



L'Origine n'a pas de prix !

DOSSIER DE PRESSE
Saison 2015



L'Origine n'a pas de prix !

Lancée en 2010 par l'AFIDOL avec le soutien de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la région Languedoc-Roussillon, cette campagne d'information est reconduite chaque année depuis cinq ans, sur les marchés du Midi de la France, durant tout l'été.

Mise en œuvre grâce à la forte mobilisation des oléiculteurs et des mouliniers de la filière, cette initiative destinée à informer le grand public sur la notion d'origine des huiles d'olive commercialisées sur de nombreux marchés du Grand Sud, apparaît aujourd'hui légitime et évidente. Elle a pour objectif d'identifier et valoriser les produits oléicoles de France afin de permettre aux consommateurs, notamment les urbains éloignés des lieux de production, et les touristes en visite chaque année, de choisir leur huile d'olive en toute transparence. Cette démarche collective contribue, par ailleurs, à fédérer les professionnels et à mutualiser leurs compétences afin de maintenir des entreprises, des savoir-faire et des emplois locaux.

Comment distinguer une huile d'olive française, produite dans les règles de l'art ?

A chaque rendez-vous sur les marchés, oléiculteurs et mouliniers rencontrent les consommateurs pour leur expliquer toutes les subtilités de l'étiquetage, pour échanger sur les produits, répondre aux questions mais également pour leur faire découvrir la richesse aromatique des Huiles d'Olive du Midi de la France.



Opérations réalisées avec le soutien financier de :



Une opération estivale

« L'Origine n'a pas de prix ! », voilà le message qu'oléiculteurs et mouliniers souhaitent transmettre à toutes les personnes qui fréquenteront les marchés du Grand Sud pendant la période estivale : Nyons, Sète, Cannes, Banuyls sur Mer...

Accompagnés par l'AFIDOL, oléiculteurs et mouliniers distribueront des flyers informatifs sur l'origine, échangeront avec les visiteurs et les consommateurs, expliqueront, partageront leur passion pour l'olivier, pour ses produits et feront aussi déguster les précieux élixirs.

Pourquoi «l'origine n'a pas de prix» ?

Les vergers oléicoles français se caractérisent par une petite production et une grande qualité nutritionnelle des produits. Cette particularité est liée aux conditions climatiques qui limitent, au nord, l'extension de la culture des oliviers et à l'excellence des savoir-faire locaux.

Située dans des zones baignées de soleil, sur des terres arides et soumise aux aléas climatiques, la culture de l'olivier est rude et la production d'huile d'olive nécessite

une main d'œuvre importante. Les moulins sont de petites unités de travail, familiales, souvent transmises de génération en génération.

Malgré ces conditions de production particulièrement difficiles, les huiles d'olive du Midi de la France sont considérées parmi les meilleures. La richesse de leurs arômes et la palette de leurs goûts leur confèrent une qualité reconnue et appréciée par tous les gastronomes.

Perpétuant la passion et les traditions, oléiculteurs et mouliniers souhaitent faire connaître et défendre leur savoir-faire, garantissant ainsi l'authenticité de ce patrimoine alimentaire.

Compte tenu des variétés typiques des régions du Midi et du savoir-faire des oléiculteurs et mouliniers français, ces huiles d'olive sont uniques !



5 millions d'oliviers plantés sur près de 50 000 hectares de vergers
28 000 producteurs,
250 moulins à huile,
5 à 6 000 tonnes d'huile d'olive produites par an...

Consommation française d'huile d'olive : 105 000 tonnes par an dont 95 % provient d'Espagne et d'Italie

Consommation par habitant et par an : 1,7 litre

Les rendez-vous...

LE PRINCIPE

Des rendez-vous sont proposés par les professionnels d'un terroir, d'un département, d'une AOC/AOP sur un marché phare de leur région. Les consommateurs peuvent ainsi rencontrer, discuter, créer un échange direct avec les **oléiculteurs** et les **mouliniers** à l'origine de ces deux produits emblématiques : l'huile d'olive et les olives.

Ces moments conviviaux sont une occasion pour chacun de présenter son savoir-faire, les variétés typiques de la région et tous les facteurs qui font de chacune des Huiles d'Olive du Midi de la France, un **produit unique**.

AU PROGRAMME

Présentation des typicités des produits de la région
Dégustation des huiles d'olive et olives
Information sur l'origine et l'étiquetage
Lecture d'étiquettes
Distribution de documents
Echanges



SIGNES DE RECONNAISSANCE

Producteurs et mouliniers seront reconnaissables grâce aux accessoires (chapeaux, t-shirts, outils de communication) siglés «Huile d'olive du Midi de la France» / «l'Origine n'a pas de prix».

RENDEZ-VOUS 2015

Samedi 27 juin	Montfort sur Argens (83)	avec le Comité de Promotion des Huiles d'olive et Olives du Var
Mercredi 8 juillet	Sète (34)	avec l'Union des Producteurs et Professionnels de l'Olivier de l'Hérault
Judi 9 juillet	Frontignan (34)	avec l'Union des Producteurs et Professionnels de l'Olivier de l'Hérault
Judi 16 juillet	Nyons (26)	avec le Syndicat de défense de l'olive noire de Nyons et des Baronnies
Dimanche 19 juillet	St Laurent de la Salanque (66)	avec le Syndicat AOC d'huile d'olive du Roussillon
Mercredi 5 août	Buis les Baronnies (26)	avec le Syndicat de défense de l'olive noire de Nyons et des Baronnies
Vendredi 7 août	Lorgues (83)	avec le Comité de Promotion des Huiles d'olive et Olives du Var
Samedi 8 août	Cannes (06)	avec le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

Date à venir pour : Les Bouches du Rhône ; le Gard



ORIGINE GARANTIE !

Connaître l'origine de l'huile d'olive vierge

Comment est définie l'origine de l'huile d'olive ?

Ce sont le **lieu de récolte des olives** et le **lieu d'extraction de l'huile** qui déterminent l'origine de l'huile d'olive.

Puis-je connaître l'origine en lisant l'étiquette ?

Oui, **la mention de l'origine est obligatoire** dans l'étiquetage pour toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra commercialisées dans l'Union Européenne.



- La mention «**Huile d'olive de France**» (ou «Origine France», «Produit de France») garantit une huile **100 % française** : olives récoltées en France et huile extraite dans un moulin français.

- La mention «**Appellation d'Origine Protégée - AOP** (ou *Appellation d'Origine Contrôlée - AOC*) **huile d'olive de ...**» et le **logo** garantissent une huile d'olive issue d'un **terroir particulier** allié à un savoir-faire et à des variétés traditionnels.



- La mention «**Origine UE**» indique que l'huile d'olive est issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne (Espagne, Italie...).

- La mention «**Origine UE et non UE**» indique que l'huile d'olive est issue de pays de l'Union Européenne et de pays tiers (Tunisie...).

Et l'adresse ?

L'adresse mentionnée sur l'étiquette donne seulement une indication sur le responsable de la commercialisation. Elle n'est en aucun cas une indication de l'origine de l'huile d'olive.

En résumé : lisez les étiquettes pour savoir d'où vient l'huile d'olive que vous achetez.



En savoir plus : www.huilesetolives.fr
Tél. 04 75 26 90 90 / Email : contact@huilesetolives.fr

Action «Opération Origine» et flyer réalisés avec le soutien de :



Réalisation AFIDOL Maisons des Agriculteurs 22, av. H. Poincaré 13636 AIX-EN-PROVENCE / Impression Groupe CCEE - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos : Afidol et Jérôme Lugais.



Origine Garantie !

Il est souvent très difficile de s'y retrouver dans l'étiquetage des produits alimentaires. Ce flyer pédagogique est destiné à expliquer les mentions liées à l'origine des huiles d'olive.

Grâce à ce dépliant, les consommateurs auront toutes les informations en main pour faire leur choix sur les marchés estivaux !

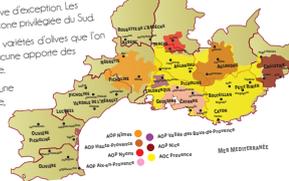
Il est proposé en français et en anglais.

La mention de l'origine est obligatoire pour l'huile d'olive. Cette mention doit apparaître sur la face avant du contenant. Seules les huiles d'olive issues d'olives récoltées en France et extraites dans un moulin français peuvent mentionner l'origine France.

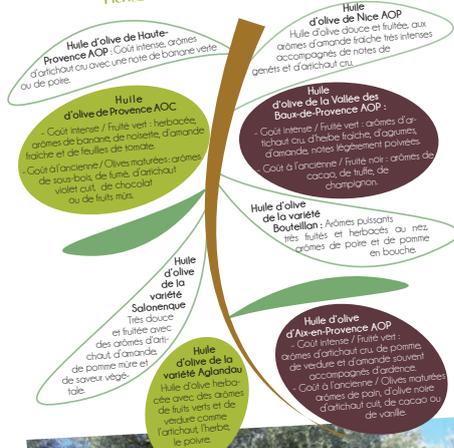
Les Huiles d'Olive du Midi de la France : diversité et plaisirs

La France, un territoire oléicole unique !

La France produit des huiles d'olive d'exception. Les oliviers sont implantés dans une zone privilégiée du Sud. La France compte plus de 100 variétés d'olives que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Chacune apporte des goûts spécifiques à l'huile d'olive. Cette grande diversité permet une multitude d'utilisations en cuisine, de l'apéritif au dessert. Choisissez votre huile en fonction de vos usages !



Région Provence - Alpes - Côte d'Azur : richesse et diversité aromatiques !



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFOI
Maison des Agriculteurs, 21 Avenue des Palmiers, 13610 Arles-Prévost
04 75 24 90 90 - info@afio.org
www.afio.org et www.afoi.org

Les Huiles d'Olive du Midi de la France : comment bien choisir son huile ?

L'étiquette, l'un des éléments clés !

Avec des mentions obligatoires...

Identifier l'origine d'une huile d'olive

L'origine : une mention **obligatoire** pour toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra commercialisées dans l'Union Européenne.

Le **lieu de récolte des olives et le lieu d'extraction** de l'huile définissent tous deux l'origine d'une huile d'olive.



Les répétées :

- La mention « Huile d'olive de France » (« Origine France », « Produit de France ») garantit une huile **100 % française** : olives récoltées en France et huile extraite dans un moulin français.

- La mention « Appellation d'Origine Protégée - AOP (ou Appellation d'Origine Contrôlée - AOC) huile d'olive de... » et le logo garantissent une huile d'olive issue d'un terroir particulier allié à un savoir-faire et à des variétés traditionnelles.

- La mention « Origine UE » indique que l'huile d'olive est issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne (Espagne, Italie, ...).

- La mention « Origine LE et non UE » indique que l'huile d'olive est issue de pays de l'Union Européenne et de pays tiers (Tunisie, ...).

Et l'adresse ?

Cette information identifie le responsable de la commercialisation et **ne présume en rien de l'origine** de l'huile d'olive sauf si elle est accompagnée de la mention « producteur » (cette mention induit que l'huile est issue des olives de l'oléiculteur).

« Vierge », « vierge extra » ?

Le terme « vierge » signifie que l'huile d'olive est extraite de l'olive par des procédés mécaniques qui conservent toutes les qualités du produit. C'est un **« plus de fait »**.

- Huile d'olive vierge extra : aucun défaut en bouche ni au nez, taux d'acidité ≤ 0,8 %, fuitée...
- Huile d'olive vierge : très léger défaut en bouche ou au nez, possibles taux d'acidité ≤ 2 %, fuitée...

... et d'autres facultatives !

Le **fruit, la variété**... des aides pour votre choix !
Sur l'étiquette, certaines **mentions facultatives** peuvent vous aider pour votre achat :

- Les caractéristiques organoleptiques : c'est la description aromatique de l'huile d'olive (il y a une grande diversité gustative parmi les huiles d'olive comestibles pour le vin). Vous pouvez par exemple trouver les mentions « Huile verte », « goût à l'ancienne », « fuitée mûre », « arômes d'arichaut et d'amande ».

- La variété : la mention de la ou des variétés d'olives utilisées peut vous donner une indication de l'origine.



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFOI
Maison des Agriculteurs, 21 Avenue des Palmiers, 13610 Arles-Prévost
04 75 24 90 90 - info@afio.org
www.afio.org et www.afoi.org

Avec le soutien financier de

Divers supports et outils de communication permettent aux visiteurs d'identifier les opérations «L'origine n'a pas de prix» sur les marchés et de s'informer.





LES HUILES D'OLIVE

QUE JE VENDS

SONT FRANÇAISES !



