



COMMUNIQUE de PRESSE

Journée Portes Ouvertes des Moulins à huile des Alpes-Maritimes

Samedi 26 Novembre 2011

Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (organisme de défense et de gestion des AOP « Huile et Olive de Nice »), la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, les moulins et coopératives oléicoles vous invitent à la journée Portes Ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes, **le samedi 26 Novembre 2011**.

Pour cette septième édition, seize moulins des Alpes-Maritimes répartis dans tous les bassins oléicoles, de Grasse à Menton, se mobilisent et vous font découvrir tous les secrets de la trituration des olives.

Durant cette journée, il vous sera possible de découvrir les procédés de fabrication de l'huile d'olive dans les « moulins modernes », de redécouvrir le matériel ancien et aussi de déguster le cru 2011/2012. La récolte vient, en effet, de démarrer dans notre département et devrait s'étaler jusqu'à la fin du mois de mars pour les professionnels qui salent des caillettes pour la table.

Cette journée à la fois culturelle et promotionnelle a pour objectif de vous faire découvrir un savoir faire et de sensibiliser les jeunes générations à la sauvegarde d'un patrimoine et de métiers traditionnels. Cette manifestation rappelle également que dans notre département extrêmement urbanisé, des oléiculteurs, cultivent et vivent de l'olivier !

Cette année, un **grand jeu QUIZZ** est organisé dans tous les moulins. Il suffit de répondre aux questions, de faire tamponner son bulletin par 2 moulins et de le glisser dans l'urne. Un tirage au sort parmi les bonnes réponses sera effectué : vous pouvez gagner des coffrets cadeaux des 3 produits en *AOP Huile et Olive de Nice* !

Les mouliniers vous donnent donc rendez-vous le samedi 26 novembre pour une visite de leurs moulins, une dégustation de la Brissaouda et des produits oléicoles. Le programme joint est riche et diversifié...

Contact Presse : SION Sylvie Dupuy : 04.97.25.76.44
Chambre d'agriculture Maud Cuchet : 04.97.25.76.43



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



Journée portes ouvertes des moulins à huile des
Alpes-Maritimes
Samedi 26 Novembre 2011

Pays Grassois

Moulin de la Brague 2 route de Châteauneuf 06650 OPIO (GPS : 06°59'06''E-43°40'09''N)

Tél. 04.93.77.23.03 e-mail : direction@moulinopio.fr

Ouvert de 9h à 12h00 et de 14h à 18h

Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, démonstration de récolte d'olives, dégustation et vente de produits oléicoles, jeux, brissaouda, aïoli, anchoïade, jeu QUIZZ 2011.

Moulin à huile du Rossignol 41 chemin des Paroires 06130 GRASSE

Tél. 06.18.84.04.15

Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h

Visite explicative du moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, visite du vieux moulin, diffusion de vidéos et brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Huilerie Sainte-Anne 138 route de Draguignan 06130 GRASSE

Tél. 04.93.70.21.42

e-mail : contact@huilerie-sainte-anne.com

Ouvert de 9h30 à 18h

Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, jeu QUIZZ 2011.

Moulin BAUSSY 3 rue du Bourboutil 06530 SPERACEDES

Tél. 06.10.18.50.25

e-mail : moulin.baussy@wanadoo.fr

Ouvert de 10h à 18h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Coopérative Oléicole de St Cézaire 100 route de St Vallier 06530 ST CEZAIRE SUR SIAGNE

Tél. 06.10.88.90.34

e-mail : jean-pierre.trivelly@orange.fr

Ouvert de 9h à 17h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, jeu QUIZZ 2011.

Pays Niçois et Estéron

Moulin ALZIARI 318 boulevard de la Madeleine 06000 NICE

Tél. 04.93.44.45.12

e-mail : tourisme@alziari.com.fr

Ouvert de 10h à 17h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, diffusion de vidéos, jeu QUIZZ 2011.

Moulin à huile de Castagniers 2 chemin du Moulin 06670 CASTAGNIERS

Tél. 04.93.08.10.75 e-mail : lemoulindecastagniers@9business.fr

Ouvert de 9h à 17h30

Visite explicative du moulin, exposition de photographies, diffusion de vidéos, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Coopérative Oléicole de La Roquette-sur-Var route des Amandiers 06670 LA ROQUETTE-SUR-VAR

Tél. 06.81.13.83.98

Ouvert de 9h à 17h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda à partir de 12h, jeu QUIZZ 2011.

