RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

HUILE
D'OLIVE
DE
HAUTE-PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
ERGE EXTRA

Huile d'olive de Haute-Provence

Huile

LE PRODUIT

L'Huile d'olive de Haute-Provence est issue principalement d'une variété d'olive typiquement provençale, l'aglandau. Elle peut également être complétée d'autres variétés : picholine, bouteillan, tanche et une multitude de variétés locales très anciennes. L'extraction de l'huile se fait uniquement par des procédés mécaniques et rapidement après la récolte.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette huile est relativement amère et piquante (ardente). Elle présente de beaux reflets verts et dégage des notes aromatiques aussi surprenantes que l'artichaut cru, la pomme, la banane, l'herbe fraîchement coupée, et l'amande fraîche. En bouche, c'est l'artichaut qui prend le dessus sur les autres notes.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cette huile d'olive est produite dans la vallée de la Durance. Les oliveraies sont situées à une altitude relative, entre 400 et 750 mètres, sur des sols caillouteux favorables à cette culture. Ce territoire bénéficie d'un climat méditerranéen à influence continentale.

UN PRODUIT RECONNU

Cette huile est protégée par une AOP depuis 2001. La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence date du Moyen Âge. Aujourd'hui, une quinzaine de moulins produisent toujours cette huile renommée. Certains sont très anciens, comme le moulin de Pont de Monnessargues à Lurs, le moulin de Forcalquier (XVIème siècle) ou le moulin d'Estoublon, fondé en 1851.

Le saviez-vous

Les olives sont ramassées encore assez vertes pour éviter les gels de décembre. Cette récolte précoce confère à l'huile ses reflets verts (qui s'atténuent avec le temps), ses arômes et son piquant caractéristiques.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les communes concernées sont localisées dans la moyenne vallée de la Durance associée à la succession des bassins versants des rivières affluentes.
Les limites géographiques sont constituées au Nord-Ouest, par la montagne de Lure, au Nord et Nord-Est, par les préalpes de Digne, à l'Est, par la bordure du plateau de Valensole, au Sud, par les massifs du Haut-Var, au Sud-Ouest et à l'Ouest, par le synclinal de Forcalquier, l'anticlinal de Manosque et la pointe Est du Lubéron.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOC Huile d'olive de Haute-Provence

Route d'Oraison
04210 VALENSOLE

N°SIRET : 48503145400013
Contact : Séverine TRON
Tél. : 06 27 11 52 48
Mél. : **contact@aophauteprovence.fr**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C
Avenue Alfred Kastler
83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400
Tél. : 04 94 35 74 67
Fax : 04 94 65 89 43
Mél. : **INAO-LAVALETTEDUVAR@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/huile-dolive-de-haute-provence-4510*

List of links present in page

1. mailto:contact@aophauteprovence.fr
2. mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@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