



CARNETS DE ROUTE

A la découverte de nos terroirs



LE TERROIR OLÉICOLE FRANÇAIS, SES APPELLATIONS, SES VARIÉTÉS

Ce carnet vous présente le territoire oléicole français et ses produits issus d'une tradition vieille de plus de 2 500 ans. Il vous fera découvrir des terroirs dédiés à l'huile d'olive et aux olives, des savoir-faire et des passions autour de ces produits gorgés de soleil. Pour vous aider à choisir et mieux connaître nos produits « Made in France ».

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site huiles-et-olives.fr !



DES APPELLATIONS D'ORIGINE ... ?



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) reconnaît, au niveau européen, le lien existant et historique entre un produit et son terroir (entendu au sens large : sol, climat, savoir-faire,...). C'est la garantie d'un produit unique, typique et de son origine.



Les produits classés en AOP portent la mention AOP et le nom du produit (ex. AOP huile d'olive de Nice) ainsi que le logo rouge et or (ou exceptionnellement, sa version en noir et blanc).

Pour chacune des zones classées en Appellation d'Origine Protégée, ont été identifiés :

-Les terroirs présentant l'activité oléicole la plus optimale et où la culture de l'olivier a été la plus

constante. On retrouve ainsi des oliviers plusieurs fois centenaires dans toutes les aires identifiées en AOP.

-La ou les variétés spécifiques de la zone. Il peut y avoir une ou plusieurs variétés principales et des variétés secondaires. Toutes ces variétés sont traditionnelle du terroir identifiés et y sont cultivées depuis de très nombreuses décennies.

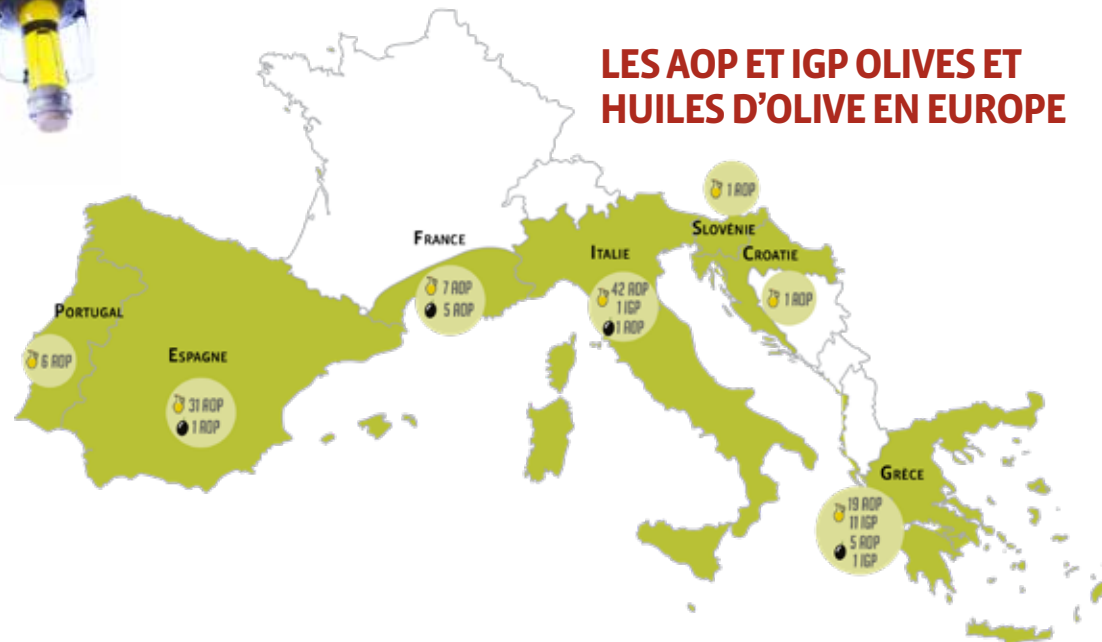
-Les pratiques culturales, de production et de transformation traditionnelles (densité à l'hectare, taille, date de récolte...). Leur identification a le double objectif de recensement/conservation du savoir-faire et du respect des paysages et de l'environnement.

-La typicité du produit (huile d'olive, olive, pâte d'olives). Une description précise du produit est généralement réalisée par des experts. en plus.

AOP, IGP ?

➤ L'IGP - Indication géographique protégée désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Le lien au terroir est plus ténu que pour l'AOP pour laquelle toutes les étapes de l'élaboration du produit doivent être conduites dans la zone.

LES AOP ET IGP OLIVES ET HUILES D'OLIVE EN EUROPE



Les Appellations huile d'olive les plus connues

ITALIE : IGP Toscane, AOP Sardegna, AOP Lucca, AOP Monte Etna, AOP Monte Iblei, AOP Umbria, AOP Terra di Bari, AOP Riviera Ligure...

ESPAGNE : AOP Baena, AOP Gata-Hurdes, AOP Olio de Terra Alta, AOP Aceite de la Rioja, AOP Montes de Granada, AOP Sierra Magina, AOP Les Garrigues, AOP Siurana...

GRÈCE : IGP Samos, AOP Kalamata, IGPP Thassos, IGP Olympia, IGP Chania Kritis...

PORTUGAL : AOP Azeite do Alentejo Interior, AOP Azeite de Moura, AOP Azeite de Tas-os-Montès...

FRANCE : AOP Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica.

Au
1er janvier
2016, 9 zones
oléicoles sont
en Appellation
d'Origine en
France.



LA FRANCE DES APPELLATIONS

La France compte actuellement, 9 zones d'appellation d'origine.

- Huit terroirs en Appellation d'Origine Protégée, et une en Appellation d'Origine Contrôlée (*en cours d'obtention de l'AOP*) défendent une huile d'olive. Ce sont Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Nyons, Provence et Vallée des Baux-de-Provence.

- Cinq terroirs préservent six appellations "olives" (cinq AOP, 1 une AOC en cours d'instruction pour l'AOP) et une pour la pâte d'olive : Languedoc (olive verte), Nice (olive noire et pâte d'olive), Nîmes (olive

verte), Nyons (olive noire) et Vallée des Baux de Provence (olive cassée et olive noire).

Au niveau de l'huile d'olive, certaines appellations proposent deux types d'huile d'olive confectionnées avec les mêmes olives mais selon des méthodes de récolte ou de transformation différentes ce qui donnent effectivement des goûts spécifiques pour chacune.

AOC ou AOP ?

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union

européenne.

C'est un décret-loi français de 1935 qui a créé l'AOC pour le vin, cette valorisation a ensuite été étendue aux fromages en () puis aux autres produits agroalimentaires en 1992.

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les produits concernés, à l'exception du vin, ne doivent porter que la mention AOP.

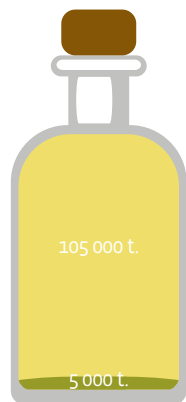


LA PRODUCTION

La France produit environ 5 000 tonnes d'huiles d'olive par an, une addition de petites productions. La 1^{ère} région de production est la région Provence Alpes Côte d'Azur. Les huiles d'olive en Appellation d'Origine représente environ 25 % de la production française d'huile d'olive avec des production chacune entre 20 et 450 tonnes. Le marché français est le 5^{ème} marché mondial en terme de consommation après l'Italie, l'Espagne, la Grèce et les Etats-Unis.

La production d'olives varie entre 1 000 et 1 400 tonnes dont xxx tonnes d'olives vertes (produites en région Languedoc-Roussillon et en Provence) et xxx tonnes d'olives noires (produites principalement en région Rhône-Alpes et en Provence).