Coopérative Oléicole de Levens 278 route de la Roquette 06670 LEVENS

Tél. 04.93.91.06.13

e-mail : jpcbailet@free.fr

Ouvert de 10h à 16h

Visite du moulin et démonstration de trituration, démonstration de fabrication de pâte d'olive, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Moulin communal de Bonson Les Plans 06830 BONSON

Tél : 04.93.08.58.39

e-mail : mairie-bonson@wanadoo.fr

Ouvert de 9h à 16h

Visite du moulin et démonstration de trituration, diffusion de vidéos, vente de produits oléicoles, jeu QUIZZ 2011.

Coopérative Oléicole de Gilette quartier Saint-Pancrace 06830 GILETTE

Tél. 06.23.17.28.88

e-mail : lougiletan@orange.fr

Ouvert de 10h à 17h

Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Moulin communal du Broc route de Nice 06510 LE BROC

Tél. 04.92.08.27.30

e-mail : drh@mairie-lebroc.fr

Ouvert de 8h à 13h

Visite du moulin et démonstration de trituration, vente de produits oléicoles, jeu QUIZZ 2011.

Pays des Paillons

Moulin à huile Roger GUIDO et fils 916 boulevard de la vallée - Borghéas 06440 PEILLON

Tél. 04.93.91.24.40

e-mail : moulin.guido@libertysurf.fr

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 19h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, brissaouda, jeu QUIZZ 2011.

Moulin communal de L'Escarène Route départementale 2204 06440 L'ESCARENE

Tél.06.63.53.57.81

Ouvert de 8h à 15h

Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, apéritif et dégustation de truelles offerts à 12h (Foire de la st André), jeu QUIZZ 2011.

Moulin à huile Emile Tihy Ferme du Val del Prat - 3841 chemin Mounts 06440 LUCERAM

Tél.06.69.62.05.50

e-mail : tihyemile@orange.fr

Ouvert de 9h à 16h

Visite du moulin, visite du vieux moulin, vente et dégustation de produits oléicoles, jeu QUIZZ 2011.

Pays Mentonnais

Moulin de Castellar voie du moulin (près de l'Eglise St Pierre) 06500 CASTELLAR

Tél.06.01.97.38.88

e-mail : culture@castellar.fr

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 17h

Visite explicative du moulin, exposition de photos et diffusion de vidéos, jeu QUIZZ 2011.

Contact Presse : SION Sylvie Dupuy : 04.97.25.76.44

Chambre d'agriculture Maud Cuchet : 04.97.25.76.43



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



PETITS RAPPELS SUR L'OLEICULTURE EN FRANCE

Chiffres de l'Afidol et COI

La filière oléicole française regroupe :

- 29 000 oléiculteurs au sens européen du terme,
- 4 Régions, 13 départements, 1 615 communes, 29 423 oléiculteurs, 78 814 parcelles, 50 707 hectares, plus de 5 000 000 oliviers et 5 000 hectares ont aujourd'hui 10 ans et moins
- 239 moulins à huile et une trentaine de confiseurs d'olives.

La production française 2009/2010

La production d'huile d'olive française s'établit à 5730 tonnes pour la campagne 2009/2010. Elle est en baisse de 14% par rapport à la précédente campagne exceptionnelle (7000 tonnes).

La production d'olives de France est estimée à 1 400 tonnes.

La production française en AOC / AOP

En France, 14 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) oléicoles sont reconnues à ce jour par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Pour la campagne 2009/2010, ces appellations représentent 21% de la production d'huile d'olive française (1195 tonnes sur 5730 tonnes).

Pour les olives, la production en AOC représente environ 30% de la production française d'olives.

La consommation française

Elle est estimée à :

- 105 000 tonnes d'huile d'olive consommée, principalement vierge et vierge extra, dont 68% distribuée en grande distribution et 12% en circuits courts ou de proximité.
- 53 000 tonnes d'olives consommées, dont près de 40% commercialisées en grande distribution. La consommation d'olives a augmenté de 62% en 15 ans.

Les échanges d'huile d'olive et d'olives

Les importations d'huile d'olive continuent de progresser avec 106 494 tonnes en 2009. Les exportations françaises se maintiennent avec 3 797 tonnes.

Les principaux pays exportateurs sont l'Union Européenne, la Tunisie, l'Argentine, le Chili et la Palestine.

Les pays importateurs restent les pays peu ou non producteurs : les Etats-Unis, le Brésil, le Canada, l'Australie et le Japon.

La France importe un peu plus de 55 000 tonnes d'olives par an. Elle se fournit auprès de l'Espagne, le Maroc et la Grèce

L'huile d'olive dans le monde

La production mondiale d'huile d'olive pour la campagne 2009/2010 dépasse le seuil symbolique des 3 millions de tonnes (chiffres provisoires du COI) pour la première fois depuis cinq ans, pour s'établir à 3 024 000 tonnes. Cette hausse est principalement due à l'Union Européenne qui signe sa plus grosse campagne depuis 2003/2004, le Maroc qui double quasiment sa production, la Syrie.

