

■ concours régional

# Les huiles d'olive varoises font le plein de médailles

Le président du conseil régional, Michel Vauzelle, et Olivier Nasles, président de l'association française inter-professionnelle de l'olive, ont chaleureusement félicité les lauréats du grand concours régional des huiles d'olive, hier à Marseille.

Le moulin du Haut Jasson (La-Londe-Les-Maures) a de nouveau décroché la médaille d'or dans la catégorie « Huile de France fruité Vert », ainsi qu'une médaille de bronze. L'oliveraie de La Roquette (Roquebrune-sur-Argens) et le moulin Gervasoni (Aups) se sont également distingués en obtenant une médaille d'argent, tandis que le moulin de La Combette (Flayosc) rem-



Le moulin du Partégal à La Farlède (ci-dessus) s'est vu décrocher la médaille d'or dans la catégorie « huile d'olive de France fruité mûr », de même que l'olivieraie de La Pierredite (Tourrettes-sur-Loup). (Repro DR)

portait une médaille de bronze. Dans la catégorie « huile d'olive de France fruité mûr », le moulin du

Partégal (La Farlède) a décroché une belle médaille d'or et le jury a également décidé d'attribuer une se-

conde médaille d'or à l'olivieraie de La Pierredite (Tourrettes-sur-Loup) pour l'excellence de sa production. En ce qui concerne l'huile d'olive AOC de Nice, la médaille d'or a été obtenue par « ATE » de (Roquefort-les-Pins) et la médaille d'argent par Daniel Pocchiola-Giors (Borgheas-de-Peillon).

Parmi les autres domaines à s'être illustrés dans ce concours régional figurent l'EARL (La Crau), le domaine du Souviou (Le Beausset), le moulin du Grimaudet (Le Luc), le moulin des Cinq-Ponts (Cuers), « la Varageoise » (Varages), le moulin de Saint-Côme (la Cadière), le moulin de Callas et Decomis-Cottura (Pourrières). F. R.