RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence

Huile

LE PRODUIT

L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence est issue principalement des variétés locales aglandau, salonenque, grossane et verdale des Bouches-du-Rhône. L'huile est obtenue selon la méthode de trituration qui se décompose en 4 points : broyage des olives, malaxage, séparation solide/liquide et séparation eau/huile. Les olives peuvent être triturées juste après la récolte ou après un stockage de quelques jours, modifiant ainsi le profil sensoriel.

ARÔMES ET SAVEURS

Lorsque les olives sont triturées rapidement après récolte, cette huile à l'amertume et au piquant modérés, développe des arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme et d'artichaut cru. Si elle est issue d'olives maturées, elle est caractérisée par des arômes d'olives confites, d'olives

noires, voire de cacao et ne présente pas d'amertume, ni de piquant.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cette huile d'olive est produite dans une quinzaine de communes appartenant au massif des Alpilles. Les oliveraies sont implantées essentiellement sur des sols caillouteux calcaires et bénéficient d'un climat de type méditerranéen .

UN PRODUIT RECONNU

Cette huile d'olive est protégée par une AOP depuis juin 2000. Avec les céréales et la vigne, l'olivier a toujours fait partie du trio des cultures essentielles de la Provence. Dans la vallée des Baux-de-Provence, le secteur oléicole a toujours tenu une place prédominante. En 1786 déjà, l'Abbé Couture notait la grande richesse en variétés d'olives de la vallée des Baux-de-Provence.

Le saviez-vous

La variété d'olive aglandau est également appelée beruguette dans la Vallée des Baux-de-Provence. Ce territoire produit également des olives de bouche : les olives vertes cassées et les olives noires.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Les oliveraies de la Vallée des Baux-de-Provence se situent au coeur des Alpilles, au Nord-Est du département des Bouches-du-Rhône.
Les Alpilles forment une barrière calcaire s'élevant à 400 m d'altitude ; il s'agit d'un relief pittoresque s'allongeant sur une trentaine de kilomètres séparant la plaine de la Crau au Sud et celle de Chateaurenard au Nord.
Il n'existe pas de vallée au sens géographique du terme ; il existe une série de ruisseaux de direction Nord-Sud, généralement secs en été et dénommés "gaudres" qui drainent le secteur. La tradition a étendu ce terme à un bassin versant du secteur Sud des Alpilles dont la collecte des eaux est assurée par le canal des Baux dans les marais du même nom, jusqu'au Rhône (cf. enclave sur la carte). C'est dans ce secteur d'exposition Sud que l'olivier a toujours occupé une place importante tout en s'étendant sur l'ensemble de la chaîne.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat AOP Huile et Olive de la Vallée des Baux-de-Provence

Collège des Saveurs - Vallon de la Fontaine
13520 LES BAUX DE PROVENCE

N°SIRET : 42449791500027
Contact : Nathalie SERRA-TOSIO
Tél. : 04 90 95 90 24
Fax : 06 07 33 04 86
Mél. : n.serra-tosio@slovb.com

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)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-la-vallee-des-baux-de-provence-4511*

List of links present in page

1. mailto:n.serra-tosio@siovb.com
2. mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com