



# Dossier de presse

AOC Huile d'olive du Languedoc



[www.saohl.fr](http://www.saohl.fr)





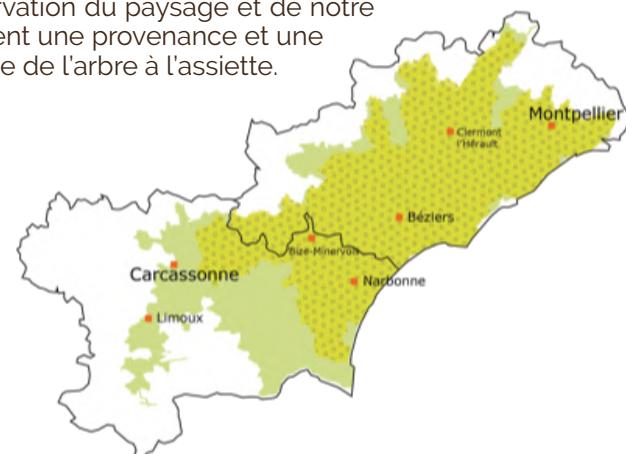
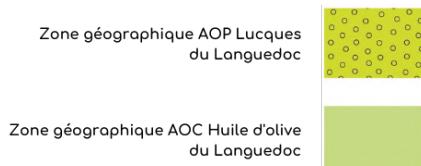
## AOC/AOP, des labels d'excellence pour des produits d'exception.

Le Syndicat de Défense de la Lucques et de l'Huile d'olive du Languedoc est administré par des producteurs d'olives, des mouliniers ou encore des confiseurs engagés dans l'une des Appellations. Reconnu en Organisme de Défense et de Gestion, sa première mission est d'assurer le suivi de la production. Ce travail se traduit notamment par l'identification des parcelles de production, le suivi des volumes et la formation des jurés de dégustation. Le Syndicat fédère ainsi les opérateurs qui ont fait le choix de produire en appellation d'origine. Cette position lui permet de mettre en place des actions de promotion collectives, assurer son soutien à la profession et la défense de ses produits.

C'est grâce à la ténacité de ce groupement, que l'AOC Lucques du Languedoc a été validée en septembre 2015 par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). L'AOP a naturellement suivi en février 2017. Le 11 novembre 2020, c'est au tour de l'Huile d'olive du Languedoc d'obtenir ses lettres de noblesse venant s'ajouter aux 15 Appellations oléicoles 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.

Cette campagne 2021/2022 marque le lancement de ce nouveau signe de qualité. Marquée par les emblématiques variétés d'olives Olivière et Lucques, l'Huile d'olive du Languedoc est ainsi la 4ème appellation oléicole d'Occitanie.

Ces AOC sont avant tout une aventure humaine qui a réuni deux départements, l'Aude et l'Hérault, permettant de porter ce double projet de reconnaissance avec des produits complémentaires. Elles représentent l'excellence de la production du Languedoc, valorisent le terroir et participent ainsi à la préservation du paysage et de notre patrimoine. Elles garantissent une provenance et une qualité supérieure contrôlée de l'arbre à l'assiette.







## L'huile d'olive du Languedoc, délicieusement unique.

Cette huile plurivariétale doit sa spécificité à la présence obligatoire d'au moins une des variétés principales : l'Olivière et la Lucques. Elles sont largement répandues sur l'ensemble du territoire et constituent le fil conducteur de l'Appellation. Les variétés principales doivent être majoritaires sans que l'une d'entre elles ne dépasse 70% des lots.

L'Huile d'olive du Languedoc s'exprime au travers de ses arômes de tomate et d'amande très typiques. Elle peut présenter de l'ardence et de l'amertume, des caractéristiques qui pourront varier en fonction des producteurs et des assemblages pour la recherche d'une complexité aromatique particulière.

Les variétés secondaires sont la Picholine, la Verdale de l'Hérault, la Ménudel, l'Amellau, la Clermontaise ou encore la Rougette de Pignan.

### L'Union fait la force !

À l'occasion de cette première campagne en AOC Huile d'olive du Languedoc, les producteurs ont fait le choix de commercialiser leur produit sous une identité commune au travers de collerettes haut de gamme et épurées mettant en valeur le produit.







## De la conduite des vergers à l'extraction de l'huile.

Comme tout signe officiel de qualité reconnu par l'Etat, l'Huile d'olive du Languedoc doit être élaborée selon la méthode traditionnelle décrite dans le cahier des charges.

### Le cahier des charges en quelques chiffres :

- **5 ans** • âge minimum des arbres avant de pouvoir être identifiés en appellation
- **24m<sup>2</sup>** • surface minimale admise
- **2 ans** • délai maximum entre 2 tailles
- **Entre 40 et 70%** • pourcentage de maturité minimum pour débuter la récolte
- **3 jours** • délai maximal de livraison au moulin
- **5 jours** • délai maximal avant trituration
- **100** • nombre de producteurs d'olive habilités en AOC
- **10** • nombre moulins à huile habilités en AOC
- **170 hectares** • surface identifiée pour la 1<sup>ère</sup> campagne sous AOC
- **35150 arbres** • nombre total d'arbres sous AOC
- **+ de 500 tonnes** • potentiel de production d'olives soit 80 tonnes d'huile.

Le procédé d'extraction comprend l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction centrifugation, la décantation, la centrifugation et la filtration. Le stockage et la conservation des huiles se font de façon à limiter le contact avec l'air et la lumière afin de conserver l'ensemble des qualités nutritionnelles et organoleptiques.





## Un cadre naturel spécifique, un patrimoine historique.

L'aire géographique de l'« Huile d'olive du Languedoc » est ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord et à l'ouest par la retombée des montagnes septentrionales : Causses, Caroux, Espinouse et Montagne Noire.

L'aire géographique bénéficie d'un climat méditerranéen strict : faible nombre de jours de pluie, ensoleillement important, et une sécheresse estivale plus ou moins accentuée, plus un nombre élevé de jours de vents forts tels que le Mistral et la Tramontane. Dans cette aire, la Lucques et l'Olivière sont cultivées à des altitudes qui excèdent rarement 300 m.

Si l'olivier était connu dès l'époque romaine, il s'est constitué une véritable économie fondée sur lui à partir de la moitié du Xème siècle dans le Languedoc, avec en particulier le paiement de l'impôt sur les récoltes d'olives. L'olivier prend de l'extension un peu partout en Languedoc, dans le cadre de la trilogie méditerranéenne (céréales, vignes, oliviers), qui perdurera jusqu'à la révolution industrielle. Au début du XXème siècle, la mévente du vin pousse le gouvernement à encourager l'oléiculture. Un mouvement coopératif se met en place, sur le modèle de la viticulture, afin de moderniser les huileries. De 1945 à 1954, le Languedoc-Roussillon produisait 24% de la production nationale d'olives à huile soit une moyenne de 6 400 tonnes par an. En 1954 le Languedoc-Roussillon produisait 10 155 tonnes d'olives à huile soit plus de 31% de la production nationale. Avant le gel de 1956, il y avait 150 moulins à huile dans le Languedoc. Une dizaine seulement continue au lendemain du gel. L'engouement dont a bénéficié l'huile d'olive, ainsi que l'accompagnement technique ont permis une reprise de cette culture traditionnelle et une professionnalisation de l'oléiculture à partir des années 1980. Cela afin de mieux encadrer les pratiques, choix de parcelles favorables, développement de l'irrigation, taille régulière des oliviers qui permettent une amélioration de la productivité à l'hectare, tout en préservant les savoir-faire des producteurs. L'ensemble de ces éléments combinés permet d'obtenir une huile dont la qualité du fruité a fait sa réputation.



