RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

L'huile d'olive du Languedoc reconnue en AOP

L'huile d'olive du Languedoc est désormais officiellement reconnue en appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP a été enregistrée le 24 octobre 2023 par la Commission européenne, ce qui lui accorde une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise les pratiques développées au fil du temps par les oléiculteurs locaux.

Une huile plurivariétale issu d'un savoir-faire traditionnel

L'huile d'olive du Languedoc est produite par l'assemblage de plusieurs variétés, notamment Lucques et Olivière, qui représentent au moins 60% des variétés des vergers. Elle est caractérisée par des arômes de tomate et d'amande, parfois accompagnés de notes de pomme, tant au niveau olfactif que gustatif, ainsi que par une amertume et une ardence en bouche modérées. Les conditions de production reflètent le savoir-faire des oléiculteurs: entretien des vergers sans désherbage chimique, taille favorisant le bon développement des arbres et le bon état sanitaire des fruits, récolte des olives soignée et à maturité maîtrisée, délais de récolte-trituration pour préserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits…

Une culture qui remonte au Xème siècle

Les archives montrent qu'une véritable économie fondée sur l'olivier se développe à partir de la moitié du Xe siècle dans le Languedoc. Les huileries ont prospéré, atteignant 150 moulins à huile dans le Languedoc dans la première moitié du XXe siècle. Le gel historique de 1956 a mis un coup de frein à la filière. Toutefois, la culture traditionnelle de l'oléiculture s'est professionnalisée et a repris son développement à partir des années 1980. Les pratiques étaient alors mieux encadrées : choix de parcelles favorables, développement de

l’irrigation, taille régulière des oliviers qui permettent une amélioration de la productivité à l’hectare… tout en préservant les savoir-faire des producteurs.

Une zone de production face à la Méditerranée

La zone de production se situe dans le Languedoc sur deux départements, 180 communes dans le département de l’Aude et 250 communes dans le département de l’Hérault. L’aire géographique est ouverte sur la mer au sud-est, et bordée au nord et à l’ouest par la retombée des montagnes septentrionales. Face à la Méditerranée et composée d’un relief de collines et de petits plateaux calcaires, l’aire géographique constitue un excellent terroir pour l’olivier, en particulier pour les variétés Lucques et Olivière.

Oliviers ©Jean Philippe Bellon

Données chiffrées

192

hectares

40 000

pieds (50% de la variété Olivière, 30% de la variété Lucques)

100

oléiculteurs

7

moulins

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance