

HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des Oléiculteurs des Alpes de Haute-Provence

Adresse : Chambre d'Agriculture
Avenue Charles Richard
04700 ORAISON

Composition : Ce syndicat, créé le 6 janvier 1968 sous le nom initial de Syndicat Départemental des Oléiculteurs des Basses Alpes, est composé d'oléiculteurs se consacrant principalement à la profession agricole.

NOM DU PRODUIT : HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.5. Huile d'olive

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

L'huile d'olive de Haute-Provence se caractérise par une intensité olfactive dominée par des arômes d'artichaut cru, pommes, poires et sur le plan gustatif par une finesse, une ardeur et une légère amertume.

Il s'agit d'une huile vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acidité oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes. L'indice de peroxyde est limité à 20 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 100 grammes d'huile d'olive, et l'indice K 270 est limité à 0,20.

Aire géographique :

L'aire géographique délimitée des olives et de leur transformation en huile d'olive ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » est située sur 82 communes du département des Alpes de Haute-Provence, 3 communes du département des Bouches-du-Rhône, 4 communes du département du Var et 6 communes du département du Vaucluse.

Cette aire est localisée dans la moyenne Vallée de Durance.

Les limites de la zone sont constituées au Nord-Ouest par la montagne de Lure, au Nord et Nord-Est par les Préalpes de Digne, à l'Est par la bordure du plateau de Valensole, au Sud par les Massifs de Haut Var, au Sud-Ouest et à l'Ouest par le synclinal de Forcalquier, l'anticlinal de Manosque et la pointe Est du Massif du Lubéron.

Preuve de l'origine :

La culture de l'olivier dans les Alpes de Haute-Provence est ancienne : des textes du Moyen-Age mentionnaient déjà l'existence d'une taxe à percevoir par le Comte de Provence aux péages de Digne et de Valensole sur l'huile d'olive.

C'est qu'au cours du XIV^{ème} siècle que les vergers d'oliviers devinrent plus nombreux.

De nombreux écrits témoignent alors de l'extension des oliveraies, et de leur notoriété. Une notice historique de la Ville des Mées de 1803 souligne qu'au XIV^{ème} siècle, l'olivier s'est développé en nombre et en qualité.

Le XVIII^{ème} siècle est la grande période de l'olivier en Provence, où son extension est maximale en altitude et en latitude.

Les seigneurs encouragent les plantations d'oliviers qui apportent une plus-value aux terres.

La Provence exporte fruits et huile dans toute la France, et même en Italie et en Grande-Bretagne.

Ce siècle d'expansion sera cependant marqué par plusieurs gels redoutables (1709, 1768, 1789) qui eurent des effets catastrophiques sur les oliviers.

Toutefois, les oliviers du Département des Basses-Alpes souffrirent moins de ces gelées que ceux des départements voisins.

Monsieur Martin, dans un écrit de 1792, constate que les oliviers des Basses Alpes ont faiblement souffert de la gelée, et ce sûrement grâce à la localisation des oliveraies en altitude.

Cette observation fut confirmée par Monsieur Jean-Jacques Esmieu en 1803, qui notait en outre que cet arbre précieux se plaisait particulièrement en ces lieux.

Ces grands froids successifs, y compris ceux qui suivirent (1796,1799) ont ainsi amené de grandes transformations, telles que régionalisation de l'olivier plus adaptée aux exigences des microclimats, sélection de variétés plus résistantes comme l'Aglandau, qui se sont naturellement acclimatées à cette région et généralisation de la méthode de recépage.

La production d'huile d'olive de Haute-Provence resta une culture fondamentale et rémunératrice jusqu'à la guerre de 1870. Il s'ensuit une période de régression liée aux gels et à la concurrence des huiles étrangères. Les vergers cèdent quelque peu leur place à la viticulture et à la culture de graines oléagineuses, de légumes et de céréales.

La deuxième guerre mondiale, avec sa pénurie de corps gras, redonne à l'olivier une importance économique.

Aujourd'hui, la notoriété de l'huile d'olive de Haute-Provence n'est plus à faire. Il suffit pour s'en convaincre de se rappeler que la présence des oliviers en Haute-Provence est immémoriale, et que, face aux intempéries ainsi qu'aux aléas économiques, les oléiculteurs ont toujours su préserver leur patrimoine.

Les producteurs d'hier ont transmis aux générations suivantes leur savoir-faire. Ainsi, les techniques traditionnelles, l'usage des moulins, les variétés utilisées jadis ont pu être préservés.

L'huile d'olive de Haute-Provence, de par sa renommée et ses qualités, est par ailleurs très prisée du consommateur qui se déplace parfois de loin pour en acheter. Les ventes ne cessent d'augmenter. Il est même à noter qu'un marché international s'ouvre à elle.

La culture d'oliviers se trouve donc en parfaite symbiose avec le site exceptionnel qu'est la Haute-Provence.

La commercialisation des huiles d'olives sous l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » ne peut se faire sans l'obtention

préalable d'un certificat d'agrément délivré à l'issue d'un examen analytique et organoleptique.

