



# Le marché de l'huile d'olive : situation & perspectives



Association Française Interprofessionnelle De l'OLive  
Alexandra PARIS – Responsable communication & économie

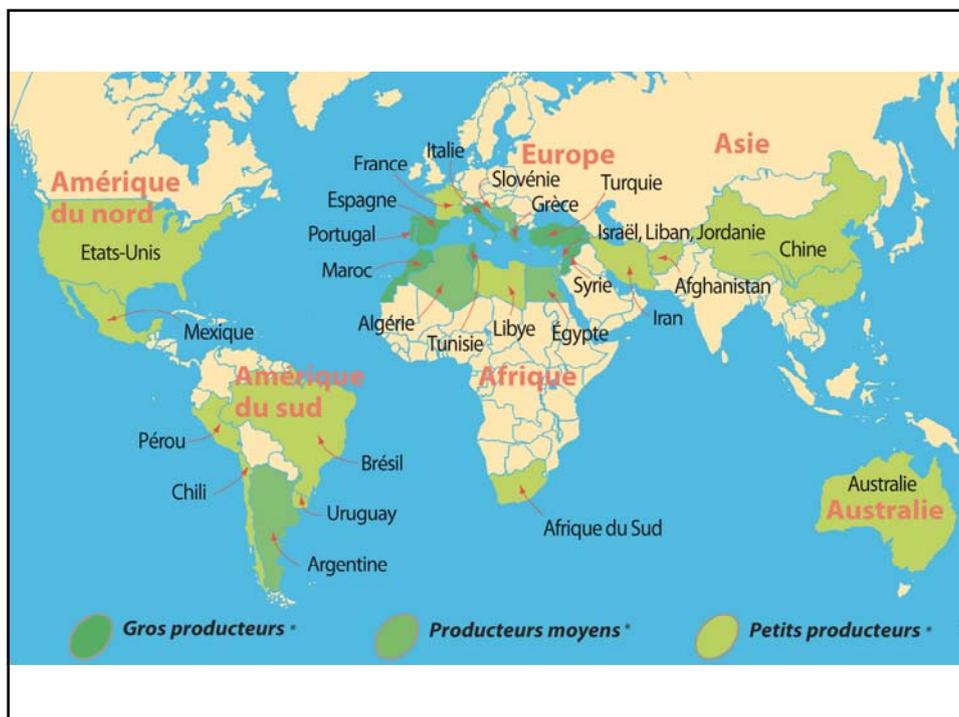
## PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALES

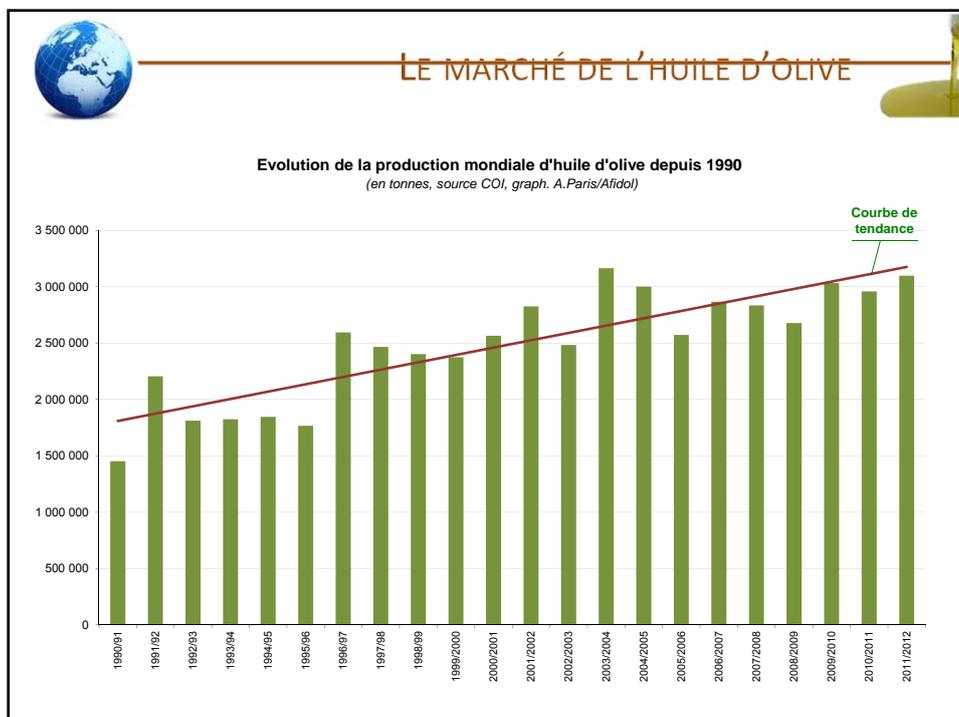
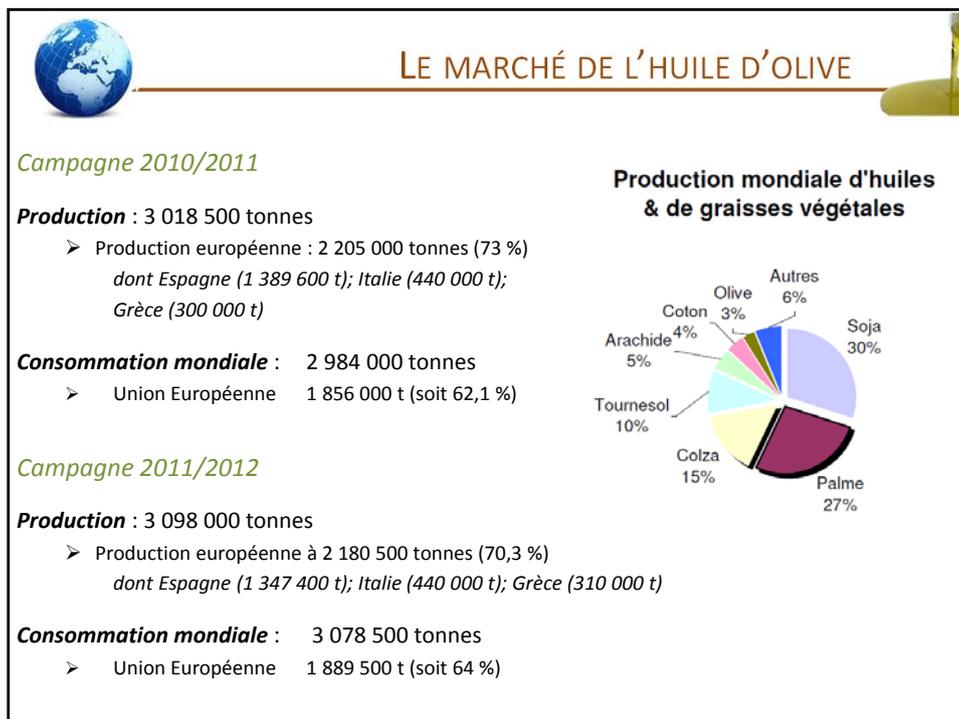


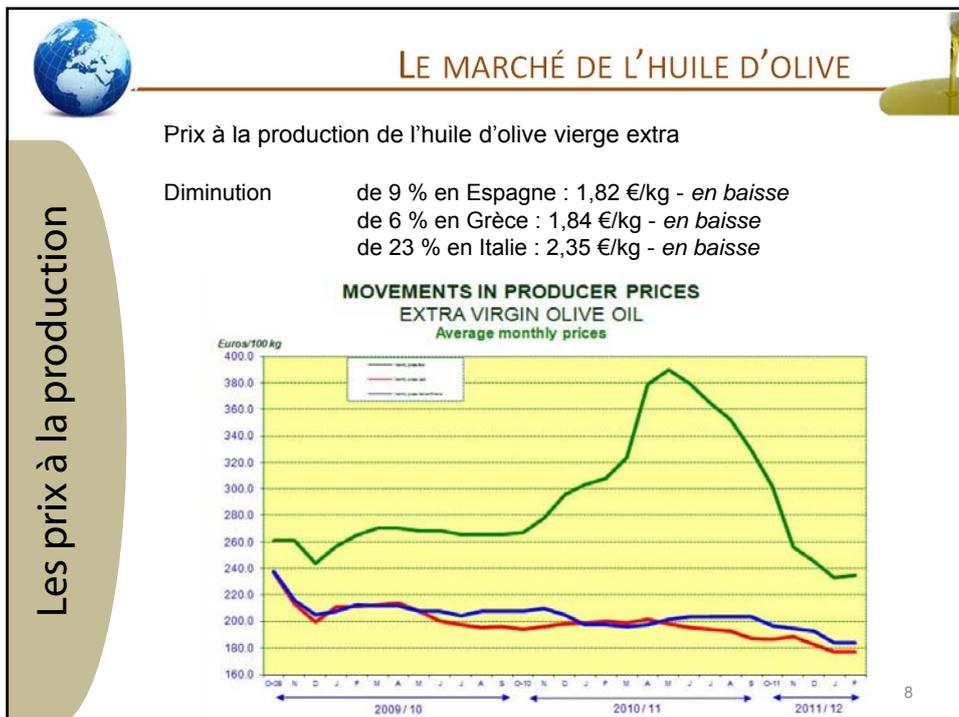
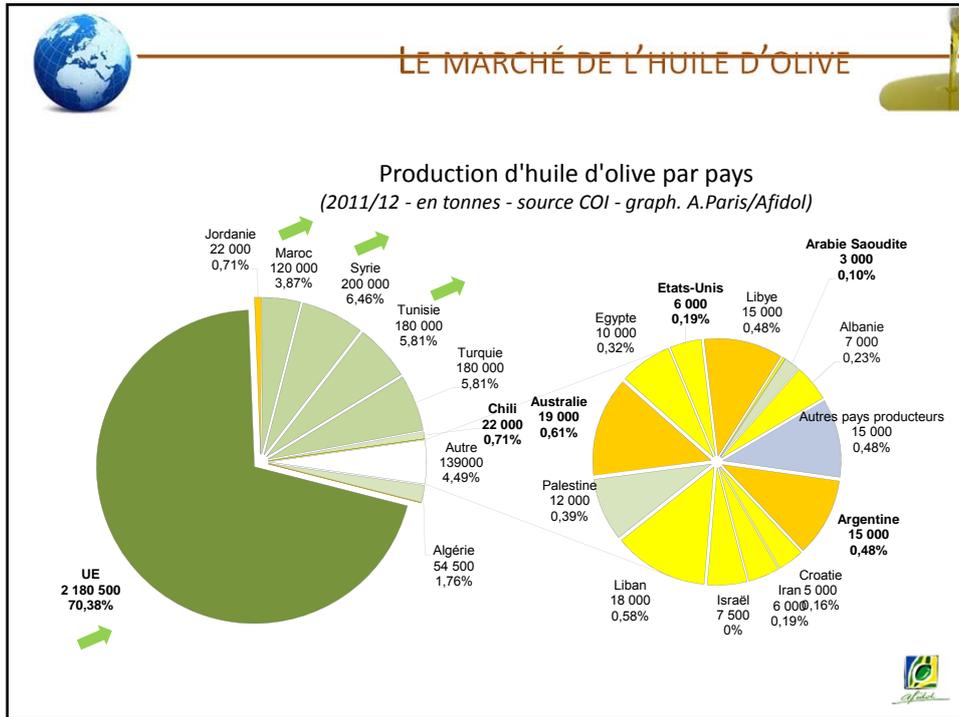


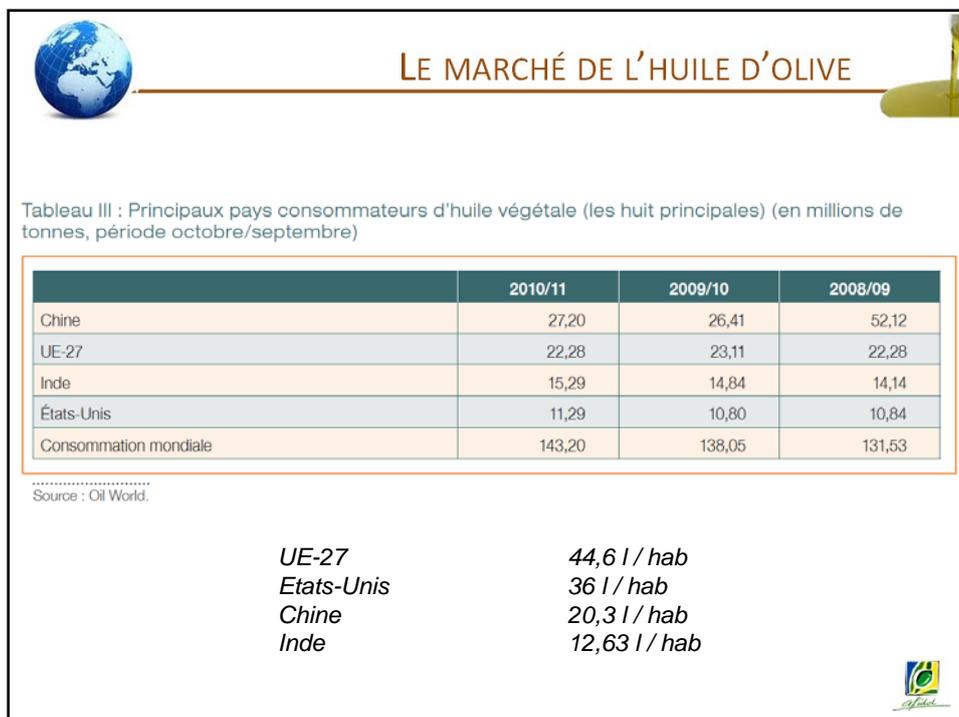
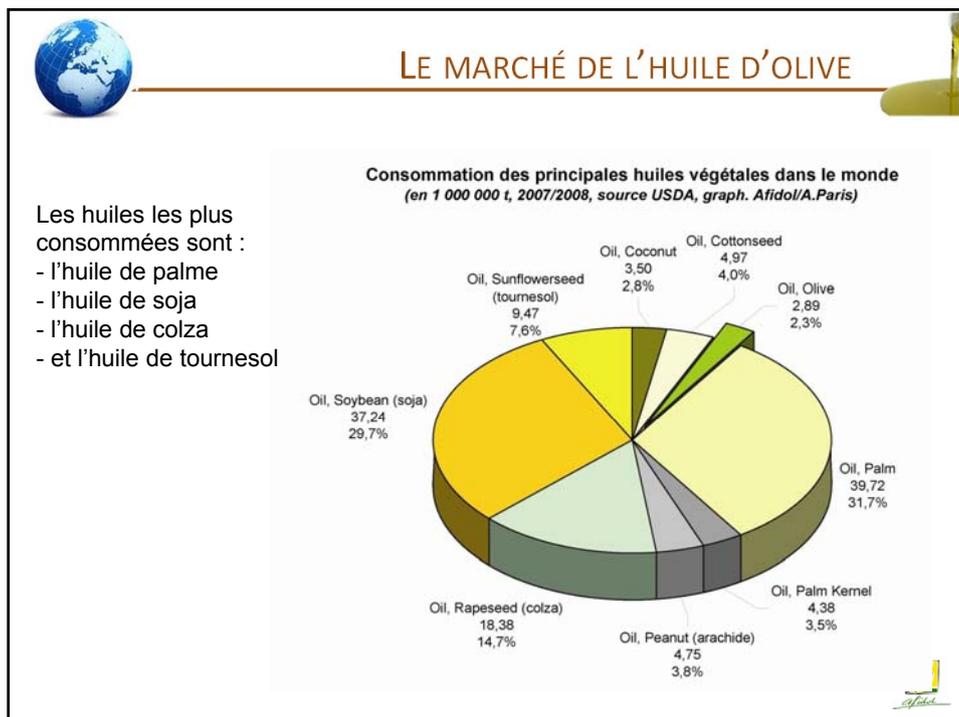
## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

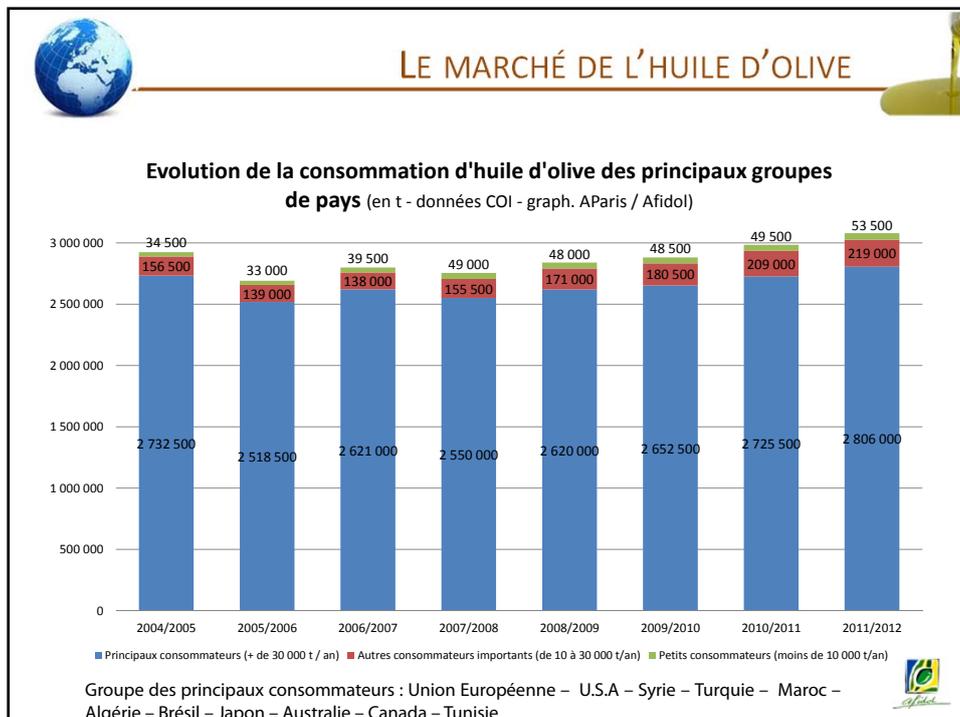
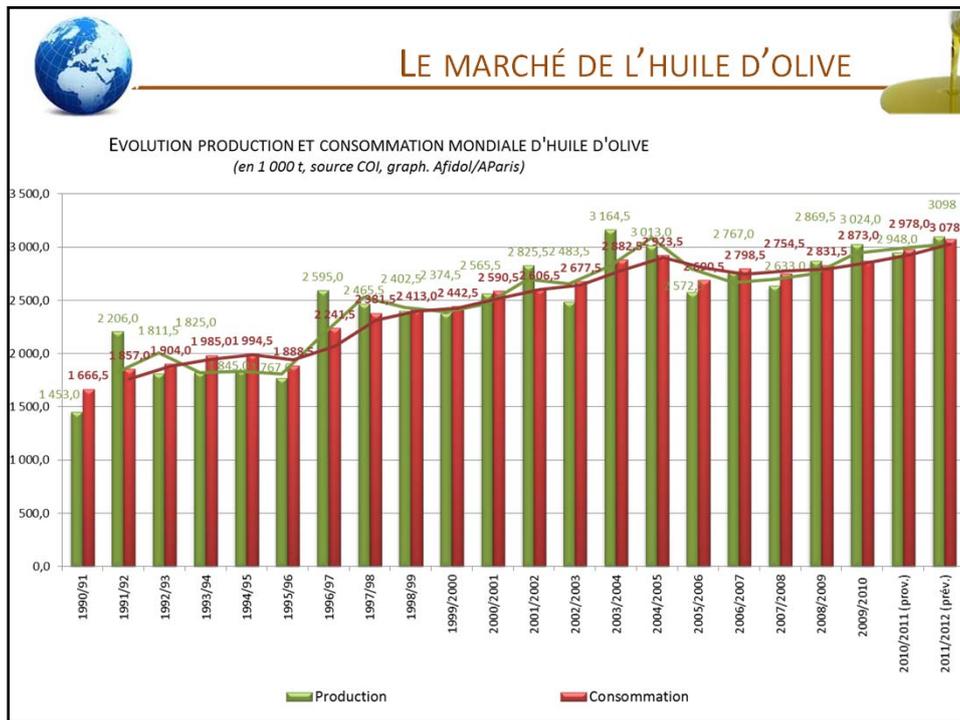
- Surface totale : **11 193 000 hectares**
- Nombre d'oliviers : plus de **1 460 000 000 pieds**
- Plus de **6 700 000 familles** dans le monde ont des oliviers soit 1,67 ha / famille en moyenne
- Principaux vergers : Espagne, Italie, Turquie, Tunisie
- Plus petits vergers : Malte, Angola, Brésil, Uruguay

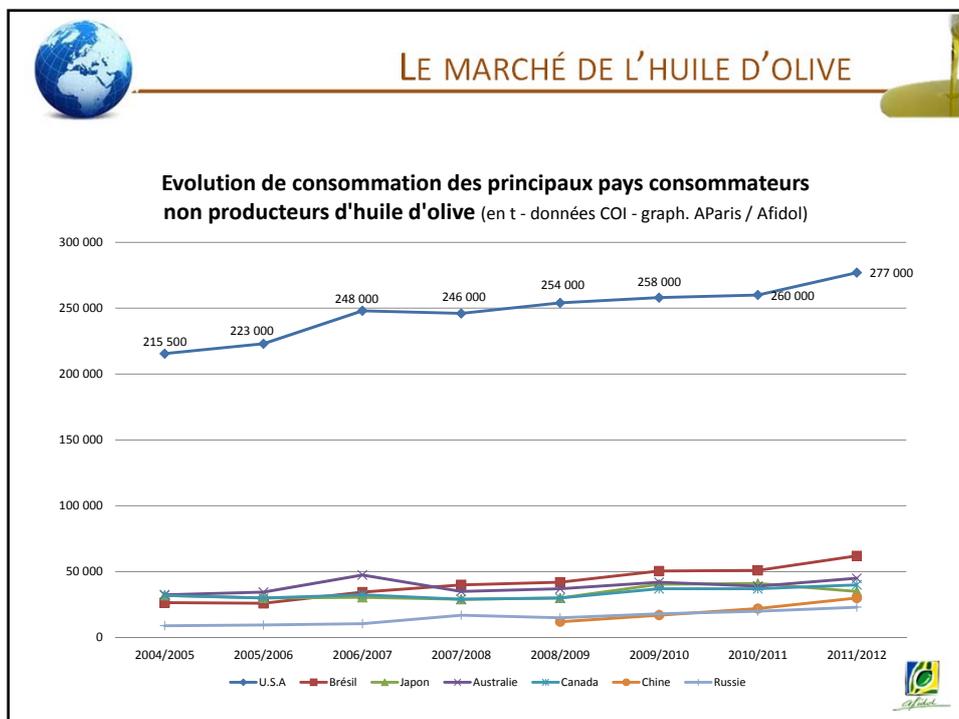
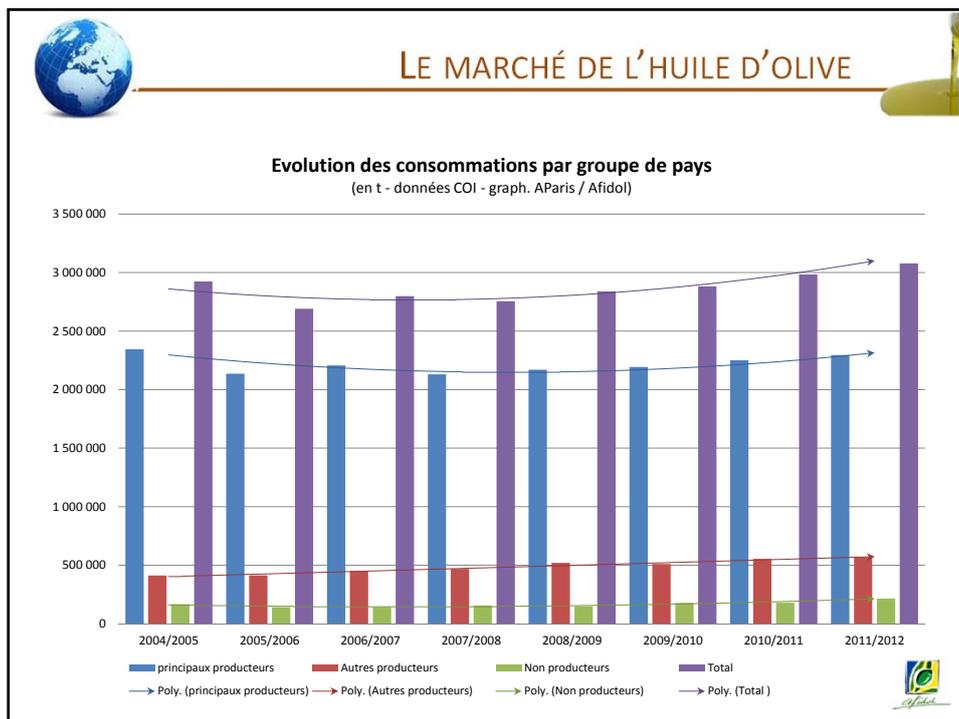



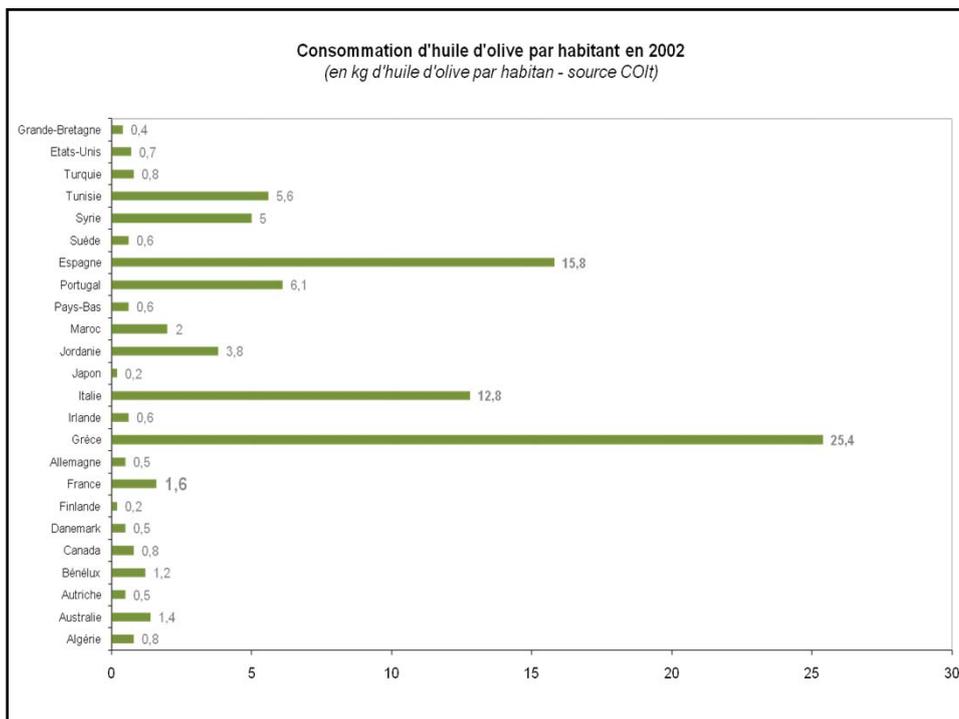










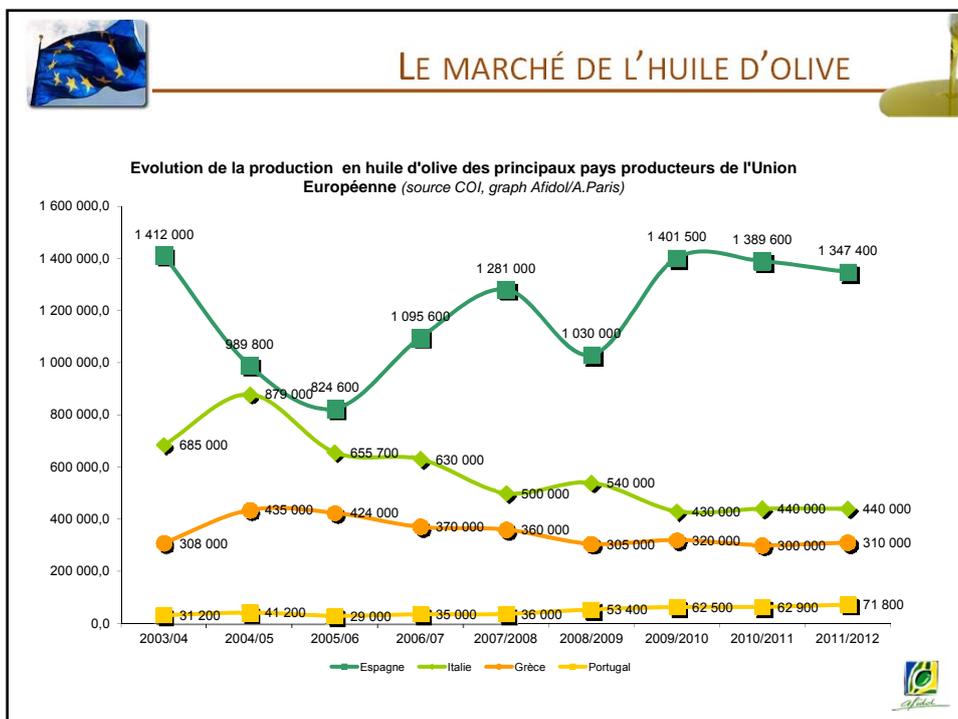
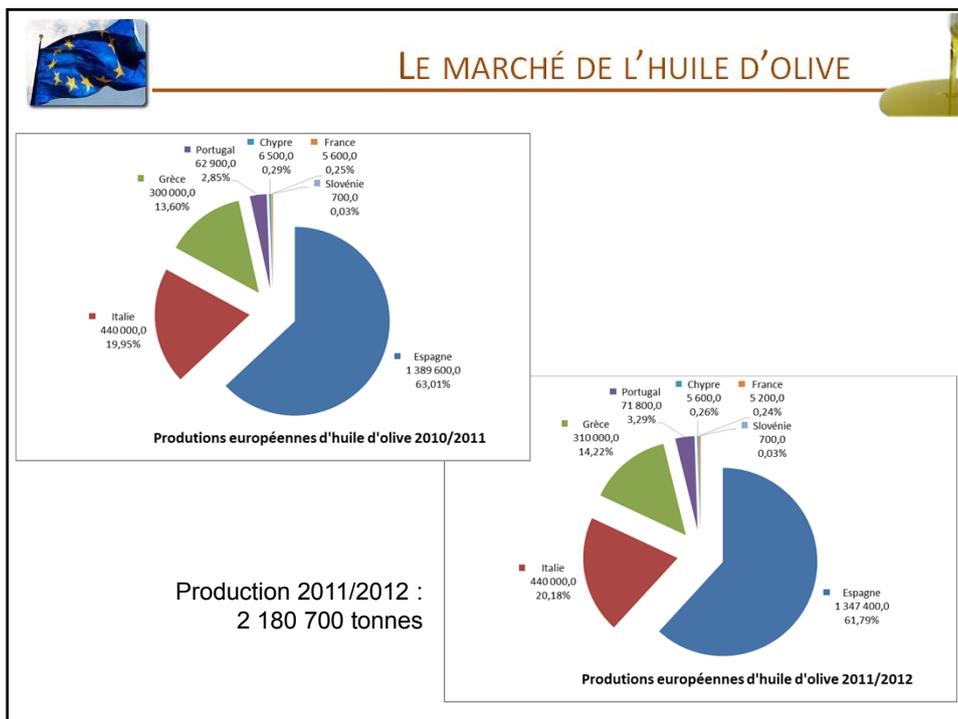


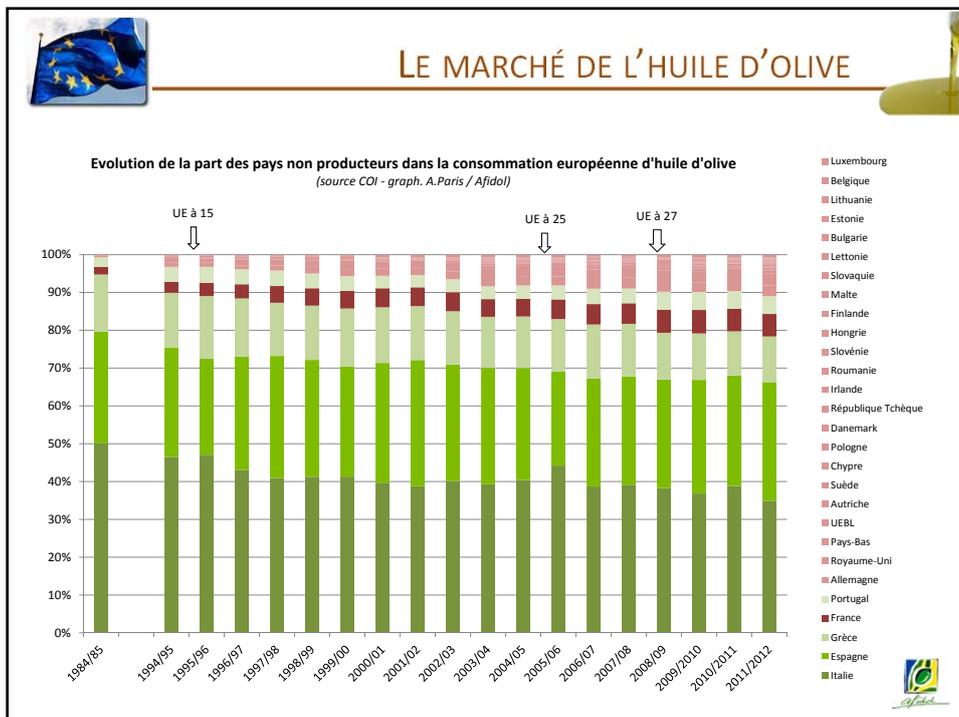
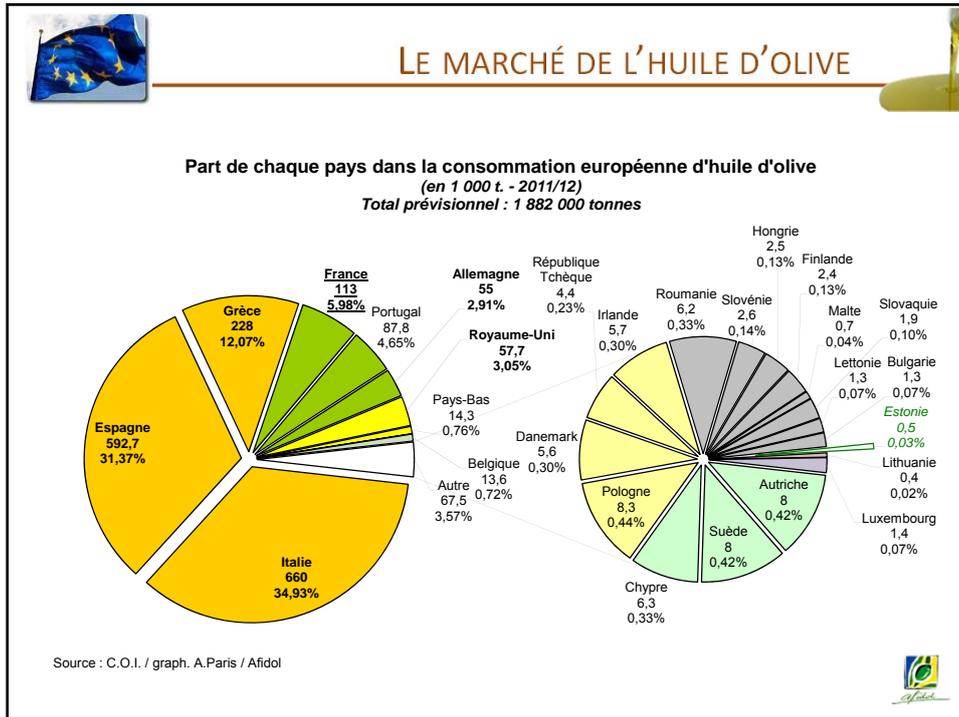
## PRODUCTION ET CONSOMMATION EUROPÉENNES

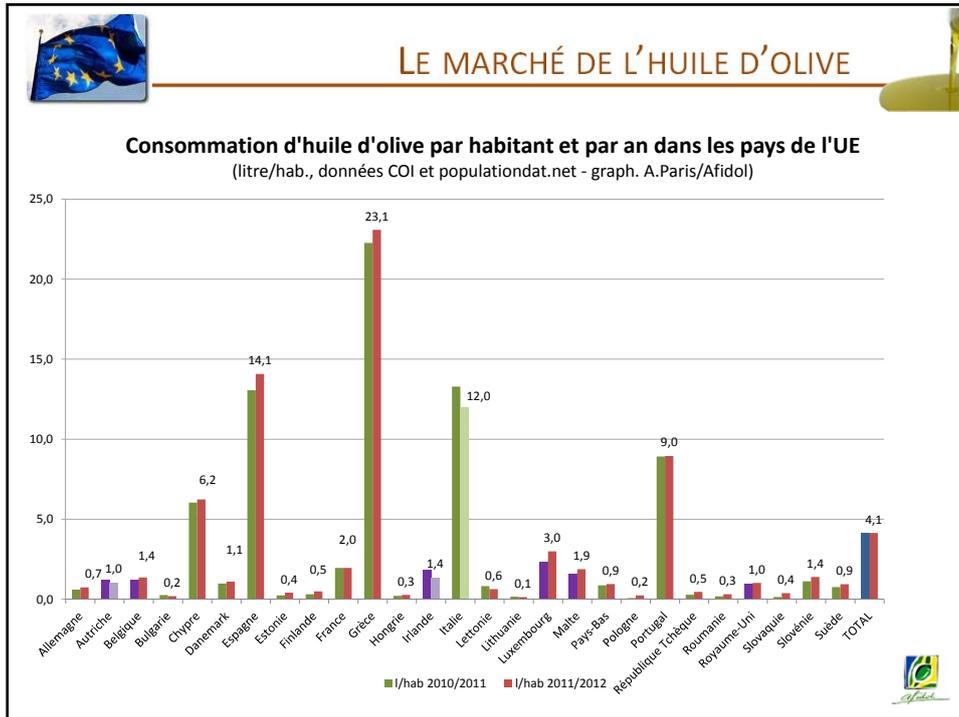












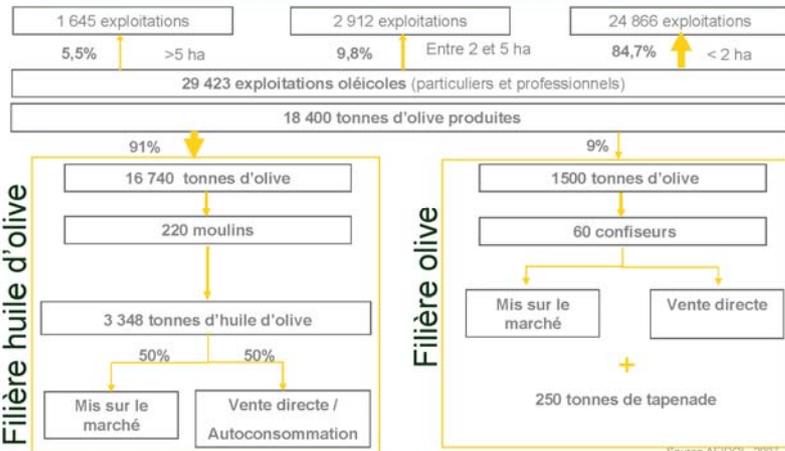
## La production française

### LE TERROIR OLEICOLE EN FRANCE

#### *Riche de sa diversité...*

- Treize départements oléicoles
- Plus de 20 bassins de production typiques dont 8 en A.O.C.
  - Nyons
  - Vallée des Baux de Provence
  - Aix en Provence
  - Haute Provence
  - Nice
  - Nîmes
  - Corse
  - Provence
- 50 705 hectares d'oliviers (dont 893 000 plantés depuis le 1er novembre 1998)
  - 33 856 hectares en région PACA
  - 8 967 hectares en région LR
  - 5 027 hectares en région R-A
  - 2 855 hectares en région Corse
- 4 352 482 millions d'oliviers
- 29 400 exploitants
- Une centaine de variétés d'olives

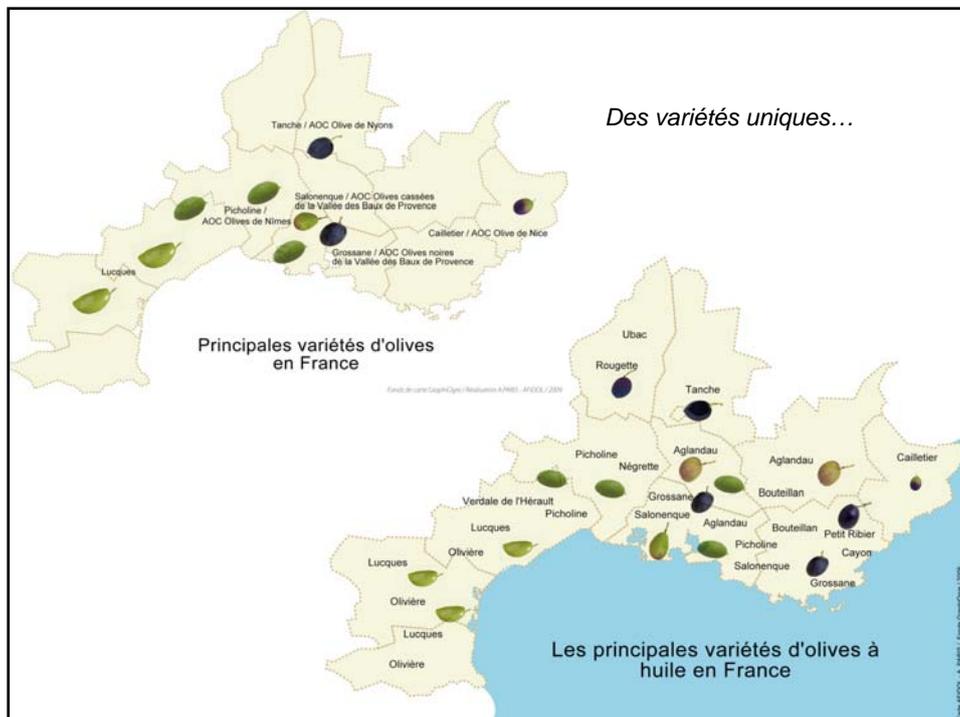
### La structure de la production française en 2007

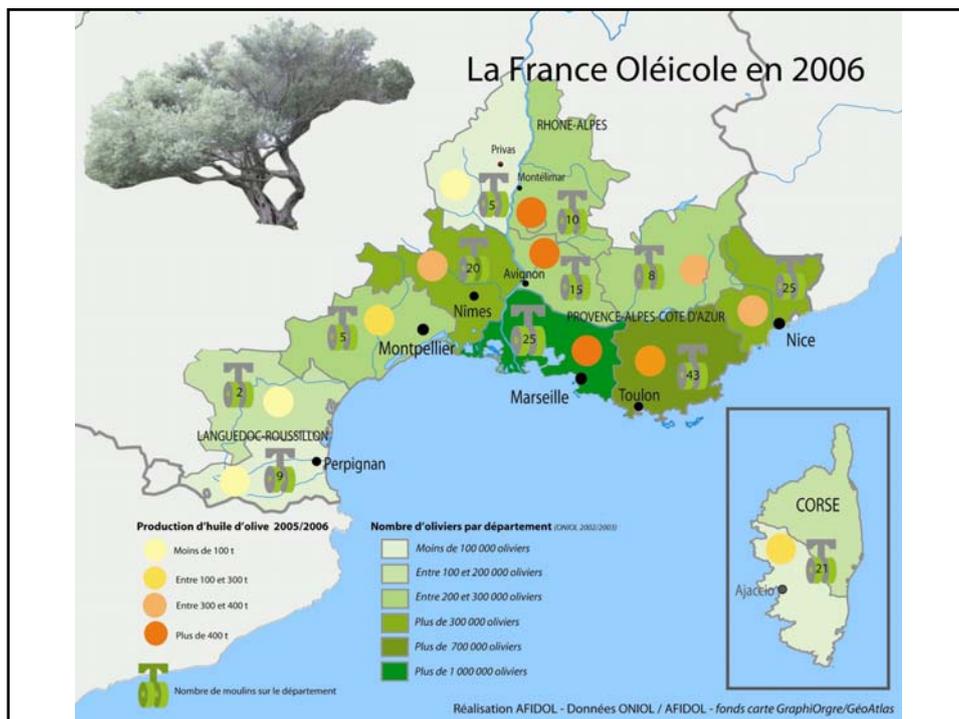


Page 5

AFIDOL - Projet d'étude pour développer la commercialisation de l'huile d'olive et des olives de France - © 2008 Propriété d'Ernst & Young Advisory - Confidentiel

ERNST & YOUNG  
Quality. In Everything We Do.





## LES HUILES D'OLIVES EN FRANCE



La production d'huile d'olive issue d'olives récoltées en France et triturées en France se situe aux environs de 5 000 tonnes chaque année. La production française a connue une augmentation significative en 2008/2009 et la moyenne de production devrait se situer à 6 000 / 6 500 tonnes environ d'ici à 3 ans.

L'huile d'olive produite est à 90 % de l'huile d'olive vierge extra. Les 10 % restant étant de l'huile d'olive vierge. Il s'agit d'huiles de terroir (huiles variétales, huiles AOC...), chacune représentant une micro-production.

DISPONIBILITÉS – VENTES – REPRISES

Disponibilités & commercialisation

Evolution de la part des ventes & reprises d'huile d'olive en France

(en t., source France Agrimer, graph. Afidol/A.Paris)



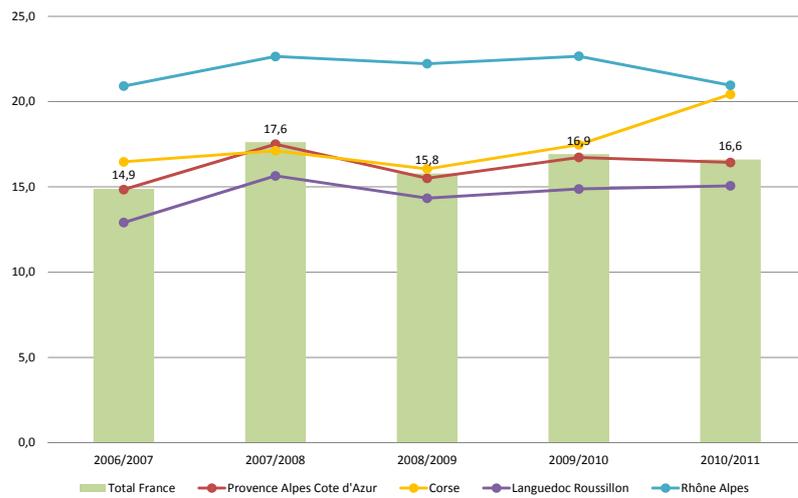
29

DISPONIBILITÉS – VENTES – REPRISES

Disponibilités & commercialisation

Rendement moyen en huile en France

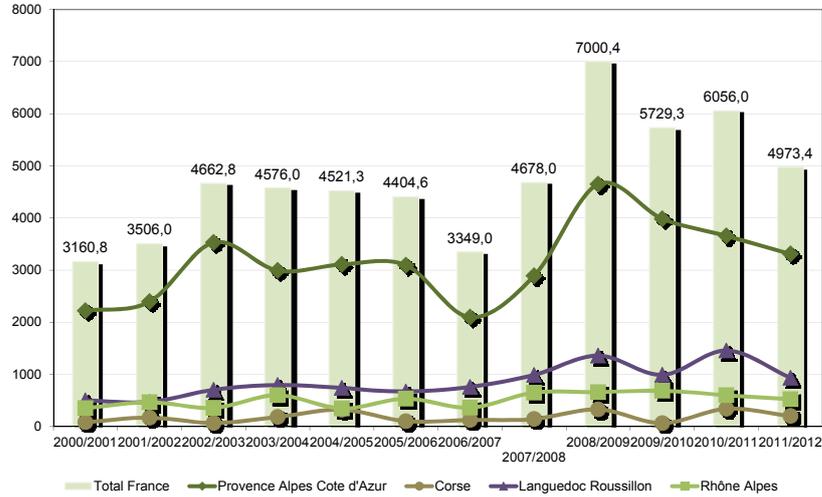
(en % - à partir de données FranceAgriMer - graph. A.paris/Afidol)



30

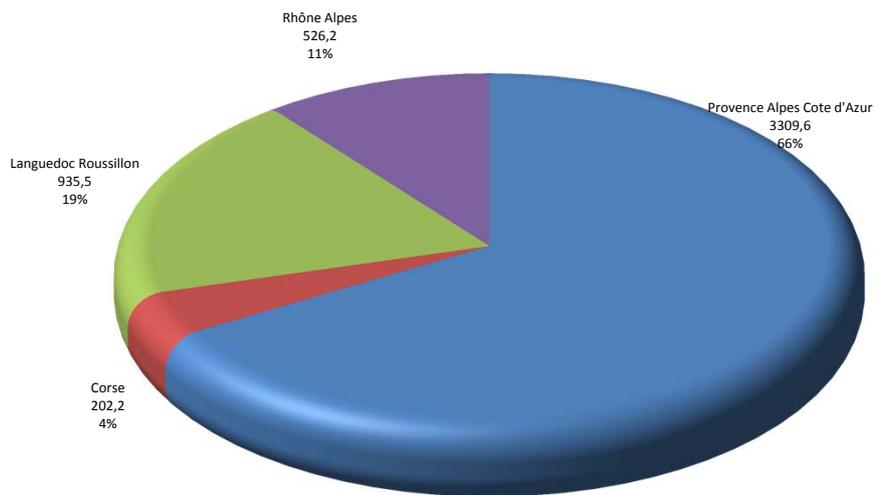
La production d'huile d'olive

**Evolution de la production française d'huile d'olive depuis 2001**  
(en t, source France Agrimer, Graph Afidol/A.P)

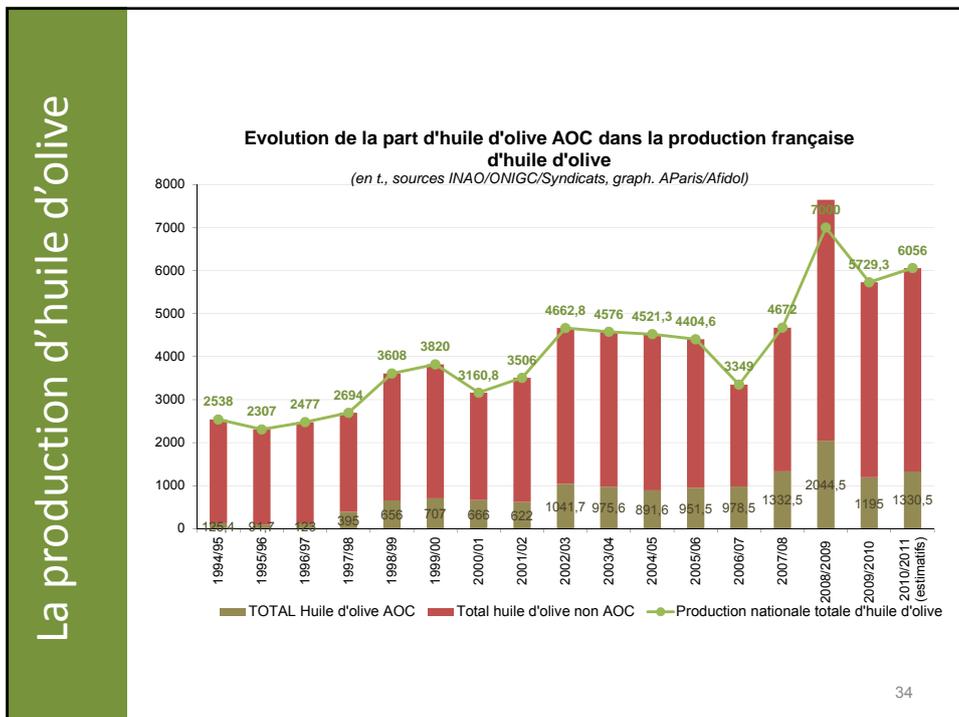
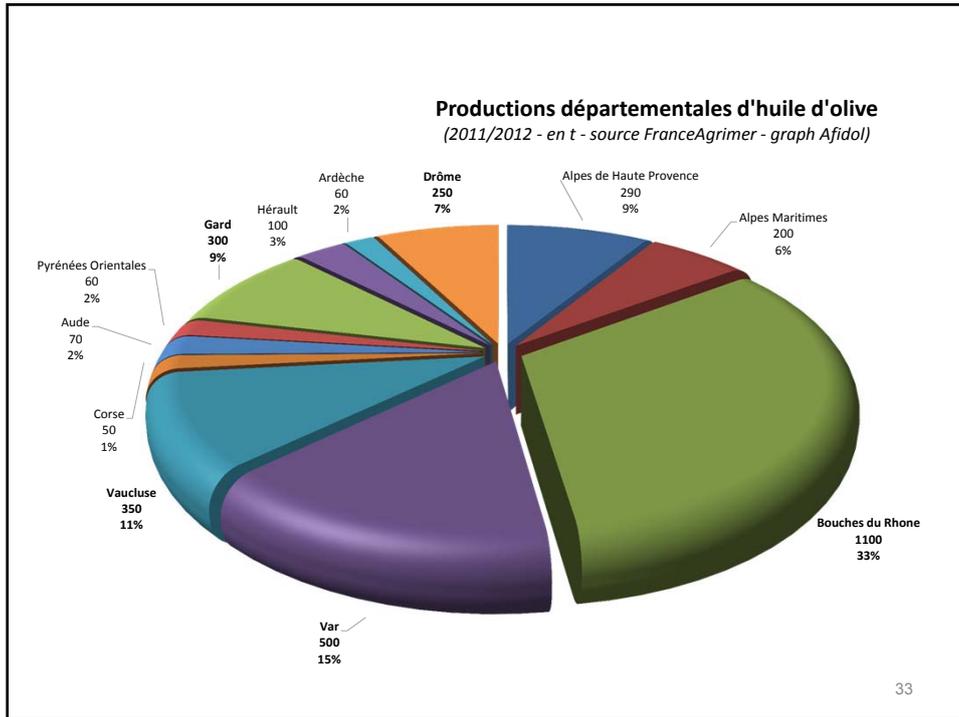


31

**Productions régionales d'huile d'olive**  
(en tonnes - 2011/2012)



32



## La production d'huile d'olive

Coût moyen de production des olives à huile	0,41 à 1,16 € / kg
Prix moyen payé à la production des olives à huile	0,8 à 1,3 € / kg
Coût moyen de transformation des olives à huile	1,50 à 13 € / kg d'huile
Prix moyen payé à la production d'huiles d'olive vierges	6 à 10 € / kg d'huile

35



La consommation française

## Le marché des huiles végétales

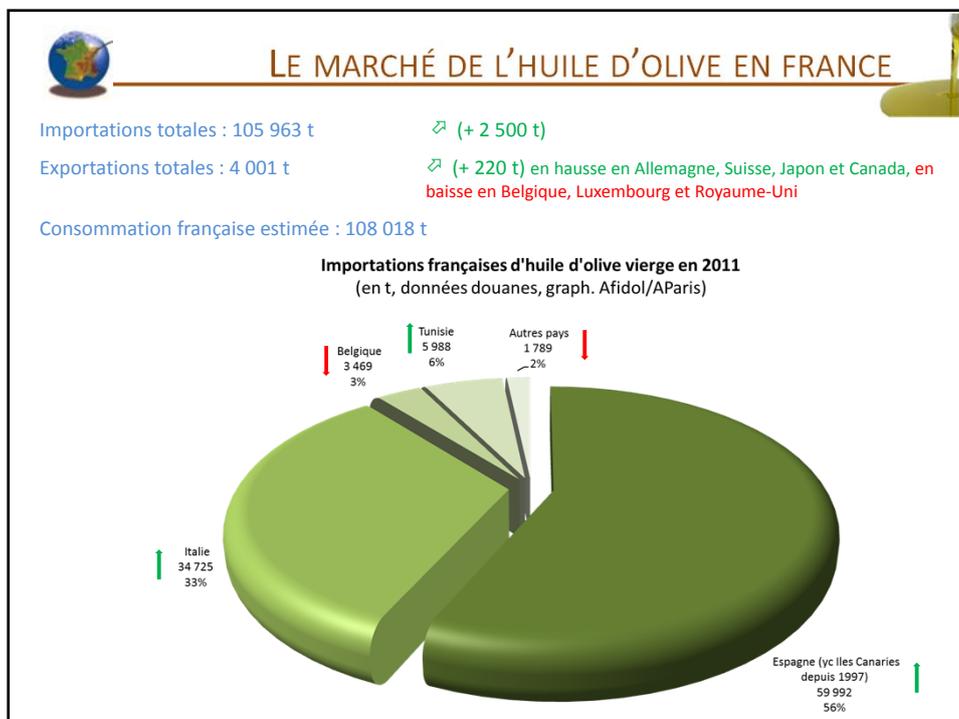
Estimatif de consommation d'huiles végétales :

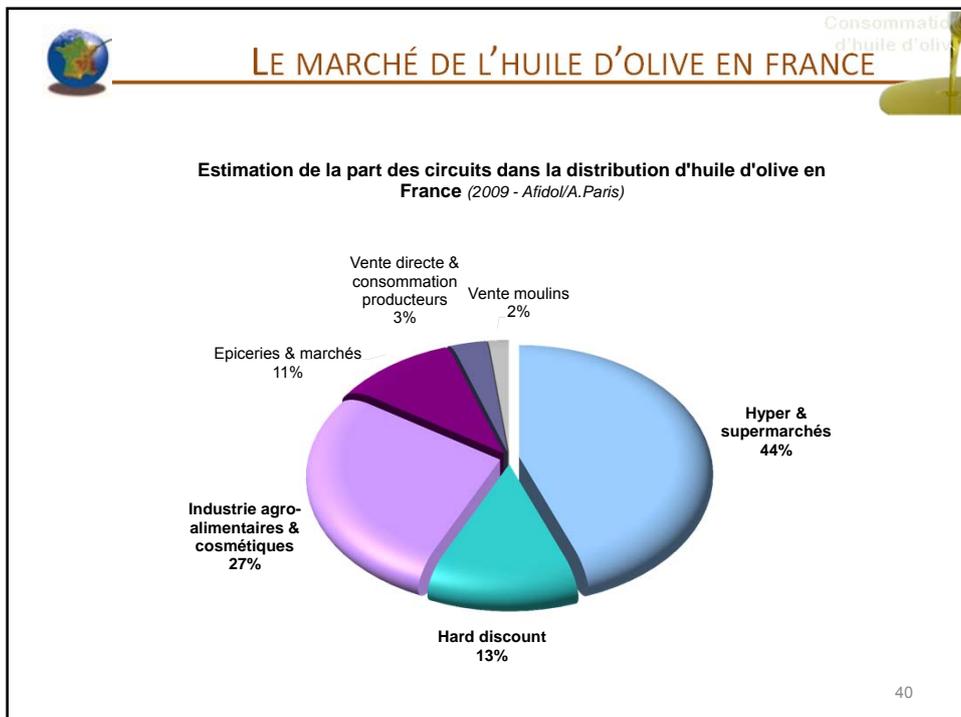
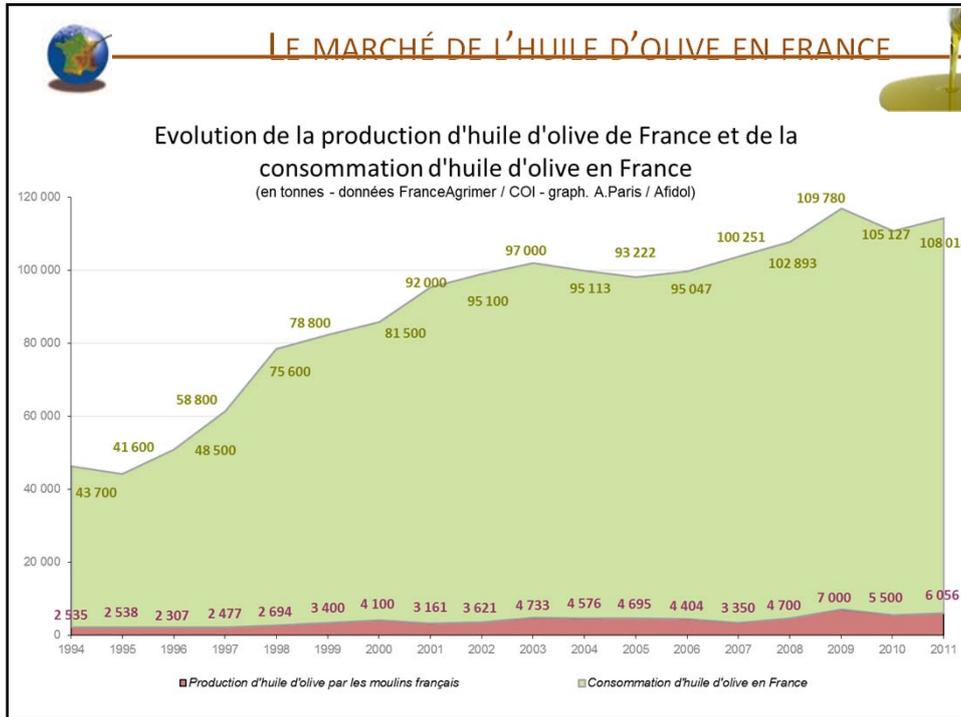
16,4 kg / personne / an (contre 13,3 kg/hab/an en 1998)

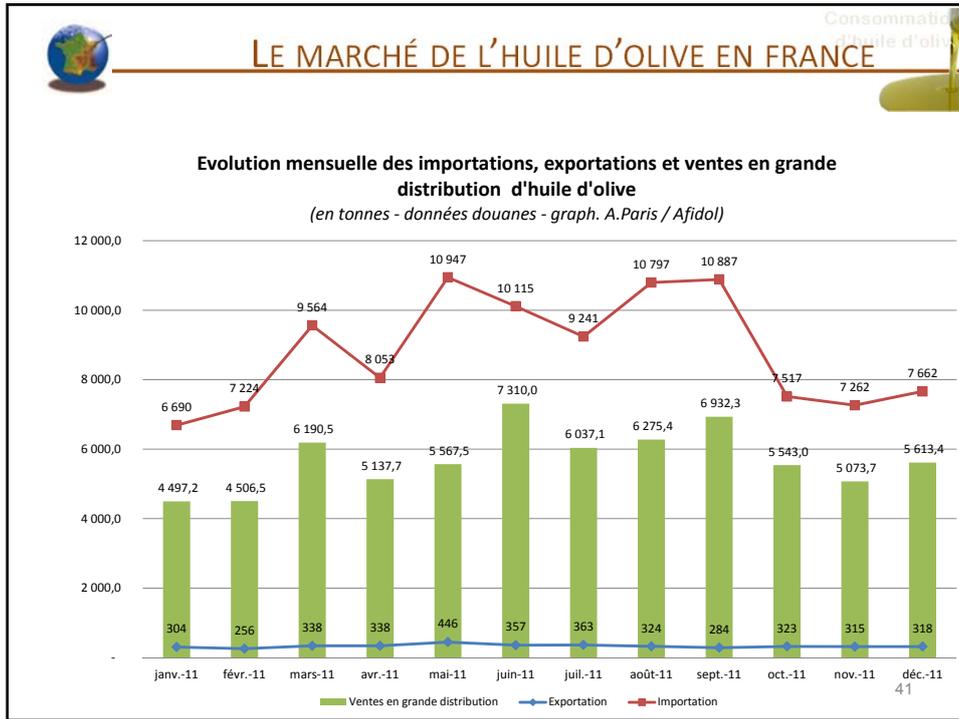
Vente des huiles végétales en HMSMHD :

374 406 639 litres (318 155 tonnes)

37

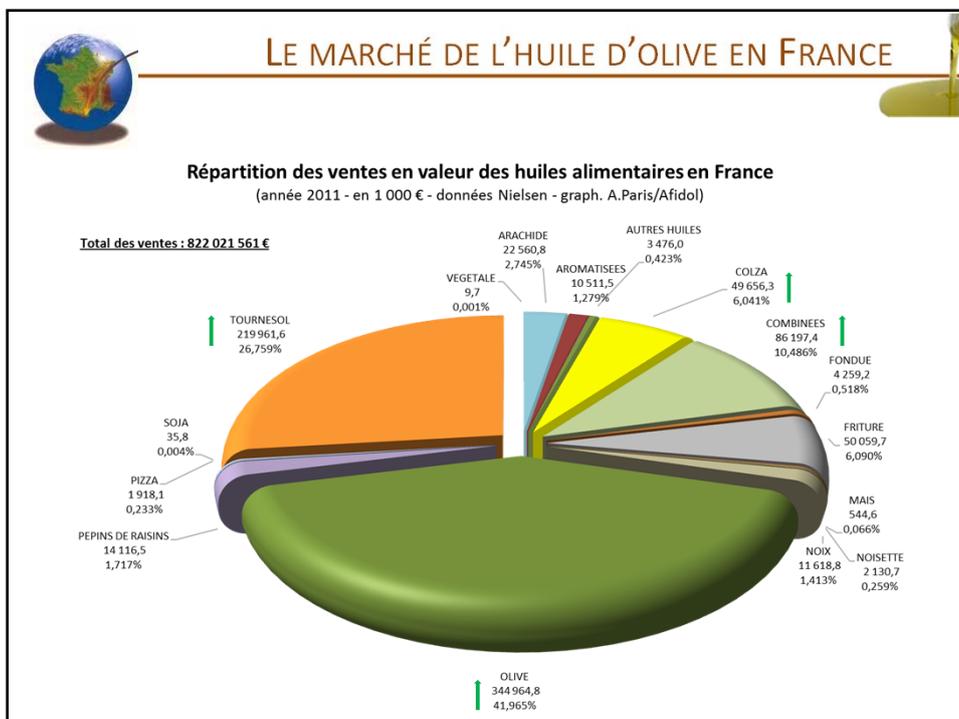
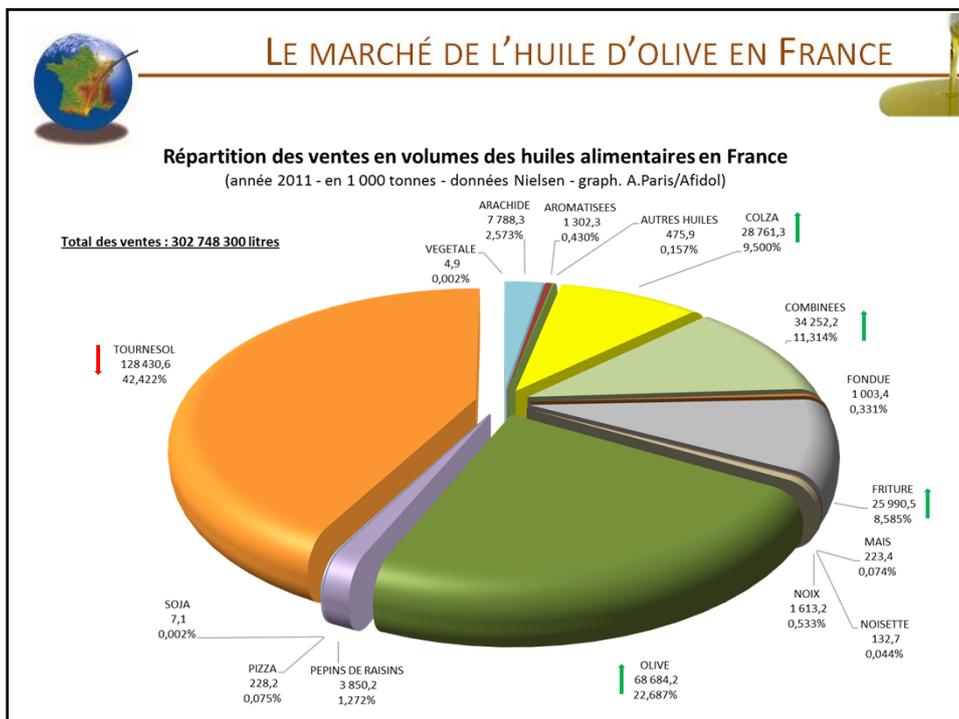


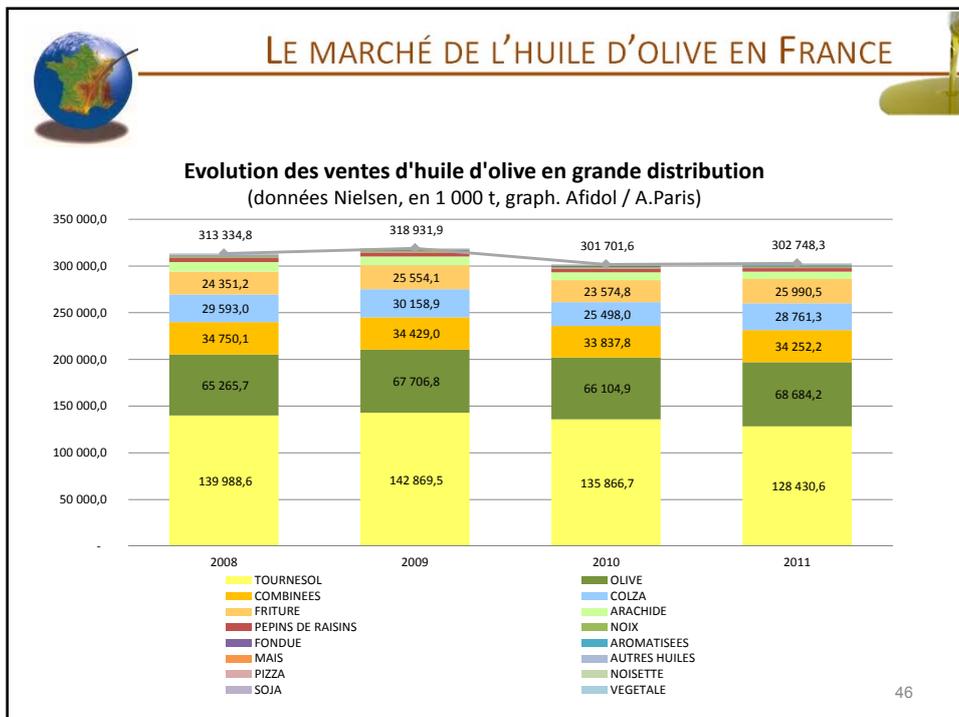
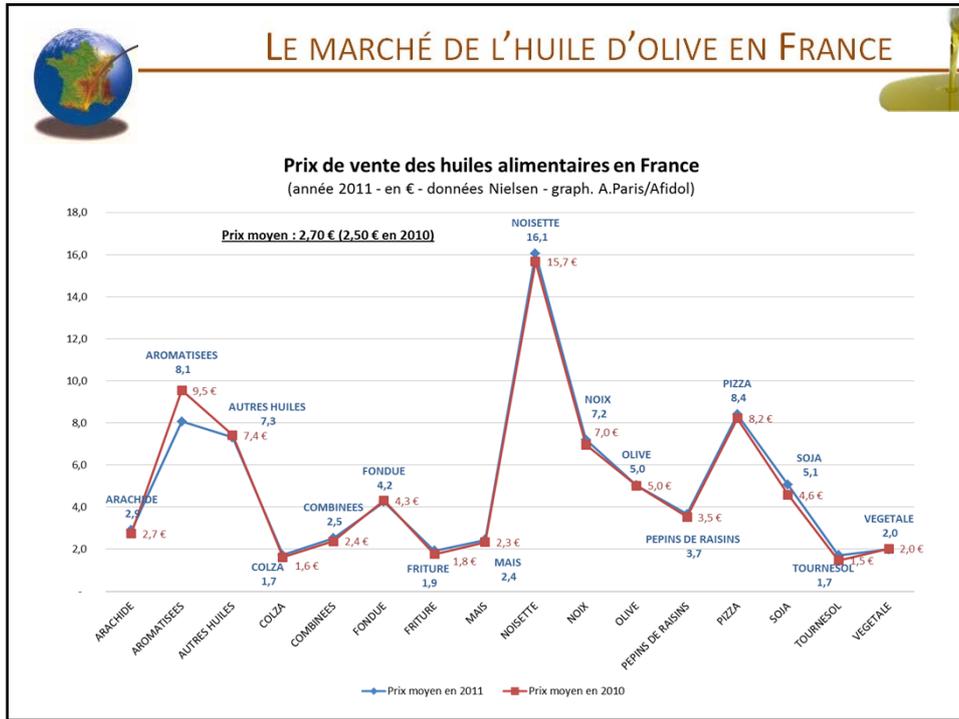


