

Olives Cassées
Olives Noires
Huile
d'Olive

Vallée des Baux
de Provence
A.O.C

Dossier de Presse

Syndicat Interprofessionnel de l'Olivier de la Vallée
des Baux de Provence
Domaine de Costebonne 13810 EYGALIERES
Tél : 06.07.81.29.59 Fax : 04.32.62.17.80
siovb@aol.com

2004



Le Chemin de la détermination

La volonté des oléiculteurs, des confiseurs et des mouliniers de la Vallée des Baux de Provence de doter leurs olives et leurs huiles de l'Appellation d'Origine Contrôlée est née en 1992, et c'est tout naturellement qu'ils ont fait appel aux techniciens de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) pour monter leur dossier.

Pour aboutir à cette demande, des heures de réunion, des sommes de réflexion et d'innombrables suggestions ont été nécessaires à la filière oléicole afin de constituer un dossier irréprochable.

Aujourd'hui, nous avons atteint notre objectif et toute la filière est fière du travail accompli sur le terrain et de l'unification réalisée autour de ce challenge.

L'esprit de l'AOC est devenu plus qu'une idée : une réalité. L'image de l'AOC, plus qu'une réalité : des valeurs. Tout comme le mérite se gagne, l'espoir se cultive, et c'est avec ce sentiment que, demain, nous conduirons la destinée de cette reconnaissance nationale.

Dès lors, un long chemin, planté d'oliviers, mène à notre détermination ...

Les pépiniéristes

Le groupement des producteurs

Les producteurs d'olives de table
De la Vallée des Baux de Provence

Les confiseurs
de la Vallée des Baux de Provence

Les mouliniers
de la Vallée des Baux de Provence



Les Organismes professionnels du Syndicat

● Le Syndicat

Historique : 1993/1994
Vocation : Créé à l'occasion de la demande AOC. Défense et actions promotionnelles pour l'ensemble de la filière.
Nombre d'adhérents : Interprofession (plus de 2000 personnes concernées)
Président : Jean-Pierre Lombrage
Domaine de Costebonne 13810 Eygalières
Tél : 06.07.81.29.59

● Le Groupement des producteurs

Historique : 2001
Vocation : Défense et représentativité des producteurs professionnels
Nombre d'adhérents : 15 professionnels
Président : Alain Bicheron
Quartier Fléchon 13520 Maussane les Alpilles
Tél-Fax : 04.90.54.34.59

● L'Association des producteurs d'olives de table de la Vallée des Baux

Historique : 1984/85
Vocation : Défense des producteurs d'olives de table et actions promotionnelles
Nombre d'adhérents : 40 professionnels (plus de 1 500 personnes concernées)
Président : André Camous
Mas de Gréoux 13520 Maussane les Alpilles
Tél-Fax : 04.90.54.36.77

● Le Groupement des confiseurs de la Vallée des Baux

Contact : Jean-Louis Martin
10, rue Charloun Rieu 13520 Maussane les A
Nombre d'adhérents Tél : 04.90.54.30.04 Fax :

04.90.54.40.79

4 confiseurs

● L'Association des mouliniers de la Vallée des Baux

Historique : 1990

Vocation : Défense des moulins de la Vallée des Baux et actions promotionnelles

8 moulins

Christian Rossi

Moulin St Michel BP18

Châteaurenard

Tél : 04.90.94.02.00 Fa

04.90.47.58.72



L'Esprit de l'AOC Olives et Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence

L'obtention de ces trois AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) pour l'huile d'olive, les olives cassées et les olives noires de la Vallée des Baux de Provence, le 23 avril 1996, est l'aboutissement de quatre années de travail auprès des services de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), rattaché auprès du Ministère de l'Agriculture.

L'idée est née de la volonté de toute la filière oléicole de se structurer et de travailler tous ensemble dans un même esprit et avec le même but : valoriser et sauvegarder tout ce qui faisait la particularité de notre agriculture et la spécificité de notre terroir.

Valoriser notre patrimoine agricole et notre terroir

Dynamiser notre économie locale

Pérenniser nos traditions ancestrales

Sauvegarder notre environnement

Mettre en valeur nos savoir-faire et
notre art de vivre

Telles étaient les priorités évoquées par l'ensemble de
la profession, et les enjeux de ces trois AOC.

L'esprit de l'AOC était posé.

La collaboration de l'ensemble de la filière oléicole a
permis dès lors de bâtir des relations solidaires et
loyales entre producteurs et transformateurs que sont
les confiseurs et mouliniers, afin :

D'offrir des produits de qualité constante et homogène
aux consommateurs

De promouvoir et de commercialiser uniformément la
production

De prévenir tous risques de spéculation qui
fragiliserait l'équilibre de cette agriculture
artisanale et authentique, héritée de la nuit des
temps.



Les chiffres

Au total, ce sont plus de 585 700 oliviers actuellement déclarés dans le cadre de l'organisation commune des marchés « huile d'olive » avec la répartition suivante :

Arles :	137 865	
oliviers		
Fontvieille :	72	
322 oliviers		
Mouriès :	71 449	
oliviers		
Saint Martin de Crau :	58	
716 oliviers		
Maussane les Alpilles :	51	
248 oliviers		
Eyguières :	40 205	
oliviers		
Tarsacon :	35 751	
oliviers		
Les Baux de Provence :	31 791	oliviers
Aureille :	31 347	oliviers
Saint Rémy de Provence :	27 528	oliviers
Eygalières :	17 058	oliviers
Le Paradou :	10 026	oliviers



Ce verger est suivi par 4 600 producteurs.

Les Productions de la Vallée des Baux de Provence

L'huile d'olive : 450 000 litres campagne 2004 (soit près de 20 % de la production nationale)

Production moyenne sur 3 ans (campagnes 2001 à 2004) : environ 4 000 tonnes d'olives

Olives de table : 200 tonnes/an (soit environ 12% de la production nationale)

Olives vertes cassées de la Vallée des Baux : une production annuelle de 170 tonnes environ.

La Grossane ou olive noire de la Vallée des Baux de Provence : 30 tonnes/an



Les aspects techniques de la filière

● Les aspects techniques communs à l'olive de table et à l'huile d'olive

Les olives doivent obligatoirement provenir de parcelles cadastrales agréées à l'intérieur de l'aire d'appellation définie par les producteurs avec l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Ces parcelles ne peuvent être agréées que si elles sont plantées traditionnellement et si elles respectent le cahier des charges du point de vue de la prédominance des variétés locales et des façons culturales.

Ces olives doivent être saines, loyales et marchandes (engagement de l'oléiculteur quant au respect des délais de traitements phytosanitaires).

Ces olives ne doivent en aucun cas avoir été ramassées à même le sol. Les dates de ramassage sont par ailleurs fixées annuellement par le Syndicat Interprofessionnel. Elles devront être acheminées vers les ateliers de transformation ou en caisses ou caisses-palettes à claire-voies.

● Les aspects techniques relatifs à l'olive cassée

Seules sont autorisées les variétés locales « Salonenque » et « Béruguette ».

Le nombre de fruits à l'hecto ne doit pas excéder 35 fruits.

Le nombre d'olives blessées ou meurtries ne doit pas excéder 5%.

Seule l'aromatisation au fenouil est autorisée.

Les olives cassées ne peuvent provenir que de cinq confiseries actuellement agréées par le Syndicat :

Confiserie Martin à Maussane les Alpilles

Confiserie Arnaud à Fontvieille (ZAC du Roubian à Tarascon)

SICA oléicole de la Vallée des Baux « la Cravenco » à Raphèle les Arles »

Confiserie du Mas de Roman à Maussane les Alpilles

Les Délices de l'Olivier à Fontvieille

Les aspects techniques relatifs à la variété Grossane : olive noire piquée

Seule est autorisée la variétés « Grossane »
Le nombre de fruits à l'hecto ne doit pas excéder 25 fruits.

Le nombre d'olives blessées ou meurtries ne doit pas excéder 5%.

Les olives peuvent être préparées indifféremment au sel sec ou à la saumure.

Les olives « Grossane » ne peuvent provenir que de cinq confiseries actuellement agréées par le Syndicat :

Confiserie Martin à Maussane les Alpilles
Confiserie Arnaud à Fontvieille (ZAC du Roubian à Tarascon)

SICA oléicole de la Vallée des Baux « la Cravenco » à Raphèle les Arles »

Confiserie du Mas de Roman à Maussane les Alpilles

Les Délices de l'Olivier à Fontvieille

Les aspects techniques relatifs à l'huile d'olive

L'huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence ne peut provenir que d'un assemblage variétal tel que défini dns le cahier des charges (variétés locales majoritaires : Bérugnette, Salonenque, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône)

L'huile d'olive doit être extraite à froid. Son acidité ne peut excéder 0,8% (catégorie vierge-extra) et 1,5% (catégorie vierge).

Le délai entre la cueillette et la mise en œuvre au moulin ne peut excéder 7 jours.

Chaque lot devra subir une analyse (acidité et indice de peroxyde) et une dégustation par un jury agréé par l'INAO avant d'obtenir, ou non, son agrément en AOC.

L'huile d'olive ne peut provenir que de dix moulins situés dans l'aire de transformation et agréés par le Syndicat :

	Moulin Castelas aux Baux de Provence
	SICA La Cravenco à Raphèle les Arles
	Moulin Pérignon à Aureille
Alpilles	Moulin du Mas des Barres à Maussane les
	Moulin du Mas de Bédarrides à Fontvieille
	Moulin St Jean à Fontvieille
	Moulin Coopératif Jean-Marie Cornille à
Maussane les Alpilles	
	Moulin Coopératif du Mas Neuf à Mouriès
	Moulin du Mas de Vaudoret à Mouriès
	Moulin St Michel à Mouriès