Le Mas d'Antonin



Pour cette 1<sup>ère</sup> campagne sous signe officiel de qualité, un peu plus d'une vingtaine de producteurs, moulins à huile ou encore domaines ont demandé leur habilitation pour la mise en marché d'Huile d'olive du Languedoc en AOC.

Cette mise en marché peut s'échelonner de la transformation jusqu'au mois de juin suivant la récolte.

Afin de célébrer ce lancement, **14 d'entre eux ont répondu présents** pour proposer leur produit au public dès sa sortie du moulin, dans une période propice aux festivités et à la convivialité à l'approche des fêtes de fin d'année. L'occasion d'épater ses convives ou de faire plaisir à coup sûr à ses proches.



Le Mas d'Antonin



# PORTRAIT

## Nos 14 producteurs d'Huile d'Olive du Languedoc



Pierre MARTY



La coopérative l'Oulibo, créée en 1942, continue à perpétuer la culture de l'olivier en Languedoc. Cette structure s'engage à appliquer une charte qualitative très précise : faire des produits de qualité, assurer une bonne rémunération de ses adhérents, appliquer une politique d'investissement pour être toujours plus performante.

Tout en tenant la place du plus gros producteur de Lucques du Languedoc AOP, La coopérative l'Oulibo a été reconnue Entreprise du Patrimoine Vivant en 2017 grâce à son savoir-faire unique.

**Directeur : Pierre MARTY**



L'Huilerie Coopérative de Clermont L'Hérault créée en 1920, est la seule coopérative à résister au célèbre gel de 1956 dans l'Hérault et fusionnera en 2004 avec la confiserie de Saint-Jean-de-la-Blaquière.

La boutique l'Oli d'Oc, quant à elle, a vu le jour en 1987 afin de pouvoir vendre l'excédent d'olives de table et d'huiles d'olive laissées par les coopérateurs.

Aujourd'hui, l'Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont-l'Hérault, après plus de 100 ans d'existence, compte plus de 2 400 coopérateurs qui, dans leur grande majorité, sont des agriculteurs.

**Directrice : Sandrine BALDAYROU**



Sandrine BALDAYROU



Toute l'équipe du Moulin de Sou



Le Moulin du Sou est né en novembre 2008 de la volonté de la coopérative La Cavale de fédérer des producteurs autour d'une nouvelle activité. Avec la vente directe et en circuit court de ses produits sur un réseau de magasins, épiceries fines, restaurants, caveaux..., le Moulin du Sou s'est peu à peu développé sur le département de l'Aude et au-delà...

**Responsable : Claire SALVAT**



Installés depuis 2012, après plus de 10 ans d'apprentissage du métier transmis par la génération précédente Julien et Séverine ont fait le choix de se consacrer pleinement à la culture de l'olivier. L'entreprise a été créée en 1989 par les parents de Séverine.

Afin d'être autonomes de la récolte à la commercialisation, le couple a investi dans son 1er moulin en 2016 et un atelier de confiserie d'olives en 2018.

**Propriétaires : Julien et Séverine DALENS**



Julien et Séverine DALENS



Le Moulin de La Dentelle est une entreprise familiale créée en 2009 à Villeveyrac. Muriel, responsable d'exploitation, s'emploie à fabriquer dans les meilleures conditions l'huile de sa production, avec le souci d'une agriculture raisonnée, ainsi que celle des petits apportants des villages environnants. Son nom " Moulin de la Dentelle" renvoie à la ligne rocheuse qui court de l'abbaye de Valmagne à Saint Pargoire. Il s'est adapté à une demande de plus en plus forte des agriculteurs et des particuliers qui souhaitaient avoir la possibilité de faire des petits apports.

