

# OLIANCE

Olive oils from France, at home

Dossier de présentation



© Davidmartyn

# Sommaire

5	Le groupe
6	La production française d'huile d'olive
10	L'Appellation d'Origine Protégée
14	Les moulins et domaines du groupe



## Provence-Alpes- Côte d'Azur



## Le groupe

Oliance, c'est l'alliance de sept entreprises oléicoles françaises qui cultivent des oliviers, produisent des olives, transforment ces olives en huiles d'olive... Basée au cœur de la Provence, ces sept entreprises ont une volonté commune de faire découvrir la richesse des Huiles d'Olive de France aux belges. Ensemble, elles proposent une gamme d'huiles d'olive aux profils aromatiques très variés, bio ou non, en Appellation d'Origine Protégée ou non mais toutes de qualité. L'idée est de développer des actions communes pour promouvoir la consommation des Huiles d'Olive de France en Belgique, de développer l'offre commerciale tout en gérant, de manière autonome, les contacts commerciaux et les ventes.

### *Les Huiles d'Olive du groupe*

La gamme d'huiles d'olive proposées reflète la diversité de l'offre française :

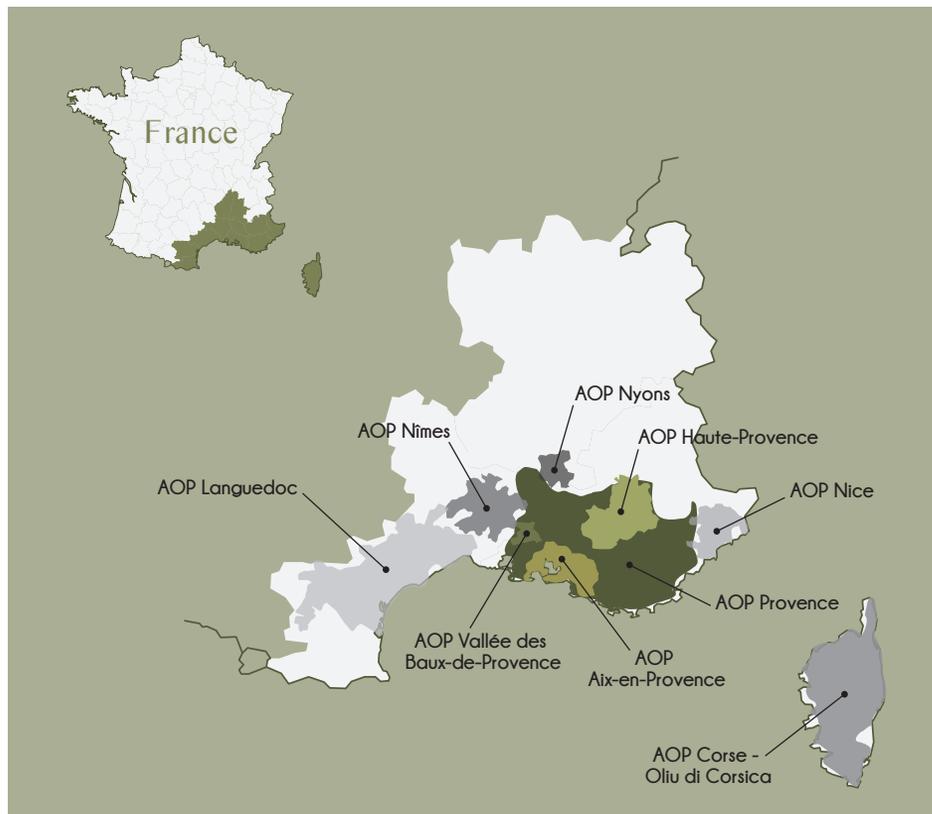
- > Des **huiles d'olive vierges extra** aux notes mûres (goût subtil) ou plus végétales (goût intense).
- > Des **huiles d'olive vierges** issue d'une spécificité provençale, le goût à l'ancienne ou olives mûrées : un process traditionnel (modernisé pour préserver la qualité) qui induit le stockage, au moulin, des olives pendant quelques jours dans des conditions strictement contrôlées avant extraction de l'huile. Ce savoir-faire permet ainsi de développer des arômes très particuliers dont celui de l'olive ou de la truffe (sans ajout).
- > Des **huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée** : Provence, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence et Haute-Provence offrent toute la magie de leur terroir respectif dans quelques gouttes d'un or liquide !

Certaines huiles d'olive proposées sont labellisées en **Agriculture Biologique**.

Par ailleurs, les entreprises proposent d'autres productions de terroir : olives, tapenades, vins, safran...

# LA PRODUCTION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE

01.



# QUELQUES CHIFFRES



---

Un territoire de  
culture très resserré

---

*Entre Nice et Perpignan, Marseille et  
Nyons, sur quatre régions de production :  
Sud - Provence-Alpes-Côte  
d'Azur, Occitanie, l'extrême sud de  
l'Auvergne Rhône-Alpes et la Corse*

---

5 millions d'oliviers

---

Une centaine de variétés  
toutes spécifiques aux  
territoires dans lesquels  
elles sont implantées

---

*Des variétés que l'on ne trouve nulle  
part ailleurs*

---

25 % du verger en  
Agriculture Biologique

---

---

9 Appellations d'Origine  
Protégée (AOP)

---

*Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica,  
Haute-Provence, Languedoc (en  
cours), Nice, Nîmes, Nyons, Provence,  
Vallée des Baux-de-Provence*

---

Production moyenne  
d'huile d'olive

---

*5 000 tonnes (0,16 % de la production  
mondiale) dont 30 % en AOP*

---

La Provence

---

*1<sup>ère</sup> région de production d'huile  
d'olive en France*

# HUILES D'OLIVE DE FRANCE : LES SPÉCIFICITÉS FRANÇAISES

> **Petites productions** : chaque AOP représente seulement **entre 25 et 450 tonnes de production**. Les unités de transformation produisent **entre 5 et 150 tonnes d'huile d'olive par an** (très peu comparé aux espagnols).

