

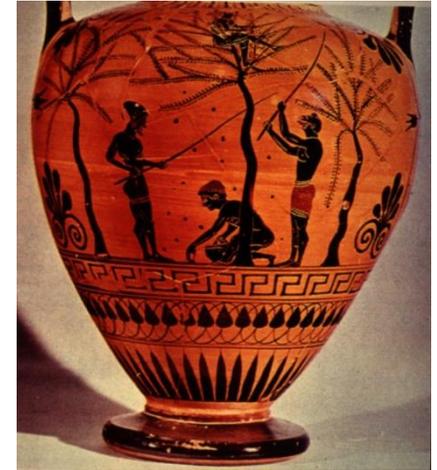


LES HUILES D'OLIVE
DE NOS TERROIRS,
VOUS ALLEZ PRENDRE GOÛT À LA DIVERSITÉ !

L'huile d'olive
à l'école des
Chefs !

LES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS

A la découverte de produits typiques & uniques



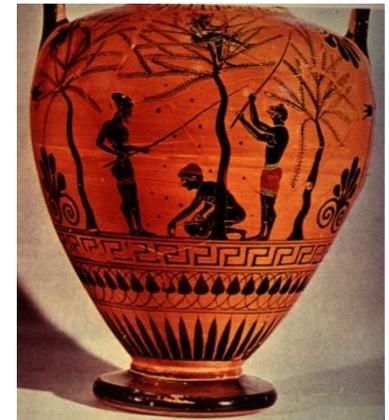
► L'OLIVIER À TRAVERS LES ÂGES

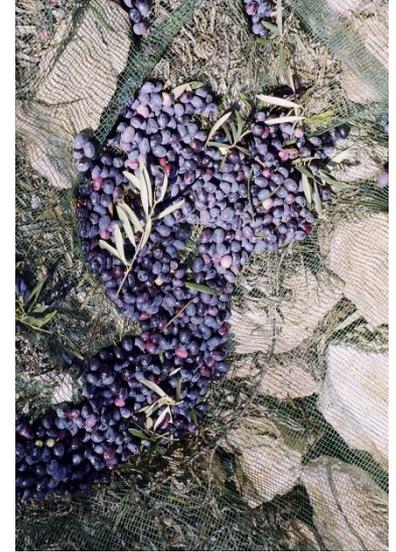


Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

UNE HISTOIRE VIEILLE DE 6 000 ANS

- ▶ Il y a 50 000 ans : apparition de l'olivier sauvage dans la région méditerranéenne
- ▶ 4000 ans avant JC : début de la culture de l'olivier (Crête, Est du bassin méditerranéen)
- ▶ 1200 à 500 ans avant JC : extension à travers la Méditerranée au gré des civilisations et des conquêtes
- ▶ 500 ans avant JC : l'olivier est présent dans tout le bassin méditerranéen
Ses utilisations se développent : cuisine, soins du corps, éclairage...

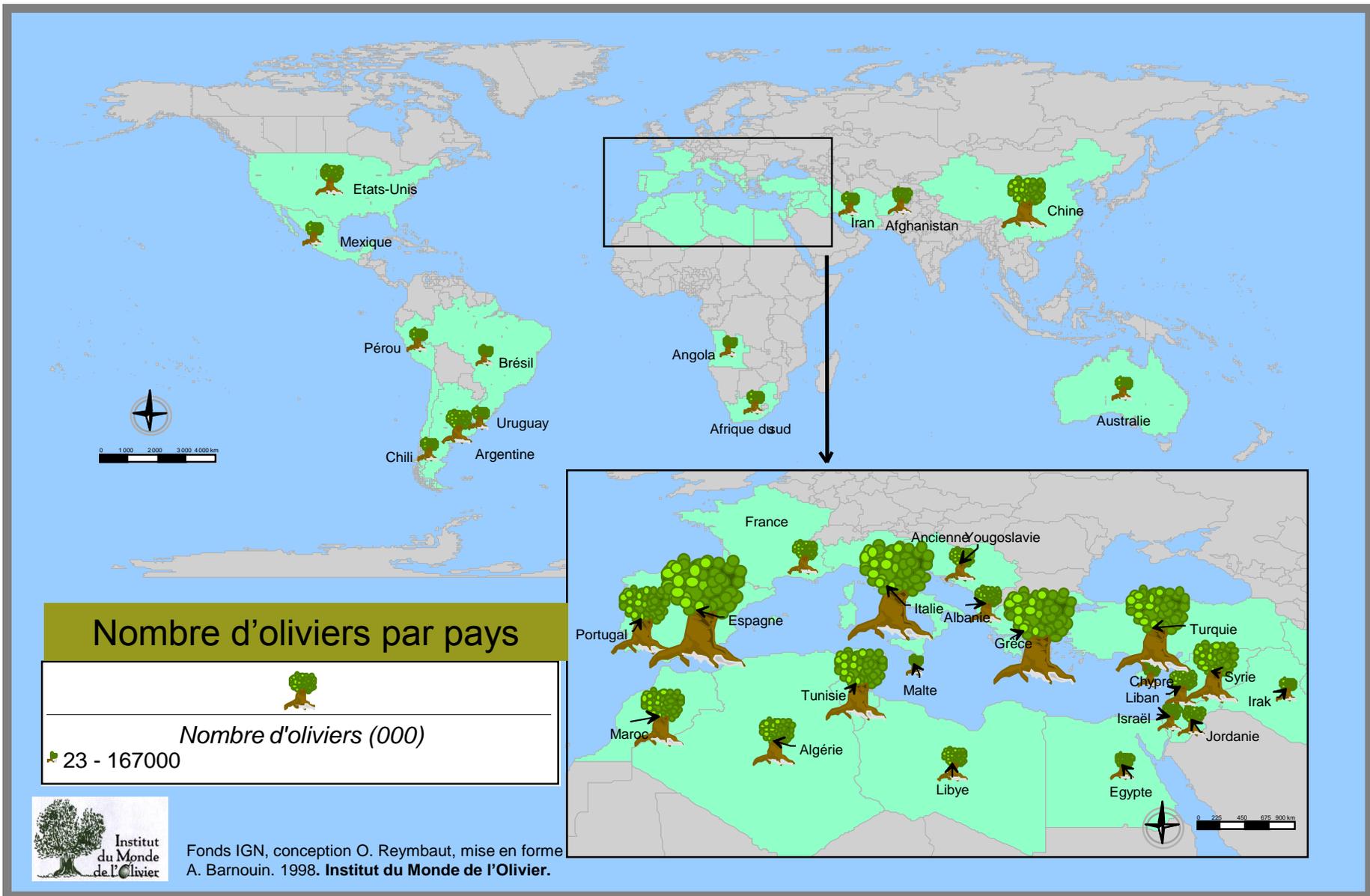




► L'OLIVIER DANS LE MONDE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



LES PRINCIPALES VARIÉTÉS D'OLIVES

A huile : Arbequine (Espagne / Argentine), Picual (Espagne), Frantoio (Italie), Moraiolo (Italie), Leccino (Italie), Koroneiki (Grèce), Chemlal (Algérie), Chemlali (Tunisie)

De table : Manzanila (Espagne / Etats-Unis / Israël – vert ou tournante), Kalamata (Grèce - noir), Conservolia (Grèce), Nocellara del Belice (Italie – vert), Ascolana (Italie – vert), Meski (Tunisie), Gemlik (Turquie)

A double fin : Hojiblanca (Espagne), Carolea (Italie), Picholine marocaine (Maroc), Galega (Portugal), Redondil (Portugal), Al-Doebly (Syrie)





► L'OLIVIER DANS L'UNION EUROPÉENNE



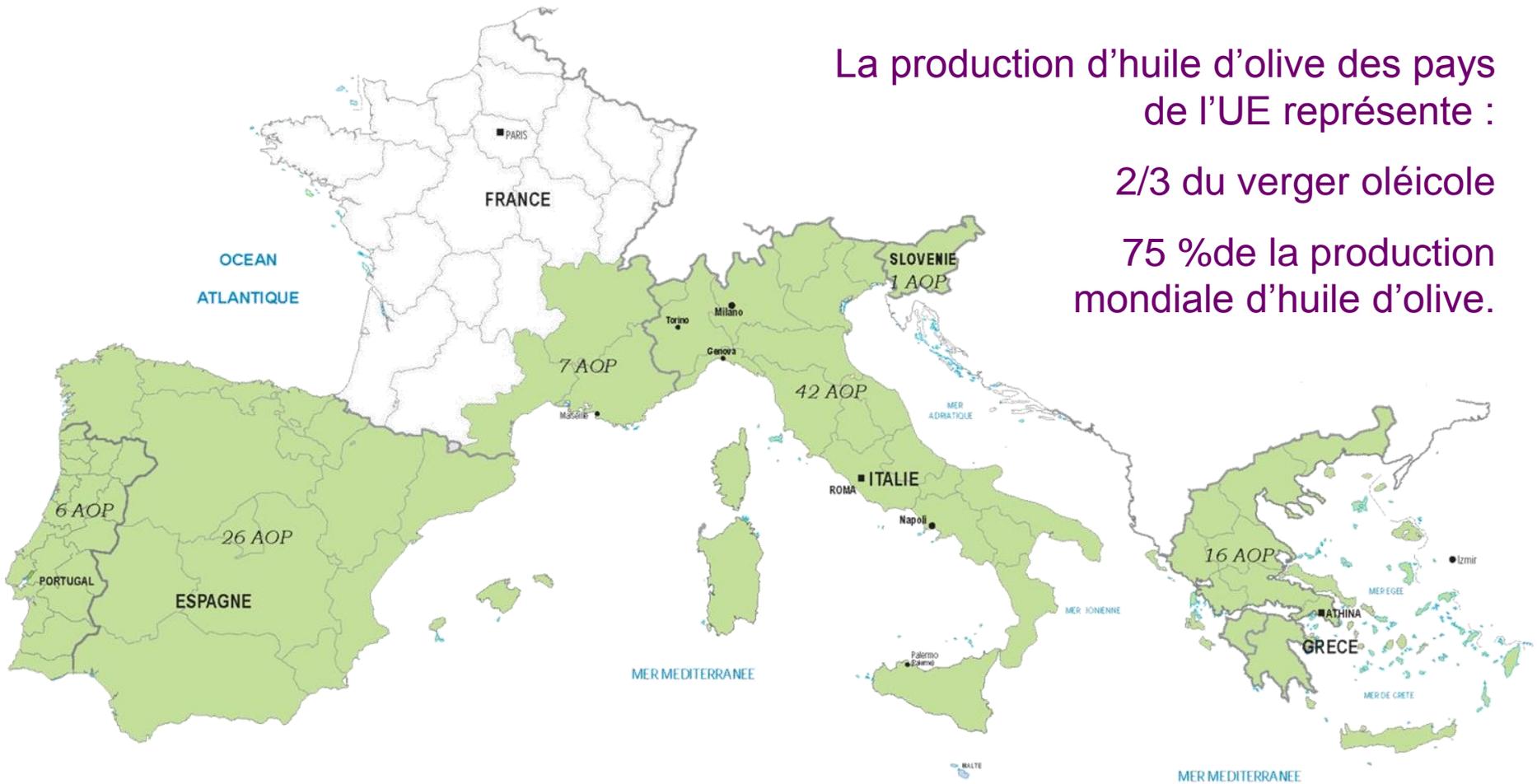
FranceAgriMer



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

LES PAYS OLÉICOLES EN EUROPE

La production d'huile d'olive des pays de l'UE représente :
2/3 du verger oléicole
75 % de la production mondiale d'huile d'olive.

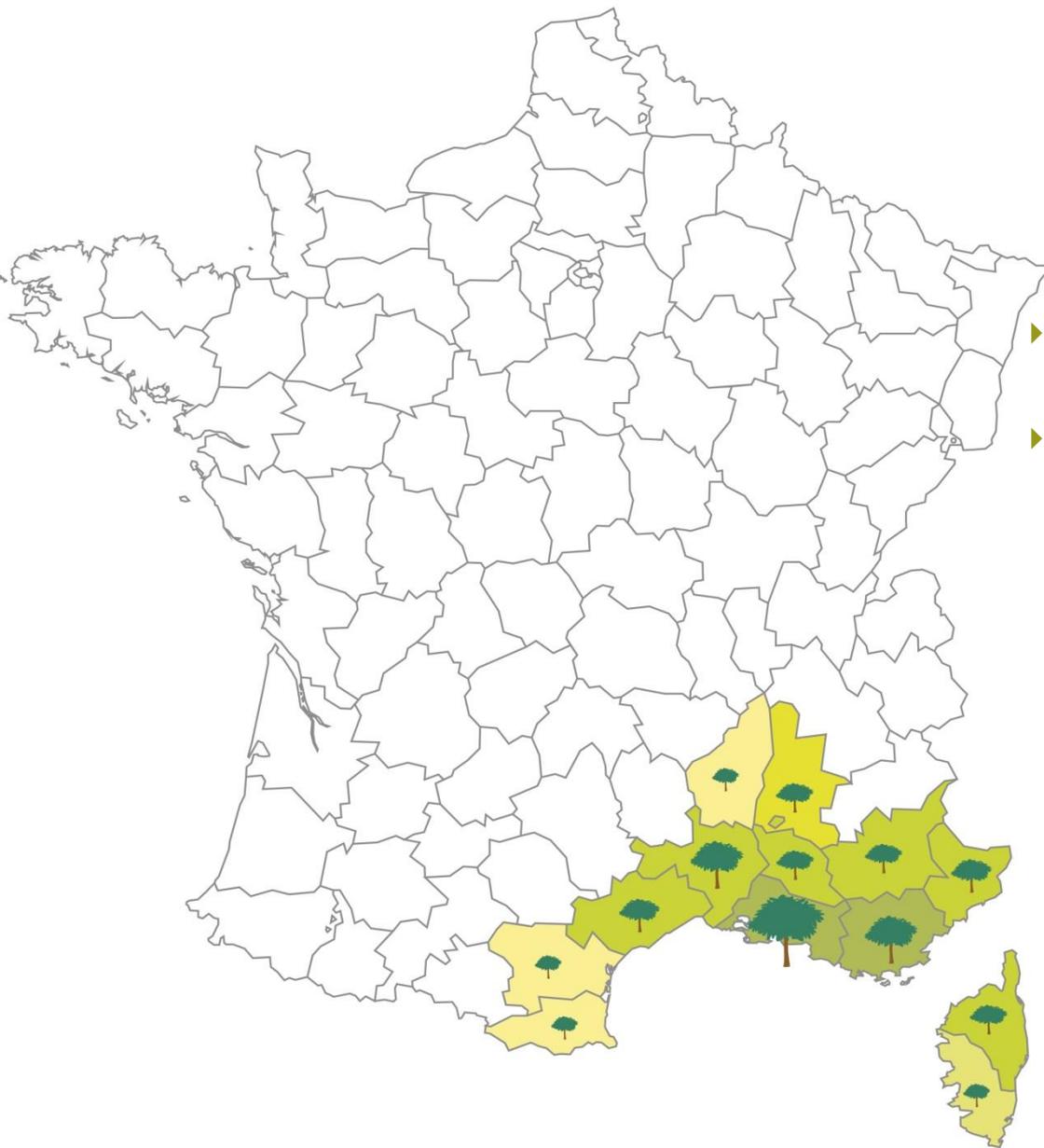




► L'OLIVIER EN FRANCE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



▶ Treize départements oléicoles

▶ Plus de 20 bassins de production typiques dont 8 en A.O.C.

