RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Lucques du Languedoc

Olive

LE PRODUIT

La Lucques du Languedoc, produite dans les départements de l'Hérault et de l'Aude (en région Occitanie) est une olive de bouche verte. Elle est caractérisée par une forme asymétrique et un noyau en forme de croissant de lune. L'AOP provient exclusivement de la variété Lucques. Elle n'est ni cassée ni tailladée. Récoltée à la main, elle est, une fois le processus de fabrication terminé, présentée dans sa saumure (une préparation à base d'eau, de sel et parfois d'aromates).

ARÔMES ET SAVEURS

C’est une olive à la texture particulière : ferme sans être craquante. Elle est par ailleurs peu fibreuse. Des arômes légers d'avocat, de beurre et parfois même de noisette fraîche ou de foin coupé la caractérisent avec une perception moyenne du salé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

C'est dans une aire géographique aux caractéristiques naturelles marquées par la sécheresse, un ensoleillement élevé, et une prédominance venteuse (Mistral et Tramontane) que la Lucques du Languedoc trouve depuis des siècles les conditions idéales favorisant naturellement son implantation. En effet celle-ci a une période de pollinisation anémophile (par le vent) extrêmement courte (2 à 3 jours)

UN PRODUIT RECONNU

La longue histoire oléicole de la région a permis la transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite des vergers que de la préparation des olives. Présente sur l’aire de production depuis le XVIIIe siècle en tant qu’olive de bouche, la Lucques du Languedoc a conquis ce territoire depuis le débouché des gorges de l'Hérault. Elle est reconnue comme AOP depuis septembre 2015.

Le saviez-vous

Chaque région oléicole française a "sa variété" d'olive. Une variété qui, mêlée à d'autres, a, au fil du temps, fait ses preuves pour devenir la référence régionale. Ici, c'est la Lucques, l'olive des gourmets, ce diamant vert qui est une véritable gourmandise, et la star incontestée d'un apéro réussi.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense Lucques et Huile d'Olive du Languedoc S.A.O.H.L.

Domaine d'Astiès
34490 THEZAN LES BEZIERS

Contact : Julie CAROU
Tél. : 06 02 71 19 00 ou 06 20 64 55 41
Mél. : **aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : **INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : **contact@qualisud.fr**

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/lucques-du-languedoc-4269*

List of links present in page

1. mailto:aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com
2. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr

4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr