RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

« L'Huile d'olive de Provence » obtient l'AOP [CP]

« L'Huile d'olive de Provence » a obtenu ce 21 février, l'appellation d'origine protégée (AOP) par règlement publié au Journal Officiel de l'Union Européenne, qui confère à ce produit d'exception, une reconnaissance et une protection à l'échelle européenne.

« L'Huile d'olive de Provence », un produit aux caractéristiques uniques

« L'Huile d'olive de Provence » est une huile d'olive vierge ou vierge extra, obtenue exclusivement par des procédés mécaniques, principalement à partir des variétés Aglandau (au moins 20 %), Bouteillan, Cayon et Salonenque. Elle est réputée pour son apport en 4 acides gras essentiels (acide palmitoléique, acide margaroléique, acide vaccénique, acide linoléique).

On distingue deux types d'huiles d'olive en fonction de la méthode d'obtention utilisée :

- Lorsque les olives sont rapidement broyées moins de 4 jours après la récolte, l'huile d'olive obtenue se caractérise par une amertume et un piquant bien présents mais modérés, des arômes d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru.
- Lorsque les olives subissent une phase de maturation jusqu'à 10 jours préalable à la trituration (broyage), l'huile obtenue - identifiée par la mention "olive maturée" - se caractérise par une quasi-absence d'amertume et de piquant, des arômes d'olives noires, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

Une culture ancestrale de l'olivier

Les ruines d'huilerie et vieux pressoirs présents au sein de l'aire géographique témoignent de la culture de l'olivier en Provence depuis le VI^{e} siècle avant J-C. On compte aujourd'hui environ deux millions d'arbres, répartis sur l'ensemble de cette zone caillouteuse, baignée par un climat méditerranéen « provençal » caractérisé par une saison sèche estivale, encadrée par deux saisons pluvieuses et la présence du mistral qui peut être violent.

Les olives sont traditionnellement récoltées à partir du stade « olives tournantes » (passage du vert franc au jaune) et avant complète maturité (olives noires). Elles sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par des procédés mécaniques avec réception sur des filets ou autres réceptacles. Les procédés et traitements autorisés pour l'obtention de l'huile sont : l'effeuillage, le lavage, la trituration, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Données chiffrées (2018/2019)

183

habilités dont 48 commercialisent directement l’huile d’olive issue de leurs vergers (Oléiculteurs)

815 ha

surfaces identifiées

59

moulins à huile habilités

240 538 litres

d’ « Huile d’olive de Provence » de volumes de produits

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-huile-olive-provence-reconnue-aop*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance