



Un terroir légendaire

Syndicat Huiles & Olives
de la Vallée des Baux de Provence

DOSSIER DE PRESSE

HUILES & OLIVES
AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Un terroir légendaire ...

Un patrimoine oléicole unique
entre tradition et savoir-faire

Un fruit, l'olive,
à l'origine de
4 produits d'exceptions

À travers ce dossier de presse, plongez au cœur d'un terroir préservé, découvrez le travail passionné des producteurs et les engagements forts qui font des huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence des produits d'exception.

Vallon de la Fontaine 13520 Les Baux de Provence
(33)4 90 54 38 42 contact@siovb.com





Syndicat Huiles & Olives
de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

AOP Vallée des Baux-de-Provence

AVANT PROPOS

La préservation d'un savoir-faire ancestral, Le goût de l'excellence

Au cœur des Alpilles, la Vallée des Baux-de-Provence s'épanouit dans un écrin naturel d'exception, au sein du Parc Naturel Régional des Alpilles. Ici, plus de 1 200 producteurs – oléiculteurs engagés et habitants passionnés – perpétuent un savoir-faire séculaire, hérité des traditions familiales des olivades.

Depuis 1997, notre expertise et notre savoir-faire oléicole sont reconnus par le label Appellation d'Origine Protégée (AOP), gage de qualité et d'authenticité. Chaque étape de culture et de transformation est rigoureusement encadrée par notre cahier des charges pour préserver l'identité unique du patrimoine oléicole de la Vallée des Baux-de-Provence.

L'AOP en quelques chiffres : *(nous contacter pour des chiffres mis à jour)*

- 2 550 hectares
- 1 160 producteurs
- 4 070 parcelles
- 40 oliverons
- 17 moulins
- 5 confiseries
- 3 AOP : olives cassées, olives noires et huiles d'olive
- 2 800 tonnes d'olives à huile par an
- 480 000 litres d'huile d'olive par an
- 60 à 80 tonnes récoltées à la main par an
- 10% de la production nationale d'huile d'olive
- 4% de la production nationale d'olives



Un terroir légendaire

LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE : UN TERROIR OLÉICOLE UNIQUE

1. Des facteurs agronomiques et techniques favorables à l'épanouissement de l'olivier

a. Un climat méditerranéen optimal

- Des étés chauds et secs, des hivers doux : des conditions idéales pour l'olivier, qui supporte bien la sécheresse mais redoute les gels sévères.
- Un ensoleillement généreux (plus de 2 800 heures par an), essentiel pour assurer une maturation optimale des olives.
- Une pluviométrie modérée (600 à 700 mm/an), limitant les risques de maladies cryptogamiques comme l'œil de paon.
- Le mistral, vent emblématique de la Provence, joue un rôle clé en assainissant naturellement les cultures et en réduisant le développement des champignons et autres pathogènes.

b. Des sols et une topographie adaptés

- Des sols calcaires et drainants, qui évitent l'excès d'humidité et limitent les risques de pourriture racinaire.
- Une faible profondeur de sol, favorisant un enracinement superficiel efficace pour capter eau et nutriments.
- Un relief de collines et de terrasses, permettant un bon écoulement de l'eau, réduisant l'érosion et assurant une exposition optimale au soleil pour les vergers.

2. Histoire et tradition de l'oléiculture dans la Vallée des Baux

- **Période antique** : présence de moulins à huile romains dès le 1er siècle av. J.-C.
- **Moyen Âge et Renaissance** : expansion grâce aux ordres religieux et évolution des techniques
- **XIXe siècle à aujourd'hui**, entre crise et renouveau :

-XIXe siècle l'oléiculture connaît un essor avec l'augmentation des surfaces plantées et le développement des moulins artisanaux.

-Gel de 1956 : destruction d'une grande partie des oliviers, les oléiculteurs sont contraints de les tailler drastiquement, parfois jusqu'au sol. Grâce à sa capacité exceptionnelle de régénération, l'arbre repousse en formant plusieurs troncs issus de



Syndicat Huiles & Olives de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

la souche, donnant aujourd'hui à de nombreux oliviers de la Vallée des Baux-de-Provence leur silhouette si caractéristique.



-Années 1980-1990 : avec la mise en valeur des huiles françaises et l'obtention de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'oléiculture retrouve une place centrale dans la région.

-2000 -Aujourd'hui : la quête de l'excellence. Grâce à l'engagement du syndicat AOP Vallée des Baux-de-Provence et de l'interprofession France Olive, des recherches approfondies sont menées pour perfectionner la culture et la récolte des olives. Chaque variété est étudiée avec précision afin de révéler le meilleur de ses arômes. Avant toute commercialisation sous l'Appellation d'Origine Protégée, 100 % des lots sont rigoureusement dégustés, garantissant leur qualité irréprochable et leur authenticité. Cette exigence permet de préserver l'identité oléicole unique de la Vallée des Baux-de-Provence et de porter ses saveurs jusqu'aux tables des plus grands chefs.



Un terroir légendaire

UNE TYPICITE SINGULIERE ET PLEBISCITEE PAR LES CHEFS

Un fruit, trois AOP, quatre métiers

- **Les oléiculteurs** cultivent les oliviers, ils vendent leur production d'olives et/ou auto-consomment l'huile d'olive.
- **Les oliverons**, cultivent l'olive comme les oléiculteurs, mais réalisent également les assemblages. Ils commercialisent le produit fini.
- **Les mouliniers**, transforment les olives en huile
- **Les confiseurs**, transforment les fruits fraîchement cueillis en olives de table

En fonction des saisons, nous réalisons 3 produits oléicoles dépendant de la maturité de l'olive :

1. L'olive cassée : olive verte AOUT-SEPTEMBRE

Récoltées à la main, les variétés Salonenque et Aglandau sont idéales pour être transformées en olives vertes de bouche. Cependant, une olive verte ne peut être consommée telle quelle sans un processus de désamérisation. C'est pourquoi, dès leur récolte, elles sont envoyées en confiserie 15 jours, où elles subissent trois étapes clés : le cassage, la désamérisation et enfin, une macération en solution salée et au fenouil sauvage.





Un terroir légendaire

2. L'huile d'olive : olive tournante OCTOBRE-NOVEMBRE

Chaque terroir révèle une typicité singulière, influencée par le savoir-faire des producteurs et les arômes naturellement présents dans les variétés d'olives locales.

Dans la Vallée des Baux-de-Provence, plusieurs variétés emblématiques s'épanouissent : Aglandau, Salonenque, Grossane et Verdale. Leur assemblage, minutieusement orchestré par nos mouliniers, confère à l'huile d'olive son intensité aromatique unique. À partir des mêmes olives récoltées au même moment, deux profils distincts émergent :

- **Le fruité vert**, aux notes végétales : herbe coupée, artichaut cru, feuille de tomate, noisette fraîche, pomme... Il présente une légère amertume et une pointe de piquant.
- **L'olive mûrie** avec des olives mûries avant leur transformation en huile, il révèle des arômes intenses et à l'ancienne : olives confites, champignon, truffe, cacao, artichaut cuit...





Syndicat Huiles & Olives
de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

Nos huiles d'exception séduisent les plus grands chefs et subliment les tables gastronomiques, affirmant l'identité oléicole incomparable de la Vallée des Baux-de-Provence.



Chef Michel Hulin, La Cabro
d'or, Bauminière : Mille-feuille
d'aubergine à l'huile d'olive
« olives maturées » AOP Vallée
des Baux de Provence

Chef Lieven Van Aken, L'auphilo, Domaine de
Manville : Olives, fenouil et glace à la menthe à
l'huile d'olive fruité vert AOP Vallée des Baux
de Provence





Un terroir légendaire

3. L'olive noire : olive mûre NOVEMBRE-DECEMBRE

Récoltée à la main, la Grossane, olive emblématique de notre terroir, est la référence locale pour la confection des olives noires. Grâce à sa chair tendre et délicate, un simple confisage au sel suffit à révéler toute la richesse de ses arômes : tapenade, vin rouge, truffe, fruits rouges, pain d'épices... Une explosion de saveurs qui séduit même les plus réticents aux olives noires!