1,8
LITRES D'HUILE
D'OLIVE PAR
HABITANT ET PAR
AN



Consommation française
moyenne d'huile d'olive

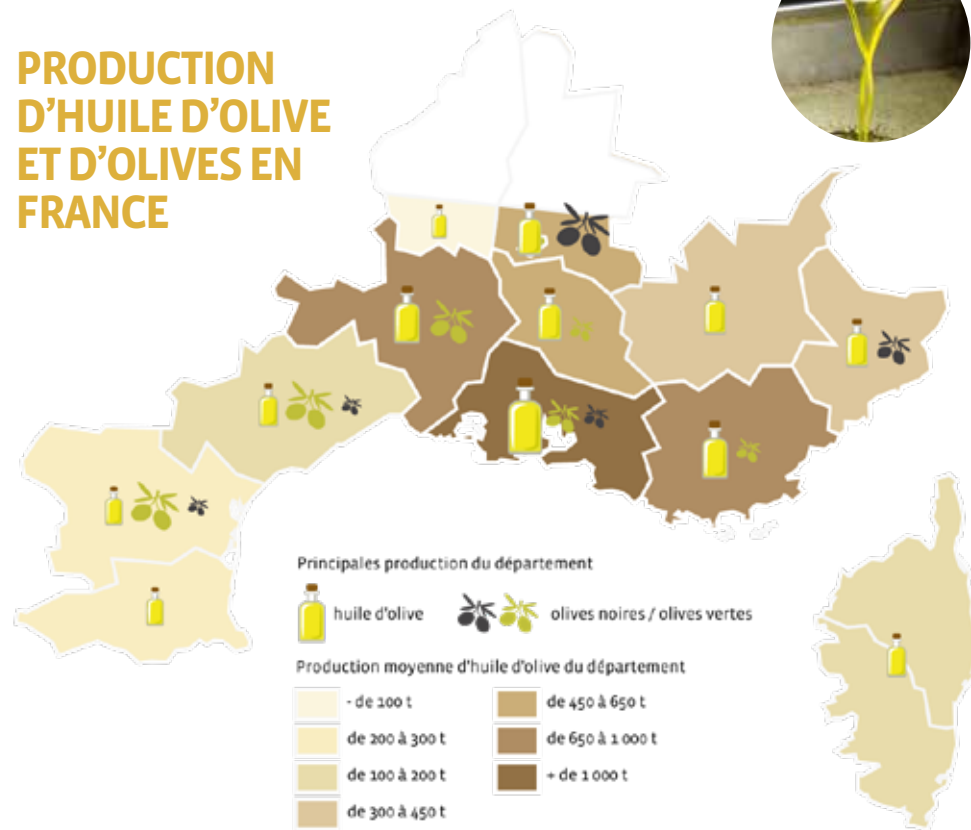
Production française
moyenne d'huile d'olive

Consommation française
moyenne d'olives

Production française
moyenne d'olives



PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE ET D'OLIVES EN FRANCE



Le saviez-vous ?

> De par le monde, on compte plus de 1 000 variétés d'oliviers. La France en dénombre, à elle seule, plus d'une centaine.

ZOOM SUR PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

1^{ère} région de production d'huile d'olive

3^{ème} région pour la production d'olives



AOP VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE

AOP depuis : 1997 pour l'huile d'olive et les olives

Nombre de communes de la zone : 16 communes du département des Bouches-du-Rhône.

Variétés prédominantes : Salonenque, Béruguette, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône

Variétés secondaires : picholine, variétés locales.

L'AOP huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence propose uniquement des huiles d'olive provenant d'un assemblage de variétés, il ne peut s'agir d'huile d'olive monovariétale.

La zone AOP propose deux types de goûts.

Des **huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence** de la famille "goût intense". Elle sont caractérisées par des notes végétales avec l'artichaut, le foin frais et l'herbe coupée dominants, accompagnés de notes de pomme, de noisette fraîche, d'amandon et de feuille de tomate avec un final légèrement poivrée.

Des **huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence** accompagnées de la mention "olives mûrées" de type "goût à l'ancienne", caractérisées par des arômes d'olives confites, d'olives noires, de cacao, de truffe, de champignon, d'artichaut cuit, de pain au levain, de pâte d'olive, d'une sensation douce, exempte d'amertume, et avec peu ou pas d'ardence.

L'**AOP olive noire Vallée des Baux-de-Provence** est un fruit court, gros, à la pulpe abondante et savoureuse



issue de la variété grossane. Sa couleur est violette à marron foncé, possède beaucoup de chair et un petit noyau. Elle peut être préparée en saumure ou piquée au sel fin. Elle présente des arômes de truffe, de cèpes, de pain au levain, de pain d'épices voire de vin rouge.



L'**AOP olive verte cassée Vallée des Baux-de-Provence** :

olive de variété Salonenque (parfois Aglandau), récoltée en septembre. Les olives sont «cassées», c'est-à-dire légèrement écrasées puis mises en saumure avec du fenouil. Ces olives sont

un produit primeur, à faible durée de conservation (6 à 18 mois selon les conditions). Les olives sont fermes en bouche et présentent un goût de fenouil, des notes de fraîcheur avec parfois une légère amertume.





AOP HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE



AOP depuis : 1999

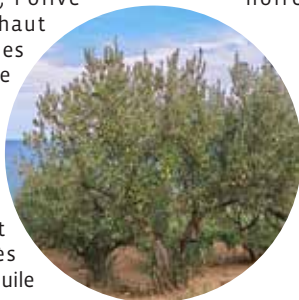
Variétés prédominantes : Aglandau, Cayanne et Salonenque.

Nombre de communes de la zone : 70 communes du département des Bouches-du-Rhône et 3 du Var.

L'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence offre deux types d'huile d'olive aux caractéristiques organoleptiques très différentes.

L'« **Huile d'olive d'Aix-en-Provence** » est une huile d'olive de type «goût intense». Elle présente un nez caractérisé par l'herbe fraîche, l'artichaut cru et parfois des notes vanillées. En bouche, l'herbe fraîche et/ou l'artichaut cru sont aussi présents, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges. En fin de bouche, le poivré peut être présent. C'est obligatoirement une huile d'olive vierge extra.

L'« **Huile d'olive d'Aix-en-Provence - Olives Maturées** » est une huile d'olive de type «goût à l'ancienne». Elle présente un nez assez intense, dominé par des sensations de pain grillé, d'olive noire et d'artichaut cuit complétés parfois par des notes de cacao ou de vanille. En bouche, le pain au levain, l'olive



AOP HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

AOP depuis : 1999

Nombre de communes de la zone : 83 communes sur le département des Alpes de Haute-Provence, 2 dans les Bouches-du-Rhône, 4 dans le Var et 6 dans le Vaucluse.

Variétés prédominantes : Aglandau (80% à 100%)

Variétés secondaires : Picholine, Bouteillan, Tanche et variétés locales anciennes.

L'AOP Huile d'olive de Haute-Provence est une huile d'olive de type «goût intense». Elle se caractérise par un aspect visuel jaune avec des reflets verts disparaissant progressivement. Son intensité olfactive est dominée par des arômes, combinés ou seuls, d'artichaut cru, de pommes, de banane, d'herbe fraîchement coupée, d'amande fraîche. Sur le plan gustatif, elle est caractérisée par une finesse et des saveurs dominantes d'artichaut cru, puis des saveurs secondaires, combinées ou seules, de banane, d'herbe, de



pomme, d'amande fraîche. C'est une huile d'olive vierge extra.



AOP NICE

AOP depuis : 2001

Nombre de communes de la zone : 99 communes sur le département des Alpes-Maritimes

Variétés prédominantes : Cailletier.

L'AOP **Huile d'olive de Nice** est une huile de type "goût subtil" (fruité mûr) avec une douceur fruitée. Elle est caractérisée ses arômes d'amande prépondérant. Des arômes secondaires apparaissent en fonction des années et des crus : artichaut cru, fleur de genêt, foin, feuille, herbe, pâtisserie, pomme mûre, fruits secs, notes citronnées.

