



guide de l'amateur de L'HUILE D'OLIVE

Producteurs, Marchés, Appellations...

En France, terre de culture et de traditions, l'huile d'olive tient le haut de l'affiche, avec tous ses bienfaits pour la santé. Produit naturel par excellence, ce jus de fruit obtenu par extraction à froid n'a pas d'égal. L'or vert, le bien nommé, est cultivé en bio sur la majorité du territoire et notamment dans les départements de l'arc méditerranéen. Les variétés d'olives se nomment aglandau, bouteillan, cayon, salonenque, tanche, picholine, cailletier..., toutes sont uniques et donnent une huile fruitée, en fruité vert, fruité mûr, fruité noir, sans oublier les maturées à l'ancienne.

Clin d'œil à l'huile d'olive en Provence qui, depuis fin février 2020, bénéficie d'une AOP [Appellation d'Origine Protégée] qui salue le savoir-faire ancestral des oléiculteurs travaillant une terre bénie des dieux, depuis le VI^e siècle avant J.-C., avec ses quelque deux millions d'arbres.

La production d'huile d'olive en France s'établissait, en 2019, à 5 600 tonnes, ce qui en fait le cinquième pays producteur tout en sachant que l'Europe représente environ 75 % de la production mondiale, avec en tête l'Espagne. Dans l'Hexagone, on dénombre plus de quatre millions d'oliviers sur quelque 1 500 communes et plus de 28 000 producteurs.

Chaque appellation délimite un terroir et des variétés dont la sélection participe à l'excellence.

Alors que le gel de 1956 aurait pu tuer une culture jusque-là emblématique du Sud, on compte aujourd'hui plus de 250 moulins et cent fois plus de producteurs, amateurs et professionnels, tous acteurs d'une renaissance économique et gastronomique qui charrie son lot d'histoires et de rendez-vous populaires. Ce guide a l'ambition de vous en imprégner. Tournez-en les pages, vous en aurez l'huile à la bouche.

Infos pratiques :

Guide de l'Amateur d'Huile d'Olive 2020-2021 - Le Petit Futé - **Version numérique offerte**. 168 pages quadri
Prix public : version print : 12,95 € - version numérique : 6,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>
Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com