**Propriétaire : Muriel De La Torre**



Muriel De La Torre



Catherine DUSSOL



**DOMAINE D'ASTIÈS**

L'HUILE D'OLIVE, LE FRUIT D'UNE PASSION

Amateurs de produits du terroir, découvrez l'huile d'olive du Domaine d'Astiès situé à Thézan-lès-Béziers dans l'Hérault. Les oliviers, en cours de conversion en Agriculture Biologique, sont implantés dans un cadre de charme, cultivés par une oléicultrice passionnée. Catherine Dussol a à cœur de partager avec vous sa passion pour l'olive, ce fruit si généreux.

**Producteur : Catherine DUSSOL**



Anne et René PURSEIGLE

**HUILES  
& OLIVES**  
Fine de Garrigue  
Famille Purseigle



Viticole pendant plusieurs générations, le Domaine de Galinenque se consacre depuis 1999 à l'oléiculture. L'huile d'olive est ici une affaire de famille ! Entourés de leurs enfants, Anne et René mènent avec passion cette exploitation. Ce terroir a su inspiré la marque de leur production d'olives, huiles et jus de grenade tous vendus en circuit court sous la marque « Fine de Garrigue ».

**Propriétaires : Anne et René PURSEIGLE**



Le Moulin de  
La RESTANQUE

C'est au cœur du Minervois, dans un terroir chargé d'histoire et aux paysages sculptés par le vent que Laurent et Magali vous accueillent pour vous faire partager leur passion pour cette terre, un héritage familial.

A la fin des années 90, Laurent et Magali reprennent le flambeau et font le choix de l'oléiculture.

Ce sont ces pierres qui donnent le nom au moulin, en effet, une restanque permet la culture de l'olivier sur des terrasses bâties en étagères grâce à ces murets.

**Propriétaires : Magali et Laurent REYNES**



Magali et Laurent REYNES



Elena ANTON et sa fille Clémence

**Le Mas d'Antonin**

Situé sur les hauteurs du petit village d'Argeliers dans l'Aude, Elena Anton vous accueille sur son domaine au milieu de la garrigue, entre oliviers et chênes truffiers.

Après une nuit passée dans l'un des gîtes, vous pourrez participer à une initiation à l'oléologie, mais également découvrir les truffières, la truffe étant l'autre produit phare du domaine.

**Propriétaire : Elena ANTON**



## DOMAINE DES PÈRES

Au Domaine des Pères, les premiers oliviers ont été planté par le grand-père de Dominique Bardou en 1957, autour du lac de Jouarres sur les communes d'Azille et Pépieux. C'est avec son mari qu'elle reprend l'exploitation et l'agrandit en 2015 avec 7 hectares supplémentaires plantés. Le Domaine des Pères c'est désormais 4 générations oléicoles, du grand père au petit fils.

**Propriétaire : Dominique et Jean BARDOU**



## de CHATEAU LASTOURS

Situé près de la mer Méditerranée, le Château de Lastours est depuis l'antiquité un lieu dont l'histoire est liée à la culture de la vigne. Au gré des aléas historiques, le domaine est peu à peu délaissé, jusqu'en 2004, quand une famille de passionnés s'éprend de cette belle propriété. Pratiques bios, sélections parcellaires, économie d'énergie, œnotourisme : le travail précis mené par la famille Allard est à la hauteur de ce terroir et de sa longue histoire. A Lastours les banquettes d'oliviers bordent les parcelles de vignes, formant un paysage typiquement méditerranéen. Chacune de ces cultures bénéficie d'une attention toute particulière pour en tirer l'excellence

**Propriétaire : Franck ALLARD**



*Franck ALLARD*



*Cyril SORIA*



Ayant toujours été passionnés par les oliviers, la plantation de leur toute première oliveraie a été le déclencheur d'une reconversion dans la production d'huile d'olive. Il y a 11 ans maintenant, l'idée a germé d'acheter un moulin et de produire leur propre huile. L'entreprise familiale cultive aujourd'hui plus de 11 hectares d'oliviers situés sur les communes de Fabrèges, Saussan, Pignan et Montbazin.