Au niveau européen, l'Espagne représente 62% de la production avec plus de 1,3 million de tonne loin devant l'Italie qui fait sa plus petite récolte depuis 1999.

Pour 2009/2010, la consommation mondiale est estimée à 2 873 000 tonnes : la consommation progresse aux Etats-Unis, au Japon, en Australie, au Canada, en Russie, au Brésil, alors qu'elle connaît un léger recul dans l'Union Européenne.

L'olive dans le monde

La production mondiale est estimée à 2,08 millions de tonnes. L'Union Européenne reste le principal producteur ainsi que la Turquie, l'Egypte et la Syrie. L'Argentine, le Chili, le Pérou et les Etats-Unis sont dans les 10 premiers producteurs mondiaux d'olives.

L'OLEICULTURE DES ALPES-MARITIMES : UNE PRODUCTION DE QUALITE QUI VALORISE L'ESPACE RURAL

L'oléiculture des Alpes-Maritimes se différencie des autres bassins de production français par son caractère montagnard et ses cultures en terrasses. Elle remplit deux fonctions essentielles :

- une fonction économique indéniable au travers des professionnels, des ateliers de transformation, des magasins spécialisés. Elle contribue au maintien d'une agriculture en zone de moyenne montagne et en zone périurbaine.
- une fonction environnementale en maintenant les sols, souvent pentus et rocailloux, et les paysages caractéristiques, en « restanques ». Les olivaiers sont aussi un moyen de lutte contre les incendies. C'est sur certains terrains, la seule production possible.

Le verger oléicole des Alpes-Maritimes

Plus de 4.500 hectares d'oliviers (300.000 arbres) sont entretenus sur 104 communes des Alpes-Maritimes et concernent 4.522 propriétés (source ONIOL 2003).

Le recensement agricole départemental de l'an 2000 qui concerne les exploitants agricoles faisait état de 1.009 exploitations oléicoles pour une superficie de 1.053 hectares. 16 % des exploitations avaient une orientation économique sur l'oléiculture.

Les principales communes oléicoles du département se situent en zone de montagne (Breil-sur-Roya, Sospel, St Cézaire-sur-Siagne, Levens, Lucéram, Gilette, Utelle, Coaraze, Bonson) ou en zone périurbaine (Grasse et Nice).

La plus forte zone d'activité oléicole se situe au nord et nord-est de Nice dans les vallées du Paillon avec les communes de Contes, Drap, Lucéram, l'Escarène, Peille, Coaraze, Châteauneuf, et le canton de Levens, où plusieurs moulins à huile sont présents sur ce secteur.

La production oléicole maralpine

2.000 oléiculteurs passent tous les ans par les moulins des Alpes-Maritimes (plus de 4.000 en 1992 pour une récolte exceptionnelle de 3.821 tonnes d'olives triturées et 758 tonnes d'huile produite). La production d'huile d'olive pour la campagne 2009/2010 est de 408 tonnes (520 tonnes en 2008/2009) fabriquées au sein des 25 moulins des Alpes-Maritimes (source AFIDOL). La campagne 2009/2010 a été marquée par deux épisodes de neige et de gel qui ont compromis la récolte.

La production en AOP : 2 AOP pour 3 Produits !

Un premier décret du 20 avril 2001 reconnaissait l'Appellation d'Origine Contrôlée « Olive de Nice » pour les 3 produits, soit l'huile, les olives de table et la pâte d'olive. Mais pour respecter la législation européenne, une distinction a été faite entre l'huile d'une part et les olives de table et la pâte d'olive d'autre part. Ainsi depuis le 26 novembre 2004, l'huile d'olive de Nice a sa propre Appellation.



La production a été reconnue en AOP Appellation d'Origine Protégée au niveau européen en 2004.

Il y a bien deux AOP pour trois produits :

- une AOP « Huile d'Olive de Nice »,
- une AOP « Olive de Nice » pour les olives de table et la pâte d'olive.



Le territoire de ces AOP s'étend sur 99 communes oléicoles des Alpes-Maritimes. Cela représente aujourd'hui 32 455 oliviers sur 232 hectares identifiés et 129 opérateurs identifiés.