2014-2015
Origine Garantie



Huile d'olive
extraite en France
à partir d'olives
cueillies en France
= 100 % France



En savoir plus sur les Huiles d'Olive du Midi de la France :
www.huiletolives.fr
Tel. 04 75 26 90 90 / Email : contact@huiletolives.fr

Action «Opération Origine»
réalisée avec le soutien de :



L'AFIDOL, soutenue et assistée par les syndicats de bassin oléicoles, diffuse aux producteurs et revendeurs d'huile d'olive française, des affichettes afin qu'ils informent les consommateurs, de l'origine des huiles d'olive vendues sur leurs stands et dans leurs boutiques.

L'origine n'a pas de prix, saison 2014, on en a parlé dans la presse...

Cette opération a fait l'objet d'une quinzaine d'articles dont voici une sélection.

La Provence
.com

Publié sur La Provence (<http://www.laprovence.com>)

Les oléiculteurs du Vaucluse ont défendu leur huile

Par Romain Duriez
Créé le 25/07/2014 05:41

" En France, on consomme 100 000 tonnes d'huile d'olive par an et on en produit 5 000 ". Le premier argument d'Isabelle Casamayou fait mouche. Venue avec un groupe d'oléiculteurs du Vaucluse, son objectif est de sensibiliser les passants à l'origine des produits agricoles, en particulier l'huile d'olive. Pour ce faire, une vingtaine de producteurs déboulent dans le marché, tracts à la main et un stand de dégustation a été mis en place.

À ce stand, André Besse, agriculteur retraité. " On vient sur le marché pour montrer comment reconnaître une huile d'olive française car on a parfois des huiles de pays et dans ce cas elles viennent souvent d'ailleurs. Il faut qu'il soit marqué origine française ou qu'il ait un label AOC ". Origine ne veut d'ailleurs pas dire marque.

Sur ce point, le producteur n'hésite pas à citer une grande marque française dont l'huile est achetée en Espagne, premier producteur mondial.

Même si huile étrangère n'est pas synonyme de mauvaise qualité comme le précise Isabelle Casamayou, la France cultive en plus petite quantité et donc de manière plus artisanale. " En France, on a encore des produits faits par des artisans qui travaillent dans des petites unités. On récolte manuellement et ça prend beaucoup de temps ". Un avantage et un inconvénient, l'huile étant de meilleure facture mais la production ayant des difficultés à rivaliser avec les autres fabricants européens.

Stand de dégustation

Pour mieux saisir les subtilités de l'huile d'olive, le groupe d'oléiculteurs propose aussi des dégustations. Verre à la main, chacun peut se faire son idée comme Elizabeth. " J'en consomme tous les jours en plats chauds et en salades mais je ne suis pas connaisseuse. Quand j'achète, je ne prends pas le bas de gamme mais le prix intervient aussi ". La dégustation ressemble un peu à celle du vin à une différence près. " Pour l'huile d'olive, on s'attarde surtout sur les arômes et le goût, moins sur la couleur. Mais plus une huile est verte, plus elle est fraîche et plus les olives étaient de bonne qualité ". Même les enfants se prennent au jeu, non alcoolisé, celui-ci.

À la fin du test, Elizabeth a retenu qu'une bonne odeur et que l'amertume étaient signe d'une huile de qualité. Quant à la conservation, André Besse recommande de le maintenir le plus possible à l'abri de la lumière. Lui va continuer à cultiver l'arbre symbole de la Provence comme il le fait depuis des années. Comme il le dit lui-même, sûrement jusqu'à ces derniers jours.

le dauphiné

jeudi 7 août 2014
Édition(s) : Édition d'Annonay et Tournon
Page 2
120 mots



E27-E27

LES IMAGES DU JOUR

« L'origine n'a pas de prix ! » Voilà le message qu'oléiculteurs et moutonniers du syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies appuyés par l'Afidol ont souhaité transmettre à toutes les personnes qui se trouvaient hier matin sur le marché de Buis-les-Baronnies. Cette campagne d'information initiée par l'interprofession en 2010, est partie du constat que les huiles d'olive proposées sur les étals n'ont souvent de Provence que l'image. Les consommateurs, peu ou mal informés, se font ainsi bernier en pensant acheter une huile d'olive de France, alors que la réglementation impose la mention de l'origine sur l'étiquette. Une façon pour les gens de faire un choix en toute transparence et confiance. Photo Le DL/Alain BOSMANS ■



nice-matin

jeudi 7 août 2014
Édition(s) : Nice Littoral, Monaco, Menton, Cagnes, Grasse...
Page 3
310 mots



Un consommateur averti en vaut deux Pour éviter de se faire avoir, voici quelques conseils dispensés

Un consommateur averti en vaut deux

Pour éviter de se faire avoir, voici quelques conseils dispensés par Jean-Philippe Frère, oléiculteur au Rouret.

1. Se méfier des étals qui en font des tonnes question déco.

Nappe à motifs provençaux, chapeau de paille, accent chantant. C'est archi-louche. « Nous, on vient comme on est. Sans chapeau de paille ni tenue vestimentaire particulière ».

2. Bien lire les étiquettes.

« Tout produit transformé et emballé doit avoir une étiquette. Avec dessus l'identité du producteur, son adresse, le contenant en grammes ou centilitres, la

provenance, c'est-à-dire la traçabilité, la variété ».

3. Ne pas se fier au prix.

Aujourd'hui une huile d'olives de Nice AOC est vendue entre 15 et 20 e les 75 cl. Mais les revendeurs d'huile quelconque ont compris que proposer un prix nettement plus bas éveillé les soupçons. Alors ils s'alignent sur les tarifs des huiles AOC. Le prix n'est donc pas gage d'authenticité.

4. Ne pas se fier à l'aspect du produit.

« Une huile trouble veut dire qu'elle est de l'année mais il peut aussi s'agir d'une huile standard. La même qu'on retrouve en supermarché vendue 6 ou 7 e les 75 cl mais qui, elle, sera stabilisée ».

5. Goûter le produit.

Évitez de vous précipiter sur le premier étal. « Il est important de finir son petit tour du marché, de faire son repérage et sa petite dégustation ».

Si vous avez le palais aiguisé sachez que les arômes dominants de l'huile d'olives de Nice sont l'artichaut vert, l'amende verte, l'amande sèche et la noisette sèche. ■



Bien lire les étiquettes et demander à goûter le produit pour être certain de ne pas se faire avoir.

Date : 04/08/2014
 Pays : FRANCE
 Page(s) : 1-3
 Rubrique : Le fait du jour
 Diffusion : 250647
 Périodicité : Quotidien
 Surface : 151 %

Le Parisien



Les arnaques aux produits du terroir

Du miel fabriqué sans abeilles, des herbes de Provence venues de Pologne... Voici nos conseils pour déjouer les tromperies de certains marchés estivaux soi-disant authentiques. (Pages 2 et 3)

Le terroir prétexte à de sacrées tromperies

CONSUMMATION. Huiles d'olive, sachets de lavande ou savons de Marseille sont traditionnellement les stars des marchés d'été. Mais attention aux arnaques.

QU'IL EST DOUX, l'été, de délaissier l'univers aseptisé des grandes surfaces pour arpenter des allées ensoleillées des marchés. Croquer un bout de melon par-ci, une petite tranche de saucisson par-là et papoter deux minutes avec le vendeur. Se laisser séduire par un souvenir et acheter, enfin, de vrais produits qui fleurissent bon nos régions. Mais ces commerçants si authentiques peuvent aussi se révéler être de sacrés filous. En cet été 2014, dans le cadre de la traditionnelle opération vacances, les services de la répression des fraudes — près de 3 000 agents au total — posent un œil aiguisé sur ces commerçants qui jouent sur la corde sensible du terroir et du made in France.

Faire la chasse aux pratiques commerciales trompeuses
 « Les vacanciers, en quête d'authenticité, recherchent sur les marchés des produits locaux et de qualité », explique-t-on à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour laquelle les « marchés forains » sont l'une des priorités 2014. Souvent, c'est la mise en situation du produit qui s'apparente à une « pratique commerciale trompeuse », selon la DGCCRF. « C'est du théâtre. Le type est habillé en provençal, il a l'accent, il sourit, les gens sont convaincus par l'ambiance », insiste Christian Pinaud, de l'Association française interprofessionnelle de l'olive (Afiol). L'idée n'est pas de rejeter les produits

fabriqués hors des frontières françaises mais de dénoncer l'écart entre le discours et la véritable origine du produit. « Sur les marchés, il y a de quoi s'agacer. C'est le dernier endroit où il faut aller pour trouver des produits français ! » rage Vincent Mignérat, le président de l'Association interprofessionnelle des herbes de Provence. Aux professionnels aussi de tirer la sonnette d'alarme et d'expliquer la valeur de leur savoir-faire, et aux acheteurs de faire preuve d'encore plus de vigilance. « Nous vivons dans une société où le consommateur doit devenir lui-même un enquêteur », conclut Sophie Lincéat au musée de la Lavande de Coutelle (Vaucluse).
 BÉLANGÈRE LEPETIT



Sur les marchés de produits du terroir comme le marché de la Vallée de la Durance à Arles, les consommateurs doivent être vigilants pour éviter les pratiques trompeuses, comme l'usage de faux produits.



Date : 04/08/2014
 Pays : FRANCE
 Page(s) : 1-3
 Rubrique : Le fait du jour
 Diffusion : 250647
 Périodicité : Quotidien
 Surface : 151 %

Le Parisien



Distinguez le vrai du faux



Avec les AOC, les appellations d'origine contrôlées, comme ces bidons d'huile d'olive de Nyons, le consommateur ne prend pas de risques quant à l'authenticité de la production. (A.P.G.A.E. Centre)

Le produit sensible

L'HUILE D'OLIVE. C'est LE produit star de l'été. Et aussi LE « produit sensible », selon la DGCCRF qui note 17 % « d'anomalies », le taux le plus important sur les marchés coté été. « Certains petits coquins n'hésitent pas à faire venir leur huile d'Espagne ou du Maghreb à 3 € ou 3,50 € la litre, à l'embouteiller en France et à jouer sur le made in France », dénonce Olivier Naslas, oléiculteur et président de l'Association française interprofessionnelle de l'olive. « On a constaté à plusieurs reprises une présentation tendancieuse d'huiles étrangères, laissant croire une origine française au consommateur », confirme la DGCCRF.

LE CONSEIL. Lire les étiquettes. Les références les plus transparentes quant à l'origine portent les AOP (appellation d'origine protégée) et les AOC (appellation d'origine contrôlée). Se méfier des appellations floues telles « huile d'olive de la Communauté européenne ». Dossier réalisé par B.L.

Des contrefaçons d'Asie

LE SAVON DE MARSEILLE. Il ne s'agit nullement d'une appellation d'origine contrôlée. Cela correspond à un long procédé de fabrication — à partir de 72 % d'huiles végétales — qui remonte à l'Antiquité. Ces dernières années, de faux savons « de Marseille » venus de Chine et d'Asie du Sud-Est, meilleur marché que ceux fabriqués dans les savonneries artisanales, ont débarqué en France. Entre 90 et 95 % des produits que l'on trouve chez nous seraient des faux. Menacés, les professionnels se sont organisés. Une pétition « Sauvons le savon de Marseille » a recueilli 21 000 signatures.
LE CONSEIL. La loi Elan de 2004 a élargi l'indication géographique protégée (IGP) aux produits manufacturés... dont le fameux Savon de Marseille. Une fois de plus, il faut lire l'étiquette pour détecter le sigle.



Les Huiles d'Olive de France, l'apanage du Midi...

Avec des variétés d'oliviers spécifiques du Sud de la France, des vergers aux reliefs gorgés de soleil, cultivés par des oléiculteurs passionnés, les Huiles d'Olive de France sont élaborées dans 250 petites unités de productions. Ce sont autant de facteurs qui font des Huiles d'Olive de France, des produits d'exception, riches de mille et un arômes pour ensoleiller notre cuisine.

Au sein de cette grande diversité, se déclinent trois grandes familles de goûts mais dont l'identité commune est issue de la passion et du savoir-faire d'Artisans Mouliniers du Midi.



Goût intense : huiles d'olive, extraites d'olives fraîches, récoltées en cours de maturité, avec généralement des arômes herbacés et végétaux (tomate, herbe...) avec une amertume et/ou une ardeur qui peuvent être de faibles à marquées.



Goût subtil : huiles d'olive douces & aromatiques extraites d'olives fraîches, récoltées à maturité, avec des arômes de fruits (secs, mûrs...) ou floraux avec de légères notes végétales et parfois une amertume et/ou une ardeur qui peuvent être de faibles à modérées.



Goût à l'ancienne : huiles d'olive issues d'olive stockées et maturées après la récolte et avant extraction de l'huile. Ces huiles sont généralement très douces avec des arômes de sous-bois, de cacao, de champignons, sans trace de végétal.

