COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOVEMBRE 2026

Les huiles d'olive AOP, au cœur d'une récolte qui bat son plein !

Au cœur de la période automnale, **la récolte constitue l'une des étapes cruciales** pour les producteurs : délicatesse, patience et ardeur sont de mise. Zoom sur les **caractéristiques de celle dédiée aux produits oléicoles AOP !**

1 UNE DATE DE RÉCOLTE **QUI CHANGE CHAQUE ANNÉE**

Pour chaque Appellation d'Origine Protégée, la date est fixée par le directeur de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), en collaboration avec le groupement de défense et de gestion de chaque AOP. **Cette date dépend de la maturité des olives qui doivent atteindre un équilibre entre teneur en huile et maturité organoleptique** (c'est le moment où l'huile, issue des olives, correspond parfaitement aux attentes de chaque AOP). Cette maturité recherchée reste **soumise aux conditions météorologiques** (pluie, sécheresse, variation des températures et donc des moments de floraison…) et change donc chaque année.

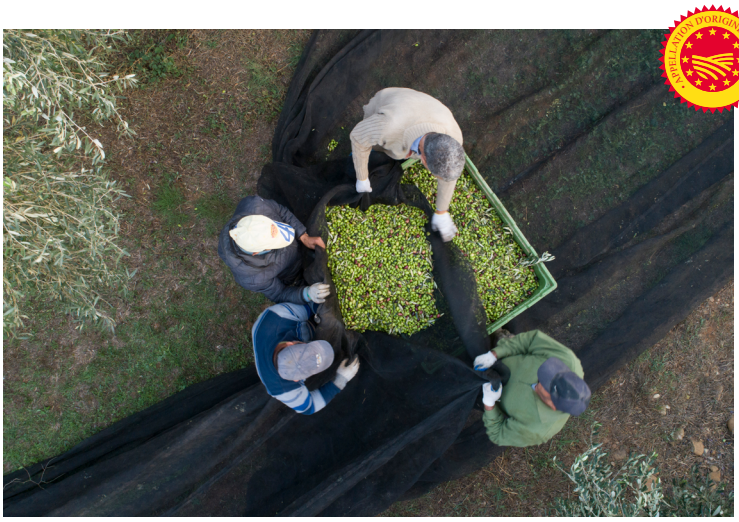
« Les huiles d'olive AOP : l'authenticité d'un terroir, l'exigence d'une appellation »

2 UNE ÉLABORATION **CONTRÔLÉE**

Dans le cadre d'une Appellation d'Origine Protégée, le producteur, comme le moulinier, sont tenus **d'attendre la date officielle pour débuter la récolte puis l'extraction.** Si la récolte débute avant le début de la campagne, l'huile qui en est issue ne pourra pas être labellisée AOP.

Afin de veiller au respect de cette contrainte et plus globalement du cahier des charges précis, établi pour chaque AOP, **des contrôles sont réalisés tout au long du processus de production et de transformation** du produit oléicole notamment par des organismes extérieurs et indépendants.

L'AOP, c'est avant tout la garantie d'une traçabilité exigeante, du champ à l'assiette !



©Matthieu Colin pour France Olive

3 **UN LIEN PROFOND** ENTRE LE PRODUIT ET SON TERROIR D'ORIGINE

Parce que chaque terroir est différent, **la date de récolte de chaque AOP varie.** Certains ont ainsi débuté la récolte des olives à huile fin septembre ou début octobre, à l'image des Alpilles. **L'ouverture de la campagne s'est ainsi faite le 21 septembre pour l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP !** D'autres terroirs commenceront, quant à eux, fin octobre, en novembre ou même en décembre !

À noter : cette année, la récolte est plutôt précoce.

4 UN PATRIMOINE **PROTÉGÉ**

Derrière chaque produit AOP, des femmes et des hommes sont engagés, ensemble, dans une même exigence : **la qualité, la typicité et l'authenticité.** Chaque contrainte liée au label, à l'image de la date d'ouverture de récolte, est ainsi pleinement intégrée et acceptée par les producteurs.

Ce respect du cahier des charges, c'est le moyen, pour chacun, **de garantir la qualité de leurs produits et de protéger un savoir-faire transmis de générations en générations.** Mais au-delà du patrimoine agricole, des pratiques culturales, des méthodes de récolte ou encore les techniques de transformation, **l'AOP, c'est aussi un patrimoine culinaire et culturel qui se perpétue.**

À TABLE !

Après plusieurs semaines rythmées par la récolte, l'extraction, la mise en cuve puis l'embouteillage, l'huile d'olive AOP est prête à être dégustée et à sublimer chacune des préparations culinaires. De l'apéritif au dessert, France Olive dévoile **une sélection de recettes réconfortantes et festives,** à consommer sans modération durant cet hiver !



Billes de bœuf poivrées

Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP



Gnocchis de patate douce

Huile d'olive de Nîmes AOP



Crumble salé aux courges butternut et potimarron

Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP



Curry vert thaï aux légumes de saison

Huile d'olive de Provence - olives maturées AOP



Bûche tiramisu café, cardamome et orange

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP



Muffins briochés à la cannelle

Huile d'olive de Nice AOP

Toutes les informations et plus de **750** recettes **sur le site internet dédié aux huiles d'olive et olives AOP** : https://www.huiles-et-olives-aop.eu/fr

Crédit photos : ©Céline de Cérou

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

CAMPAGNE FINANCÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE

« 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. »