

CONCOURS \* *Sud de France* DES PRODUITS OLÉICOLES



## *DOSSIER DE PRESSE*

**DEGUSTATION D'OLIVES ET D'HUILES D'OLIVE**

**issues de la région Occitanie**

**Le Mardi 23 Mai 2017**

**A la salle communale d'Aspères dans le Gard**



CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



Avec le soutien de :



CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



### **Sud de France, la marque régionale :**

Marque régionale regroupant sous un identifiant commun les produits viticoles, agricoles, agroalimentaires, de l'aquaculture, de la pêche et de l'horticulture, issus du territoire régional depuis 2006, Sud de France n'a cessé d'évoluer. Outil de développement économique pour les entreprises et producteurs de la région, cette marque régionale a été créée pour construire une notoriété et une identité commune des produits de la région notamment à l'international et sur les circuits de la Grande et Moyenne distribution.

En 2014, après une refonte totale des cahiers des charges d'accès à la marque travaillée en collaboration avec toutes les filières agricoles et agroalimentaires, la Région a mis en place des contrôles afin de renforcer le sérieux et la notoriété de la marque, ceci afin de répondre aux exigences de plus en plus importantes du consommateur. - Toulouse (31)

Forte de nombreuses productions différentes et complémentaires, l'adhésion à la marque Sud de France s'est étendue à l'ensemble de la région Occitanie depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2016. Afin de correspondre aux nouvelles réalités du territoire régional, les cahiers des charges évoluent de nouveau et permettront, notamment, une mise en avant des démarches qualité génératrices de valorisation économique (les Signes officiels de la qualité et de l'origine). Ces cahiers des charges seront opérationnels courant de l'été 2017. Autre signe fort d'une évolution de la marque, la volonté d'ancrer Sud de France dans le développement des circuits courts.

Le principe d'adhésion reste le même, à savoir une adhésion entièrement gratuite et volontaire, avec un référencement de produits pour 2 années renouvelables. L'adhésion se fait en ligne sur le site [www.sud-de-france.com](http://www.sud-de-france.com).

Pour en savoir plus vous pouvez contacter le Service de Valorisation des Productions de la Région Occitanie au 04 67 22 93 09.

#### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## **La Région soutient l'agriculture**

En 2017, la Région mobilise un budget offensif pour soutenir l'agriculture, la viticulture et l'agroalimentaire.

55 M€ de crédits régionaux et plus de 450 M€ de FEADER, gérés par la Région, irrigueront les territoires et permettront d'accompagner les exploitations agricoles et viticoles et de booster la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## Concours des Olives et des Huiles d'Olive

La Chambre Régionale d'Agriculture en partenariat avec le Conseil Régional Occitanie mettent à l'honneur la production oléicole de la région Occitanie en organisant le Concours Régional Sud de France des Huiles d'Olive et des Olives. Le Concours se déroulera cette année dans la salle communale d'Aspères qui se situe dans le Gard.

### *Objectif du concours*

- Valoriser les meilleurs produits régionaux
- Mettre en avant la production oléicole régionale face à la concurrence nationale et internationale
- Favoriser l'émulation entre producteurs

### *Participants*

Cette année, **une soixantaine d'échantillons** vont être présentés par une **vingtaine d'entreprises régionales**.

Sont autorisés à concourir :

- Les moulins à huile (privés ou coopératifs) agréés par France Agrimer,
- Les oléiculteurs professionnels exploitant une oliveraie,
- Les confiseries d'olives,

Tous installés **dans la région Occitanie** et adhérents à **Sud de France**.

### *Catégories*

- Huile d'olive de France fruité vert
- Huile d'olive de France fruité mûr
- Huile d'olive de France Goût à l'Ancienne
- Huile d'olive AOC de Nîmes
- Olives vertes de variétés Lucques, Picholine
- Olives AOP de Nîmes
- Olives AOP Lucques du Languedoc

#### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## *Comment se déroule la dégustation ?*

Une quarantaine de dégustateurs pourront apprécier les qualités des huiles d'olive et des olives de la région. Ils dégusteront à l'aveugle.

Les jurys sont constitués par des personnes désignées par chaque syndicat d'oléiculteurs : Syndicat Huile d'Olive du Roussillon, Syndicat des Oléiculteurs du Pays d'Aude, Union des Professionnels et des Producteurs Oléicoles de l'Hérault, Syndicat AOC huile et olive de Nîmes, Syndicat AOC Lucques du Languedoc.



### *Etapes de la dégustation :*

Dans l'ordre, l'odorat, le goût sont sollicités.

- Mettre 15 ml d'huile dans un petit verre bleu  
Le verre est maintenu à 28°C dans une yaourtière posée sur la table
- Humer l'intérieur du verre : l'huile présente-t-elle des odeurs de rance, humide, vineux ou de terre ? Son fruité est-il léger, moyen, intense ? Vert ou bien mûr ? L'arôme est-il d'agrumes ou herbacé ?
- Prendre ensuite l'huile d'olive en bouche. La tourner dans la cavité buccale, tout en inspirant un peu pour une perception rétro nasale. Quelle est l'intensité de la saveur amère, du « piquant » ? Y trouve-t-on une pointe d'amande ou de pomme ? Est-elle équilibrée ?  
L'huile d'olives a également une propriété appelée « ardeur ». Elle se traduit par un picotement plus ou moins intense dans le palais et la gorge. Elle traduit une huile de bonne qualité.

Un bon dégustateur garde en mémoire les différentes sensations d'une analyse organoleptique et se constitue une « base de données » personnelle qui lui servira de référence.

#### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46





## *Comment reconnaître les produits médaillés ?*

Des macarons représentant les médailles d'or, d'argent et de bronze seront apposés sur les huiles et olives plébiscitées par les dégustateurs.

La Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie communiquera le palmarès à la presse dès le lendemain du concours.



## *Programme du 23 Mai 2017*

- 9h45** Accueil des dégustateurs
- 10h00** Dégustation d'huiles d'olive et d'olives de la région Occitanie.
- 12h30** Annonce du Palmarès et buffet servi à la salle communale d'Aspères (Gard)

**Dès le lendemain** Palmarès en ligne sur [www.afidol.org](http://www.afidol.org) et sur [www.lrmp.chambagri.fr](http://www.lrmp.chambagri.fr)



## *La filière Oléicole en Occitanie*

- Environ **13 000 oléiculteurs** dont 1 000 professionnels.
- **1<sup>ère</sup>** région française pour la production d'olives de table avec 40% de la production nationale.
- **2<sup>ème</sup>** région française pour la production d'huile d'olive avec 25 % de la production nationale.
- Communes oléicoles : 617
- Superficie oléicole : 4 100 ha
- Nombre d'exploitations oléicoles : 2 825
- Production d'olives de table : 380 tonnes pour la récolte 2016
- Production d'huiles d'olive : 1200 tonnes pour la récolte 2016

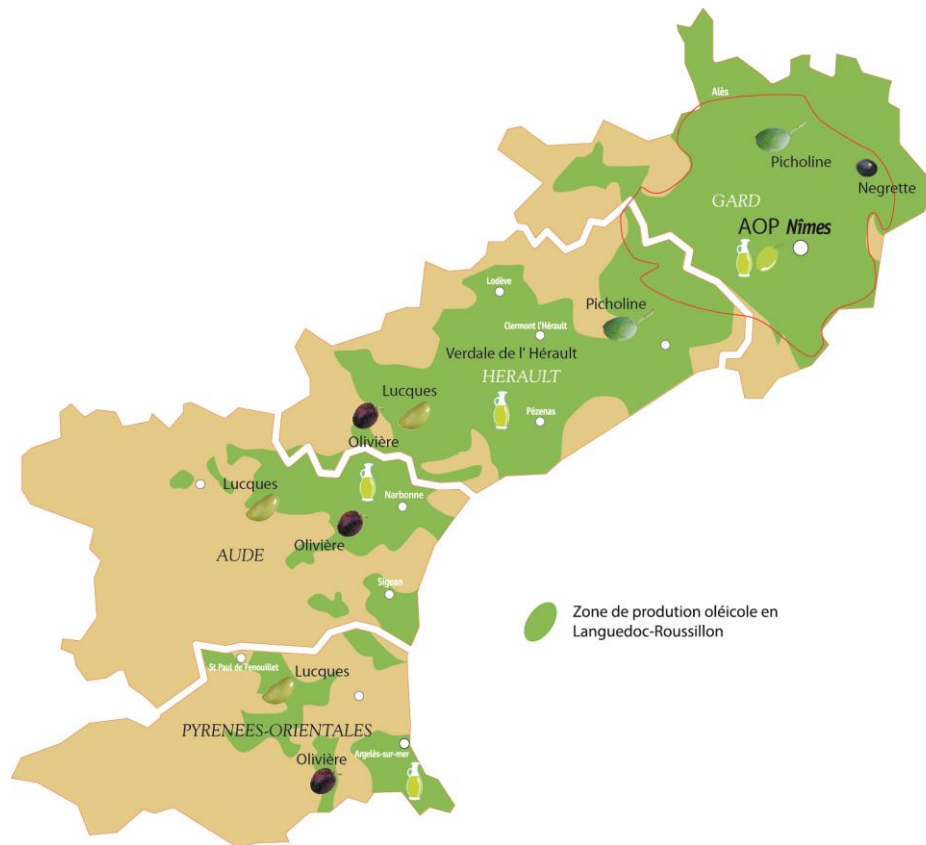
CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46





## *La zone de production oléicole en région Occitanie*



**CONTACTS :**

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## *La fabrication de l'huile d'olive*

A maturation complète, l'olive renferme, suivant les années et les variétés, de 15 à 18 % d'huile. Il faut environ 120 kg d'olives pour faire 20 L d'huile. Si les outils se sont modernisés, l'extraction du précieux liquide repose sur des techniques ancestrales transmises depuis l'Antiquité.

A chaque étape du processus, le moulinier intervient et son savoir-faire entre pour une grande part dans la qualité du produit fini.

Après le tri des olives, le lavage se fait à l'eau froide. Vient ensuite le broyage. Une pâte d'olives est alors obtenue. Le malaxage a pour but de déterminer le juste équilibre entre la quantité d'huile et sa qualité. La pâte malaxée est ensuite pressée ou centrifugée afin de séparer la phase liquide de la phase solide.

Dernière étape : la centrifugation de la phase liquide permet une ultime séparation entre l'huile et l'eau. L'huile est alors stockée dans des cuves, le plus souvent en inox en vue de sa mise en bouteille.

L'huile d'olive vierge est donc obtenue uniquement par des moyens mécaniques à l'exclusion de tout traitement chimique. C'est un pur jus de fruit !



## *Les trois types de goût en huile d'olive*

*Le fruité vert ou « goût intense »* peut présenter des arômes d'artichaut, de plant de tomate, de pomme verte, de poire ou d'amande, mais les arômes évoquant la verdure ou la feuille d'olivier sont toujours importants. Les huiles d'olive au fruité vert intense présentent souvent une bonne amertume et une certaine ardeur, les huiles au fruité vert léger sont très douces.

*Le fruité mûr ou « goût subtil »* peut présenter des arômes évoquant plutôt des fruits jaunes ou rouges, ou des arômes floraux : prune, fruits exotiques, amande fraîche, pomme mûre, tilleul, poire, fruits rouges. Ces huiles se caractérisent généralement par leur peu d'amertume. Le passage du fruité vert au fruité mûr est dû à l'état d'avancement de la maturité des olives au moment de leur récolte.

*Le « goût à l'ancienne »* résulte d'une étape de stockage dans des conditions contrôlées (temps et température) des fruits frais, conformément à certaines pratiques traditionnelles. Les olives cèdent alors leurs caractéristiques aromatiques pour des sensations plus particulières. Cette opération apporte des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits... et fait disparaître l'amertume et l'ardeur. Selon les variétés et leur potentiel aromatique, on obtiendra un fruité noir plus ou moins intense.



## *L'arbre aux mille usages*

(<http://www.huiletolives.fr>)

D'un point de vue cosmétique, aussi bien les feuilles d'oliviers, que les extraits d'olives ou que l'huile d'olive trouvent des applications intéressantes pour l'embellissement du corps.

Les feuilles d'olivier contiennent de nombreux composés phénoliques qui leur confèrent des propriétés anti-oxydantes permettant de limiter le vieillissement de la peau. C'est pourquoi, on retrouve de nombreuses crèmes anti-âge ou antirides à base de feuilles d'olivier.

L'huile d'olive possède des propriétés intéressantes pour un produit cosmétique : elle est émolliente, c'est-à-dire qu'elle ramollit les tissus, adoucissante, anti-sécheresse cutanée et anti-oxydante. L'huile d'olive entre ainsi dans la composition de nombreux soins hydratants (crème, lait, baume pour les lèvres...), de shampooings et après-shampooings et d'huiles de massage.

L'utilisation de l'huile d'olive en savonnerie, permet également l'obtention de savon qui présente des propriétés adoucissantes et anti-sécheresse cutanée. Le savon d'Alep, beaucoup moins connu en France que le savon de Marseille, présente cependant des propriétés adoucissantes et anti-sécheresse cutanée qui peuvent être intéressantes en cas de problèmes de peau (eczéma, dartres, ...). Ce savon, fabriqué de façon artisanale, contient 75% d'huile d'olive de 2ème pression et 20% d'essence de laurier.

L'industrie cosmétique utilise également des extraits d'olives riches en composés phénoliques possédant d'importantes propriétés anti-oxydantes.



## *L'huile d'olive, un pilier de la cuisine méditerranéenne*

(<http://www.huilesetolives.fr>)

On évoque souvent les vertus de l'huile d'olive sur la santé : elle contribue à diminuer les risques de cancers, réduit la tension artérielle, facilite la digestion...

L'olive et l'huile d'olive font partie des **ingrédients principaux de la cuisine méditerranéenne** : brandade de Morue, tapenade, aïoli, rouille, bouillabaisse, bourride ... Il est impossible de faire une de ces recettes sans cette huile d'olive qui parfume à merveille les plats traditionnels languedociens.



## *Brandade de morue*



(<http://www.huilesetolives.fr>)

Pour 10 personnes

### *Ingrédients*

500 g de morue salée  
600 g de cabillaud frais  
1/2 citron  
1/2 orange  
25 cl de crème fraîche  
une feuille de laurier  
30 cl de lait  
de l'huile d'olive goût intense

- Faire bien dégorger la morue salée à l'eau claire pendant plus de 12 heures.
- Faire pocher dans le lait les deux poissons, avec une feuille de laurier, un zeste de citron et un d'orange, quelque gousses d'ail.
- Une fois cuit, bien égoutter et « monter » à l'huile d'olive tiède, au mortier afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- Servir des croûtons à l'ail rôtis à l'huile d'olive, bien égouttés sur un papier absorbant.
- Tartiner les croûtons avec la brandade et déguster.

#### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## *Huile d'olive de Nîmes*

(<http://www.aoc-olive-nimes.fr>)

### *L'AOP Huile d'Olive de Nîmes*

1ère AOP Oléicole du Languedoc-Roussillon, l'AOP Huile d'Olive de Nîmes est née de la rigueur du travail des hommes. Elle est le fruit d'une sélection intraitable de variétés, la garantie d'une traçabilité irréprochable et d'un contrôle exigeant de son élaboration. Grâce à la Picholine, elle révèle une légère amertume et une pointe d'ardence qui lui confère une fraîcheur et une intensité aromatique incomparable.

### *L'AOP Huile d'Olive de Nîmes est d'ici est de nulle part ailleurs*

Le producteur doit respecter à la lettre le cahier des charges de l'AOP : densité de plantation, variétés, entretien du sol, taille, traitement phytosanitaire des vergers, rendement contrôlé..., jusqu'au moment de la récolte qui impose que les olives soient cueillies à maturité.

### *Une aire d'appellation pour l'AOP huile d'olive de Nîmes*

L'état sanitaire des fruits étant le meilleur garant de la qualité d'une huile d'olive. Les olives sont transformées dans l'Aire d'Appellation. Les transformateurs doivent impérativement respecter le ban de l'olivaison (date d'ouverture de la récolte) pour réceptionner les olives. L'huile obtenue doit être composée d'au moins 60 % de picholine. Fraîchement sortie du moulin, l'huile est soumise à une analyse en laboratoire, puis à un contrôle de sa typicité organoleptique par une commission de dégustation.

### *Des arômes d'ananas et de prune jaune, une ardence typique*

A la dégustation, l'Huile d'Olive de Nîmes révèle des arômes intenses de prune, d'ananas, avec une pointe d'amertume et une ardence qui la rendent fraîche et légère. En la savourant, une bouffée de l'air et des senteurs de nos garrigues nous envahit, c'est une invitation à prendre le temps d'apprécier les bonnes choses de la vie, dans un esprit tout méridional.

Ce n'est qu'après avoir satisfait toutes ces étapes qu'elle pourra bénéficier de la mention AOP huile d'olive de Nîmes.



#### CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46





## *Quelques Rendez-vous*

*Des manifestations multiples et variées tout au long de l'année*

Janvier	Fête de l'huile – Banyuls (66)
Avril	Les Olivettes Occitanes – Clermont l'Hérault (34) Fête de l'olive – Sorède (66)
Juillet	Fête de l'olivier – Bize Minervois (11)
Octobre	Sud de France fête la Qualité – Montpellier (34)
Décembre	L'huile de l'Avent (30) Fête de l'olive – Corconne (30) L'huile de Noël – Clermont l'Hérault (34) Portes ouvertes – Bize Minervois (11) Le SISQA- Toulouse (31) (salon de la Qualité Alimentaire)

*Consultez ou inscrivez-vous à la lettre d'information sur le site « [www.huilesetolives.fr](http://www.huilesetolives.fr) » afin d'être informé de toutes les manifestations oléicoles*

CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46



## CONTACTS

**Nadia PREZCHENDZENSKY**

Tel : 04 67 20 48 07 / Port. : 06 46 62 25 00

E-mail : [nadia.prezchendzensky@lrmp.chambagri.fr](mailto:nadia.prezchendzensky@lrmp.chambagri.fr)

**Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie**

Mas de Saporta - CS 30012

34875 Lattes Cedex

Site internet : [www.lrmp.chambagri.fr](http://www.lrmp.chambagri.fr)

\*\*\*

**Jean-Michel DURIEZ**

Tel : 04 67 06 23 46 - Fax : 04 67 06 23 47

E-mail : [contact@afidol.org](mailto:contact@afidol.org)

**Association Française Interprofessionnelle de l'Olive**

Mas de Saporta - CS 30021

34970 LATTES

Site internet : [www.afidol.org](http://www.afidol.org)



CONTACTS :

**Nadia Prezchendzensky** 04 67 20 48 07 – **Jean-Michel DURIEZ** 04 67 06 23 46