

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires
et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc »
homologué par arrêté du 18 septembre 2025, *JORF* n°0223 du 24 septembre 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°39
du 25 septembre 2025

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense de la Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc
Domaine d'Astiès
34490 THEZAN LES BEZIERS
Courriel : aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

Composition : producteurs/transformateurs

1) NOM DU PRODUIT

Huile d'olive du Languedoc

2) LA DESCRIPTION DU 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.

L'intensité du fruité de l'« Huile d'olive du Languedoc » est supérieure à 2 et inférieure à 5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI), avec des arômes au nez comme en bouche où dominant des notes de tomate et d'amande complétés éventuellement par des arômes de pomme.
L'amertume de l'« Huile d'olive du Languedoc » est comprise entre 0 et 3 sur 10 et son ardeur est supérieure à 1 et inférieure à 3 sur 10 sur l'échelle du Conseil Oléicole International (COI).

Au stade de la première commercialisation, la teneur en acide libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8% et l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1kg.

3) LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique a été approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières du 1^{er} juillet 2020. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1^{er} janvier 2025:

Département de l'Aude (180 communes) :

Communes incluses en totalité :

Aigues-Vives, Albas, Alet-les-Bains, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Berriac, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Carcassonne, Cascastel-des-Corbières, Castelnau-d'Aude, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Cavanac, Caves, Cazilhac, Cépie, Citou, Comigne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Coustouge, Cruscades, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Espéraza, Fabrezan, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Ginestas, Ginoules, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Laderm-sur-Lauquet, Lagrasse, Lastours, Laure-Minervois, Lavalette, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Limoux, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mayronnes, Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montirat, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moux, Narbonne, Névian, La Palme, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Palairac, Palaja, Paraza, Paziols, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pieusse, Pomas, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Preixan, Puichéric, Quintillan, Raissac-d'Aude, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Roubia, Rouffiac-d'Aude, Roullens, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerie, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Sainte-Valière, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salsigne, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Turreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Val-de-Dagne, Val-du-Faby, Ventenac-en-Minervois, Verzeille, Villalier, Villanière, Villardonnel, Villazet-Cabardès, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villegailhenc, Villegly, Villemoustausou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Vinassan.

Communes incluses en partie :

Quillan (pour la partie correspondant au territoire de l'ancienne commune de Quillan), Roquetaillade-et-Conilhac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Roquetaillade).

Département de l'Hérault (249 communes) :

Communes incluses en totalité :

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Balaruc-les-Bains, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Le Bousquet-d'Orb, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Candillargues, Canet, Capestang, Carlenas-et-Levas, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojoul, Caux, Cazedarnes,

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires
et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Cruzy, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Florensac, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Ganges, Gignan, Gignac, Grabels, Hérépian, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lamalou-les-Bains, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas-les-Châteaux, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montoulis, Montpellier, Montpeyroux, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pézènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Le Poujol-sur-Orb, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Prémian, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Julien, Saint-Just, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, Saussan, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, La Tour-sur-Orb, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, Vailhan, Vailhauquès, Valmascle, Valros, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villemagne-l'Argentière, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone,

4) LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement, et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des cahiers de culture, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

- Déclaration d'identification:

Tout producteur d'olives ou tout producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, auprès du groupement avant le 31 mars précédant la récolte.

Tout transformateur-moulinier intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production auprès du groupement avant

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires
et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

le 31 août précédant la récolte.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production.

- Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

Tout producteur d'olives ou tout producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile peut, le cas échéant, remplir une déclaration de non-intention de production, avant le 31 mars précédant la récolte en cause.

Elle comporte la liste des parcelles pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc ».

- Déclaration de récolte d'olives annuelle :

Le producteur d'olives ou producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile remplit avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte, une déclaration de récolte qui mentionne les superficies et quantités d'olives récoltées ainsi que leur destination (AOC ou non, identité du lieu de livraison).

- Cahier de culture :

Le producteur d'olives ou producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile tient à jour un cahier de culture permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date des pratiques culturales, la date de récolte, le poids d'olives récolté, la maturité, la technique de récolte, les conditions de stockage et la date de livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les 4 années qui suivent.

- Registre de manipulation :

Le transformateur-moulinier ou producteur d'olives faisant appel à un prestataire et commercialisant son huile tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque apporteur identifié, permettant de présenter la date de réception des olives, la date de trituration, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots, la maturité et la variété des olives, la destination des olives mises en œuvre, la température de la pâte à l'extraction.

Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.

- Déclaration annuelle de fabrication :

Le transformateur-moulinier remplit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour leur compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

- Déclarations de revendication partielles et totale :

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée dans les 10 jours avant la première mise en circulation ou la première mise en marché de ses huiles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclaration de revendications partielles que nécessaire. Cet opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiqué en appellation d'origine pour la récolte considérée.

La déclaration totale est transmise au plus tard le 30 juin de l'année qui suit la récolte. Le groupement transmet chaque déclaration à l'organisme de contrôle dans un délai fixé dans le plan de contrôle.

- Déclaration annuelle de stocks

Tout opérateur commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de l'année qui suit la récolte, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

Contrôle sur le produit :

L'« Huile d'olive du Languedoc » fait l'objet, par sondage, d'examens organoleptique et analytique visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE L'HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC.

► Variétés :

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

- variétés principales : Lucques, Olivière.

La proportion des variétés principales, ensemble ou séparément, est supérieure à 60% en nombre d'arbres pour les vergers de l'exploitation déclarés en appellation d'origine

- variétés secondaires : ce sont les variétés locales traditionnelles telles que Picholine, Verdale de l'Hérault, Ménudel, Amellau, Clermontaise, Rougette de Pignan et autres variétés locales anciennes. On entend par variétés locales anciennes, les variétés implantées sur l'aire de production avant le gel de 1956.

L'ensemble des variétés secondaires ne peut dépasser 40% en nombre d'arbres pour les vergers de l'exploitation déclarés en appellation d'origine.

L'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices au sein de chaque verger est admise dans une proportion inférieure ou égale à 10% du nombre d'arbres pour les vergers de l'exploitation. L'utilisation d'olives issues de ces variétés est admise pour la production d'« Huile d'olive du Languedoc » à condition que leur proportion n'excède pas 10% de la masse des olives mises en œuvre.

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

► **Age minimal** : Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc » ne peut être accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum 5 ans après la plantation de l'arbre sur la parcelle.

► **La densité** : la superficie minimale par arbre est de 24 m².

► **L'entretien du verger** : les vergers sont entretenus chaque année soit par des façons culturales (travail du sol et/ou désherbage), soit enherbés puis fauchés, soit pâturés. Le désherbage chimique en plein est interdit. Le désherbage chimique est autorisé uniquement sur le rang.

► **La taille** : Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans.

► **L'irrigation** : L'irrigation est autorisée.

► **La récolte** : les olives sont cueillies directement sur l'arbre ou récoltées par vibration, battage, aspiration ou par tout autre système ne détériorant pas l'aspect extérieur des olives avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre. Les filets permanents sont interdits.

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires
et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

Il ne peut pas être élaboré d'huile d'appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc » à partir d'olives ramassées à même le sol.

Les olives sont récoltées à maturité lorsque, 40% à 70% d'olives sont tournantes, c'est-à-dire lorsqu'elles sont passées du vert au jaune.

La date d'ouverture de la récolte est fixée par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) sur proposition du groupement.

► **Le rendement** : Le rendement maximum est de 8 tonnes par hectare pour la variété Lucques quelle que soit la destination. Le rendement maximum est de 12 tonnes d'olives par hectare pour les autres variétés.

► **Le stockage** des fruits chez le producteur a lieu dans des caisses ou palox, à claire voie d'une contenance maximale de 450 kg.

► **Le transport** du producteur au moulin s'effectue dans les caisses de récolte ou dans les palox.

► **Le délai de livraison** au moulin après récolte est de 3 jours maximum après la récolte

► **Elaboration de l'huile d'olive**

Les olives mises en œuvre sont saines. La proportion d'olives altérées doit être inférieure à 10% du nombre d'olives pour chaque lot considéré.

Les altérations considérées sont : les olives abîmées par les ravageurs, les olives touchées par le gel, par la grêle ou atteintes par la moisissure.

► **Le stockage avant trituration** : les olives sont stockées hors gel chez le moulinier et durant 5 jours maximum.

