne le palmarès du Concours Général Agricole 2017, 10 médailles ont été récoltées par les oléiculteurs et mouliniers des Alpes-Maritimes. Le palmarès se décline avec : 6 médailles en Or, 2 en Argent et 2 en Bronze.

Si la récolte 2016/17 n'a pas été bien fructueuse pour certains oléiculteurs du bassin maralpin (due en parti aux conditions climatiques et aux ravages de la mouche de l'olive), l'obtention de deux médailles d'or pour la catégorie Huile d'Olive de Nice témoigne que la qualité est bien au rendez vous !

Tous les lauréats 2017 sont investis dans la démarche de qualité des AOP Huile et Olive de Nice.

Voici le palmarès du CGA 2017 pour les produits oléicoles des Alpes Maritimes :

Catégorie Huile d'olive de Nice AOP 🏆 :

Médaille d'Or :

EARL Champ Soleil (Derepas)
2 Chemin de Sembola
06340 Trinité (La)
04 93 54 02 98
champssoleil@wanadoo.fr
www.champ-soleil.fr

Ferry Gérard
21 chemin de Blumenthal
06130 Grasse
04 93 70 00 78
gerardferry00@yahoo.com

Catégorie Pâte d'olive de Nice AOP 🏆 :

Médaille d'Argent :

FRERE Guillaume
Rue des anciens combattants AFN
06690 Tourrette-Levens
06 01 29 16 43
gfrereolive@gmail.com

Médaille de Bronze :

Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"
25 Chemin de Peï Pellegrin
06650 Rouret (Le)
jp-frere@orange.fr

Catégorie Olive de Nice AOP 🏆 :

Médaille d'or

Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"
25 Chemin de Peï Pellegrin
06650 Rouret (Le)
jp-frere@orange.fr

Catégorie Spécialités à base d'olives :

Spécialité à base d'olives :

Médaille d'Or - pâtes d'olives aux basilics

FRERE Guillaume
Rue des anciens combattants AFN
06690 Tourrette-Levens
06 01 29 16 43
gfrereolive@gmail.com

Médaille d'Argent - Pâte d'olive noire aux herbes de provence

Giauffret André - L'olivieraie de la Sirole
58 route Félix Garrel
06670 Colomars
06 03 88 99 96
stephanie.deliperi@sfr.fr

Médaille de Bronze - Pâte d'olive aux herbes

Frère Jean-Philippe "L'Oli d'Aqui"
25 Chemin de Peï Pellegrin
06650 Rouret (Le)
jp-frere@orange.fr

Tapenade noire :

Médaille d'Or

Spinelli Jean-Luc
280 chemin Louis Spinelli
06670 Castagniers
jean-luc.spinelli@cegetel.net

Tapenade verte :

Médaille d'Or

EARL Champ Soleil (Derepas)
2 Chemin de Sembola
06340 Trinité (La)
04 93 54 02 98
champssoleil@wanadoo.fr
www.champ-soleil.fr



Spécialités à base d'olives concourant au Concours Général Agricole