

OLIVE D'OR - SIAL MONTRÉAL

Le plus important Concours International d'Huile d'Olive en Amérique du Nord



Présenté dans le cadre du SIAL Montréal, Olive d'Or regroupait en 2008* 114 variétés huiles d'olive provenant de 18 pays.

Cette même année*, Plus de 6 600 professionnels des secteurs de la distribution alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration sont venus découvrir les huiles d'olive dans l'espace Olive d'Or.

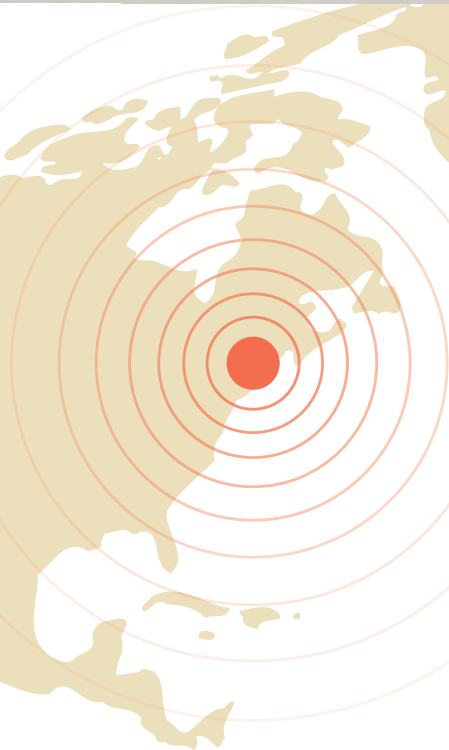
Plus de 200 journalistes s'intéressent chaque année aux participants du concours.

Un marché Nord-Américain à fort potentiel

- ▶ En Amérique du Nord, la consommation d'huile d'olive est en pleine croissance. Cet élixir qui sert de base au régime méditerranéen suscite de plus en plus d'intérêt auprès des consommateurs à l'affût de produits santé et de nouvelles saveurs.
- ▶ Au Canada l'importation d'huile d'olive a plus que doublé en 10 ans avec plus de 50 millions de bouteilles de 500 ml** consommées par an.
- ▶ Sur le marché Nord Américain, l'importation d'huile d'olive représente 43.4% des importations mondiales**.

* Sondage Crop réalisé auprès de 873 visiteurs du 25 avril au 20 mai 2008.

**Source: Données adoptés en 94^e session du COI (Madrid, Espagne 21-24 novembre 2006), Campagne 2006/07



5 BONNES RAISONS DE PARTICIPER AU CONCOURS

- 1** Profitez d'une valorisation unique de vos produits lors du SIAL Montréal
- 2** Mesurez la qualité et la personnalité de votre huile d'olive grâce à l'avis de notre Jury composé d'experts internationaux
- 3** Testez de façon concrète le potentiel du marché Nord-Américain et établissez des liens avec des partenaires et distributeurs potentiels.
- 4** Courez la chance d'être un des lauréats du plus important concours international d'huile d'olive.
- 5** Profitez d'une visibilité et d'une médiatisation uniques grâce à nos différents outils promotionnels et à notre force de communication.

Partenaire:



An exhibition organized by the
comexposium
network



TARIFS & DÉTAILS
AU VERSO

OLIVE D'OR - SIAL MONTRÉAL

Le plus important Concours International d'Huile d'Olive en Amérique du Nord

Un concours révélateur de savoir-faire

La vocation première de l'opération Olive d'Or consiste à valoriser les huiles d'olive de qualité. De nombreux moyens de promotion sont offerts aux producteurs lauréats pour valoriser leurs récompenses.

Les médailles : une reconnaissance internationale

Le Jury attribue trois niveaux de récompense : la Goutte d'or, la Goutte d'argent ou la Goutte de bronze. La médaille du concours Olive d'Or peut être utilisée :

- ▶ sur ses bouteilles offre une valeur supplémentaire aux produits. Dans les linéaires, la médaille sert de repère pour l'acheteur, qu'il soit consommateur ou professionnel.
- ▶ sur les supports publicitaires est un excellent moyen de valoriser l'image de ses huiles d'olive. Cette récompense rassure et fidélise la clientèle.

Dans un contexte où la concurrence est particulièrement forte, la médaille Olive d'Or est un moyen de se démarquer.

