



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

© 123rf - donyanedomam

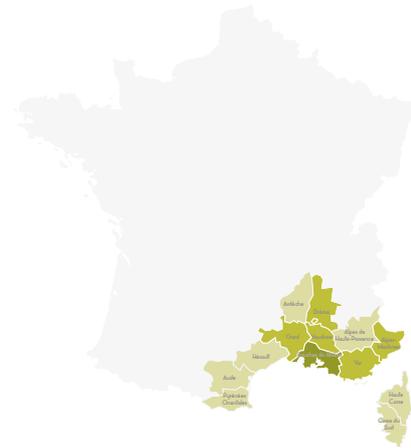
*Cet été, on découvre les Huiles d'olive de France...*

**#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](http://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](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)  
Nathalie ARGER, chargée des relations presse  
06 01 30 31 91 / [nathalie.arger@terresoleopro.com](mailto: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](http://HUILES-ET-OLIVES.FR)

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