



Olives noires de la vallée des Baux-de-Provence

Olive

LE PRODUIT

Les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence proviennent de la variété grossane. Cette AOP est un fruit gros, court, à pulpe abondante et savoureuse. Cueillies à maturité optimale quand elles sont noires, elles sont ensuite piquées au sel ou préparées en saumure (une préparation à base d'eau, de sel et parfois de clou de girofle, feuilles de laurier, fenouil...). Ces olives, elles, ne sont pas aromatisées.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce qui caractérise les olives noires de la Vallée des Baux de Provence, ce sont des arômes de truffe, de cèpes, de pain au levain, de pain d'épices et de vin rouge. Elles peuvent être légèrement amères.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ces fruits sont produits dans une quinzaine de communes du massif des Alpilles. La production d'olives de bouche issue de la variété grossane se situe presque exclusivement dans la Vallée des Baux de Provence.

UN PRODUIT RECONNU

Les caractéristiques climatiques de ce secteur permettent d'attendre que les olives soient naturellement noires pour les récolter. La préparation traditionnelle des olives, simplement piquées et salées, ou mises en saumure, permet d'en conserver les caractéristiques naturelles et spécifiques. C'est pourquoi ces fruits sont protégés par une AOP depuis 1999.

Le saviez-vous

L'olive grossane entre également dans la composition de l'AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence. Les producteurs produisent également des olives vertes cassées à partir d'une autre variété d'olive.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les oliveraies de la Vallée des Baux-de-Provence se situent au coeur des Alpilles, au Nord-Est du département des Bouches-du-Rhône.

Les Alpilles forment une barrière calcaire s'élevant à 400 m d'altitude ; il s'agit d'un relief pittoresque s'allongeant sur une trentaine de kilomètres séparant la plaine de la Crau au Sud et celle de Chateaurenard au Nord.

Il n'existe pas de vallée au sens géographique du terme ; il existe une série de ruisseaux de direction Nord-Sud, généralement secs en été et dénommés "gaudres" qui drainent le secteur. La tradition a étendu ce terme à un bassin versant du secteur Sud des Alpilles dont la collecte des eaux est assurée par le canal des Baux dans les marais du même nom, jusqu'au Rhône (cf. enclave sur la carte). C'est dans ce secteur d'exposition Sud que l'olivier a toujours occupé une place importante tout en s'étendant sur l'ensemble de la chaîne.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOP Huile et Olive de la Vallée des Baux-de-Provence

Collège des Saveurs - Vallon de la Fontaine
13520 LES BAUX DE PROVENCE

N°SIRET : 42449791500027

Contact : Nathalie SERRA-TOSIO

Tél. : 04 90 95 90 24

Fax : 06 07 33 04 86

Mél. : n.serra-tosio@slovb.com

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-LVALETTEDEVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/olives-noires-de-la-vallee-des-baux-de-provence-4514>

List of links present in page

1. <mailto:n.serra-tosio@siovb.com>
2. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>