L'AOP **olives de Nice**. L'olive de Nice est un fruit de peticalibre, entière, non cassée, non tailladées, non aromatisée, caractérisée par sa couleur nuancée au sein d'une palette allant du vert jaunâtre au brun et lie de vin à noir violacé. Elle sont préparées au naturel (uniquement eau et sel marin). Elle présente une peau lisse, un gros noyau et la pulpe, ferme, se détache bien du noyau. Elle est caractérisée par sa légère amertume et son absence d'acidité. Ses arômes évoquent les fruits confits (pruneau, cerise), le clafouti, les fruits secs, le sodeurs de vieux vins et de cuir.



L'AOP **pâte d'olive de Nice**: la pâte d'olive est directement issue de l'olive mise en saumure. Elle est obtenue par simple denoyautage et homogénéisation de la pâte avec addition d'huile d'olive de Nice (dans la limite de 12% du poids de la pâte). La pâte présente des arômes de fruits confits, de clafouti, de pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et d'odeur de vieux vins, de kirsh, de cuir.



AOC HUILE D'OLIVE DE PROVENCE

AOC depuis : 2007

Variétés prédominantes : aglandau, bouteillan, cayon, salonenque.

Variétés locales : localement brun, cayets, ribiers, belgentéroise.

Nombre de communes de la zone : 458 communes sur le département du Var (142), du Vaucluse (115), des Bouches-du-Rhône (106), des Alpes-Maritimes (85), du Gard (9) et de la Drôme (1).

L'AOC **huile d'olive de Provence** offre deux types d'huile d'olive aux caractéristiques organoleptiques très différentes.

L'AOC **Huile d'Olive de Provence de type "goût intense"** caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le goût est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, avec parfois des arômes de banane, noisette, amande fraîche et de feuilles de tomate. En fin de bouche, le piquant peut être présent. C'est une huile d'olive vierge extra.

L'AOC **Huile d'Olive de Provence – olives mûrées** de type "goût à l'ancienne" est caractérisée par un nez intense, marqué par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être

associées au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine. Le fruité intense, caractérisé par le pain grillé, l'olive noire, le sous-bois et l'artichaut violet cuit. C'est une huile d'olive vierge.



LES PRINCIPALES VARIÉTÉS

L'AGLANDAU OU VERDALE DE CARPENTRAS OU BÉRUGUETTE

Utilisations : huile d'olive, olives vertes.

Zone de culture : Vaucluse, Alpes de Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, et dans une moindre mesure Var, Gard, Hérault, Aude, Drôme.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive aux arômes dominants d'artichaut, d'amande et parfois de poire, à l'amertume et à l'ardence plus ou moins intenses.

LA GROSSANE

Utilisations : huile d'olive, olives noires.

Zone de culture : Bouches-du-Rhône, Var, Gard.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive au fruité léger, aux arômes de pamplemousse et de tomate, sans ardeur ni amertume. En goût à l'ancienne, elle contribue à relever l'ensemble aromatique d'un assemblage de variétés avec des notes de fruits confits et de confiture.

LA SALONENQUE

Utilisations : huile d'olive, olives vertes.

Zone de culture : Bouches-du-Rhône, Var.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive aux arômes d'artichaut, de noisette et de pomme, aux

notes végétales très marquées.

La salonenque est également utilisée pour la confiserie d'olive (olives cassées).

LA BOUTEILLAN

Utilisations : huile d'olive.

Zone de culture : Var, Bouches-du-Rhône, Alpes de Haute-Provence, Gard, Hérault, Aude.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive aux arômes herbacés intenses à la poire mûre selon le degré de maturité.

LE PETIT RIBIER

Utilisations : huile d'olive.

Zone de culture : Var, Alpes-Maritimes.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive au goût intense, ardente avec des arômes de fruits rouges, d'artichaut et de verdure.

LA VERDALE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

Utilisations : huile d'olive.

Zone de culture : Bouches du Rhône.

Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive de type "goût subtil", très douce, légère, aux arômes de verdure et de pâtisserie peu marqués.