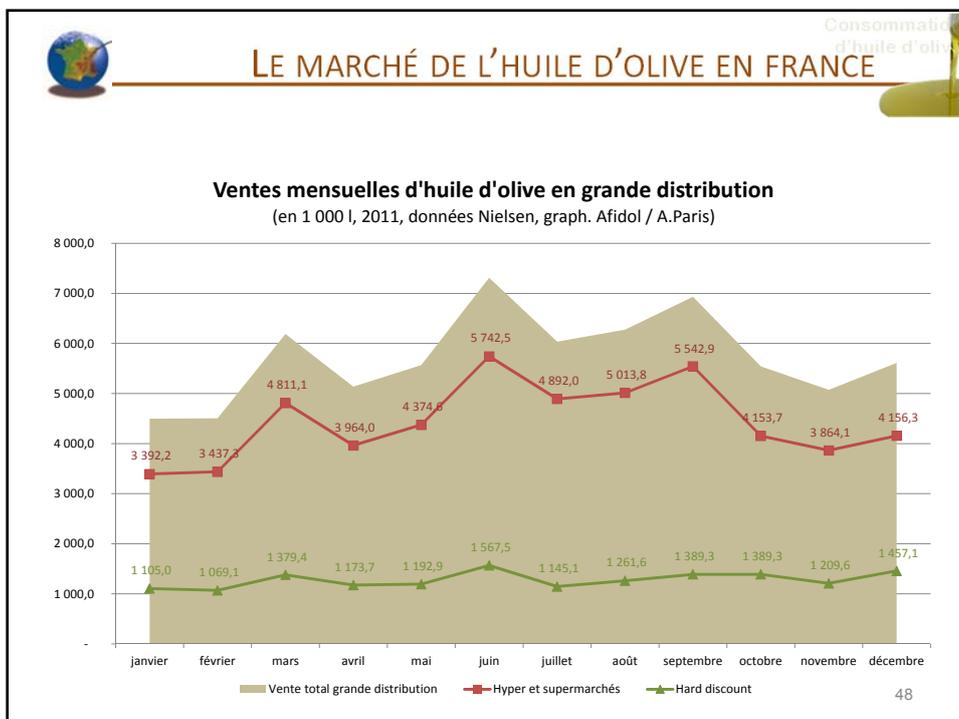
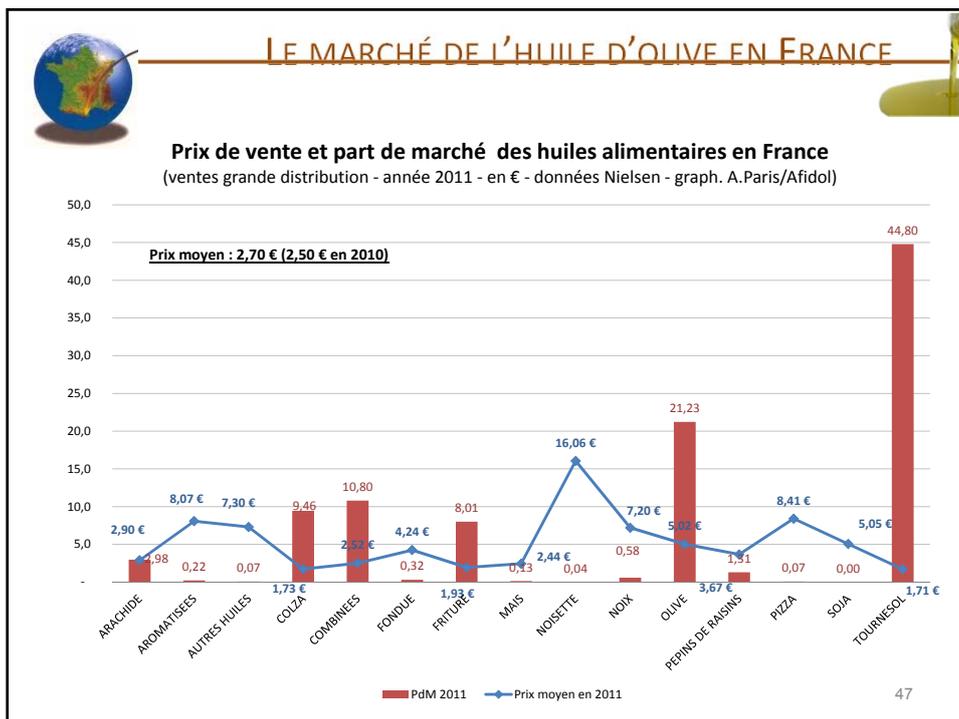


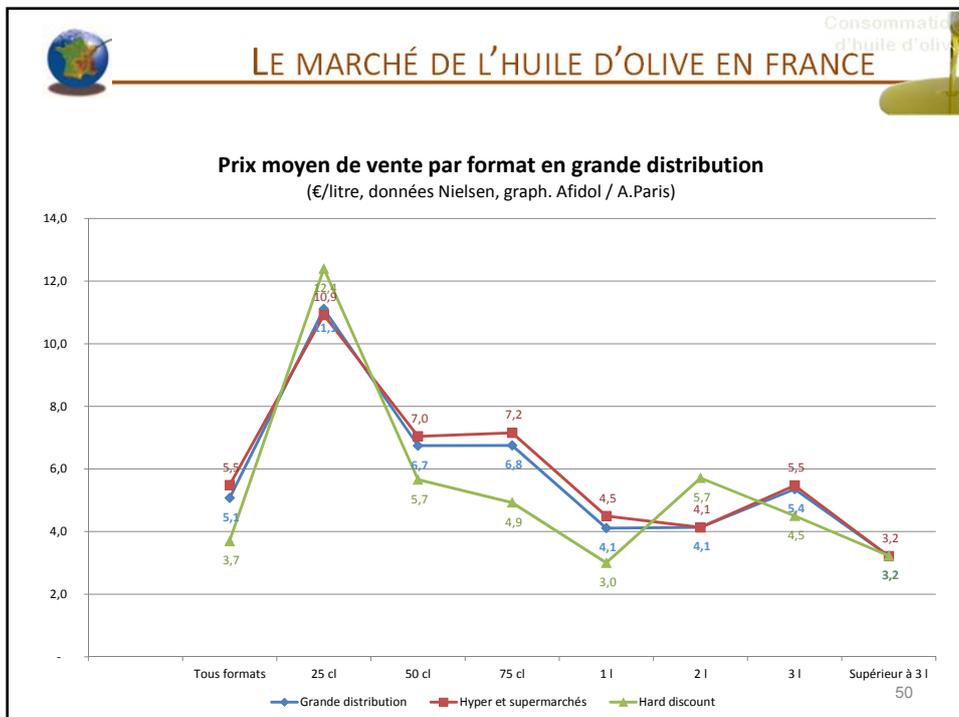
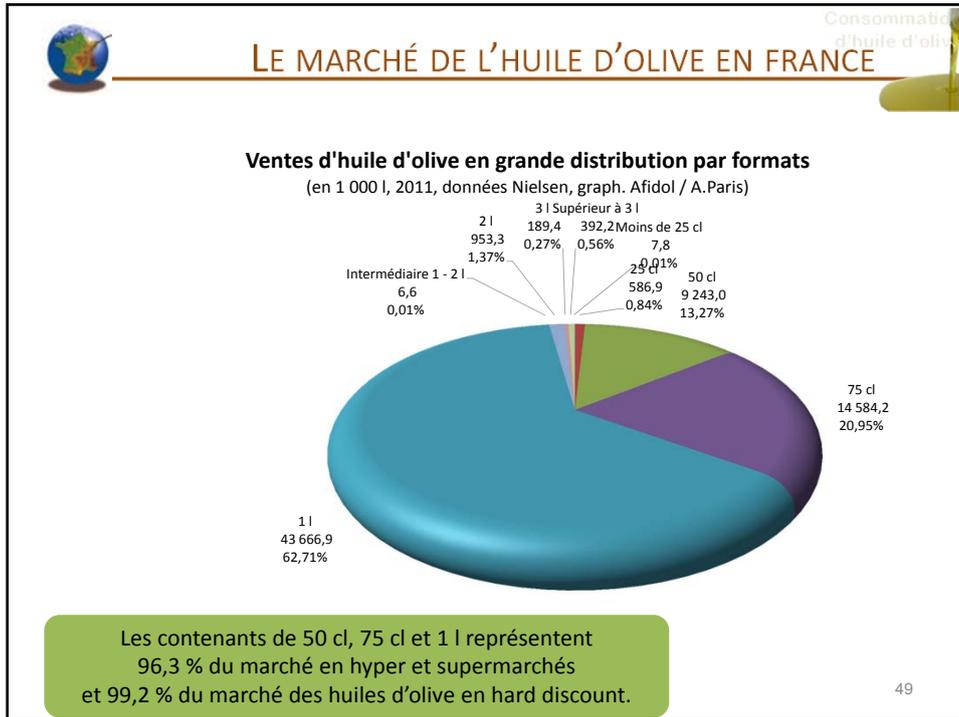
## Les ventes en grande distribution

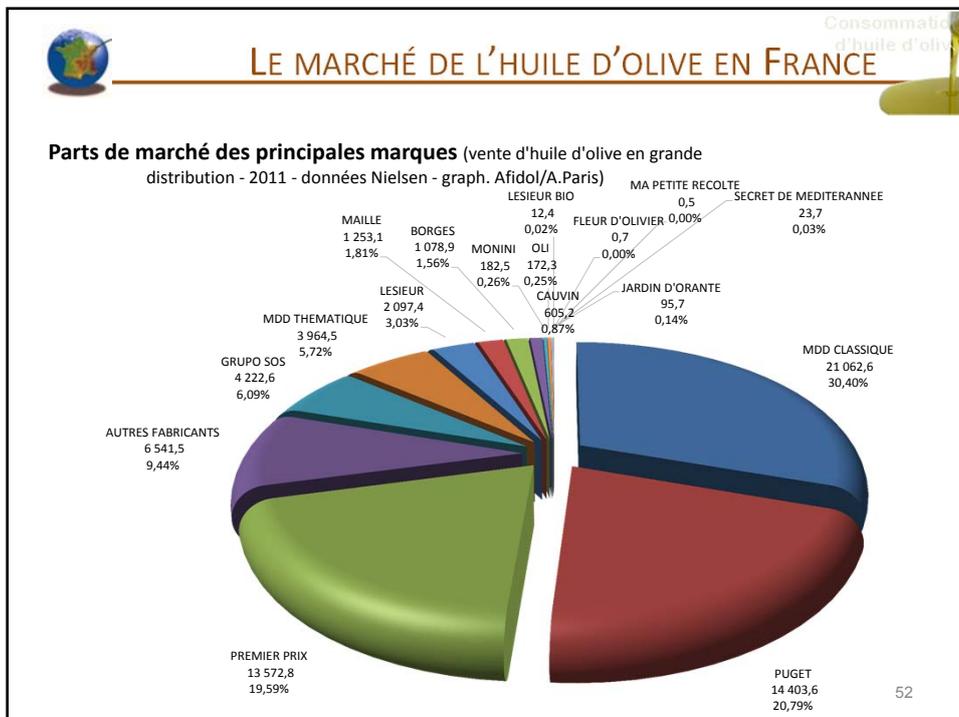
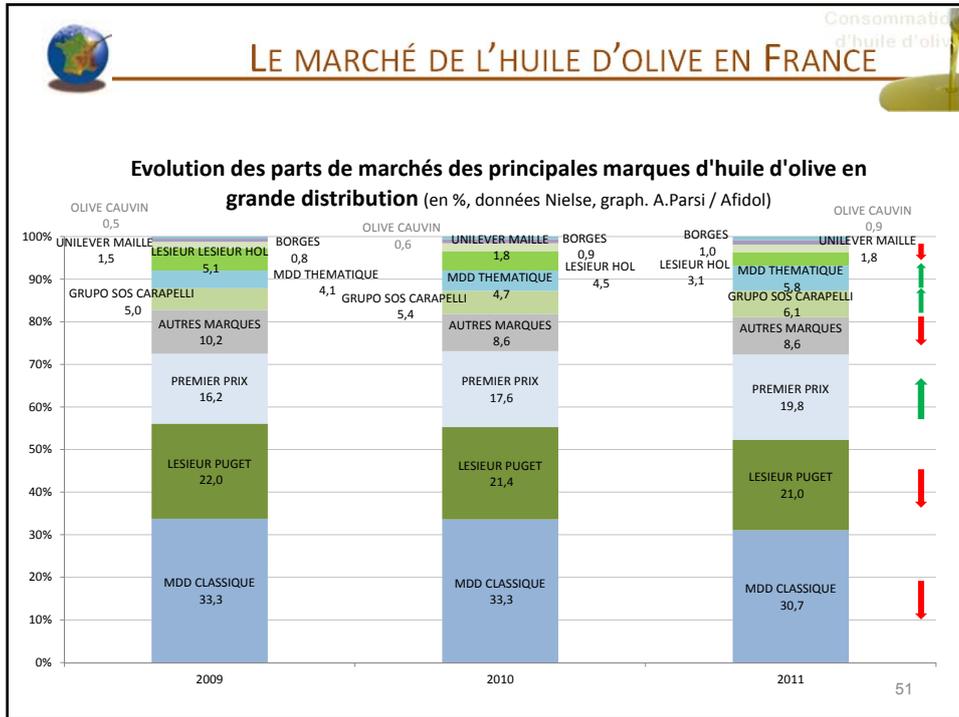


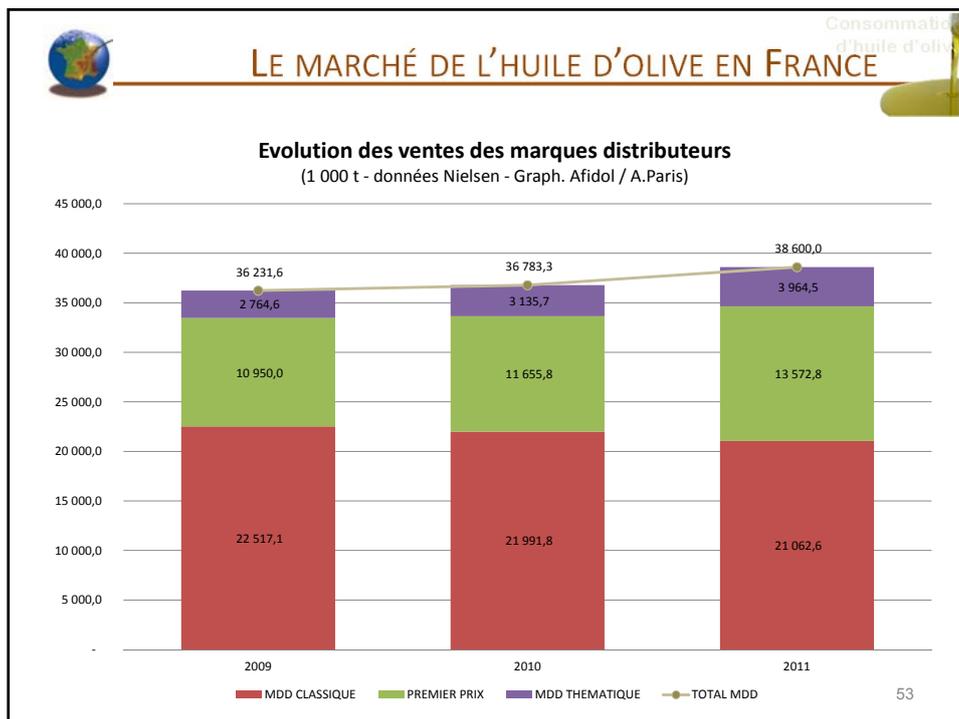










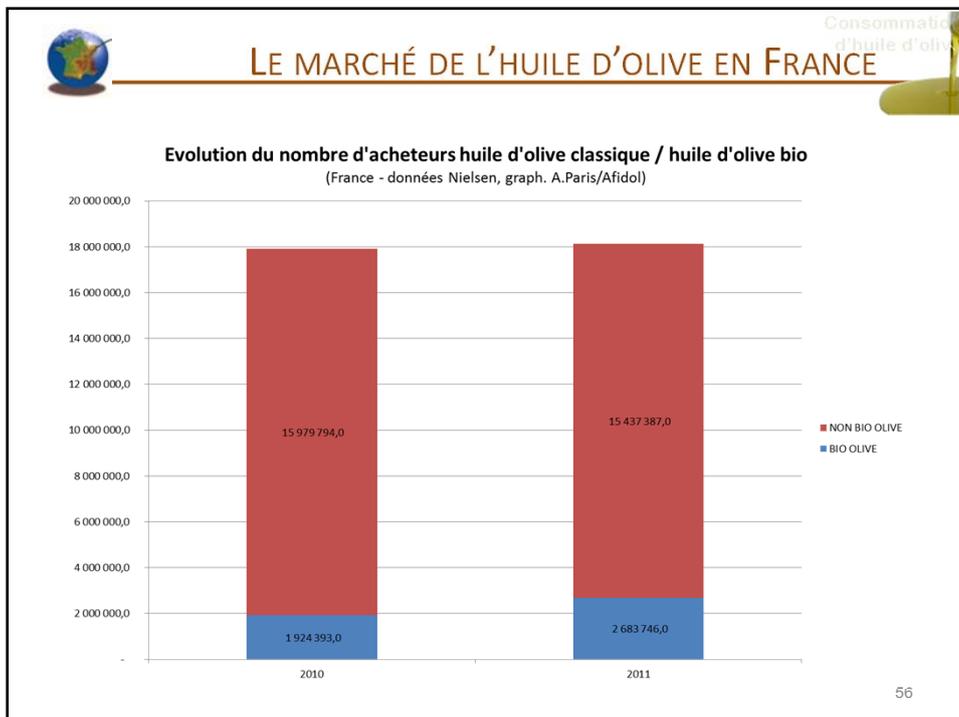
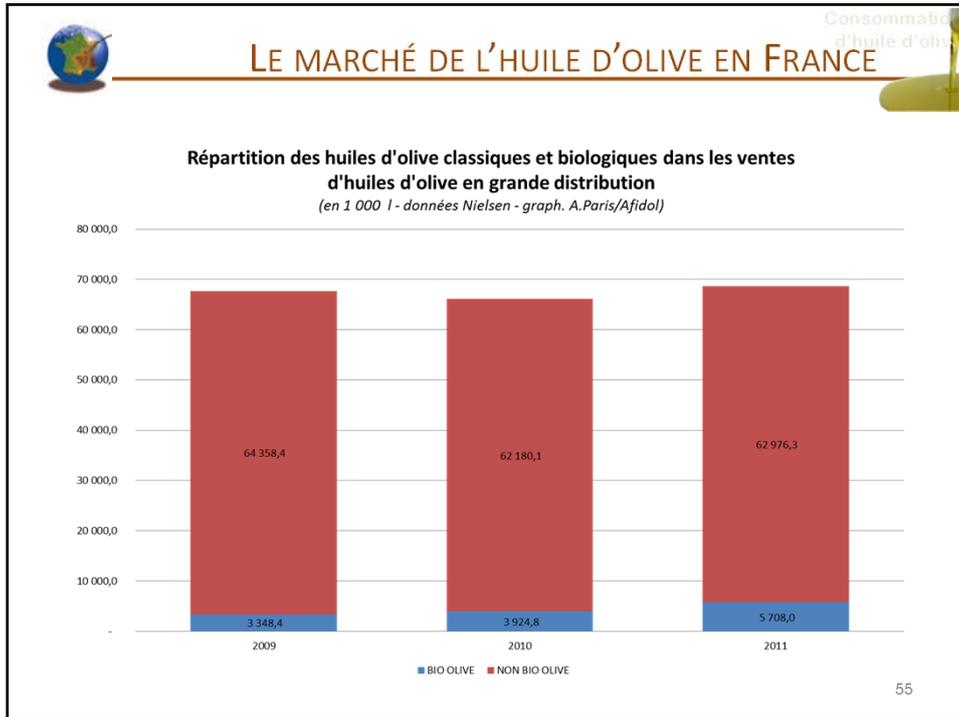


Consommation  
d'huile d'olive

## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE EN FRANCE

	Hyper & supermarchés	Hard discount
Total MDD	49 %	81,2 %
MDD classique	33,6 %	20,4 %
MDD thématique	5,5 %	6,8 %
1 <sup>er</sup> prix	9,9 %	54,0 %

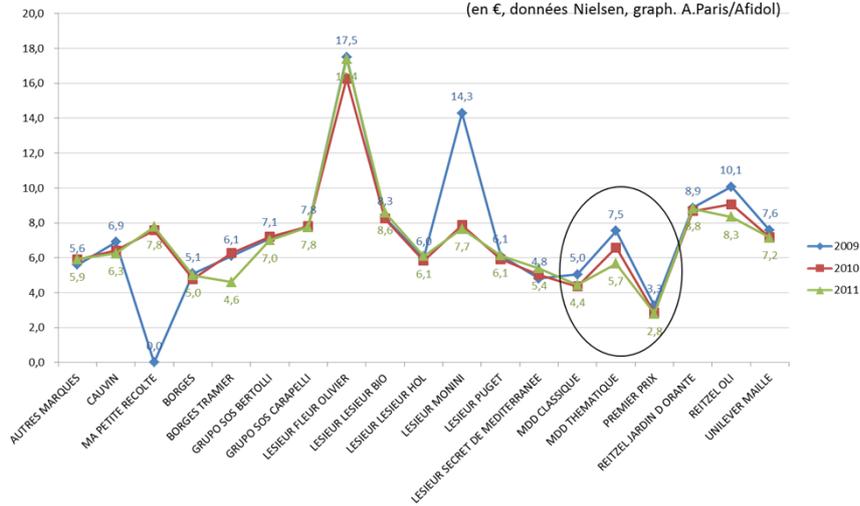
54



## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

### Evolution des prix moyens / litre des huiles d'olive vendues en grande distribution

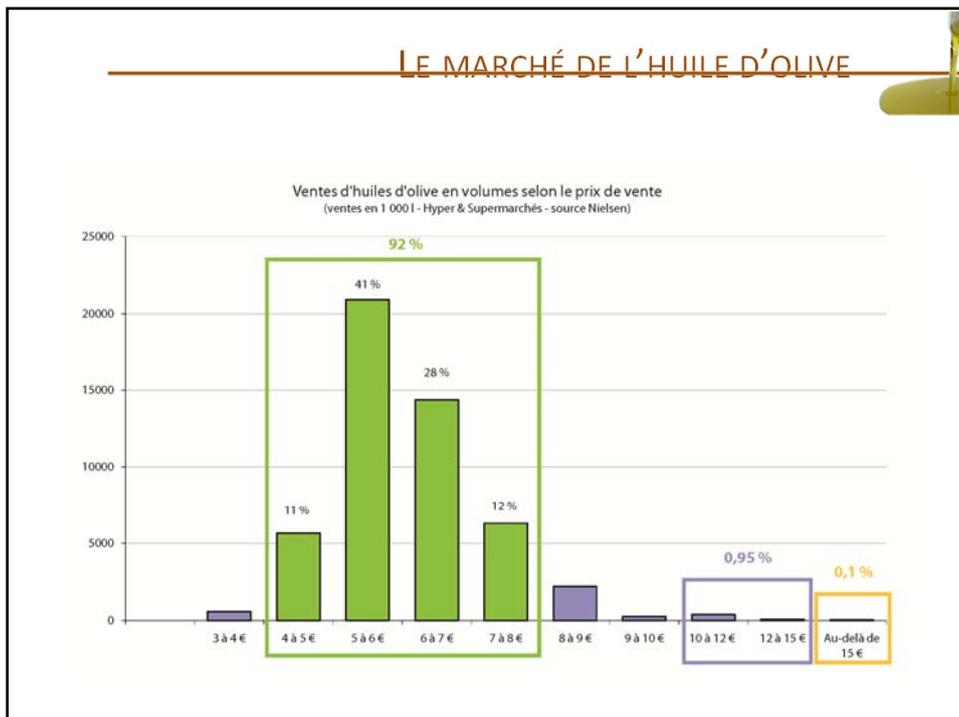
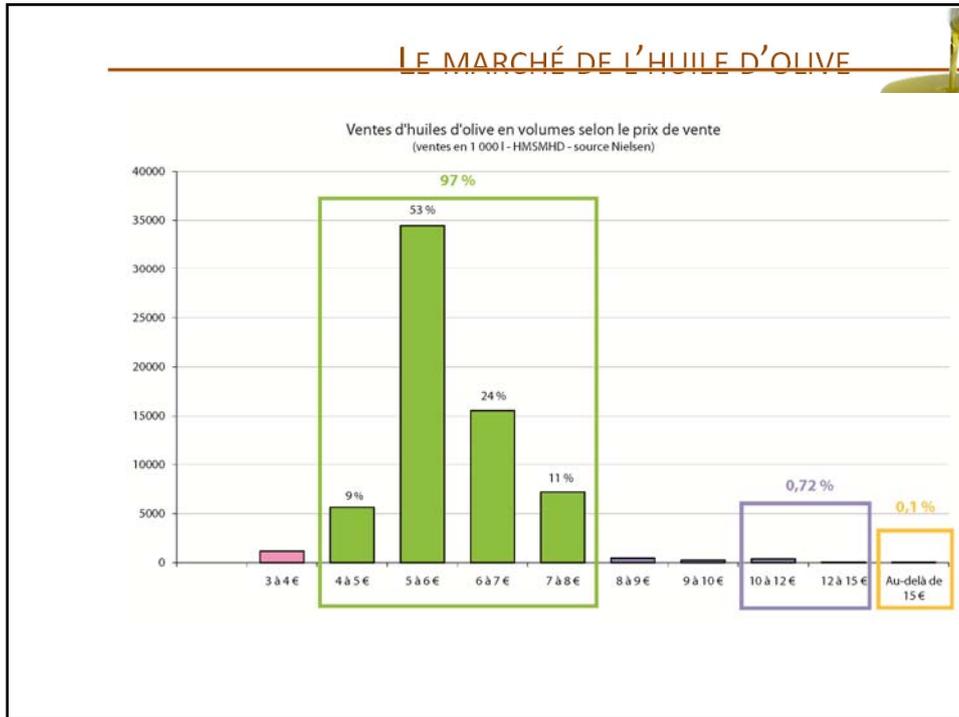
(en €, données Nielsen, graph. A.Paris/Afidol)