Le diplôme

Un diplôme est décerné à chaque producteur ayant obtenu une médaille au concours. Support de promotion unique et officiel, il atteste l'authenticité de la récompense.

Les autres actions promotionnelles en faveur des lauréats

En plus des relations publiques qui se développent au fil des ans, Olive d'Or consacre une partie de son budget à la mise en place d'actions marketing pour promouvoir les lauréats du concours.

Communiqués de presse, newsletters, partenariats... Tout est mis en œuvre pour participer à la notoriété des huiles d'olive présentées.

Fonctionnement du Concours Olive d'Or

Comment sont classés les échantillons soumis à la dégustation ?

Les participants inscrivent leurs huiles dans une des catégories suivantes : « fruité léger », « fruité médium » et « fruité intense ». Les huiles sont ensuite dégustées par le Jury en fonction de leur catégorie.

Qui sont les dégustateurs ?

Les huiles sont dégustées par un Jury composé d'experts internationaux (spécialistes de la filière oléicole, chefs cuisiniers, journalistes...). Le Jury est présidé par Christine Cheylan. Experte dans le domaine de l'oléiculture, elle a présidé de nombreux concours internationaux et nationaux. Très engagée dans le monde oléicole, formée à la dégustation professionnelle, elle est productrice, gérante d'un moulin à huile, consultante en oléiculture et jurée en concours.

Chaque dégustation se déroule en respectant de façon stricte les normes édictées par le « Conseil Oléicole International ».

"Nous avons été très satisfaits de l'organisation du concours et du succès qu'a remporté notre huile d'Olive lors d'Olive d'Or 2007 et 2008. (...) Notre diplôme a été remarqué par nos clients et les médias publics sur les marchés slovène, autrichien et allemand. Le concours a contribué à accroître la visibilité de nos produits."

Lena Dujc - Directrice Marketing
VANJA DUJC

"Notre participation à Olive d'Or nous a apporté de nombreuses opportunités d'affaires, de nouveaux clients et une visibilité unique"

Carlos Carrera G. - CARTADO
EIRL

Informations & Réservations

Sophie ADRIANSEN

Coordonnatrice aux projets spéciaux

Téléphone: +1 (514) 289 9669 ext. 2222

Téléphone: +1 (866) 281 7425

Fax: +1 (514) 289 1034

sophie.adriansen@sialmontreal.ca

Comment participer ?

Pour répondre au mieux à vos besoins, nous vous proposons deux forfaits :

FORFAIT 1 : 210 \$CAN (taxes incluses)

- ▶ Participation au concours Olive d'Or 2009
- ▶ Présence de votre (vos) produit(s) dans l'Espace Olive d'Or avec une étiquette identifiant le nom du producteur, nom du produit, site internet, catégorie d'huile et numéro de stand (si vous êtes exposant).
- ▶ Valorisation dans le catalogue officiel de l'exposition
- ▶ Identification de votre entreprise sur le site internet www.sialmontreal.com

FORFAIT 2 : 510 \$CAN (taxes incluses)

- ▶ Tous les avantages du **FORFAIT 1**
+
- ▶ Séances de dégustation de votre huile d'olive auprès des visiteurs de l'Espace Olive d'Or (matériel de dégustation fourni et présence d'une hôtesse d'accueil pour guider les visiteurs dans leur dégustation)
- ▶ Nous vous envoyons la base de données des coordonnées des visiteurs de l'Espace Olive d'Or

Vous souhaitez être exposant au SIAL Montréal ?

Profitez d'un contact unique pendant trois jours avec les acheteurs clé du marché nord-américain en louant un espace d'exposition au salon. Peut-être qu'un pavillon national regroupant des entreprises de votre pays se tiendra au prochain SIAL Montréal ? Contactez-nous pour le savoir.

Les participants au concours Olive d'Or qui sont également exposants bénéficieront d'une valorisation particulière : identification de votre numéro de stand dans l'Espace Olive d'Or, valorisation dans la liste des exposants du catalogue officiel de l'exposition et sur le site internet.

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE WEB : WWW.SIALMONTREAL.COM

Découvrez également Olive Asia!

le concours international d'huile d'olive d'Asie qui se déroule dans le cadre du SIAL China, à Shanghai : www.sialchina.com

