

## Guide de l'amateur de L'HUILE D'OLIVE



Depuis toujours et dans bon nombre de pays, 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 et porte lui-aussi titres et autres labels. Si, traditionnellement, ce bien nommé *or vert* s'inscrit au patrimoine territorial, agricole et gourmand du sud de la France, force est de constater que l'intérêt qu'on lui porte ne cesse de croître comme vous pourrez le découvrir à travers cette nouvelle édition du guide de l'amateur de l'huile d'olive.

Terres de culture et de traditions, la France appartient en effet, à cette civilisation de l'olive dont font partie bon nombre de pays oléicoles du bassin méditerranéen. Comme elle a besoin de chaleur et de soleil, la culture de ce joli fruit vert charnu se développe dans tout le sud de la France. L'olive, produit naturel par excellence, souligne la typicité du terroir sur lequel elle grandit, mûrit et enrichit ses saveurs.

Il n'y a pas une olive mais des olives. Elles se nomment bouteillan, salonenque, tanche, lucques, picholine ou encore cailletier. L'or vert, cultivé en bio dans la plupart des régions oléicoles, donne une huile aux bienfaits maintes fois mis en avant. La France compte à ce jour 8 huiles d'olive en appellation d'origine protégée [AOP] et une huile d'olive en appellation d'origine contrôlée [AOC], l'huile d'olive du Languedoc, en cours de reconnaissance en AOP. Ces multiples attributions soulignent l'attachement des producteurs, des mouliniers et de tous les artisans qui gravitent autour de l'olive à faire vivre leurs cultures, leurs terroirs et leurs savoirs : 30 % de la production française bénéficie ainsi d'une appellation d'origine.

Malgré les aléas climatiques, entre canicule et gel printanier, la production d'huile d'olive en France pour 2021 s'établissait à environ 5 000 tonnes. 400 variétés d'olives sont répertoriées en France, avec près d'une cinquantaine cultivée par les oléiculteurs. Alors que le gel de 1956 aurait pu tuer une culture jusque-là emblématique du Sud, tous ces acteurs participent à l'excellence de ce produit en le mettant à l'honneur lors de rendez-vous populaires, mais aussi en développant une économie locale à laquelle ce guide vous invite à participer.

**Infos pratiques :** GUIDE DE L'AMATEUR DE L'HUILE D'OLIVE 2023 - Le Petit Futé

Version numérique offerte - 168 pages quadri - Format : 120 L x 205 H

Prix public : version print : 13,95 € - version numérique : 9,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : [www.petitfute.com](http://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](mailto:marchal@petitfute.com)