- ▶ Nyons
- ▶ Vallée des Baux de Provence
- ▶ Aix en Provence
- ▶ Haute Provence
- ▶ Nice
- ▶ Nîmes
- ▶ Corse – Oliu di Corsica
- ▶ Provence



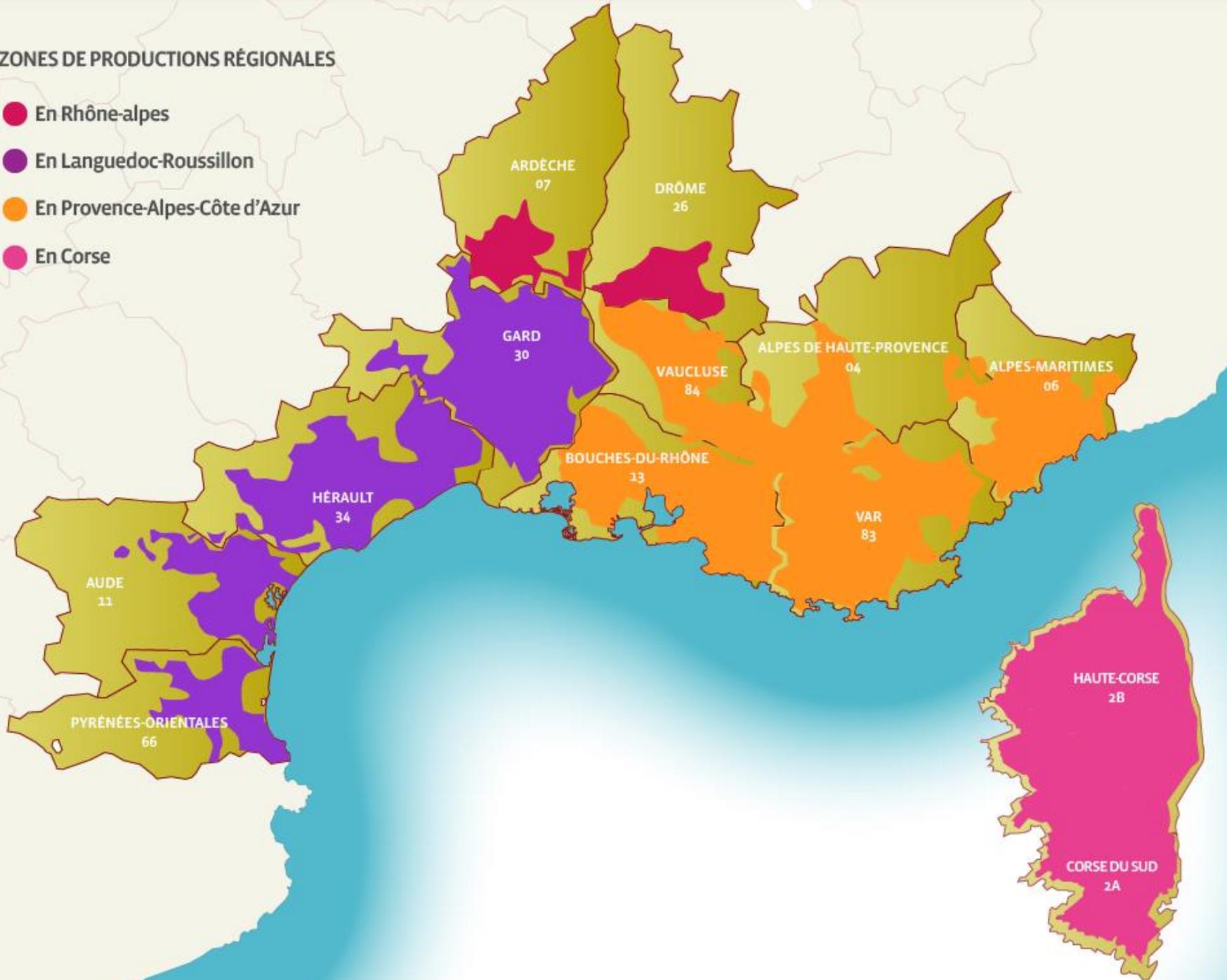
FranceAgriMer



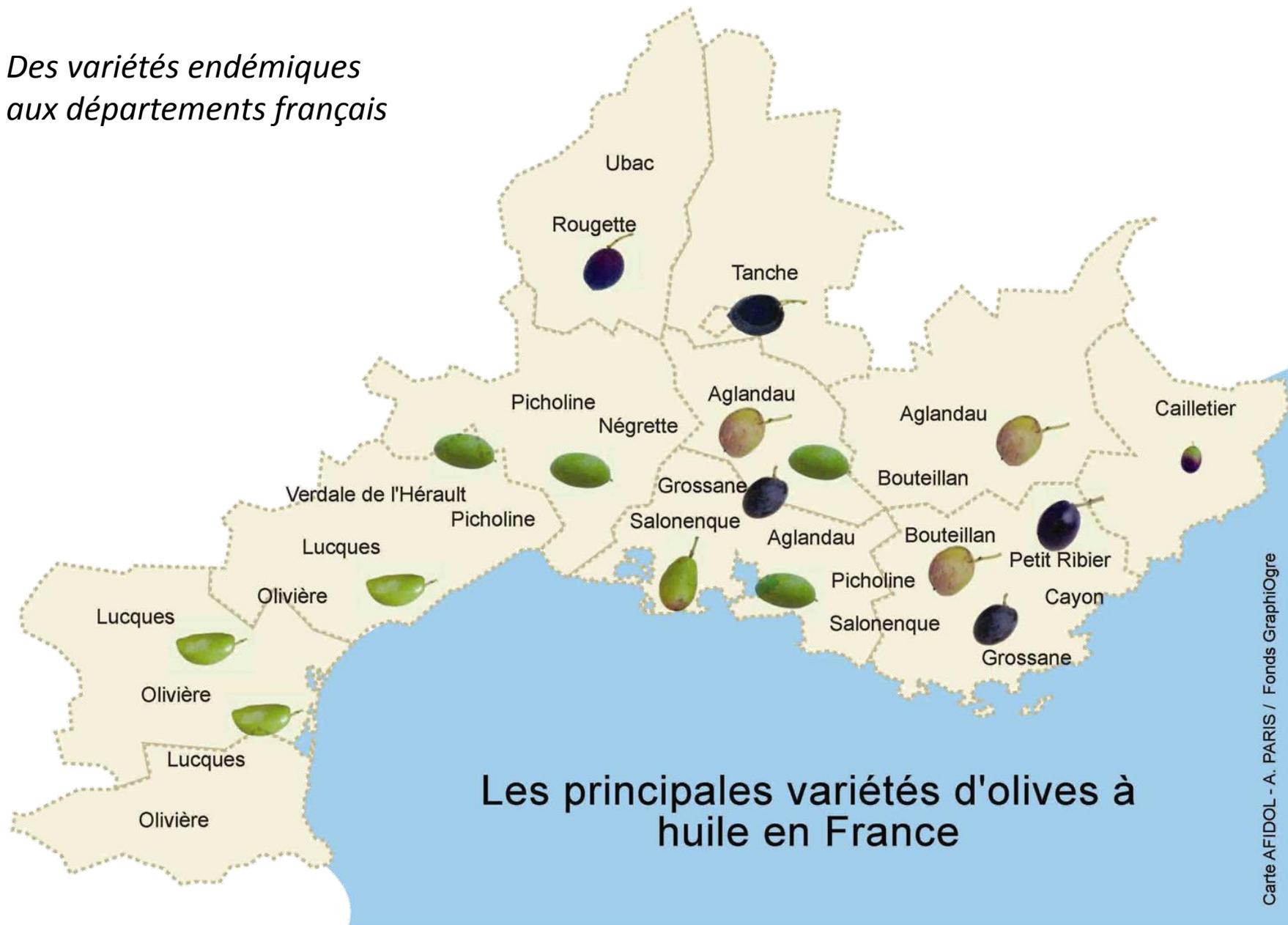
Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

ZONES DE PRODUCTIONS RÉGIONALES

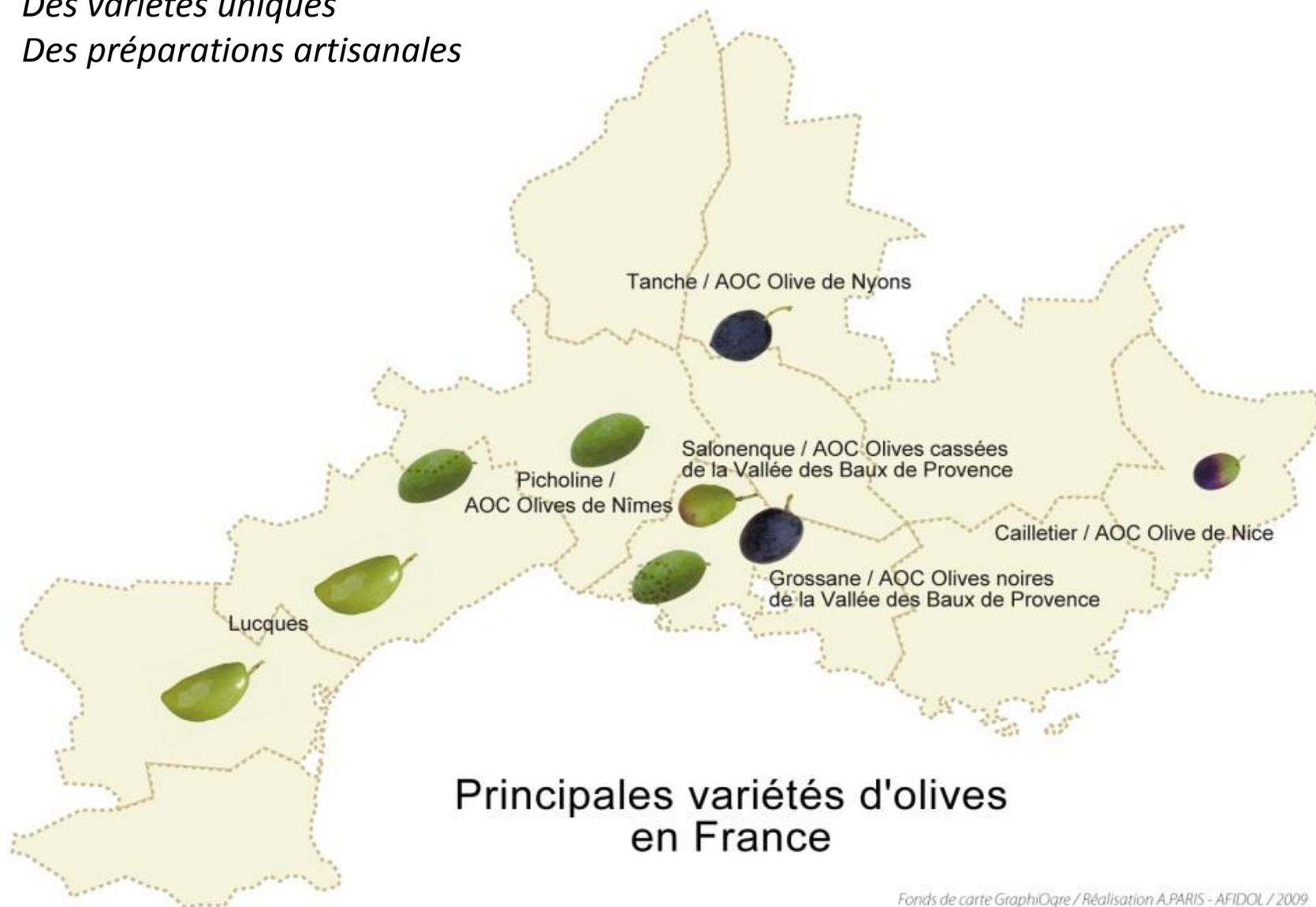
- En Rhône-alpes
- En Languedoc-Roussillon
- En Provence-Alpes-Côte d'Azur
- En Corse



*Des variétés endémiques
aux départements français*



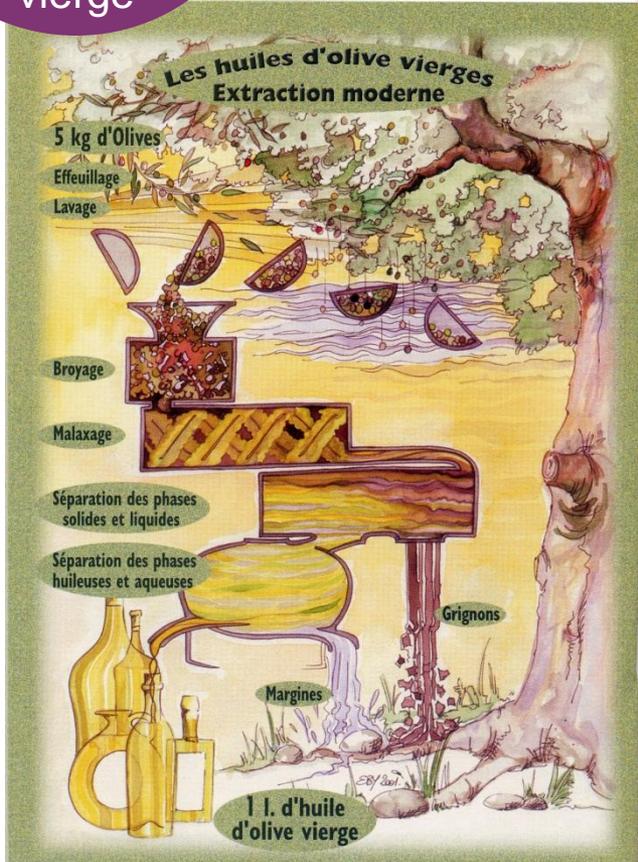
Des variétés uniques
Des préparations artisanales



Principales variétés d'olives en France

5 kg
d'olives
environ
= 1 litre
d'huile
d'olive
vierge

L' extraction de l'huile d'olive vierge extra



- ▶ Récolte
- ▶ Effeuilage
- ▶ Lavage : élimine les résidus (terre, pesticides...)
- ▶ Broyage : écrase les olives en une pâte et fait sortir les gouttelettes d'huile
- ▶ Malaxage : réunit les gouttelettes en gouttes plus grosses
- ▶ Extraction de l'huile :
 - ▶ par pression
 - ▶ par centrifugation
- ▶ Séparation des phases : séparation de l'huile et de l'eau

L'huile d'olive vierge extra
est un pur jus de fruit

Huile d'olive vierge et vierge extra : huiles d'olive obtenues par des procédés exclusivement mécaniques ou physiques n'entraînant aucune altération du produit

