

# Une sélection 2018 de très belle qualité !

Malgré une petite récolte marquée par la sécheresse, la sélection varoise 2018 des huiles d'olive, olives de table et dérivés, a été un succès avec des échantillons plus nombreux et de bonne qualité.

Organisée par le Groupement des oléiculteurs varois (GOV) avec la participation du Conseil départemental du Var, la sélection a rassemblé 16 jurés experts régulièrement entraînés par le GOV le 4 mars au Domaine de Souviou, au Beausset. Ce jury professionnel, formé grâce au kit de

dégustation développé par l'Afidol, a eu la responsabilité de déguster 42 échantillons d'huiles, olives de table, tapenades, confits, et autres olivades.

*"Dans l'ensemble, on peut dire que c'est une sélection de très bonne qualité. Malgré la sécheresse et la petite récolte, nous avons eu plus d'échantillons que l'an passé", se réjouit Jean-Luc Trouillot, dynamique président des Oléiculteurs du Var. A l'issue de la dégustation, 16 médailles d'or et d'argent ont été décernées aux meilleures huiles, olives de table et dérivés.*

Les démonstrations de taille et les conférences organisées la veille de la sélection ont également rencontré un beau succès, une autre source de satisfaction pour le GOV qui s'attache à accompagner au mieux les producteurs.

## Le palmarès

► **Huile d'olive de France – Fruité vert:**  
Gillet Muriel, La Verdière, cuve 1 à 7 (or);  
Domaine de Souviou, Le Beausset, cuve 5 (or);

Coopérative la Solidarité, Entrecasteaux, cuve 318 (argent);  
Moulin du Thélon; les Arcs/Argens, cuve 2 (argent).

► **Huile d'olive de France – Fruité mûr:**  
Château La Curmière, Tavernes, cuve 2 (or);  
Moulin de Foncabrette, Draguignan, cuve 1 (or);  
Moulin de Foncabrette, Draguignan, cuve 2 (or);  
Domaine St Joseph, Fréjus, cuve B (argent).

► **AOC Huile d'olive de Provence:**  
Gervasoni Jacques, Aups, cuve 4 (or).

► **AOC huile d'olive de Provence – Olives mûres:**  
Coopérative La Belgentieroise, belgentiers, cuve 10 (argent).

► **Olives et dérivés:**  
Coopérative La Belgentieroise, Belgentier, olives vertes picholines fraîches (or);

Catrice Gourmet, Salernes, tapenade noire (or);  
Catrice Gourmet, Salernes, olivade noire au jus de truffe (or);  
Domaine St-Joseph, Fréjus, tapenade noire cailletier (argent);  
Catrice Gourmet, Salernes, confit d'olive au citron (argent). ■



DR

DR

Formé et entraîné par le GOV, le jury expert de la sélection varoise a sélectionné les meilleurs produits.