ZOOM SUR LE LANGUEDOC-ROUSSILLON



2^{ème} région de production d'huile d'olive
1^{ère} région pour la production d'olives

AOP NÎMES

AOP depuis : 2004 pour l'huile d'olive et 2006 pour les olives

Nombre de commune de la zone : 223 dans les départements du Gard (183) et de l'Hérault (40).

Variétés prédominantes : Picholine (70%), Négrette, Noirette.

L'**huile d'olive de Nîmes AOP** est une huile de type "goût intense". Ses caractéristiques sont essentiellement liées à la présence majoritaire de la variété Picholine :
 - au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate ;
 - en bouche, le fruité est caractérisé majoritairement par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complété éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme. L'amertume est l'ardence sont légers à moyens.
 Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes. C'est une huile d'olive vierge extra.



L'**Olive de Nîmes AOP** est de variété Picholine uniquement. C'est une olive entière de couleur vert franc, caractérisée par une peau lisse et une

consistance ferme, sans pédoncule. Son craquant est caractéristique, elle est juteuse, avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typiques et une saveur salée. Elle n'est ni cassée ni tailladée.



AOC OLIVES LUCQUES DU LANGUEDOC

AOC depuis : 2015

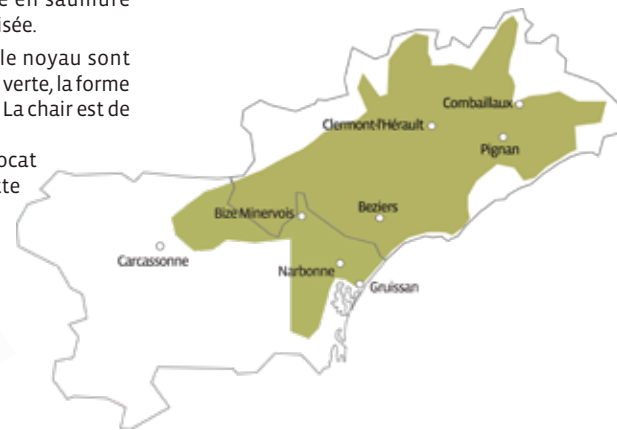
Nombre de commune de la zone : 292 communes dans le département de l'Hérault (224) et de l'Aude (68).

Variétés : Lucques.



La **Lucques du Languedoc** est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée.

À u niveau visuel, le fruit et le noyau sont caractéristiques: le fruit est de couleur verte, la forme est asymétrique, en croissant de lune. La chair est de couleur claire, fine.
 Elle présente des arômes légers d'avocat)à avocat beurré et parfois de noisette fraîche ou de foin coupé



LES PRINCIPALES VARIÉTÉS

Picholine :

Utilisations : huile d'olive, olives vertes.
Zone de culture : Gard et de l'Hérault.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût intense" avec une puissance aromatique élevée et une certaine amertume. Ses dominantes rappellent pourtant les fruits avec la prune et les fruits exotiques accompagnées de notes de verdure et de vanille.

Négrette

Utilisations : huile d'olive, olives noires.
Zone de culture : Gard, Sud Ardèche.
Caractéristique de l'huile d'olive : huile d'olive de type "goût intense" récoltée en vert avec des arômes de tomate et d'artichaut, de type "goût subtil" récoltée à maturité avec des notes de pomme et de noisette.

Verdale de l'Hérault :

Utilisations : huile d'olive,
Zone de culture : l'Hérault.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût subtil" est légère en goût, elle présente des notes fines de verdure, de noix fraîche et de pomme.

Lucques :

Utilisations : huile d'olive, olives vertes, olives noires.
Zone de culture : Hérault, Aude.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût subtil", est très légère en goût avec des notes de pomme, d'amande et de tomate.

A noter : variété emblématique de la région, son fruit est caractérisé par sa forme de croissant de lune.

Olivière :

Utilisations : huile d'olive
Zone de culture : Pyrénées-Orientales, Hérault, Aude.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût intense" avec des notes de plant de tomate, d'amande fraîche et de tomate mûre.

Amellau : variété cultivée dans l'Hérault, le Gard et l'Aude, elle est préparée en olive tournante (en cours de mûrissement) et présente alors un goût typique de rose. Son huile d'olive est douce avec des notes de lychee.



ZOOM SUR RHÔNE-

LES PRINCIPALES VARIÉTÉS

Rougette de l'Ardèche

Utilisations : huile d'olive.
Zone de culture : Ardèche.
Caractéristique de l'huile d'olive : plutôt douce, de type "goût subtil", marquée par des arômes de pomme.

Négrette

Utilisations : huile d'olive.
Zone de culture : Gard, Ardèche.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût intense" récoltée en vert avec des arômes de tomate et d'artichaut, de type "goût subtil" récoltée à maturité avec des notes de pomme et de noisette.

Autres variétés implantées en Ardèche : l'Aubenc, la Grosse Violette, la Dorée, la Blanc de Peyzac, la Roussette de l'Ardèche, le Sauzen noir, ...

La plupart des huiles d'olive commercialisées proviennent de l'assemblage de plusieurs variétés locales typiques de l'Ardèche avec généralement, en dominante, la rougette.



AOP Nyons (à cheval sur Drôme et Vaucluse)

Tanche

Utilisations : huile d'olive, olives noires.
Zone de culture : Drôme, Nord Vaucluse.
Caractéristique de l'huile d'olive : de type "goût subtil" présente peu ou pas d'ardence, une très faible amertume et des notes de pomme verte et de noisette fraîche qui dominent.

3^{ème} région de production d'huile d'olive

1^{ère} région pour la production d'olives noires

AOP NYONS

AOP depuis : 1994 pour l'huile et les olives

Nombre de commune sur la zone : 53 communes sur le Sud Drôme et le Nord Vaucluse.

Variété prédominante : la Tanche

L'**AOP huile d'olive de Nyons** est une huile d'olive de type "goût subtil" (fruité mûr). Elle se caractérise par une amertume et une ardeur faibles, une onctuosité prononcée, par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée. C'est une huile d'olive vierge extra.



L'**olive de Nyons AOP** est une olive noire qui peut être préparée selon trois méthodes : préparation au naturel (conservation dans un récipient hermétiquement fermé sans additif à l'exception, éventuelle, du chlorure de sodium), préparation e saumure ou préparation en olives piquées (les olives fraîchement récoltées sont piquées à l'aide de pointes qui perforent l'épiderme. Les olives sont ensuite saupoudrées de sel marin). L'olive de Nyons est une olive ridée naturellement dont la teinte va de la couleur "bure de moine" au noir. Sachair est fine, onctueuse, parfumée, et se détache bien du noyau. Elle présente des arômes fruités, d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ceux-ci

étant variables suivant les préparations). Préparée piquée au sel fin, l'olive de Nyons développe alors un goût plus prononcé et puissant.



AOP HUILE D'OLIVE DE CORSE - OLIU DI CORSICA

AOP depuis : 2004

Nombre de commune sur la zone : 297 communes sur les départements de Haute-Corse et Corse du Sud.

Variétés prédominantes : Sabine (*également dénommée Aliva Bianca, Biancaghja*), Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Néra (*dénommée aussi Ghjermana du Sud*), Curtinese

L'**AOP « Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »** est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme. Sa couleur est jaune paille à jaune clair, voire avec des reflets verts. C'est une huile douce avec une ardeur et une amertume faibles.

L'**« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »** suivie de la mention « **récolte à l'ancienne** » est ronde et ample en bouche. Ses arômes caractéristiques et dominants sont : olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois. C'est une huile douce avec très peu ou pas d'ardeur ni d'amertume.



AOP Huile d'olive de Corse
- Oliu di Corsica

TROIS FAMILLES DE GOÛTS POUR UNE MULTITUDE DE PROFILS AROMATIQUES ET D'USAGES.

