Les Huiles d'Olive de nos Terroirs

Hall 2.2, stand G137

Le SIRHA 2017 occueille les Huiles d'Olive du Midi de la France

En cette nouvelle année, les Huiles d'Olive du Midi de la France veulent réaffirmer leur positionnement de **parfum de la Table**!

Depuis 20 ans, la perception de l'huile d'olive a changé. Son statut est passé du corps gras, encore mal apprécié du point de vue des arômes et des saveurs, à celui d'**élément essentiel** dans la conception et l'aromatisation d'un plat... Suivant le terroir, la variété, le savoir-faire du moulinier et bien sûr le millésime, des **différences significatives de goûts** se dégagent parmi toutes les Huiles d'olive du Midi de la France.

Notre participation au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Agroalimentaire (SIRHA) 2017 est l'occasion de vous faire toucher du bout des papilles, toute cette **diversité**.

Des huiles aux goûts différents, étonnants, révélateurs d'une identité à nulle autre pareille! Nous avons «arbitrairement» choisi une vingtaine d'huiles d'olive «**nouvelle récolte**» (récolte 2016/2017). Toutes les huiles d'olives classées en AOP et certaines huiles variétales, parmi les plus typiques de chaque région oléicole, seront dégustées et appréciées, à tour de rôle, au cours de ces cinq jours. Nous aurions pu en présenter cinquante ou cent car chaque moulin de France par son savoir-faire, sa technique d'extraction, son art de l'assemblage va donner à ses huiles d'olive, leur propre personnalité, mais il faut toujours faire des choix!

Des plus douces aux plus piquantes et poivrées, vous découvrirez avec notre équipe et le **chef Stéphane Prévalet**, le plaisir de cuisiner avec les Huile d'Olive du Midi de la France, d'apporter **originalité**, **arômes** aux plats qu'elles accompagnent. Leur palette aromatique autorise en effet, toutes les expérimentations culinaires et permette d'accompagner toutes les recettes, innovantes ou traditionnelles.

Cette rencontre dans un lieu dédié à la restauration et à la gastronomie contribuera, à **mieux vous faire connaître** les Huiles d'olive du Midi de la France, mais nous l'espérons aussi à partager une expérience enrichissante, surprenante et pourquoi pas séduisante ?



Hall 2.2, stand G137

Sur l'espace dédié aux Huiles d'olive du Midi de la France ... vous découvrirez...

Tout au long de ces 5 journées, nous vous proposons de multiples rencontres.

Dégustations tous les jours de 9h à 18h

Les huiles d'olive du Midi de la France «**nouvelle récolte**» n'auront plus de secrets pour vous !

A découvrir :

Toutes les huiles d'olive en Appelation d'Origine : AOP Aix-en-Provence, AOP Corse - Oliu di Corsica, AOP Haute-Provence, AOP Nice, AOP Nîmes, AOP Nyons, AOC Provence, AOP Vallée des Baux de Provence.

Des huiles variétales typiques des régions du Sud de la France : Aglandau, Lucques, Négrette, Olivière, Picholine, Salonenque, Verdale de l'Hérault.

Les **Olives du Midi de la France** auront également toute leur place sur notre espace. Préparées en vert ou en noir, vous pourrez les découvrir tous les jours à 11h et 17h.

Conseils et astuces tous les jours de 9h à 18h

On connaît les accords vins & mets, apprenez-en davantage sur les accords mets & huile! Les huiles d'olive viennent sublimer vos plats et leur apporter une valeur ajoutée qui fait la différence. Légumes, viandes, poissons, fruits ou même pâtisseries ... tous se marient parfaitement avec l'huile d'olive!

Ateliers cuisine avec Stéphane Prévalet les 22, 23 et 24 janvier

Pour cette nouvelle participation au SIRHA, les Huiles d'Olive du Midi de la France s'offrent les talents de **Stéphane Prévalet**, chef du restaurant *Mets et Vins* à Bourg-en-Bresse.

Celui-ci mariera en toute harmonie et avec beaucoup de talent, les goûts des huiles d'olive, magnifiant ainsi, leurs multiples parfums. Différentes recettes salées, sucrées, sophistiquées, simples, secrètes, étonnantes, colorées seront ainsi proposées au public les 22, 23 et 24 janvier de 10h à 17h. L'occasion de découvrir que les





Après avoir fait ses armes auprès du chef Constant au *Crillon* à Paris, du chef Henrioux à la *Pyramide Fernand Point* à Vienne, du chef François à l'*Hostellerie de la Chenaudière* et d'un passage aux cuisines du Quai d'Orsay ...Stéphane Prévalet a ouvert son restaurant à Bourg-en-Bresse en 2005. Grand adepte des produits locaux et du « fait maison », sa cuisine traditionnelle revisitée, classée Bib gourmand du guide Michelin, met à l'honneur les produits frais et de terroir et associe les saveurs en fonction des saisons.

