





# Huile d'olive du Languedoc

Huile

## LE PRODUIT

L'« Huile d'olive du Languedoc » est une huile plurivariétale. Elle est composée majoritairement de la variété Lucques ou de la variété Olivière, ou de leur assemblage. La proportion de chacune de ces deux variétés est inférieure ou égale à 70 % dans l'huile.

## ARÔMES ET SAVEURS

Elle est caractérisée par la présence dominante d'arômes de tomate et d'amande pouvant être complétés par des arômes de pomme, tant au niveau olfactif que gustatif. Son amertume est légère et son ardeur modérée.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production se situe dans le Languedoc sur deux départements : 180 communes dans le département de l'Aude et 250 communes dans le département de l'Hérault. L'aire géographique est ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord et à l'ouest par la retombée des montagnes septentrionales. Face à la Méditerranée et composée d'un relief de collines et de petits plateaux calcaires, l'aire géographique constitue un excellent terroir pour l'olivier, en particulier pour les variétés Lucques et Olivière.

## UN PRODUIT RECONNU

L'« Huile d'olive du Languedoc » a obtenu sa reconnaissance en AOP en octobre 2023.

Si l'olivier était connu dès l'époque romaine, les archives montrent qu'il s'est constitué une véritable économie fondée sur l'olivier à partir de la moitié du Xe siècle dans le Languedoc, avec en particulier le paiement de l'impôt sur les récoltes d'olives. L'olivier s'étend un peu partout en Languedoc, dans le cadre de la trilogie méditerranéenne (céréales, vignes, oliviers), qui perdurera jusqu'à la révolution industrielle. Les huileries ont prospéré, atteignant 150 moulins à huile dans le Languedoc avant le gel de 1956. Une dizaine seulement continue au lendemain du gel. D'autres se tournent vers le négoce des produits oléicoles étrangers. Une seule coopérative survit dans l'Hérault, celle de Clermont l'Hérault. La production d'olives n'est plus que de 80 tonnes dans l'Hérault en 1956. L'engouement dont a bénéficié l'huile d'olive, ainsi que l'accompagnement technique via les structures de recherche et les organisations professionnelles ont permis une reprise de cette culture traditionnelle et une professionnalisation

de l'oléiculture à partir des années 1980.

Le terroir a donné ses caractéristiques à l' « Huile d'olive du Languedoc ». Ainsi les caractéristiques spécifiques de l'« Huile d'olive du Languedoc » sont dues à l'adaptation des variétés aux conditions de l'aire géographique, en particulier en ce qui concerne les deux variétés principales, la Lucques et l'Olivière qui ne sont historiquement cultivées de façon significative que dans le Languedoc et dans quelques secteurs du Roussillon pour l'Olivière. ainsi qu'aux soins apportés par les oléiculteurs qui, de la production à la transformation ont adapté leurs pratiques aux variétés.

---

## Le saviez-vous

On appelle oléiculteur le professionnel qui cultive l'olivier.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense Lucques et Huile d'Olive du Languedoc S.A.O.H.L.

---

Domaine d'Astiès

34490 THEZAN LES BEZIERS

**Contact :** Julie CAROU

**Tél. :** 06 02 71 19 00 ou 06 20 64 55 41

**Mél. :** [aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com](mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

---

CA Croix-d'Argent

697 avenue Etienne Meuhl

34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426



**Tél. :** 04 67 27 11 85

**Fax :** 04 67 47 33 93

**Mél. :** [INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

### QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

### QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

### QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

### QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

### QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

Mél. : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-du-languedoc-23462>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_HuiledOliveduLanguedoc\\_G\\_201908.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_HuiledOliveduLanguedoc_G_201908.pdf)
2. <mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com>
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.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>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>