

Goûtez l'EXTRAordinaire

Huiles d'olive et olives AOP, authenticité et excellence

Un programme européen pour découvrir l'excellence des produits oléicoles européens sous Appellation d'Origine Protégée

DOSSIER DE PRESSE 2026

ENJOY IT'S FROM EUROPE

FRANCE Olive

Campagne financée par l'Union européenne

GOÛTEZ L'EXTRAordinaire
RÉVÉLER L'EXCELLENCE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP
PAGE 3

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
LA CONJONCTION D'UN TERROIR ET D'UN SAVOIR-FAIRE POUR DONNER NAISSANCE À UN PRODUIT D'EXCEPTION
PAGE 4

PAGE 6
LES AOP OLÉICOLES EN EUROPE
UN PATRIMOINE D'EXCELLENCE

FOCUS SUR
LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP FRANÇAISES
PAGE 8

PAGE 9
ZOOM SUR
LES 10 AOP FRANÇAISES

LE SAVIEZ-VOUS ?
PAGE 12

PAGE 16
IDÉES RECETTES

LES 3 FAMILLES DE GOÛT
COMMENT CHOISIR SON HUILE D'OLIVE AOP ?
PAGE 14

PAGE 15
ASTUCES ET INSPIRATIONS CULINAIRES
AVEC LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP

À RETENIR
LES INFOS ESSENTIELLES EN UN COUP D'OEIL !
PAGE 17

PAGE 18
GOÛTEZ L'EXTRAordinaire
UN PROGRAMME EUROPÉEN POUR MIEUX CONNAÎTRE LES AOP



GOÛTEZ L'EXTRAordinaire

RÉVÉLER L'EXCELLENCE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP

Les huiles d'olive et olives labellisées en Appellation d'Origine Protégée racontent **une histoire de terroirs, de savoir-faire transmis de génération en génération et de passion**. Derrière chaque appellation se cachent des paysages façonnés par l'olivier, **des variétés locales** préservées et **des producteurs engagés** dans une démarche d'excellence.

Le programme européen « Goûtez l'EXTRAordinaire – Huiles d'olive et olives AOP, authenticité et excellence » a pour ambition de **faire découvrir au plus grand nombre la richesse et la diversité de ces produits** et les garanties apportées par l'Appellation d'Origine Protégée.



Cette campagne repose sur **quatre piliers** :

1 UNE ORIGINE **CERTIFIÉE**, UNE ÉLABORATION **CONTRÔLÉE**

L'AOP apporte aux consommateurs des repères fiables grâce à **un cahier des charges précis, spécifique à chaque AOP,** et à des contrôles réalisés du champ à la bouteille. Elle garantit **l'origine du produit** ainsi que **le respect de méthodes de production** reconnues.

2 UNE EXPÉRIENCE **GUSTATIVE** UNIQUE

Chaque huile d'olive et chaque olive AOP possède **une identité aromatique propre**, directement liée à **son terroir d'origine**, à sa ou **ses variétés d'olives** et **aux pratiques de production** mises en œuvre. Du goût subtil aux profils les plus intenses, les huiles d'olive AOP offrent une palette gustative d'une remarquable diversité. Les olives AOP, quant à elles, développent des notes aromatiques très variées, de la douceur de l'amande au fruité du pruneau ou des fruits rouges.

3 UN **ENGAGEMENT** POUR LES TERRITOIRES

Les productions sous AOP participent à **la préservation des paysages oléicoles, au maintien des savoir-faire locaux et à la vitalité économique des territoires**. Elles contribuent également à préserver **la biodiversité des territoires** et les pratiques agricoles adaptées à leur environnement.

4 DES USAGES CULINAIRES **VARIÉS & CONTEMPORAINS**

Des recettes traditionnelles aux tendances culinaires actuelles, les huiles d'olive et olives AOP trouvent naturellement leur place dans **les cuisines du quotidien** comme dans **les créations gastronomiques**.

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LA CONJONCTION D'UN TERROIR ET D'UN SAVOIR-FAIRE POUR DONNER NAISSANCE À UN PRODUIT D'EXCEPTION

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) reconnaît un produit dont les caractéristiques sont intimement **liées à son origine géographique**.

Reconnu à l'échelle européenne, ce signe officiel d'identité **garantit que la production, la transformation et l'élaboration du produit** sont réalisées dans une aire géographique délimitée, selon un savoir-faire reconnu.

L'AOP protège à la fois **le produit, son nom et les méthodes** qui contribuent à son identité.



UN **PRODUIT** UNIQUE

Seuls les produits présentant des caractéristiques spécifiques et une notoriété reconnue peuvent prétendre à une AOP. **L'AOP n'est pas une création, c'est la reconnaissance d'un produit et des savoir-faire qui y sont liés, le tout en symbiose avec le terroir qui les a vus naître.**

Chaque produit sous appellation développe ainsi une personnalité propre, directement liée à son environnement de production.

UN ***SAVOIR-FAIRE*** TRANSMIS

L'intervention humaine joue un rôle essentiel dans la construction de l'identité des produits sous appellation.

Les pratiques culturales, les méthodes de récolte ou encore les techniques de transformation sont consignées dans un cahier des charges qui **garantit leur transmission et leur préservation.**

Par ailleurs, l'AOP est une **volonté collective** de reconnaître un produit spécifique : sans ce collectif, pas d'AOP. L'ODG, organisme de défense et de gestion, rassemble ce collectif composé généralement de producteurs, de transformateurs et de metteurs en marché.

UN **TERROIR** IDENTIFIÉ

Le terroir rassemble l'ensemble des facteurs naturels qui influencent le produit : **climat, relief, altitude, géologie ou encore biodiversité mais aussi les variétés traditionnelles** cultivées depuis des décennies.

Les zones géographiques couvertes par les AOP sont précisément définies afin de préserver ces caractéristiques uniques. Pour chaque AOP, la délimitation de l'aire géographique, qui peut couvrir quelques communes ou plusieurs dizaines, fait l'objet d'une étude approfondie et précise. La liste des communes, voire parfois des parties de communes, est publiée dans le cahier des charges de l'AOP.

« Les huiles d'olive & olives AOP :
l'authenticité d'un terroir,
l'exigence d'une appellation »



TRAÇABILITÉ, AUTHENTICITÉ & TYPICITÉ

L'AOP repose sur **trois piliers fondamentaux** :

1. **La traçabilité**, grâce à des contrôles réalisés tout au long de la chaîne de production et de transformation.

2. **L'authenticité**, issue du lien étroit entre le produit et son terroir d'origine.

3. **La typicité**, qui confère à chaque produit AOP une identité gustative singulière et unique.

COMMENT RECONNAÎTRE UN PRODUIT EN AOP ?

C'est simple, le nom de l'AOP est accompagné de la mention "Appellation d'Origine Protégée" ou "AOP" ainsi que du logo facilement reconnaissable, rouge et or (sur la face avant des bouteilles d'huile).

À NOTER - L'AOP est un signe officiel de l'identification et de l'origine, très encadré, porté par l'Europe (et, l'INAO en France) qui apporte une garantie véritable sur l'origine et l'élaboration du produit.



À NOTER - Concernant les huiles d'olive et olives françaises, certaines productions ne bénéficient pas d'une AOP tout en présentant une origine reconnue. Le logo « Huile d'Olive 100% France » ou le logo « Olive 100% France », tous deux créés par l'interprofession, France Olive, indiquent que les olives ont été récoltées, transformées et l'huile mise en bouteille sur le territoire français.

« Choisir un produit AOP, c'est préserver un patrimoine et soutenir les producteurs locaux »

LES AOP OLÉICOLES EN EUROPE

UN PATRIMOINE D'EXCELLENCE

L'Europe concentre plus de 40 % de la production mondiale d'huile d'olive. Elle compte aujourd'hui **plus d'une centaine d'huiles d'olive protégées** par une Appellation d'Origine Protégée (116 en 2026), preuve de la volonté de protéger une diversité ancestrale et les territoires qui y sont rattachés. **L'Union européenne compte 29 olives labellisées AOP**, chaque AOP représentant une région et des méthodes de production spécifiques.

Ces appellations reflètent la diversité des climats, des variétés d'olives et des traditions agricoles qui façonnent les paysages méditerranéens depuis des millénaires.



Champ d'oliviers en Andalousie - Espagne



Champ d'oliviers sur l'île Thasos - Grèce

« L'AOP, c'est la promesse d'une huile d'olive, d'une olive tracée, testée et approuvée du champ à l'assiette »

L'AOP : UN MODÈLE EUROPÉEN DE VALORISATION DES TERROIRS

Créé pour protéger les savoir-faire agricoles et garantir l'authenticité des produits, **le système européen des indications géographiques constitue aujourd'hui une référence mondiale.**

Pour les huiles d'olive et les olives de table, il permet non seulement de **protéger les producteurs et les consommateurs**, mais aussi de **préserver un patrimoine culturel, agricole et gastronomique unique**.

Des collines andalouses aux oliveraies provençales, en passant par les paysages de Toscane, du Péloponnèse ou de l'Alentejo, **les AOP racontent une même histoire** : celle d'un lien indissociable entre la terre, les femmes et les hommes qui la cultivent, et les produits qui en sont issus.

QUELQUES CHIFFRES SUR LES AOP EN EUROPE

750 produits agricoles en AOP : plus de 187 fromages, plus de 150 fruits et légumes, etc.

Quelques produits phares :
Parmiggiano Reggiano AOP, Gorgonzola AOP, Camembert de Normandie AOP, Aceto Balsamico Tradizional di Modena AOP, Jamon de Teruel AOP, Taureau de Camargue AOP...

116 huiles d'olive bénéficient d'une AOP en Europe.

29 olives labellisées en AOP en Europe.

Carte des AOP oléicoles dans l'Union européenne





LES OLIVES AOP
À TRAVERS L'EUROPE

Premier producteur mondial d'olives de table, **l'Espagne** abrite des appellations incontournables telles que Manzanilla de Sevilla AOP, Gordal de Sevilla AOP ou Aceituna Aloreña de Málaga AOP.

Forte d'une tradition séculaire, **l'Italie** propose des olives de table AOP aux caractères bien distincts, comme l'Oliva Taggiasca AOP, l'Oliva Ascolana del Piceno AOP ou la Bella della Daunia AOP.

Pionnière dans la valorisation de ses olives de table, **la Grèce** protège des variétés emblématiques telles que l'Olive de Kalamata AOP, la Konservolia Amphissis AOP ou la Throuba Thassou AOP.

La tradition portugaise des olives de table s'exprime à travers deux appellations, l'Azeitona de Conserva Negrinha do Freixo aop ou l'Azeitona de Elvas e Campo Maior AOP, ancrées dans des terroirs bien identifiés.

Bien que plus confidentielle, **la production française** compte 6 olives de table AOP qui représentent près de 50 % de la production d'olives françaises. On peut citer notamment l'olive noire de Nyons AOP, la Lucques du Languedoc AOP, l'olive de Nice AOP ou encore l'olive de Nîmes AOP, aux profils gustatifs variés et typés.



LES HUILES D'OLIVE AOP
EN EUROPE

Premier producteur mondial d'huile d'olive, **l'Espagne** compte de nombreuses AOP reconnues, parmi lesquelles Baena AOP, Priego de Córdoba AOP ou Sierra Mágina AOP.

L'Italie se distingue par une grande diversité régionale avec des appellations emblématiques comme Lucca AOP, Sardegna AOP, Umbria AOP ou Terra di Bari AOP.

Berceau historique de l'olivier, **la Grèce** valorise plusieurs AOP réputées, notamment Kalamata AOP, Sitia Lasithiou Kritis AOP ou Kolymvari Chanion Kritis AOP.

Les appellations portugaises, comme Trás-os-Montes AOP ou Moura AOP, témoignent d'une tradition oléicole ancienne et d'une forte identité régionale.

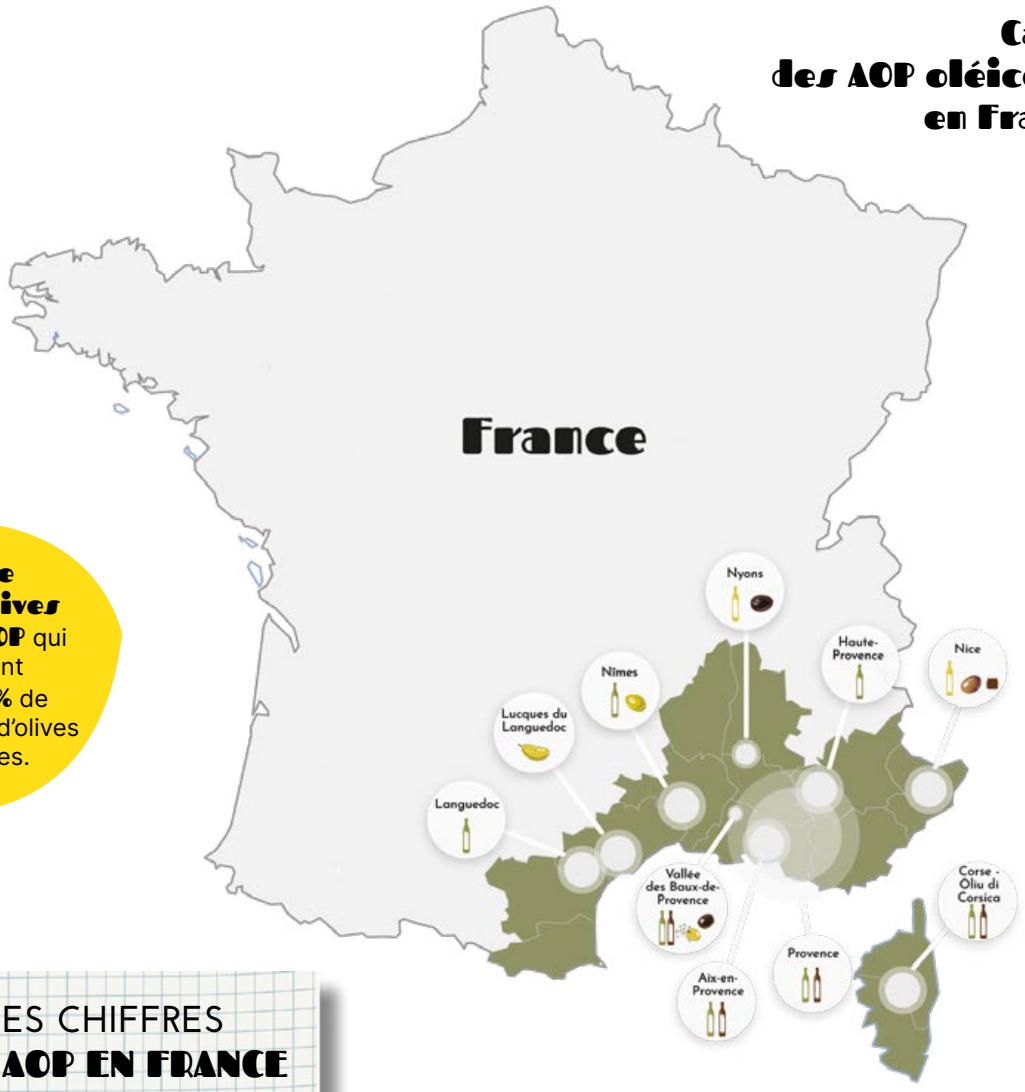
Avec ses 9 AOP pour les huiles d'olive, **la France** se distingue par des productions de terroir aux profils aromatiques particulièrement diversifiés.

Plus d'infos sur l'oléiculture en Europe à retrouver ici

FOCUS SUR

LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP FRANÇAISES

Carte des AOP oléicoles en France



La France compte 6 olives de table AOP qui représentent **près de 50 %** de la production d'olives françaises.

QUELQUES CHIFFRES SUR **LES AOP EN FRANCE**

9 huiles d'olive et **6** olives de table sont protégées par une AOP en France.

30 % de la production française d'huile d'olive est produite sous AOP.

Les huiles AOP représentent près de **50 %** des huiles françaises commercialisées.

Environ **1 500 tonnes** d'huile d'olive AOP sont produites chaque année en France.

Sur les **1 400 tonnes** d'olives produites en France chaque année en moyenne, **45 %** sont labellisées en AOP.

De la Drôme provençale à la Corse, en passant par la Provence et le Languedoc, les appellations oléicoles françaises illustrent la diversité des terroirs méditerranéens.

La France compte aujourd'hui **9 appellations pour les huiles d'olive et 6 appellations pour les olives de table** (+1 pour la pâte d'olive de Nice).

ZOOM SUR LES

10 AOP FRANÇAISES

AOP NYONS

Huile d'olive et olives noires





Variété principale : Tanche

Profil gustatif :

- Douce et délicate, l'huile d'olive de Nyons AOP appartient à la famille des goûts subtils, elle développe des notes de fruits secs, de pomme verte, un aspect beurré en fin de bouche avec quelques notes d'herbe coupée au nez.
- Les olives noires de Nyons AOP révèlent quant à elles des arômes de fruits rouges, de sous-bois, de chocolat ou encore de vanille.

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive de Nyons AOP se marie parfaitement avec des mets fins (poissons, légumes, volailles...) et apporte douceur, moelleux et notes subtiles en pâtisserie.
- Les olives noires de Nyons AOP s'utilisent aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert.

Aire géographique : 53 communes dont 35 dans la Drôme et 18 dans le Vaucluse

Période de récolte : De novembre à janvier

Production annuelle d'huile d'olive : 370 tonnes

Production annuelle d'olives : 450 tonnes

AOP AIX-EN-PROVENCE

Huile d'olive



Variétés principales : Aglandau, Salonenque et Cayanne

Profil gustatif : L'appellation propose deux profils distincts :

- L'huile d'olive Aix-en-Provence AOP aux notes végétales marquées avec une dominante d'artichaut, d'herbe fraîche accompagnée de noix et de noisette fraîches,
- L'huile d'olive Aix-en-Provence - Olives maturées AOP, plus ronde et plus douce, présentant des arômes boisés avec des notes de pain grillé, d'olives noires et d'artichaut cuit.

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive d'Aix-en-Provence est idéale pour les salades vertes (roquette), les pâtes et risottos, les poissons comme le rouget, les viandes et les desserts aux fruits rouges.
- L'huile d'olive d'Aix-en-Provence - Olives maturées AOP accompagne idéalement les légumes (aubergine, choux...), les féculents comme la polenta, les poissons, les desserts au chocolat mais aussi les viandes « de caractère » comme le taureau.

Aire géographique : 73 communes dont 70 dans les Bouches-du-Rhône et 3 dans le Var

Période de récolte : De début octobre à fin décembre

Production annuelle : 150 tonnes

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Huiles d'olive, olives noires et olives cassées







Variétés principales :

- **Huiles :** Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône
- **Olives :** Grossane pour les olives noires et Salonenque (parfois Aglandau) pour les olives cassées

Profil gustatif :

LES HUILES

Cette appellation se distingue par la coexistence de 2 profils très différents :

- L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP est une huile au caractère marqué, avec une dominante herbacée (pomme verte, amande, artichaut..), aux notes légèrement poivrées,
- L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - Olives maturées AOP est une huile douce et onctueuse aux notes d'olives confites, d'olives noires, de cacao (...).

LES OLIVES

- Les olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP présentent des arômes de truffe, de cèpe, de pain,
- Les olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP présentent un goût de fenouil avec des notes de fraîcheur.

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP est idéale avec les légumes (artichaut, tomate, brocoli...), les poissons comme la truite ou le saumon, les viandes rouges et les desserts aux fraises.
- L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - Olives maturées AOP accompagne idéalement des mets « de caractère » (maquereau, gibier...) mais se marie également avec des mets plus raffinés comme les crustacés, les féculents (risotto, pomme de terre...).

Aire géographique : 17 communes des Bouches-du-Rhône

Période de récolte : De septembre à décembre

Production annuelle d'huile d'olive : 410 tonnes

Production annuelle d'olives : 70 tonnes

AOP HAUTE-PROVENCE

Huile d'olive



Variété principale : Aglandau

Profil gustatif : Très végétale et expressive, l'huile d'olive de Haute-Provence AOP développe une intensité aromatique marquée par une dominante d'artichaut cru accompagnée d'herbe fraîchement coupée et d'amande fraîche, combinée à des notes secondaires de fruits mûrs comme la banane ou la pomme.

Accords mets & huile : L'huile d'olive de Haute-Provence AOP se cuisine aussi bien avec les légumes d'été que les féculents, les poissons dits gras et les viandes rouges. Elle peut également surprendre dans une tarte aux framboises...

Aire géographique : 94 communes dont 82 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 2 dans les Bouches-du-Rhône, 4 dans le Var et 6 dans le Vaucluse

Période de récolte : De novembre à décembre

Production annuelle : 70 tonnes d'huile d'olive

AOP CORSE – OLIU DI CORSICA

Huile d'olive



Variétés principales : Sabine, Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Nera, Curtinese

Profil gustatif : Issue de variétés locales emblématiques, l'huile d'olive de Corse AOP se décline en deux expressions :

- L'huile d'olive « récolte sur l'arbre » se caractérise par des notes dominantes d'amande, d'artichaut et de foin,
- L'huile d'olive « récolte à l'ancienne » développe des notes d'olives noires, de foin sec et des senteurs florales du maquis...

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica – Récolte sur l'arbre AOP se marie idéalement avec tous les poissons (en papillote ou grillés), les viandes blanches ou encore les pâtes fraîches. En fin de repas, elle sublime fromages et desserts, du chèvre frais mariné aux herbes à la salade de fraises.
- L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne AOP accommode très bien les plats chauds : quelques gouttes dans une soupe ou sur une purée de pommes de terre apportent immédiatement une touche raffinée aux plats, même les plus simples.

Aire géographique : 297 communes dont 196 en Haute-Corse et 101 en Corse du Sud

Période de récolte : D'octobre à janvier/février (jusqu'en avril pour la récolte à l'ancienne)

Production annuelle : 140 tonnes

AOP NICE

Huile d'olive et olive





Variété principale : Cailletier

Profil gustatif :

- L'huile d'olive de Nice AOP appartient à la famille des goûts subtils. Elle se distingue par sa douceur et ses notes parfois citronnées ou florales, accompagnées de notes végétales subtiles.
- L'olive de Nice AOP présente quant à elle des arômes complexes évoquant les fruits confits, le cuir ou les vieux vins.
- À noter que la pâte d'olive de Nice est également labellisée en AOP. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une pâte, d'un « écrasé » d'olives, composée uniquement d'olives de Nice, avec éventuellement un peu d'huile d'olive de Nice pour l'onctuosité. Gustativement, on retrouve ainsi toutes les caractéristiques de l'olive de Nice.