Méthode d'obtention :

L'huile doit provenir d'olives récoltées dans des vergers identifiés situés dans l'aire de production délimitée. Les critères d'identification des parcelles excluent les zones impropres à une oléiculture de qualité.

Dans les exploitations produisant des olives destinées à la transformation en huile d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence », la variété principale doit représenter au minimum 80 % des arbres du verger.

La variété principale est l'Aglandau et les variétés secondaires sont les suivantes : Bouteillan, Picholine, Tanche, Boube, Colombale, Estoublaise, Filaire, Grappier, Rosée du Mont d'Or.

Les huiles proviennent d'un assemblage issue de variétés autorisées.

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » ne peut être accordé qu'aux huiles d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés.

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés. Les vergers doivent être entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés ou pâturés tous les ans. L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser huit tonnes d'olives à l'hectare.

Les olives doivent être récoltées à bonne maturité, directement sur l'arbre, sans produit d'abscission. L'utilisation de filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine contrôlée huile d'olive de Haute-Provence à partir d'olives ramassées à même le sol.

Les olives aptes à produire de l'huile d'olive d'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive de Haute-Provence » sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Ces olives sont ensuite livrées au moulin, en bon état sanitaire, au maximum quatre jours après la récolte.

Le délai entre la cueillette et la livraison au moulin n'excède pas quatre jours. Les olives mises en oeuvre doivent être saines.

Le procédé d'extraction ne doit faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température de 30 °C. Aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration n'est autorisé. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

Ces conditions de production imposées aux producteurs et aux mouliniers conduisent à garantir la mise en oeuvre d'olives saines et à obtenir des huiles d'olives de haute qualité qui expriment pleinement les spécificités de leur terroir.

Lien avec le milieu géographique :

Les caractéristiques marquantes de l'aire géographique de l'appellation sont d'une part, l'unité géographique que constitue la Vallée de la Durance, et d'autre part, sa position en altitude, position qui a protégée les oliveraies dans les périodes de gel.

La Haute-Provence se caractérise par des sols riches en cailloux, carbonatés, avec une matrice fine sablo-limoneuse ou limono-sableuse.

La Haute-Provence présente un climat de type Méditerranée provençal caractérisé par des étés chauds et secs mais aussi avec des températures nocturnes et hivernales parfois basses.

La combinaison sol/climat fait que les oliviers, notamment la variété ancestrale Aglandau, ont trouvé un terroir de prédilection où tradition et qualité ont été préservées.

Les hommes qui, depuis des siècles, pratiquent cette culture ont su maîtrisé au mieux leur terroir et élaboré une huile de qualité dont la renommée a toujours été assise.

L'huile d'olive de Haute-Provence doit donc sa notoriété, non seulement à la qualité de son terroir, mais aussi au savoir-faire des producteurs qui ont su conserver les techniques culturelles traditionnelles, et préserver les variétés également ancestrales.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Élysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

L'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée
« huile d'olive de Haute-Provence » doit comporter :

- la mention « Huile d'olive de Haute-Provence »
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ».

Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom
d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété
entre les mots « Appellation » et « Contrôlée ».

Ces mentions sont regroupées dans le même champ visuel sur la même
étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et
suffisamment grands pour qu'ils ressortent bien du fond sur lequel ils sont imprimés et
pour qu'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites
et dessins.

Exigences nationales : Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée
« Huile de Haute-Provence » .

**DECRET RELATIF A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE
« HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE »**

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires;

Vu le code rural , et notamment ses articles L. 641-3 et L. 641-6 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine;

Vu les délibérations du comité national des produits agro-alimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 23 juin 1999,

Art. 1er - Seules ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive de Haute-Provence » les huiles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. - Les olives destinées à la production de l'huile d'olive de Haute-Provence doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

- département des Alpes de Haute-Provence : *AIGLUN, ALLEMAGNE EN PROVENCE, AUBENAS LES ALPES, AUBIGNOSC, BARRAS, BEYNES, BRAS D'ASSE, BRUNET, CERESTE, CHAMPTERCIER, CHATEAU ARNOUX SAINT AUBAN, CHATEAUNEUF VAL ST DONNAT, CHATEAUREDON, CORBIERES, CRUIS, DAUPHIN, DIGNE LES BAINS, ENTREPIERRES, ENTREVENNES, ESPARRON DE VERDON, ESTOUBLON, FONTIENNE, FORCALQUIER, GANAGOBIE, GREOUX LES BAINS, BRILLANNE (LA) , CASTELLET (LE), CHAFFAUT ST JURSON (LE), ESCALE (L'), MEES (LES), LIMANS, LURS, MALIJAI, MALLEFOUGASSE AUGES, MALLEMOISSON, MANE, MANOSQUE, MEZEL, MIRABEAU, MONTAGNAC MONTPEZAT, MONTFORT, MONTFURON, MONTJUSTIN, MONTLAUX, MOUSTIERS STE-MARIE, NIOZELLES, ONGLES, OPPEDETTE, ORAISON, PEIPIN, PEYRUIS, PIERRERUE, PIERREVERT, PUIMICHEL, PUIMOISSON, QUINSON, REILLANNE, REVEST DES BROUSSES, REVEST ST MARTIN, RIEZ, ROUMOULES, ST JEANNET, ST JULIEN D'ASSE, ST JURs, ST LAURENT DU VERDON, ST MAIME, ST MARTIN DE BROMES, ST MARTIN LES EAUX, ST MICHEL L'OBSERVATOIRE, STE CROIX DE VERDON, STE TULLE, SALIGNAC, SIGONCE, SIMIANE LA ROTONDE, SISTERON, SOURRIBES, STE CROIX A LAUZE, VACHERES, VALENTOLE, VILLEMUS, VILLENEUVE, VOLONNE, VOLX,*

- département des Bouches-du-Rhône : *JOUQUES, ST PAUL LES DURANCE,*

- département du Var : *GINASSERVIS, RIANs, ST JULIEN, VINON SUR VERDON,*

- département du Vaucluse : *BEAUMONT DE PERTUIS, GRAMBOIS, BASTIDE DES JOURDANS (LA), MIRABEAU, PEYPIN D'AIGUES, VITROLLES EN LUBERON.*

Art. 3. - Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des vergers, situés dans l'aire géographique définie à l'article 2 et qui font l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des vergers est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des vergers respectant les conditions de production définies dans le présent décret.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier un verger doit en faire la demande auprès des services de l'Institut National des Appellations d'Origine avant le 1er octobre de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engager à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation et les conditions de production.

Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le Comité National des Produits Agro-alimentaires dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la Commission d'Experts désignés par ledit Comité National. Ils sont consultables auprès des services de l'INAO et du Syndicat de défense intéressé.

Tout verger pour lequel l'engagement visé au deuxième alinéa n'est pas respecté est retiré de la liste des vergers identifiés par les services de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis de la Commission d'Experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des vergers identifiés est consultable auprès des services de l'Institut National des Appellations d'Origine et du Syndicat de défense intéressé.

Art. 4. - Les huiles doivent provenir d'olives des variétés suivantes :

Variété principale : *AGLANDAU* dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 80 p. 100 pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'Appellation.

Toutefois cette proportion peut être de 70 p. 100 pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'Appellation jusqu'à l'année 2014 incluse.

Variétés secondaires : *BOUTEILLAN, PICHOLINE, TANCHE*, variétés locales anciennes notamment *BOUBE, COLOMBALE, ESTOUBLAISE, FILAIRE, GRAPPIER, ROSÉE DU MONT D'OR*.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 p. 100 du nombre de pieds du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'Appellation « Huile d'Olive de Haute-Provence » à condition que la proportion de ces olives n'excède pas 5 p. 100 de la masse d'olives mise en oeuvre.

Dans cet article, par les termes *variétés locales anciennes*, il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

Art. 5. - Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 m², cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Entretien des vergers

Les vergers doivent être entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés, et fauchés ou paturés tous les ans.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'à la date de véraison de chaque variété.

Art. 6. - Le rendement des vergers ne doit pas dépasser huit tonnes d'olives à l'hectare.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement peut être diminué ou augmenté par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du Comité National des Produits Agro-alimentaires de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis du Syndicat de défense de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Toutefois, ce rendement ne peut en aucun cas dépasser dix tonnes d'olives à l'hectare.

Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé qu'aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans.

Art. 7. - La date d'ouverture de la récolte est fixée par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut National des Appellations d'Origine après avis du Syndicat de défense de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles et sur demande individuelle, les services de l'Institut National des Appellations d'Origine peuvent prévoir des dérogations.

Art. 8. - Les huiles doivent provenir d'olives récoltées à bonne maturité. Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission. L'utilisation des filets ou autres réceptacles sous l'arbre est néanmoins admise si les olives font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile d'appellation à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'Appellation.

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation sont stockées dans des caisses ou palox à claire-voie. Elles sont ensuite livrées aux moulins en bon état sanitaire et au maximum quatre jours après la récolte.

Art. 9. - Les olives mises en oeuvre devront être saines. La durée de conservation au moulin avant la mise en oeuvre ne peut excéder 6 jours, sous réserve que le délai entre la cueillette et la mise en oeuvre n'excède pas sept jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives issues des variétés telles que définies à l'article 4. Seules les huiles monovariétales d'Aglandau sont autorisées.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30°Celsius.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

L'huile obtenue est une huile d'olive vierge dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes.

Art. 10. - Les huiles d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive de Haute-Provence » sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine dans les conditions définies par les décret et arrêté, relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Art. 11. - Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive de Haute-Provence » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation « Huile d'Olive de Haute-Provence »,
- la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC ». Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'Appellation est répété entre les mots « Appellation » et « Contrôlée ».

Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

Art. 12. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une huile a droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Huile d'Olive de Haute-Provence », alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des Appellations d'Origine.

Art. 13. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.