

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



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le concours oléicole départemental des produits en appellation d'origine « Huile et Olive de Nice » avait lieu le mercredi 15 juin 2016 au Restaurant Lou Fassum à Grasse.

Pour cette 11^{ème} édition, 15 lots d'huiles, 8 lots d'olives et 4 lots de pâtes d'olive de Nice ont été dégustés par un jury d'experts. Les chefs Emmanuel Ruz (Lou Fassum à Grace), Sébastien Mahuet (La Réserve à Nice) ainsi que le sommelier Pascal Paulze (l'Oasis à la Napoule) faisaient partie du jury.

Ce concours organisé par la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes et le Syndicat de l'Olive de Nice met en lumière les trois produits de l'appellation (huile d'olive, olive de table et pâte d'olive) et met à l'honneur le savoir-faire et la qualité du travail des oléiculteurs et mouliniers.

Il reste l'événement qui, chaque année depuis une dizaine d'année, boucle la campagne oléicole, exception faite en 2015. En effet, l'an passé, le concours ne s'est pas tenu, étant donné la campagne catastrophique avec une perte de plus de 75% de la production sous appellation à cause principalement d'attaques exceptionnelles de la mouche de l'olive.

Le Palmarès est le suivant :

« Huile d'Olive de Nice »

Médaille d'Or : Secrets d'olive - SARL A.T.E – Daniel ISOARDI
41 Chemin du Camouyer
06330 ROQUEFORT LES PINS
Tél : 06.09.35.68.97

Médaille d'Argent : Campagne du Virat – Claude MARTIN
38 rue des orangers
06530 SPERACEDES
Tél : 04.93.60.52.75
www.campagneduvirat.com

Médaille de Bronze : Joël ROUX
Ancien Chemin de Spraës
06340 La Trinité
Tél : 06 62 14 30 75

« Olive de Nice »

Médaille d'Or : Huiles et Olives GUIDO
916 boulevard de la Vallée
06440 Peillon
Tél : 04 93 91 24 40

Médaille d'Argent : L'Oli d'Aqui -Jean-Philippe FRERE
25 chemin de Peï Pellegrin
06650 Le Rouret
Tél : 06 21 87 21 67

Médaille de Bronze : Jean Luc SPINELLI
280 chemin du Moulin
06670 Castagniers
Tél : 06.03.11.05.14

« Pâte d'olive de Nice »

Médaille d'Or : Henri et Ginette DEREPA
Champssoleil
2 chemin de Sembola
06340 La Trinité
Tél : 04 93 54 02 98 ou 06 84 77 54 12
www.champ-soleil.fr

Médaille d'Argent : L'Oliveraie de la Sirole – André GIAUFFRET
58 route Felix Carel – M914
06670 COLOMARS
06 03 88 99 96

Médaille de Bronze : Le Moulin de Castagniers
2 chemin du Moulin
06670 Castagniers
Tél : 04 93 08 10 75

La remise des prix aux lauréats aura lieu vendredi 24 juin à 11h45 aux jardins de l'hôtel du département (Centre administratif, boulevard du Mercantour à Nice), organisée en partenariat avec le Conseil Départemental.

Pourquoi un concours ?

- Pour promouvoir la filière oléicole et le savoir-faire des mouliniers et des oléiculteurs du département.
- Pour valoriser une production mais aussi des agriculteurs passionnés qui œuvrent dans leurs vergers afin d'obtenir des produits à la fois typiques et de qualité.
- Pour la satisfaction de certains consommateurs avertis (de plus en plus nombreux) à la recherche de produits d'exception sélectionnés et primés.

Qui concourt ?

Les conditions requises pour participer au concours : être producteur en AOP et avoir revendiqué un minimum de 250 litres d'huile de la dernière récolte, de 100 kg de pâte d'olive élaborée à partir d'olives de la récolte 2014/2015 et/ou 2013/2014, de 250 kg d'olives de la récolte 2015/2016. Chaque participant ne peut présenter qu'un seul lot par catégorie et doit fournir une copie de la déclaration de mise en marché et une copie de l'analyse pour l'huile.

Qui sont les membres du Jury ?

Des producteurs, des mouliniers, des restaurateurs, des sommeliers, des spécialistes de l'INAO et de l'AFIDOL agréés et formés à la dégustation des produits oléicoles. Pour les trois produits, plusieurs tables de jurés dégustent et classent les échantillons anonymes pour attribuer trois médailles (or, argent et bronze). Les conditions sont identiques à celles du concours général agricole, mais le nombre de lots est plus important et le concours est gratuit. Aucun producteur ne goûte ses propres produits ; anonymat et confidentialité sont garantis.



Figure 1 : Le Jury du concours oléicole, sous la présidence de m. RUZ Emmanuel, chef du restaurant Lou Fassum à Grasse

Crédit photo : SION

Et pour le consommateur...

La clientèle pourra se fier aux autocollants (or, argent et bronze) qui seront apposés sur les produits primés. C'est un gage de qualité des produits.