On distingue 4 grandes zones oléicoles dans le bassin de production en AOP « Olive de Nice » :

- le secteur grassois regroupant 27 communes oléicoles avec l'implantation de 6 moulins à huile dont 4 habilités en AOP;
- le secteur niçois regroupant 37 communes oléicoles avec l'implantation de 11 moulins à huile dont 5 habilités en AOP ;
- le secteur mentonnais regroupant 11 communes oléicoles avec 4 moulins à huile dont 2 identifié en AOP ;
- le secteur des vallées du Var et de l'Estéron (hautes vallées oléicoles) regroupant 24 communes oléicoles avec 4 moulins à huile, dont 2 habilités en AOP.

Le cahier des charges

Un cahier des charges précise l'aire géographique de production et définit avec précision les modalités de production, de récolte et de transformation des produits. L'A.O.P. est un gage de qualité et même d'excellence. Chaque année, plusieurs produits de l'A.O.P. sont primés au Concours Général Agricole de Paris.

Le verger, dont la densité de plantation ne doit pas excéder 400 arbres/hectare, est constitué de la seule variété Cailletier (une tolérance de 5% de variétés pollinisatrices ou locales est admise).

La date de début de récolte est fixée chaque année par arrêté préfectoral. La récolte est effectuée de façon manuelle ou mécanique (peigne) et les olives sont recueillies sur des filets. Le rendement ne peut excéder 6 tonnes/hectare.

Les trois produits et leur typicité

L'OLIVE DE NICE

Les olives de table de Nice sont des olives de petit calibre (entre 50 fruits à l'hectogramme minimum et 70 fruits à l'hectogramme maximum), de couleur nuancée allant du vert-jaune au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé ; elles doivent avoir la peau lisse, la chair ferme, la pulpe se détachant bien du noyau et présenter une amertume légère, une absence d'acidité. Les olives de Nice peuvent avoir des arômes de fruits confits (pruneaux, cerises), de clafoutis, des odeurs de vieux vins, de cuir.

Elles proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

LA PÂTE D'OLIVE DE NICE

Sa coloration peut varier du brun, lie de vin à noire.

La pâte d'olive de Nice peut avoir des arômes de fruits confits (pruneaux, cerises) de clafoutis, de pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et des odeurs de vieux vins, de kirsch, de cuir.

La texture doit être onctueuse sans excès.

Les olives utilisées pour la fabrication de la pâte d'olive proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

L'HUILE D'OLIVE DE NICE

L'«huile d'olive de Nice» est une huile de type «fruité mûr».

Elle présente des arômes d'amande (verte, fraîche, ou sèche) en arômes principaux et en arômes secondaires, des arômes d'artichaut cru, de fleurs de genêts, des notes citronnées, de foin ou de pâtisserie. Avec le temps, ces caractéristiques évoluent vers des arômes de pomme mûre et de fruits secs (noisette, amande).

Elle provient essentiellement de la variété Cailletier. L'huile obtenue est une huile d'olive vierge extra dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

La production

Pour la campagne 2010/2011, en comptant les apporteurs aux moulins ou confiseries et les producteurs revendiquant l'appellation en leur nom propre, environ 130 exploitations ont produit pour les AOP «Huile et Olive de Nice».

Les tonnages reconnus en Appellation sont les suivants pour la campagne 2009/2010 :

AOP «Huile d'Olive de Nice» :	30,61 tonnes d'huile d'olive
AOP «Olive de Nice» :	12,75 tonnes d'olives de table
	2,49 tonnes de pâte d'olive.

Les tonnages reconnus en Appellation sont les suivants pour la campagne 2008/2009 :

AOP «Huile d'Olive de Nice» :	45,59 tonnes d'huile d'olive
AOP «Olive de Nice» :	19,09 tonnes d'olives de table
	5,85 tonnes de pâte d'olive.

Des garanties pour le consommateur

Une AOC / AOP garantit au consommateur l'origine, la typicité et la qualité car c'est la reconnaissance de l'unicité d'un produit : unicité liée à un terroir, à une variété, ici, le Cailletier et à un savoir-faire.

C'est le seul moyen pour un consommateur d'être sûr de l'origine du produit, car des contrôles ont lieu tout au long de la fabrication, depuis le verger jusqu'à la sortie du moulin.

Un logo officiel permet de reconnaître les produits en Appellation d'Origine Protégée.



Des atouts pour l'oléiculteur

Pour l'oléiculteur, c'est un atout indéniable pour valoriser sa production et son travail. Cette démarche collective est une véritable aventure dynamisante pour la filière oléicole. Elle a permis la remise en état de parcelles laissées à l'abandon depuis longtemps ; en ce sens, elle participe à l'entretien du patrimoine oléicole départemental. De plus, cette reconnaissance en AOC / AOP est le seul moyen de lutter contre les nombreuses usurpations de la dénomination «Olive de Nice».