Les huiles d'olive du Midi de la France

Les Huiles d'Olive du Midi de la France représentent seulement 0,29% de la production européenne. La France se différencie par la diversité de ses variétés (plus de 100) et de ses terroirs.
La France privilègie la qualité à la quantité et propose des huiles d'olive haut de gamme pour se démarquer de ses concurrents.

Les huiles d'olive de la région Languedoc-Roussillon sont disponibles sous les couleurs de la marque Sud de France.

Sud de France

2

AFIDOL
Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
Mas de Saporta - 34875 LATTES CEDEX
Contact : 04 75 26 90 90 - nyons@afidol.org

www.huilesetolives.fr

Crédits Photos : Myriam SERVAN et AFIDOL

la Région Languedoc Roussillon

Pour plus de renseignements : **www.huilesetolives.fr**

LES TROIS FAMILLES D'HUILES D'OLIVE **DU MIDI DE LA FRANCE...**

> FRUITÉ MÛR

Goût subtil

Arômes : fruits mûrs, fruits secs, fruits rouges, fleurs...

Caractéristiques : issues d'olives mûres et fraîchement récoltées.

Accords : poissons, légumes crus ou cuits, desserts...

> FRUITÉ VERT

Goût intense

Arômes : herbacés, artichaut cru, asperge, plant de tomate...

Caractéristiques : issues d'olives en cours de maturité et fraîchement récoltées.

Accords : féculents, poissons gras, viandes...

> FRUITÉ NOIR

Goût à l'ancienne

Arômes : olive noire, chocolat, sous-bois, épices, champignons....

Caractéristiques: résultat d'une pratique traditionnelle (olives conservées sous contrôle entre la récolte et la trituration pendant 2 à 8 jours)

Accords : gibiers,salades, crustacés, chocolat...

LES PRINCIPALES HUILES D'OLIVE **DU MIDI DE LA FRANCE**

AOP NYONS
Arômes : herbes fraîches, pomme verte, noisette, beurre
: Tanche
: 26, 84

AOP CORSE
Arômes : herbes fraîches, légumes cuits, fruits secs, menthe, maquis
: Sabine, Ghjermana, Capannace, Avia Nera, Zinzala
: 2A, 2B

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE
Arômes : fruité vert (artichaut cru, herbes fraîches, agrumes, amande, pomme verte) et fruité noir (cacao, truffe, champignons).
: Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdane
: 13

AOP AIX-EN-PROVENCE
Arômes : fruité vert (artichaut cru, pomme , verdure, amande) et fruité noir (olive noire, pain, artichaut cuit, cacao, vanille).
: Aglandau, Cayanne, Salonenque
: 13, 83

AOP HAUTE-PROVENCE
Arômes : herbes fraîches, artichaut cru, feuille de tomate
: Aglandau, Bouteillan, Picholine, Tanche
: 04,13, 83, 84

AOP NIMES
Arômes : fruits rouges, prune, ananas
: Picholine, Négrette, Noirette
: 30, 34

AOP NICE
Arômes : amande fraîche, genêts, artichaut cru
: Cailletier
: 06

AOC PROVENCE
Arômes : fruité vert (fruits rouges, herbacés, artichaut cru) et fruité noir (sous-bois, fumé, chocolat, fruits mûrs).
: Aglandau, Bouteillan, Cayon Salonenque
: 83, 84, 04, 13, 30, 06, 26

Les différentes variétés d'olive

La France compte plus d'une centaine de variétés d'oliviers que l'on trouve uniquement dans le Sud de la France. Chacune d'elle pousse sur un territoire plus ou moins grand et uniquement sur ce terroir.
En fonction de la ou des variété(s) dont elle est extraite, du terroir et du savoir-faire, l'huile d'olive présente des saveurs différentes. C'est pourquoi nous les classons selon trois familles de goût.
Au sein de chacune de ces familles, on trouve un grand choix d'arômes et de senteurs.

Chaque variété a des arômes et des saveurs spécifiques. Voici les principales :

L'AGLANDAU /// : 13, 84, 04
Arômes : artichaut cru, amande

LA LUCQUES /// : 34, 11, 66
Arômes : fruits secs

LA PICHOLINE /// : 30, 34, 11, 13
Arômes : prune, fruits exotiques, pamplemousse

LA GROSSANE /// : 13
Arômes : pamplemousse, tomate, fruits confits

LE PETIT RIBIER /// : 83
Arômes : fruits rouge, artichaut, verdure

LA TANCHE /// : 26
Arômes : noisette fraîche, pomme

LE CAILLETIER /// : 06
Arômes : amande fraîche

LA BOUTEILLAN /// : 83
Arômes : herbacés, poire

LA SALONENQUE /// : 13, 83
Arômes : artichaut, noisette, pomme