▶ **huile d'olive vierge extra**

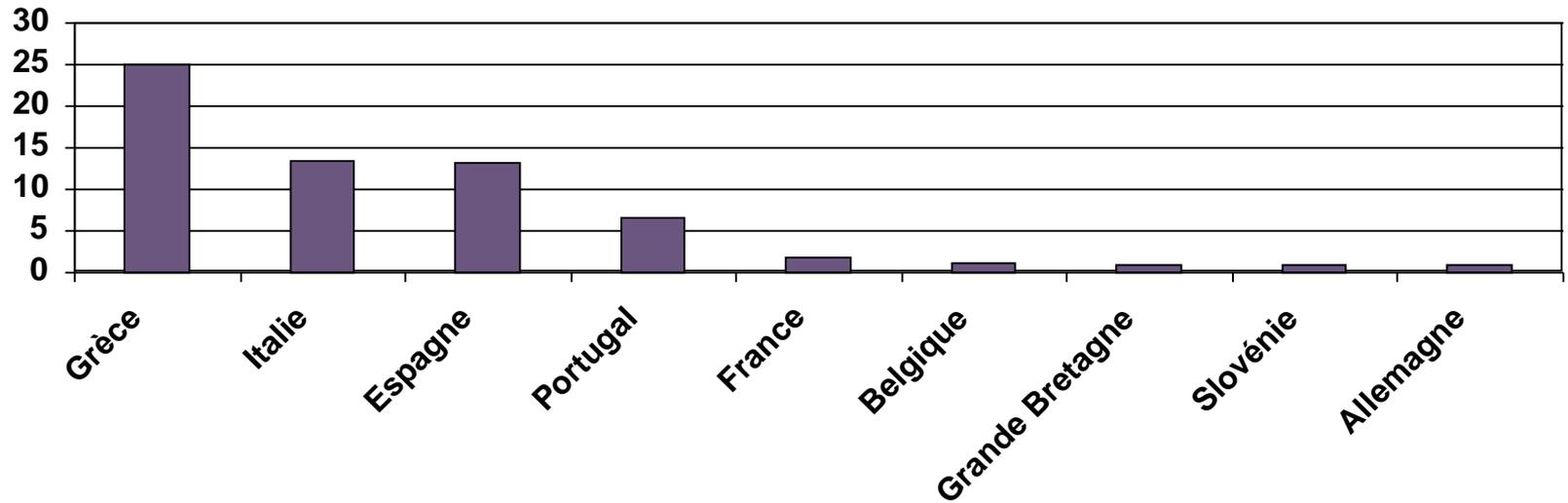
- ▶ taux d'acidité $<$ ou $=$ 0,8 %
- ▶ qualité irréprochable, aucun défaut

▶ **huile d'olive vierge :**

- ▶ taux d'acidité $<$ ou $=$ 2 %
- ▶ qualité supérieure, possibilité d'un défaut gustatif ou olfactif léger

Huile d'olive : huile constituée par un mélange d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée (ayant subi un traitement chimique)

Les consommations moyennes en Europe en litres par an et par habitant





L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



FranceAgriMer



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

L'AOP, c'est un produit

Seul un produit ayant des caractéristiques spécifiques et une certaine notoriété peut obtenir une appellation d'origine contrôlée.

Chaque huile d'olive ou olive en AOP est unique.

L'AOP, c'est un terroir

Les spécificités d'un produit en AOP sont liées, en partie, à son terroir. C'est pourquoi, une autre géographique est strictement définie et réglementée. Cette zone correspond à des spécificités climatiques et géologiques qui caractérisent le produit.

L'AOP, c'est un savoir-faire

Le facteur humain, de part son expérience, son savoir-faire, son implication (...), a permis au produit de devenir ce qu'il est et leu permet de se développer.

Ce savoir-faire, acquis au fil des expériences et des échanges est retranscrit (dans ses grandes lignes) dans le dossier de l'AOP et dans le décret qui établit l'appellation.





Pour l'huile d'olive, il existe aujourd'hui plus de 1000 huiles d'olive enregistrées en Appellation d'Origine Protégée dans l'Union Européenne.

Chacune possède des caractéristiques organoleptiques spécifiques dues aux variétés utilisées, au terroir et au savoir-faire des hommes.



FranceAgriMer



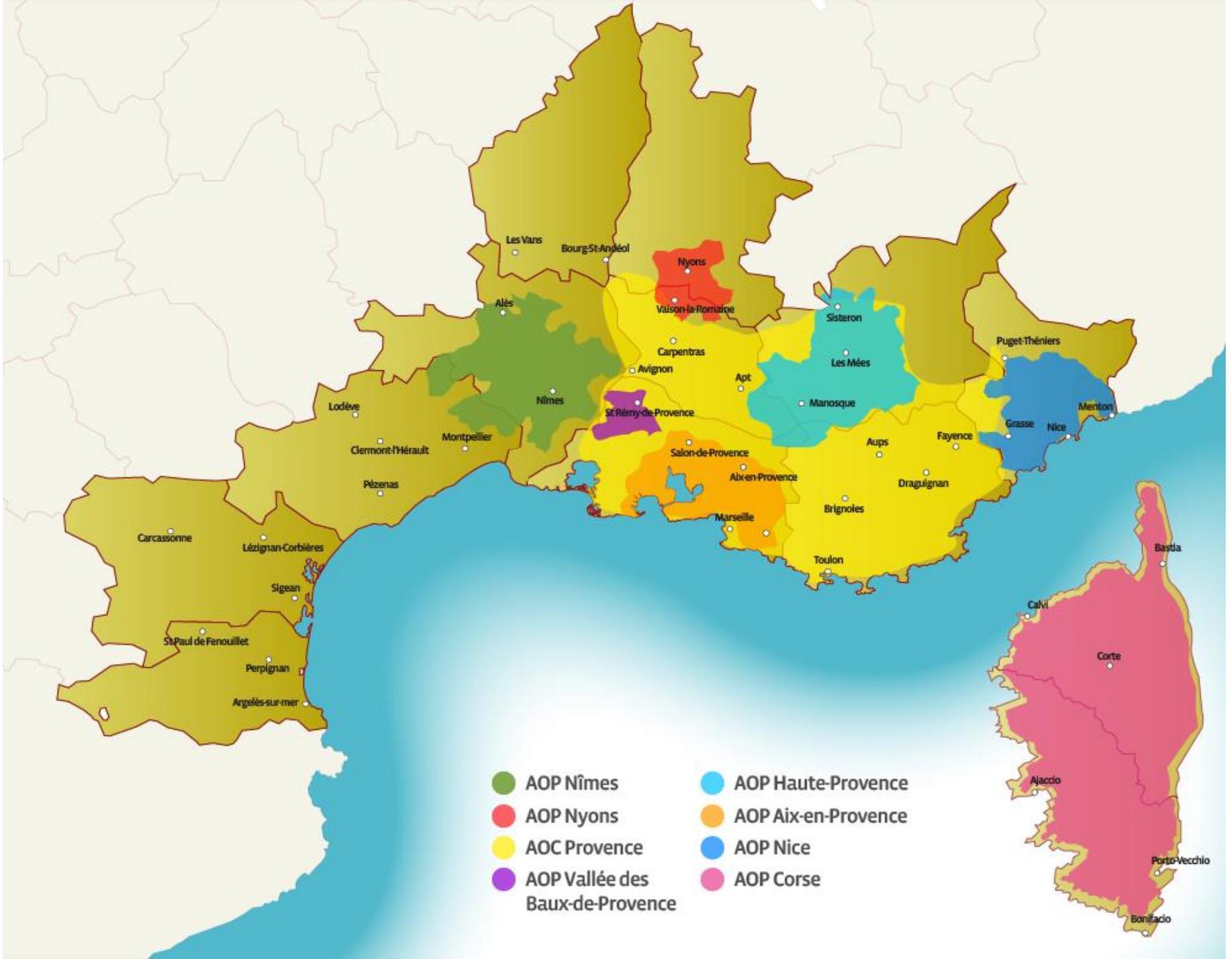
Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



La France compte :

- 8 huiles d'olive en Appellation d'Origine (AOP/AOC)
- 5 olives en Appellation d'Origine (AOP)
- 1 pâte d'olive en Appellation d'Origine (AOP)



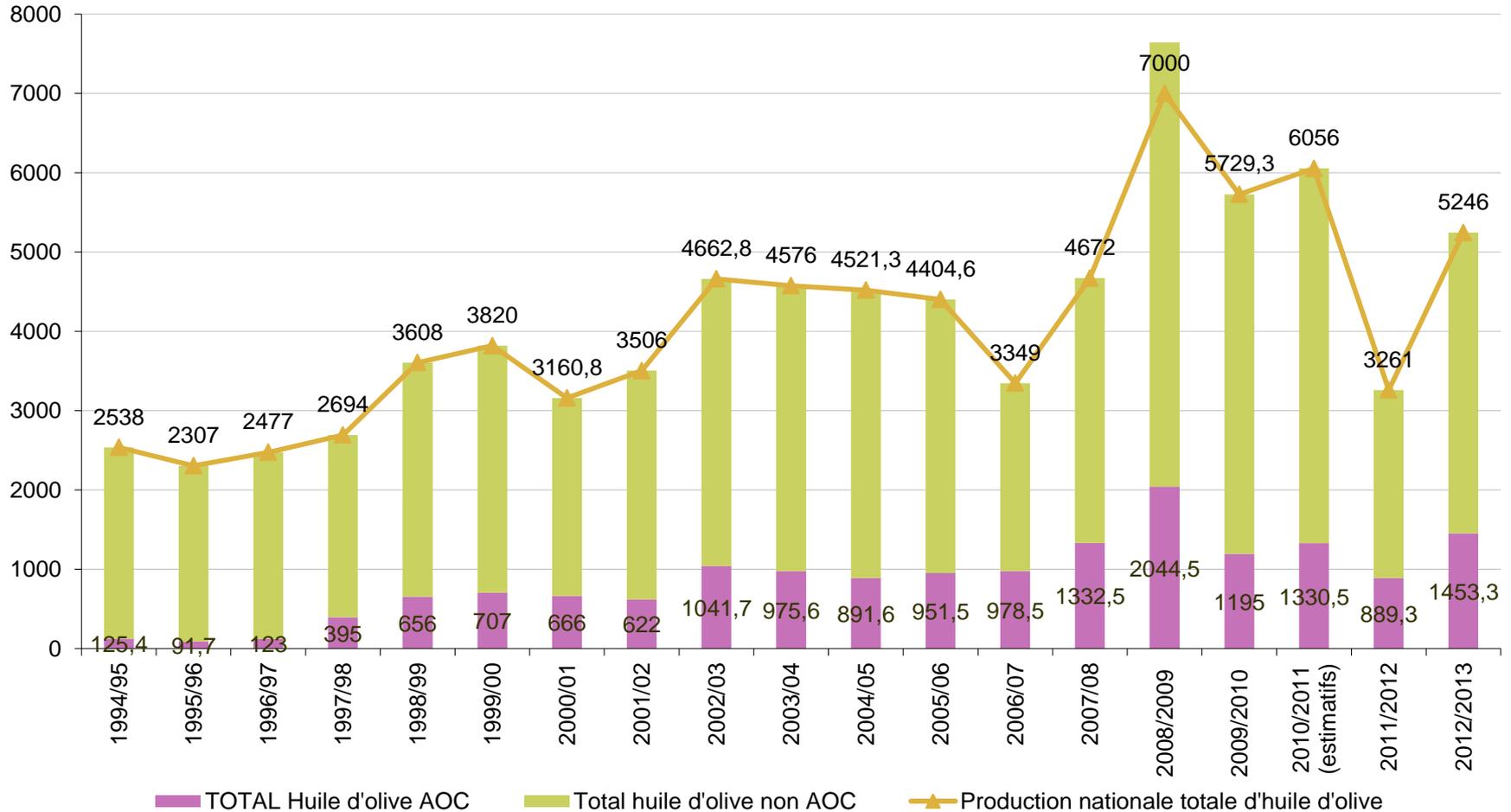


- AOP Nîmes
- AOP Nyons
- AOC Provence
- AOP Vallée des Baux-de-Provence
- AOP Haute-Provence
- AOP Aix-en-Provence
- AOP Nice
- AOP Corse

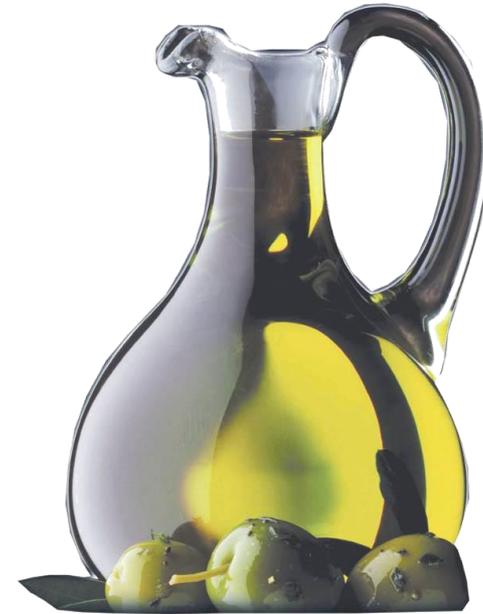
Les AOP représente environ 20 à 25 % de la production française d'huile d'olive

Evolution de la part d'huile d'olive AOC dans la production française d'huile d'olive

(en t., sources INAO/ONIGC/Syndicats, graph. AParis/Afidol)



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE



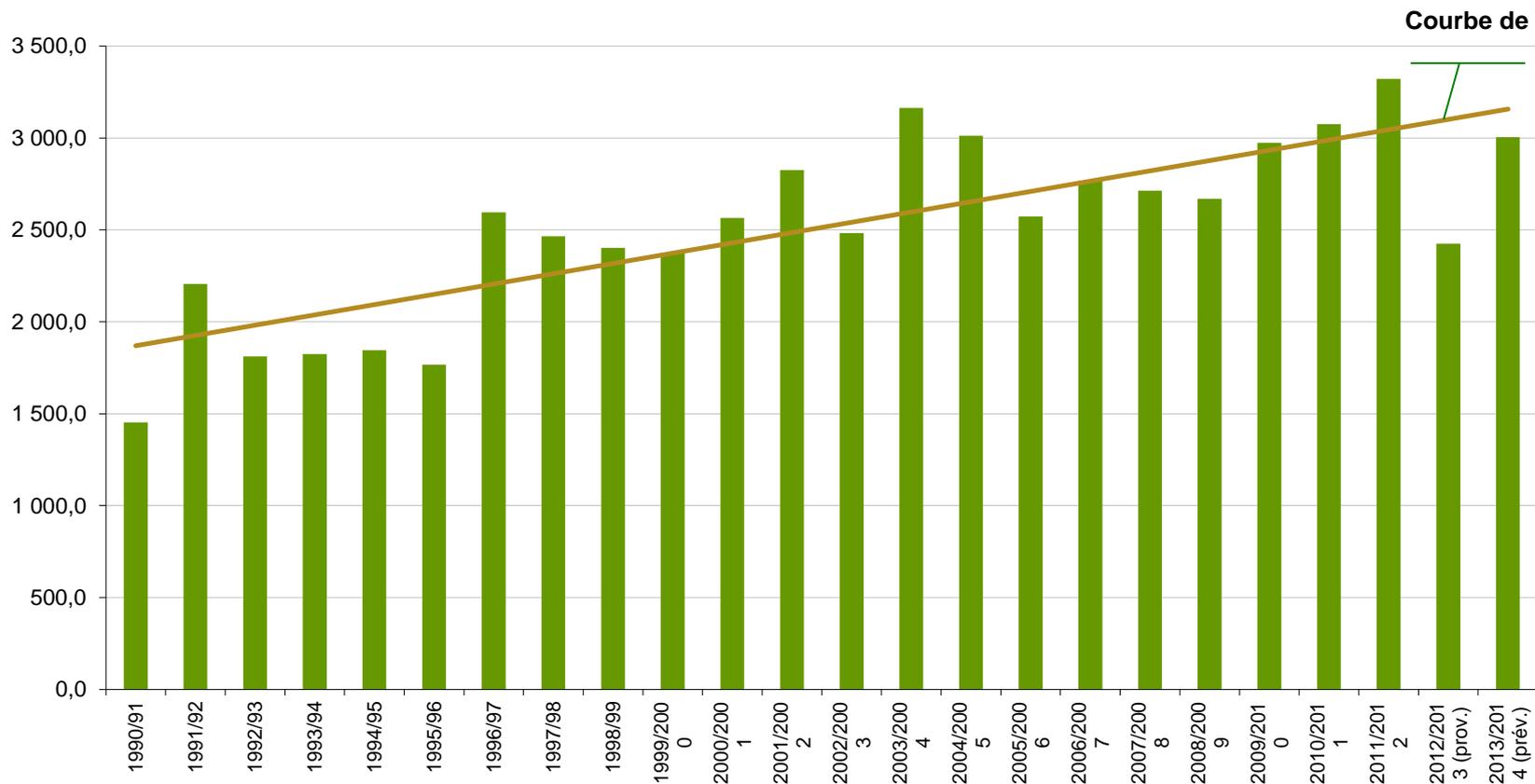
Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

► Production moyenne : 2,8 à 3,2 millions de tonnes

L'Union Européenne représente plus de 75 % de la production mondiale d'huile d'olive

Evolution de la production mondiale d'huile d'olive depuis 1990

(en tonnes, source COI, graph. A.Paris/Afidol)

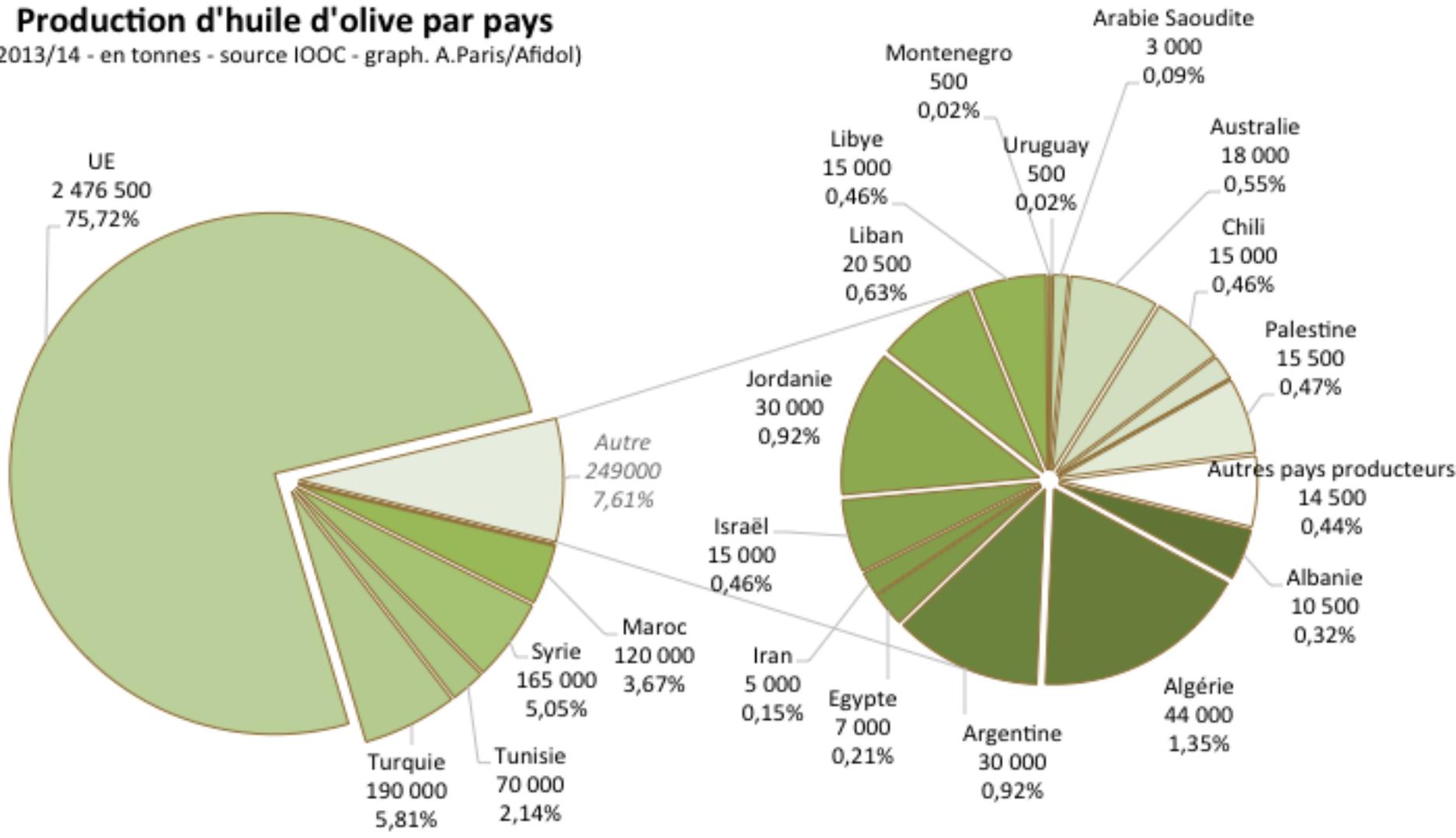


Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



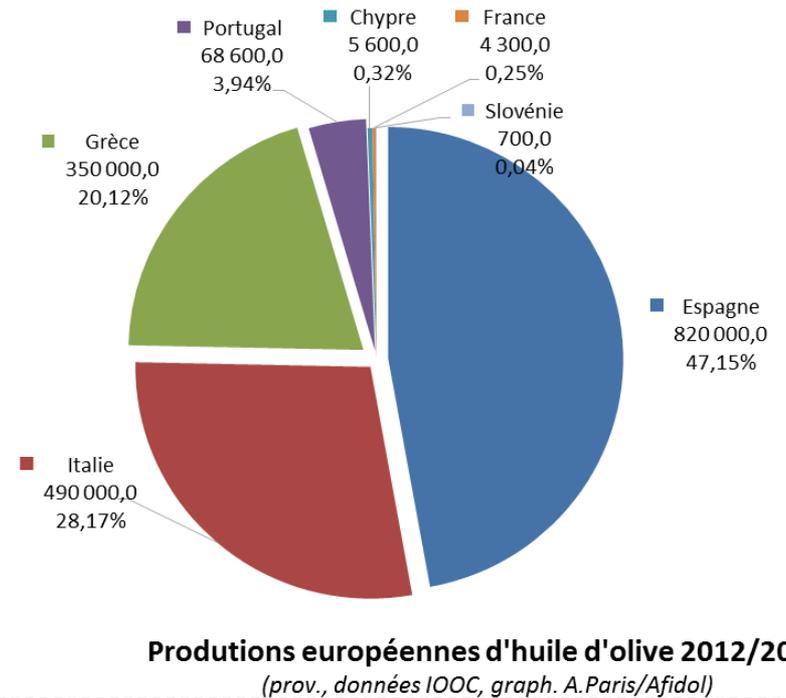
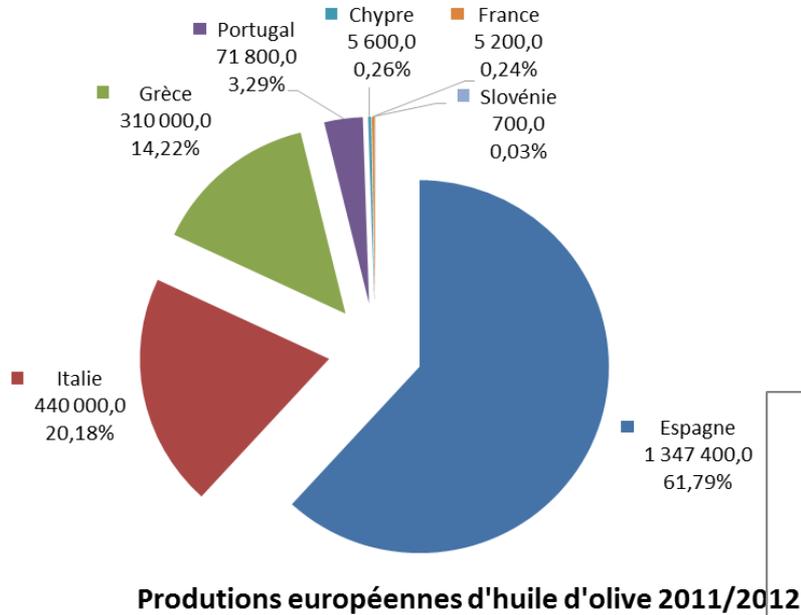
Production d'huile d'olive par pays

(2013/14 - en tonnes - source IOOC - graph. A.Paris/Afidol)





L'Union européenne = 70 à 75 % de la production mondiale d'huile d'olive



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

LA PRODUCTION FRANÇAISE

La production d'huile d'olive issue d'olives récoltées en France et triturées en France se situe aux environs de 5 à 6 000 tonnes chaque année.

Elle représente seulement 0,16 % de la production mondiale
0,22 % de la consommation
européenne

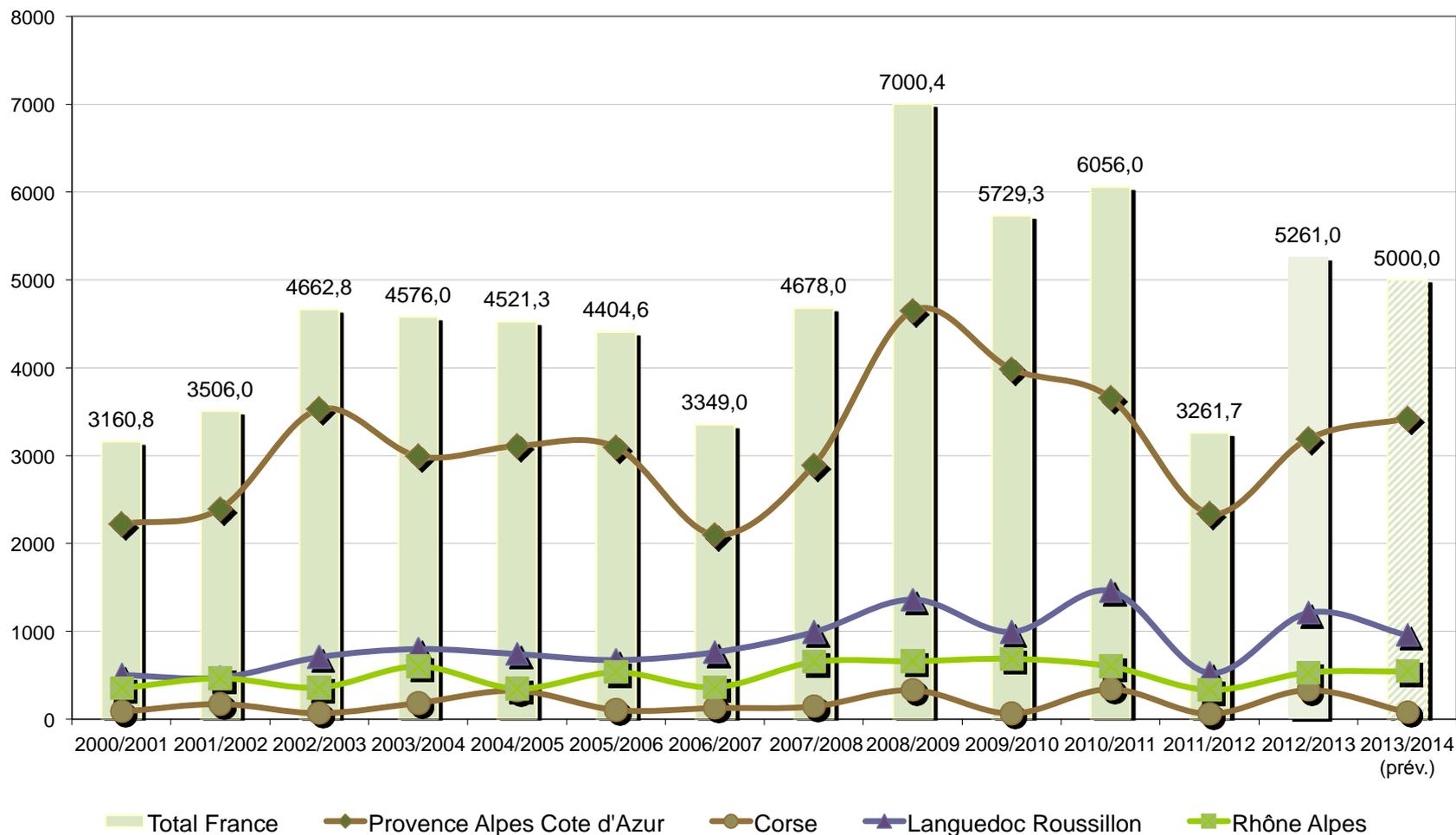
L'huile d'olive produite est à **90 % de l'huile d'olive vierge extra**. Les 10 % restant étant de l'huile d'olive vierge.

Il s'agit **d'huiles de terroir** (huiles variétales, huiles AOC...), chacune représentant une micro-production.



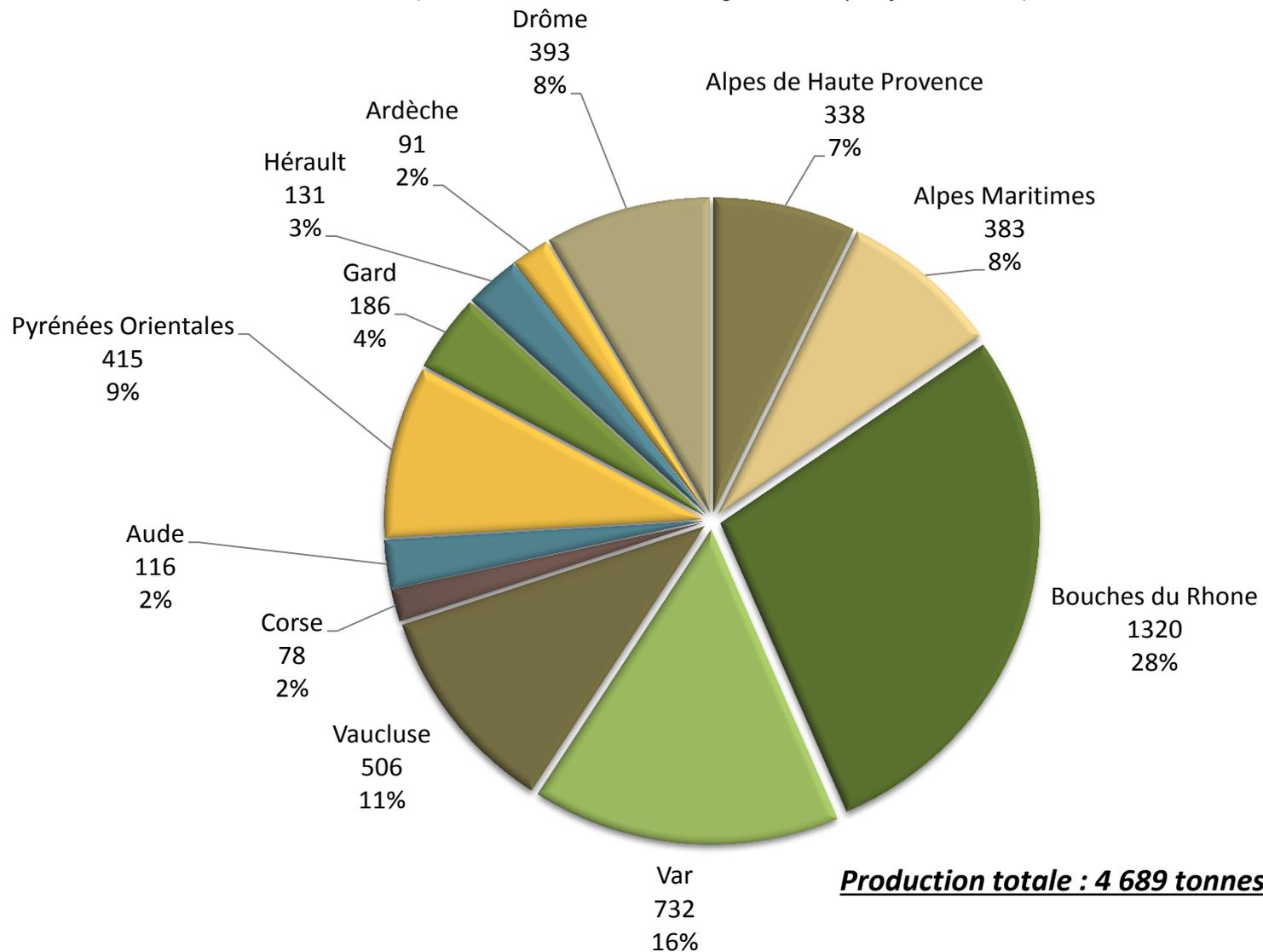
Evolution de la production française d'huile d'olive depuis 2001

(en t, source France Agrimer/AFIDOL, Graph Afidol/A.P)

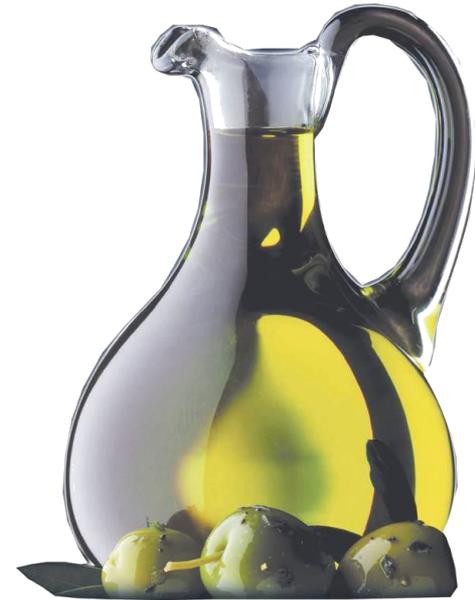


Production Huile d'Olive par département - France 2013/2014

(en tonnes - données France Agrimer - Graph Afidol / AParis)



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



LA CONSOMMATION DANS LE MONDE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



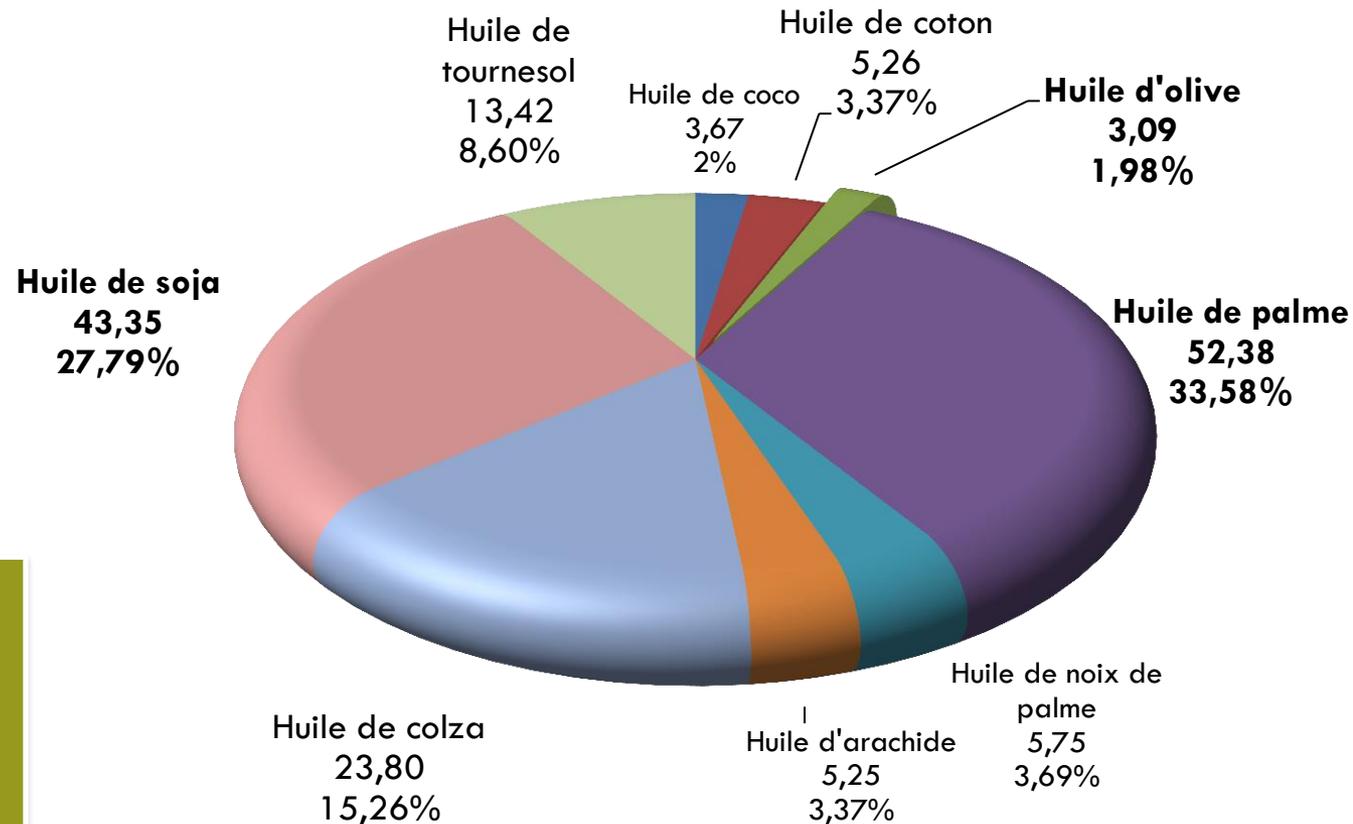
LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

Les huiles les plus consommées sont :

- l'huile de palme
- l'huile de soja
- l'huile de colza
- et l'huile de tournesol

Consommation mondiale des principales huiles végétales

(1 000 tonnes, prev. 2012/2013, source USDA, graph. A.Paris/Afidol)



La part de l'huile d'olive dans la consommation d'huiles végétale diminue :
3 % en 2007
1,98 % en 2012



Campagne 2011/2012

Consommation mondiale : 3 085 000 tonnes
➤ Union Européenne 1 790 000 t (soit 58 %)

Campagne 2012/2013

Consommation mondiale : 3 041 000 tonnes
➤ Union Européenne 1 690 000 t (soit 55,6 %)

Campagne 2013/2014

Consommation mondiale : 3 056 500 tonnes
➤ Union Européenne 1 758 000 t (soit 57,5 %)

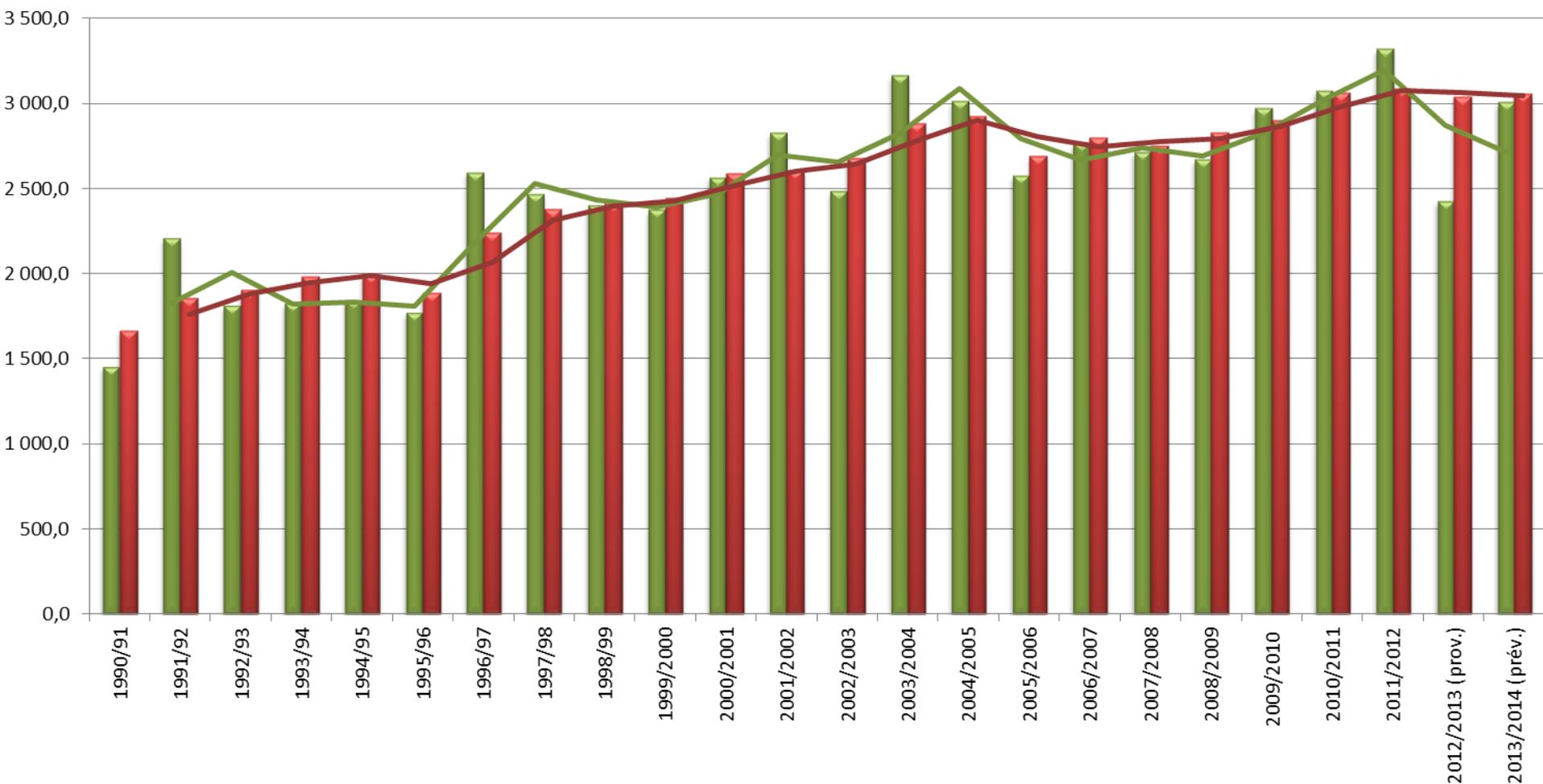




LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

EVOLUTION PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALE D'HUILE D'OLIVE

(en 1 000 t, source COI, graph. Afidol/AParis)



Production

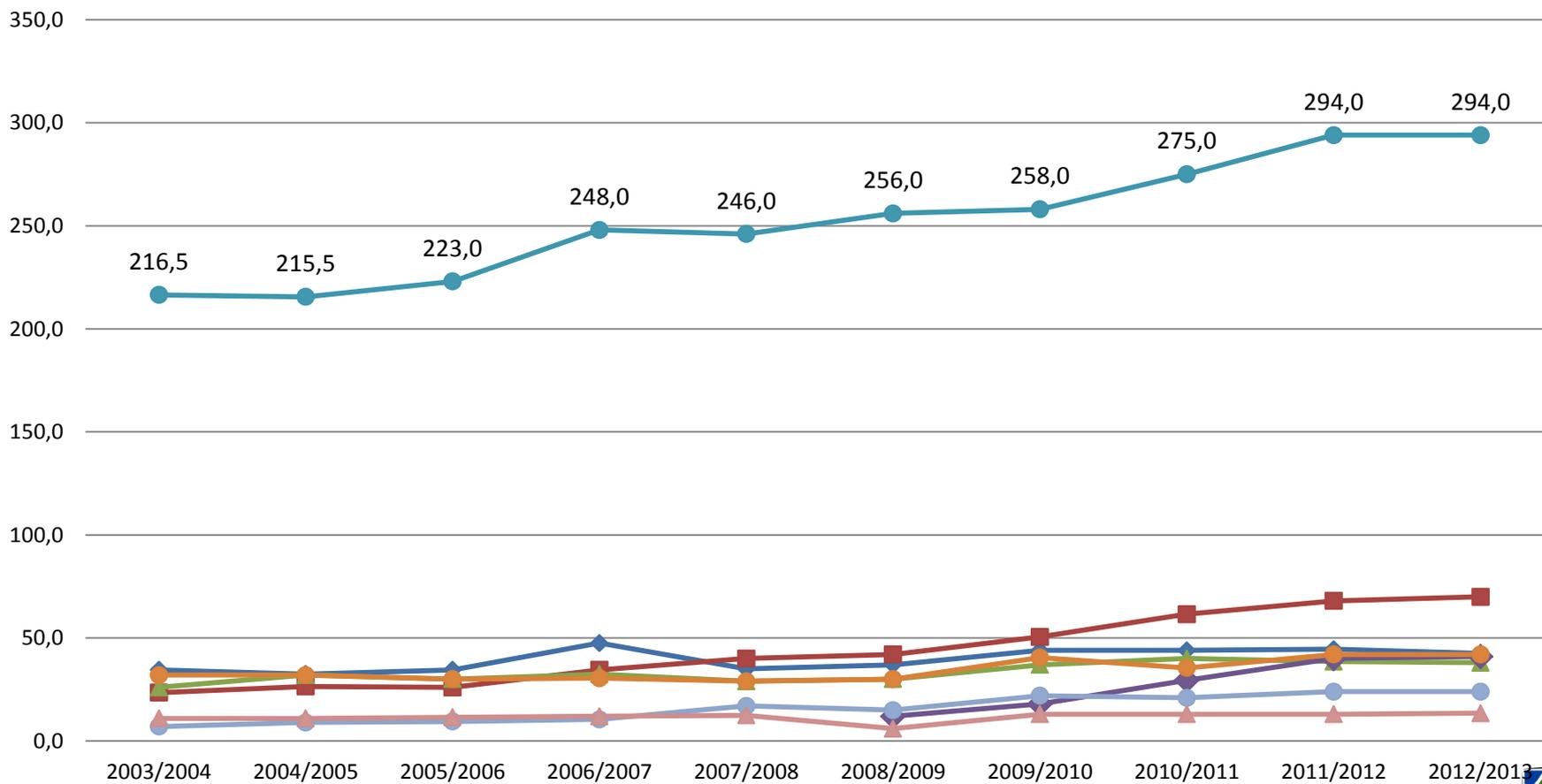
Consommation

Actions cofinancées par l'ADE2, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



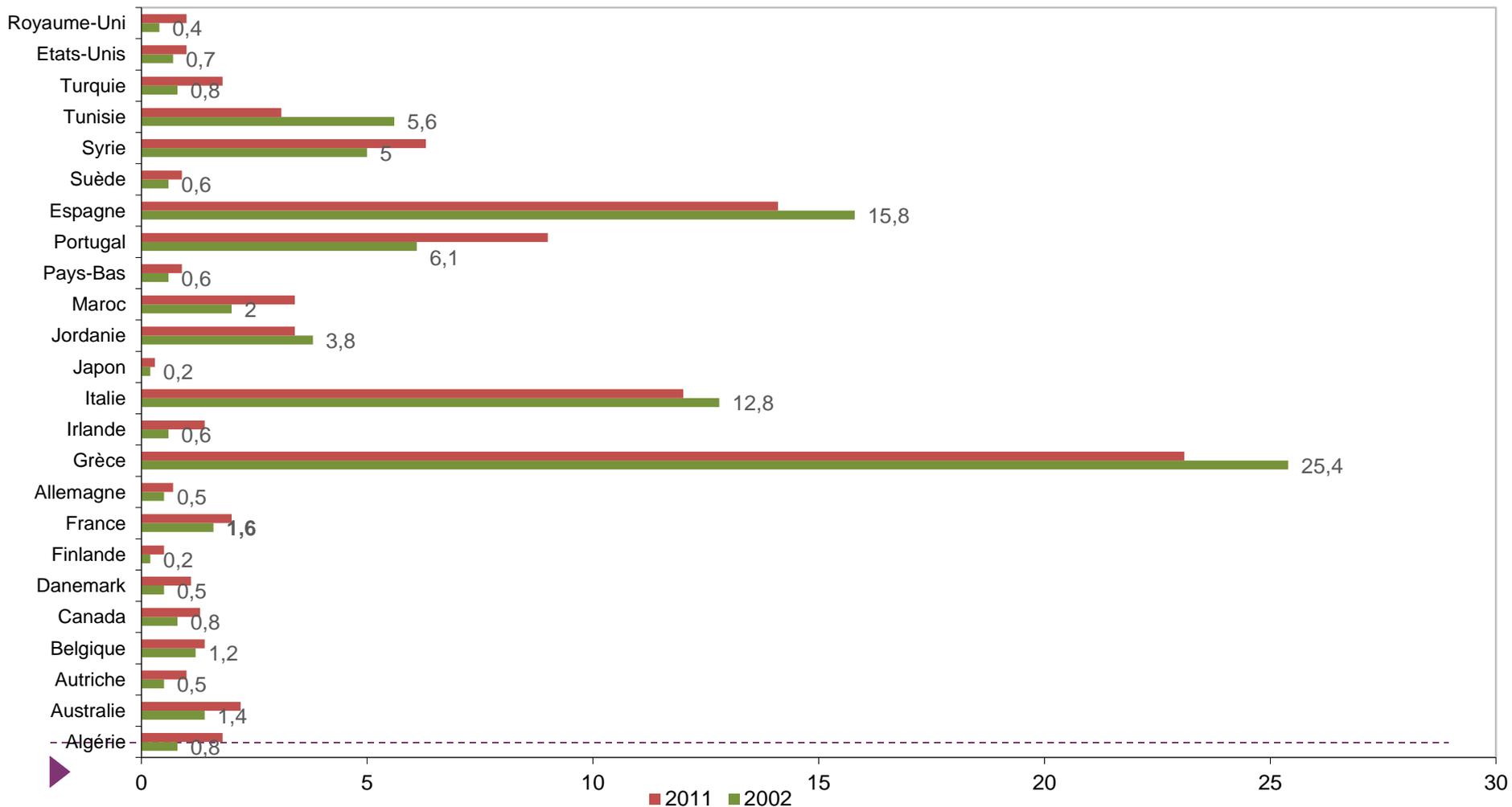
LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIV

Evolution de consommation des principaux pays consommateurs non producteurs d'huile d'olive (en 1 000 t - données COI - graph. AParis / Afidol)



Consommation

Consommation d'huile d'olive par habitant
(en l d'huile d'olive par habitant par an - source COI, graph. A.Paris/Afidol)





LA CONSOMMATION EN EUROPE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

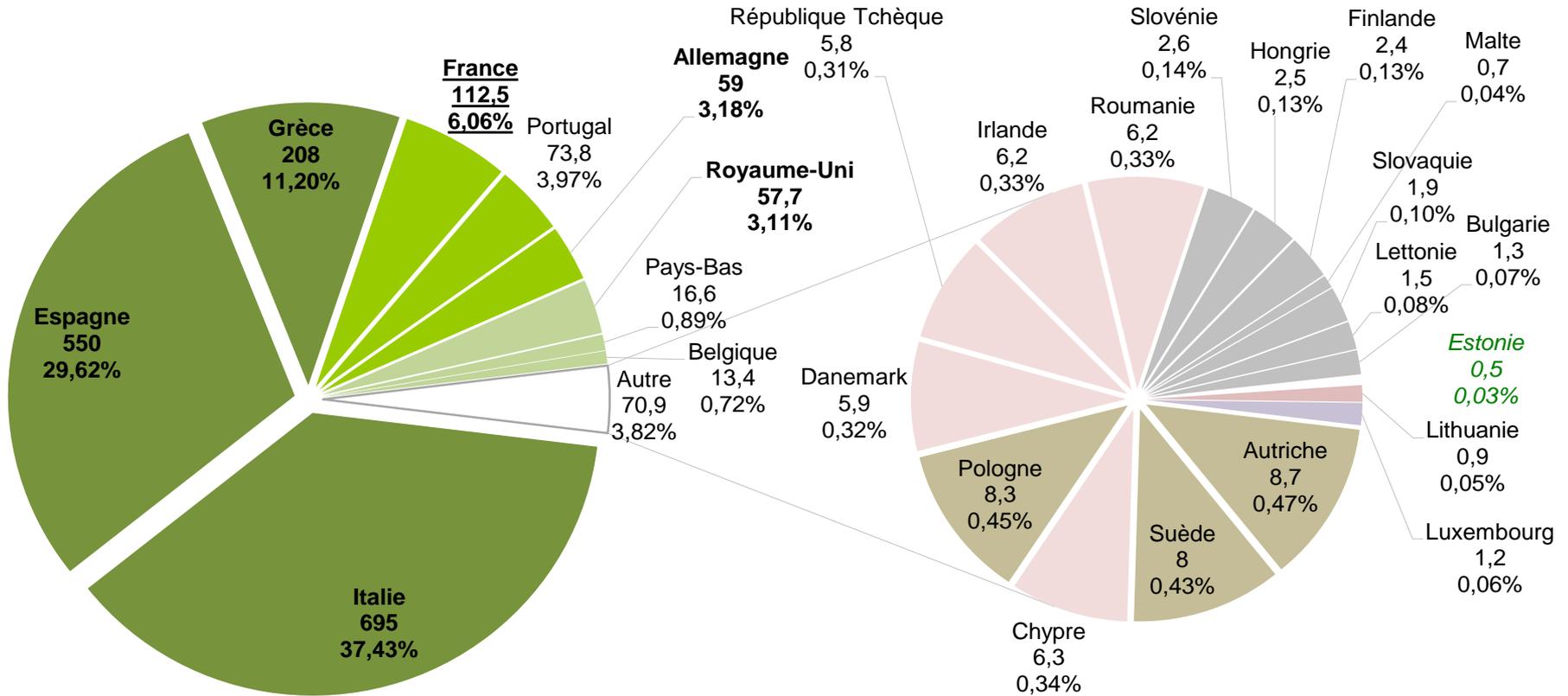


LE MARCHÉ DE L'HUILE D'OLIVE

Part de chaque pays dans la consommation européenne d'huile d'olive

(en 1 000 t. - 2012/13 - source IOOC – prévisionnel, graph. A.Paris/Afidol)

Total prévisionnel : 1 856 900 tonnes



Source : G.O.I. / graph. A.Paris / Afidol



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEL





LA CONSOMMATION EN FRANCE



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.



Importations totales : 105 106 t ↘ (- 3629 t)

Exportations totales : 4 121 t ↘ (- 170 t)

Production française : 5 246 t

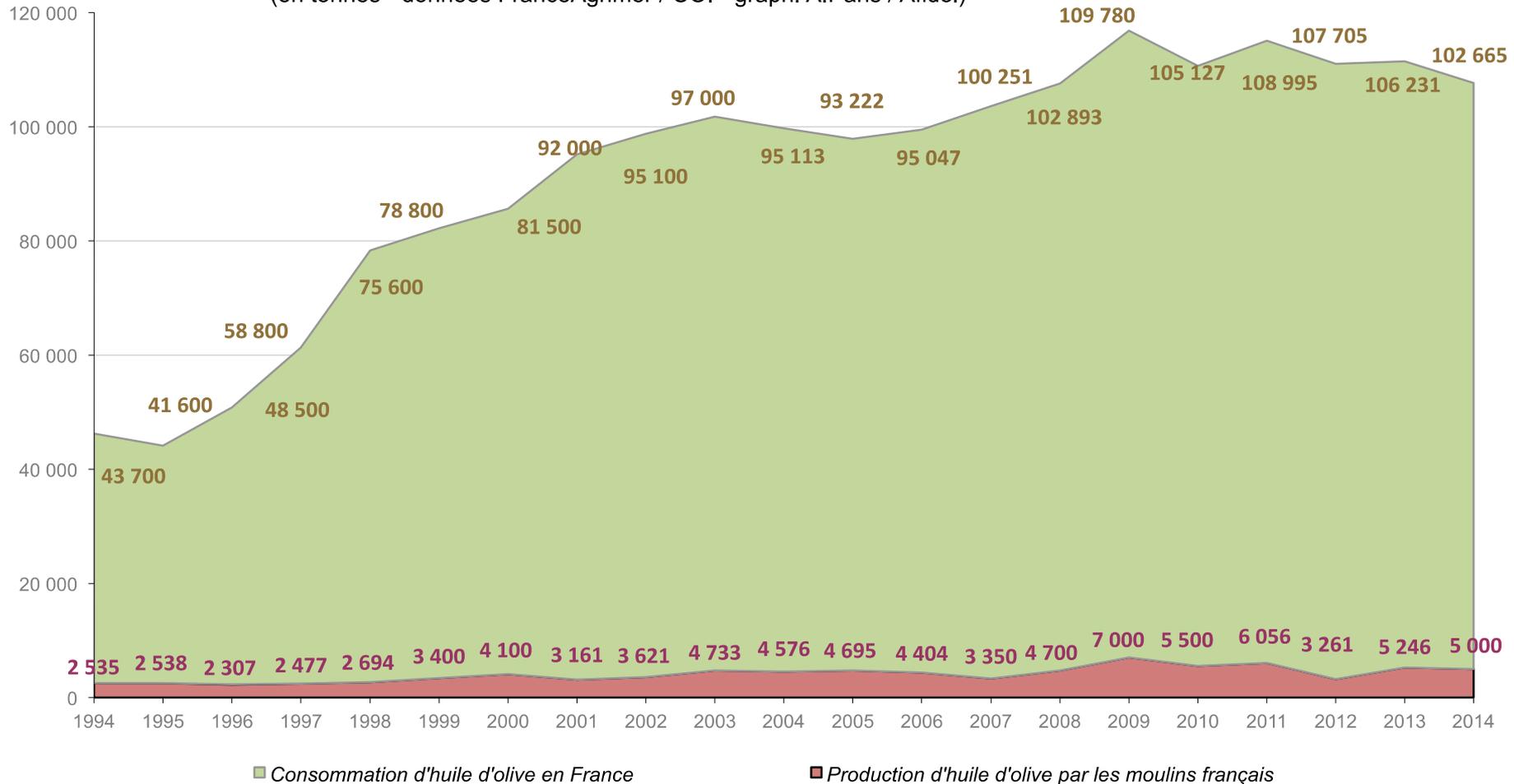
Consommation française estimée : **106 231 t** ↘ (- 1,4 %) / 2^{ème} année de baisse consécutive





Evolution de la production d'huile d'olive de France et de la consommation d'huile d'olive en France

(en tonnes - données FranceAgrimer / COI - graph. A.Paris / Afidol)



FranceAgriMer

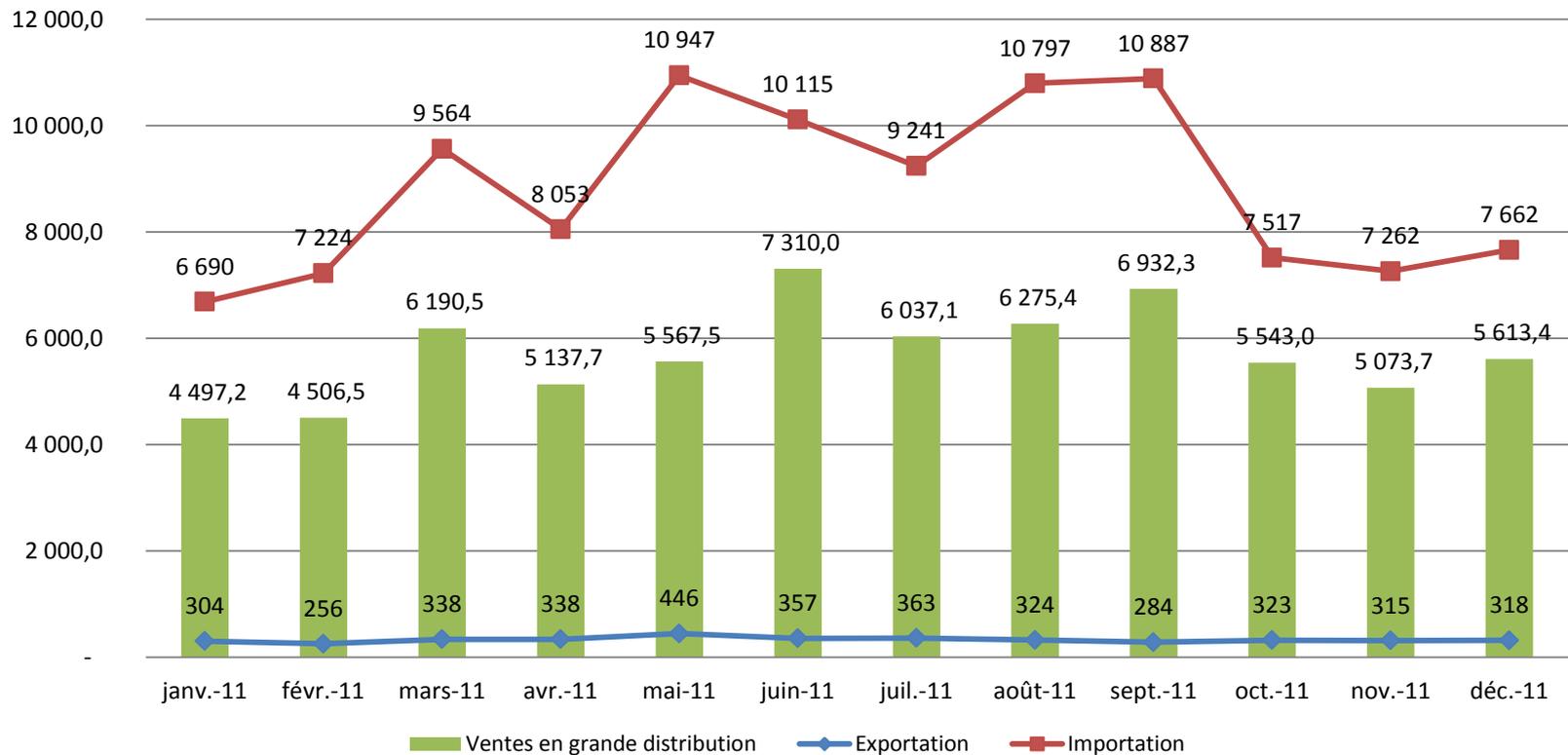


Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

Une consommation qui reste saisonnière pour partie

Evolution mensuelle des importations, exportations et ventes en grande distribution d'huile d'olive

(en tonnes - données douanes - graph. A.Paris / Afidol)



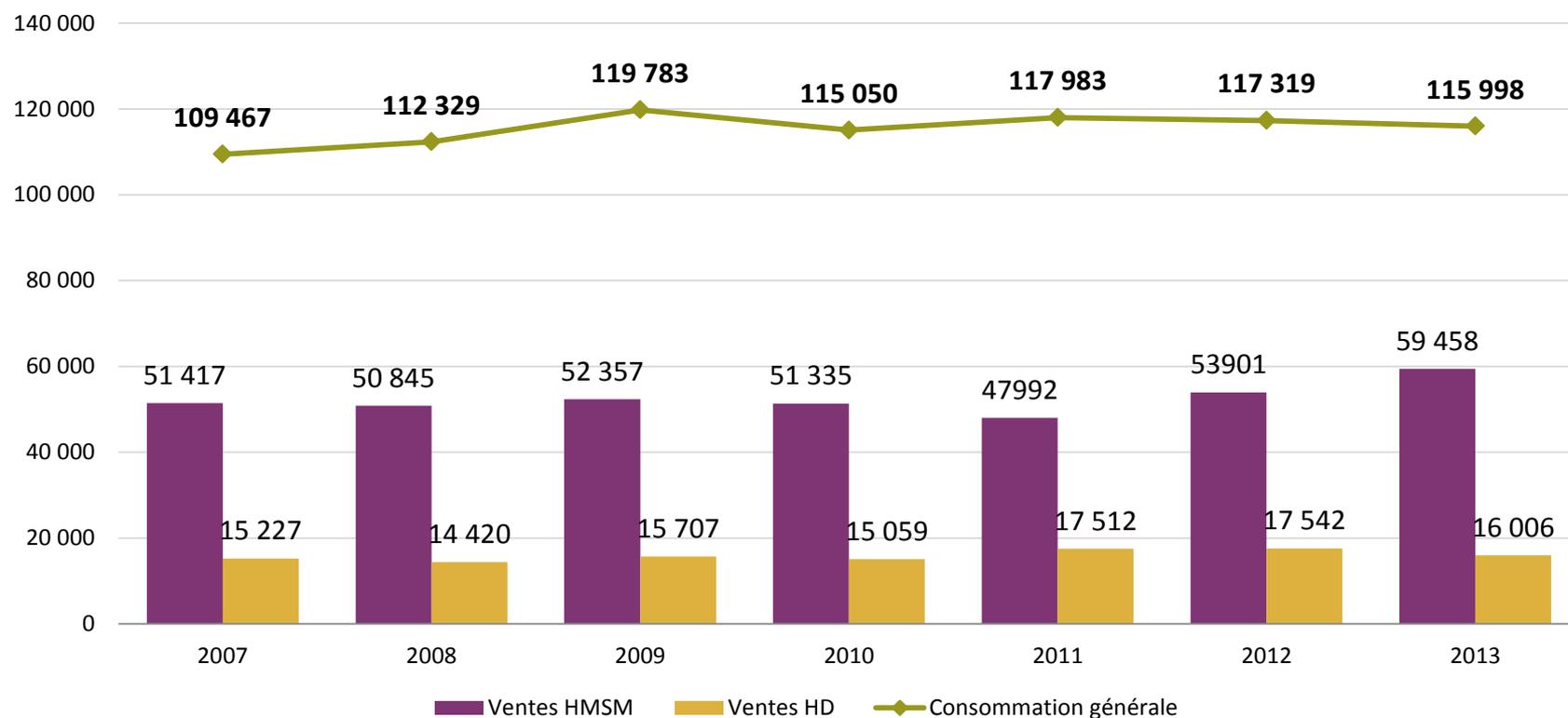
LES VENTES EN GRANDE DISTRIBUTION



Le marché de l'huile d'olive en France

Evolution de la consommation française d'huile d'olive et ventes en grande distribution

(source : douanes / Nielsen & IRI, graph. A.Paris/Afidol)

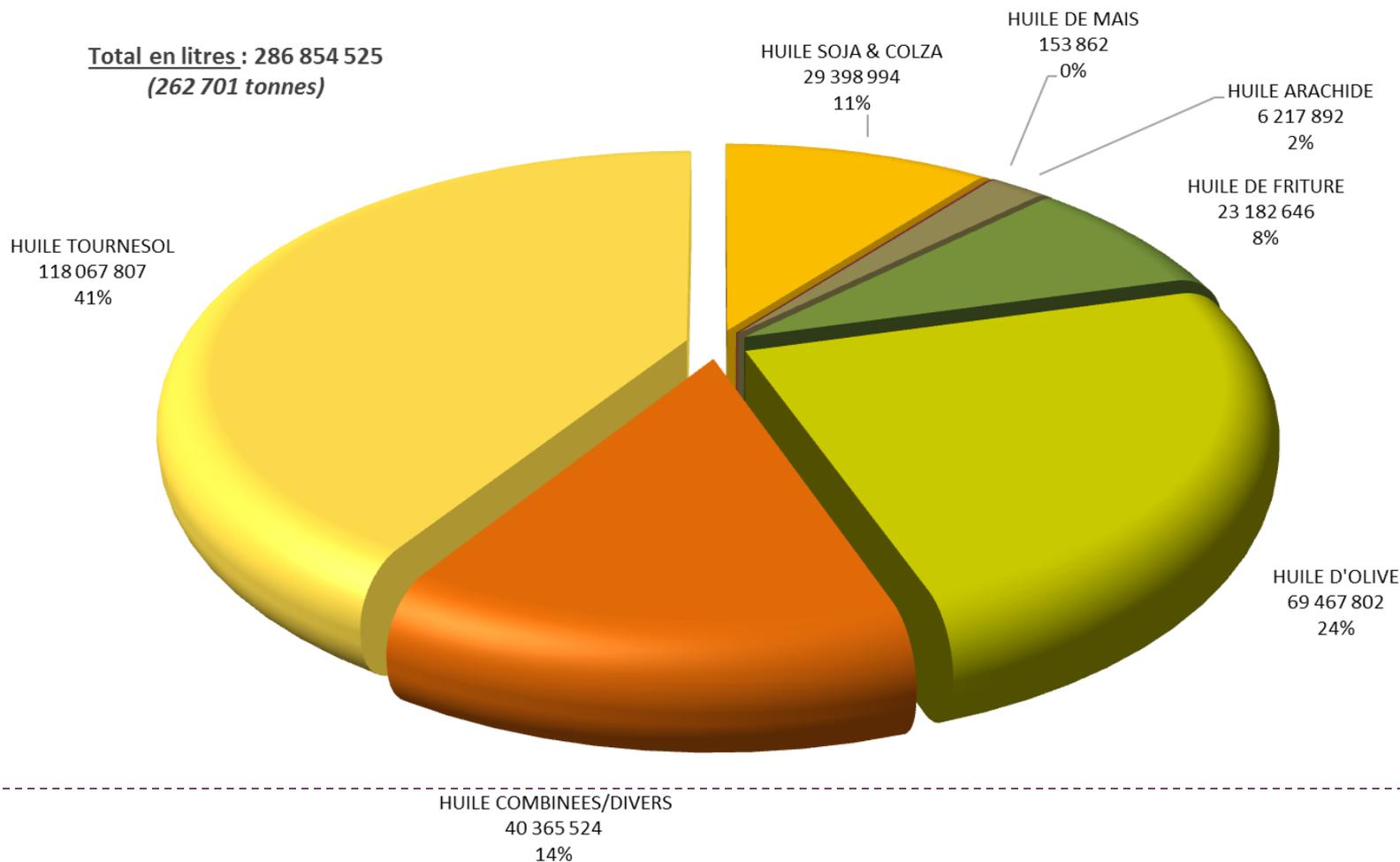


	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
% des ventes en grande distribution	60,9	58,1	56,8	57,7	55,5	60,9	65,1

Ventes d'huiles en grande distribution

Répartition des ventes d'huiles végétales en grande distribution

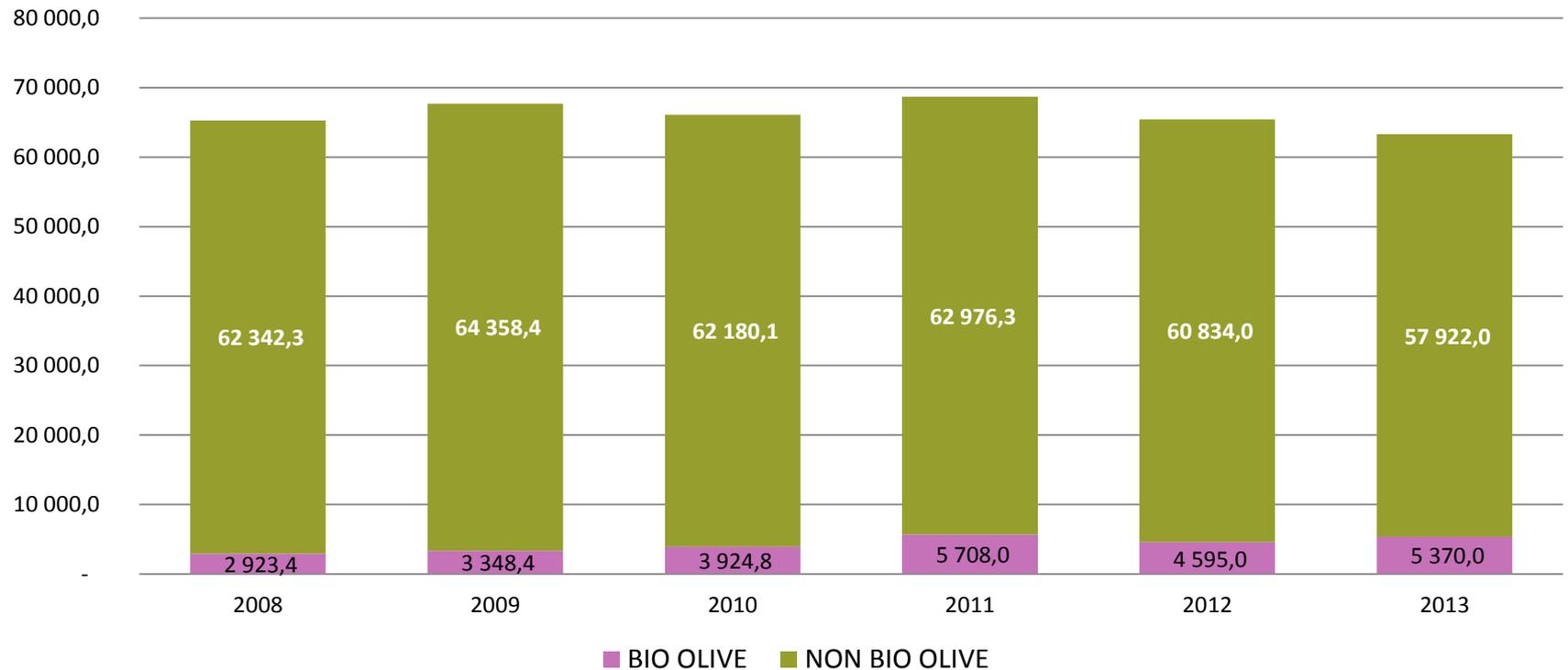
(2013, en litres, données IRI, graph. A.Paris/Afidol)



Le marché de l'huile d'olive en France

Evolution des ventes d'huiles d'olive bio et non bio en grande distribution

(en 1 000 l, données Nielsen, graph. A.Pairs/Afidol)



en %	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Part de marché de l'huile d'olive bio	4,48	4,95	5,94	8,31	7,02	8,48

Les Huiles d'Olive de France en Grande Distribution

Données IRI :

2012 : 221 tonnes en marque propre

2013 : 233 tonnes en marque propre

⇒ En augmentation

⇒ A rajouter, les ventes d'huiles française sous MDD

⇒ Environ 300 tonnes

Total ventes GD : 500 à 600 tonnes

Prix moyen constaté : 22,40 € (21,80 € en 2012)



