Topical issue on:

OIL & PROTEIN CROPS: DIFFERENTIATION THROUGH A QUALITY APPROACH
OLÉOPROTÉAGINEUX : SE DÉMARQUER PAR UNE DÉMARCHE QUALITÉ

REVIEW

OPEN ACCESS

L'huile d'olive française : les appellations d'origine en question

Alexandra Paris*

AFIDOL - Association Française interprofessionnelle de l'Olive, Maison des agriculteurs 22 avenue Henri Pontier, Aix-en-Provence, 13090, France

Reçu le 29 janvier 2018 – Accepté le 1 mars 2018

Résumé – La France est le territoire d'origine, le berceau de naissance des appellations d'origine. Toutefois, pendant des décennies, ces appellations ont été réservées au secteur de la vigne et du vin. Ce n'est qu'en 1990, que d'autres produits alimentaires ont pu accéder à ce précieux Graal, à cette reconnaissance d'un savoir-faire, d'un lien au terroir incontestable. Les huiles d'olive ont rapidement saisi l'intérêt de cette reconnaissance et dès 1994, la première appellation d'origine oléicole a vu le jour. Une naissance qui en a appelé d'autres, bénéficiant du et au dynamisme de la filière oléicole. En 2018, les huiles françaises comptent 8 appellations d'origine (Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse-Oliu di Corsica et Provence) dont les spécificités sont successivement exposées dans cet article. Après 24 ans d'existence, on peut se poser la question de ce succès et des retombées des appellations dans la filière et faire un premier bilan de ces deux décennies.

Mots clés : olive / AOC AOP / appellation

Abstract – **French olive oil: the designation of origin in question.** France is the territory of origin, the cradle of birth of the appellations of origin. However, for decades these appellations have been reserved for the vineyard and wine sector. It was not until 1990, that other food products were able to access this precious grail, this recognition of a know-how, an undeniable link to the soil. Olive oils have quickly captured the interest of this recognition and as early as 1994, the first designation of origin of olive oil was born. A birth that has called others and benefiting from and boosting the olive sector. After 24 years of existence, one can ask the question of this success and the spin-offs of appellations in the sector and make a first assessment of these two decades.

Keywords: olive / AOC AOP / appellation

L'Appellation d'origine protégée reconnaît officiellement un lien entre un produit et son terroir, terroir étant entendu au sens large du sol, du climat et des savoir-faire qui y sont rattachés. Créé en 1992, ce label « désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée ».

Le concept d'Appellations d'origine, développé pour lutter contre la fraude, s'est construit progressivement à compter du début du ^{xx}e siècle (loi du 1^{er} août 1905). Un décret-loi du 30 juillet 1935, relatif à la défense du marché du vin, a créé l'Appellation d'origine contrôlée, alors applicable aux vins et aux eaux-de-vie, et l'INAO, organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle (Institut national des appellations d'origine, devenu depuis Institut national de l'origine et de la qualité). Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990 (loi n° 90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine

contrôlées des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés). En 1992, la réglementation européenne établit le concept d'AOP, équivalent européen de l'AOC. À compter de cette date, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 1^{er} janvier 2012, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP. Seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'origine contrôlée française (AOC).

Comme le vin, l'huile d'olive est un produit fortement impacté par son terroir et les variétés qui y sont implantées, de ceux-ci dépendent les goûts et les arômes. La filière oléicole s'est donc emparée de la procédure de reconnaissance, dès qu'elle le put, pour que les huiles d'olive françaises puissent mettre en valeur leur lieu de naissance. Si la filière oléicole a dû attendre l'année 1990 pour que la reconnaissance en appellation soit ouverte à l'ensemble des produits agro-alimentaires,

*Correspondance : alexandra.paris@afidol.org

sa première appellation fut d'origine judiciaire. En 1968, le tribunal d'instance de Valence a en effet reconnu, après un procès retentissant dans la région, une spécificité à l'huile d'olive de Nyons et a même défini un périmètre à celle-ci.

Les procédures qui se sont succédées depuis maintenant plus de 20 ans pour que des produits oléicoles (huile d'olive, olives, pâtes d'olives) soient reconnus en Appellation d'origine, ne se sont pas faits sans heurts et avec une unanimité de la profession et des opérateurs concernés. Au départ de la démarche de reconnaissance, la volonté des hommes est essentielle, primordiale mais ce sont souvent une poignée d'opérateurs, particulièrement convaincus et motivés, qui entament le processus.

C'est au cours des longs mois, voire années de gestation, que viennent s'ajouter d'autres opérateurs qui se sont laissés convaincre par les arguments des initiateurs. Ils sont à la recherche d'une meilleure valorisation économique de leurs produits, certes mais aussi, au fond, d'une reconnaissance de leur travail, de prouver que celui-ci contribue à élaborer un produit unique !

Néanmoins, certains opérateurs, aujourd'hui encore, ne souhaitent pas intégrer une procédure entraînant des démarches jugées contraignantes, mais qui pourtant permettent la reconnaissance d'un savoir-faire particulier par le consommateur. Pour l'huile d'olive, seules les AOP et les IGP ont le droit de mentionner une origine locale ou régionale. Pour les autres huiles d'olive vierges et vierges extra, la désignation de l'origine est certes obligatoire (Commission européenne, 2013) mais ne peut faire référence qu'au pays, à l'Union Européenne ou à l'origine non-Union Européenne.

D'où tout l'intérêt de cette démarche pour les opérateurs mais aussi pour les consommateurs.

Si, au cours de la vie du produit, l'AOP est une démarche individuelle opérée par chaque opérateur, la vie de l'AOP est nécessairement une œuvre collective. C'est ensemble que les acteurs doivent porter le dossier et c'est encore ensemble qu'ils doivent faire vivre l'appellation et son cahier des charges.

1 Intérêt d'une appellation pour les huiles d'olive

À ce jour, la France compte huit huiles d'olive en appellation d'origine (7 en AOP et 1 en AOC), six olives et une pâte d'olive en AOP. Ces appellations sont réparties sur tout le territoire oléicole français (à savoir l'arc méditerranéen) avec une prédominance en région Provence Alpes-Côte-d'Azur qui accueille plus de 60 % des appellations, ce qui est logique pour la 1^{re} région de production qui représente aussi 60 % de la production nationale.

Les appellations d'origine représentent environ 25 à 30 % de la production nationale et près de 50 % de l'huile d'olive commercialisée (une partie de l'huile d'olive produite étant reprise pour la consommation familiale des opérateurs). Pour les olives, ce sont plus de 35 à 40 % de la production nationale qui sont reconnus par une appellation d'origine protégée. Cette proportion est exceptionnelle (en Espagne, les appellations représentent moins de 1,5 % de la production et au Portugal à peine 3 %) et prouve l'attachement des opérateurs comme des consommateurs, à un système qui reconnaît ce lien au terroir et le contrôle (Fig. 1).

Pour les huiles d'olive, l'AOP apporte la reconnaissance d'un savoir-faire et d'un lien très étroit entre un terroir et le produit dont découlent ses arômes et son caractère. Comme pour toutes les AOP, leur cahier des charges impose que les olives soient produites et transformées dans l'aire de production.

Au-delà, l'AOP permet de valoriser ce lien. La réglementation européenne interdit spécifiquement pour l'huile d'olive toute mention d'une origine autre que le pays ou l'Union Européenne en dehors des AOP et IGP (Pouyet et Ollivier, 2014). Cette interdiction se justifie par le fait qu'il n'est pas possible, aujourd'hui, de prouver par des contrôles objectifs qu'une huile d'olive provient de tel territoire ou de tel autre. Il est en général possible de déterminer la variété mais il est impossible, en dehors des systèmes de contrôle des appellations ou indications, d'établir que l'huile d'olive vient d'une commune ou d'une zone en particulier. Dans le cadre des appellations, il est, au contraire, possible de déterminer grâce aux contrôles et à une traçabilité strictement vérifiée auxquels doivent se soumettre les opérateurs tout au long du procès, que l'huile d'olive provient bien de la zone en question. Cette mention d'origine plus locale permet de valoriser l'huile d'olive et de créer un lien personnalisé avec le consommateur.

Sur le plan de la filière, on peut avancer que la mise en place des appellations a apporté trois avantages principaux :

- une **structuration de la filière**. Pour obtenir l'appellation, les opérateurs doivent créer une association qui réunit l'ensemble des acteurs, qui va porter le projet, pour devenir, après l'obtention de l'AOP, l'ODG ou Organisme de Défense et de Gestion de l'appellation. Cette obligation permet le dialogue entre les différentes professions de la filière de la zone concernée, entre les producteurs et les transformateurs. Cela favorise l'organisation de la filière sur le territoire ;
- une **professionnalisation de la filière**. La particularité de la filière oléicole française, outre d'être petite, est d'être caractérisée par sa dichotomie avec d'un côté, une part (environ un tiers) d'oléiculteurs-agriculteurs qui vivent au moins en partie de la culture de l'olivier et, d'autre part, les deux tiers restants, d'oléiculteurs familiaux pour lesquels l'olivier est une passion mais qui n'en vivent pas. La mise en place d'une appellation, qui entraîne généralement une meilleure valorisation de l'huile d'olive ou des olives, s'adresse davantage aux agriculteurs qu'aux « amateurs », du fait des contraintes liées aux cultures et aux contrôles. Ces contraintes, dans tous les cas, permettent une amélioration des pratiques culturales avec un meilleur suivi des vergers et des investissements nécessaires à une meilleure productivité ;
- une **promotion accrue des produits**. L'obtention du label AOP permet, pour les huiles d'olive, de mettre en avant une origine locale et donc de promouvoir le lien étroit qui existe entre elle et ce terroir. Le produit comme le territoire bénéficie de cette reconnaissance.

En France, les AOP ont également été perçues comme un élément de sauvegarde du patrimoine oléicole français.

En limitant l'appellation à l'implantation de variétés particulières, reconnues pour être enracinées depuis de très nombreuses années sur le territoire défini, l'AOP permet la

Part des Appellations d'origine dans la production totale d'huile d'olive
(en % de la production nationale, données ODG/AFIDOL, graph. A.Paris)

Fig. 1. Évolution de la part des huiles d'olive en appellation au sein de la production française.

préservation du patrimoine variétal oléicole français. Les appellations ont ainsi empêché la disparition de variétés à faibles rendements au profit de variétés plus productives.

Les appellations ont également préservé des savoir-faire, comme le process « olives mûrées », des densités de plantation peu importantes.

Les Appellations ont, de manière plus large, permis de préserver ou de développer l'oléiculture dans certains territoires en apportant une valeur ajoutée et donc une reconnaissance économique aux opérateurs.

2 Les appellations d'origine des huiles d'olive françaises en 2018

Les huiles d'olive françaises disposent aujourd'hui de 8 appellations, aux noms évocateurs de la Provence et plus largement du Midi : Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse-Oliu di Corsica et Provence. Autant de cahiers des charges particuliers, adaptés à chacune, distillent leurs particularités (Fig. 2).

L'apparition de la première AOP (« Huile d'Olive de Nyons ») date de 1994. Toutes les appellations actuelles pour l'huile ont été enregistrées dans les quinze années suivantes, entre 1994 et 2007.

Chaque dossier et cahier des charges mis en place a demandé l'organisation de groupes de travail, une cohésion entre les opérateurs, producteurs et transformateurs, du dialogue et des remises en question permanentes pour que le contenu soit à la hauteur des produits.

Parmi les huit appellations, on peut classer ces huiles en trois groupes :

- les appellations reconnaissant des huiles d'olive monovariétales et dont la variété est également utilisée pour l'olive noire : AOP Nyons et Nice ;
- les appellations reconnaissant des huiles monovariétales ou à forte dominante d'une variété en particulier : AOP Haute-Provence et Nîmes ;
- les appellations reconnaissant des huiles non seulement polyvariétales mais également proposant deux goûts différents : AOP Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence et Corse-Oliu di Corsica et l'AOC Provence.

2.1 Les huiles monovariétales avec une variété à double fin

Les appellations Nyons et Nice, bien que proposant des produits très différents, ont des points communs importants. Tout d'abord, l'huile d'olive est issue :

- d'une seule variété (représentant au moins 95 % des olives mises en œuvre), la Tanche pour Nyons et la Cailletier pour Nice ;
- d'une variété qu'on appelle « à double fin », c'est-à-dire servant également à l'élaboration d'olives de bouche ;
- d'une olive qui est récoltée à pleine maturité (noire).

Par ailleurs, les deux appellations proposent des huiles d'olive en goût subtil, c'est-à-dire plutôt douces aux notes fruitées.

Fig. 2. Les zones oléicoles en appellation d'origine en France.

2.2 Les huiles avec une variété majoritaire

Les AOP Haute-Provence et Nîmes proposent des cahiers des charges qui permettent de proposer des huiles où est présente, en majorité, une variété emblématique, Aglandau pour Haute-Provence et Picholine pour Nîmes.

Si l'huile d'olive de Haute-Provence peut même être monovariétale, ce n'est pas le cas pour l'huile de Nîmes.

Ce sont deux huiles en «goût intense», aux notes aromatiques différentes mais toutes deux végétales et herbacées.

2.3 Les huiles polyvariétales

Pour ces quatre appellations, deux spécificités sont à souligner :

- d'une part, des huiles rassemblant plusieurs variétés emblématiques de leurs régions et donc issues au minimum de 2 ou 3 variétés typiques ;
- d'autre part, des huiles présentant deux goûts différents, «goût intense» ou «fruité vert» et «olives mûres» pour les appellations provençales, «goût subtil» et «récolte à l'ancienne» pour l'huile d'olive corse.

2.4 Présentation de chacune des appellations françaises

2.4.1 L'huile d'olive de Nyons

La première huile d'olive en appellation d'origine, l'huile d'olive de Nyons, est en AOC depuis 1994 et en AOP depuis 1997. C'est l'aire la plus septentrionale de France situé au 44° parallèle Nord.

L'aire définie pour cette appellation est composée de 53 communes, sur le Sud Drôme et le Nord Vaucluse, qui compte environ 1000 hectares et 215 000 oliviers.

788 opérateurs sont impliqués dont 778 producteurs et 10 moulins.

L'huile d'olive est issue exclusivement d'olives de variété «Tanche». Toutefois des variétés pollinisatrices sont admises dans la proportion maximum de 5 % des arbres dans les vergers. La «Tanche» est une variété à double fin, utilisée pour l'huile d'olive et pour les olives noires.

C'est une huile d'olive de type «fruité mûr» ou «goût subtil» caractérisée par des arômes de pomme verte et de foin frais au nez, de noisette fraîche, d'amande, de noix et aux notes légèrement beurrées en bouche (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.2 L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

Plus petite aire en appellation en nombre de communes, la Vallée des Baux-de-Provence en compte 16 depuis sa reconnaissance en 1997 (1999 pour l'AOP). C'est pourtant l'une des appellations qui compte le plus d'hectares avec 2121 hectares sur lesquels sont implantés 432 000 oliviers.

1173 opérateurs sont reconnus dans l'appellation dont 1160 oléiculteurs et 13 moulins.

Les huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence sont des huiles polyvariétales. Parmi les variétés autorisées, on compte :

- les variétés dominantes, Salonenque, Béruguette (ou Aglandau), Grossane et Verdale des Bouches-du-Rhône, qui doivent représenter au moins 80 % des vergers et dont deux au moins doivent être obligatoirement présentes dans les vergers et dans l'huile ;
- la Picholine dont la proportion dans les vergers doit être inférieure à 20 %
- les variétés locales et les variétés pollinisatrices dont la proportion doit être inférieure respectivement à 15 % et 5 % du nombre de d'arbres dans les vergers.