**Propriétaire : Cyril SORIA**



Bénédicte AYME et Laurent  
BRUNEL



## DILEMME

Agriculteurs depuis 1999 dans le Vaucluse, les hasards de la vie les ont conduits Bénédicte et Laurent à Saint-Pargoire en 2017 dans la vallée de l'Hérault où ont pris plaisir à prendre soin d'une belle oliveraie en Agriculture Biologique. Depuis, entre Languedoc et Provence, vignes, thym et oliviers, ils mettent tout en œuvre pour conduire à maturité leurs récoltes dans le respect de la terre et du fruit.

La gamme d'huiles d'olive est conservée et assemblée à Montpellier, où ils auront le plaisir de vous accueillir.

**Propriétaires : Bénédicte AYME et  
Laurent BRUNEL**



Vignerons depuis plusieurs générations, Jérôme Roger gère l'exploitation familiale de 36 ha de vignes située sur le terroir de l'appellation AOC SAINT-CHINIAN. Non loin de là, à Babeau-Bouldoux sur un sol de schistes, l'oliveraie est située sur des coteaux et est certifiée Haute Valeur Environnementale depuis le 1er janvier 2020. Les variétés d'arbres qui la composent sont les suivantes : Lucques, Aglandau, Picholine et Olivière. La superficie de l'oliveraie est d'environ 2 ha, pour une production moyenne d'huile d'olives d'environ 250 litres/an.

**Propriétaire : Jérôme ROGER**



*Jérôme ROGER*





## **Pour aller plus loin... L'AOP Lucques du Languedoc, diamant vert d'Occitanie.**

Depuis maintenant 6 ans, les producteurs du Languedoc ont la joie de pouvoir proposer au public des olives de qualité à l'origine garantie grâce à l'Appellation Lucques du Languedoc.

Son territoire, plus restreint que celui de l'Huile d'olive du Languedoc, s'étend de Montpellier en passant par l'arrière-pays Lodévois et jusqu'à Carcassonne. Soit 67 communes dans l'Aude et 224 dans l'Hérault. Cette zone a été délimitée en fonction des conditions climatiques exigées par cette variété d'olive à la floraison précoce.

Le suivi de la production, du verger à l'assiette du consommateur, est irréprochable, des contrôles fréquents sont effectués (20% des surfaces par ans, 100% des metteurs en marché). La qualité d'une AOP se doit d'être systématique. Le Syndicat compte à ce jour près de 140 producteurs d'olives dont les parcelles sont identifiées pour la production en Appellation. Parmi eux, 9 déclarent une activité de commercialisation qui permet de revendiquer entre 60 et 140 tonnes d'AOP chaque année.

L'AOP Lucques du Languedoc est une olive verte, entière, ni tailladée, ni cassée. Elle est unique par, sa forme typique en croissant, sa couleur, sa chair ferme et ses arômes subtiles d'avocat beurré. Les calibres autorisés ne peuvent excéder 37 fruits pour 100g. L'olive peut être récoltée dès la fin du mois d'août mais chaque année le climat impose sa loi et les dates peuvent varier. Conditionnées en bocaux ou en seaux elles sont dégustées à l'aveugle par une commission certifiée, qui doit confirmer l'appartenance du lot au cahier des charges. Calibre, couleur, fermeté, croquant, fibrosité : tout est évalué.





# Dossier de presse

AOC Huile d'olive du Languedoc



[www.saohl.fr](http://www.saohl.fr)

**Syndicat de Défense de la Lucques du Languedoc  
et de l'Huile d'olive du Languedoc**

Domaine d'Astiers 34490 THEZAN LES BEZIERS  
[aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com](mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com)

**CONTACT PRESSE | VÉRONIQUE MIRAMOND** • 06 82 57 63 50 • [contact@vmiramond.fr](mailto:contact@vmiramond.fr)