

L'Origine n'a pas de prix

Une opération estivale menée par la filière oléicole française

« L'Origine n'a pas de prix ! », voilà le message que les oléiculteurs et mouliniers du Midi de la France veulent transmettre aux personnes présentes sur les marchés de Provence et du Languedoc-Roussillon pendant la période estivale.



Accompagnés par l'Association Française Interprofessionnelle de l'OLive, oléiculteurs et mouliniers du Midi de la France feront plusieurs opérations sur les **principaux marchés du Sud** (St Rémy de Provence, St Tropez, Nyons, Collioure...) pour distribuer des **dépliants informatifs sur l'origine, discuter et faire déguster** les produits.

Aujourd'hui, la réglementation impose la mention de l'origine (définie par el lieu de récolte et de trituration des olives) sur l'étiquette. Quelle signification accordée aux mentions «Produit de France», «Origine France», «AOC»... sur une étiquette d'Huile d'Olive ? Pour aider le consommateur, un flyer va être distribué lors de ces opérations afin d'informer les acheteurs sur la signification exacte de ces mentions ou de leur absence (!) et ainsi choisir en toute transparence parmi les huiles proposées sur les marchés ou dans les boutiques du Midi.

Le flyer distribué est traduit en anglais afin d'être adapté pour la clientèle touristique. Il est également téléchargeable sur le site Internet de l'AFIDOL (www.afidol.org).

Une attestation est également distribuée depuis début juin à tous les moulins et domaines qui en font la demande et qui acceptent de **signer la charte «Huile d'Olive de France»**. Elle indiquera à l'acheteur que le domaine ou le moulin propose des Huiles d'Olive du Midi de la France et qu'il participe à leur promotion et à leur valorisation.

En juillet :

Samedi 10 juillet sur le marché de St Tropez (83 - à côté le cinéma Renaissance).

Jedi 22 juillet sur le marché de Nyons (26 - à côté l'Office de Tourisme)

Mercredi 28 juillet sur le marché de St Rémy de Provence (13)

Les dates et lieux des opérations suivantes seront disponibles très prochainement.

Contacts presse : PARIS Alexandra – 04 75 26 90 92
ARGER Nathalie – 01 40 69 48 31

*Du soleil dans l'assiette,
du plaisir pour les papilles !*

Les Huiles d'Olive du Midi de la France sont issues d'olives récoltées dans l'un des treize départements du Sud de la France puis l'huile d'olive est extraite dans un des 250 moulins français.

Passion et savoir-faire se mêlent pour donner des Huiles d'Olive possédant des caractéristiques gustatives uniques. La palette aromatique qu'elles offrent permet à chacun de trouver son ou ses huiles préférées.

Les Huiles d'Olive du Midi de la France, subliment tous les plats, de l'entrée au dessert, faciles ou gastronomiques, légers ou gourmands... pour le plaisir de tous !

Voilà pourquoi l'origine n'a pas de prix !