

## Les huiles et vinaigres

# TOUT BAIGNE DANS L'HUILE!

LA VARIÉTÉ D'HUILES ET DE VINAIGRES SUR LE MARCHÉ EXPLOSE. IL SUFFIT D'UN FILET POUR SUBLIMER SON PLAT. REGARD SUR LES NOUVEAUTÉS.

par Josiane Hoesck



L'huile n'est plus utilisée comme simple corps gras, mais de plus en plus comme condiment. Les huiles d'olive, particulièrement, sont devenues un produit de consommation courante pour lequel le consommateur est prêt à payer plus cher pour une plus grande qualité. C'est ainsi que le Canada a importé quelque 30 000 tonnes d'huile d'olive en 2008.

Importatrice de produits de l'Italie, de l'Espagne et du Chili notamment, Favuzzi International a investi du temps et de l'énergie à la promotion des huiles d'olive artisanales et à l'éducation du consommateur. « Après plusieurs années d'expérience, nous avons fait les constats suivants : il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser une huile artisanale, ceux qui achètent des huiles artisanales achètent néanmoins une huile complémentaire de tous les jours et la majorité des consommateurs d'huiles n'achètent pas encore d'huiles d'olive artisanales », indique Michel Favuzzi, président de l'entreprise. Favuzzi International a donc voulu utiliser sa notoriété dans le domaine des huiles artisanales pour attirer une nouvelle clientèle vers ce segment. En ce sens, elle a publié un nouveau guide des huiles, imagé et plus intuitif, qui permet de faire les accords mets et huiles selon leur arôme délicat, modéré ou prononcé. Chaque produit qu'il distribue

est d'ailleurs identifié et mis en marché suivant ce classement.

Michel Favuzzi présente deux nouveautés. L'huile d'olive extra-vierge Favuzzi de l'Espagne est une huile de consommation courante fabriquée à partir d'une méthode d'extraction à froid ultrasonique et répondant à tous les critères du Conseil oléicole international.

**Le Canada a importé quelque 30 000 tonnes d'huile d'olive en 2008.**

Les olives ne proviennent que d'une seule région en Espagne et l'huile revête un faible taux d'acidité, soit 0,2 %. La norme est de 0,8 %. « Créer une huile d'olive artisanale haut de gamme au nom de Favuzzi était pour nous un non-sens et un manque de respect envers les petits producteurs d'huiles qui consacrent l'essentiel de leurs énergies à concevoir les meilleures huiles d'olive au monde. Toutefois, nous n'avons fait aucun compromis », soutient-il en précisant qu'une seule

1961  
2011

50

Le média de l'industrie alimentaire québécoise

# l'alimentation

**VISITEZ NOTRE SITE INTERNET!**

[www.l-alimentation.com](http://www.l-alimentation.com)

Dans la revue, surveillez ce symbole au fil de nos pages. Il vous indique que du contenu rédactionnel supplémentaire est disponible sur notre site internet.

**LES GRANDS DOSSIERS**  
Décembre  
**DE A À... Z!**  
Design et aménagement • Logistique et emballage • Équipements

**DATE DE TOMBÉE • 25 OCTOBRE 2011**

Billet de la rédaction • Actualités • Nouveautés • Calendrier

Téléphone 514 271-6922 • Toronto 416 283-3170 • [www.l-alimentation.com](http://www.l-alimentation.com)