

LES HUILES D'OLIVE DÉGUSTÉES LORS DE LA 6^{ÈME} SÉLECTION DU COUP DE CŒUR DE FEMMES





SOMMAIRE

▪ L'OLÉICULTURE COOPÉRATIVE RÉGIONALE	Page 3
---------------------------------------	--------

Les coopératives sont classées par ordre alphabétique des communes

▪ BEAUCAIRE (30) : HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE	Page 4
▪ BEZOUCE (30) : L'OULIVO	Page 6
▪ BIZE-MINERVOIS : COOPÉRATIVE OLÉICOLE L'OULIBO	Page 8
▪ CLERMONT L'HÉRAULT (34) : HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE INTERDÉPARTEMENTALE DE CLERMONT L'HÉRAULT	Page 10
▪ LIMOUX (11) : CAVALE	Page 12
▪ MILLAS (66) : SCA FORCA REAL LA CATALANE	Page 13



L'OLÉICULTURE COOPÉRATIVE D'OCCITANIE :

La production des vergers, historique et traditionnelle, met en valeur des variétés locales, garantes de l'identité et de la personnalité de nos produits. L'oléiculture permet l'élaboration de 4 familles de produits : les olives de table, les huiles d'olive, les produits dérivés, les résidus valorisables.

Les principales variétés identitaires de la région permettent l'élaboration d'huiles d'olive aux multiples palettes gustatives : Lucques, Picholine, Olivière, Amellau, Clermontaise, Rougette de Pignan, Verdale de l'Hérault.

L'olive constitue la matière première de nombreux produits dérivés.

La récolte est principalement vendue conditionnée en direct aux particuliers.



La coopération oléicole représente :

Huile :

35% de la production régionale et 9% de la production française

Olive de bouche :

85% de la production régionale et 48% de la production française, essentiellement de l'Oulibo.

Production d'olives de bouche

L'Occitanie 1^{ère} région productrice d'olive verte

550 tonnes d'olives

soit 46% en moyenne sur 5 ans

2 appellations d'origine

Olive de Nîmes et Lucques du Languedoc

Part de la production française dans la consommation française : 1,8%

Production d'huiles d'olive

L'Occitanie 2^{ème} région productrice d'huile d'olive

830 tonnes d'huile d'olive

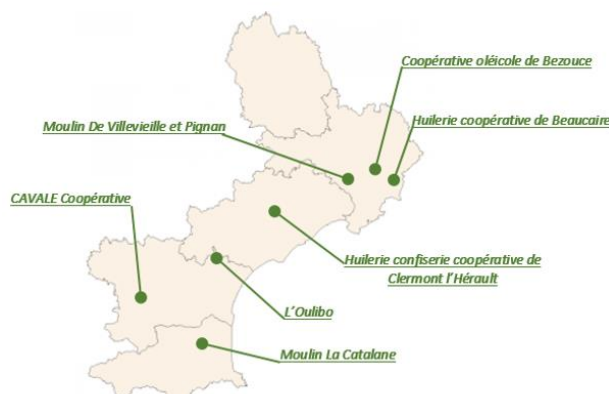
soit 20% production en moyenne sur 5 ans

Part de la production française dans la consommation française : 4%

Quelques variétés emblématiques cultivés en région : Lucques, Picholine, Bouteillan, Aglandau ou Olivière

7 coopératives oléicoles en Occitanie :

- Huilerie coopérative de Beaucaire
- Coopérative Oléicole L'Oulivo à Bezouze
- Les Moulins de Villevieille et Pignan (fusion de la coopérative oléicole de Villevieille (Gard) et coopérative oléicole de Pignan (Hérault))
- Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont l'Hérault
- L'Oulibo à Bize Minervois
- Le Moulin La Catalane, coopérative oléicole de Millas (fusion avec la coopérative viticole de millas)
- La cavale, coopérative polyvalente dont le Moulin du Sou





HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE

48, rue de la Redoute - 30300 BEAUCAIRE

Tel : 04 66 59 28 00 – www.huileriecoop-beaucaire.com

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs :
Entre 600 et 700 oléiculteurs actifs
sur une base de donnée de 1000
environ
- Production :
→ 350 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés :
Picholines
- Circuits de commercialisation :
vente directe - distributeurs - gms
regionale

Créée en 1924, l'Huilerie Coopérative de Beaucaire se situe à deux pas du Château féodal et sa tour triangulaire. C'est le plus ancien atelier de transformation d'olives en huile de Beaucaire et des communes gardoises environnantes. C'est dans ce cadre exceptionnel que la coopérative se renouvelle sans cesse, afin d'obtenir ce précieux nectar doré, régulièrement récompensé lors de concours oléicoles.