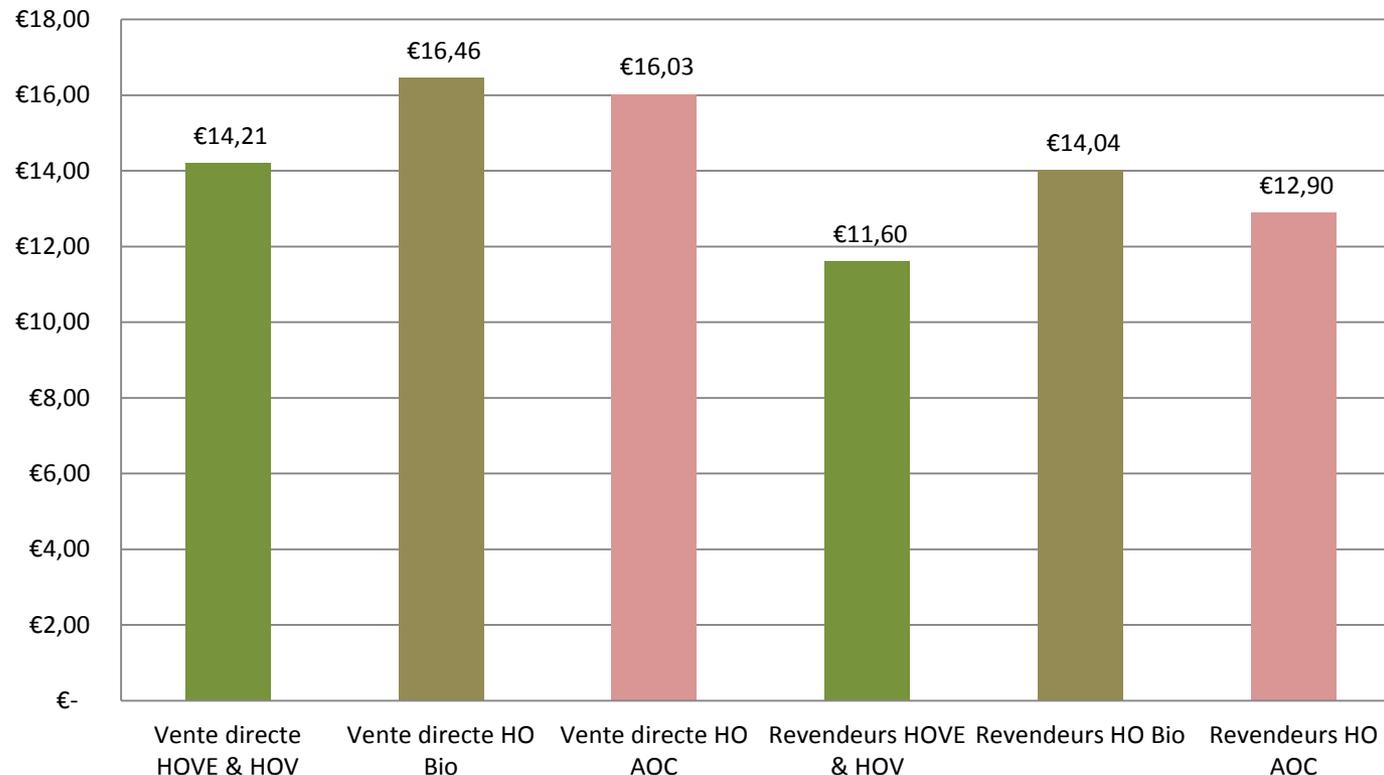
Un prix moyen beaucoup plus élevé qu'en vente

directe

Les Huiles d'Olive de France

Prix moyen de vente des Huiles d'Olive du Midi de la France par type et par circuit

(vente directe / vente revendeur, enquête 47 moulins 2011, Afidol, graph. A.Paris)



HOV / HOVE : Mini : 9,87 € / Maxi 22 €

HO Bio : 12,80 € / 21 €

HOAOC : 12 € à 20 €

Le prix ?

Prix moyen Huile d'olive vierge extra vendue en France : 5,70 € / litre

10 à 20 € / litre pour les huiles d'olive en AOP

Prix moyen de l'huile de tournesol : 1,50 € / litre

Pourquoi des différences de prix?

Des coûts de production élevés plus élevés dans certaines régions (main d'œuvre importante pour la taille, la récolte, 5 kg d'olives minimum pour 1 litre d'huile...)

Mais un produit unique facilement valorisable :

Un Pur Jus de Fruit

Des savoir-faire spécifiques à chaque territoire

Des variétés particulières et endémiques

Des goûts différents



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEX





L'EXTRACTION DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

L'huile d'olive : un pur jus de fruit

L'olivier s'adapte à son environnement général : type de sol, climat... On peut ainsi trouver différents type de plantation.

Zone semi-désertique



Densité de plantation minimale: 20 x 20 m

Plantations intensives



Densité de plantation minimale: 4 x 4 m

Zone montagneuse



Banquette avec muret en pierre



On compte environ 1 000 variétés d'oliviers dans le monde, chacune se trouvant sur un territoire particulier.



La récolte

La période de récolte varie en fonction de la variété et de la région de production. Elle se situe entre septembre et juin.

La récolte se fait

- à la main
- par gaulage
- au peigne manuel dans des filets
- au peigne électrique dans des filets
- au secoueur dans des filets
- au vibreur dans des filets



Récolte des olives à bonne maturité (variable selon les variétés et les régions)

Importance d'un fruit frais et sain.



L'HUILE EST DANS L'OLIVE

- ▶ Une huile d'olive vierge est obtenue à partir d'olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altérations de l'huile, et n'ayant subi aucun autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.
- ▶ Pour extraire l'huile de l'olive, deux systèmes coexistent :
 - le système par pression
 - le système par extraction



Après l'arrivée au moulin, les olives sont triées et effeuillées ...



Puis lavées.



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

Le système par pression

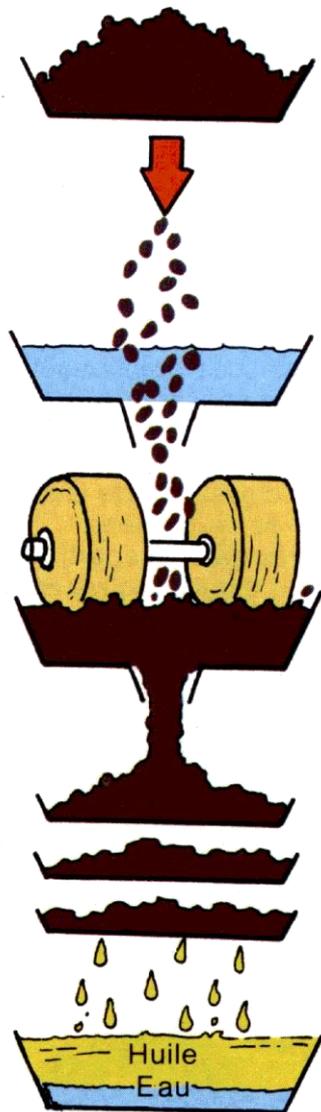
Tri

Lavage

Trituration

Pression

Décantation



Les olives sont **triturerées** au moyen de meules ou de broyeurs.

La pâte est ensuite **malaxée** pendant 30 minutes environ à une température inférieure à 27° C.

La pâte ainsi homogénéisée est placée dans des courtins qui sont empilés, sur un chariot, intercalés de disques de métal pour augmenter la **pression**. Le chariot est placé dans d'une presse hydraulique.

La pression laisse s'échapper un liquide composé d'huile et d'eau de végétation ou margines qui sont séparées soit par **décantation** soit par **centrifugation**.

Capacité
moyenne
de
production :
300 à 400
kg / h

Les huiles d'olive vierges Extraction moderne

5 kg d'Olives

Effeillage

Lavage

Broyage

Malaxage

Séparation des phases
solides et liquides

Séparation des phases
huileuses et aqueuses

Grignons

Margines

1 l. d'huile
d'olive vierge

Le système par extraction

Les olives sont d'abord triturées par des broyeurs à hélice ou à marteaux en métal.

La pâte est ensuite **malaxée** pendant 30 minutes environ à une température inférieure à 27° C.

La pâte est dirigée vers un décanteur qui permet de séparer les phases solides et liquides (principe des différences de densité).

La phase liquide est dirigée vers une centrifugeuse qui permet de séparer l'huile de l'eau.

Capacité
moyenne
de
production :
1,5 t / h

L'huile est stockée dans des cuves en acier inoxydable puis embouteillée au fur et à mesure des besoins. Avant embouteillage, elle peut être filtrée ou non.

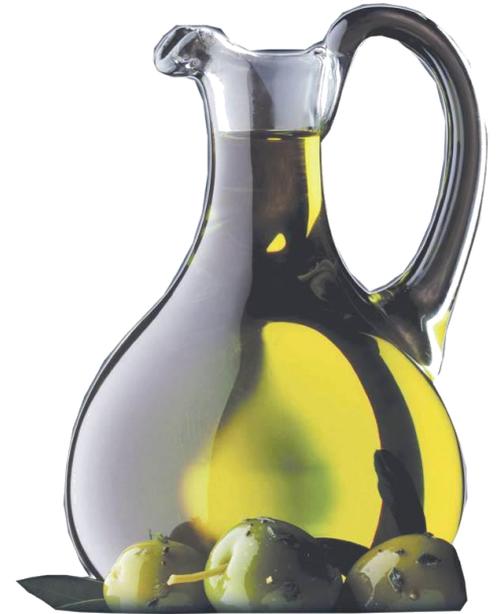


5 KG D'OLIVES = 1 L D'HUILE

En fonction de la ou des variétés, des méthodes de culture et d'extraction de l'huile, les rendement en olives et en huile sont différents.

	kg olives/arbres récolté	kg huile/100 kg d'olives	kg olives/ l huile
Portugal	7,40	13,80	6,64
France	13,19	17,54	5,22
Italie	19,00	18,20	5,03
Espagne	25,10	20,50	4,47
Grèce	26,01	19,82	4,62





COMMENT CHOISIR SON HUILE ?

Les huiles d'olive de terroir : des aides culinaires intemporelles !

HUILE D'OLIVE VIERGE

Terme générique désignant l'huile d'olive obtenue à partir des olives, uniquement par des procédés mécaniques ou par d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Cette mention désigne également une catégorie d'huile d'olive définie par le règlement CE n° 2568/91 et ainsi sa dénomination commerciale.



LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES D'HUILE D'OLIVE

Ces catégories sont définies par le règlement CE n° 2568/91, elles correspondent également à la dénomination commerciale applicable pour chacun de ces produits. Pour chacune, il existe 28 paramètres d'analyses physico-chimiques et organoleptiques regroupés en paramètres de pureté et de qualité.

✓ LES PURS JUS DE FRUITS

Huile d'olive vierge extra

- ∞ taux d'acidité (AGL) $\leq 0,8$
- ∞ indice de peroxyde ≤ 20
- ∞ goût parfaitement irréprochable

Huile d'olive vierge

- ∞ taux d'acidité (AGL) ≤ 2
- ∞ indice de peroxyde ≤ 20
- ∞ goût irréprochable



LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES D'HUILE D'OLIVE

✓ LES AUTRES PRODUITS

Huile d'olive – mélange d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge

∞ mélange d'huile d'olive raffinée (*raffinée = chauffée à haute température ou traitée chimiquement*) et d'huile d'olive vierge

Huile de grignons d'olive

∞ mélange d'huile de grignons d'olive et d'huile d'olive vierge

◆ Sur l'étiquette, la **dénomination du produit** est une mention obligatoire pour toute les denrées alimentaires.



Origine du produit : mention obligatoire.

Mention interdite pour les huiles d'olive autres que « vierge extra » ou « vierge ».

Origine régionale

- ∞ obligatoire pour les huiles d'olive bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée ou d'une Indication Géographique Protégée.
- ∞ Seule la mention « AOP huile d'olive de + le nom de l'AOP »(ou de l'IGP) est possible
- ∞ interdite pour les autres.

Origine nationale (Etat membre)ou européenne

- ∞ obligatoire
- ∞ elle doit correspondre au pays dans laquelle les olives ont été récoltées et où se situe le moulin dans lequel elles ont été triturées. Si les pays d'origine sont différents, l'étiquette doit le mentionner (« huile ... obtenue en À partir d'olives récoltées en ... » ou « Origine UE » ou « Origine UE et non UE »).

Origine nationale (pays tiers) – hors Union Européenne

- ∞ obligatoire
- ∞ elle doit correspondre soit au pays où les olives ont été récoltées et triturées soit au pays dans lequel a eu lieu la dernière transformation des olives (si les olives ont été récoltées dans un pays et triturées dans un autre).



ORIGINE GARANTIE !

Connaitre l'origine de l'huile d'olive vierge...

Seules les mentions indiquant clairement l'origine de l'huile d'olive sur l'étiquette garantissent la provenance des olives et le lieu d'extraction de l'huile.



En France, les oliviers sont cultivés **uniquement** dans le Midi : Provence Alpes Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Sud Rhône-Alpes et Corse.

L'origine de l'huile d'olive est définie par le lieu de récolte des olives et d'extraction de l'huile. Par exemple, l'une des mentions suivantes « Huile d'Olive de France », « Produit de France », « Origine France » ou le logo correspondant vous garantit que l'huile d'olive vierge a été extraite en France à partir d'olives récoltées dans l'une des zones de production française.



Il existe 8 appellations d'origine en France pour l'huile d'olive (96 AOP en Europe) : Nyons, Vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse - Olio di Corsica, Provence.

Les mentions A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée) ou A.O.P (Appellation d'Origine Protégée) et leurs logos vous garantissent **des huiles d'olive issues d'un terroir particulier, d'un savoir-faire et de variétés traditionnelles.**



Une adresse indiquée sur l'étiquette n'apporte AUCUNE GARANTIE sur l'origine de l'huile d'olive vierge contrairement aux mentions citées ci-dessus !



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Tél. 04 67 06 23 46 - www.huilesetolives.fr



Réalisation AFIDOL / Impression AFIDOL - Ne pas jeter sur la voie publique - Crédit photos : Afidol et Stockexchange



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgriMer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.

Les autres mentions que l'on peut trouver sur une étiquette

Date limite d'utilisation optimale : mention obligatoire. Elle court à partir de la date d'embouteillage.

« **Première pression à froid** » ou « **extrait à froid** » : mentions facultatives. Ces deux mentions sont désormais réglementées par la législation européenne. Précise le mode d'extraction, traditionnel pour « première pression à froid » et continue pour « extrait à froid ». Les températures d'extraction doivent être inférieure ou égale à 27° C.

Mode d'utilisation : ce sont des indications de type « à conserver à l'abri de l'air et de la lumière » qu'il faut suivre pour conserver au produit sa qualité initiale.

Année de récolte : mention facultative.

Indications organoleptiques : parfums & arômes de l'huile (au même titre que pour le vin).

Toute mention, obligatoire ou facultative, portée sur l'étiquetage doit pouvoir être justifiée.



Annexes

Pour en savoir plus :

www.lhuileolivealecoledeschefs.com

www.huilesetolives.fr



Merci de votre attention

Contact :

Tél. 04.75.26.90.90

Association Française Interprofessionnel De l'Olive

www.lhuileolivealecoledeschefs.com

www.huilesetolives.fr



 FranceAgriMer



Actions cofinancées par l'AFIDOL, FranceAgrimer, le Ministère de l'Agriculture et COPEXO.