




Les manifestations de promotion :

Dates	Réalisations 2011
Concours Général Agricole – 20 février	Participation de 10 oléiculteurs et de l'animatrice au jury du Concours.
Salon de l'Agriculture à Paris- – 21 février	Animation sur le stand Chambre d'agriculture régionale et dégustation des trois produits AOP. Lettre d'invitation adressée aux épiceries fines parisiennes pour faire découvrir les produits et trouver des débouchés.
Fête de l'Olive à Cagnes sur Mer – 2 avril	Participation du SION avec un stand de découverte des 3 produits en AOP et jeu quizz sur les Appellations. 6 oléiculteurs ont tenu un stand de vente.
Fête des « Mai » à Nice – Cimiez – mai	Participation des oléiculteurs les dimanches de mai pour faire découvrir leur activité et leurs produits.
Concours départemental des Produits en Appellation d'Origine Protégée « Olive de Nice » et « Huile d'Olive de Nice » à Nice - 20 juin	<p>Concours réalisé au Restaurant de l'hôtel Négresco à Nice, avec Jean-Denis Rieubland MOF et chef des cuisines du Négresco comme Président du Jury en présence des chefs de cuisine Jacques Rolancy (Les Viviers à Nice), Stéphane Rimbault (L'Oasis à Mandelieu).</p> <p>Une première : deux chefs invités David Le Quellec (Le Pavillon Garoupe au Cap d'Antibes) et Alessio Giové (Le Jardin de l'Hôtel de Mougins) ont réalisé des démonstrations de cuisine à partir de pâte d'olive de Nice.</p> <p>Les professionnels ont également eu la possibilité d'exposer et de faire découvrir leurs produits, la seconde partie du concours étant ouverte au public professionnel (chefs de cuisine et épiceries fines invités) et à la presse.</p> <p>20 lots d'huile d'olive, 9 lots d'olives de table et 7 lots de pâte d'olive ont concouru.</p>
10 ^{ème} anniversaire de l'Appellation Olive de Nice – Le Rouret – 25 juin	<p>Journée d'anniversaire !</p> <p>Animations proposées : fabrication de pâte d'olive, démonstration de recettes à base de cette pâte d'olive par le chef du Clos St Pierre du Rouret, Daniel Ettlinger, dégustation et vente des trois produits, démonstration de taille des oliviers avec les professionnels, exposition de photographies, collection particulière (archives familiales), artisanat sur le thème de l'olivier, travail du bois d'olivier...</p> <p>Repas en soirée sous les platanes...</p> <p>28 stands présents</p> <p>Remise des prix du Concours Oléicole Départemental 2011.</p>
Fête de la San Bertoumièu à Nice - 3 et 4 septembre	Participation de 5 oléiculteurs pour faire découvrir leur activité et leurs produits.
Journée Portes Ouvertes des moulins à huiles des Alpes-Maritimes - samedi 26 novembre	Septième édition : 16 moulins participent. Journée permettant de faire découvrir les procédés de fabrication de l'huile d'olive. Le SION se charge de toute la communication (300 affiches, 5000 dépliant, partenariat France Bleue Azur et contact presse).



Les supports de communication :

Prévisions	Réalizations 2011
<p>Nouveau site Internet du Syndicat à créer</p> 	<p>Site créé et mis en ligne fin décembre 2010.</p> <p>Depuis actualisation très régulière du site avec toutes les informations sur les animations.</p>
<p>Petites bâches à poser sur les marchés ou boutiques pour se démarquer, mettre en avant le produit en appellation et faire connaître le logo officiel de l'AOP.</p> 	<p>Achat groupé de kakémonos de petit format pour les professionnels sur le même modèle que les grands kakémonos achetés par le SION l'année précédente</p> <p>40 kakémonos « Huile d'olive de Nice » et 25 kakémonos « Olive de Nice » commandés.</p> <p>23 oléiculteurs et mouliniers ont participé.</p>
	<p>Achat groupé : pour répondre à la réglementation en terme d'étiquetage, 50 000 étiquettes du logo officiel de l'AOP ont été commandées.</p>
<p>Création d'un dépliant présentant les trois produits de l'appellation.</p>	<p>Impression d'un nouveau dépliant présentant les trois produits. Un dépliant avait été réalisé l'an dernier, il a été imprimé en français et en anglais (60 000 exemplaires) en 2011.</p>
<p>Création d'un dépliant « Routes des oliviers »</p>	<p>Faute de temps et de moyens, le projet n'a pu être mis en place. Il est confirmé pour 2012.</p>