



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 **mardi 18 juin 2019, sous la présidence du chef Thomas MILLO**, qui nous a fait le plaisir de nous accueillir à **l'auberge de la Madone**, dans le magnifique village de **Peillon**.

Pour cette 13^{ème} édition, 13 lots d'huiles, 6 lots d'olives et 7 lots de pâtes d'olive de Nice ont été dégustés par un jury d'experts.

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 Nice (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 du département. Il reste l'événement qui, chaque année depuis plus d'une dizaine d'année, boucle la campagne oléicole.

Le Palmarès est le suivant :

	Huile d'Olive de Nice	Olive de Nice	Pâte d'olive de Nice
Médaille d'Or :	Secret D'olives Daniel ISOARDI 41 Chemin du Camouyer 06330 ROQUEFORT LES PINS Tél : 06.09.35.68.97	Domaine LESSATINI Exploitation Oléicole de la Tour 77 vieux chemin de laghet 06340 LA TRINITE www.domaine-lessatini.com Tél : 06.88.37.24.07	Moulin GUIIDO & Fils Huiles & Olives 916 Boulevard de la Vallée 06440 PEILLON Tél : 04 93 91 24 40
Médaille d'Argent :	Jean Luc SPINELLI 280 chemin des Moulins 06670 CASTAGNIERS Tél : 06.03.11.05.14	André GIAUFFRET L'Oliveraie de la Sirole 58 route Felix Carel 06670 COLOMARS Tél : 06 03 88 99 96	Domaine LESSATINI Exploitation Oléicole de la Tour 77 vieux chemin de laghet 06340 LA TRINITE www.domaine-lessatini.com Tél : 06.88.37.24.07
Médaille de Bronze :	Rémy ROUCH 1729 route de la Loubière 06670 ST BLAISE Tél : 06.30.35.13.78	L'oli d'Aqui Jean Philippe Frère 25 chemin de Pei Pellegrin 06650 LE ROURET Tél : 06.21.87.21.67	Moulin de Castagniers - Roseline Spinelli 2 chemin du moulin 06670 CASTAGNIERS Tél : 04.93.08.10.75

Pourquoi un concours ?

- Pour promouvoir la filière oléicole et le savoir-faire des oléiculteurs et des mouliniers du département.
- Pour valoriser une production mais aussi des agriculteurs passionnés qui œuvrent, tout au long de l'année, dans leurs vergers afin d'obtenir des produits de qualité.
- Pour satisfaire l'attente des consommateurs à la recherche de produits authentiques et d'exception.

Qui concourt ?

Pour pouvoir participer au concours, les producteurs doivent être identifiés auprès du Syndicat de l'Olive de Nice et avoir revendiqué un volume minimum de production en appellation. Le Syndicat recueille les informations nécessaires auprès des producteurs pour veiller à la traçabilité des lots revendiqués.

Chaque participant ne peut présenter qu'un seul lot par catégorie.

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.

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.