► **Les conditions d'élaboration** : le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 27°C.

Les procédés autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction centrifuge ou le pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

► **Le stockage et la conservation** : Le stockage et la conservation se font de façon à limiter le contact de l'huile avec l'air et la lumière.

► **Composition de l'huile** : L'« Huile d'olive du Languedoc » est une huile plurivariétale composée d'au minimum 2 variétés de l'appellation dont au minimum 1 variété principale. Dans chaque lot, les variétés principales sont majoritaires sans qu'aucune d'entre elles ne dépasse 70% dans l'huile.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6.1) SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les facteurs naturels :

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. Ce rebord est découpé par des vallées encaissées, dont les exutoires s'écoulent vers la Méditerranée après avoir traversé la plaine languedocienne. Les roches sont variées : calcaires des Causses et roches des

massifs anciens (cristallines et métamorphiques) sur les autres massifs. Sur les adrets de ces vallées se trouvent les oliveraies.

La partie au contact avec la plaine Languedocienne est composée d'un relief varié, avec des collines ou de petits plateaux calcaires. Souvent au pied des escarpements se trouvent des dépôts colluviaux et glaciaires, riches en cailloutis, qui constituent d'excellents agro-terroirs pour l'olivier.

Au sud-ouest, le Massif des Corbières est très fragmenté. Constituée de barres calcaires alternant avec des petits bassins souvent étirés développés dans les marnes et encadrés de versants riches en cailloutis, cette zone est favorable à l'olivier.

Par ailleurs, l'aire géographique bénéficie d'un climat méditerranéen strict : au faible nombre de jours de pluie correspond un ensoleillement important qui oscille entre 2500 et 2900 heures de soleil par an et une sécheresse estivale plus ou moins accentuée. La combinaison de ces facteurs, auxquels s'ajoute un nombre élevé de jours de vent pouvant souffler en fortes rafales, a des conséquences sur les espèces plantées qui doivent présenter des caractéristiques dites méditerranéennes. Elles doivent supporter la sécheresse, être capables de stocker de l'eau dans leurs parties végétatives et adapter leur rythme de croissance avec les saisons des pluies (automne et printemps) comme le fait l'olivier. En outre, le vent qui souffle au printemps favorise la pollinisation extrêmement courte du Lucquier.

Dans cette aire, deux variétés se distinguent plus particulièrement : la Lucques et l'Olivière sont cultivées spécifiquement à des altitudes qui excèdent rarement 300 m sur des terrains filtrants et peu hydromorphes ; La Lucques se situe plutôt en versant sud bien ensoleillé de pente modérée ou éventuellement en versant nord à condition, que le sol soit très favorable, ou encore sur des vieux vergers en banquettes bien exposés, alors que l'Olivière présente une plus grande résistance au froid.

Elles sont présentes historiquement dans les départements de l'Aude et de l'Hérault.

Les facteurs humains :

Si l'olivier était connu dès l'époque romaine, il s'est constitué une véritable économie fondée sur l'olivier à partir de la moitié du X^{ème} 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 XX^{ème} 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 (création de L'Oulibo à Bize-Minervois en 1942 ; maintien de l'Huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault créée en 1920, et de celle de Pignan).

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. 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.

Cette professionnalisation a permis 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.

Ces savoir-faire sont mis en avant par les points suivants :

- Le recours majoritaire à deux variétés locales particulièrement adaptées aux conditions de l'aire géographique : la Lucques et l'Olivière qui représentent au moins 60% des variétés des vergers.
- Les densités de plantation pratiquées permettent une bonne pénétration de la lumière dans la frondaison des arbres, ce qui optimise la photosynthèse.
- La taille favorise une production régulière. Elle permet le bon développement des arbres en régénérant les jeunes rameaux fructifères et un bon état sanitaire des fruits grâce à une aération et un ensoleillement optimal du feuillage.
- L'attention portée à la récolte des olives, en ne prenant que les fruits sains sur les arbres, à une période où la maturité est suffisante mais non excessive (les olives sont récoltées lorsque 40 à 70% des olives sont passées du vert au jaune)
- Des délais récolte-trituration moyens, en relation avec le niveau de maturité des olives récoltées afin de conserver l'ensemble des qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits.
- Des procédés de trituration uniquement mécaniques, qui respectent les caractéristiques de la matière première.

6.2) Spécificité du Produit

La spécificité de l'« Huile d'olive du Languedoc » réside dans l'assemblage de variétés avec la présence et prédominance d'au moins une des variétés principales Lucques et Olivière qui peuvent être assemblées, associées à des variétés locales traditionnelles et anciennes. Elle est caractérisée par la présence dominante d'arômes de tomate et d'amande pouvant être complétés par des arômes de pomme.

Cette dominance aromatique est retrouvée plus particulièrement dans l'aire géographique, du fait des variétés utilisées mais aussi des habitudes de récolte (fruits moyennement mûrs) et de mise en œuvre (délai récolte/trituration de 8 jours maximum). Les variétés secondaires complètent harmonieusement ses arômes par des notes de verdure.

Son amertume est légère et son ardeur modérée.

6.3) Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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. Ces variétés ne s'expriment pleinement que dans les terres et sous le climat du Languedoc. En particulier, le vent est un élément favorable aux oliviers produisant l'« Huile d'olive du Languedoc » : en effet, dans le Languedoc soufflent le Mistral en provenance du Nord-Est et la Tramontane en provenance du Nord-Ouest et qui agit plutôt sur l'ouest Héraultais. Ces deux éléments combinés sont très importants, car ils permettent de faire face avec succès à la période délicate de pollinisation extrêmement courte du Lucquier. En outre, le nombre élevé de jours de vent fort renforce l'effet de sécheresse en période estivale ainsi qu'en période hivernale et rafraîchit l'atmosphère ambiante en hiver. Ce phénomène particulier au Languedoc provoque des gelées tardives en mars-avril surtout dans les lieux où les sols sont froids. L'Olivière, qui résiste bien au froid, est parfaitement adaptée à ces caractéristiques climatiques.

- aux soins apportés par les oléiculteurs qui, de la production à la transformation ont adapté leurs pratiques aux variétés :

*Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Huile d'olive du Languedoc »
approuvée par la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires
et forestières en sa séance du 24 juin 2025*

- choix des tènements appropriés pour favoriser la production (exposition sud de préférence, pente pour permettre un bon drainage),
- implantation de pollinisateurs en nombre suffisant dans les parcelles,
- choix de la date de récolte en fonction de la bonne maturité des olives : la récolte à maturité moyenne, lorsque 40 à 70% des olives passent au vert-jaune, contribue aux spécificités du produit.
- respect d'un délai récolte-transformation optimum pour obtenir une huile de qualité et spécifique ;
- assemblage de variétés.

L'ensemble de ces éléments combinés permet d'obtenir une huile dont la qualité du fruité a fait sa réputation. Ainsi les « Huiles d'Olive du Languedoc » ont été récompensées par des médailles d'or ou d'argent aux concours du Salon de l'Agriculture 2017 et 2018.

7) REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURE(S) DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Huile d'olive du Languedoc » comportent les indications suivantes :

- Le nom de l'Appellation d'origine « Huile d'olive du Languedoc »
- La mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » et le symbole AOP de l'Union Européenne.

9) LES EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

POINTS PRINCIPAUX A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
<u>A – REGLES STRUCTURELLES :</u>		
Localisation des outils de production	appartenance à l'aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et /ou visuel
<u>B – REGLES LIEES AU CYCLE ANNUEL :</u>		
Au verger Variétés	Variétés principales : 60% minimum, ensemble ou séparément	Contrôle documentaire et /ou visuel
Délais de livraison au moulin après récolte	3 jours maximum	Contrôle documentaire et /ou visuel
Stockage chez le moulinier avant trituration	5 jours maximum	Contrôle documentaire et/ou visuel
Composition de l'huile	Au moins 2 variétés dont au minimum 1 principale. La proportion des variétés principales est majoritaire. Chaque variété principale ne dépasse pas 70%.	Contrôle documentaire
<u>C – PRODUIT :</u>		
Caractéristiques organoleptiques	Amertume : maximum 3 Ardence : supérieure à 1 et inférieure à 3	Contrôle organoleptique
Caractéristiques analytiques	Taux d'acidité < 0.8% Indice peroxyde < ou= 16 MEq d'O ² /kg	Contrôle documentaire et/ou analytique