Huiles d'olive du Midi de la France ont de multiples utilisations!

Stéphane Prévalet proposera les recettes suivantes :

- Macarons, ganache à l'huile d'olive
- Purée de pomme de terre & poisson cuisinés à l'huile d'olive
- Déclinaisons de sauces : Vierge, Orange et citron, Pamplemousse, Sauce tranchée, Vanillée
- Glace à l'huile d'olive
- Tarte aux pommes et huile d'olive
- Légumes confits à l'huile d'olive
- Déclinaisons de marinades : Marinade instantanée, Marinade crue, Marinade cuite avec acidité

Démonstrations culinaires avec les «Cookettes» de l'AFIDOL

Les cookettes, contraction de «cook», cuisinier, et de «geekette» : «passionnée de cuisine» et/ou «cuinisière compulsive», proposeront des recettes originales, faciles ou avec un effet «waouh !» autour des Huiles d'olive et Olives du Midi de la France. Rendez-vous le samedi 21 et le mercredi 25 janvier ainsi que les 22, 23 et 24 janvier à partir de 17h.

Seront réalisés :

- · Cannelés bacon, olives, comté
- Omelette de pommes de terre
- Velouté de butternut et noisettes
- · Gaspacho de carottes orange huile d'olive
- Poulet à la plancha
- Ananas à la plancha
- Crêpes à l'huile d'olive
- Moelleux chocolat-huile d'olive, coeur pistache

et autres surprises...



Hall 2.2, stand G137





Documentation

Un large panel de livrets informatifs sera à disposition des visiteurs : livrets de recettes, carnets de route, carnet d'adresses, ...

Une documentation spécifique sera remise aux personnes souhaitant développer des contacts commerciaux avec les moulins et domaines du Midi de la France.

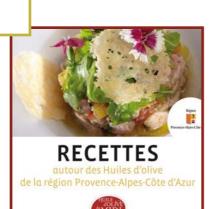
CARNET DE ROUTE

A la découverte de l'olivier











Les huiles d'olive à découvrir ou SIRHA

Sur l'espace «Les Huiles d'Olive de nos Terroirs» vous pourrez déguster des huiles d'olive aux caractéristiques organoleptiques différentes :

Les Goûts Subtils - fruité mûr

L'huile d'olive de NYONS AOP : arômes dominants de noisette fraîche et de pomme verte, aux notes légèrement beurrées.

L'huile d'olive de NICE AOP: arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleur de genêt, d'artichaut cru, ...

Variété LUCQUES : arômes de fruits secs comme l'amande, la noisette, légèrement herbacée.

Variété VERDALE DE L'HÉRAULT : arômes de fruits secs (principalement noix et amande), d'herbe, de feuille, de banane verte, de pêche et de fruits confits.

Variété NÉGRETTE: arômes de fruits secs, notamment l'amande et la noisette.

Variété SALONENQUE : arômes d'artichaut, d'amande, de pommes fraîche avec une note finale beurrée.

Les Goûts à l'Ancienne - olives maturées

L'huile d'olive de la VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE - OLIVES MATURÉES AOP: arômes d'olive confite, d'olive noire, de cacao, de truffe, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit...

L'huile d'olive d'AIX-EN-PROVENCE - OLIVES MATURÉES AOP : arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

L'huile d'olive de PROVENCE - OLIVES MATURÉES AOC : arômes de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois et d'artichaut violet cuit.

Huile «GOÛT À L'ANCIENNE» de la région Occitanie : arômes de pain au levain, d'olive noire.

Les Goûts Intenses - fruité vert

L'huile d'olive de NÎMES AOP : arômes herbacés, de foin, d'ananas, de prune jaune (...) avec une amertume et une ardence légères à moyennes.

L'huile d'olive de la VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP : légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut, de pomme, d'herbe fraîchement coupée dominants, de noisette fraîche, de feuille de tomate.

L'huile d'olive d'AIX-EN-PROVENCE AOP : arômes d'artichaut cru, de verdure et de noix/noisette souvent accompagnés d'ardence.

L'huile d'olive de PROVENCE AOC : arômes herbacés, artichaut cru avec parfois des notes de banane, noisettes, amandes fraîches, feuilles de tomate.

L'huile d'olive de HAUTE-PROVENCE AOP: arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de l'amertume de l'amande, relevés d'une note fruitée de banane, d'herbe ou de pomme.

Variété PICHOLINE : arômes herbacés très présents, d'artichaut, de banane verte et une note de poivre en fin de bouche.

Variété AGLANDAU : notes légèrement poivrées, arômes d'artichaut, de banane, de poire et d'amande.