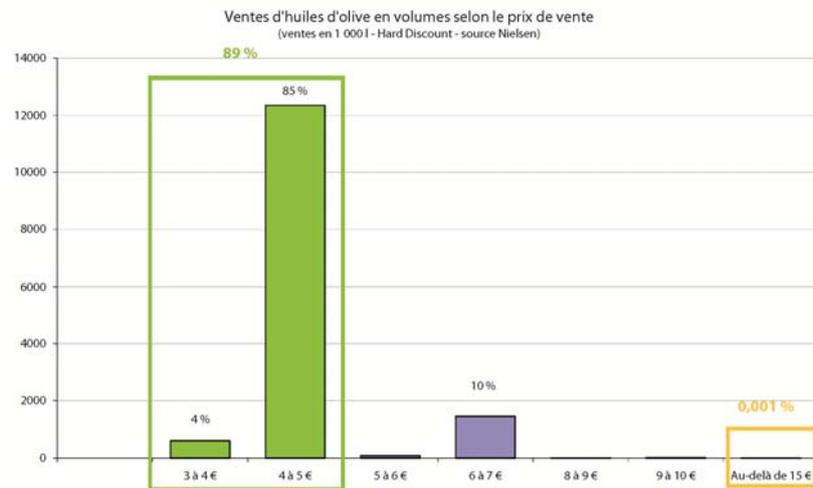
## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

### Prix par type de circuit (source Nielsen) à fin juillet 2010

	Huile de tournesol	Tendances	Huile d'olive	Tendances
HMSMH D	1,70 €	↗	5,00 €	→
HMSM	1,80 €	↘	5,40 €	→
HD	1,50 €	↗	3,60 €	↘



## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE



## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

### L'HUILE D'OLIVE DE FRANCE EN GRANDE DISTRIBUTION

Estimation des volumes : 300 à 400 tonnes commercialisées  
⇒ En augmentation

Prix moyen : 16,70 € à 20 €

### L'HUILE D'OLIVE « BIO »

Elle est présente dans 3 % des hyper & supermarchés et des hard discount qui représentent plus de 6 % du marché. Elle est mieux représentée dans les hard discount.

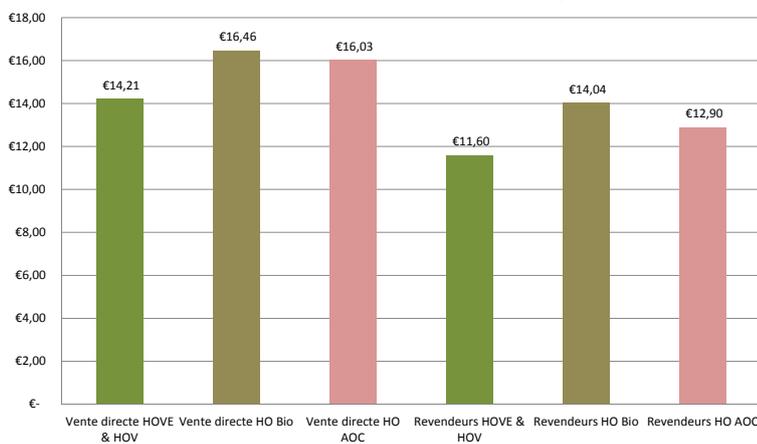
Volumes commercialisés : + de 10 400 t

Prix moyen : 7,80 €

## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

### Prix moyen de vente des Huiles d'Olive du Midi de la France par type et par circuit

(vente directe / vente revendeur, enquête 47 moulins 2011, Afidol, graph. A.Paris)



HOV / HOVE : Mini : 9,87 € / Maxi 22 €

HO Bio : 12,80 € / 21 €

HOAOC : 12 € à 20 €



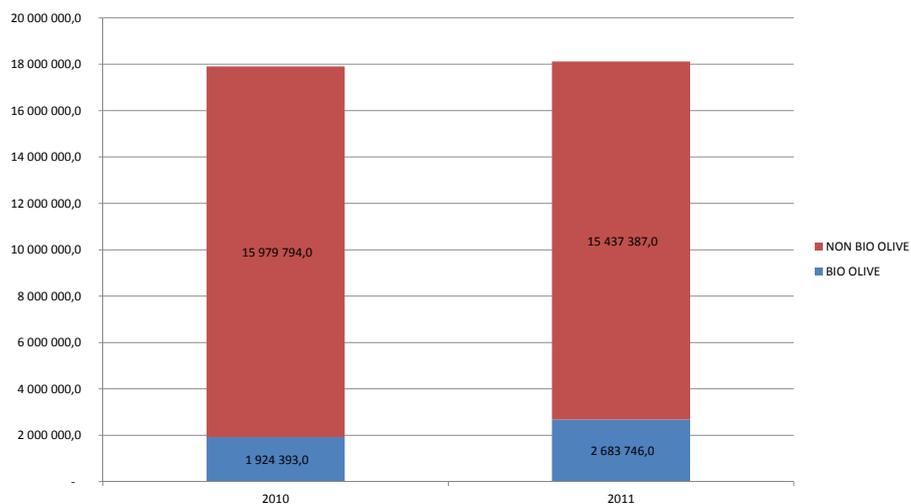
*Profil des consommateurs  
d'huile d'olive*

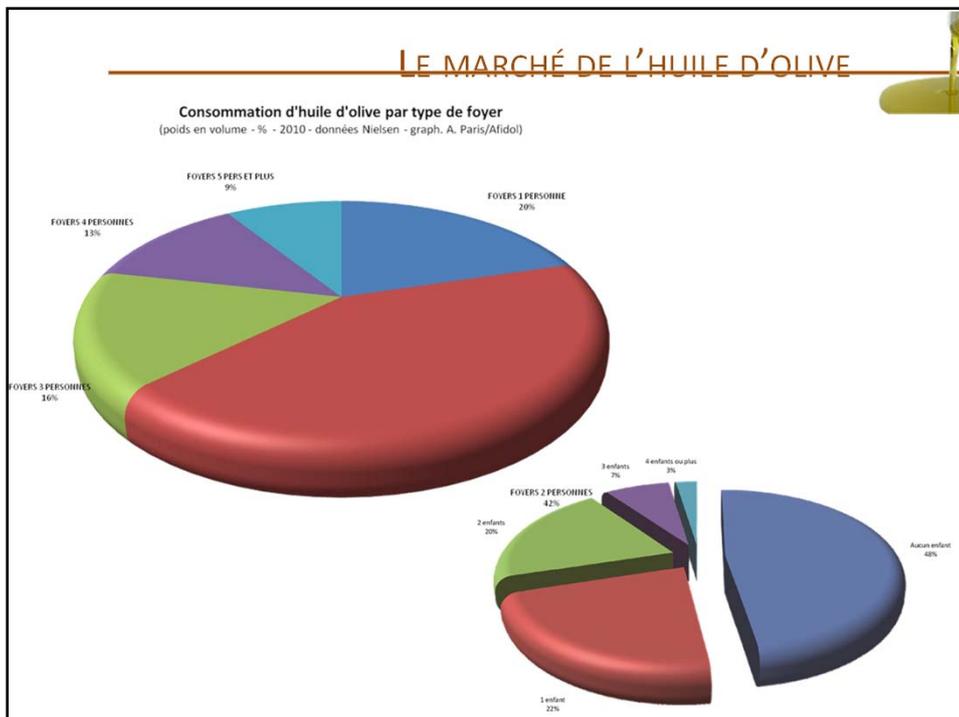
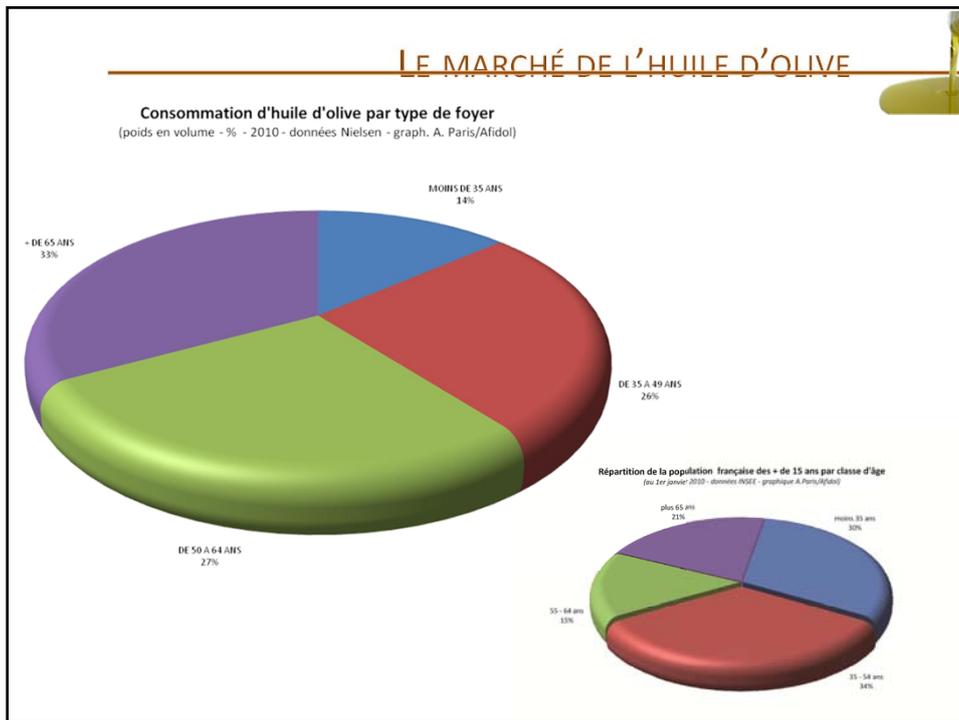
## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

2011	Taux de pénétration	Nombre d'acheteurs	Quantité achetée / acheteur	Somme dépensée / acheteur
Total huiles végétales	91,0	24 003 469,0	7,6	21,7
Huile de tournesol	47,2	12 445 228,0	4,9	8,4
Huile d'olive	62,3	16 428 930,0	2,9	14,2

## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

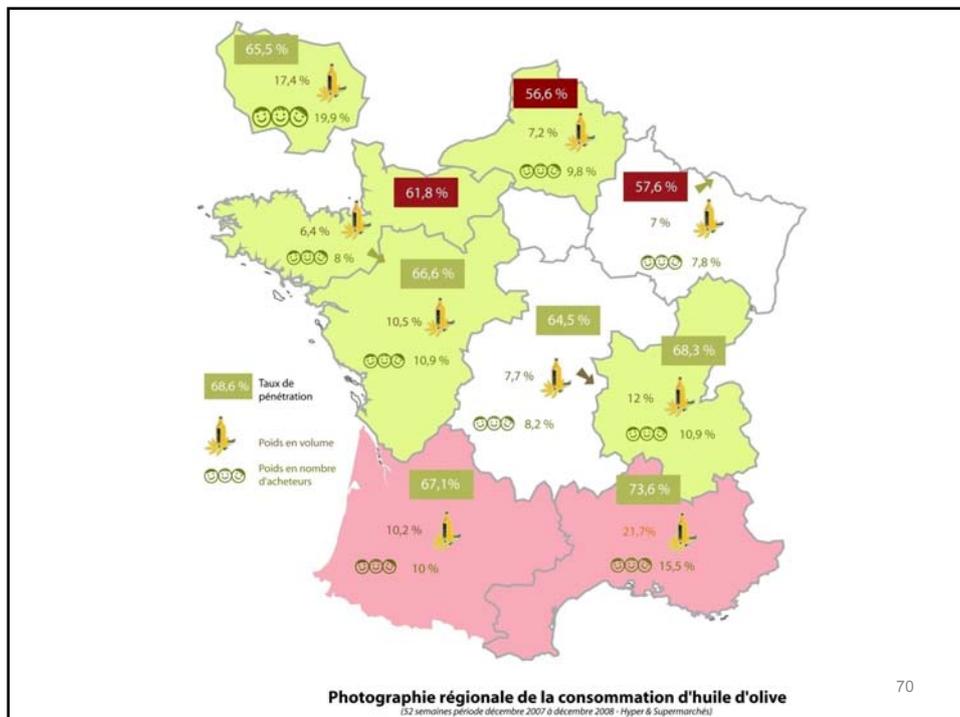
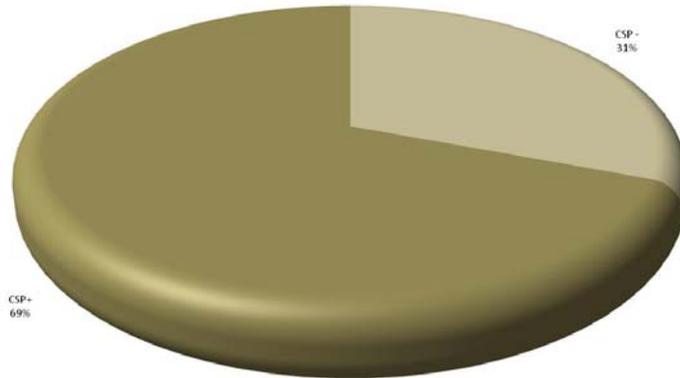
**Evolution du nombre d'acheteurs huile d'olive classique / huile d'olive bio (France - données Nielsen, graph. A.Paris/Afidol)**

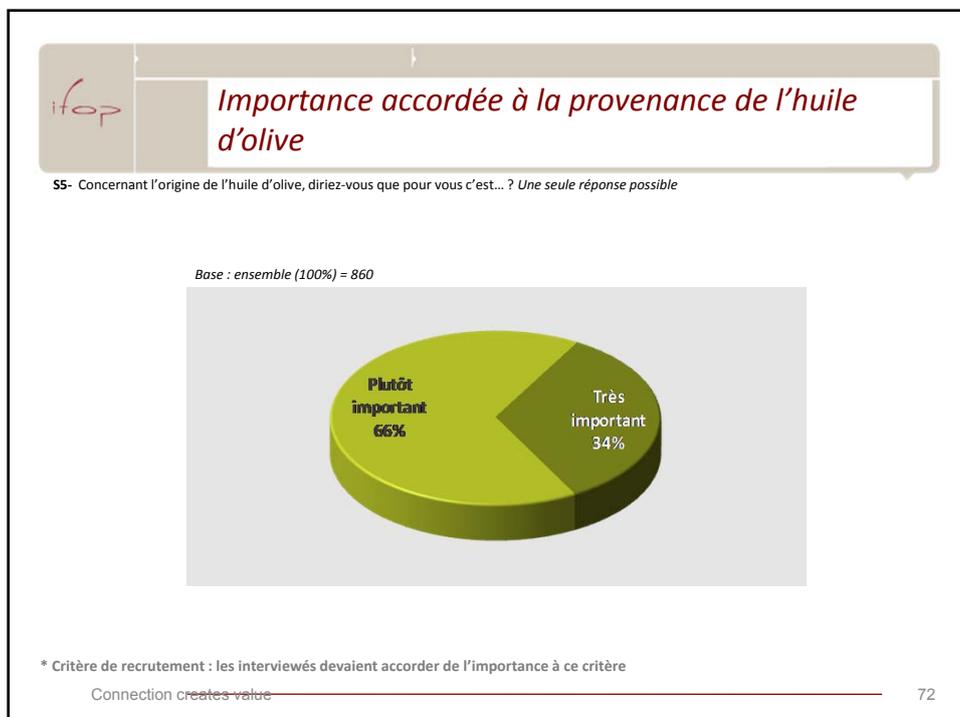
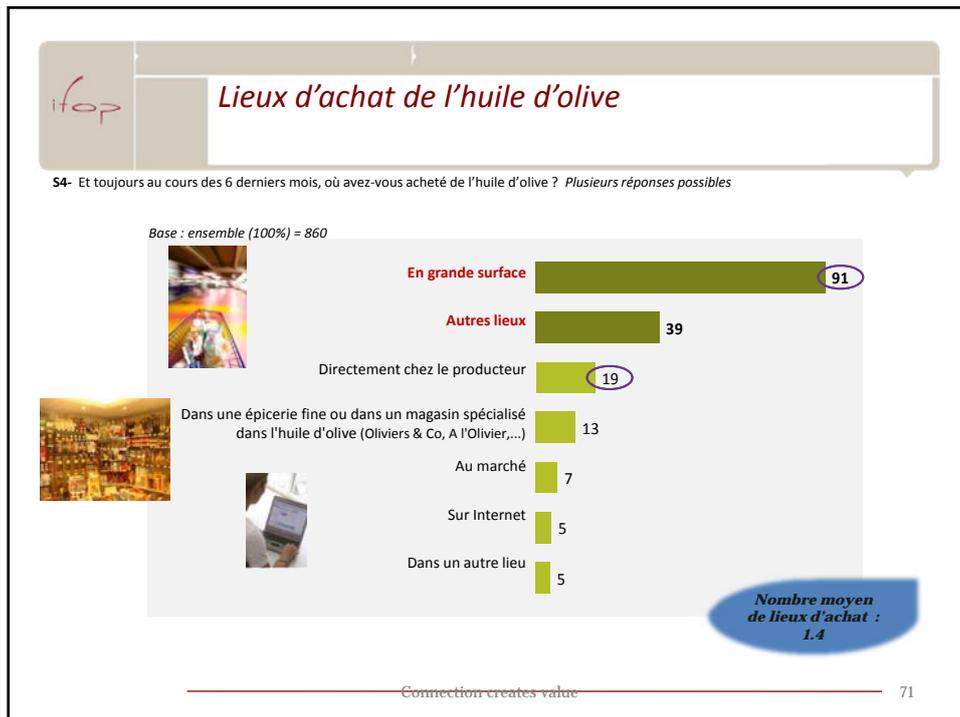


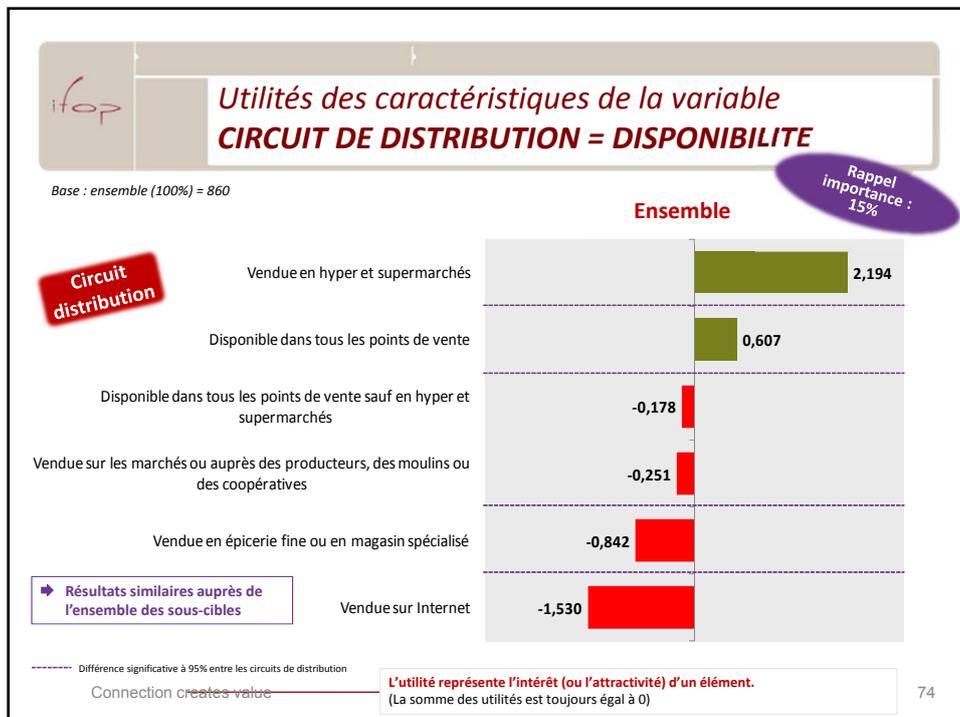
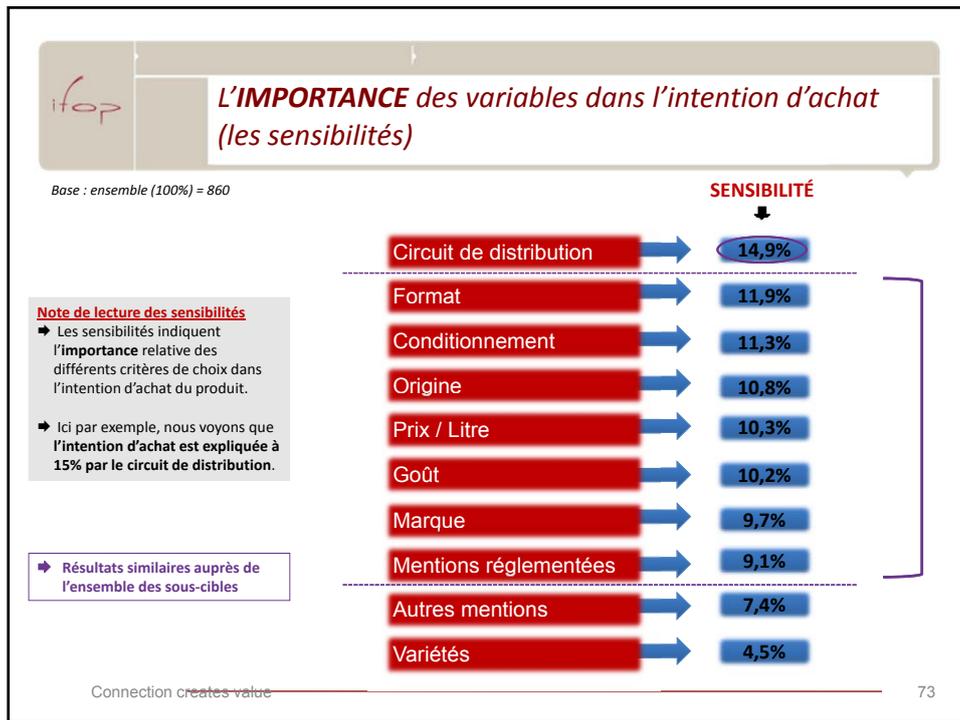


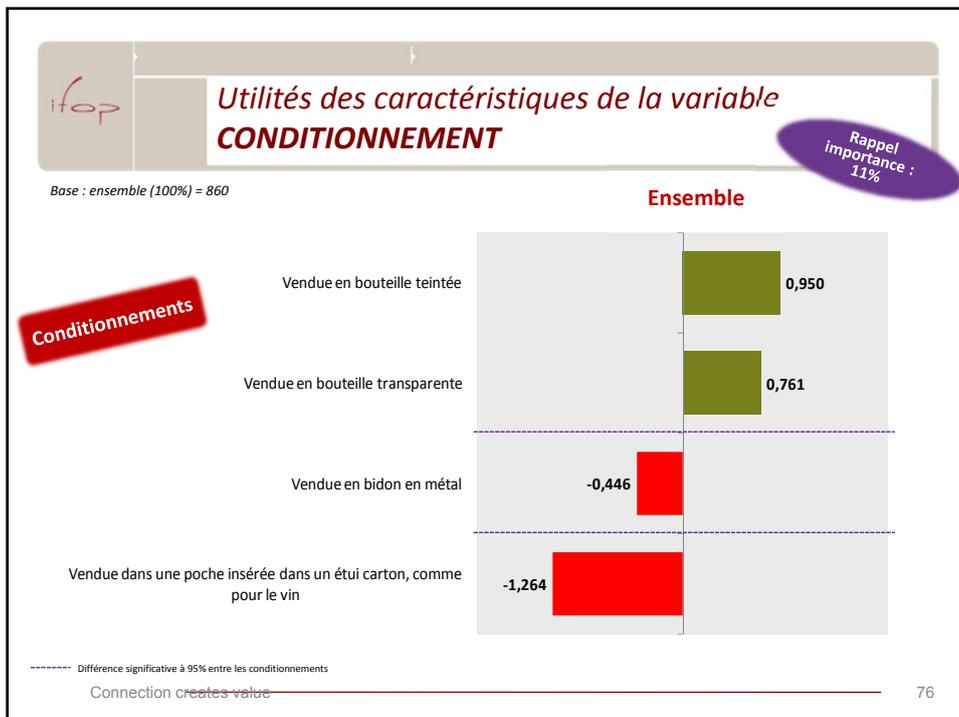
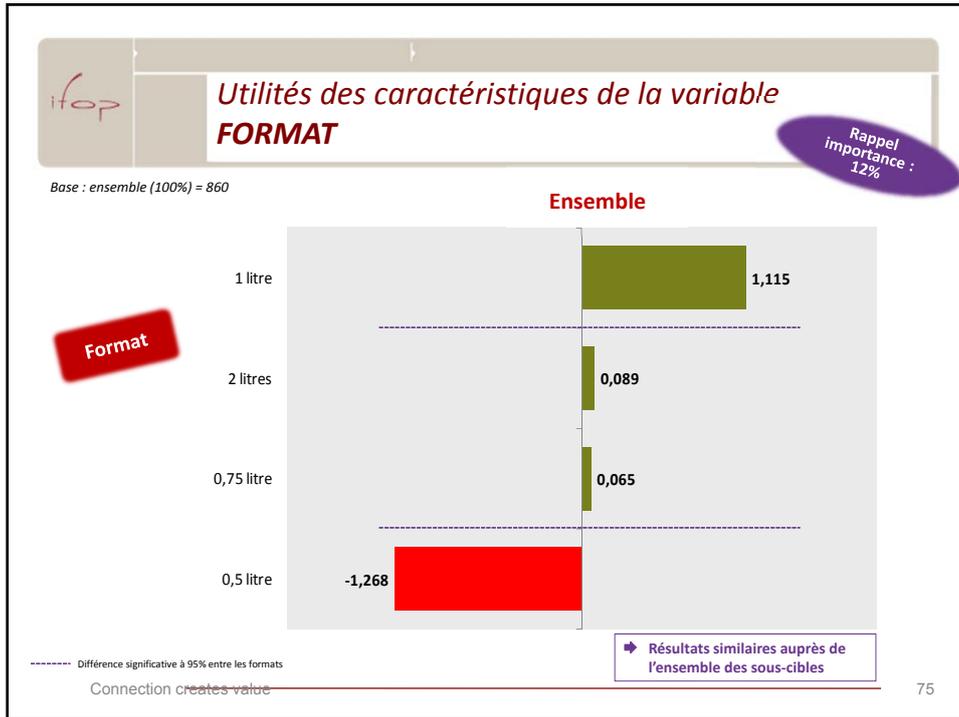
## LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

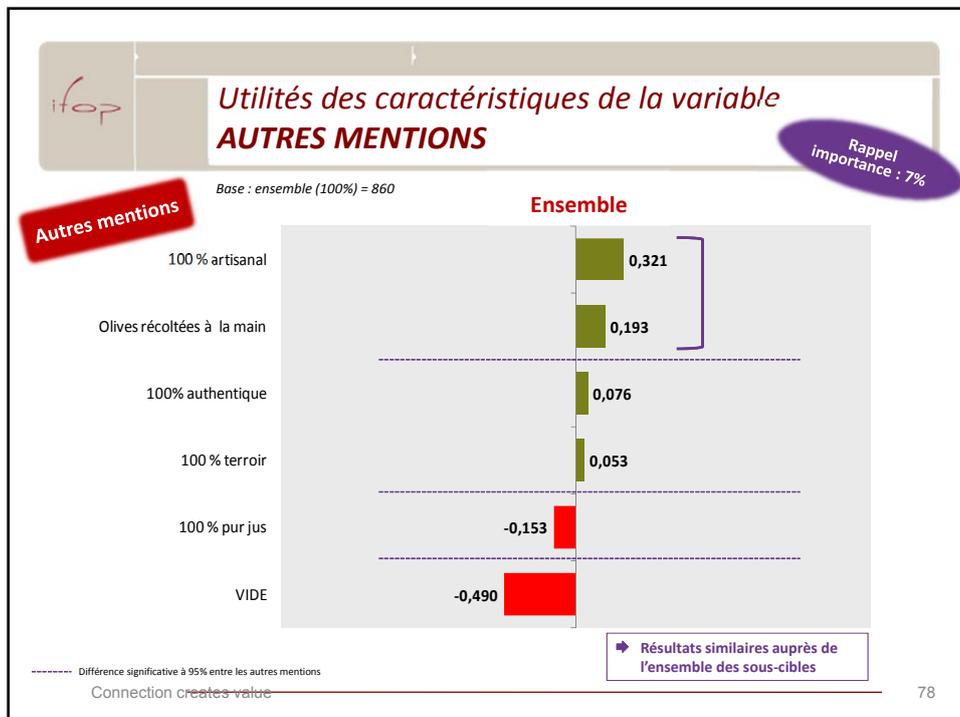
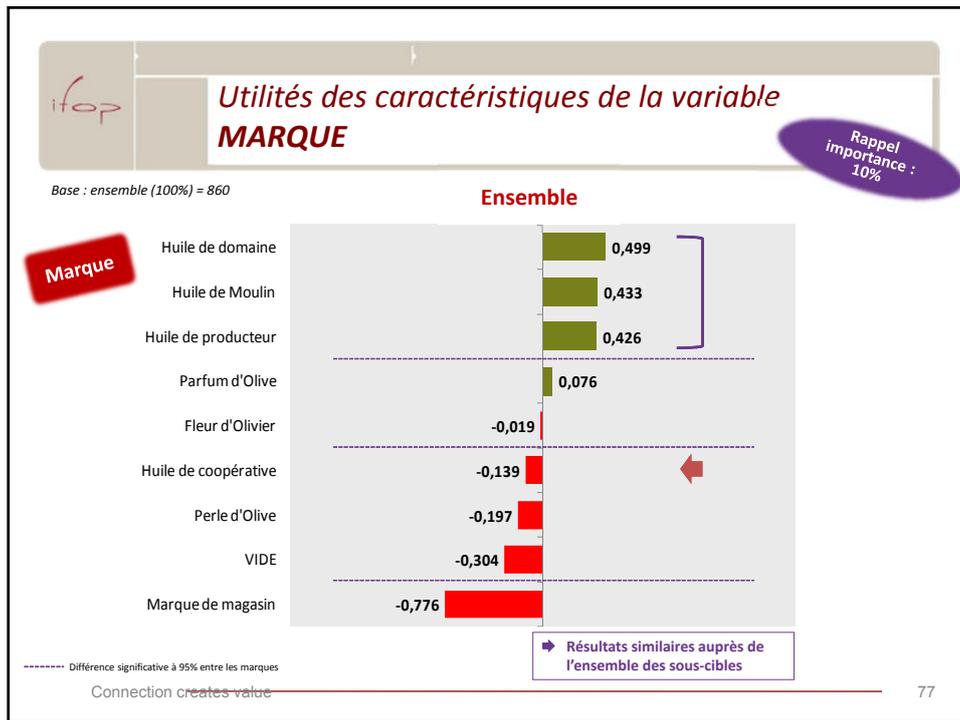
**Consommation d'huile d'olive par type de foyer**  
(poids en volume - % - 2010 - données Nielsen - graph. A. Paris/Afidol)

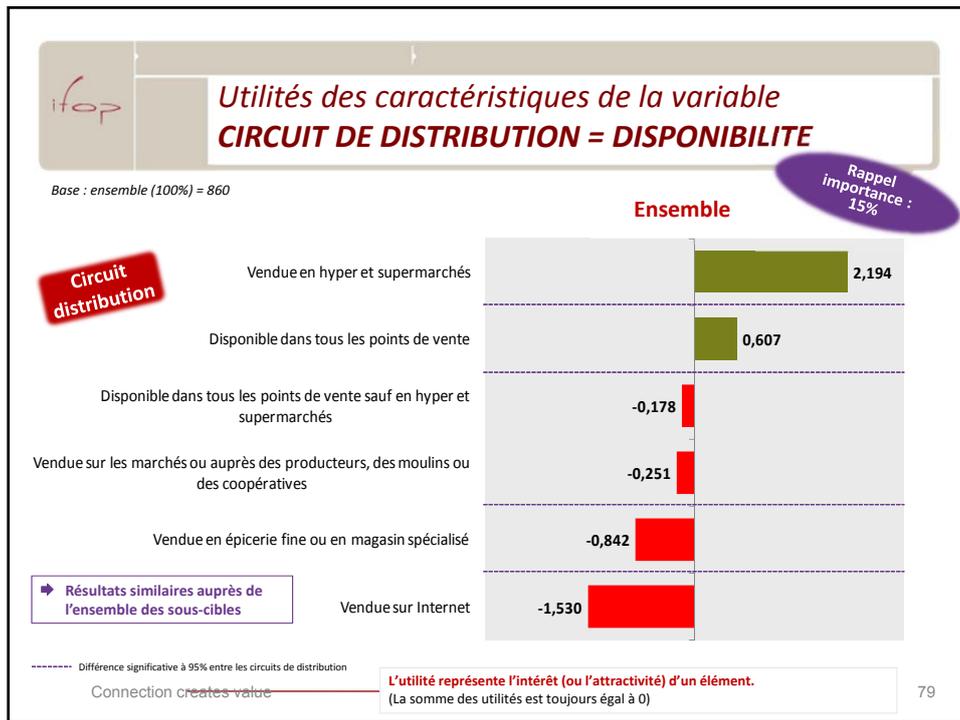








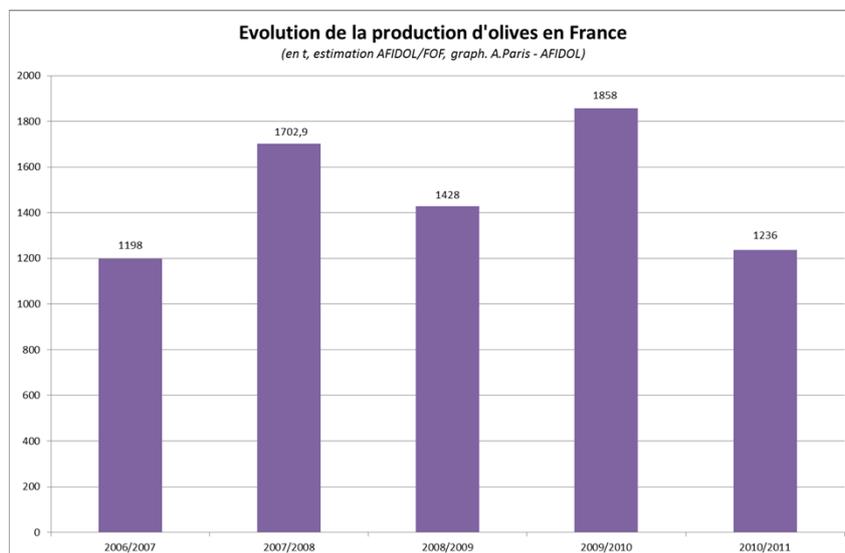




## Le marché de l'olive: situation & perspectives

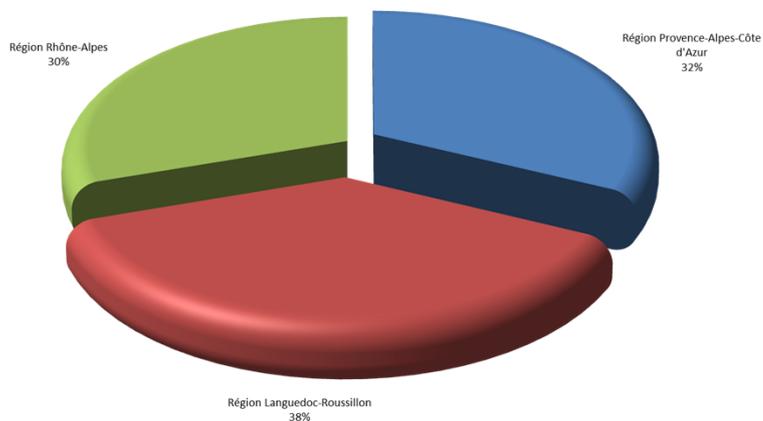


## La production française d'olives : une production confidentielle



## La production d'olives

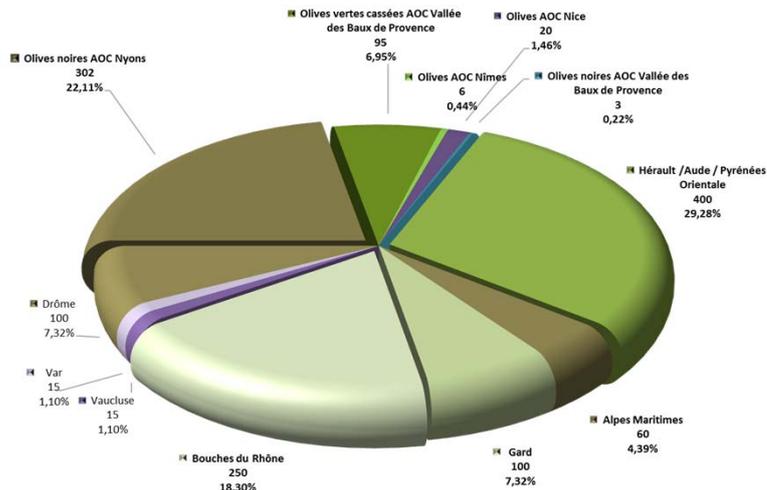
### Productions régionales d'olives de table (2010/2011 - en tonnes)



## La production française d'olives : une addition de petites productions très typiques

### Olives : estimatif de production - campagne 2010/2011

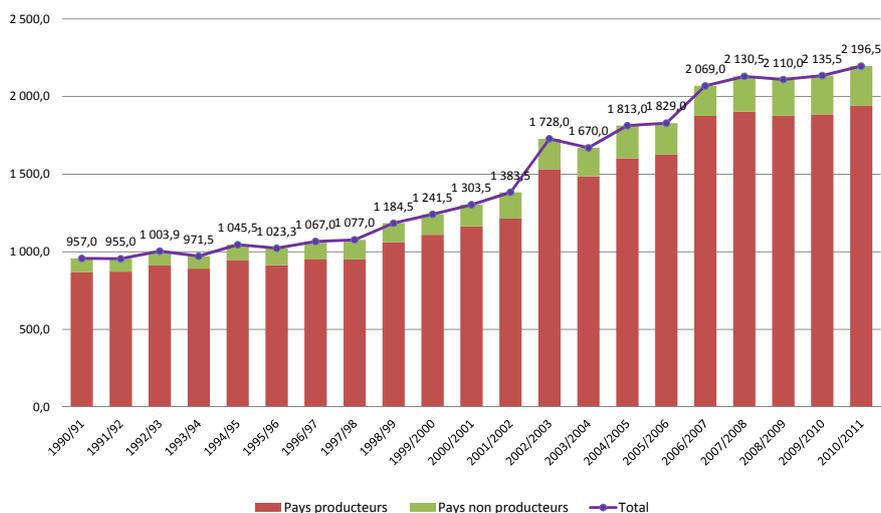
(en tonnes - au 7/07/2011 - données syndicats / Afidol)



## La consommation mondiale d'olives

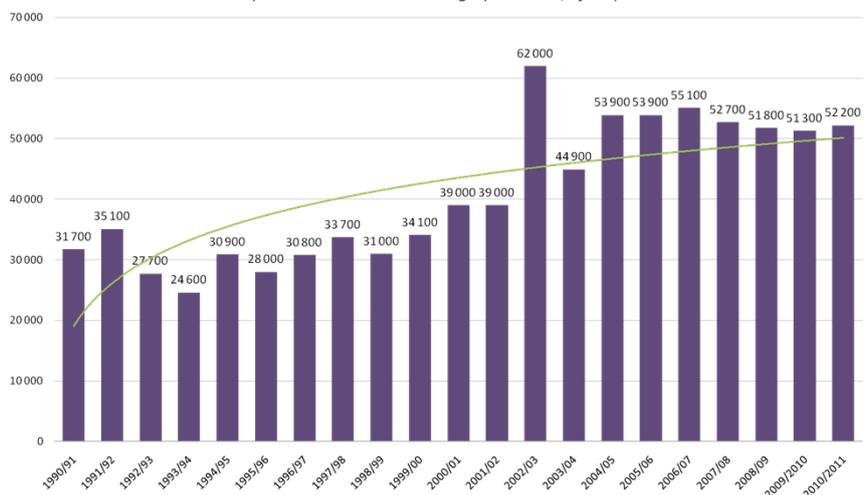
### ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION D'OLIVES PAR TYPE DE PAYS

(en 1 000 kg - données COI - Graph. Afidol/AP)



## La consommation française d'olives

**Evolution de la consommation d'olives en France**  
(en tonnes - données COI - graph A.Paris/Afidol)



## Le marché français

Importations : 59 325 tonnes

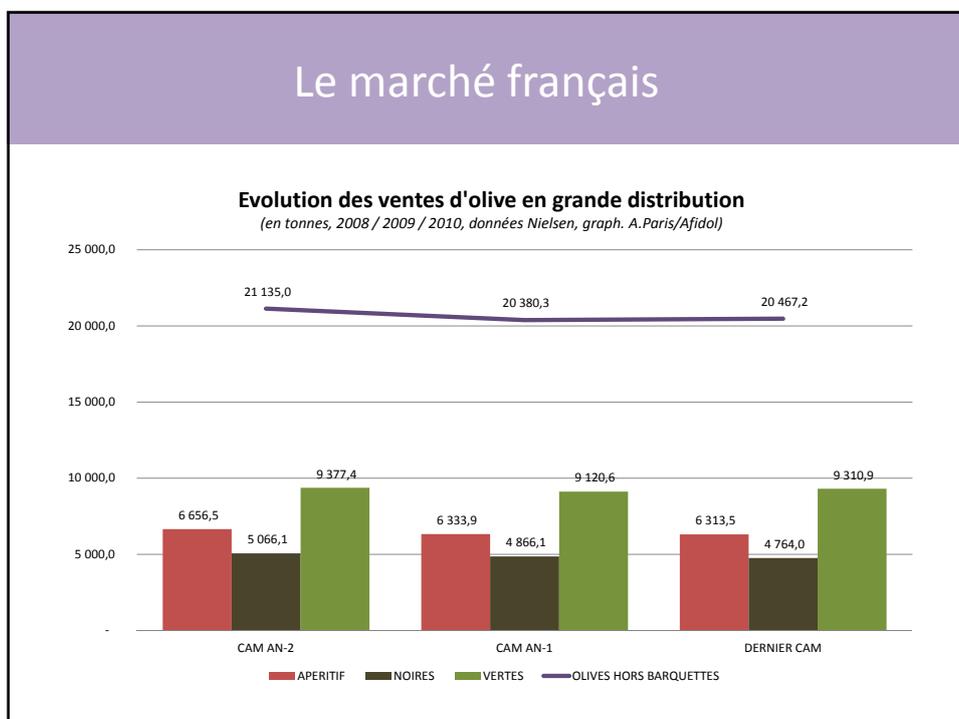
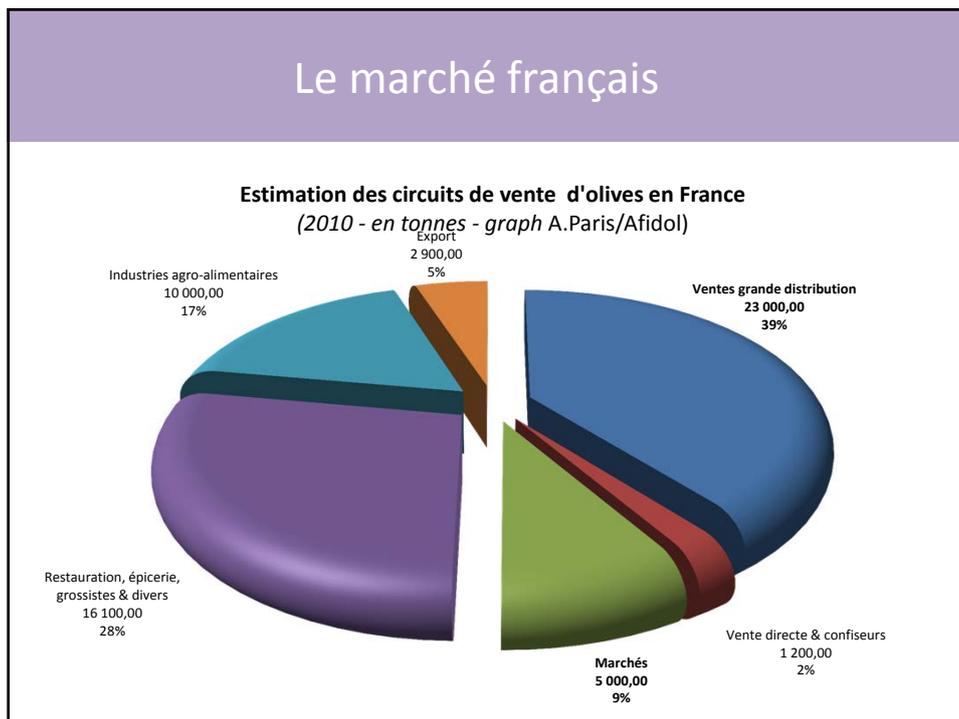
Dont Espagne – 24 000 t (*en baisse*)

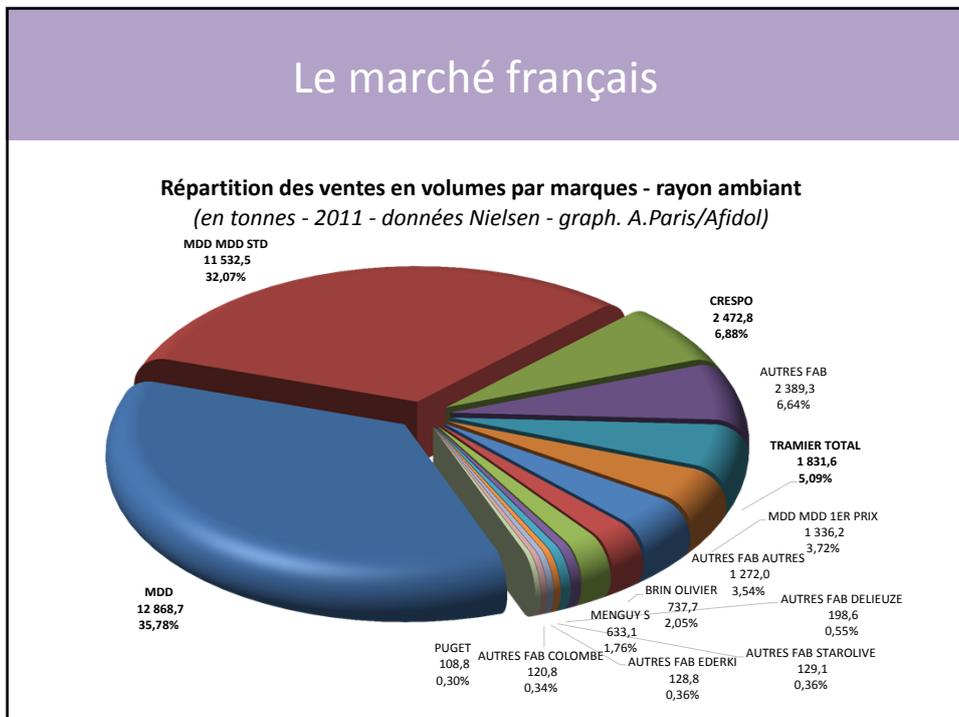
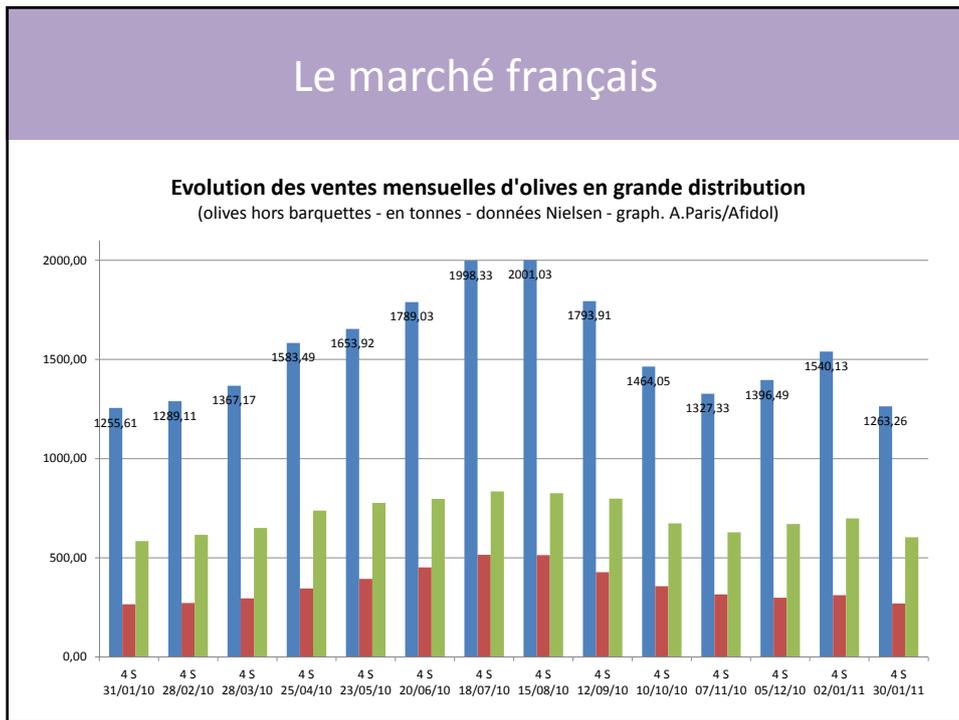
Maroc – 28 000 t (*en hausse*)

Exportations : 2 922 tonnes

Principalement vers : USA, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

Consommation estimée d'olives en France : **58 203 tonnes**

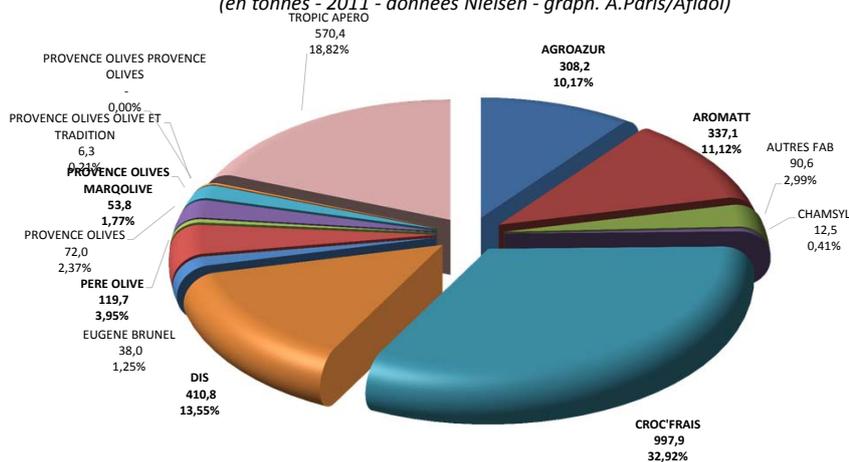




## Le marché français

### Répartition des ventes en volumes par marques - rayon frais

(en tonnes - 2011 - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



## Le marché français

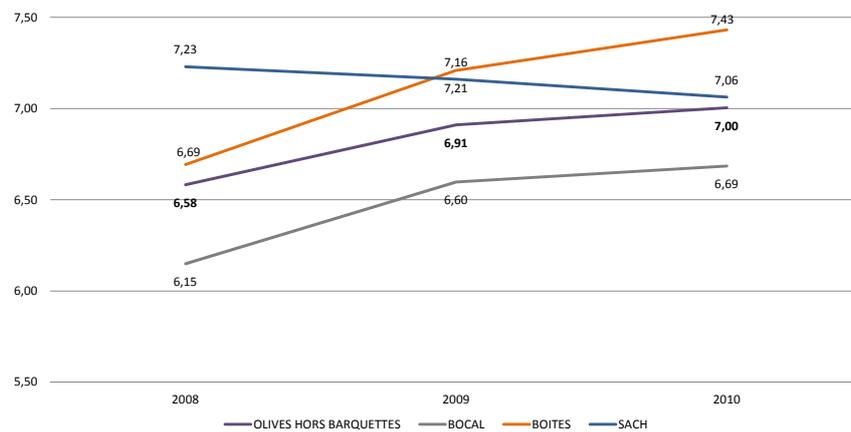
**Importations :** 59 325 tonnes / 110 314 K€  
prix moyen d'achat : 1,85 € / kg

⇒ Prix moyen de vente en grande distribution : **7,00 € / kg**

**Exportations :** 2 922 tonnes / 10 447 K€  
prix moyen de vente : 3,57 € / kg

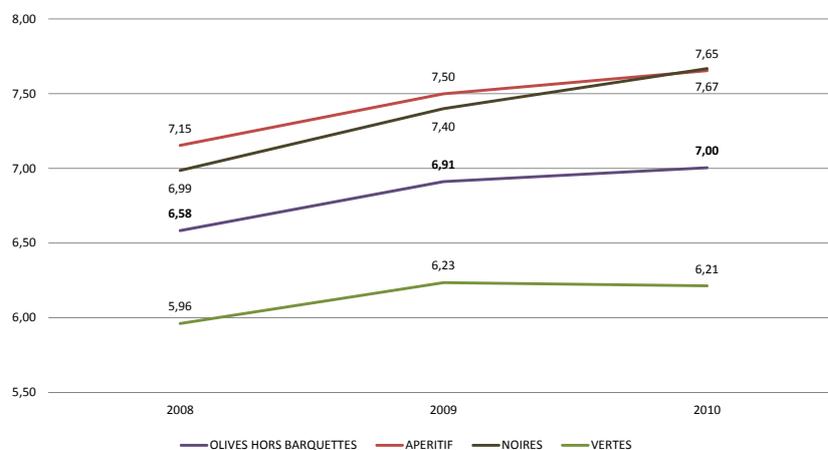
## Le marché français

Evolution du prix moyen du kilo d'olives par type en grande distribution  
(en € - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



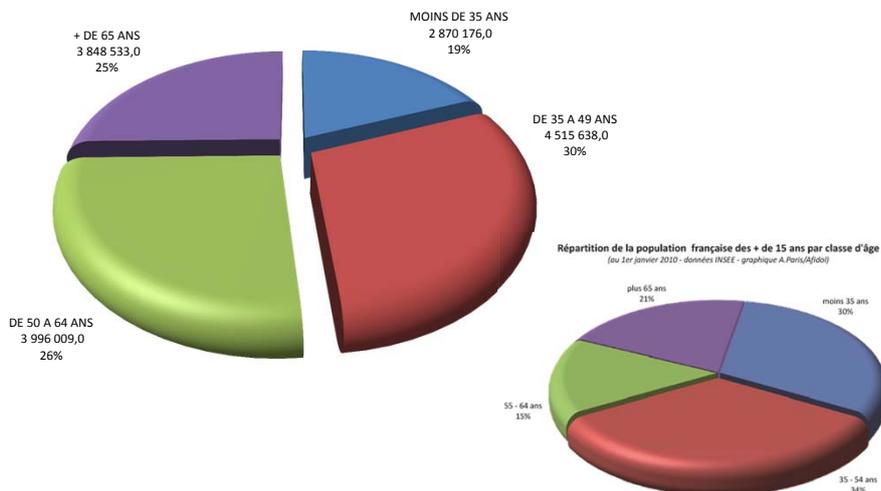
## Le marché français

Evolution du prix moyen du kilo d'olives par type en grande distribution  
(en € - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



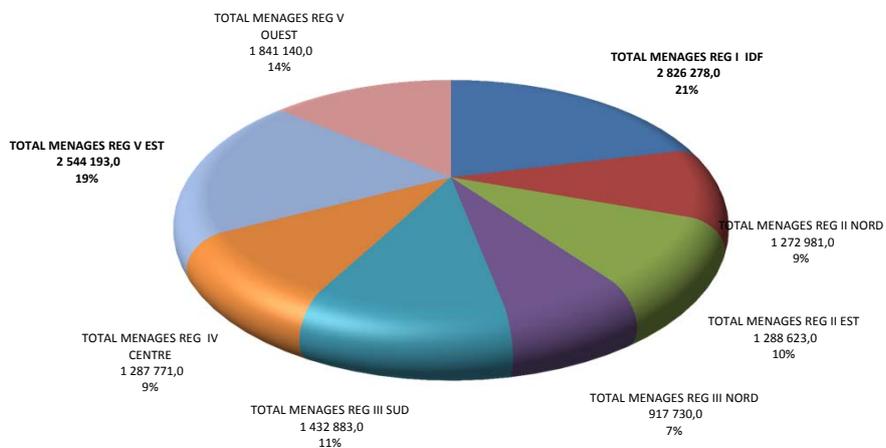
## Les consommateurs d'olives

### Répartition des consommateurs d'olives par classe d'âge (2010 - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



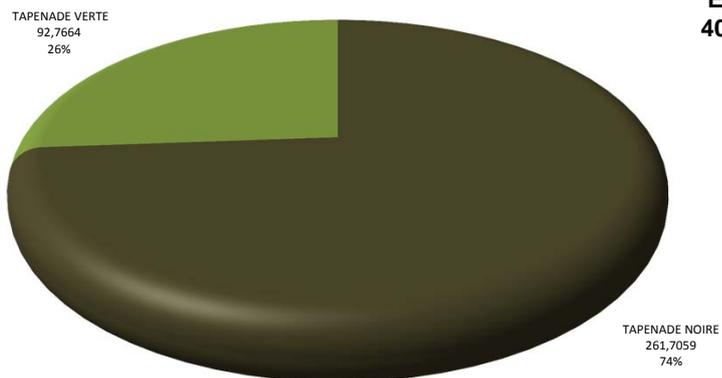
## Les consommateurs d'olives

### Répartition des consommateurs d'olives par régions Nielsen (2010 - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



## La tapenade

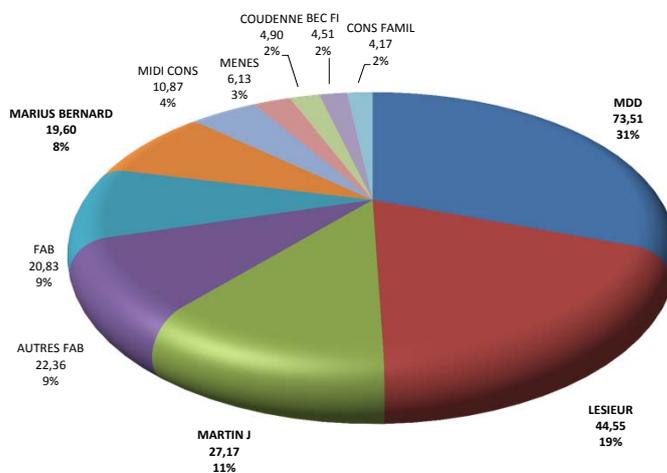
**Ventes de tapenade en grande distribution**  
(en 1 000 kg – hors HD - données Nielsen 2010 - graph. A.Paris/Afidol)



**Environ 350 à 400 tonnes par an**

## La tapenade

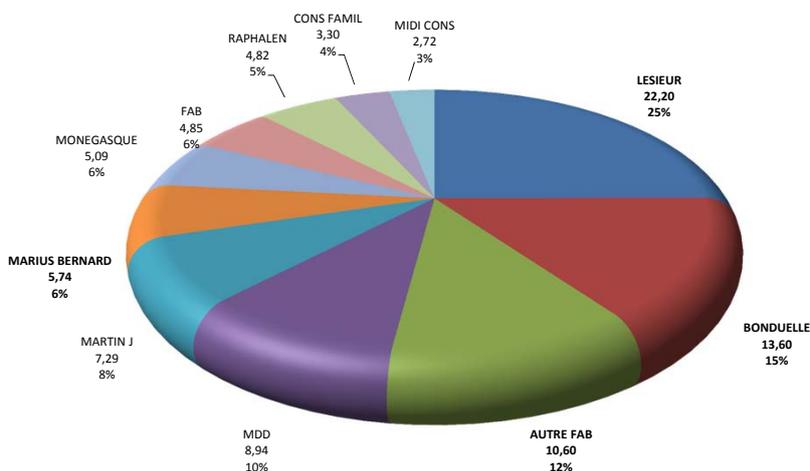
**Principales marques de tapenade noire en grande distribution classique**  
(en t - 2010 - hors HD - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



## La tapenade

### Principales marques de tapenade verte en grande distribution classique

(en t - 2010 - hors HD - données Nielsen - graph. A.Paris/Afidol)



## La tapenade

### Ventes en progression (hors frais)

- Tapenade noire : + 12,5 % (+ 10 % en 2009)
- Tapenade verte : + 6,2 % (+ 16,6 % en 2009)

### Prix moyen (hors frais)

⇒ stable pour la tapenade noire, en légère baisse pour la tapenade verte

- Tapenade noire : 22,60 €
- Tapenade verte : 23,40 €

## Conclusion



## Un positionnement pour les Huiles d'Olive de France

Les grandes forces des Huiles d'Olive de France peuvent s'exprimées comme :

- Sa diversité de goûts et la sensation qu'elles procurent : **la différence**
- Sa préparation par des artisans mouliniers : **la crédibilité**
- Son territoire, le Midi de la France : **l'attractivité**





Les principales attentes actuelles des consommateurs :

- **Comprendre le produit** : être informé sur le produit (fabrication, composition...), ses spécificités, ...
- **Comprendre le prix** : justification (originalité, artisanat, environnement,...)
- **Savoir comment utiliser le produit** : besoin d'un guide non contraignant, idées, astuces...
- **Pouvoir interagir avec le produit.**



**Les signes d'identification  
de la qualité et de l'origine**



## Les principaux signes & labels

### Les signes d'identification de la *qualité* et de l'*origine*:

- AOC/AOP, STG, IGP : attestent la qualité liée à l'origine ou à la tradition
- Label rouge : atteste de la qualité supérieure
- Agriculture biologique : atteste de la qualité environnementale

### Les mentions valorisantes

- Montagne
- Fermier : produit à la ferme
- Pays
- Vin de pays : suivi d'une zone de production ou d'un département

### La certification de conformité produit - CQC

## Les enjeux

### LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE : UNE REPONSE AUX ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE DE L'AGRICULTURE

Le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine permet :

- aux producteurs et aux acteurs économiques de **mieux valoriser leurs produits en créant de la valeur ajoutée, en encourageant la diversité et la typicité des produits et des terroirs** ;
- aux consommateurs de pouvoir **choisir des aliments de qualité, typiques, ayant du goût, élaborés dans le respect de l'environnement et garantis par les pouvoirs publics.**

Par ailleurs, ce dispositif favorise l'aménagement rural et le développement des territoires et contribue à :

- **sauvegarder la biodiversité, le savoir-faire local et les ressources naturelles** ;
- maintenir la variété des paysages ;
- **rassembler les producteurs locaux** sur des projets communs en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès ;
- **préserver l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux.**

## Les principes

### LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE : UNE RESPONSABILITE PARTAGEE

Le système des signes d'identification de la qualité et de l'origine s'appuie sur **l'engagement conjoint de l'Etat et des professionnels** (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) pour garantir aux consommateurs des aliments de qualité répondant à leurs attentes et éclairer leur choix.

## Les principes

**Ce système repose sur trois principes :**

**Les professionnels s'engagent volontairement dans la mise en place et le suivi d'une démarche qualité** soit individuellement (agriculture biologique), soit collectivement (les autres signes).

La qualité d'un produit est impérativement définie par un **cahier des charges** élaboré par les professionnels et validé par les pouvoirs publics.

Ce cahier des charges précise la spécificité du produit, les règles de production et de transformation, par exemple :

- l'aire de production pour les produits AOC, AOP et IGP ;
- le processus global d'élaboration du produit pour le Label rouge ;
- le mode d'élevage ou de culture pour les produits issus de l'Agriculture biologique.

## Les principes

**Des organismes indépendants, impartiaux et compétents (agrés par l'INAO) contrôlent** régulièrement le suivi des démarches qualité des professionnels et le respect des cahiers des charges des produits.

## Les principes

### **Les pouvoirs publics supervisent l'application du dispositif :**

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche définit la politique en matière de qualité alimentaire et encadre le dispositif des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Il assure la tutelle de l'INAO.

L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC, IGP, STG et Label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'Agriculture biologique et supervise l'ensemble des contrôles.

L'Agence bio, organisme public, assure le développement et la promotion de l'Agriculture biologique.



**LA GARANTIE  
D'UNE QUALITE  
RESULTANT D'UN  
TERROIR**

**LA GARANTIE D'UN  
LIEN ENTRE UN  
PRODUIT  
ET SON TERRITOIRE  
D'ORIGINE**

L'Appellation d'Origine Protégée  
L'Indication Géographique Protégée

## L'Appellation d' Origine Protégée

**L'AOP, Appellation d'origine protégée, est l'équivalent européen de l'AOC (équivalence reconnue par la loi du 3 janvier 1994) pour tous les produits autres que le vin.**

**Elle protège le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, exceptionnellement d'un pays, et désigne un produit dont les caractères sont dus au milieu géographique et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.**

L'AOP est régie par le règlement (CE) N°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

La qualité ou les caractères du produit qui en bénéficie sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels ou les facteurs humains.

L'AOP établit un lien fort entre un produit et un terroir dont découle les caractères ou les qualités propres du produit - **son originalité**

*(terroir = aspects géologiques, climatiques, agronomiques... et savoir-faire des hommes)*

Définit par l'article L 115-1 du Code de la consommation : « Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. »

## « Disparition » de l'AOC

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, les mentions relatives à l'AOC vont disparaître pour tous les produits agro-alimentaires (autres que le vin) reconnus en AOP.

*Article 6 du Décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*

*« L'étiquetage d'un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée peut comporter, outre les mentions autorisées par les réglementations nationale et communautaire, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo « appellation d'origine contrôlée » jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2012. »*

## L'Appellation d'Origine Protégée

### OBJECTIFS :

#### *Donner confiance*

aux **producteurs**, produit unique : démarche enrichissante par la définition fine du produit et la cohésion du producteur.  
aux **consommateurs**, goût unique.

**Maintenir** les usages, le savoir-faire, le patrimoine (paysager, culinaire, social ...)

#### *Codifier la* traçabilité et les contrôles,

Plus globalement, **offrir des garanties** supplémentaires aux consommateurs (pour l'acceptabilité du prix).

L'AOP ne se crée pas, elle consacre une production existante.

Le produit possède

- une notoriété dûment établie
- et sa production est soumise à des procédures d'agrément comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits.

## L'AOP, c'est un produit

Seul un produit ayant des caractéristiques spécifiques et une certaine notoriété peut obtenir une appellation d'origine contrôlée.

Chaque produit en AOP est unique.

## L'AOP, c'est un terroir

Les spécificités d'un produit en AOC sont liées, en partie, à son terroir. C'est pourquoi, une zone géographique est strictement définie et réglementée. Cette zone correspond à des spécificités climatiques et géologiques qui caractérisent le produit.

## L'AOP, c'est un savoir-faire

Le facteur humain, de part son expérience, son savoir-faire, son implication (...), a permis au produit de devenir ce qu'il est et le permet de se développer.

Ce savoir-faire, acquis au fil des expériences et des échanges est retranscrit (dans ses grandes lignes) dans le dossier de l'AOC et dans le décret qui établit l'appellation.

L'appellation d'origine constitue **un patrimoine collectif**, et ne peut donc pas être la propriété d'opérateurs économiques à titre privatif, contrairement à une marque par exemple.

Tout producteur, situé dans l'aire géographique et respectant les conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation peut en revendiquer le bénéfice.

La démarche en appellation d'origine est obligatoirement portée par une structure collective : l'**Organisme de Défense et de Gestion (ODG)**, qui réunit l'ensemble des opérateurs de la filière concernée et est l'interlocuteur officiel de l'INAO.

## L'Appellation d'Origine Protégée

### Europe

507 produits enregistrés en AOP (au 23/03/2011)

Dont

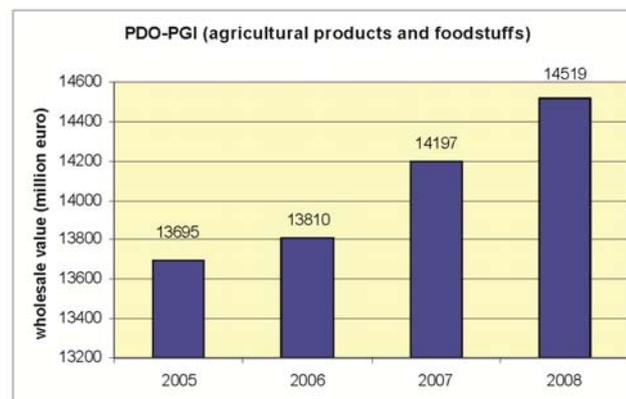
- 3 huiles essentielles
- 166 fromages
- 27 viandes
- 98 huiles et matières grasses
- 109 fruits et légumes

**France** : 81 produits reconnus en AOP

☛ **Chiffre d'affaire** : environ 13 milliards d'€

## AOP et IGP

**Chiffre d'affaire** : 14,5 milliards d'€



## AOP et IGP

Chiffre d'affaire : 14,5 milliards d'€

<i>million euro</i>	2005	2006	2007	2008	<i>average</i>
cheese	5259	5258	5464	5625	5401
meat and meat products	3431	3411	3573	3731	3537
beer	2301	2407	2361	2366	2359
fruit and vegetables	770	764	900	870	826
bakery products	749	726	738	742	739
fish products	528	529	464	439	490
olive oil	204	220	198	228	213
other products	453	495	500	518	491
<b>Total</b>	<b>13695</b>	<b>13810</b>	<b>14197</b>	<b>14519</b>	<b>14055</b>

*Wholesale value of agricultural products and foodstuffs (excluding wines and spirit drinks; includes beers and other beverages) sold under PDO and PGI designations*

## Les AOP olives & huile d'olive

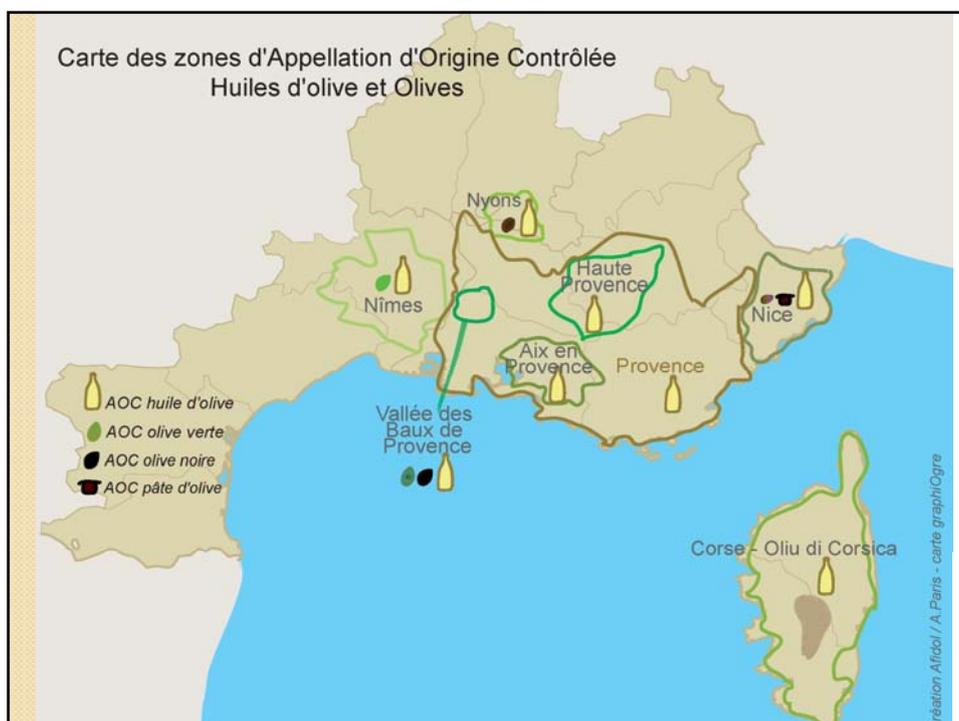
- 7 huiles d'olive AOP (1 en cours)
- 5 olives AOP
- 1 pâte d'olive AOP

C'est environ

- 1 282 communes
- 5 400 ha
- 600 à 700 000 oliviers
- 8 à 9 000 producteurs
- plus de 50 transformateurs
- 950 à 1 000 t d'huile d'olive
- 500 t d'olives
- 9 à 15 millions d'€ de CA

## Les Huiles d'Olive de France en AOC

- **8 AOC huile d'olive**
  - Huile d'olive de Nyons (1994)
  - Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence (1997)
  - Huile d'olive d'Aix-en-Provence (1999)
  - Huile d'olive de Haute-Provence (1999)
  - Huile d'olive de Nice (2001)
  - Huile d'olive Nîmes (2005)
  - Huile d'olive de Provence (2007)



## L'AOP NYONS



AO depuis : 1994  
 57 communes  
 Nombre d'oliviers : 261 000  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes  
 Production moyenne annuelle d'olives de table : 250 tonnes  
 Variété prédominante : la Tanche

**L'huile d'olive AOP Nyons**

C'est une huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

**L'olive noire AOP Nyons**

Récoltée en décembre et janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la sécheresse de l'air et les premiers gels. De variété Tanche uniquement, la préparation en saumure ou au naturel lui donne une couleur « bure de moine » (après contact à l'air) et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, l'olive de Nyons développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant. Elle s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.

L'AOP VALLÉE DES  
BAUX-DE-PROVENCE

AO depuis : 1997  
 16 communes  
 Nombre d'oliviers : 586 000  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 450 tonnes  
 Production moyenne annuelle d'olives de table : 130 tonnes  
 Variétés prédominantes : Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône, Béruguette.

**L'huile d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence**

La zone AOC propose 2 types de fruités. Des huiles d'olive AOC Vallée des Baux-de-Provence en fruité vert, légèrement poivrées, aux arômes d'artichaut cru dominants, d'herbe fraîche, d'agrumes, d'amande, de pomme verte ; et des huiles d'olive AOC Vallée des Baux-de-Provence en fruité noir caractéristique aux arômes de cacao, de truffes et de champignons.

**L'olive noire AOP Vallée des Baux-de-Provence**

Olive de variété Grossane, récoltée en novembre-décembre, confite au sel fin ou préparée au naturel en saumure. Olives au goût «très puissant» sur fond d'amertume. Elle accompagne idéalement tous les plats cuisinés.

**L'olive verte cassée AOP Vallée des Baux-de-Provence**

Olive de variété Salonenque (parfois Aglandau), récoltée en septembre. Les olives sont «cassées», c'est-à-dire légèrement écrasées puis mises en saumure avec du fenouil. La chair fond dans la bouche laissant une petite note acidulée et végétale. C'est la Provence qui s'offre à vous !



## L'AOP HAUTE-PROVENCE



AO depuis : 1999  
 96 communes  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 70 tonnes  
 Variétés prédominantes : Aglandau (*secondaires* :  
*Bouteillan, Picholine, Tanche et variétés locales anciennes*).

**L'AOP Huile d'Olive de Haute-Provence**

La richesse aromatique de l'huile d'olive AOC Haute Provence lui permet tous les accords culinaires. Mais sa puissance excellerà dans les applications sur des salades avec des produits au goût marqué (artichauts, poivrons), sur des viandes telles que l'agneau, le pigeon, le gibier... et des féculents, une écrasée de pommes de terre, un risotto de petit épeautre...

Elle est caractérisée par un nez d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut cru ou de feuille de tomates.

En bouche, les saveurs d'artichaut cru dominant accompagnés de l'amertume de l'amande et harmonieusement relevés d'une note fruitée de banane verte ou poire.

## L'AOP AIX-EN-PROVENCE



AO depuis : 1999  
 73 communes  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 130 tonnes  
 Variétés prédominantes : Aglandau, Cayanne et  
 Salonenque.



Les huiles d'olive produites sur la zone AOP Aix en Provence offrent deux types de fruités.

**L'AOP Huile d'Olive d'Aix en Provence - fruité vert**

L'huile d'olive AOC Aix en Provence en fruité vert convient parfaitement aux féculents, aux légumes méditerranéens (tomate, aubergine) mais également aux viandes et aux poissons de type saumon. C'est une huile d'olive herbacée aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande souvent accompagnés d'ardence.

**L'AOP Huile d'Olive d'Aix en Provence - fruité noir ou olives mûrées**

L'huile d'olive AOC Aix en Provence en fruité noir - olives mûrées se marient très bien aux crustacés et aux gibiers ainsi qu'à certaines salades (chicorées, endives, scaroles, frisées...). C'est une huile d'olive douce et complexe au nez dominé par des arômes de pain et d'olive noire, auxquels viennent s'ajouter des notes d'artichaut cuit, de cacao ou de vanille. En bouche, on retrouve le pain au levain et l'olive noire, si persistante.

## L'AOP NICE



AO depuis : 2001  
 99 communes  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 25 tonnes  
 Production moyenne annuelle d'olive : 30 tonnes  
 Variétés prédominantes : Cailletier.

**L'AOP Huile d'Olive de Nice**

L'huile d'olive AOC Nice, par sa douceur, plaît à tous, petits et grands. Elle accompagne généreusement les salades, les légumes comme les pommes de terre et les poissons fins mais peu aussi relever une salade de fraises ou d'oranges.

Elle est caractérisée par sa douceur fruitée, aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et d'artichaut cru.

**L'AOP Olives de Nice**

Les olives AOC Nice sont  préparées au naturel (uniquement eau et sel marin). Cette préparation permet de désamériser lentement les olives pour les rendre consommables, tout en préservant une grande qualité aromatique. Ces arômes peuvent rappeler le vieux Bordeaux, ou le cuir. La chair reste ferme, craquante et se détache bien du noyau. La peau de l'olive est lisse avec des couleurs nuancées allant du jaune jusqu'au noir violacé en passant par le brun.

Idéale pour les apéritifs, elle rentre également dans de nombreuses spécialités culinaires niçoises ou méditerranéennes. Vous pouvez ainsi en déguster tout au long de l'année pour votre plus grand plaisir...

L'AOP CORSE  
OLIU DI CORSICA

AO depuis : 2004  
 297 communes  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 100 tonnes  
 Variétés prédominantes : Sabine (ou Aliva bianca), Ghjermana, Capannace (ou Raspulata), Avia Nera (ou Ghjermana du sud), Zinzala.

**L'AOP Huile d'Olive de Corse - Oliu di Corsica**

Par la diversité des variétés, des méthodes de récolte l'huile d'olive de Corse présente une palette aromatique exceptionnelle.

L'huile d'olive de Corse est marquée par sa douceur en bouche. C'est une huile d'olive aux arômes d'herbe fraîche, de légumes cuits, de fruits secs (principalement noisette), de menthe voire de myrte et de ciste (odeurs du maquis) et la pâtisserie.

Sa saveur si caractéristique provient vraisemblablement de la conjonction de deux situations particulières à la Corse.

D'une part la récolte des fruits à une maturité avancée, réduisant considérablement amertume et piquant, offre « in fine » une douceur remarquable. D'autre part, l'environnement aromatique du maquis corse est si intense que le fruit s'en imprègne. C'est sur des parfums et des goûts tels que la paille, l'artichaut, la courgette, le myrte, le miel, la pâtisserie, la pomme, la noix, la noisette, le cacao que l'on reconnaîtra l'huile d'olive corse.

## L'AOP NÎMES



AO depuis : 2004  
 223 communes  
 Nombre d'oliviers : 450 000 dont 70 000 en AOC  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 50 tonnes  
 Production moyenne annuelle d'olives : 30 tonnes  
 Variétés prédominantes : Picholine, Négrette, Noirette.

**Huile d'olive AOP Nîmes**

Huile d'olive de type « fruité vert » caractérisée par ses arômes intenses de fruits rouges, de prunes, d'ananas (...) avec une pointe d'amertume et une ardeur nette. Huile d'olive issue d'au moins 70 % d'olives de la variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.

**Olive AOP Nîmes**

Olive verte de variété Picholine, craquante et juteuse, douce avec des arômes de beurre de noisette. Se déguste principalement à l'apéritif.



## L'AOC PROVENCE



AO depuis : 2007 (AOP en cours)  
 465 communes  
 Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 200 tonnes  
 Variétés prédominantes : Aglandau, bouteillan, cayon, salonenque.



Le panel aromatique des huiles d'olive produites sur la zone AOP Provence est large et diversifiée. Deux types de fruité coexistent.

**L'AOP Huile d'Olive de Provence**

Elle est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de fruits rouges, herbacées et d'artichaut cru pouvant être associées à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent.

**L'AOP Huile d'Olive de Provence - olives mûrées**

Elle est caractérisée par un nez et un fruité intenses, marqué par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être associées au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine.



# L'AOC Nyons

1<sup>ère</sup> AOC en huile d'olive et en olives



Olivier & Baronnies : un ancrage deux fois millénaire.

↳ De nombreux vestiges romains attestent de la culture de l'olivier et de l'extraction de l'huile d'olive dès le 1<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ.

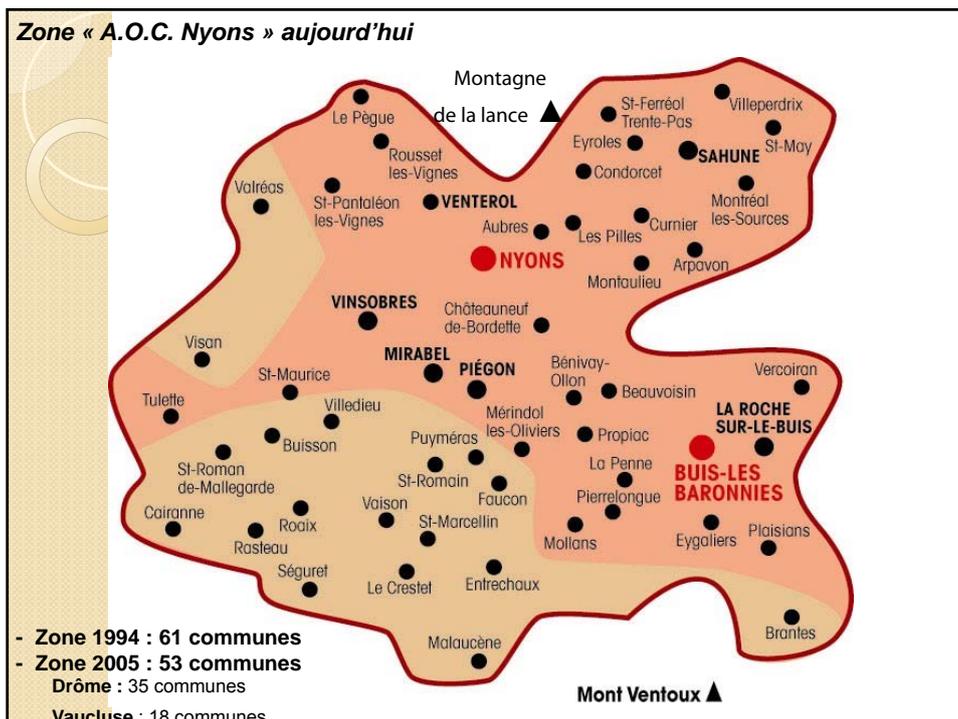
L'olivier fait partie de l'histoire et de la culture – au sens large – des Baronnies et légitime le nom de « Drôme provençale ».



## Histoire de l'AOC Nyons

- **Gel de 1956** : arrachage de la moitié du verger.
- **1957** : création du Syndicat de l'Olive de Nyons.
- **1964** : choix d'une demande d'Appellation d'Origine Contrôlée
- **1968** : délimitation de la première Appellation d'Origine Judiciaire, la seule au monde.
- **Loi du 2 juillet 1990** : l'Institut National des Appellations d'Origine est chargé du secteur viticole, laitier et autres produits agroalimentaires. Ouverture des AOC aux productions autres que le vin et les produits laitiers.
- **Décrets du 10 janvier 1994 (huile d'olive & olives noires de Nyons)**





## Règles générales de l'AOC Nyons

- **Provenance** : les olives (pour la table et l'huile) proviennent de vergers identifiés dans l'aire définie dans le décret (liste des vergers identifiés établie auprès de l'I.N.A.O.)
- **Méthodes culturales**
  - Densité de plantation : superficie minimale de 24 mètres carrés par arbre (distance minimale entre 2 arbres = 4 m)
  - Taille : au moins 1 fois tous les 2 ans
  - Irrigation : autorisée en cas de sécheresse persistante pendant la période de végétation jusqu'à la véraison (et au plus tard le 15 septembre)
  - Culture pérenne intercalaire : interdite si postérieure au décret
- **Récolte**
  - Olives récoltées à bonne maturité (date d'ouverture fixée par arrêté préfectoral)
  - Olives récoltées directement sur l'arbre
- Utilisation d'olives **saines**
- **Stockage** dans des caisses à claire-voie
- **Livraison** au moulin ou au confiseur **au maximum 4 jours après la récolte**
- **Moulin et conserverie doivent être situés à l'intérieur de la zone géographique définie par le décret.**
- **Mentions obligatoires** pour la commercialisation : « appellation d'origine contrôlée [...] » ou « A.O.C. [...] »

Obtention en 1996 de l'Appellation d'Origine Protégée (« label » européen) pour l'huile d'olive de Nyons et les olives noires de Nyons.

Les spécificités liées à la fabrication de l'huile d'olive de Nyons

- Admission de variétés pollinisatrices à l'intérieur des vergers s'ils sont disposés harmonieusement et n'excèdent pas 5% du nombre de pieds du verger considéré. Utilisation des olives issues de ces variétés dans la limite de 5% de la masse d'olives mises en œuvre.
- La durée de conservation au moulin ne peut excéder 6 jours sous réserve que le délai entre la cueillette et la trituration n'excède pas 7 jours.
- Extraction par des procédés mécaniques, sans échauffement de la pâte au-delà de 30° C
- Taux d'acidité libre (exprimé en acide oléique) :  $\leq 1,5 \%$

Les spécificités liées à la culture et la préparation de l'olive de Nyons

- L'olive de Nyons est issue **exclusivement** d'olives de variété Tanche
- Elle est **récoltée à complète maturité, noire, légèrement ridée** par les premiers froids et la sécheresse de l'air.
- Les olives doivent être récoltées directement sur l'arbre (olives au sol à écarter)
- Stockage dans caisses à claire-voie
- **Livraison dans les 4 jours après récolte** à la confiserie, en bon état sanitaire
- **Préparation dans les 48 h de l'apport** après calibrage et triage
- Le **calibre minimal** des olives ne peut être inférieur à 14 millimètres (tolérance d'olives de calibre compris entre 13 et 14 millimètres dans une proportion maximum de 5 %).

## En résumé

### - **Caractéristiques de la zone :**

Verger le plus septentrional,

Région exposée aux gels

Petites parcelles, souvent à flanc de coteaux, quelques parcelles en terrasses encore visibles.

### - **Spécificités de l'Olive de Nyons :**

Variété unique : la Tanche,

Variété à double fin : olive de table et olive à huile,

Récolte à maturité : noire

Goût unique.



## Spécificités Huile d'olive de Nyons

Huile d'olive monovariétale, tirée de l'olive de variété Tanche.

Récoltée à la main ou au peigne, les olives sont triturées très tôt après la récolte (2 à 3 jours).

Les olives sont récoltées à pleine maturité ce qui fait une huile d'olive douce aux arômes subtils

- *Au nez, de pomme verte type « Granny smith » et d'herbe fraîchement coupée*

- *En bouche, de fruits secs et principalement de noisette ou d'amande.*



## Spécificités Olives de Nyons

**L'olive noire de Nyons est ridée par les premiers frimas de l'hiver et la sécheresse de l'air.**

Trois méthodes de préparation admises :

**Préparation au naturel** (sans additif, sauf chlorure de sodium – éventuellement) dans un récipient hermétiquement clos. Se consomme telle qu'elle et peut s'utiliser pour toutes les préparations sucrées (chocolat, clafoutis...).

- **Préparation en saumure** (conservation en saumure pendant minimum 3 mois). Préparation la plus utilisée.

👉 Au naturel ou en saumure, l'olive noire de Nyons est une olive à la pulpe fine et fondante, au goût très fruité (chocolat, caramel, amande, groseille...), douce.

- **Olives piquées au sel fin.** Préparation traditionnelle en olive primeur qui donne une olive forte en goût, pour les connaisseurs.

### L'AOP Nyons aujourd'hui

Superficie totale identifié en A.O.P. : 1 012 hectares  
 Nombre d'arbres identifiés en A.O.P. : 230 000  
 53 communes (35 en Drôme / 18 en Vaucluse)

Nombre de producteurs : 850  
 Nombre de producteur – transformateurs : 47  
 Nombre de transformateurs non producteur : 10

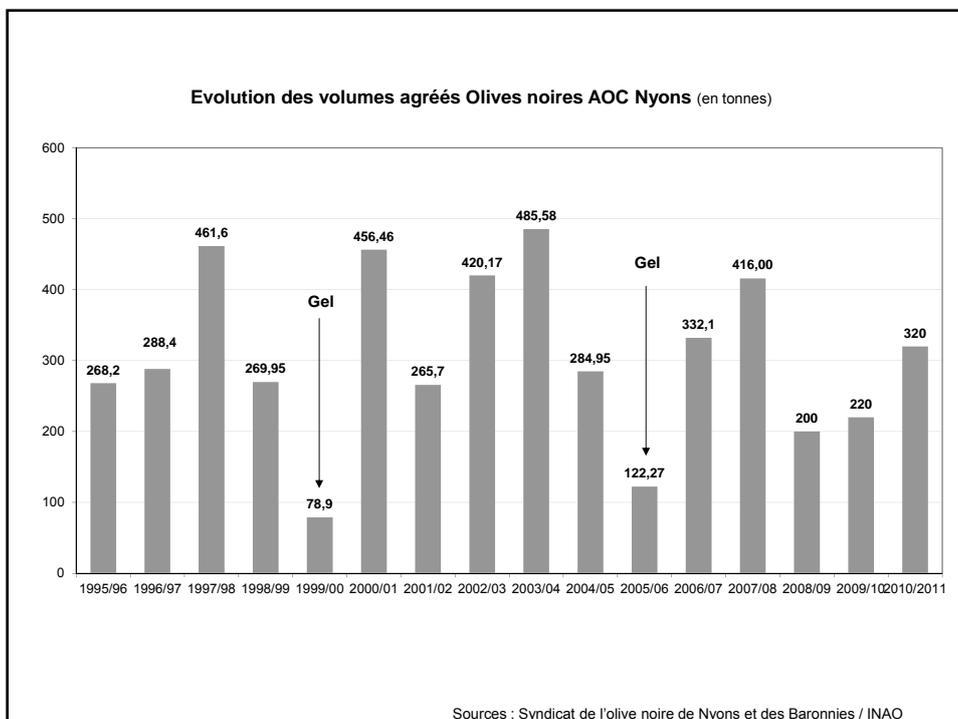
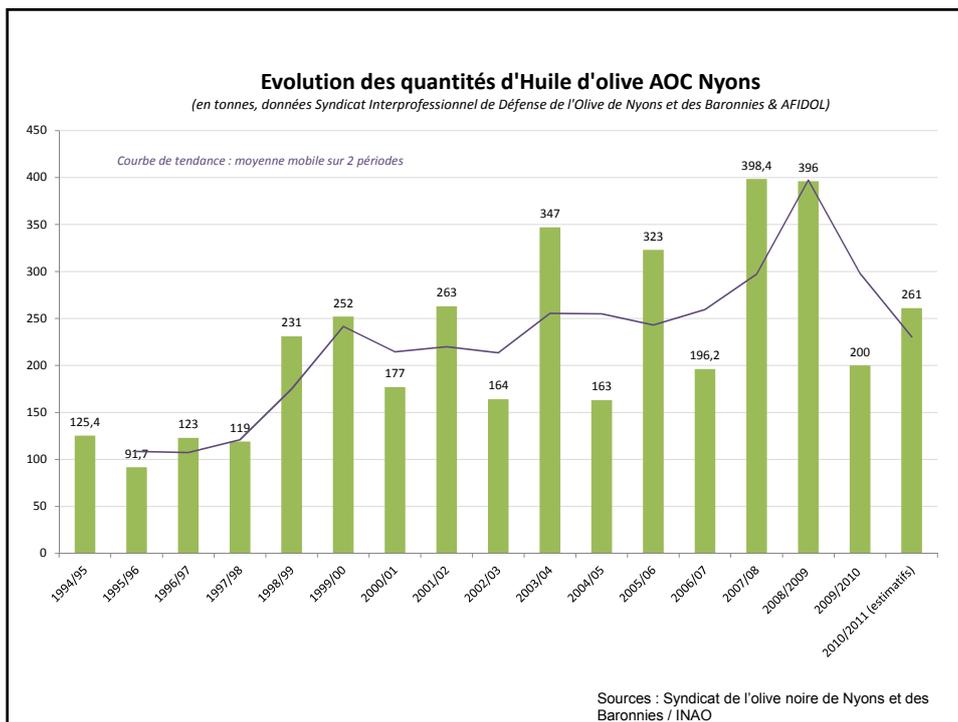
#### Huile d'olive AOP Nyons

- 6 % de la production nationale
- 20 % de la production nationale en AOP

#### Olives noires AOP Nyons

- 21 % de la production nationale
- 68,5 % de la production nationale en AOP

Source : INAO



Travaux financés par l'Union Européenne,  
France AgriMer  
et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive,  
dans le cadre du règlement européen CE n°867/2008 du 3 septembre 2008, portant modalités  
d'application du règlement CE n°1234/2007



FranceAgriMer

afidol

L'AFIDOL est une organisation d'opérateurs oléicoles agréée sous le numéro OPEO 2009/01

## Merci de votre attention

Pour tout renseignement sur l'étiquetage et les normes commerciales,  
vous pouvez me contacter les mardis et jeudis après-midi

Alexandra PARIS  
*Responsable communication & économie*

L.D. 04 75 26 90 92  
Email : [alexandra.paris@afidol.org](mailto:alexandra.paris@afidol.org)  
Fax. 04 75 26 90 94