

26^e ÉDITION
coup de CŒUR
de Femmes



PRÉSENTATION DES HUILES D'OLIVE DÉGUSTÉES ET DE LEURS COOPÉRATIVES





SOMMAIRE

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

Les coopératives sont classées par ordre alphabétique des communes

▪ BEUCAIRE (30) : LA COOP DES 2 B	Page 4
▪ BIZE MINERVOIS (11) : COOPERATIVE OLEICOLE L'OULIBO	Page 6
▪ CLERMONT L'HERAULT (34) : HUILERIE CONFISERIE COOPERATIVE	Page 8
▪ LIMOUX (11) : CAVALE COOPERATIVE	Page 10
▪ PIGNAN (34) : SCA LES MOULINS DE VILLEVIELLE ET PIGNAN	Page 12

L'OLÉICULTURE COOPÉRATIVE D'OCCITANIE

L'oléiculture en Occitanie, historique et traditionnelle, met en valeur des variétés locales, garantes de l'identité et de la personnalité de nos produits, dans toutes leurs formes : les olives de table, les huiles d'olive et les produits dérivés comme les tapenades.

Les principales variétés de la Région en font sa renommée et permettent une palette gustative extrêmement diversifiée : Lucques, Picholine, Olivière, Amellau, Clermontaise, Rougette de Pignan, Verdale de l'Hérault. 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 près de 50% de la production française, essentiellement de l'Oulibo.



Production d'olives de bouche

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

500 tonnes d'olives

En moyenne sur les dernières années

La récolte 2021 a été très faible suite à des problèmes climatiques pendant la floraison

2 appellations d'origine

Olive de Nîmes et Lucques du Languedoc

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

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

Production d'huiles d'olive

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

400 000 litres d'huile d'olive

soit 20% production en moyenne sur 5 ans

2 appellations d'origine

Huile d'olive de Nîmes

Huile d'Olive du Languedoc, la toute nouvelle AOC obtenue en 2021

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

6 coopératives oléicoles en Occitanie

- La Coop des 2 B à Beaucaire (fusion des coopératives de Beaucaire et Bezouze)
- Les Moulins de Villevieille et Pignan (fusion de la coopérative oléicole de Villevieille (Gard) et de la 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 à Limoux, coopérative polyvalente dont le Moulin du Sou





LA COOP DES 2 B

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 1 000 environ
- Nombre d'oliviers :
- Production :
 - 20 tonnes d'olives de table
 - 350 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Picholine
- Circuits de commercialisation : Vente directe, distributeurs, GMS locales, internet

Depuis fin 2021 et la validation de leurs assemblées générales respectives, les coopératives de Beaucaire et Bezouce ont choisi de mettre en commun leurs destinées sous une nouvelle entité "La Coop des 2 B". Le site de Beaucaire triture, depuis 1924, les olives de ses 1000 adhérents, pour une moyenne de 40 000 litres d'huile d'olive environ. Des huiles de caractères dans le respect des traditions allié à un savoir-faire transmis de génération en génération. Le site de Bezouce quant à lui, créé en 1947, confit aujourd'hui dans de nouveaux locaux, les olives de plus de 20 000 arbres. C'est en septembre quand l'olivier baisse les bras que débute la récolte des Picholines, en AOP, variété emblématique de notre département.

LA MAME

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITE

Variété : Assemblage d'huiles de variétés Olivière, Lucques et Picholine AOC

Commentaire de dégustation : Cette huile d'olive, caractérisée par des arômes très subtils d'olives noires, de sous-bois, est obtenue après un stockage prolongé d'olives arrivées à pleine maturité. Grâce à une légère fermentation associée à une maîtrise des températures et le savoir-faire de notre maître moulinier, retrouvez le fruité d'autrefois, le goût de l'olive noire confite des moulins à meule de nos ancêtres.

Conseil du chef : Fromage, écrasé de pommes de terre, poissons.

Prix de vente consommateur : 14 € la bouteille de 50 cl



HUILE D'OLIVE BIO HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSEE

Variété : Picholine

Commentaire de dégustation : Cette huile d'olive est élaborée à partir d'olives issues de l'agriculture biologique et récoltées sur le plateau des Costières entre les communes de Beaucaire et Bellegarde. Les caractéristiques particulières du sol (argilo-calcaire et galets roulés) alliées à un ensoleillement exceptionnel confèrent à cette huile des saveurs & des parfums uniques. C'est un fruité vert mais doux où dominant les arômes d'herbes, de pomme verte, d'artichaut. Une huile de grande qualité reconnue pour ses qualités organoleptiques.

Conseil du chef : Crudités, poissons légumes.

Prix de vente consommateur : 15 € 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

www.facebook.com/loulibo

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs :
1 000 adhérents des départements de l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées Orientales.
- Nombre d'oliviers : 200 000
- Production :
 - 570 tonnes d'olives de table
 - 91 tonnes d'huile d'olive tonnes
- Principales variétés :
Lucques, Olivière, Aglandau, Bouteillan et Picholine
- Circuits de commercialisation :
En vente directe dans notre boutique Les Délices de l'Oulibo et sur notre site Internet.

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 1ère entreprise visitée en Languedoc-Roussillon, et la 8ème 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!

ORIGINE - AOC HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITE

Variété : Assemblage d'huiles de variétés Olivière, Lucques et Picholine AOC

Commentaire de dégustation : Composée principalement de variétés ancestrales du Languedoc, telles que la Lucques ou l'Olivière, l'huile d'olive du Languedoc a des notes dominantes de tomate, amande et pomme.

Conseil du chef : Elle peut être utilisée crue ou cuite, ses arômes subtils se dévoileront sur un plat chaud.

Prix de vente consommateur : 15,70 € la bouteille de 50 cl



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

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...

Prix de vente consommateur : 13,24 € la bouteille de 50 cl



HUILERIE CONFISERIE COOPERATIVE

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

Tel : 04 67 96 10 36 – www.olidoc.fr

www.instagram.com/huilerie_olidoc

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 2 400
- Nombre d'oliviers : 170 000
- Production :
 - 83 tonnes d'olives de table
 - 968 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Lucques, Clermontaise, Verdale de l'Hérault, Olivière, Bouteillan, Picholine, Cuvée d'Augustin
- Circuits de commercialisation : Vente directe, site web, caves coopératives viticoles, épicerie fine

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.

CUVÉE D'AUGUSTIN AOC

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITE

Variété : Olivière et Picholine

Commentaire de dégustation : La variété principale, Olivière et la variété secondaire Picholine, répandues sur l'ensemble du territoire constituent le fil conducteur de l'Appellation. L'assemblage marque la typicité du produit et confère à cette huile un fruité caractérisé par des notes de fruits rouges, de foin sec et de confiture. L'ardence et l'amertume sont peu présentes.

Conseil du chef : Nos huiles d'olives viennent en accompagnement de salade (pommes de terre, oignons, œufs), de crudités (tomates-mozzarella), des plats chauds (ratatouille, poisson en papillote, œufs au plat) ou en dessert (glace).

Prix de vente consommateur : 18,10 € la bouteille de 75 cl



BOUTEILLAN HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSEE

Variété : Bouteillan

Commentaire de dégustation : Cette huile est très aromatique, légèrement herbacée. Au nez : arômes d'herbe, de feuille, de roquette. En bouche : arômes d'herbe, de feuille. Cette huile présente une faible amertume et un léger piquant. C'est un fruité vert.

Conseil du chef : Nos huiles d'olives viennent en accompagnement de salade (pommes de terre, oignons, œufs), de crudités (tomates-mozzarella), des plats chauds (ratatouille, poisson en papillote, œufs au plat) ou en dessert (glace).

Prix de vente consommateur : 17,80 € la bouteille de 75 cl



CAVALE COOPÉRATIVE

16, Avenue du Pont de France - 11300 LIMOUX

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

<https://m.facebook.com/MoulinduSou/>

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 150
- Nombre d'oliviers : 5 000
- Production :
 - 124 tonnes d'huile d'olive
- 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 GOÛT SUBTIL

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITE

Variété : Olivières

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

Prix de vente consommateur : 7,15€ la bouteille de 25cl - 16,80€ la bouteille de 75cl



OLISOLI GOÛT INTENSE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE INTENSE ET CORSEE

Variété : 100 % Olivières, parfois assemblage avec variétés locales (picholine, lucques, aglandau) et variétés étrangères (espagnoles et italiennes)

Commentaire de dégustation : Issue d'olives récoltées avant complète maturité, avec une ardeur moyenne et des notes gustatives végétales, herbacées. Elle présente une ardeur et une amertume moyennes.

Conseil du chef : Elle s'accommode avec des féculents, des poissons gras, des viandes...

Prix de vente consommateur : 7,15€ la bouteille de 25cl - 16,80€ la bouteille de 75cl



SCA LES MOULINS DE VILLEVILLE ET PIGNAN

1, Ancienne route de Cournonterral - 34570 PIGNAN

Tel : 04-67-85-81-52 – <http://coipignan.fr/>

www.facebook.com/LeMoulindePignan

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 600
- Nombre d'oliviers : 13 000
- Production :
 - 14 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Rougette de Pignan, Lucques, Picholine, Oliviere...
- Circuits de commercialisation :
Magasin de la coopérative

Le Moulin de Pignan est né en 1939. Avant le gel de 1956, on triturerait jusqu'à 900t d'olives. 2015 Fusion avec la coopérative oléicole de Villevieille, retour d'un moulin ! 2021 déménagement dans de nouveaux locaux pour la coopérative et le caveau de Pignan. Création en cours d'une oliveraie pédagogique. Mise en place de partenariat food-truck pour valoriser les produits locaux et l'huile de Pignan.

ROUGETTE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - HUILE DOUCE ET FRUITE

Variété : Rougette de Pignan

Commentaire de dégustation : Fruits murs, ardeur légère et amertume très légère.

Conseil du chef : Sur une salade estivale, une fin de cuisson de poisson, fromage de chèvre mariné...

Prix de vente consommateur : 16 € la bouteille de 50 cl