Variété OLIVIÈRE: arômes complexes de fruits secs (amande, noisette), notes appuyées de plants de tomate, de tomates et parfois de basilic.

Les Huiles d'Olive de nos Terroirs

Hall 2.2, stand G137

huiles-et-olives.fr

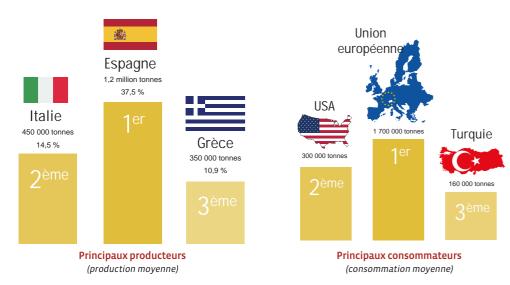
f P D

HuilesetOlives

En savoir plus sur ...

En savoir plus sur

Le marché de l'huile d'olive

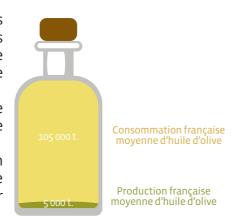


La France est le 5^{ème} producteur européen d'huile d'olive avec 5 500 tonnes d'huile d'olive produites en moyenne par an (0,16 % de la production mondiale).

La France est le 4ème pays européen consommateur (après l'Espagne, l'Italie et la Grèce) avec plus de 105 000 tonnes d'huiles d'olive consommées par an (soit un peu plus de 1, 5 litre / habitant / an). Sa consommation a été multipliée par 5 entre 1980 et aujourd'hui.

La quasi-totalité de la consommation d'huile d'olive concerne des purs jus de fruit avec des huiles d'olive de catégorie «vierge extra» ou «vierge».

L'huile d'olive est la 2^{ème} huile végétale la plus consommée en France après l'huile de Tournesol et la 1^{ère} huile en nombre d'acheteurs avec plus de 16 millions de foyers acheteurs par an (65 % de part de marché).



Vierge, vierge extra ...?

Les dénominations « huile d'olive vierge » et « huile d'olive vierge extra » signifient que ces huiles sont obtenues à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altérations de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

L'huile d'olive vierge extra a un goût parfaitement irréprochable (médiane des défauts = 0, médiane du fruité > 0) et le taux d'acidité est \leq 0,8 %; L'huile d'olive vierge a un goût irréprochable médiane des défauts comprise entre 0 et 3,5, médiane du fruité > 0) et le taux d'acidité est \leq 2 %.

La France ne produit que de l'huile d'olive vierge extra (environ 90 % de la production) et de l'huile d'olive vierge (les goûts à l'ancienne).

La production d'huile d'olive française est issue uniquement des treize départements qui forment l'arc méditerranéen : Alpes-Maritimes, Var, Corse, Haute-Corse, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Haute-Provence, Drôme, Ardèche, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales.

La France compte **sept Appellations d'Origine Protégée** (AOP) pour l'huile d'olive : Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse. L'AOC huile d'olive de Provence est en cours de reconnaissance en AOP.

Une production typique du Sud de la France

Pour les olives de table, le bassin français compte cinq AOP: Nice, Nîmes, Nyons et Vallée des Baux de Provence (olive noire et olive cassée). La Lucques du Languedoc est quant à elle reconnue en AOC.



/ HuilesetOlives

Les Huiles d'Olive de nos Terroirs Hall 2.2, stand G137

huiles-et-olives.fr



En savoir plus sur ...

La dégustation des Huiles d'Olive

L'huile d'olive est un jus de fruit caractérisé par la ou les variétés qui la composent, le terroir sur lequel les olives ont poussé, les savoir-faire des producteurs et du moulinier. De cet ensemble découle tout le caractère gustatif d'une huile d'olive.

Les trois principales qualités organoleptiques, dont l'intensité peut varier du léger à l'intense, d'une huile d'olive vierge extra sont :

- le fruité : ensemble des sensations olfactives et aromatiques caractéristiques de l'huile, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais, verts ou mûrs, perçues par voie directe et/ou rétro-nasale.
- l'ardence (sensation tactile de piquant) : sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes pouvant être perçue dans toute la cavité buccale, en particulier dans la gorge.
- l'amer : goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison (en cours de mûrissement).

N.B.: Lorsque l'amer et le piquant sont peu présents ou inexistants, l'huile d'olive est qualifiée de «douce».

À cela s'ajoute une palette d'arômes et de goûts que l'on peut percevoir grâce à une dégustation attentive : fruits secs (amande, noisette...), fruits rouges, fruits mûrs (pomme, poire, prune, agrumes, fleurs...), artichaut, plant de tomate, agrumes, feuilles, olives noires, cacao, truffe...

