RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



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 ardence 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

Président(e) : GIEULES Jean-Bernard **Contact :** Julie CAROU
Tél. : 06 02 71 19 00 ou 06 20 64 55 41
Mél. : **aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : **INAO-MONTPELLIER@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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.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@qualisud.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-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
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