



Les Huiles d'Olive & Olives du Midi de la France en représentation ... **à Sud de France fête la qualité...**

Les Huiles d'Olive et Olives du Midi de la France et plus particulièrement les **Huiles d'Olive du Languedoc-Roussillon** participeront à la prochaine édition de la manifestation «Sud de France fête la Qualité» organisée par La Chambre Régionale d'Agriculture, en partenariat avec l'ensemble des filières qualité et le soutien de la Région Languedoc-Roussillon, les vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 octobre 2014, sur l'esplanade Charles de Gaulle à Montpellier.

Cet **événement de promotion régionale** permet au grand public de découvrir toute la diversité et la richesse gustative des produits certifiés pour leur qualité et leur origine et labellisés Sud de France, les produits primés au Concours Général Agricole, et les finalistes du Concours Sud'Innov. Une quarantaine de producteurs et une vingtaine de filières seront présents, des **ateliers pédagogiques** seront organisés ainsi que des dégustations et de nombreuses animations autour des **produits du terroir**. Dans cette ambiance festive, petits et grands pourront découvrir **les secrets des Huiles et des Olives du Midi de la France**; l'extraction de l'huile, les différentes familles de goûts, les variétés d'olives, leurs utilisations en cuisine...

-Le vendredi 10 octobre étant consacré aux enfants, les écoliers pourront participer à l'atelier «A la découverte du goût: les Huiles d'Olive du Midi de la France», de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 16 heures

-Tout au long du week end, un bar à huile d'olive accueillera les visiteurs pour les initier à la dégustation des Huiles d'Olive du Midi de la France, distinguer leurs goûts très différents et apprécier leurs **usages en cuisine avec la présentation d'associations huiles/mets**.

-Samedi 11 et dimanche 12 octobre à 11 heures, un atelier du goût «**A la découverte des Olives du Midi et de leurs tapenades**» permettra au public de percevoir les saveurs subtiles et variées des Olives du Midi et d'imaginer des moments de convivialité autour de ces produits.

Ce programme d'animations haut en saveurs permettra de sensibiliser les visiteurs aux richesses de l'olivier, arbre mythique par excellence, aux **savoir-faire** et au **dynamisme** qui y sont liés. Différents supports (livrets recettes, carnet d'adresses...) seront par ailleurs mis à disposition des visiteurs.

Contacts : Alexandra Paris
alexandra.paris@afidol.org
04 75 26 90 92

Nathalie Arger
n.arger@prolea.com
06 10 30 31 91

www.huiles-et-olives.fr

Informations pratiques :

Lieu : Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier

Dates : les 10, 11 et 12 octobre 2014

Horaires : de 9 h à 19 h le vendredi, de 9h à 20h le samedi et de 10h à 18h le dimanche

Huiles & Olives