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive de Nice AOP se marie parfaitement avec une salade verte et les légumes croquants (carotte, courgette...), les poissons fins comme la lotte, les viandes blanches et peut également s'utiliser en pâtisserie ou en toute simplicité dans une salade de fruits.
- Idéale pour les apéritifs, l'olive de Nice AOP rentre également dans de nombreuses spécialités culinaires niçoises ou méditerranéennes.

Aire géographique : 99 communes des Alpes-Maritimes

Période de récolte : De novembre à janvier (et jusqu'en mars pour les olives)

Production annuelle d'huile d'olive : 25 tonnes

Production annuelle d'olives : 25 tonnes

AOP LANGUEDOC

Huile d'olive



Variétés principales : Lucques et Olivière

Profil gustatif : L'huile d'olive du Languedoc AOP se distingue par des arômes dominants de tomate et d'amande, parfois complétés par des notes de pomme. Son amertume est légère et son ardence modérée.

Accords mets & huile : L'huile d'olive du Languedoc AOP accompagne idéalement les salades, les légumes grillés, les poissons, les viandes blanches et les plats méditerranéens.

Aire géographique : 429 communes dont 180 dans l'Aude et 249 dans l'Hérault

Période de récolte : D'octobre à novembre

Production annuelle : 13 tonnes

AOP NÎMES

Huile d'olive et olive



Variété principale : Picholine



Profil gustatif :

- L'huile d'olive de Nîmes AOP appartient à la famille des goûts intenses et développe des notes végétales caractéristiques (herbe fraîche, foin coupé, plant de tomate...) accompagnées de notes fruitées comme la prune ou l'ananas.
- L'olive de Nîmes AOP se distingue par sa texture croquante et ses arômes de beurre frais et de noisette.

Accords mets & huile : L'huile d'olive de Nîmes AOP est idéale avec les légumes (artichaut, tomate, brocoli...), les salades vertes (roquette, frisée...), les poissons comme le rouget, la truite ou le saumon, les viandes et les desserts aux fruits rouges.

Aire géographique : 223 communes dont 183 dans le Gard et 40 dans l'Hérault

Période de récolte : De septembre à novembre

Production annuelle d'huile d'olive : 50 tonnes

Production annuelle d'olives : 11 tonnes

AOP LUCQUES DU LANGUEDOC

Olive



Variété principale : Lucques

Profil gustatif : L'olive Lucques du Languedoc AOP présente une texture ferme, avec des arômes délicats d'avocat beurré, de noisette fraîche et parfois de foin coupé. Son amertume est très légère voire absente.

Accords mets & huile : L'olive Lucques du Languedoc AOP est particulièrement appréciée à l'apéritif. Sa chair fine et sa douceur en font également un ingrédient de choix dans les salades, les plats méditerranéens, les tajines ou les préparations à base de poisson.

Période de récolte : De septembre à octobre

Production annuelle : 85 tonnes

AOP PROVENCE

Huile d'olive



Variétés principales : Salonenque, Aglandau, Bouteillan et Cayon

Profil gustatif : Sur cette aire AOP cohabitent deux types d'huiles d'olive très différentes.

- L'huile d'olive de Provence AOP est une huile intense aux arômes herbacés avec une dominante d'herbe fraîche et d'artichaut. En fin de bouche, le piquant peut être présent mais modéré.
- L'huile d'olive de Provence - Olives maturées AOP est une huile ample et douce avec des notes d'olives noires, de sous-bois et/ou de pain grillé.

Accords mets & huile :

- L'huile d'olive de Provence AOP agrémente et rehausse les plats les plus simples comme une crème de courgette, une salade verte, une salade de pâtes ou une purée, comme les plus élaborés (risotto, gâteau aux fruits...).
- L'huile d'olive de Provence - Olives maturées AOP accompagne idéalement les poissons comme le rouget, peut servir à la marinade de viandes blanches ou plus simplement être utilisée dans la préparation de gressins aux olives noires ou d'un gâteau au chocolat.

Aire géographique : Cette appellation couvre la plus vaste aire géographique oléicole française. 464 communes dont 85 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 6 dans les Alpes-Maritimes, 106 dans les Bouches-du-Rhône, 1 dans la Drôme, 9 dans le Gard, 142 dans le Var et 115 dans le Vaucluse

Période de récolte : De début octobre à fin décembre

Production annuelle : 250 tonnes

« Chaque huile d'olive AOP, chaque olive AOP, est une signature aromatique, le fruit d'un terroir et d'un savoir-faire »

Plus d'infos sur les huiles d'olive et olives AOP françaises ici

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA VÉRAISON MARQUE LE DÉBUT DE LA MATURITÉ DE L'OLIVE

La véraison correspond **au moment où l'olive commence à mûrir et change progressivement de couleur**, passant du vert au violet puis au noir. Cette étape essentielle du cycle de l'olivier débute généralement à partir de la mi-octobre, selon les régions et les conditions climatiques.

PLUS DE 1 000 VARIÉTÉS D'OLIVIERS EXISTENT DANS LE MONDE

L'olivier présente une extraordinaire diversité génétique. **Plus de 1 000 variétés sont recensées à travers le monde**. Parmi les plus connues figurent l'Arbequina en Espagne, la Picual, la Koroneiki en Grèce ou encore la Coratina en Italie. La France compte à elle seule plus d'une centaine de variétés, parmi lesquelles l'Aglandau, la Tanche, la Lucques, le Cailletier ou encore la Picholine, toutes endémiques au territoire.

Chaque variété a son territoire de prédilection, plus ou moins étendu et spécifique.

Dans le cadre des AOP, le lien au terroir repose sur le choix de variétés typiques et locales. Grâce aux AOP, cette diversité est préservée, car on privilégie la typicité des variétés plutôt que leur productivité.



Champ d'oliviers en Crète - Grèce

IL FAUT **PLUSIEURS KILOS** D'OLIVES POUR PRODUIRE **UN LITRE D'HUILE**

Selon les variétés, les conditions climatiques et le niveau de maturité des fruits, **il faut généralement entre 6 et 8 kg d'olives pour produire un litre d'huile d'olive**, sachant qu'en moyenne, un olivier produit 25 à 35 kg d'olives par arbre en France.

TOUS LES OLIVIERS NE PRODUISENT **PAS LA MÊME QUANTITÉ** DE FRUITS

La production varie fortement selon l'âge de l'arbre, la variété, le terroir et les conditions climatiques. **Certains oliviers produisent entre 20 et 30 kg d'olives par an tandis que d'autres peuvent dépasser les 100 kg.**



UN OLIVIER PRODUIT NATURELLEMENT **UNE ANNÉE SUR DEUX**

L'olivier connaît un phénomène appelé « alternance ». Après une année particulièrement abondante, **l'arbre produit généralement moins de fruits la saison suivante** avant de retrouver un niveau de production plus élevé.

UN ARBRE PARTICULIÈREMENT **LONGÉVIF**

L'olivier commence généralement à produire ses premières olives **entre 5 et 10 ans après sa plantation et** atteint sa **pleine capacité de production vers l'âge de 20 ans.**

Sa longévité est remarquable : certains oliviers du bassin méditerranéen ont **plus de 1 000 ans** et continuent encore aujourd'hui à produire des olives.

UN POINT DE VIGILANCE POUR LE CONSOMMATEUR

Pour toutes les huiles d'olive commercialisées en Europe, **l'indication de l'origine est obligatoire**, sur la face avant du contenant. Cette origine est déterminée par **le lieu de récolte** et par **le lieu d'extraction de l'huile**.

Pour les huiles d'olive hors AOP et IGP, cette désignation de l'origine ne peut faire référence qu'au pays, à l'Union européenne ou à une origine non-UE. Une mention «Origine UE» désigne en général un assemblage de plusieurs huiles d'olive d'un ou plusieurs pays européens (souvent Espagne en majorité).

Seule l'AOP garantit une origine géographique fine et contrôlée.

LES FRANÇAIS **CONSOMMENT DAVANTAGE** D'HUILE D'OLIVE **QU'ILS N'EN PRODUISENT**

La consommation française d'huile d'olive atteint environ 105 000 tonnes par an, soit **près de 1,8 litre par habitant**. La production nationale s'élève quant à elle à **environ 5 000 tonnes par an** en moyenne, représentant **moins de 5 % de la consommation française**.

Les 9 appellations françaises représentent entre 25 et 30 % de la production nationale d'huile d'olive et 50 % de l'huile d'olive française commercialisée. Autrement dit, si la France produit peu à l'échelle mondiale, la moitié de ce qui est vendu sous origine française bénéficie d'une reconnaissance d'origine.

LE RENDEMENT EN HUILE **VARIE CHAQUE ANNÉE**

La quantité d'huile obtenue dépend de nombreux facteurs : **variété, climat, état sanitaire des fruits ou encore date de récolte**. Deux récoltes successives peuvent ainsi présenter des rendements très différents.



L'EUROPE DEMEURE LE **CŒUR MONDIAL** DE L'OLÉICULTURE

L'Union européenne assure environ **65 % de la production mondiale d'huile d'olive.**

Les principaux pays producteurs sont :

L'Espagne, premier producteur mondial avec **près de 1,2 million de tonnes par an**, soit environ **37,5 % de la production mondiale**.

L'Italie, avec environ **320 000 tonnes**, soit **10 % de la production mondiale.**

La Grèce, avec environ **320 000 tonnes**, soit **10 % de la production mondiale.**

L'AOP, UN LABEL QUI GARANTIT **BIEN PLUS QUE L'ORIGINE**

L'AOP est un label européen qui **établit un lien profond entre un produit et son terroir d'origine**. Pour l'obtenir, les producteurs doivent produire, transformer et élaborer leur huile ou leurs olives dans une aire géographique définie, en appliquant les savoir-faire traditionnels locaux.

Les olives sont exclusivement issues de la zone de production ; les assemblages autorisés ne concernent que des variétés différentes, jamais des origines différentes. **La production, l'élaboration et la transformation doivent être effectuées dans la zone d'appellation.**

Les huiles et les olives AOP sont donc non délocalisables et offrent un revenu équitable aux producteurs.



LES 3 FAMILLES DE GOÛT

COMMENT CHOISIR SON HUILE D'OLIVE AOP ?

La richesse des huiles d'olive AOP s'exprime à travers **trois grandes familles de goût.** Chacune offre une expérience sensorielle particulière et ouvre de nouvelles perspectives culinaires. Chaque huile d'olive AOP est une signature aromatique, le fruit d'un terroir et d'un savoir-faire.

LE GOÛT SUBTIL

Les huiles appartenant à cette famille séduisent par leur douceur et leur finesse aromatique. Leurs notes évoquent souvent **les fruits secs, l'amande fraîche, les fleurs ou certains fruits mûrs.**

AOP représentatives
Nice • Nyons

Accords culinaires
Le goût subtil accompagne idéalement : les poissons délicats ; les légumes vapeur ; les viandes blanches ; les pâtisseries et desserts.

LE GOÛT INTENSE

Les huiles de cette famille présentent une expression végétale plus affirmée. **Les arômes d'artichaut cru, d'herbe fraîchement coupée, de tomate verte ou encore de feuilles d'olivier** s'accompagnent généralement d'une légère amertume et d'une ardence caractéristique.

AOP représentatives
Aix-en-Provence • Corse - Récolte sur l'arbre • Haute-Provence • Languedoc • Nîmes • Provence • Provence • Vallée des Baux-de-Provence

Accords culinaires
Le goût intense sublime : les légumes méditerranéens ; les salades composées ; les poissons grillés ; les viandes rouges ; certains desserts aux fruits rouges.

LE GOÛT MATURÉ

Unique, il fait partie du patrimoine oléicole français. Cette famille résulte d'un savoir-faire spécifique consistant à laisser maturer, dans des conditions strictement contrôlées, les olives avant extraction. Les huiles développent alors des arômes particulièrement originaux évoquant **l'olive noire, le cacao, les sous-bois, les champignons ou encore le pain au levain.**

AOP représentatives
Aix-en-Provence - olives maturées • Corse - Récolte à l'ancienne* • Provence - olives maturées • Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées

Accords culinaires
Le goût maturé accompagne particulièrement bien : les crustacés ; les risottos ; les pommes de terre ; les gibiers ; les desserts chocolatés.

**L'huile Corse - Récolte à l'ancienne n'est pas une "olive maturée", les olives n'étant pas stockées aux moulins. Mais ses caractéristiques gustatives se rapprochent des huiles de cette famille.*

ASTUCES ET INSPIRATIONS CULINAIRES

AVEC LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP.

« Les essentiels du quotidien, l'EXTRA en plus ! »

UN SIMPLE FILET D'HUILE D'OLIVE AOP PEUT **TRANSFORMER UN PLAT !**

Idée reçue : « Il faut en mettre beaucoup pour que ça ait du goût. »

Réalité : L'huile d'olive AOP est un concentré de saveurs. Quelques gouttes suffisent **pour sublimer un plat** sans le noyer. Son intensité aromatique (artichaut, amande, tomate...) et sa complexité en font un ingrédient puissant.

Exemples : Un filet sur des pâtes al dente, des légumes vapeur ou une soupe révèle les arômes et apporte une touche méditerranéenne subtile.

UNE ÉPICE LIQUIDE : L'HUILE D'OLIVE AOP COMME **ASSAISONNEMENT**

Idée reçue : « C'est juste un corps gras. »

Réalité : Chaque AOP a un **profil gustatif unique** (doux, corsé, fruité, amer) qui agit comme une épice ou un condiment.

Exemples par terroir :

- AOP Nyons : douce, fruitée, idéale pour les poissons blancs ou les desserts.
- AOP Provence : à dominante herbacée / artichaut, parfaite pour les plats en sauce ou les viandes rouges.
- AOP Nîmes : fruitée avec une légère amertume, sublime les légumes méditerranéens ou une salade de fraises.

LES OLIVES AOP : BIEN PLUS QUE L'APÉRITIF !

Idée reçue : « On les mange seulement à l'apéritif. »

Réalité : Si les olives AOP (noires, vertes, cassées) sont délicieuses à l'apéritif, elles sont aussi **des ingrédients à part entière** :

- **Salades :** Ajoutez des olives de Nice AOP ou des Lucques du Languedoc AOP pour une touche acidulée ou de douceur.
- **Plats mijotés :** Incorporez des olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP dans une daube provençale.
- **Recettes méditerranéennes ou non :** Ajoutez des olives noires de Nyons AOP dans un sauté de porc ou des olives de Nîmes AOP dans un tajine.

L'HUILE D'OLIVE AOP EST **PARFAITE POUR LA CUISSON QUOTIDIENNE**

Idée reçue : « Elle brûle et perd ses qualités à la cuisson. »

Réalité : Point de fumée : Une bonne huile d'olive supporte des températures **jusqu'à 180-200°C** (idéales pour les sautés et fritures légères).

Avantages :

- **Stabilité :** Moins sensible à l'oxydation que d'autres huiles.
- **Goût :** Apporte une saveur incomparable aux plats cuisinés.

À noter : Une huile d'olive AOP révèle le meilleur d'elle-même lorsqu'elle est utilisée avec maîtrise : inutile de pousser le feu au maximum pour obtenir une cuisson réussie. Pour préserver les arômes d'une huile d'olive AOP, ajoutez-en également quelques gouttes après cuisson. Un geste simple qui fait toute la différence.

Astuce du chef : Pour les cuissons très chaudes, utilisez une huile d'olive "classique" pour cuire, puis ajoutez un filet d'huile d'olive AOP au dressage pour renforcer les saveurs.

IDÉES RECETTES

« Du petit-déjeuner au dîner, les huiles d'olive et olives AOP subliment chaque moment de la journée ! »

TARTARE DE BAR AU CITRON VERT, **HUILE D'OLIVE DE NICE AOP**



GOÛT **SUBTIL**



MINI PAVLOVAS D'ÉTÉ AUX FRUITS DU VERGER À **L'HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP**

PIZZA NAPOLITAINE, BURRATA, PESTO DE PISTACHE, **HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE AOP**



GOÛT **INTENSE**



TARTELETTE PISTACHE - CITRON VERT, **HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE AOP**

CRACKERS SANS GLUTEN AUX GRAINES ET À **L'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE - OLIVES MATURÉES AOP**



GOÛT **MATURÉ**



SPAGHETTIS AUX LÉGUMES D'HIVER, **HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE PROVENCE - OLIVES MATURÉES AOP**

OEUFS MIMOSA À L'HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP & **OLIVES NOIRES DE NYONS AOP**



AUX **OLIVES**



SANDWICH GOURMAND POUR L'ÉTÉ, HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP, **OLIVES LUCQUES DU LANGUEDOC AOP**

L'INFO CONSERVATION

Pour préserver ses qualités aromatiques, une huile d'olive doit être conservée :

- **À l'abri de la lumière** → placard ou bouteille opaque.
- **Dans un endroit tempéré** → pas en bord de fenêtre, hors soleil direct.
- **Dans un contenant correctement refermé** (bien fermé) → éviter certaines matières comme le plastique ou le grès.

Toutes les recettes complètes à retrouver ici

À RETENIR

LES INFOS ESSENTIELLES
EN UN COUP D'OEIL !

« Choisir une huile d'olive ou une olive AOP, c'est la garantie d'une origine et d'une typicité certifiées »

L'AOP

Reconnue à l'échelle européenne, **l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** garantit que la production, la transformation et l'élaboration du produit sont réalisées dans une aire géographique délimitée, selon un savoir-faire reconnu.

L'Europe

L'Europe concentre plus de 40 % de la production mondiale d'huile d'olive et compte aujourd'hui **plus d'une centaine d'huiles d'olive protégées par une Appellation d'Origine Protégée.**

La France

La France compte aujourd'hui **9 appellations** pour les **huiles d'olive, 6 appellations** pour les **olives** de table et **1 appellation** pour la **pâte d'olive**.

Les garanties

Un point de vigilance pour le consommateur : **seule l'AOP garantit une origine géographique fine et contrôlée.**



Les goûts

Trois familles de goût à connaître : **subtil, intense et maturé.**

Plus d'infos sur :
https://huiles-et-olives-aop.eu

GOÛTEZ L'EXTRAordinaire

UN PROGRAMME EUROPÉEN POUR MIEUX CONNAÎTRE LES AOP

POURQUOI CETTE CAMPAGNE ?

Si les consommateurs accordent une importance croissante à l'origine et à la qualité des produits alimentaires, les garanties offertes par l'Appellation d'Origine Protégée restent encore insuffisamment connues.

Le programme européen « Goûtez l'EXTRAordinaire » a été conçu pour renforcer la visibilité des huiles d'olive et olives AOP et mieux faire comprendre les spécificités qui les distinguent.

Pendant trois ans, cette campagne européenne déploiera un ensemble d'actions d'information, de sensibilisation et de promotion auprès du grand public et des relais d'opinion.

LES CIBLES & MESSAGES CLÉS DU PROGRAMME

La campagne s'adresse à plusieurs catégories de publics.

LES AMATEURS DE GASTRONOMIE ET DE PRODUITS D'EXCEPTION

Cette cible rassemble les consommateurs sensibles aux produits de qualité, à l'origine et à l'expérience gustative.
Message clé : « Les huiles d'olive et olives AOP : une signature gustative d'exception. »

LES JEUNES ADULTES

Particulièrement attentifs aux questions d'authenticité, de durabilité et de consommation responsable, ils constituent un public stratégique pour l'avenir des AOP.
Message clé : « Des essentiels du quotidien, l'EXTRA en plus. »

LES CONSOMMATEURS PEU FAMILIERS DES SIGNES DE QUALITÉ

Cette catégorie regroupe les acheteurs réguliers d'huile d'olive qui ne connaissent pas nécessairement les spécificités des AOP.
Message clé : « Une origine certifiée, un savoir-faire reconnu, une qualité contrôlée. »

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME

RENFORCER LA NOTORIÉTÉ DU LOGO AOP ET EXPLIQUER LES GARANTIES APPORTÉES PAR L'AOP

Le programme vise à améliorer la reconnaissance du signe officiel européen auprès des consommateurs. Origine, traçabilité, savoir-faire et contrôles : la campagne entend apporter des clés de compréhension simples et accessibles.

VALORISER LA DIVERSITÉ DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP

Des Alpes-Maritimes à la Corse en passant par la Provence et le Languedoc, chaque appellation possède sa propre identité.

ENCOURAGER UNE CONSOMMATION PLUS ÉCLAIRÉE

L'objectif est également de permettre aux consommateurs de mieux comprendre les critères qui différencient les produits et de faire des choix plus informés.

UNE CAMPAGNE DÉPLOYÉE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE ET SUR 3 ANS

DÈS AUJOURD'HUI

Animation des réseaux sociaux Huiles & Olives sur Facebook et Instagram à travers des contenus pédagogiques, des recettes, des portraits de producteurs et des découvertes de terroirs.

AUTOMNE 2026

- Mise en ligne du **site internet dédié aux huiles d'olive et olives AOP** regroupant des contenus pédagogiques, les actualités, ainsi que ressources et informations sur les appellations : huiles-et-olives-aop.eu
- **Publication de livrets pédagogiques**, guides de dégustation, contenus vidéo et recettes.
- **Organisation de masterclass** « virtual tasting » à destination des journalistes et des acheteurs.

NOVEMBRE 2026

- **Organisation des Journées des Huiles d'Olive & Olives AOP** avec masterclass, rencontres et repas imaginé autour des huiles d'olive et olives AOP à destination des journalistes.
- **Déploiement d'une campagne publicitaire digitale et replay TV** destinée à accroître la visibilité du programme auprès du grand public.

HTTPS://HUILES-ET-OLIVES-AOP.EU

@HUILESETOLIVES

@HUILESETOLIVES





FRANCE Olive

CAMPAGNE FINANCÉE
PAR L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CONTACTS PRESSE

Magali Petitjean
magali.petitjean@leburo-rp.com - 06 73 75 35 95

Léa Duguay
lea.duguay@leburo-rp.com - 07 62 56 64 46

Alexandra Paris
alexandra.paris@franceolive.fr - 06 08 61 15 50

« Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. »

Crédits photos : ©Magali Ancenay - ©Céline de Cérou - ©France Olive - ©Mathieu Colin pour France Olive - ©Sima 123rf - ©Akulamatiau 123rf - ©Efesenko84 123rf