



Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence

Olive

LE PRODUIT

Les olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence proviennent des variétés d'olives salonenque ou aglandau. Il s'agit d'olives vertes au fenouil. Elles sont vendues en saumure avec des morceaux de branche de fenouil proposant ainsi un mélange harmonieux. Les olives peuvent être pasteurisées (rapidement chauffées à une température de 62 à 88°) pour prolonger leur conservation.

ARÔMES ET SAVEURS

Les olives sont fermes en bouche et présentent un goût prononcé de fenouil qui ne doit pas être

couvert par le goût salé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ces olives sont produites dans une quinzaine de communes du massif des Alpilles. Ce secteur produit également de l'huile d'olive et des olives noires. Le climat méditerranéen et les caractéristiques pédologiques (du sol pour ainsi dire) de ce secteur en font un terroir de prédilection pour les oliviers.

UN PRODUIT RECONNU

Ces olives sont protégées par une AOP depuis 1999. L'originalité de cette appellation provient essentiellement du cassage des olives qui, si il est aujourd'hui mécanisé, a longtemps été manuel, donnant lieu à une activité traditionnelle dans cette région.

Le saviez-vous

Le fenouil sauvage est largement répandu dans la vallée des Baux de Provence. Sa floraison intervenant en été, il est en graines au moment de la récolte des olives vertes, entrant ainsi traditionnellement dans la préparation des olives cassées, leurs arômes se mêlant harmonieusement.

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 Chateaufort 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-LVALETTEDUVAR@inso.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/olives-cassees-de-la-vallee-des-baux-de-provence-4513>

List of links present in page

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