> **Exploitations familiales** : souvent transmises de **génération en génération**.

> **Moulins artisanaux**.

> **Identité marquée des territoires** : **différentes variétés, terroirs spécifiques** (micro-climat, ensoleillement, géologie... différents).

> **Biodiversité** : **conservation des variétés traditionnelles et locales** (plus d'une centaine de variétés sur les 1 000 à 2 000 variétés existantes dans le monde).

> **Diversité de culture** : peu d'exploitation uniquement oléicoles. **L'olivier se marie avec la vigne, les arbres fruitiers** (abricots, amande...), les **primeurs, le miel**...

> **Production qualitative** : **80 %** des huiles produites sont en **huile d'olive Vierge Extra, 20 % en huile d'olive Vierge** (cela concerne les huiles spécifiques en « **goût à l'ancienne** » ou « **olives mûrées** »).

> **Productions labellisées** : **30 %** de la production en **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.

> **Diversité aromatique** : comme le **vin**, le **goût de l'huile d'olive** dépend de la ou les **variétés utilisées**, du **terroir** et du **savoir-faire des hommes**. Avec une **centaine de variétés différentes**, une **vingtaine de terroir aux caractéristiques spécifiques** (ensoleillement, pluviométrie, sols...) et une **multitude de savoir-faire** (choix de la date de récolte, méthodes d'extraction...), la **palette aromatique des Huiles d'Olive de France** est **très large**.

> **Trois familles de goût** : Comme le **vin** avec le **blanc**, le **rouge** et le **rosé**, les **huiles d'olive** sont classées en **trois grandes familles de goût**. Les **huiles d'olive** d'une **même famille de goût** présentent des **similitudes** tout en ayant chacune leur **caractère**.

## **Goût subtil**

---

Issues d'**olives mûres**, ces huiles d'olive sont extraites d'**olives fraîches**. Elles sont généralement **douces** (l'ardence et l'amertume sont faibles), aux **arômes de fruits** (secs, mûrs, rouges, jaunes...), de **fleurs** (maquis, mimosa...).

## **Goût intense**

---

Extraites d'**olives fraîches**, récoltées **en cours de mûrissement**. L'ardence et/ou l'amertume peuvent être plus ou moins intenses. Leurs **notes gustatives** sont **végétales, herbacées** (plant de tomate, basilic...).

## **Goût à l'ancienne**

---

Issues d'**olives stockées** et **mûrées** pendant **2 à 8 jours**, dans des **conditions** appropriées et **maîtrisées**, avant extraction de l'huile. Elles sont **douces, longues en bouche** avec des **notes d'olive noire**, de **pain au levain**, de **cacao**, de **truffe**, de **fruits confits**...

# L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

02.



# L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit un **lien** entre un **produit** et son **terroir** (zone géographique, climat, géologie, savoir-faire...).

L'AOP désigne un **produit typique, unique** du fait de son **origine**, dont la **production**, la **transformation** et l'**élaboration** doivent avoir lieu dans une **aire géographique déterminée** avec un **savoir-faire reconnu** et **constaté**.

*L'Appellation d'Origine Protégée, régie par une réglementation européenne, est l'équivalent européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (équivalence reconnue par la loi du 3 janvier 1994) pour tous les produits autres que le vin. Elle protège le produit et son nom intégrant celui d'une région, d'un lieu déterminé ou exceptionnellement d'un pays.*

# L'AOP C'EST...



## UN PRODUIT

- > Seul un produit ayant des **caractéristiques spécifiques** et une **certaine notoriété** peut obtenir une Appellation d'Origine Protégée.
- > Chaque produit en AOP est unique.



## UN TERROIR

- > Les **spécificités** d'un produit en AOP sont **liées**, en partie, à son **terroir**.
- > C'est pourquoi, une **zone géographique** est strictement **définie** et **réglementée**. Cette zone correspond à des **spécificités climatiques** et **géologiques** qui caractérisent le produit.



## UN SAVOIR-FAIRE

- > Le **facteur humain**, de par son **expérience**, son **savoir-faire** et son **implication**, a permis au produit de devenir ce qu'il est et lui permet de se développer.
- > Ce savoir-faire, acquis au fil des expériences et des échanges, est retranscrit dans le cahier des charges de l'AOP.

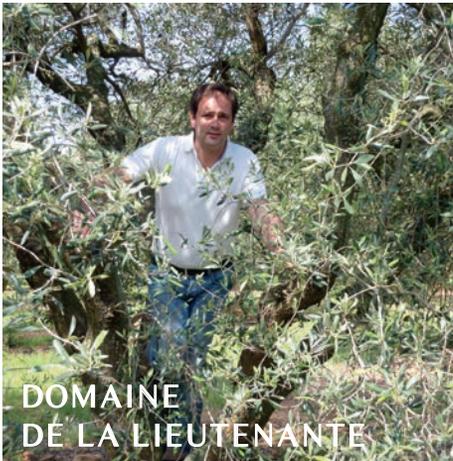
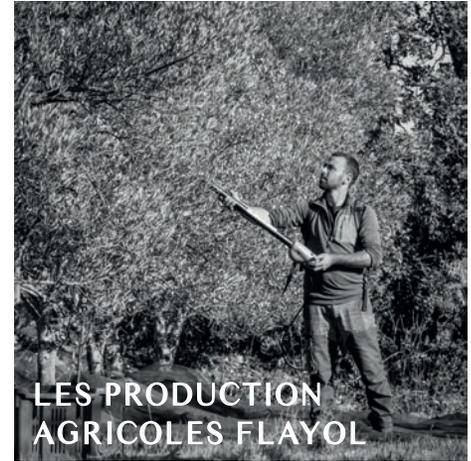


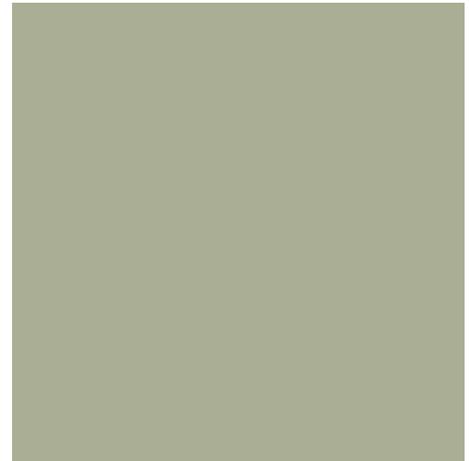
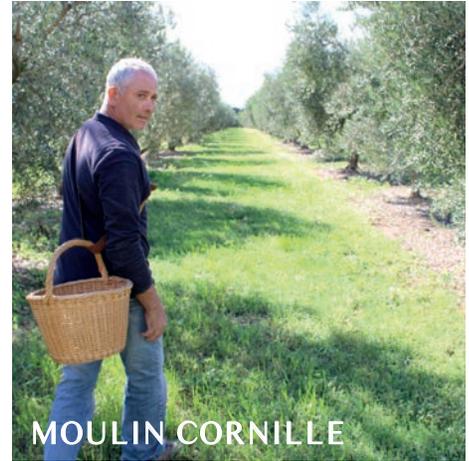
# LES MOULINS ET DOMAINES DU GROUPE

# 03.

18	Château Calissanne
24	Domaine de la Lieutenante
30	Les Production Agricoles Flayol
36	Mas Sénéguier
42	Moulin à huile La Balméenne
48	Moulin Bonaventure
54	Moulin Cornille

*Les tarifs indiqués dans ce dossier sont des « tarifs professionnels » et non des « prix de vente consommateurs ».*





CHÂTEAU

CALISSANNE



## SAS La Jasso de Calissanne

Route Départementale 10,  
13680 Lançon-Provence

👤 Emeline de Lafontan de Goth - Commerciale Export  
☎ +33 4 90 42 63 03/+33 7 55 59 54 88  
@ emeline@chateau-calissanne.fr

[www.chateau-calissanne.fr](http://www.chateau-calissanne.fr)

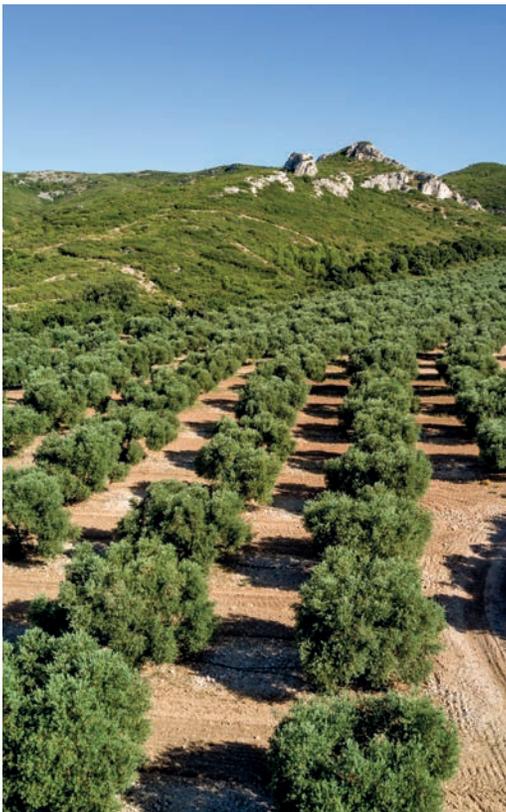
 Château Calissanne

 chateaucalissanne

 chcalissanne

 Château Calissanne

# LE DOMAINE



Château Calissanne

Château Calissanne, propriété millénaire au cœur d'un territoire unique de 1 200 hectares, produit de l'huile d'olive depuis 1846 dans la région d'Aix-en-Provence. Le domaine familial compte 60 hectares d'oliveraie traditionnelle : 100 pieds d'oliviers par hectares non mécanisable. Ce fort espacement entre les arbres entraîne une récolte manuelle, une excellente pollinisation, ainsi que de beaux rendements.

La production est exclusivement en propriétaire-récoltant, c'est-à-dire que l'huile d'olive provient uniquement de nos propres olives : pas de négoce, pas de coopérative. Nos huiles d'olive étant en Appellation d'Origine Protégée (AOP), vous avez une réelle garantie de l'origine des olives. Nos huiles d'olive sont uniquement à base d'olives et ne sont pas aromatisées artificiellement. D'un point de vue écologique, le domaine est en agriculture raisonnée, certifié par le label Haute Valeur Environnementale, délivré par le Ministère de l'Agriculture française.

## PRODUCTION

Volumes de production	Certifications
<i>Moyenne de 35 000 L/an</i>	  (Niveau 3)
<b>Spécificité des produits</b>	
<i>Propriétaire-récoltant, une production principalement en AOP</i>	
<b>Autres productions</b>	
<i>Vins en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence (blancs, rouges et rosés) et vins en AOP Châteauneuf-du-Pape (rouges et blancs)</i>	

# COMMERCE ET EXPORT

# PRODUITS ET TARIFS



E-commerce  
www.chateau-calissanne.fr



Export vers

Allemagne, Canada, Suède et Belgique



Distribution

Épiceries fines



Langues parlées



Documentation existante

Dépliant de présentation et fiches produits :  
français, anglais et allemand



Types de produits

Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP, Huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP et Huile d'olive de France



Types de contenants

Bouteille en verre : 25 cl et 50 cl  
Bidon en métal : 25 cl, 50 cl, 75 cl et 1 L  
Bag in box : 3 L



PRODUITS



Font de Leu

Huile d'olive Vierge Extra  
Goût intense

AOP Aix-en-Provence

**Nez :** Herbes coupées, artichaut et foin  
**Bouche :** Saveurs végétales, prairie tondue.  
Bouche charnue et chlorophyllienne

50 cl : 9,70 €  
Autres tarifs sur demande

Les Merveilles

Huile d'olive Vierge Extra  
Goût intense

AOP Aix-en-Provence

**Nez :** Agrumes, fleurs et tilleul  
**Bouche :** Délicatesse, équilibre, intensité du fruité et rondeur

50 cl : 9,70 €  
Autres tarifs sur demande

Sainte Modeste

Huile d'olive Vierge  
Goût à l'ancienne

AOP Provence - olives mûrées

**Nez :** Olives noires, tapenade et truffe  
**Bouche :** Grâce et rondeur, saveurs mûres, parfois de cacao

50 cl : 11,25 €  
Autres tarifs sur demande



© mxfhdxk\_photo

Château Calissanne

# ULTRA-FONDANT AU CHOCOLAT



## Quantités

4 à 6 personnes



## Temps

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 18 à 20 mn



## Ingrédients

250 g de chocolat  
150 g d'huile d'olive de Provence -  
olives mûrées AOP du Château  
Calissanne  
120 g de sucre  
4 œufs  
50 g de farine  
1 pincée de sel



## Recette

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat puis mélangez délicatement avec l'huile d'olive.  
Fouettez le sucre en poudre avec les œufs, le mélange doit blanchir et devenir mousseux.  
Incorporez le chocolat fondu puis ajoutez le sel et la farine.

Huilez et farinez un moule à manquer, versez la pâte et enfournez 20 mn.

Laissez tiédir, servez tiède ou froid.

DOMAINE

DE LA

LIEUTENANTE



## Domaine de la Lieutenante

Route du Vallon, BP 60 071  
13552 Saint-Martin-de-Crau cedex

👤 Laurent Bêlorgey - Gérant du domaine familial  
☎ +33 4 90 97 88 53  
@ info@lalieutenante.com

[www.lalieutenante.com](http://www.lalieutenante.com)

📘 La Lieutenante

📷 lalieutenante

# LE DOMAINE



Domaine de la Lieutenante

Situé en plein cœur de la Provence, notre **domaine familial** s'étend sur **48 hectares** et compte **13 000 oliviers** plantés progressivement **au fil des générations**. Nous y cultivons les **quatre variétés** reconnues par l'Appellation de la Vallée des Baux-de-Provence AOP (Salonenque, Bérugnette, Verdale des Bouches-du-Rhône et Grossane) mais aussi de la **Cailletier** et de la **Picholine** pour les **olives de table**.

Le **Domaine de la Lieutenante** est aussi une histoire de **passion** et de **transmission**. Au cœur du pays d'Arles et des Alpilles, les **terres** y sont **transmises de père en fils depuis deux siècles**. Aujourd'hui, c'est **Laurent Bélorgey**, fils, petit-fils, arrière-petit-fils l'oléiculteur qui a repris le flambeau après un passage dans la finance au Luxembourg. **Un retour aux sources**. Oliveron mais aussi producteur de foin de Crau AOP et d'amandes de Provence...

## PRODUCTION

Volumes de production	Certifications
<i>Entre 20 000 et 30 000 L/an</i>	 
Spécificité des produits	
<i>Authenticité des goûts et complexité aromatique</i>	
Autres productions	
<i>Olives de table, tapenades, spécialité d'anchoïade aux olives vertes et amandes de Provence - entières</i>	

# COMMERCE ET EXPORT



E-commerce  
www.lalieutenante.com



Export vers

Allemagne, Suisse, Pologne, États-Unis, Brésil,  
Japon et Corée du Sud



Distribution

Épiceries fines



Langues parlées



Documentation existante

Dépliant de présentation et fiches produits :  
français, anglais et allemand

# PRODUITS ET TARIFS



Types de produits

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP,  
Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives  
maturées AOP, Huiles d'olive aromatisées (à base de  
basilic et baies de Sichuan, foin de Crau AOP et menthe  
ou thym et romarin) et Huile d'olive de France



Types de contenants

Bidon en métal : 10 cl, 25 cl, 50 cl et 75 cl  
Bag in box : 3 L et 20 L

PRODUITS		CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Grand Cru Vert	Huile d'olive Vierge Extra Goût intense	AOP Vallée des Baux-de-Provence	50 cl : 10,51 € <i>Autres tarifs sur demande</i>
Grand Cru Noir	Huile d'olive Vierge Goût à l'ancienne	AOP Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées	50 cl : 11,95 € <i>Autres tarifs sur demande</i>
Grand Cru Bio	Huile d'olive Vierge Extra Bio Goût intense	AOP Vallée des Baux-de-Provence	50 cl : 12,46 € <i>Autres tarifs sur demande</i>
AUTRES PRODUITS		CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Huile d'olive basilic et baies de Sichuan	-	Cette huile extraite de nos olives, de basilic frais et de baies de Sichuan révèle des notes fraîches, citronnées et boisées, avec une pointe d'amertume et de piquant	-
Huile d'olive foin de Crau AOP et menthe	À base d'huile d'olive de France	Cette huile originale et au parfum inédit, est extraite de nos olives, de foin de Crau AOP également de notre domaine et de menthe fraîche de Provence. Elle vous surprendra par sa fraîcheur et ses notes de foin, avec une pointe d'amertume et de piquant	<i>Tarifs sur demande</i>
Huile d'olive thym et romarin	-	Cette huile extraite de nos olives, de thym et de romarin de Provence vous rappellera les senteurs et saveurs intenses de la Provence	-

Domaine de la Lieutenante



© mxfhixdx\_photo

# PÂTES AUX DEUX SAUMONS



## Quantités

4 personnes



## Temps

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn + 3 mn



## Ingrédients

500 g de linguines fraîches

4 petits pavés de saumon

1 citron vert

2 càs d'huile d'olive de la Vallée

des Baux-de-Provence AOP

du Domaine de la Lieutenante

1 càs d'huile d'olive Foin de Crau AOP

et menthe

Sel, poivre, piment d'Espelette AOP

Quelques feuilles de basilic

Parmesan



## Recette

Salez, poivrez 2 filets de saumon et faites cuire à la vapeur 5 à 6 mn.

