

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 terroirs 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 mûrées 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

France Olive

+33 4 75 26 90 90

nyons@franceolive.fr

FRANCE Olive

Avec le soutien de :



CHAMBRE D'AGRICULTURE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

OLIANCE

Olive oils from France, at home

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 mûrées : 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 groupes 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



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

Bouteille en verre : 25 cl et 50 cl	PVC : 19 à 23 € les 50 cl
Bidon en métal : 25 cl, 50 cl, 75 cl et 1 L	50 cl
Bag in box : 3 L	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@lalieutenante.com



AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence (goût intense et olives mûrées)

Bidon en métal : 10 cl, 25 cl, 50 cl et 75 cl	PVC : 22 € les 50 cl
Bag in box : 3 L et 20 L	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 mûrées)

Bouteille en verre : 25 cl, 50 cl et 1 l	PVC : 17€ à 21 € les 50 cl
Bidon en métal : 15 cl, 25cl, 50 cl et 1 L	les 50 cl
Bag in box : 3 L	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 mûrées)

Bouteille en verre : 25 cl, 50 cl et 75 cl	PVC : 17 à 20 € les 50 cl
Bidon en métal : 25 cl, 50 cl et 75 cl	50 cl
Bag in box : 3 L	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)

Bouteille en grès : 35 cl avec coffrets Écorecharge : 2 l	Tarifs sur demande
---	--------------------

