

Huile d'olive du Languedoc



Fiche d'information

Du verger...à la bouteille...

Les vergers d'une exploitation doivent disposer d'un minimum de 60% de 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.

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%.

Quelques chiffres



- 192 hectares
- 40 000 pieds (50% de la variété Olivière, 30% de la variété Lucques)
- 100 oléiculteurs
- 7 moulins
- En AOC depuis 2020



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).



Les moulins :

Coopérative oléicole l'Oulibo 11120 BIZE MINERVOIS
Huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault
34800 CLERMONT L'HERAULT
Moulin de la Restanque 11200 ROUBIA
Font de Mazeilles 34410 SAUVIAN
Moulin de la dentelle 344560 VILLEVEYRAC
Coopérative oléicole Le Moulin du Sou 11300 LIMOUX
Domaine des pères 11800 TREBES
L'Olivette d'Oc 34690 FABREGUES

Les domaines :

Fine de Garrigue 34500 BEZIERS
Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS
Le Mas d'Antonin 11120 ARGELIERS
La Ferme des 3 Sœurs 34310 QUARANTE
SCEA Brunel Ayme 34070 MONTPELLIER

@lucques_huile_languedoc



@lucquesdulanguedoc



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

Siège social : Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS

Animatrice : Julie CAROU 06.02.71.19.00

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

www.saohl.fr



Fiche d'information

Du verger...à l'apéritif...

L'Olive Lucques du Languedoc AOP est récoltée verte, manuellement et directement sur l'arbre dès la fin du mois d'août et jusqu'à début octobre. Elle bénéficie d'un climat méditerranéen qui lui offre les conditions optimales pour son développement. Elle est ensuite calibrée, désamérisée puis mise en saumure pour sa conservation. Ajouté à cela le savoir-faire des confiseurs qui mettent tout en œuvre pour révéler ses caractéristiques gustatives et aromatiques très typiques.

Avec sa robe verte lumineuse et sa forme en croissant, l'Olive Lucques du Languedoc AOP est ferme, charnue et onctueuse, en forme de croissant. Ses arômes légers d'avocats et parfois même de noisette fraîche lui apportent une fraîcheur très appréciable.

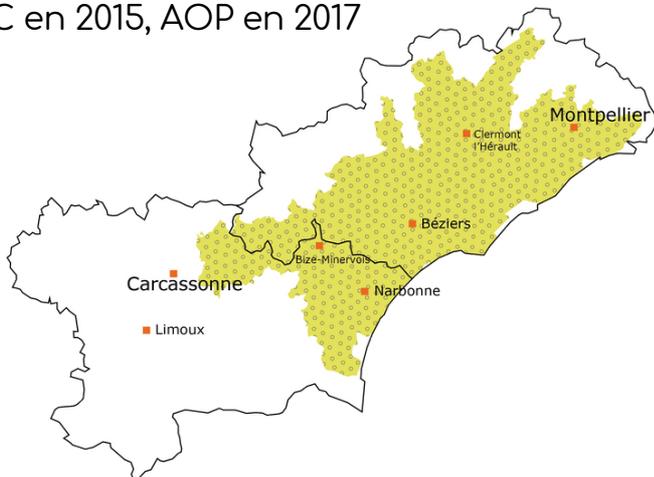
C'est une olive verte entière, ni tailladée, ni cassée, désamérisée avec une solution alcaline qui peut être commercialisée en frais ou pasteurisée.



Quelques chiffres



- 180 hectares
- 30 000 pieds
- 100 oléiculteurs
- 6 confiseurs
- AOC en 2015, AOP en 2017



Zone Géographique

L'aire géographique de la Lucques du Languedoc AOP s'étend de Montpellier à l'arrière-pays Lodévois jusqu'à Carcassonne, soit 67 communes dans l'Aude et 224 dans l'Hérault.

(contre 430 au total pour l'AOP Lucques du Languedoc).

Les confiseurs:

Coopérative oléicole l'Oulibo 11120 BIZE MINERVOIS
Huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault
34800 CLERMONT L'HERAULT
Maison Bousquet 34700 ST ETIENNE DE GOURGAS
Font de Mazeilles 34410 SAUVIAN
L'Olivette d'Oc 34690 FABREGUES
Domaine des pères 11800 TREBES

Les domaines:

Moulin de la dentelle 344560 VILLEVEYRAC
Fine de Garrigue 34500 BEZIERS
Le Mas d'Antonin 11120 ARGELIERS
Domaine Lupia 34410 SERIGNAN
Moulin de la Restanque 11200 ROUBIA

@lucques_huile_languedoc



@lucquesdulanguedoc



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

Siège social : Domaine d'Astiès 34490 THEZAN LES BEZIERS

Animatrice : Julie CAROU 06.02.71.19.00

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

www.saohl.fr