



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 15 février 2017

COMMUNIQUÉ

L'AOP pour la « Lucques du Languedoc »



La Commission européenne a enregistré la dénomination « Lucques du Languedoc » en Appellation d'origine protégée (AOP), par règlement paru au Journal officiel de l'Union européenne le 15 février 2017.

Cet enregistrement fait suite à l'avis favorable émis par le Comité national en charge des AOP agroalimentaires de l'INAO.

La « Lucques du Languedoc » est une olive verte entière, qui présente au niveau du fruit et du noyau une forme visuelle caractéristique asymétrique, en croissant de lune.

Cette olive est reconnaissable par sa texture ferme et son croquant. Elle dégage des arômes légers d'avocat à avocat beurré, et parfois même de noisette et de foin coupé. Elle est mise en vente « fraîche » ou « pasteurisée », avec des calibres maximum de 37 fruits pour 100 g.

L'aire géographique de la « Lucques du Languedoc » s'étend sur 292 communes des départements de l'Aude et de l'Hérault. Cette zone a été délimitée en fonction des conditions climatiques exigées par cette variété d'olive à la floraison précoce. Ce secteur de collines est **exposé à la fois aux vents du Mistral et de la Tramontane**, ce qui est un facteur déterminant pour la pollinisation de ces olives.

La taille régulière des arbres permet par ailleurs de récolter manuellement des fruits de calibres adaptés à la confiserie. La désamérisation de l'olive est réalisée avec une solution alcaline, selon la méthode de « fermentation lactique réduite ». Elle est ensuite conservée en saumure et **une attention particulière est portée au taux de sel**, pour préserver les arômes.

Les conditions naturelles, couplées aux méthodes exigeantes employées, confèrent à la « Lucques du Languedoc » ses qualités.

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, et qui donne ses caractéristiques au produit. Elle protège le produit dans toute l'Union européenne.

Données chiffrées (2016) :

- 8 confiseries
- 170 oléiculteurs
- 480 ha identifiés

© L'Oulibo

Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

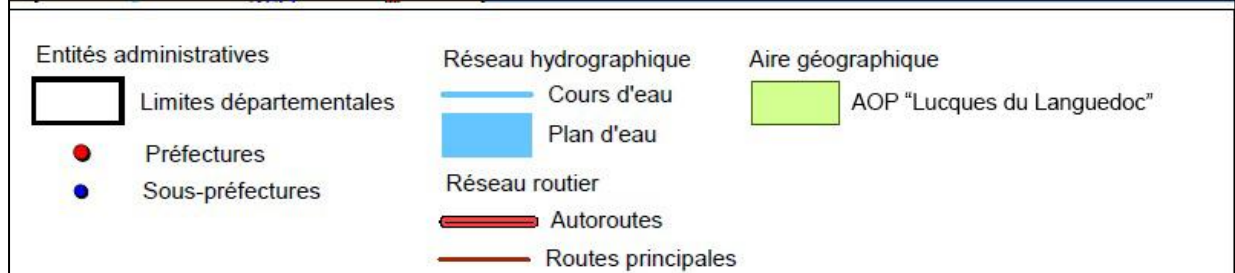
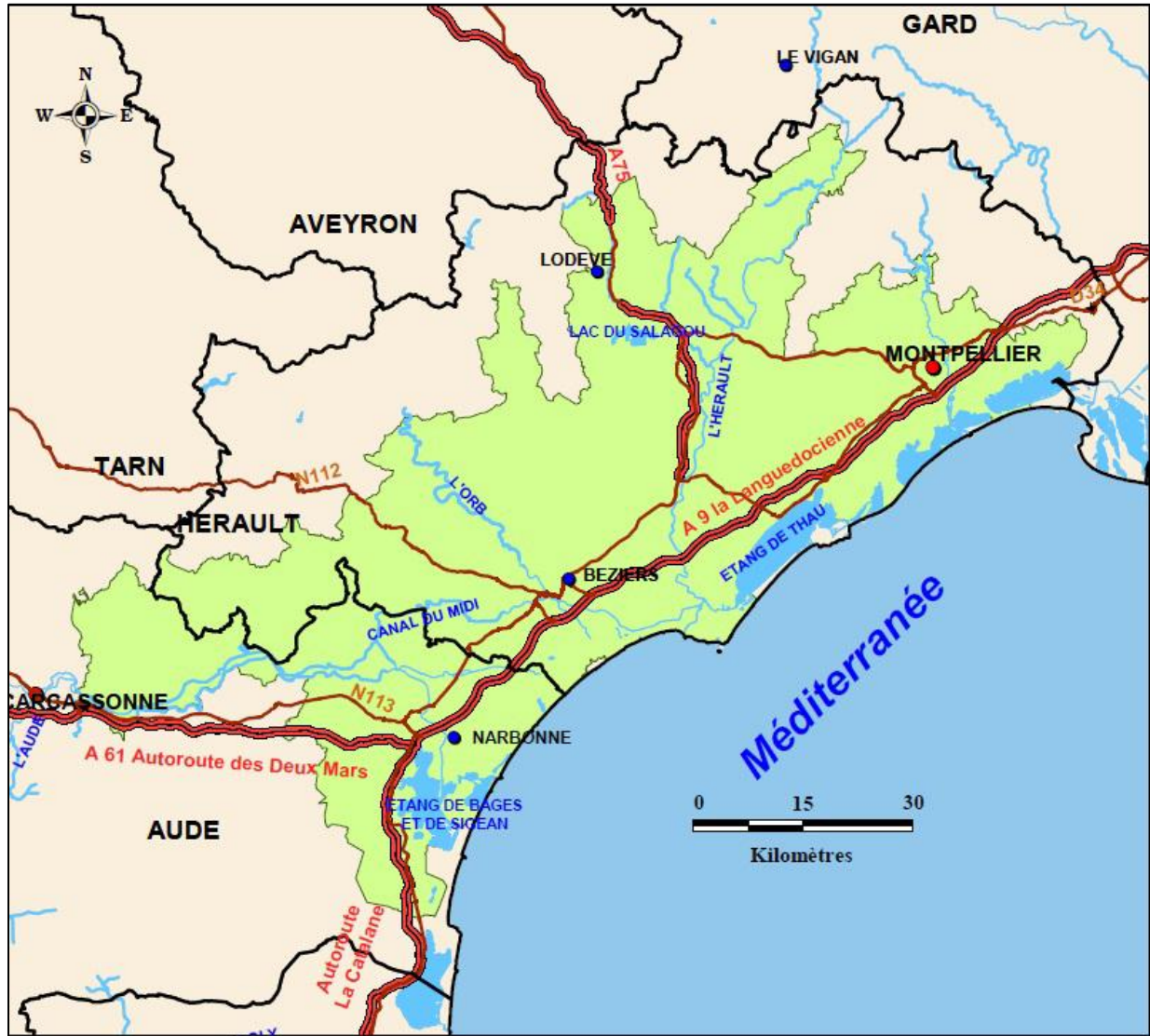
Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – n.bekhiekh@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr



Aire géographique de l'AOP « Lucques du Languedoc »

Sources : BDCARTO-IGN 2014, MAPINFO, INAO, 02/2015



Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 – n.michaud@inao.gouv.fr

Noham BEKHIEKH - 01 73 30 38 14 – n.bekhiekh@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr