

"HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC"

LA FAMILLE DES APPELLATIONS
OLÉICOLES S'AGRANDIT...



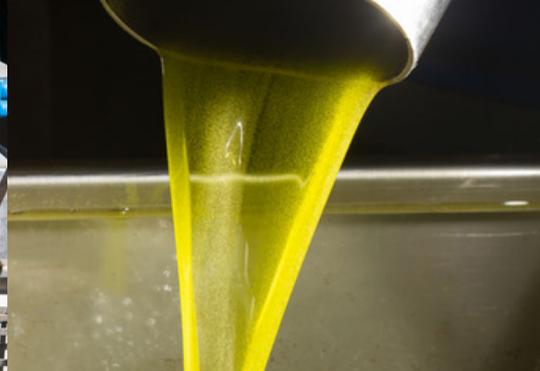
COMMUNIQUE
DE PRESSE



Le 11 novembre 2020, 5 ans après la reconnaissance en Appellation d'Origine de la Lucques du Languedoc, c'est au tour de l'Huile d'olive du Languedoc d'obtenir ses lettres de noblesse venant s'ajouter aux 15 Appellations déjà reconnues en France. Il s'agit là d'une protection nationale transitoire AOC jusqu'à l'homologation européenne qui la fera évoluer en AOP.

430 COMMUNES

**DANS L'AIRE
GÉOGRAPHIQUE**



L'HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC REPRÉSENTE L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION DES DÉPARTEMENTS DE L'HÉRAULT ET DE L'AUDE ET APPORTE UNE ORIGINE GARANTIE AU CONSOMMATEUR.

La ténacité des producteurs, des moulins et des coopératives rassemblés au sein du Syndicat de Défense de la Lucques et de l'Huile d'olive du Languedoc aura fini par payer. *"C'est une grande satisfaction de voir aboutir ce dossier après de longues années de travail."*

LE PRODUIT

Cette huile plurivariétale doit sa spécificité à la présence obligatoire d'au moins une des variétés locales Lucques et Olivière, inscrites en tant que variétés principales dans le cahier des charges. Classée dans la catégorie des huiles douces avec une ardeur et une amertume faible, elle promet des arômes de tomate et d'amande très typiques. Il faudra cependant attendre la récolte 2021/2022 pour voir ce liquide précieux estampillé « Huile d'olive du Languedoc » arriver dans les rayons... Un temps nécessaire pour contrôler et valider l'habilitation des vergers et des unités de transformation qui feront la demande.



POURQUOI UNE HUILE PLURIVARIÉTALE ?

Comme pour la plupart des AOP déjà reconnues, l'assemblage marque la typicité du produit. Les variétés principales Lucques et Olivière répandues sur l'ensemble du territoire constituent le fil conducteur l'Appellation. Il s'agit ensuite de laisser s'exprimer tout le savoir-faire du producteur ou du moulinier qui donnera à son produit le petit + qui le caractérise en jouant sur les proportions ou encore la date de récolte.

CONTROLE QUALITE

Un signe officiel de qualité se doit d'être contrôlé. Des vergers jusqu'au produit fini une liste complète de points sont à valider avant de pouvoir revendiquer sa production. Les huiles mises sur le marché seront analysées et dégustées anonymement par des jurés entraînés pour confirmer leur appartenance au profil de l'Appellation.

DU VERGER...

Les vergers d'une exploitation doivent disposer d'un minimum de **60% en variétés principales Lucques/Olivière**. Plantés depuis au moins **5 ans**, les arbres doivent être entretenus avec **une taille régulière** et doivent disposer d'une surface minimale de **24m²**. Pour répondre à l'enjeu environnemental le **désherbage chimique est limité**. Les olives, saines et récoltées à maturité doivent être apportées dans les **3 jours** au moulin.

...A LA BOUTEILLE

Pourront bénéficier de l'Appellation d'Origine les huiles dont la **proportion en variétés principales** (Lucques, Olivière ou l'ensemble des 2) est **majoritaire**. A noter que pour respecter l'obligation d'assemblage, une seule variété principale ne peut dépasser **70%**. Extraite avec uniquement des procédés mécaniques, l'huile obtenue doit être stockée de façon à limiter le contact avec l'air et la lumière.

LES MOULINS ET PRODUCTEURS INDEPENDANTS ENGAGES DANS LA DEMARCHE :

Les moulins :

- Coopérative oléicole l'Oulibo 11120 BIZE MINERVOIS
Tél : 04.68.41.88.88 www.loulibo.com
- Huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault 34800 CLERMONT
L'HERAULT Tél : 04.67.96.10.36 www.olidoc.com
 - Moulin de la Restanque 11200 ROUBIA
Tél : 04.68.90.40.48 www.moulinrestanque.com
 - Font de Mazeilles 34410 SAUVIAN
Tél : 07.87.93.48.47 www.fontdemazeilles.fr
 - Moulin de la dentelle 344560 VILLEVEYRAC
Tél : 04.67.74.21.71 www.moulindeลาดentelle.com
- Coopérative oléicole Le Moulin du Sou 11300 LIMOUX
Tél : 04.68.31.00.63 www.coop-cavale.fr/huilerie
 - Domaine des pères 11800 TREBES
Tél : 04.67.57.70.55 www.domaine-des-peres.com

Les domaines et producteurs indépendants :

- Domaine Lupia 34410 SAUVIAN
Tél : 04.67.32.44.30 www.domainelupia.fr
- Domaine de Galinenque 34500 BEZIERS
Tél : 06.12.21.77.86 www.finedegarrigue.com
- Domaine « Les Petites Bories » 11160 VILLENEUVE-MINERVOIS
Tél : 06.76.31.85.10 www.lespetitesbories.fr
- Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS
Tél : 06.20.64.55.41 www.huileoliveasties.com
- Château de Lastours 11490 PORTEL DES CORBIERES
Tél : 04.68.48.64.74 www.chateaudelastours.com

ZONE GEOGRAPHIQUE
Plus vaste que celle de la Lucques du Languedoc, la zone de production de l'Huile d'olive du Languedoc s'étend de Limoux jusqu'à Montpellier sur 430 communes dont 180 communes de l'Aude et 250 de l'Hérault (contre 291 au total pour l'AOP Lucques du Languedoc).

PLUS D'INFOS ?

WWW.SAOHL.FR
06.02.71.19.00

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