*Du soleil dans l'assiette,
du plaisir pour les papilles !*



Les Huiles d'Olive de France, le goût de l'excellence



Les Huiles d'Olive du Midi de la France sont très aromatiques. Il suffit de quelques gouttes pour sublimer les plats sans coût excessif (0,30 € pour une salade pour 4 personnes).



Produit d'excellence et produit de tous les jours, avec huit AOP/AOC, de nombreuses huiles d'olive monovariétales ou pluri variétales, la palette aromatique de ces purs jus de fruit autorise toutes les expérimentations culinaires. Les Huiles d'olive du Midi de la France accompagnent tous les types de recettes, innovantes ou traditionnelles.

Véritable condiment et parfois ingrédient à part entière, les huiles d'olive du Midi de la France s'utilisent en effet, de l'entrée au dessert, crues, chauffées ou même frites !

La seule règle : varier les plaisirs en utilisant des huiles d'olive de différents terroirs donc de différents goûts !

Laquelle choisir ? Celle qui me plaît !

*Les Huiles d'Olive
du Midi de la France,
une palette aromatique
exceptionnelle !*



L'AFIDOL : UN ATOUT POUR LA FILIÈRE, UN ATOUT POUR DEMAIN...

Créée en 1999, l'AFIDOL - Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - section spécialisée « olive » de l'ONIDOL (Organisation nationale interprofessionnelle des oléagineux), est une association (loi 1901) reconnue par les Pouvoirs publics ; son champ de compétences est défini par la loi d'orientation agricole du 10 juillet 1975 et les textes subséquents.

DE LA PRODUCTION A LA COMMERCIALISATION : UNE FILIÈRE REPRÉSENTATIVE ET STRUCTURÉE...

Structure de concertation, de rencontre et de décision entre les partenaires de l'amont et de l'aval de la filière, l'AFIDOL rassemble et représente les huit familles professionnelles, de la production à la mise en marché.

L'AFIDOL AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

DES MISSIONS ÉCONOMIQUES ET RÉGLEMENTAIRES

L'interprofession a pour vocation de faire valoir et de défendre les intérêts de la filière en harmonie avec l'évolution des réglementations nationales et communautaires, à travers une veille réglementaire et un suivi de la politique agricole européenne. Elle assure par ailleurs un suivi de l'économie des marchés au travers de différentes études spécifiques.

DES MISSIONS DE COMMUNICATION

L'interprofession met en œuvre des actions destinées à développer l'image de l'huile d'olive auprès des consommateurs, tant pour ses qualités nutritionnelles et gustatives que pour ses typicités, la découverte de ses terroirs et la richesse de ses saveurs.

DES MISSIONS TECHNIQUES ET AGRONOMIQUES

De nombreuses actions sont engagées en vue de poursuivre l'amélioration de la culture de l'olivier, la qualité de ses produits et de minimiser l'impact environnemental. On peut noter les actions sur la physiologie de l'arbre, la lutte contre les maladies et ravageurs prenant en compte la notion d'agriculture durable et les actions pour la conduite des vergers (implantation, fertilisation, irrigation, taille...) visant à améliorer la compétitivité et la qualité de la production d'olives et d'huiles d'olive. Par ailleurs, les deux laboratoires de l'AFIDOL : le laboratoire d'analyses sensorielles et le laboratoire d'analyses chimiques et organoleptiques créé à l'espace Pierre Bonnet, à Aix-en-Provence, apportent aux oléiculteurs, aux mouliniers et aux confiseurs les réponses adaptées dans le domaine de l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive, du contrôle de la qualité, et de l'optimisation de la production.

AFIDOL : 4 SITES AU SERVICE DE LA FILIÈRE

AFIDOL Aix-en-Provence
Maison des Agriculteurs
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence
04 42 23 01 92
aix@afidol.org
Siège social

AFIDOL Nyons
40 Place de la Libération
26110 NYONS
04 75 26 90 90
nyons@afidol.org
Site ouvert au grand public : expositions, centre de documentation...

AFIDOL Lattes
Mas de Saporta
34875 LATTES cedex
04 67 06 23 46
lattes@afidol.org

AFIDOL Paris
13 / 15 avenue Monceau
75008 PARIS
01 40 69 48 31
n.arger@prolea.com

Un site Internet dédié aux professionnels : www.afidol.org

Un site grand public : huiles-et-olives.fr