TRADITION DE BEAUCAIRE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Picholines, Aglandau, Lucques, Négrette, Bouteillan

Commentaire de dégustation : Issue exclusivement de Beaucaire et ses environs, notre huile d'olive vous transporte à la frontière du Languedoc et de la Provence entre le chant des cigales et le doux parfum de la lavande. Récoltée à partir du mois de novembre, cette huile d'olive est un assemblage subtil de diverses variétés locales. Elle offre au nez de jolies sensations aromatiques. Sa bouche vive, longue, confirme un bel équilibre sur un léger piquant et une finale joliment poivrée. Cette huile d'olive est une invitation au plaisir des sens, elle s'observe, se respire, se goûte, se hume, et vous accompagne au quotidien pour accommoder et relever la saveur de tous vos plats.

Conseil du chef : Poissons fins, volailles, légumes, pâtisserie, desserts, crèmes sucrées

Circuit de commercialisation : vente directe, distributeurs, GMS regionale

Prix de vente consommateur : 11€ la bouteille de 50 cl



AOP HUILE D'OLIVE DE NÎMES HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : Picholine & variétés secondaires

Commentaire de dégustation : Rigoureusement sélectionnée suivant le cahier des charges de notre A.O.P. «Huile d'Olives de Nîmes», cette huile est très marquée par le parfum premier de l'olive. Un parfum délicat auquel se mêlent des notes de tomates vertes et d'artichaut. Riche, longue en bouche, elle présente des subtiles pointes d'acidité et d'amertumes qui lui confère une agréable fraîcheur... Un vrai bonheur de légèreté et d'équilibre.

Conseil du chef : Légumes crus, légumes cuits de saison, légumineuses, poissons

Circuit de commercialisation : vente directe, distributeurs, GMS régionale

Prix de vente consommateur : 13 € la bouteille de 50 cl



COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE BEZOUCE - L'OULIVO

Chemin Labassan et Roule - 30320 BEZOUCE

Tel : 04 66 81 17 62 - loulivo30@gmail.com

LA COOPÉRATIVE

- Nombre d'oliviers : 10 000
- Nombre de coopérateurs : 17
- Production :
 - 36 tonnes d'olives de table
 - 4 300 litre d'huile d'olive
- Principales variétés :
picholine AOP et non AOP ,
bouteillan, aglandau, cayon
- Circuits de commercialisation :
Boutique, site internet

Les COOPÉRATEURS BEZOUCOIS, réunis sous le nom de « L'Oulivo » produisent collectivement l'huile d'olive sur la commune de Bezouze, « Ville Oléicole de France ». L'huile et le territoire sont AOP, c'est à dire en Appellation d'Origine Protégé. Ceci est dû à la spécificité de la variété d'olive locale Picholine qui confère à l'huile une ardeur, une amertume et des parfums herbacés reconnus sous le nom « AOP Huile d'Olive de Nîmes » depuis 2003. La coopérative fut fondée le 10 janvier 1947. Notre activité principale est la confiserie d'olive. Nous avons une boutique où vous trouverez nos olives, nos huiles, des produits régionaux et nos cosmétiques. Suivez notre actualité su Facebook.

L'OULIVO BOUTEILLAN HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Bouteillan

Commentaire de dégustation : Arômes d'artichaut puis longueur en bouche, nuances de banane plantain et pommes vertes.

Conseil du chef : Sublimera vos crudités et salades et donnera à la soupe au pistou une saveur inégale.

Circuit de commercialisation : Boutique, internet

Prix de vente consommateur : 12,50 € la bouteille de 50 cl



L'OULIVO AOP HUILE D'OLIVE DE NÎMES HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : Picholine AOP

Commentaire de dégustation : Notes herbacées, ardeur marquée puis agréable longueur en bouche épicée

Conseil du chef : Relèvera salade verte et tomate, donnera une saveur méditerranéenne à vos filets de poissons, excellente base pour l'aïoli.

Circuit de commercialisation : Boutique, internet

Prix de vente consommateur : 12,50 € la bouteille de 50 cl



COOPÉRATIVE OLÉICOLE L'OULIBO

4 Hameau de Cabezac - 11120 BIZE MINERVOIS

Tel : 04 68 41 88 88 - www.loulibo.com

LA COOPÉRATIVE

- Nombre d'oliviers : 200 000 oliviers
- Nombre de coopérateurs : 1000 adhérents des départements de l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées Orientales.
- Production :
 - 570 tonnes d'olives de table
 - 91 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Lucques, Olivière, Aglandau, Bouteillan et Picholine
- Circuits de commercialisation : Vente directe dans notre boutique Les Délices de l'Oulibo à Bize-Minervois; sur notre site Internet; en GMS; industriels et exportations; grossistes et épiceries fines.

La coopérative l'Oulibo est la plus grosse confiserie d'olives française. Sur le même lieu: production d'huile d'olive, confiserie d'olives, point de vente directe, et visite guidée de la coopérative avec l'Odyssée de l'Olivier et son spectacle son et lumière. L'Oulibo est aussi la 1^{ère} entreprise visitée en Languedoc-Roussillon, et la 8^{ème} plus visitée de France. Ses objectifs : faire des produits de qualité, assurer une bonne rémunération de ses adhérents, une politique d'investissement pour faire de l'Oulibo une coopérative performante et un outil de travail adapté aux normes agroalimentaires actuelles, le respect d'une agriculture raisonnée, et assurer le développement et la pérennité de l'oléiculture en Languedoc-Roussillon.

La coopérative l'Oulibo a été reconnue Entreprise du Patrimoine Vivant en 2017!

CUVEE LUCQUES

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Lucques

Commentaire de dégustation : La cuvée Lucques est une huile longue en bouche aux arômes complexes de fruits secs, amande et noisette, vient s'ajouter une pointe de fruité vert.

Conseil du chef : Utilisée dans tous vos plats chauds, pâtes, purée, poissons, légumes vapeur, etc...cette huile Lucques exhalera alors tous ses parfums pour votre plus grand plaisir.

Circuit de commercialisation : En vente directe dans notre boutique Les Délices de l'Oulibo et sur notre site Internet www.loulibo.com

Prix de vente consommateur : 13,90 € la bouteille de 50 cl



CUVÉE PICHOLINE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : Picholine

Commentaire de dégustation : La cuvée Picholine est une huile fruitée vert qui a du caractère avec des arômes prononcés de végétal, herbe fraîche, prairie, un léger fond de thé vert et une pointe d'amertume.

Conseil du chef : Cette huile est idéale pour relever toutes vos salades, laitue, tomate, carotte. Pour les plats chauds, seul un léger filet suffira à les parfumer...

Circuit de commercialisation : En vente directe dans notre boutique Les Délices de l'Oulibo et sur notre site Internet: www.loulibo.com

Prix de vente consommateur : 12,36 € la bouteille de 50 cl



HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE INTERDÉPARTEMENTALE DE CLERMONT L'HERAULT

13, avenue du Président Wilson - 34800 CLERMONT L'HERAULT

Tel : 04 67 96 10 36 - www.olidoc.com

LA COOPÉRATIVE

- Nombre d'oliviers : 170 000
- Nombre de coopérateurs : 1 359
- Production :
 - 47 tonnes d'olives de table
 - 719 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés :
Lucques, Olivière, Verdale de l'Hérault, Aglandau, Bouteillan, Picholine, Clermontaise
- Circuits de commercialisation :
Vente directe espace de vente
Clermont l'Hérault et Pézenas,
marché de Montpellier, site internet.
Caveau coopérative viticole,
Epicerie fines, Export.

L'Huilerie Confiserie Coopérative Interdépartementale de Clermont l'Hérault accompagne ses producteurs dans une gestion de culture raisonnée, traite et recycle tous ses déchets, assure une politique globale responsable dans le respect de l'environnement et développe son réseau commercial à l'export.

PICHOLINE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Fruit du Picholinier, origine du Gard, c'est une variété rustique.

Commentaire de dégustation : Au nez, des arômes de tomate, fruits mûrs. En bouche, des arômes de confiture de fraises, foin sec. Cette huile présente une amertume moyenne avec un piquant faible. C'est un fruité mûr.

Conseil du chef : Cette huile d'une richesse gustative se découvre avec délice. Elle accompagnera tous vos plats crus ou cuits selon la saison.

Circuit de commercialisation : Vente directe espace de vente Clermont l'Hérault et Pézenas, marché de Montpellier, site internet. Caveau coopérative viticole, Epicerie fines, Export.

Prix de vente consommateur : 12,30 la bouteille de 50 cl



BOUTEILLAN

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : Fruit du Bouteillan, origine de la Vallée des Baux.

Commentaire de dégustation : Au nez, des arômes d'artichaut, d'amande et d'herbe feuille. En bouche, des arômes de plant de tomate, d'amande et d'herbe feuille. Cette huile présente une amertume et un piquant faible. C'est un fruité vert.

Conseil du chef : Cette huile d'une richesse gustative se découvre avec délice. Elle accompagnera tous vos plats crus ou cuits selon la saison.

Circuit de commercialisation : Vente directe espace de vente Clermont l'Hérault et Pézenas, marché de Montpellier, site internet. Caveau coopérative viticole, Epicerie fines, Export.

Prix de vente consommateur : 12,30 € la bouteille de 50 cl



CAVALE

16 Avenue du Pont de France - 11300 LIMOUX

Tel : 04 68 31 08 85 - www.coop-cavale.fr

LA COOPÉRATIVE

- Nombre d'oliviers : 5 000
- Nombre de coopérateurs : 150
- Production :
 - 120 tonnes d'olives triturées en 2018
- Principales variétés :
Olivières, picholine, mélange de variétés locales, lucques, variétés étrangères
- Circuits de commercialisation :
vente directe, magasins de la coopérative (Gamm Vert), revendeurs.

Créée en 1921, la CAVALE (Coopérative Agricole des Viticulteurs et Agriculteurs de Limoux et des Environs), a su diversifier ses activités : approvisionnement agricole, distillerie, collecte de céréales, huilerie (Moulin du Sou) et distribution (magasins Gamm Vert). Elle a acquis une forte expérience et s'est développée sur le Limouxin, la Haute Vallée de l'Aude, la Malepère et le sud de Carcassonne. Elle compte aujourd'hui 40 salariés et 700 adhérents. La production du Moulin est exclusivement issue de fruits récoltés chez nos adhérents dans le Limouxin, le Razès et la Haute Vallée. Les olives sont triturées de novembre à décembre par des procédés mécaniques. L'huile obtenue, travaillée avec soin, est simplement décantée et filtrée. Ce procédé permet de conserver ses qualités gustatives et garantit sa particularité d'huile de terroir.

OLISOLI GOUT SUBTIL

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Olivière 100 %

Commentaire de dégustation : Issue d'olives mûres et fraîches, cette huile est douce, aux arômes de fruits (secs, mûrs) et de fleurs, accompagnés de notes végétales. Elle présente une ardeur et une amertume légère à moyenne. Les notes gustatives sont fruitées.

Conseil du chef : Elle se marie à merveille avec les poissons, les légumes crus et cuits, les desserts... Médaille d'Argent au Concours National de Draguignan 2019

Circuit de commercialisation : vente directe, magasins de la coopérative (Gamm Vert), revendeurs

Prix de vente consommateur : 6,15€ la bouteille de 25cl, 14,95€ € la bouteille de 75cl



SCA FORCA REAL LA CATALANE

20 Av. Hermes - ZAE Los Palaus - 66170 MILLAS

Tel : 04 68 57 32 90 - www.moulinahuilelacatalane.fr

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 930
- Production :
 - 300 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés :
Olivière
- Circuits de commercialisation :
Boutique, site Web, épicerie fines

La Coopérative a été fondée en 1941 dans le village de Millas. Depuis 2006, elle a été transférée à la zone d'Activité Los Palaus de Millas. Elle regroupe près de 930 producteurs provenant du département des Pyrénées Orientales. La production avoisine 350 tonnes pour 38 000 litres d'huile d'olive (Olivière, et Bio).

OLIVIÈRE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : Olivière

Commentaire de dégustation : Arômes fins et originaux de plan de tomate. Sa couleur est jaune et dorée toute en finesse aux arômes de tomates, notes occasionnelles de camomille, agrumes et amandes fraîches.

Conseil du chef : A froid : sauces, vinaigrettes, mayonnaises... Elle fera merveille avec un vinaigre de Banyuls ou un jus de citron. A chaud : la cuisson estopme son goût. Préférer la verser au moment de servir sur des filets de poissons, des pâtes ou du riz nature. Elle donne du goût à vos pâtisseries, vos sorbets maison...

Circuit de commercialisation : Boutique, site Web, épicerie fines

Prix de vente consommateur : 18,20 € la bouteille de 75 cl