



CONCOURS \* *Sud de France* DES PRODUITS OLÉICOLES

**DEGUSTATION D'OLIVES ET D'HUILES D'OLIVES**  
issues du Languedoc Roussillon

**Le Mercredi 11 mai**

**A MILLAS, Dans les Pyrénées Orientales**  
**Maison du Parc/Médiathèque**





## Concours *Sud de France* des Olives et des Huile d'Olive

Le Service Promotion de la Chambre Régionale d'Agriculture et l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL), en partenariat avec le Conseil Régional Languedoc-Roussillon mettent à l'honneur la production oléicole du Languedoc-Roussillon en organisant le Concours Régional Sud de France de l'Huile d'Olive et des Olives.

Le Concours se déroulera à Millas dans les Pyrénées Orientales.

### *Objectif du concours*

- Valoriser les meilleurs produits régionaux
- Mettre en avant la production oléicole régionale face à la concurrence nationale et internationale
- Favoriser l'émulation entre producteurs

### *Participants*

Cette année, 82 échantillons vont être présentés.

Sont autorisés à concourir :

- Les moulins à huile (privés ou coopératifs) agréés par l'ONIGC, installés dans la région Languedoc-Roussillon.
- Les oléiculteurs exploitant une oliveraie située dans la région Languedoc-Roussillon.
- Les confiseries d'olives installées en Languedoc-Roussillon.

### *Catégories*

- Huile d'olive de France Fruité vert
- Huile d'olive de France Fruité mûr
- Huile d'olive de France Fruité noir
- Huile d'Olive AOC de Nîmes
- Olives vertes de variétés Lucques, Picholine et Olive AOC de Nîmes



## *Comment se déroule la dégustation ?*

Une trentaine de dégustateurs pourront apprécier les qualités des huiles d'olive et des olives de la région. Ils dégusteront à l'aveugle.

Les jurys sont constitués par des personnes désignées par chaque syndicat d'oléiculteurs du Languedoc-Roussillon : Syndicat des Oléiculteurs du Roussillon, Syndicat des Oléiculteurs du Pays d'Aude, Union des Professionnels et des Producteurs Oléicoles de l'Hérault, Syndicat des Oléiculteurs du Gard.

### *Etapas de la dégustation :*

Dans l'ordre, la vue, l'odorat, le goût sont sollicités.

- Mettre 15 ml d'huile dans un petit verre
- Le réchauffer dans les mains (28° est une température idéale)
- Observer la couleur, la transparence ou le trouble (on peut déjà distinguer si l'huile est filtrée ou non)
- Humer l'intérieur du verre : l'huile présente-t-elle des odeurs de rance, humide, vineux ou de terre ? Son fruité est-il léger, moyen, intense ? Vert ou bien mûr ? L'arôme est-il d'agrumes ou herbacé ?
- Prendre ensuite l'huile d'olive en bouche. La tourner dans la cavité buccale, tout en inspirant un peu pour une perception rétro nasale. Quelle est l'intensité de la saveur amère, du « piquant » ? Y trouve-t-on une pointe d'amande ou de pomme ? Est-elle équilibrée ?

Un bon dégustateur garde en mémoire les différentes sensations d'une analyse organoleptique et se constitue une « base de données » personnelle qui lui servira de référence.



## *Comment reconnaître les produits médaillés ?*

Des macarons représentant les médailles d'or, d'argent et de bronze seront apposés sur les huiles et olives plébiscitées par les dégustateurs.

La Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon communiquera le palmarès à la presse dès le jour du concours.

## *Programme du avril 2009*

- 9h45** Accueil des participants par Olivier NASLES, Président de l'AFIDOL.
- 10h00** Dégustation d'huiles d'olive et d'olives de la région Languedoc-Roussillon.
- 12h30** Buffet et annonce du Palmarès.
- 18h00** Palmarès en ligne sur [www.afidol.org](http://www.afidol.org) et sur [www.languedocroussillon.chambagri.fr](http://www.languedocroussillon.chambagri.fr)



## *Bilan en Languedoc-Roussillon*

- Environ **13 000 oléiculteurs** dont 1 000 professionnels.
- **1<sup>ère</sup>** région française pour la production d'olives de table avec 45% de la production nationale.
- **2<sup>ème</sup>** région française pour la production d'huile d'olive avec 16 % de la production nationale.
- **Plus fort dynamisme en France** de plantation depuis 1998, avec près de 820 ha dans le cadre du plan de rénovation oléicole depuis 1997, la région devrait plus que doubler sa production de 1995 à l'horizon 2010.
- Communes oléicoles en LR : 617.
- Superficie oléicole en LR : 7 300 ha.
- Nombre d'oliviers en LR : 575 000 arbres
- Nombre d'exploitations oléicoles en LR : 5 278.
- Production d'olives de table en LR : 600 tonnes pour 2009/2010, soit 50% de la production nationale.
- Production d'huiles d'olive en LR : 1000 tonnes pour la récolte 2009/2010



## *La fabrication de l'huile d'olive*

A maturation complète, l'olive renferme, suivant les années et les variétés, de 18 à 25 % d'huile. Il faut environ 100 kg d'olives pour faire 20 L d'huile. Si les outils se sont modernisés, l'extraction du précieux liquide repose sur des techniques ancestrales transmises depuis l'Antiquité.

A chaque étape du processus, le moulinier intervient et son savoir-faire entre pour une grande part dans la qualité du produit fini.

Après le tri des olives, le lavage se fait à l'eau froide. Vient ensuite le broyage. Un mélange d'huile et d'eau est alors obtenu. Le malaxage a pour but de séparer les deux composants et détermine le juste équilibre entre la quantité d'huile et sa qualité. La pâte est ensuite décantée afin de séparer les éléments solides de l'élément liquide. Dernière étape : la centrifugation permet une ultime séparation entre l'huile et l'eau. L'huile est alors stockée dans des cuves, le plus souvent en inox en vue de sa mise en bouteille.



## *Les trois fruités*

*Le fruité vert* peut présenter des arômes d'artichaut, de plant de tomate, de pomme verte, de poire ou d'amande, mais les arômes évoquant la verdure ou la feuille d'olivier sont toujours importants. Les huiles d'olive au fruité vert intense présentent souvent une bonne amertume et une certaine ardeur, les huiles au fruité vert léger sont très douces.

*Le fruité mûr* peut présenter des arômes évoquant plutôt des fruits jaunes ou rouges, ou des arômes floraux : prune, fruits exotiques, amande fraîche, pomme mûre, tilleul, poire, fruits rouges. Ces huiles se caractérisent généralement par leur peu d'amertume. Le passage du fruité vert au fruité mûr est dû à l'état d'avancement de la maturité des olives au moment de leur récolte.

*Le fruité noir* résulte d'une étape de stockage dans des conditions contrôlées (temps et température) des fruits frais, conformément à certaines pratiques traditionnelles. Les olives cèdent alors leurs caractéristiques aromatiques pour des sensations plus particulières. Cette opération confère au fruité des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits... et fait disparaître l'amertume et l'ardeur. Selon les variétés et leur potentiel aromatique, on obtiendra un fruité noir plus ou moins intense.



## *L'arbre aux mille usages*

(<http://www.terra-olea.org>)

L'olivier et ses produits sont à la base de nombreux **produits de beauté**, et ce depuis l'Antiquité. Les Egyptiens s'en servaient après le bain pour avoir une bonne odeur et adoucir la peau, tout comme les Grecs. Les Romaines nourrissaient leurs cheveux avec de l'huile d'olive. On sait qu'autrefois, huileries et savonneries étaient des activités très liées. Cela est encore vrai aujourd'hui pour certains produits très connus : l'huile d'olive est la composante essentielle du fameux savon de Marseille, du savon d'Alep (originaire de Syrie) et de la savonnette Palmolive (1950). On trouve aussi actuellement une multitude de crèmes et de shampoings à base d'huile d'olive, dont les propriétés ne cessent d'être vantées.

L'Olivier produit de beauté, mais aussi de **santé** : Hippocrate, médecin grec (460-377 avant JC) prescrivait une friction d'huile d'olive et du vin pour ceux qui ne désiraient pas prendre de bain... Les bienfaits des produits oléicoles pour la santé ont aujourd'hui été démontrés, et font l'objet de nombreux ouvrages traitant de ce sujet.



## *L'huile d'olive, un pilier de la cuisine méditerranéenne*

(<http://www.terra-olea.org>)

On évoque souvent les vertus de l'huile d'olive sur la santé : elle contribue à diminuer les risques de cancers, réduit la tension artérielle, facilite la digestion...

L'olive et l'huile d'olive font partie des **ingrédients principaux de la cuisine méditerranéenne** : brandade de Morue, tapenade, aïoli, rouille, bouillabaisse, bourride ... Il est impossible de faire une de ces recettes sans cette huile d'olive qui parfume à merveille les plats traditionnels languedociens.





## *La Brandade de Morue*

(<http://www.terra-olea.org>)

### *Liste des ingrédients*

1 belle morue pelée  
1 bouquet garni (poireaux, céleri, herbes, thym et laurier)  
ail + un oignon clouté de girofle  
1 L de lait  
1 L d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
poivre blanc  
jus de citron  
muscade râpée

### *Mode de préparation*

Prendre une morue bien égouttée après l'avoir trempée entre 24 et 30 heures sous un filet d'eau fraîche renouvelée souvent dans la bassine et l'avoir coupée en canes. La cuire couverte d'eau fraîche, avec un bouquet garni. A l'ébullition, égoutter les morceaux et bien enlever les arrêtes. Laisser la peau qui donne à cette préparation cette belle couleur de « poivre à ... ». Mettre les morceaux émiettés dans une casserole à feu doux. Avoir du lait et de l'huile à la même température dans deux casseroles différentes. Mettre une cuillère d'huile et travailler vivement à la cuiller tous les morceaux afin qu'ils soient bien écrasés. Ajouter de temps à autre quelques cuillers d'huile et de lait en alternant celles-ci sans cesser de remuer. Quand la préparation semble ne plus comporter de morceaux et ressemble à une crème, la brandade est prête.

### *Commentaire*

Assaisonner à votre goût avec du poivre blanc et du sel (s'il y a lieu), muscade, jus de citron, garni d'ail haché.  
Dresser sur des croûtons faits.

*Pierre INFANTE, Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard.*



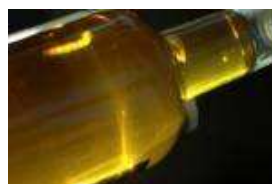
## *Huile d'olive de Nîmes*

(<http://www.terra-olea.org>)

Ses senteurs d'artichaut, d'amande, de pomme qui se marient très bien avec tout ce qui est cru ou à peine cuit : thon, salades, crudités, légumes, sorbets, carpaccios, agrumes... Ceci provient d'un certain savoir-faire local, on apporte à la préparation des olives et de l'huile un soin certain qui permet de révéler de magnifiques saveurs. Racine, dans ses Lettres d'Uzès, en 1661 écrivait d'ailleurs : « L'huile qu'on en tire sert ici de beurre, et j'appréhendais bien ce changement ; mais j'en ai goûté aujourd'hui dans les sauces, et sans mentir, il n'y a rien de meilleur ».

L'huile d'olive de Nîmes est principalement issue de la **Picholine**, variété d'olive typiquement nîmoise, à la fois amère et ardente, d'où le « fruité vert » qu'on lui trouve. L'huile d'olive vierge extra est juste pressée, c'est un pur jus de fruit, le plus naturel qui soit. Sa qualité, comme toute autre, est altérée lorsqu'on la chauffe à plus de 210° C. Les olives sont triturées dans les vingt quatre heures qui suivent la cueillette. Tout comme le vin, l'huile d'olive se déguste. Le non-initié sera surpris du piquant, et de l'ardence qu'on peut lui trouver, mais elles ne sont que qualités, reconnues depuis toujours par les professionnels.

La **Picholine** ou Plant de Collias ou Colasse est originaire de la région de Collias (village situé aux portes de Nîmes). Elle porte le nom d'une préparation semi-industrielle dite « à la Picholine », mise au point par les frères Picholini de St Chamas en 1780. Les frères Picholini, originaires d'Italie et installés comme préparateurs d'olives à Marseille, pour "transmuer en douceur l'amertume de l'olive verte", trouvèrent l'astuce "de la laisser 2 mois dans une lessive alcaline de cendre de bois". Aujourd'hui préparée en saumure, la Picholine ainsi adoucie présente une forme allongée, un noyau long et mince, une chair abondante et fondante, une belle couleur verte et un craquant et une saveur inégalable, qui en font un élément incontournable de tout apéritif nîmois digne de ce nom. Olive et huile d'olive de Nîmes présentent une qualité et une typicité reconnues : après l'AOC obtenue pour l'"**huile d'olive de Nîmes**" en 2004, l'olive Picholine a elle aussi été reconnue en **Appellation d'Origine Contrôlée** en 2006, et on l'appelle désormais "**Olive de Nîmes**".





## *Quelques Rendez-vous*

*Des manifestations multiples et variées tout au long de l'année,*

Avril	Les Olivettes Occitanes – Clermont l'Hérault (34)
Juin	Fête de l'huile d'Argeles – Argeles (66)
Juillet	Fête de l'olivier – Bize Minervois (11) Fête de l'olive – Millas (66) Fête de l'huile – Banyuls (66)
Septembre	La Catalane et les Oliviers – Millas (66)
Octobre	La qualité fait sa comédie – Montpellier (34)
Décembre	L'huile de l'Avent (30) Fête de l'olive – Corconne (30) L'huile de Noël – Clermont l'Hérault (34) Noël au moulin – Millas (66) Journée portes ouvertes – Combaillaux (34) Portes ouvertes – Bize Minervois (11)

*Consultez ou inscrivez-vous sur le site « [www.afidol.org](http://www.afidol.org) »  
afin d'être informé de toutes les manifestations oléicoles.*



## CONTACTS

Stéphane ALLARD  
**Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon**  
Mas de Saporta - CS 30012  
34875 Lattes Cedex  
Tél. 04 67 20 48 08 ou 06 31 43 73 54  
E-mail : [stephane.allard@languedocroussillon.chambagri.fr](mailto:stephane.allard@languedocroussillon.chambagri.fr)

Jean-Michel DURIEZ  
**Association Française Interprofessionnelle de l'Olive**  
Mas de Saporta - CS 30021  
34970 LATTES  
Tel : 04 67 06 23 46 - Fax : 04 67 06 23 47  
Site internet : [www.afidol.org](http://www.afidol.org)  
E.mail : [afidol.mpl@afidol.org](mailto:afidol.mpl@afidol.org)