L'AOP propose deux savoir-faire et donc deux identités organoleptiques :

- des huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence caractérisées par des notes légèrement poivrées, des arômes dominants d'artichaut cru accompagnés de notes de noisette fraîche, d'amande fraîche, d'amande, d'herbe de type en « fruité vert » ou « goût intense » (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014) ;
- des huiles d'olive AOP Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées aux arômes caractéristiques de cacao, de truffes et de champignons (Pinatel et Artaud, 2014). Ces huiles sont issues d'olives stockées 3 à 10 jours maximum au moulin avant trituration.

2.4.3 L'huile d'olive d'Aix-en-Provence

En AOC depuis 1999 et en AOP depuis 2001, l'huile d'olive d'Aix-en-Provence est produite par 260 opérateurs dont 248 oléiculteurs et 12 moulins situés sur une zone comprise, entre Aubagne et Salon de Provence de 73 communes, dont 3 sont situées dans le Var (Pourcieux, Pourrières et Saint-Zacharie).

La surface en production s'étend sur 540 hectares et compte environ 115 000 oliviers.

C'est une huile d'olive issue de plusieurs variétés d'olives, dont au moins deux doivent être présentes parmi les trois variétés principales, à savoir l'Aglandau, la Cayanne et la Salonenque. La composition peut être complétée par des variétés secondaires (Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale Des Bouches-Du-Rhône, Ribier, Sabine, Saurine, Sigéoise ou Triparde) et par des variétés pollinisatrices (moins de 5 % du verger).

L'AOP propose deux savoir-faire et donc deux identités organoleptiques :

- l'AOP Huile d'Olive d'Aix en Provence est herbacée aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande

souvent accompagnés d'ardence de type « fruité vert » ou « goût intense » (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014) ;

- l'huile d'olive AOP Aix en Provence – olives mûrées est issue d'olives stockées de 4 à 10 jours. C'est une huile d'olive douce et complexe, au nez dominé par des arômes de pain et d'olive noire, auxquels viennent s'ajouter des notes d'artichaut cuit, de cacao ou de vanille. En bouche, on retrouve le pain au levain et l'olive noire (Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.4 L'huile d'olive de Haute-Provence

En appellation depuis 1999, l'aire de Haute-Provence se déroule le long de la Durance sur 95 communes et 408 hectares comptant 94 000 oliviers.

L'huile d'olive est produite par 230 opérateurs, dont 220 oléiculteurs et 10 moulins.

L'Aglandau, variété traditionnelle et majoritaire, doit représenter au minimum 80 % des olives mises en œuvre ; l'huile d'olive peut être monovariétale et composée uniquement d'Aglandau. D'autres variétés peuvent être implantées dans les vergers et faire partie des olives mises en œuvre : Picholine, Bouteillan, Tanche, variétés locales qui ont été implantées antérieurement au gel de 1956 dans la limite de 20 %. Les variétés pollinisatrices peuvent également être intégrées à hauteur maximum de 5 %.

La proportion d'olives récoltées noires (mûres) doit être inférieure à 30 %.

L'AOP Huile d'olive de Haute-Provence est puissante, de type « fruité vert » ou « goût intense ». Elle est caractérisée par un nez d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut cru ou de feuilles de tomates. En bouche, les saveurs d'artichaut cru dominant, accompagnées de l'amertume de l'amande et harmonieusement relevées d'une note fruitée de banane verte ou poire (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.5 L'huile d'olive de Nice

Les Alpes-Maritimes accueillent, depuis 2001, l'appellation « huile d'olive de Nice » qui s'étend sur 99 communes et 216 hectares, accueillant 30 000 oliviers entre mer et montagnes.

Cette appellation, reconnue depuis 2001 en AOC et 2003 en AOP, compte 125 opérateurs dont 112 oléiculteurs et 13 moulins.

La variété Cailletier domine l'appellation, représentant 95 % du verger. À ses côtés, quelques variétés pollinisatrices ou des variétés locales anciennes, comme l'Arabianier, la Blanquetier, la Blavet, la Nostral et la Ribeyrou, sont admises à condition de ne pas excéder 5 % du nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

Au moment de la récolte, au moins 50 % des olives doivent être de couleur « lie de vin ». Les olives sont récoltées directement sur l'arbre ou par gaulage traditionnel ou par des procédés mécaniques avec réception obligatoire des fruits dans des filets (ou autres réceptacles).

L'AOP Huile d'olive de Nice est une huile d'olive de type « fruité mûr » ou « goût subtil », caractérisée par sa douceur

fruitée, aux arômes d'amande fraîche et d'amande très intenses accompagnée de notes de genêts, de foin frais et d'artichaut cru (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.6 L'huile d'olive de Nîmes

223 communes composent l'aire de l'appellation de Nîmes, à cheval sur le Gard et l'Hérault. Reconnue depuis 2001 en AOC et 2003 en AOP, elle compte 235 opérateurs dont 224 oléiculteurs et 11 moulins.

La zone compte 70 000 oliviers plantés sur 219 hectares.

La variété prédominante qui caractérise l'huile d'olive de Nîmes est la Picholine, qui doit composer le verger à minimum 70 %, accompagnée de deux autres variétés principales, la Négrette et la Noirette (ensemble, avec la Picholine, elles doivent représenter au moins 85 % du verger de l'exploitation en appellation).

Elle peut également intégrer des variétés secondaires (Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutignan, Vermillau, Cul Blanc, Verdale de l'Hérault, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette...) et pollinisatrices (celles-ci n'excédant pas 5 % du verger).

L'huile d'olive AOP Nîmes est de type « fruité vert » ou « goût intense », caractérisée par ses arômes intenses de fruits rouges, de prune, d'amande, d'artichaut cru avec une amertume marquée et une ardeur nette (Ollivier *et al.*, 2007 ; Pinatel et Artaud, 2014). Cette huile d'olive est issue d'au moins 70 % d'olives de la variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.

2.4.7 L'huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica

L'appellation Corse s'étend sur 297 communes de la Corse du Sud et de la Haute-Corse, et 825 hectares.

128 opérateurs, dont 108 oléiculteurs et 20 moulins, sont impliqués dans l'appellation.

L'huile d'olive de Corse est une huile, en règle générale, polyvariétale et composée d'au moins une des variétés principales (qui doivent représenter au moins 70 % du verger) : Sabine, Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Nera, Curtinese.

Les olives utilisées pour l'huile doivent être tournantes pour au moins 50 % d'entre elles. Pour celles utilisées pour l'huile d'olive « récolte à l'ancienne », 50 % au minimum doivent être noires.

Deux modes de récoltes sont admises dans l'appellation et de chacune découle une huile typique :

- la récolte sur l'arbre, qui peut être directe, par gaulage ou par des procédés mécaniques avec réception des fruits dans des filets. L'huile, qui est issue de ces olives, est caractérisée par des arômes rappelant l'amande, l'artichaut, le foin, les fruits secs ou la pomme ;
- la récolte « à l'ancienne » avec chute naturelle des fruits et réception dans des filets ou autres réceptacles. Cette huile est ronde et ample en bouche, les arômes caractéristiques et dominants sont : olives noires, foin sec, fruits secs (amande, noix, noisette), senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois (Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.8 L'huile d'olive de Provence

Seule huile reconnue en AOC (depuis 2007) qui n'a pas encore obtenu le sésame de l'AOP, l'huile d'olive de Provence

est un produit apprécié des consommateurs. Cette huile est issue d'une zone très large : 458 communes sur 7 départements, 800 hectares.

Et pourtant, elle offre une cohésion sensorielle organoleptique de ses huiles au niveau des caractéristiques aromatiques, grâce notamment à la présence majoritaire sur la zone de certaines variétés qui sont les variétés principales de l'AOC : l'Aglandau, la Bouteillan, le Cayon et la Salonenque qui doivent représenter 80 % minimum des arbres des vergers de l'exploitation, dont 30 % minimum d'Aglandau. Des variétés accessoires (Grossane, Brun, Cayets, Ribiers, Picholine, Tanche et des variétés dénommées localement Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône et autres variétés locales anciennes) et des variétés pollinisatrices peuvent être présentes avec un maximum de 5 % pour ces dernières.

378 opérateurs dont 321 oléiculteurs et 57 moulins produisent de l'huile d'olive de Provence.

L'AOC propose deux savoir-faire et donc deux identités organoleptiques :

- L'AOC huile d'olive de Provence, de la famille « fruité vert » ou « goût intense », est caractérisée par un nez de fruits rouges, d'herbe et d'artichaut cru pouvant être associés à l'orgeat et la cannelle. En bouche, le fruité est intense et caractérisé par l'herbacé, l'artichaut cru, pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent ;
- L'AOC huile d'olive de Provence – olives mûrues est caractérisée par un nez et un fruité intenses, marqués par des odeurs de sous-bois, de fumé ou d'artichaut violet cuit, pouvant être associés au chocolat ou aux fruits mûrs. La bouche est ample et pleine (Pinatel et Artaud, 2014).

2.4.9 D'autres appellations en cours

Malgré les contraintes liées au cahier des charges, la reconnaissance en appellation attire toujours les opérateurs. Deux dossiers sont en cours d'instruction, l'huile d'olive du Languedoc et celle du Roussillon, qui devraient voir le jour dans les deux ans qui viennent.

D'autres n'en sont qu'au stade de la réflexion pour les opérateurs. Certains dossiers pourraient voir le jour sous la forme d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Si les IGP sont moins utilisées dans la filière oléicole, elles pourraient être utiles, offrant, d'une part, une protection et une information au consommateur sur une origine précise de l'huile et d'autre part pour les opérateurs, le moyen de valoriser leur production en la rattachant à une région connue et plus impactante que le terme « France ».

2.5 Économie des huiles d'olive en appellation d'origine

À ce jour, les huit huiles d'olive en appellation représentent entre 25 et 30 % de la production nationale, selon les années. Toutefois, si l'on tient compte des reprises oléiculteurs qui sont utilisées uniquement pour une consommation « familiale et amicale », la part des appellations dans

Fig. 3. Plus de 25 % de la production française d'huile d'olive est en appellation d'origine.

les huiles commercialisées grimpe à 40 à 50 %. Ces huiles représentent donc une grande part du commerce de l'huile d'olive, preuve en est qu'en grande distribution, au niveau national, les rares huiles françaises présentes sont des huiles en appellation (principalement Nyons, Vallée des Baux-de-Provence et Provence dont les volumes et la notoriété permettent une commercialisation sur les circuits de ce type) (Fig. 3).

En termes de valorisation économique, une huile d'olive de France est vendue, en moyenne, en 2016, autour de 22,70 euros le litre¹ alors qu'une huile d'olive en appellation d'origine est commercialisée en moyenne, au consommateur, à 25,40 € le litre, soit un écart de 2,70 €.

On peut estimer le chiffre d'affaires des huiles d'olive en appellation entre 25 à 30 millions d'euros (Fig. 4).

Si l'on considère l'oléiculture française de ces vingt dernières années, on s'aperçoit que son dynamisme, notamment du côté Est du Rhône, est dû, en partie, aux appellations d'origine qui s'y sont constituées. Leur apparition coïncide avec le regain d'intérêt pour l'oléiculture française.

Elles ont remis au goût du jour des productions ancestrales, tout en contribuant à la modernisation des structures et ont permis de conserver des savoir-faire et un patrimoine génétique de l'olivier en maintenant des variétés implantées traditionnellement. En permettant aux oléiculteurs et aux mouliniers de s'engager dans une démarche collective qui a, parfois, bousculé les habitudes et a permis aux opérateurs de se remettre en question, les appellations ont contribué à redynamiser une filière qui s'était endormie brutalement après le gel de 1956.

Il est fort probable que, sans les appellations, soit la filière française n'aurait pas décollé, soit pour survivre, aurait suivi la voie de l'uniformisation des variétés comme l'a fait l'Espagne.

Sur le côté Ouest du Rhône (la région Occitanie), les appellations sont, à l'heure actuelle, peu implantées mais la tradition était moins ancrée, les vignes et l'arboriculture ayant étouffé pendant de longues décennies l'oléiculture. Toutefois, depuis le début des années 2000 et le regain de l'oléiculture française, l'oléiculture occitane s'est grandement développée, aidée indirectement par les crises viticoles et arboricoles qui ont poussé les agriculteurs à développer d'autres cultures dont l'olivier. Si l'AOP est une histoire d'Histoire, d'enracinement, il est logique que l'émergence des appellations dans la région soit plus tardive car à l'exception de l'AOP Nîmes qui a vu le jour en 2003, aucune autre aire n'a vu le jour pour l'huile d'olive² depuis. Les dossiers sont en cours d'instruction, mais la route est longue pour trouver un consensus.

Enfin, l'impact économique s'étend au-delà de la filière car en permettant aux agriculteurs de mieux valoriser leur production, elle permet le maintien d'une agriculture dans des territoires où elle peut connaître des difficultés croissantes et pour lesquels la pluri-culture est indispensable. L'huile d'olive, si elle n'y est pas toujours le moteur, peut, tout au moins, apporter un complément de subsistance non négligeable. En permettant de maintenir ce tissu agricole, c'est toute l'économie d'une région qui est maintenue avec, en premier lieu, le tourisme. Les champs d'oliviers comme ceux de lavandes offrent le rêve, le soleil et les cigales, et sont un attrait non négligeable de nos régions du Sud. En préservant les vergers d'oliviers (sur les zones AOP, il est nécessaire d'avoir

¹ Enquête d'AFIDOL sur des ventes web en juin 2016.

² À noter qu'une AOP Lucques du Languedoc est née en 2016 pour les olives vertes de variété Lucques.

Production moyenne des appellations d'origine française

(en t, moyenne 2011/2016, données ODG/AFIDOL, graph. AFIDOL/A.Paris)

Fig. 4. Les huiles d'olive en appellation : moyennes de production.

l'avis de l'INAO pour les projets d'urbanisme, entraînant la disparition d'oliveraies ce qui permet de limiter l'emprise urbaine sur les terres agricoles), l'appellation préserve également le patrimoine d'une région. Sur la plupart des zones oléicoles en appellation, on constate également le montage de projet en lien avec le tourisme comme l'Ecomusée de Volx, la Maison de la Garrigue à Margueritte, le Musée de l'Olivier à Nyons, ...

Outre l'intérêt économique de l'appellation, il est nécessaire de souligner son intérêt social car, pour faire vivre l'appellation et son cahier des charges, il est nécessaire aux opérateurs de dialoguer en permanence, au sein de l'ODG (Organisme de défense et de gestion), de remettre en question leurs pratiques pour les améliorer tout en conservant l'authenticité du produit et son lien au terroir.

3 Conclusion

Si on se penche sur les vingt dernières années de la filière, on ne peut douter de l'intérêt économique des appellations et ce, même si certaines pourraient avoir plus d'opérateurs et donc une production plus importante. Le succès des appellations dans l'huile d'olive est incontestable. Il a

contribué au renouveau de l'oléiculture française et contribue à son rayonnement en s'appuyant sur des dénominations connues, pour certaines, depuis des décennies : Provence, Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Nice... La refonte des cahiers des charges après la réforme des appellations a permis de maintenir les opérateurs en alerte et de réfléchir au devenir des appellations, dans les prochaines années. Loin de scléroser ou de fossiliser un terroir, les appellations ont contribué à le dynamiser ouvrant la porte à une oléiculture française forte.

Références

- Commission européenne. 2013. Règlement d'exécution (UE) n° 1335/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive.
- Ollivier D, Pinatel C, Dupuy N, Guérère M, Artaud J. 2007. Caractérisations sensorielles et chimiques d'huiles d'olive vierges de six AOC françaises. *OCL* 14(2) : 116–29.
- Pinatel C, Artaud J. 2014. Les huiles d'olive vierges françaises : évolution, état des lieux. *OCL* 21(5): D505.
- Pouyet B, Ollivier V. 2014. Réglementations sur l'étiquetage et la présentation des huiles d'olive. *OCL* 21(5): D508.

Citation de l'article : Paris A. 2018. L'huile d'olive française : les appellations d'origine en question. *OCL* 25(2): D204.