Préparez le tartare : enlevez la peau de 2 filets. Taillez-les en dés.

Pressez le citron vert, mélanger avec 1 càs d'huile d'olive Foin de Crau AOP et menthe, ajoutez une pincée de piment d'Espelette AOP, salez, poivrez. Réservez au frais 5 mn.

Faites cuire les pâtes dans une grande marmite d'eau bouillante salée (voir temps de cuisson sur l'emballage). Égouttez en conservant l'équivalent de 2 càs d'eau de cuisson.

Dans un grand plat, mettez les pâtes, les 2 càs d'eau de cuisson et 2 càs d'huile d'olive.

Coupez le saumon cuit vapeur en gros dés, versez-le dans les pâtes, rajoutez le basilic et le parmesan.

Au moment de servir, déposez sur chaque assiette de pâtes un peu de tartare de saumon.

Bon appétit !

**LES PRODUCTIONS AGRICOLES**

**FLAYOL**



## Les Productions Agricoles Flayol

394 Chemin des Rabassières,  
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

👤 Benjamin Flayol - Exploitant  
☎ +33 6 32 49 77 05  
@ bfagriservices@gmail.com

[www.lesproductionsagricolesflayol.com](http://www.lesproductionsagricolesflayol.com)

📘 Les Productions Agricoles Flayol

# LE DOMAINE



Les Productions Agricoles Floyol

Benjamin Floyol est depuis son plus jeune âge **passionné** par l'**agriculture** et par son **terroir**, une **passion familiale** transmise depuis **trois générations**. En **2018**, Benjamin Floyol alors âgé de 24 ans crée l'entreprise « **Les Productions Agricoles Floyol** » dans le but de **valoriser** et **perpétuer** la culture de l'**olivier familiale**. **Volontaire** et **entreprenant**, il **agrandit** l'**exploitation familiale** et se lance dans la remise en état d'une **oliveraie** de **14 hectares** comptant environ **4 000 oliviers** de variétés **Bouteillan, Aglandau, Cayon, Lucques et Ribier**.

Au rythme des saisons, il entreprend les travaux nécessaires à la restauration de son exploitation. L'entreprise « **Les Productions Agricoles Floyol** » est aujourd'hui capable de **produire** et **fournir** aux **particuliers** comme aux **professionnels**, une **Huile d'olive Vierge Extra Biologique** riche de **passion** et de **savoir-faire**.

Cultivés en plein **cœur du Var**, bénéficiant d'un **terroir d'exception** et du **soleil de Provence** nos **4 000 oliviers** puisent leurs forces dans un **sol argilo-calcaire typique** de la région. **Généreux** par nature, nos **arbres** nous **offrent** chaque année **des olives** que nous prenons **grand soin de récolter** « **tournantes** ». Durant la **période de récolte**, elles sont **triturerées tous les jours** chez notre moulinier partenaire afin de **garantir** à notre **huile** toutes les **caractéristiques** du **goût intense**.

## PRODUCTION

Volumes de production	Certifications
<i>Moyenne de 900 L/an</i>	
Spécificité des produits	
<i>Huile d'olive origine 100 % France et variétés locales</i>	

# COMMERCE ET EXPORT

# PRODUITS ET TARIFS

@ E-commerce  
[www.lesproductionsagricolesflayol.com](http://www.lesproductionsagricolesflayol.com)

🌐 Export vers

*Suisse*

🛒 Distribution

*Particuliers*

📄 Langues parlées



📄 Documentation existante

*Fiches produits : français*

🍷 Types de produits

*Huile d'olive de France Bio*

🍷 Types de contenants

*Bouteille en verre : 50 cl et 75 cl*

*Bidon en métal : 1 L, 3 L et 5 L*



## PRODUITS



## CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

## TARIFS EXPORT

### Les Trésorelles

Huile d'olive  
Vierge Extra  
Goût intense

Une huile d'olive au goût intense et riche d'arômes herbacés, d'une fraîcheur et d'un juste

équilibre entre la douceur et la puissance.

Composée d'un mélange de différentes variétés : Aglandau, Bouteillan, Cayon, Ribier et Lucques.

