



**Revue de presse quotidienne
Presse Écrite**

Date : 18/02/2020

Titre : SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2020

Support : EL MOUDJAHID page (11) le 18/02/2020

SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS

L'HUILE D'OLIVE DE BORDJ BOU-ARRERIDJ PRÉSENTE



L'huile d'olive de la wilaya de Bordj Bou Arreridj sera présente au Salon international de l'agriculture de Paris (France) prévu du 22 février au 1^{er} mars, a indiqué dimanche le directeur de la Chambre de l'agriculture, Mourad Brahimi. S'exprimant en marge du troisième Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive, organisé par la Chambre de l'agriculture de Bordj Bou Arreridj, le responsable de la chambre a révélé que l'huile d'olive extra vierge de la variété Chemlal de la région de Belimour (st de Bordj Bou Arreridj) «représentera l'Algérie au Salon international de l'agri-

culture de Paris, en sa qualité de meilleur produit algérien 2019».

En plus de ses qualités organoleptiques et nutritionnelles, cette huile extra vierge de qualité supérieure, issue d'une première pression à froid et faite à partir d'olives non mûres, possède un taux d'acidité inférieur à 0,8%, a-t-il indiqué. Faisant savoir que la qualité de l'huile d'olive se caractérise principalement par son taux d'acidité, il a affirmé que l'huile vierge à un taux d'acidité inférieur à 2%, celui (taux d'acidité) de l'huile d'olive vierge courante varie entre 2 et 3,5%, tandis

que l'huile dont le taux d'acidité est supérieur à 3,5% est quant à elle orientée vers l'industrie cosmétique. Ayant plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de l'oléiculture dans la wilaya de Chlef, l'exposant Yacine Bensabeh a indiqué que pour obtenir une huile de qualité «il faut rapidement presser les olives après la cueillette et privilégier les caisses en bois aux sacs plastiques pour le stockage».

Le Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive se poursuivra jusqu'au 18 février avec la participation de 25 exposants issus de 15 wilayas du pays.

Titre : SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2020

Support : HORIZONS page (02) le 18/02/2020



SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE DE PARIS

L'huile d'olive de Bordj Bou-Arréridj exposée

Lhuile d'olive de la wilaya de Bordj Bou Arréridj sera présente au Salon international de l'agriculture de Paris (France) prévu du 22 février au 1^{er} mars, a indiqué le directeur de la Chambre d'agriculture, Mourad Brahimi. Le responsable de la Chambre a révélé que l'huile d'olive extra-vierge de la variété chemlal de la région de Belimour (est de Bordj Bou-Arréridj) «représentera l'Algérie au Salon international de l'agriculture de Paris, en sa qualité de meilleur produit algérien 2019». En plus de ses qualités organoleptiques et nutritionnelles, cette huile extra-vierge de qualité supérieure, issue d'une première pression à froid et faite à partir d'olives non mûres, possède un taux d'acidité inférieur à 0,8%. Faisant savoir que la qualité de l'huile d'olive se caractérise principalement par son taux d'acidité, il a affirmé que l'huile vierge à un taux d'acidité inférieur à 2%, celui (taux d'acidité) de l'huile d'olive vierge courante varie entre 2 et 3,5%, tandis que l'huile dont le taux d'acidité est supérieur à 3,5% est orientée vers l'industrie cosmétique.

Titre : SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2020

Support : DK NEWS page (02) le 18/02/2020

AGRICULTURE

L'huile d'olive de Bordj Bou-Arréridj présente au Salon de l'agriculture à Paris



L'huile d'olive de la wilaya de Bordj Bou-Arréridj sera présente au Salon International de l'agriculture de Paris (France) prévu du 22 février au 1er mars, a indiqué dimanche le directeur de la Chambre de l'agriculture, Mourad Brahlmi.

S'exprimant en marge du troisième Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive, organisé par la Chambre de l'agriculture de Bordj Bou Arreridj, le responsable de la chambre a révélé que l'huile d'olive extra vierge de la variété Chemlal de la région de Bellmour (Est de Bordj Bou Arreridj) «représentera l'Algérie au Salon International de l'agriculture de Paris, en sa qualité de meilleur produit algérien 2019».

En plus de ses qualités organoleptiques et nutritionnelles, cette huile extra vierge de qualité supérieure, issue d'une première pression à froid et faite à partir d'olives non mûres, possède un taux d'acidité inférieur à 0,8%, a-t-il indiqué.

Faisant savoir que la qualité de l'huile d'olive se caractérise principalement par son taux d'acidité, il a affirmé que l'huile vierge à un taux d'acidité inférieur à 2%, celui (taux d'acidité) de l'huile d'olive vierge courante varie entre 2 et 3,5%, tandis que l'huile dont le taux d'acidité est supérieur à 3,5% est quant à elle orientée vers l'industrie cosmétique.

Ayant plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de l'oléiculture dans la wilaya de Chlef, l'exposant Yacine Bensabeh a indiqué que pour obtenir une huile de qualité «il faut rapidement presser les olives après la cueillette et privilégier les caisses en bois aux sacs plastiques pour le stockage».

Le Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive se poursuivra jusqu'au 18 février avec la participation de 25 exposants issus de 15 wilayas du pays.

Agriculture

L'huile d'olive de Bordj Bou Arréridj présente au Salon de l'agriculture à Paris

■ *L'huile d'olive de la wilaya de Bordj Bou Arréridj sera présente au Salon international de l'agriculture de Paris (France) prévu du 22 février au 1^{er} mars, a indiqué, dimanche, le directeur de la Chambre d'agriculture, Mourad Brahimi.*

Par Slim O.

S'exprimant en marge du troisième Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive, organisé par la Chambre d'agriculture de Bordj Bou Arréridj, le responsable de la chambre a révélé que l'huile d'olive extra vierge de la variété Chemlal de la région de Belimour (Est de Bordj Bou Arréridj) «représentera l'Algérie au Salon international de l'agriculture de Paris, en sa qualité de meilleur produit algérien 2019». En plus de ses qualités organo-

leptiques et nutritionnelles, cette huile extra vierge de qualité supérieure, issue d'une première pression à froid et faite à partir d'olives non mûres, possède un taux d'acidité inférieur à 0,8 %, a-t-il indiqué. Faisant savoir que la qualité de l'huile d'olive se caractérise principalement par son taux d'acidité, il a affirmé que l'huile vierge à un taux d'acidité inférieur à 2 %, celui (taux d'acidité) de l'huile d'olive vierge courante varie entre 2 et 3,5 %, tandis que l'huile dont le taux d'acidité est supérieur à 3,5 % est quant à elle orientée vers l'in-

dustrie cosmétique. Ayant plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de l'oléiculture dans la wilaya de Chlef, l'exposant Yacine Bensabeh a indiqué que pour obtenir une huile de qualité «il faut rapidement presser les olives après la cueillette et privilégier les caisses en bois aux sacs plastiques pour le stockage». Le Salon régional de l'olive et de l'huile d'olive se poursuivra jusqu'à aujourd'hui avec la participation de 25 exposants, issus de 15 wilayas du pays.

S. O./APS