La diversité des variétés implantées sur le territoire, la multiplicité des terroirs et des savoir-faire permettent de développer de nombreuses huiles d'olive aux caractéristiques gustatives très différentes. Ces huiles d'olive sont classées en trois familles de goût qui regroupent des huiles d'olive aux profils organoleptique proches.

LES HUILES D'OLIVE GOÛT SUBTIL

Issues d'olives récoltées mûres, triturées fraîches.

Huiles d'olive plutôt douces, à l'amertume et l'ardence peu ou pas marquées.

Les notes aromatiques sont très diverses : des fruits secs (amande, noisette, noix...) aux fruits rouges (prunes...) en passant par les fruits mûrs (poire, abricot...) ou exotiques (ananas) ou les fleurs (genêt, mimosas, maquis...).

LES HUILES D'OLIVE GOÛT INTENSE

Issues d'olives récoltées en cours de mûrissement, triturées fraîches.

Huiles d'olive au caractère marquées, pouvant présenter une amertume et/ou l'ardence plus ou moins marquées.

Le végétal est toujours présent avec des notes de feuille, d'herbe coupée, d'artichaut ou encore de plant de tomate

ou de basilic, par exemple. Les arômes secondaires sont très variés : fruits (pomme, poire, ananas, prunes...), fleurs...

LES HUILES D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE (OU OLIVES MATURÉES)

Issues d'olives triturées après stockage, dans des conditions spécifiques et contrôlées, pendant 2 à 8 jours. Huiles d'olive très douces, à l'amertume et l'ardence très peu ou pas marquées, aux arômes pouvant être qualifiés de "boisés".

Les notes aromatiques très diverses peuvent rappeler l'olive noire voire la tapenade, le pain au levain ou le levain, les fruits confits, la confiture, l'artichaut violet cuit, le sous-bois...



Le secret d'une bonne association

► Comme en toutes choses, l'important réside dans l'équilibre. Pour ne pas se tromper, il suffit de choisir une huile d'olive qui s'équilibre avec le plat cuisiné. Aux mets fins ou peu gouteux, une huile d'olive fine et subtile, aux mets forts en caractère une huile d'olive intense ou à l'ancienne selon l'humeur et le moment !

LES PRINCIPALES HUILES D'OLIVES

LES PRINCIPAUX USAGES

GOÛT SUBTIL

AOP : Huile d'olive de Nyons, Huile d'olive de Nice

Huiles d'olive variétales : Lucques, Négrette, Bouteillan, Tanche, Cailletier...

Légumes : salades vertes, carottes, courgettes,

Poissons fins : lotte, cabillaud, ...
Viandes blanches : poulet, dinde, ...
Desserts : pâtisseries, salade de fruits...

GOÛT INTENSE

AOP : Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence, huile d'olive Aix-en-Provence, Huile d'olive de Haute-Provence...

AOC huile d'olive de Provence

Huiles d'olive variétales : Salonenque, Picholine, Aglandau, Olivière...

Légumes : aubergines, tomates, salade verte (roquette, frisée...)

Poissons : saumon, truite, rouget ...
Viandes : boeuf, agneau, veau...
Desserts aux fraises, framboises...

GOÛT À L'ANCIENNE

AOP : Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence - olives maturées, huile d'olive Aix-en-Provence - olives maturées

AOC huile d'olive de Provence - olives maturées

Huile d'olive "goût à l'ancienne"

Légumes :
Poissons : rouget,
Viandes : gibier, taureau, agneau...
Crustacés, coquillages (huîtres, moules...)
Desserts au chocolat



CARNET DE ROUTE : À LA DÉCOUVERTE DE NOS TERROIRS...



AFIDOL Service communication 40, place de la Libération 26110 NYONS
Tél. 04 75 26 90 90 - contact@huilesetolives.fr - www.afidol.org

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



huiles-et-olives.fr

 /HuilesetOlives

Conception et rédaction : AFIDOL | Photographies de : 123RF, Jérôme Liegeois, ...

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

www.mangerbouger.fr