**Nez :** Herbe fraîche

**Bouche :** Amande verte et artichaut

50 cl : 13,60 €

*Autres tarifs  
sur demande*



Les Productions Agricoles Flayol

# SALADE DE PRINTEMPS ET SES NAANS AU PESTO



## Quantités

4 personnes



## Temps

Préparation : 40 mn

Levée : 3 h

Cuisson : 30 mn



## Ingrédients

200 g de pois gourmands, 200 g de petits pois frais, 300 g de haricots verts, quelques pointes d'asperges, 1 carotte, jeunes pousses de salade, 3 càs d'huile d'olive de France - Coût intense des Productions Agricoles Flayol, 1 càs de vinaigre balsamique, sel, poivre et ½ càc d'ail en poudre

### Pour les pains naans :

500 g de farine, 100 g de yaourt, 4 càs d'huile d'olive de France - Coût intense des Productions Agricoles Flayol, 1 sachet de levure sèche boulangère + 1 càc levure chimique, 1,5 càc de sucre et 1 càc de sel fin

### Pour le pesto :

2 gousses d'ail, 50 g de feuilles de basilic, 100 g de parmesan, 10 cl d'huile d'olive de France - Coût intense des Productions Agricoles Flayol, 15 g de pignons de pin et 1 pincée de gros sel



## Recette

### Préparez les pains naans à l'avance :

Mélangez la levure de boulanger avec 20 cl d'eau (légèrement tiède). Laissez lever 15 mn puis incorporez le sucre, l'huile d'olive et le yaourt. Mélanger la farine, la levure chimique puis le sel. Rajoutez le mélange levure-sucre-huile d'olive-yaourt et pétrissez une dizaine de minutes (la pâte doit être souple et se décoller des parois). Déposez la boule de pâte dans un saladier légèrement fariné, couvrir et laissez lever 2 à 3 h.

### Préparez le pesto :

Peler puis presser les gousses d'ail. Mixer l'ail, les feuilles de basilic et une pincée de gros sel. Ajouter ensuite les pignons de pin, le parmesan et continuer jusqu'à obtention d'une sauce verte homogène. Ajoutez enfin l'huile d'olive et mélanger.

Lavez les légumes, équeutez les haricots et les pois gourmands, triez les petits pois, faites-les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée (ou à la vapeur). Épluchez la carotte et faites des tagliatelles de carotte avec un économiseur. Réservez.

Quand les légumes sont cuits, mélangez-les, ajoutez les jeunes pousses de salade et les tagliatelles de carotte. Préparez la vinaigrette et mélangez aux légumes. Réservez.

Dégazez la pâte et divisez-la en 12 portions, étalez-les en disques. Étalez une cuillère à soupe sur 6 disques et recouvrez avec le reste des disques, soudez-bien les bords (humidifiés si besoin), ré étalez un peu les disques.

Faire cuire les naans 5 à 6 mn de chaque côté à feu moyen.

Servez la salade avec les pains naans.

MOULIN À HUILE

LA

BALMÉENNE



## SARL des Balmes

82 avenue Jules Ferry,  
84190 Beaumes-de-Venise

👤 Fabien Arnaud - Directeur

☎ +33 4 90 62 94 15

@ moulinahuile@labalmeenne.fr / direction@labalmeenne.fr

[www.labalmeenne.fr](http://www.labalmeenne.fr)

📘 Moulin à huile de la Balméenne

📷 labalmeenne

# LE MOULIN



Moulin à huile la Balméenne

Ce moulin presque centenaire, bien ancré dans le paysage de Beaufort-venise, commune du Vaucluse à proximité du Mont Ventoux (célèbre pour son vin doux), réserve de savoureuses surprises. L'identité de ses huiles fait sa réputation depuis 1925. Parce qu'elles bénéficient d'un savoir-faire ancestral et d'un outil de production moderne par une extraction à froid, ces créations oléicoles sont uniques.

La Balméenne est une entreprise coopérative, elle porte l'ensemble d'un territoire en représentant les 1 200 producteurs qui lui font confiance. Elle est dotée de compétences agronomiques et techniques qui lui permettent d'accompagner ses producteurs et donc de proposer une production toujours plus durable et plus respectueuse de l'environnement.

Le plus de notre moulin : À la Balméenne, nous attachons un soin tout particulier à s'assurer que 100 % de nos déchets issue de la fabrication de nos huiles ait le minimum d'impact sur l'environnement ! Par exemple on utilise les noyaux d'olives dans la fabrication de granulés de bois ou encore dans la confection d'exfoliant pour la cosmétique. Et les pulpes sont compostées pour ensuite être réutilisées pour fertiliser nos arbres.

## PRODUCTION

Volumes de production	Certifications
<i>Moyenne de 70 000 L/an</i>	 
<b>Spécificité des produits</b>	
<i>100 % origine France, 100 % local, 99 % variété Aglandau</i>	
<b>Autres productions</b>	
<i>Tartinables et savon</i>	

# COMMERCE ET EXPORT



E-commerce  
www.labalmeenne.fr



Export vers

Taiwan



Distribution

Épiceries fines, restauration et grande distribution



Langues parlées



Documentation existante

Dépliant de présentation : français et anglais  
Fiches produits : français

# PRODUITS ET TARIFS



Types de produits

Huile d'olive de Provence AOP, Huile d'olive de France et Huiles d'olive aromatisées (à base de menthe ou basilic)



Types de contenants

Bouteille en verre : 50 cl et 75 cl  
Bidon en métal : 50 cl et 1 L  
Bidon plastique : 3 L et 5 L  
Bag in box : 3 L



PRODUITS			CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Un	Huile d'olive Vierge Extra Goût subtil	-	<b>Nez</b> : Tout en fraîcheur, fruits secs et notes d'artichaut <b>Bouche</b> : Beurée et harmonieuse	50 cl : 7,95 € Autres tarifs sur demande
Deux	Huile d'olive Vierge Extra Goût intense	AOP Provence	<b>Nez</b> : Végétal et artichaut cru <b>Bouche</b> : Juste équilibre entre amer et piquant	50 cl : 8,63 € Autres tarifs sur demande
Trois	Huile d'olive Vierge Bio Goût à l'ancienne	-	<b>Nez</b> : Olives noires, tapenade et cacao <b>Bouche</b> : On peut y trouver aussi un goût de truffe et de champignon	50 cl : 9,23 € Autres tarifs sur demande
Quatre	Huile d'olive Vierge Extra Bio Goût intense	AOP Provence	<b>Nez</b> : Végétal intense <b>Bouche</b> : Caractère de fruité vert ou note d'amande avec un léger piquant et amer	50 cl : 11,50 € Autres tarifs sur demande
AUTRES PRODUITS			CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Huile d'olive à la menthe	-		Obtenu par broyage simultané des olives et de la menthe fraîche, à partager sans modération	Tarifs sur demande
Huile d'olive au basilic	-		Obtenu par broyage simultané des olives et du basilic frais, ce mélange dévoile toutes les saveurs de l'été dans un format unique	Tarifs sur demande

Moulin à huile La Balméenne



© myfhxkx\_photo

Moulin à huile la Balméenne

# TARTE ENDIVE- CAROTTE-BLEU-NOIX



## Quantités

3 à 4 personnes



## Temps

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 12 mn + 30 mn



## Ingrédients

### Pour la pâte à tarte :

250 g de farine blanche (T65)  
1 càc de sel fin  
6 cl d'huile d'olive de Provence AOP  
de La Balméenne  
12 cl d'eau froide

### Pour la garniture :

2 endives  
2 carottes  
2 càs d'huile d'olive de Provence AOP  
de La Balméenne  
30 g de cerneaux de noix  
50 g de bleu d'Auvergne (ou équivalent)  
1 oignon  
40 g de feta



## Recette

### Préparez la pâte à tarte :

Mélangez tous les ingrédients. Laissez reposer en boule 30 mn.

Laver les légumes. Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans 1 càs d'huile d'olive.  
Taillez l'endive en 4, enlever la base. Faites revenir les endives dans l'oignon 2 mn  
puis ajouter 2 càs d'eau et laissez cuire 10 mn.

Taillez le bleu et la feta en dés grossiers.

Lavez les carottes, épluchez-les puis faites des tagliatelles de carottes avec l'économ.

Étalez la pâte dans un plat à tarte, faites-la pré cuire une quinzaine de minutes.  
Sortez la pâte du four, disposez dessus les endives, la moitié des tagliatelles de carotte,  
parsemez de dés de fromages puis versez 1 càs d'huile d'olive sur l'ensemble.

Enfournez une dizaine de minutes.

À la sortie du four, ajoutez les cerneaux de noix légèrement concassés  
et le reste des tagliatelles de carottes.

C'est prêt !

**MOULIN**

**BON AVENTURE**

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



## SAS Bonaventure

La petite Colle,  
04210 Valensole

👤 Guillaume Chabot - Directeur Général  
☎ +33 6 83 45 32 22 / +33 6 27 11 52 48  
@ moulin.bonaventure@hotmail.fr

[www.provence-huile-olive.fr](http://www.provence-huile-olive.fr)

📘 Moulin Bonaventure

📷 terresbonaventure



# COMMERCE ET EXPORT

# PRODUITS ET TARIFS

@ E-commerce  
www.provence-huile-olive.fr

🌐 Export vers  
Chine, Taïwan, États-Unis, Liechtenstein

🛒 Distribution  
Épicerie fines

📄 Langues parlées  
🇫🇷 et 🇬🇧

📄 Documentation existante  
Dépliant de présentation : français

🛒 Types de produits

Huile d'olive de Haute-Provence AOP, Huile d'olive de Provence AOP, Huile d'olive de France, Huile d'olive Bio et Huiles d'olive aromatisées (à base de citron ou bergamote)

🛒 Types de contenants

Bouteille en verre : 50 cl  
Bidon en métal : 25 cl, 50 cl, 75 cl et 1 L  
Bag in box : 3 L et 5 L



PRODUITS		CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Huile d'olive de Haute-Provence AOP	Huile d'olive Vierge Extra Bio Goût intense	AOP Haute-Provence <b>Arômes</b> : Artichaut cru, amande, pomme ou banane verte	50 cl : 12,05 € Autres tarifs sur demande
Huile d'olive goût subtil	Huile d'olive Vierge Extra Bio Goût subtil	- <b>Arômes</b> : Pommes mûres et amandes	50 cl : 11,45 € Autres tarifs sur demande
Huile d'olive goût à l'ancienne	Huile d'olive Vierge Bio Goût à l'ancienne	- <b>Arômes</b> : Olives noires, tapenade, cacao, pain au levain ou artichaut cru	50 cl : 15,01 € Autres tarifs sur demande
AUTRES PRODUITS		CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Huile d'olive et citron	À base d'huile d'olive Vierge Extra Bio	- Une huile issue du travail des 2 fruits frais ensemble, les olives de nos vergers et les citrons bio importés de Sicile.	Tarifs sur demande
Huile d'olive et bergamote		- Une huile issue du travail des 2 fruits frais ensemble, les olives de nos vergers et les bergamotes bio importés de Calabre.	



© mxfhlab\_photo

Moulin Bonaventure

# AGNEAU AU PESTO DE ROQUETTE ET SES POMMES DE TERRE



## Quantités

4 personnes



## Temps

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn + 12 à 15 mn



## Ingrédients

8 côtelettes d'agneau

50 g de comté

4 gousses d'ail

1 grosse poignée de roquette

50 g d'amandes

1 kg de pommes de terre grenailles

Huile d'olive de Haute-Provence AOP

du Moulin Bonaventure

Sel, poivre

Piment d'Espelette AOP



## Recette

Lavez et séchez bien la roquette.

Pelez et dégermez 2 gousses d'ail, coupez le comté puis mixez l'ail, le fromage, la roquette avec les noix et l'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez le piment d'Espelette AOP.

Badigeonnez un côté des côtelettes avec la moitié du pesto, réservez à température ambiante dans un plat couvert.

Lavez les pommes de terre, séchez-les rapidement puis mélangez avec 2 càs d'huile d'olive, sel, poivre. Déposez dans un plat allant au four avec 2 gousses d'ail (avec la peau) et faites cuire à 190°C pendant une trentaine de minutes.

