



Huile d'olive d'Aix-en-Provence

Huile

LE PRODUIT

L'huile d'olive d'Aix en Provence est issue principalement des variétés locales Aglandau, Salonenque et Cayanne. Après la récolte, les olives peuvent être écrasées rapidement ou quelques jours plus tard, après avoir pris le temps de bien maturer. Le goût de l'huile sera alors différent.

ARÔMES ET SAVEURS

Lorsque les olives sont triturées rapidement après la récolte, l'huile possède des arômes d'herbes fraîches, d'artichaut cru avec une certaine amertume et un certain piquant (ardence). Si l'huile est issue d'olives maturées, elle se caractérise par son onctuosité, des arômes de pain grillé, d'olives noires, voire de cacao.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de cette appellation est délimitée, au nord par la Durance, à l'ouest par Salon-de-Provence, à l'est par la montagne de Sainte-Victoire et au sud par la vallée de l'Huveaune et la mer Méditerranée. Elle comprend 70 communes dans les Bouches-du-Rhône et 3 dans le Var.

UN PRODUIT RECONNU

Cette huile d'olive est protégée par une AOP depuis le 18 octobre 2001. L'origine de la présence de l'olivier dans cette région est immémorable. En effet, les plus anciennes ruines d'huileries découvertes à ce jour datent d'au moins IV siècles avant J.C.

Le saviez-vous

La présence de vergers d'oliviers "mono-tronc" est quasiment inexistante dans l'appellation. En effet, la région, et plus particulièrement le département des Bouches-du-Rhône, a subi 2 gels (celui de 1929 et, surtout, celui de 1956) qui ont détruit presque tous les oliviers. Suite à ces épisodes, ces derniers ont redémarré de la souche mais ont poussé sur plusieurs troncs.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La région oléicole d'Aix-en-Provence correspond à une petite région naturelle associée à un paysage de collines, bordée au Nord, par la vallée de la Durance, à l'ouest, par les Alpilles et la Crau, au Sud, par la Méditerranée et à l'Est par le puissant massif jurassique de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence

Maison des Agriculteurs

22, avenue Henri Pontier

13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1

N°SIRET : 41866266400014

Président(e) : CARBONEL Hervé **Contact** : Stéphanie DELAYE

Tél. : 04 42 96 37 08 - 06 70 04 15 28

Mél. : hulleolivesocalx@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C

Avenue Alfred Kastler

83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400

Tél. : 04 94 35 74 67

Fax : 04 94 65 89 43

Mél. : INAO-LVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-daix-en-provence-4509>

List of links present in page

1. <mailto:huileoliveaocaix@orange.fr>
2. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>