



Huiles d'olive A.O.C./A.O.P. et de France
Coopérative oléicole de la vallée des Baux
Provence - France

7/06/12_SD

Agrément n° 13075
SIREN 782 747 257
R.C.S. Tarascon



C'est dans un moulin à huile provençal plusieurs fois millénaire (XVIIème siècle), situé au cœur de la Provence, que sont produites nos huiles d'olive.

L'huile d'olive « fruité noir » du moulin Jean-Marie CORNILLE ou l'héritage d'un goût

Cette huile d'olive au goût traditionnel présente des parfums d'olive noire, de cacao, de pain au levain, d'artichaut cuit, de truffe... une grande douceur et une longueur en bouche exceptionnelle !

L'authentique huile d'olive « fruité noir » est obtenue après maturation des olives en greniers, mode de stockage traditionnel devenu rare. Les olives sont stockées par lot de 10 tonnes, durant 2 à 3 jours. Il se produit alors une fermentation anaérobie (sans air) qui libère de l'énergie et génère une augmentation de la température. Ce procédé unique exacerbe le fruité de l'olive tout en atténuant le piquant ou l'amertume qu'on peut trouver, par exemple, dans une huile d'olive « fruité vert ».

Le moulin JM Cornille est le plus gros producteur français de ce nectar aux saveurs d'autrefois, avec plus de 90 % de sa production en huile d'olive « fruité noir ».

Les huiles d'olive vierges « fruité noir » sont disponibles en Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée (A.O.C./A.O.P.) « Vallée des Baux de Provence » et en cuvée traditionnelle (Huile d'olive de France).

Le moulin JM Cornille produit également une huile d'olive Vierge Extra A.O.C./A.O.P. « Vallée des Baux de Provence » en « **fruité vert** » avec des arômes d'artichaut cru, d'herbe coupée, une belle complexité liée aux 4 variétés d'olives du terroir et un léger piquant. Ces huiles d'olive sont issues d'olives triturées fraîches, sans stockage volontaire.

Nos références

Le moulin JM Cornille distribue ses huiles en France et à l'export.

En France, notre **boutique de Maussane-les-Alpilles**, jouxtant l'atelier de production, est ouverte toute l'année. Notre site internet et notre **boutique en ligne**, créée en 1997, génère une activité de Vente par Correspondance en France et à l'étranger (Union Européenne, Etats-Unis...).



Nos huiles sont diffusées dans un réseau de **250 détaillants français** dont des enseignes telles que la **Grande Epicerie de Paris et Lafayette Gourmet** à Paris, et dans le secteur de la **restauration haut de gamme**, avec quelques tables **étoilés au guide Michelin** telles que :

- Restaurant La Pyramide à Vienne : 4 étoiles
- Restaurant le Bristol à Paris : 3 étoiles
- Restaurant Guy Savoy à Paris : 3 étoiles
- Restaurant la Côte Saint Jacques à Joigny : 3 étoiles
- L'atelier de Joël Robuchon à Paris : 2 étoiles (et à Hong Kong)
- Restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence : 2 étoiles
- Restaurant la Madeleine à Sens : 2 étoiles
- Restaurant la Cabro d'or aux Baux de Provence : 1 étoile
- Restaurant le Gabriel à Bordeaux : 1 étoile

A l'export, nous sommes présents grâce à un réseau de distributeurs importateurs, en particulier :

- Au **Japon** : restauration, traiteurs et épiceries
Dont le Restaurant l'Osier à Tokyo/Japon : 3 étoiles
- Au **Royaume Uni** : restauration, traiteurs et épiceries
Dont le Restaurant le Bibendum de Simon Hopkinson à Londres, Restaurants des frères Galvin à Londres, ...
- Aux **Etats-Unis d'Amérique et au Canada français** : épiceries et Vente par Correspondance
- Et aussi : En **Russie, à Hong-Kong, en Suisse, en Allemagne, en Belgique...**

Publications et télévision

- Le moulin a fait l'objet d'un reportage dans l'émission « the good cook » (épisode 3) sur BBC One et BBC HD en juillet 2011 (**Royaume-Uni**)
- Les huiles du moulin ont été plébiscitées dans le National Geographic (**U.S.A.**) en 2010

Nos médailles

Le moulin JM Cornille remporte régulièrement des médailles dans les concours nationaux (voir liste en annexe).

Le moulin en quelques chiffres

- Création en 1924
- Le moulin fédère 600 producteurs actifs
- Il produit en moyenne 150 000 litres d'huile d'olive par an, dont 80 % en A.O.C./A.O.P. « Vallée des Baux de Provence » et 20% en huile d'olive de France.
- 9 salariés à l'année
- 12% du C.A. à l'export

Contacts :

Sophie DENIS, directrice : 00 33 (0)6 20 39 36 12 / 00 33 (0)4 90 54 32 37

Magali SCARDONE, chargée de clientèle : 00 33 (0)6 19 52 32 41 / 00 33 (0)4 90 54 32 37



MOULIN
JEAN-MARIE CORNILLE

Coopérative Oléicole de la Vallée des Baux
Rue Charloun Rieu - 13 520 Maussane-les-Alpilles - FRANCE
Tél. : 04 90 54 32 37 - Fax : 04 90 54 30 28
www.moulin-cornille.com

Annexe : liste de nos médailles depuis 2006

2012

- Le Grand Prix des Consommateurs des huiles d'olive, en Avignon, pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 1 médaille d'or au Concours de Provence Alpes Côte d'Azur, à Marseille pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 2 médailles d'or au Concours Général Agricole, à Paris, l'une pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence et l'autre pour notre huile d'olive Fruité Noir Cuvée traditionnelle
- 1 médaille d'or au Concours de Brignoles pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 1 médaille d'argent au Concours de Draguignan (Var) pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 1 médaille d'argent au Concours des huiles AOC de France pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 1 médaille de bronze au Concours Général Agricole pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence
- 1 médaille de bronze au Concours des huiles AOC de France pour notre huile d'olive Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence

2011

- 1 médaille d'or pour la cuve J1 / cuvée traditionnelle fruité noir au Concours régional des huiles d'olive de Provence Alpes Côte d'Azur à Marseille
- 1 médaille d'argent pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence fruité vert – cuve M2 au Concours Général Agricole de Paris
- 1 médaille de bronze pour la cuve JE/AOC Vallée des Baux de Provence fruité noir

2010

- 1 médaille d'or au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve M1*
- 1 médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve JB11*
- 1 médaille d'argent au Concours régional des huiles d'olive de Provence Alpes Côte d'Azur à Marseille pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve JB11*
- 1 médaille d'argent au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve JA10*
- 1 médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive de France - Fruité Noir *Cuve M9*
- 1 médaille de bronze au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive de notre cuvée traditionnelle - Fruité Noir *Cuve M9*

2009

- 2 médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve J5*
- 1 médaille d'or au Concours National de Draguignan pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve JC12*
- 1 médaille d'or au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve JG16*
- 1 médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir *Cuve M2(2)*

- 1 médaille de bronze au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive de notre cuvée traditionnelle - Fruité Noir Cuve J2

2008

- 1 médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir
- 1 médaille d'or au Concours National de Draguignan pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir
- 1 médaille d'or au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive de notre cuvée traditionnelle - Fruité Noir Cuve J2
- 1 médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir
- 1 médaille d'argent au Concours régional des huiles d'olive de Provence Alpes Côte d'Azur à Marseille pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir
- 2 médailles d'argent au Concours National de Draguignan pour l'huile d'olive de notre cuvée traditionnelle - Fruité Noir
- 1 médaille d'argent au Concours interrégional de Brignoles pour l'huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence - Fruité Noir
- 1 médaille d'argent au Concours des huiles d'olive AOC
- 1 médaille de bronze au Concours des huiles d'olive AOC

2007

- 1 médaille d'or pour l'Huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence, en catégorie « Fruité Noir » au Concours Général Agricole (Paris)
- 1 médaille d'argent pour l'huile d'olive de notre cuvée traditionnelle au Concours des huiles d'olive de la Région Provence Alpes Côte d'Azur

2006

- 2 médailles d'or pour l'Huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence, en catégorie « Fruité Noir » ou « olives mûres », l'une au Concours Général Agricole (Paris) et l'autre au Concours des huiles d'olive de la Région Provence Alpes Côte d'Azur
- 1 Médaille de Bronze pour l'Huile d'olive de France (hors appellation) en Fruité Noir au Concours Général des Oléiculteurs Varois (Draguignan)
- 1 Grand Prix des Consommateurs pour Huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence Fruité Noir au Concours La Provence (Vaucluse)