



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

© 123rf - donyanedomam

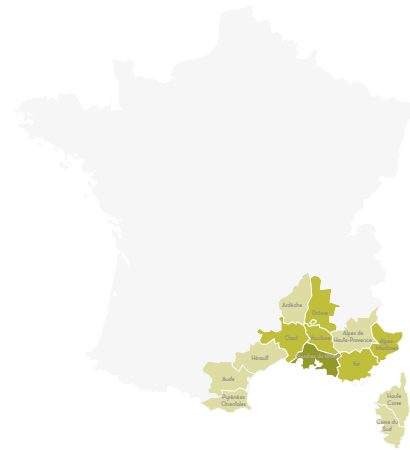
Cet été, on découvre les Huiles d'olive de France...

#CetétéjevisitelaFrance

Ce hashtag, lancé depuis début juin par Atout France donne le ton de cet été : **du local et de la découverte des terroirs français** pour les vacances ! L'occasion de découvrir le **monde oléicole français** et en apprendre plus sur l'**Huile d'olive de France** en soutenant ses différents acteurs.

13 départements à découvrir

Ce sont 11 destinations (réparties dans 13 départements) qui sont proposées par France Olive, gratuitement sur son site www.huiles-et-olives.fr, pour un **séjour 100% local** et immersif au milieu des oliviers. De **Nice à Perpignan** en passant par **Nyons et Marseille**, un panel de choix est possible pour un séjour sur mesure. Banquettes, côteaux rocheux bordés de garrigues, capitelles et murets en pierre sèches, vallons ou plaines ... **l'olivier façonne les paysages** ! L'été est une période propice pour découvrir cet arbre mythique et voir les petites olives grossir.



Soutenir les producteurs français en visitant les terroirs

Visiter ces terroirs est aussi l'occasion de rencontrer les **producteurs français** du monde de l'huile d'olive : **oléiculteurs, oliverons, mouliniers et confiseurs** ! Nombreux proposent des dégustations de produits ainsi que la **visite de leur moulin et domaine**, pour partager leur savoir-faire mais surtout leur passion.

La production d'huile d'olive de France est dans une optique «qualitative» et non «quantitative» : avec **5 000 tonnes produites par an en moyenne**, elle ne représente qu'un faible pourcentage des 105 000 tonnes consommées chaque année par les français...

L'occasion de soutenir une petite filière locale aux produits de qualité.

8 AOP au compteur

Huit huiles d'olive sont reconnues en **AOP (Appellation d'Origine Protégée)** qui garantit un lien entre le produit, le terroir et le savoir-faire. Avec plus d'une centaine de variétés et une vingtaine de terroirs ayant chacun leurs spécificités, les Huiles d'olive de France c'est tout un panel d'arômes et de saveurs à découvrir. Avec leurs trois familles de goût (goût subtil, goût intense et goût à l'ancienne), les Huiles d'olive de France s'associent dans toutes les préparations culinaires, salées comme sucrées et subliment les différents plats.

Acheter de l'huile d'olive de France et partir à la découverte des terroirs oléicoles c'est soutenir nos producteurs français. Consommer local permet de préserver la dynamique économique en maintenant et créant de l'emploi.

Pour en savoir plus sur les destinations à découvrir :

<https://huiles-et-olives.fr/oleotourisme/oleotourisme-preparer-son-sejour/>

CONTACT PRESSE
POUR PLUS
D'INFORMATIONS :

Alexandra PARIS, directrice communication
06 08 61 15 50 / alexandra.paris@franceolive.fr
Nathalie ARGER, chargée des relations presse
06 01 30 31 91 / nathalie.arger@terresoleopro.com



© Magali Ancenay

FRANCE
Olive

Association française interprofessionnelle de l'olive
Service communication : 40 place de la Libération 26110 NYONS

HUILES-ET-OLIVES.FR

[f](#) [p](#) [t](#) [i](#) /HuiletOlive