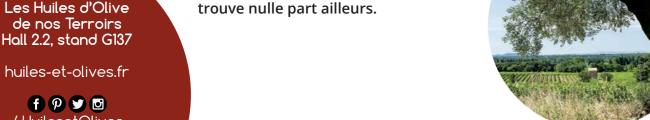
Une palette de goûts incomparable

La France compte:

- une centaine de variétés typiques, endémiques à des bassins de production situés dans l'arc Nice - Nyons - Perpignan, au climat méditerranéen marqué ;
- une quinzaine de bassins de production aux caractéristiques climatiques et géologiques spécifiques dont sept sont en appellation d'origine protégée (et un en cours)
- environ 270 moulins, petites unités artisanales, qui travaillent l'olive comme on taille un diamant.

Chaque Huile d'Olive du Midi de la France est donc unique, issue de la passion d'hommes et de femmes qui mettent tout leur savoirfaire pour offrir des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs.





En savoir plus sur ...

Au sein des Huiles d'Olive du Midi de la France, on distingue trois familles de goûts dans lesquelles on trouve une multitude d'arômes et de caractéristiques organoleptiques qui permettent à chacun de trouver l'huile qui conviendra le mieux à ses papilles et au plat qu'elle doit accompagner.



Les huiles au goût subtil ou fruité mûr

Issues d'olives mûres, les huiles d'olive de cette famille sont extraites d'olives fraîches. Elles sont généralement douces (l'ardence et l'amertume sont faibles), aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs.



Les huiles au goût intense ou fruité vert

Cette famille d'huiles est extraite d'olives fraîches, récoltées en cours de maturité. Ces huiles peuvent présenter une amertume légère à moyenne, les notes gustatives sont végétales, herbacées.



Les huiles au goût à l'ancienne ou olives maturées

Ces huiles se distinguent des deux premières, car elles ne présentent ni caractère de fruit frais, ni d'arôme végétal. Elles sont issues d'olives qui sont stockées et maturées pendant 2 à 8 jours après récolte, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction. Elles

délivrent des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits, et sont sans amertume ni piquant.

Des usages multiples et infinis

L'huile d'olive vierge extra est un ingrédient à part entière qui permet d'accompagner toutes les cuisines, traditionnelles ou innovantes, régionales ou exotiques... C'est un élément indispensable en cuisine.

L'huile d'olive **peut être consommée aussi bien crue que cuite**. Elle supporte très bien la chaleur. Elle peut être utilisée pour l'assaisonnement des salades, la cuisson des oeufs ou des frites comme pour la confection de desserts. De plus, associée aux aliments du régime méditerranéen, elle peut contribuer à garder un corps en bonne santé.







Les Huiles d'Olive de nos Terroirs Hall 2.2. stand G137

huiles-et-olives.fr



Une interprofession au service des produits

Créée en 1999, l'**AFIDOL**, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, section spécialisée « olive » de TerresUnivia, est une association (loi 1901), reconnue par les pouvoirs publics.

De la production à la commercialisation, une filière représentative et structurée ...

Structure de concertation, de rencontre et de décision entre les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière, l'AFIDOL rassemble et représente les huit familles professionnelles qui la composent, de la production à la mise en marché.

L'Afidol, au service des professionnels ...

Des missions économiques et règlementaires

L'interprofession a vocation de faire valoir et défendre les intérêts de la filière en harmonie avec l'évolution des règlementations nationales et communautaires, à travers une veille règlementaire et un suivi de la politique agricole européenne.

Des missions de communication

L'interprofession met en œuvre des actions destinées à développer l'image des huiles d'olive et des olives de terroirs, du Midi de la France, auprès des consommateurs et des professionnels de la restauration, à faire découvrir ou redécouvrir leurs qualités nutritionnelles, gustatives, leurs typicités et leurs terroirs.

Des missions techniques et agronomiques

De nombreuses actions sont engagées en vue de poursuivre l'amélioration de la culture de l'olivier et la qualité de ses produits. Par ailleurs, le laboratoire oléicole français (analyses chimiques et organoleptiques) apporte aux oléiculteurs, aux mouliniers et aux confiseurs, les réponses adaptées dans le domaine de l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive, du contrôle de la qualité et de l'optimisation de la production.

Le site dédié aux professionnels :

www.afidol.org

Les Huiles d'Olive de nos Terroirs Hall 2.2, stand G137

huiles-et-olives.fr







huiles-et-olives.fr











Contacts:

Alexandra Paris
Directrice Communication - Economie
alexandra.paris@afidol.org
06 08 61 15 50

Nathalie Arger Relations presse nathalie.arger@terresoleopro.com 06 10 30 31 91



AFIDOL - Association Française Interprofessionnelle de l'OLive Service communication : 40 place de la Libération, 26110 Nyons