QUALITÉ ET CONTRÔLES : NOTRE EXIGENCE PERMANENTE, VOTRE GARANTIE

La Vallée des Baux-de-Provence se distingue par la rigueur et la qualité de ses huiles et olives, résultat d'un contrôle strict tout au long de la chaîne de production. Chaque étape, de la culture à la mise en vente, est soumise à des contrôles minutieux pour garantir une traçabilité totale du champ à l'assiette.

1. Contrôles rigoureux à chaque étape de la production :

- Les olives et huiles sont soumises à des vérifications scrupuleuses tout au long du processus, du champ à la production. Cela assure un suivi transparent et une traçabilité complète.

2. Récolte à maturité optimale :

- Grâce à des analyses chimiques et sensorielles, les olives sont récoltées au moment idéal pour garantir une qualité maximale.



Un terroir légendaire

3. Analyses techniques approfondies :

- Avant dégustation, chaque huile subit des analyses précises : taux d'acidité, peroxydes, et polyphénols sont mesurés pour s'assurer de la qualité et de la pureté de l'huile.

4. Dégustations par une commission d'experts :

- Une commission d'agrément, composée de 25 jurés experts, évalue chaque lot d'huile ou d'olive pour confirmer qu'il respecte les critères stricts du label AOP Vallée des Baux-de-Provence. En 2024, plus de 200 lots d'huile d'olive ont été dégustés, 20 d'entre eux ont été refusés, garantissant ainsi la qualité irréprochable du produit final.



5. Un engagement envers la durabilité :

- De nombreux producteurs vont au-delà des exigences standards en obtenant des certifications supplémentaires telles que biologique, biodynamie ou Haute Valeur Environnementale (HVE). Actuellement, près de 30 % de la production d'huile dans l'appellation est certifiée biologique, soulignant l'engagement pour une production respectueuse de l'environnement.



Un terroir légendaire

UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR LA PRÉSERVATION DU TERROIR ET DE L'ENVIRONNEMENT

Au-delà de la qualité gustative et de l'héritage culturel qu'elles portent, les huiles et olives de la Vallée des Baux-de-Provence jouent un rôle essentiel dans la préservation des paysages et la lutte contre les incendies. En choisissant une huile d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence, le consommateur devient un véritable "consom'acteur" et soutient un modèle agricole durable qui protège l'environnement et le patrimoine paysager des Alpilles.

Les oliveraies AOP : Un bouclier naturel contre les incendies

Dans une région où les incendies de forêt sont une menace constante, l'entretien des oliveraies est un facteur déterminant pour limiter les risques.

- **La culture des sols, un rempart efficace** : Les oléiculteurs pratiquent régulièrement le travail du sol et le débroussaillage pour réduire l'accumulation de matières sèches inflammables. Cela crée des zones tampons naturelles entre les espaces forestiers, freinant la propagation des flammes.
- **L'entretien des oliviers, une protection supplémentaire** : La taille des arbres, réalisée au moins tous les deux ans, et l'élimination des branches mortes, permettent de diminuer la quantité de combustible végétal, limitant ainsi l'intensité et l'extension des incendies.
- **Une mosaïque paysagère contre les feux** : Contrairement aux forêts denses, les oliveraies créent une diversité de milieux naturels qui ralentissent la progression des flammes, offrant ainsi une barrière contre les incendies.

Préserver un patrimoine paysager unique

Les oliviers façonnent depuis des siècles les paysages des Alpilles, contribuant à la beauté et à la richesse écologique de la région.

- **Un équilibre entre nature et activité humaine** : L'entretien des oliveraies empêche l'installation de friches et aide à maintenir la biodiversité locale.
- **Un rempart contre l'urbanisation** : En soutenant une agriculture dynamique, les producteurs d'huile d'olive préservent les terres des Alpilles contre l'étalement urbain et la bétonisation, qui menacent les paysages traditionnels et l'équilibre écologique du sol.

Préserver la biodiversité génétique française

Le cahier des charges de l'AOP Vallée des Baux-de-Provence participe activement à la préservation des ressources végétales. Il stipule que 80% des oliveraies doivent être cultivées avec au moins deux variétés d'oliviers locales, comme l'Aglandau, la Salonenque, la Grossane, et la Verdale des Bouches-du-Rhône. Ces variétés sont présentes sur le territoire depuis plusieurs siècles et tendent à disparaître aujourd'hui avec la multiplication des exploitations intensives privilégiant les variétés étrangères parfois modifiées génétiquement.



Un terroir légendaire

Extrait du cahier des charges : "En 1786, l'Abbé Couture soulignait la grande richesse variétale de la Vallée des Baux-de-Provence, recensant au moins six variétés principales. Aujourd'hui, ces mêmes variétés continuent de nourrir l'appellation d'origine « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence »."

Accompagnement des producteurs vers des pratiques agricoles durables

Le Syndicat Interprofessionnel de la Vallée des Baux-de-Provence (SIOVB) soutient ses 1 200 producteurs, dont 70% exploitent des surfaces inférieures à 5 ha, par le biais de **formations et de conseils techniques**. Ces actions visent à préserver la récolte tout en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé des consommateurs.

Un réseau de surveillance et de prévention : Le SIOVB déploie un réseau de 12 pièges à phéromones pour surveiller la mouche de l'olive, et réalise des comptages de dégâts hebdomadaires sur des parcelles témoins. En outre, des interventions ciblées sont menées pour utiliser des traitements respectueux de l'entomofaune, limitant l'usage de produits phytosanitaires.

Réduction de l'utilisation du cuivre : Dans le cadre de la réduction des doses de cuivre, des expérimentations sont mises en place pour trouver des alternatives, contribuant ainsi à la durabilité de la production d'huile d'olive.

QUELQUES TÉMOIGNAGES, AU CŒUR DE NOS METIERS



« Travailler nos oliviers est une passion que nous menons avec respect pour notre terroir. Chaque goutte d'huile que nous produisons raconte l'histoire de notre terre, et c'est avec cette vision que nous préservons l'identité unique de la Vallée des Baux-de-Provence. »

– Jean-Pierre Lombrage,
ancien président de l'AOP
Vallée des Baux-de-
Provence, membre
fondateur et oléiculteur.



Syndicat Huiles & Olives de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

« La qualité et l'authenticité sont au cœur de notre engagement. Nos huiles d'olive portent l'empreinte de la Vallée des Baux, créées par l'assemblage des quatre variétés principales de notre terroir : Aglandau, Salonenque, Verdale et Grossane. Chaque huile que nous produisons est unique, tout comme chaque moulin, mais toutes partagent cette typicité inscrite dans notre cahier des charges. »

– Lilian Musichini, moulinier AOP Vallée des Baux-de-Provence.





Syndicat Huiles & Olives
de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

« L'olive n'est pas simplement un ingrédient pour nous, c'est une tradition, un héritage culinaire profondément ancré dans notre quotidien. Je me souviens du ramassage des Salonenques à la fin de l'été, lorsqu'elles sont encore vertes. C'était un moment en famille, où l'on cassait les olives avec les pierres de la Crau, puis on les rinçait chaque jour, pendant des semaines, dans l'eau salée et le fenouil. Aujourd'hui, perpétuer ces traditions et offrir le goût authentique de nos olives m'a conduit à produire et commercialiser ces produits qui me tiennent à cœur. »

– Olivier Roman, confiseur et producteur d'olives cassées AOP Vallée des Baux-de-Provence.





Syndicat Huiles & Olives
de la Vallée des Baux de Provence

Un terroir légendaire

CONTACTS PRESSE ET INFORMATIONS PRATIQUES

Elise ROUANET (Communication)
06 47 13 80 84
e.rouanet@siovb.com

ou

Nathalie SERRA-TOSIO (Responsable ODG)
06 07 33 04 86
n.serra-tosio@siovb.com

Médias :

- www.huiles-olives-bauxdeprovence.com
- <https://www.youtube.com/@AOPVall%C3%A9desBauxdeProvence>
- <https://www.instagram.com/aopvalleedesbauxolives/>

Ressources complémentaires :

- Visites et reportages sur demande
- Dégustations et événements

