

Vous souhaitez proposer des huiles d'olive **originales**, de **grande typicité**, de **qualité**, avec une **diversité** aromatique marquée...

Vous voulez **élargir la gamme** des produits et/ou des huiles d'olive que vous proposez à vos clients...

Vous avez envie de présenter des **produits typiques de la Provence** en vous adressant directement aux producteurs...

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir plus de **précisions**, un **échantillonnage de produits**... ou contacter directement les entreprises du groupe pour la grille de leur tarif.



LA DIVERSITÉ AROMATIQUE DES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

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.

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 mûré (ou à l'ancienne)

Issues d'**olives stockées** et **maturées** 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**...



HUILES D'OLIVE DE FRANCE : LES SPÉCIFICITÉS FRANÇAISES



> **Petites productions** : la production française c'est en moyenne 5 000 tonnes/an (0,16% de la production mondiale) et une addition de petites productions typiques.



> **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) et 38% du verger en Agriculture Bio.



> **Exploitations familiales**, souvent transmises de génération en génération et **moulins artisanaux**, des petites structures proches de leur territoire.



> **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**...



Pour suivre le groupe :



Oliance_french_olive_oils



Oliance



Pour en savoir plus sur les Huiles d'Olive de France : www.huiles-et-olives.fr

OLIANCE

Olive oils from France, at home

France Olive
40 place de la Libération, 26110 Nyons, France

 Oliance
☎ +33 4 75 26 90 90
@nyons@franceolive.fr

FRANCE
Olive

Avec le soutien de : 

RÉGION SUD  PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LE GROUPE

Oliance, c'est l'alliance de cinq entreprises oléicoles françaises qui cultivent des oliviers, produisent des olives, transforment ces olives en huiles d'olive...

Basée au cœur de la **Provence**, ces cinq entreprises ont une **volonté commune de faire découvrir la richesse des Huiles d'Olive de France** aux gourmands, aux épicuriens, aux consommateurs qui souhaitent des produits de terroir, de typicité et de qualité.

Ensemble, elles proposent une gamme d'huiles d'olive aux profils aromatiques très variés, bio ou non, en Appellation d'Origine Protégée ou non, toutes de grande qualité.



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 mûrues : 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 offrent toute la magie de leur terroir respectif dans quelques gouttes d'un or liquide !

Soucieux de la préservation de leur terroir, les membres du groupe sont labellisés en **Agriculture Biologique** ou en **Haute Valeur Environnementale**.



Par ailleurs, les entreprises proposent d'autres productions de terroir : huiles d'olive aromatisées, olives, tapenades, vins, vinaigres...



SAS La Jasso de Calissanne 13680 Lançon-Provence
Emeline de Lafontan de Goth - Responsable Export
+33 4 90 42 63 03 ou +33 7 55 59 54 88 | @ emeline@chateau-calissanne.fr

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 70 hectares d'oliveraie traditionnelle (100 pieds d'oliviers par hectare, non mécanisables) en plus des 110 hectares de vignes. Notre production d'huile d'olive provient uniquement de nos propres olives.



AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence
et AOP Huile d'olive de Provence
(goût intense et olives mûrues)

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

PVC : 19 à 23 € les 50 cl
Tarifs sur demande



Domaine La Lieutenante 13110 Saint-Martin-de-Crau
Laurent Bêlorgey - Oliveron / Gérant du domaine familial
+33 4 90 97 88 53 | @ info@lalieutenant.com

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. Le Domaine de la Lieutenante, c'est l'histoire d'une passion pour l'huile d'olive mais aussi pour le foin de Crau AOP et les amandes de Provence...



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence
(goût intense et olives mûrues)
Huiles d'olive de France, huiles d'olive aromatisées.

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

PVC : 22 € les 50 cl
Tarifs sur demande



BASTIDE DU LAVAL 199 chemin de la Royere 84160 Cadenet
Léo COUPAT - Gérant
+33 4 90 08 95 80 | @ contact@bastidedulaval.com



AOP Huile d'olive de Provence
(goût intense et olives mûrues)
Huiles d'olive de France (subtil, intense, mûr)
Huiles d'olive aromatisées

Bouteille en verre : 25 cl, 50 cl et 1 L
Bidon en métal : 15 cl, 25 cl, 50 cl et 1 L
Bag in box : 3 L

PVC : 17€ à 21 € les 50 cl
Tarifs sur demande



Moulin à Olive d'Éguilles 520 route des Milles 13510 Éguilles
Nathalie SERRA-TOSIO - Gérante
+33 7 69 26 34 30 ou +33 7 49 47 52 55 | @ nat@moulindeguilles.net



AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence
et AOP Huile d'olive de Provence
(goût intense et olives mûrues)
Huiles d'olive de France,
Huiles d'olive aromatisées

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

PVC : 17 à 20 € les 50 cl
Tarifs sur demande



Domaine Clos des Faucons 552 Chemin des 30 Mouttes 84300 Cavaillon
Richard MAUPAS - Propriétaire exploitant
+33 6 19 85 54 80 | @ richard@closdesfaucons.fr



AOP Huile d'olive de Provence (goût intense)
Huile d'olive de France
(goût intense et olives mûrues)

Bouteille en grès : 35 cl avec coffrets
Écorecharge : 2 l

Tarifs sur demande