Faites cuire les côtelettes à la poêle 3 à 4 mn de chaque côté (une fois tournées, rajoutez du pesto de roquette sur le côté non badigeonné).

Servez les côtelettes avec les pommes de terre.

**MOULIN**

**CORNILLE**



## Coopérative Oléicole de la Vallée des Baux

Rue Charloun Rieu,  
13520 Maussane-les-Alpilles

👤 Yasmina Brahim - Responsable commercial  
☎ +33 7 83 09 92 16  
@ commercial@moulin-cornille.com

[www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)

📘 Moulin Cornille

📷 moulincornille

📺 Moulin Cornille

# LE MOULIN



Moulin Cornille

Le **Moulin Cornille** a été créé en **1924**, dans un bâtiment **plusieurs fois centenaire** (XVII<sup>ème</sup> siècle), situé au **cœur** de la **Provence** à **Maussane-les-Alpilles**.

Le Moulin Cornille est le **plus gros producteur français d'huile d'olive en olives mûrées** ou **goût à l'ancienne**. Plus de **90 %** de sa production d'huile d'olive est en **olives mûrées**.

Il **fedère plus de 600 producteurs** actifs. Il produit en moyenne **150 000 litres** d'huile d'olive par an, dont **80 %** en AOP « Vallée des Baux-de-Provence » et **20 %** en huile d'olive de France.

Le **Moulin Cornille** date du **XVII<sup>ème</sup> siècle** et se démarque par ses **greniers** pour le **stockage des olives** pour obtenir la **fameuse huile d'olive « goût à l'ancienne »** selon les **mêmes procédés qu'à l'époque**.

## PRODUCTION

Volumes de production	Certifications
<i>Moyenne de 150 000 L/an</i>	 
<b>Spécificité des produits</b>	
<i>100 % Made in Provence</i>	
<b>Autres productions</b>	
<i>Vinaigre balsamique, savons liquides et solides, huiles sèches et baumes à lèvres</i>	

# COMMERCE ET EXPORT

# PRODUITS ET TARIFS



E-commerce  
[www.moulin-cornille.com](http://www.moulin-cornille.com)



Export vers

États-Unis, Japon, Royaume-Uni et Allemagne



Distribution

Épiceries fines et restauration



Langues parlées



Documentation existante

Dépliant de présentation et fiches produits :  
français et anglais



Types de produits

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP,  
Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence -  
olives maturées AOP, Huile d'olive de France Bio  
et Huile d'olive de France et Huiles d'olive variétales  
(Picholine et Grossane)



Types de contenants

Bouteille en verre : 50 cl, 75 cl, 1 L et 2 L  
Bidon en métal : 25 cl, 50 cl et 1 L  
Bidon plastique : 3 L et 5 L  
Bag in box : 3 L et 5 L  
Flacon 25 cl et étui en carton

PRODUITS		CHARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES	TARIFS EXPORT
Cuvée Traditionnelle La Noire de Cornille	Huile d'olive Vierge Goût à l'ancienne	-	50 cl : 8,55 € Autres tarifs sur demande
Huile d'olive de la Vallée des Baux- de-Provence AOP	Huile d'olive Vierge Extra Goût intense	AOP Vallée des Baux-de- Provence	50 cl : 10,10 € Autres tarifs sur demande
Huile d'olive de la Vallée des Baux- de-Provence - olives maturées AOP	Huile d'olive Vierge Goût à l'ancienne	AOP Vallée des Baux-de- Provence - olives maturées	50 cl : 10 € Autres tarifs sur demande
Huile d'olive Vierge Extra Bio	Huile d'olive Vierge Extra Bio Goût subtil	-	Arômes : Fruits secs comme la noisette ou l'amande fraîche, notes florales et végétales
Huile d'olive Vierge Extra monovariétale Grossane	Huile d'olive Vierge Extra Goût subtil	-	Arômes : Pamplemousse et fruits rouges évoluant vers le citron confit
Huile d'olive Vierge Extra monovariétale Picholine	Huile d'olive Vierge Extra Goût intense	-	Arômes : Prune, fruits exotiques et végétaux



© mxfhxbk\_photo

Moulin Cornille

# SALADE DE POIS CHICHES EN DEUX FAÇONS



## Quantités

3 à 4 personnes



## Temps

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn



## Ingédients

1 bocal de pois chiche (ou des pois chiches secs)  
1 gousse d'ail  
1 càc de curry  
2 càs d'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP du Moulin Cornille  
1 càs de vinaigre balsamique  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette AOP  
1 échalote (facultatif)



## Recette

Égouttez les pois chiches.

Épluchez la gousse d'ail.

Dans un saladier, versez la moitié des pois chiches, ajoutez la gousse d'ail écrasée, le curry, une pincée de piment d'Espelette AOP, sel et poivre et 1 càs d'huile d'olive.

Étalez les pois chiches sur une plaque allant au four.

Enfournez à four chaud pendant 6 à 10 mn (180°C).

Versez l'autre moitié des pois chiches dans le plat de service.

Ajoutez les pois chiches grillés puis le vinaigre balsamique, 1 càs d'huile d'olive, l'échalote.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Régalez-vous !



# OLIANCE

Olive oils from France, at home

France Olive

40 place de la Libération, 26110 Nyons, France

+33 4 75 26 90 90

[alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)

[joana.pierre@franceolive.fr](mailto:joana.pierre@franceolive.fr)

Pour en savoir plus sur les Huiles d'Olive de France :

[www.huiles-et-olives.fr](http://www.huiles-et-olives.fr)

FRANCE  
Olive

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
D'OC  
D'AVIGNON  
D'ARLES  
D'AUVERGNE  
D'AUVERGNE  
D'AUVERGNE  
D'AUVERGNE

REGION  
SUD

PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR