

Une huile d'olive Marocaine primée à Madrid

Actualité Maroc

Posté par: Visiteur

Publié le : 08-01-2009 19:12:51

Une huile d'olive marocaine s'est vue décerner le prix Mario Solinas, prestigieux concours organisé par le conseil oléicole international à Madrid.

Pour célébrer cette consécration, « Les Délices du Saïss » organisent une visite du domaine pour découvrir les secrets de fabrication de son huile d'olive de terroir. Les 200 invités assisteront ainsi à la cueillette des olives, visiteront le moulin et la cave à huile, et prendront part à l'atelier « Initiation à la dégustation de l'huile d'olive » animé par Jean-Marie Baldassari, expert international en oléiculture. Egalement au programme, une présentation sur l'huile d'olive et la santé par Claude_Louis Léger, médecin chercheur.

« L'objectif de cette journée est de faire découvrir et réapprécier le sens originel de l'huile d'olive en tant que pur jus de fruit. Le consommateur sera sensibilisé aux différents facteurs de production qui contribuent à la qualité de ce nectar aux bienfaits exceptionnels », déclare Anouar Zine, responsable marketing des « Délices du Saïss ».

Ce sera aussi l'occasion pour l'entreprise de lancer un nouveau produit, unique au Maroc : l'huile d'olive conditionnée en format « Bag-in-Box » de 5 litres ou 10 litres qui consiste en une poche étanche protégée par une boîte en carton. L'avantage du Bag-in-Box est que l'huile d'olive reste à l'abri de toute oxydation grâce à son robinet sans retour d'air, ce qui permet de mieux préserver toutes ses saveurs. Le produit ne manquera pas de séduire les ménages et restaurateurs cherchant un conditionnement pratique et bien adapté à l'usage en cuisine.

La valorisation du terroir est au coeur de la passion qui anime la famille Zine, investie dans l'agriculture il y a maintenant une quinzaine d'années. L'aventure de l'huile d'olive commence il y a un peu plus de deux ans lorsque le Domaine Maria, une ferme de 180 ha de l'époque coloniale leur est cédée dans le cadre de la première tranche du partenariat public-privé avec la SODEA. Depuis, d'importants moyens ont été mobilisés pour la mise en place d'une exploitation oléicole intégrée et la réhabilitation des bâtiments pour restituer au domaine son cachet d'antan. Les résultats ne se font pas attendre puisque l'huile d'olive produite, commercialisée sous la marque « Phénicia » a déjà fait sa place dans les rayons de la grande distribution européenne, rivalisant avec les huiles des meilleurs terroirs italiens, grecs ou espagnols.

Menara