
A.O.C. « HUILE D'OLIVE DE LA VALLEE DES BAUX DE PROVENCE »

Un label obtenu en 1997

Avec 370 000 arbres, cultivés sur 2 500 hectares en vergers réguliers, la vallée des Baux de Provence offre la plus forte densité d'oliviers du sud de la France.

Trois appellations d'origine contrôlée (A.O.C.) ont été attribuées à la vallée des Baux de Provence : pour l'huile d'olive, pour les olives cassées et pour l'olive noire.

Qu'est-ce qu'une A.O.C ou A.O.P. ?

L'A.O.C., Appellation d'Origine Contrôlée, est un signe officiel français qui garantit l'origine des produits alimentaires traditionnels français. L'A.O.P., Appellation d'Origine Protégée, en est son équivalence européenne.

Les A.O.C. ou A.O.P. identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur, de son antériorité et de sa notoriété.

Les A.O.C. ou A.O.P. répondent à des cahiers des charges validés par l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'origine), dépendant du Ministère de l'Agriculture.



Oliviers dans la Vallée des Baux de Provence

La typicité des huiles d'olive de la Vallée des Baux de Provence

La typicité des huiles d'olive de la vallée des Baux de Provence vient de l'association de 5 variétés d'olive sur un terroir unique. Ces variétés d'olives sont :

La Salonenque tire son nom de Salon-de-Provence. L'arbre est sobre, résistant à la sécheresse, le port est retombant. Cette variété confère de l'onctuosité à l'huile. Son rendement est bon, variant de 18 à 22 %. Ce fruit est aussi utilisé pour la confiserie : olives cassées de la vallée des Baux de Provence, parfumées au fenouil.

La Grossane est pulpeuse et de belle taille. Elle présente des arômes de pamplemousse..., son huile est douce. L'arbre est vigoureux, sa mise à fruit est longue, le port est érigé. Les fruits vont à la confiserie (olive noire de la vallée des Baux de Provence), puis au moulin pour l'huile. Le rendement varie de 15 à 17 %. Les arbres de cette variété sont très attachés au terroir des Baux de Provence.

La Bérugnette ou Aglandau est une variété d'olive à huile, avec des rendements de 19 à 22 %. L'huile est d'un vert caractéristique et elle est ardente, ce qui lui procure des capacités de conservation prolongées. Elle peut aussi être utilisée en confiserie.

La Verdale des Bouches-du-Rhône est typique de ce département, elle résiste correctement au froid. Le fruit long, peut-être utilisé pour la confiserie, en olive verte ou pour la production d'huile avec des rendements compris entre 14 et 15%.

La Picholine est petite et pointue. Présente dans la vallée des Baux de Provence, elle est plutôt typique du département du Gard. Elle donne une huile au fruité intense avec un peu d'amertume. Le rendement est autour de 17%.

