



coup de **CŒUR**
de Femmes



Edition 2024

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 9**

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, Bouteillan, 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

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

350 000 litres d'huile d'olive

En moyenne sur les dernières années

2 appellations d'origine

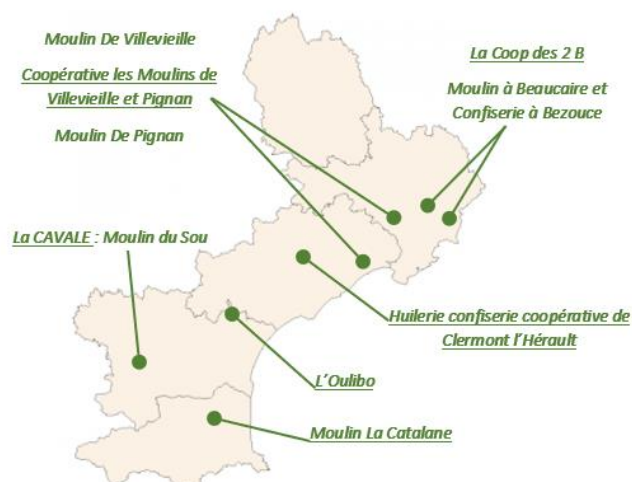
Huile d'olive de Nîmes

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 - 3030 BEAUCAIRE
Tél : 04 66 59 28 00 - lacopes2b.fr

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 800
- Nombre d'oliviers : 50 000
- Production :
 - 20T tonnes d'olives de table
 - 350T tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Picholine
- Circuits de commercialisation : local - distributeur

La Coopérative oléicole des 2 B est née en décembre 2021, de la fusion des Coopératives Oléicoles de Beaucaire (Bèucaire en occitan provençal) et de Bezouce (Bezoça en occitan provençal).

Ces 2 coopératives avaient chacune leur histoire et leurs spécialités avec les olives produites localement. La coopérative de Beaucaire développait son activité de moulin, production d'huiles d'olive, depuis 1924. La coopérative de Bezouce réalisait son activité de confiserie, production d'olives de table, depuis 1947.

Ainsi, en 2021, c'est plus de 170 années d'expériences cumulées en production d'huile d'olive et en production d'olive de table qui sont mises à votre service.

La coop des 2B, c'est une vision commune de 2 entités qui se regroupent pour partager et faire avancer leur passion commune pour la nature, le local, tous les bienfaits qu'offre l'olive.

LA COOP DES 2 B **HUILE DOUCE ET FRUITÉE**

Variété : NEGRETTE

Commentaire de dégustation : Petite olive noire que l'on trouve presque exclusivement sur les confins Cévenols.

Son huile est douce, fine et poivrée en fin de bouche.

Des notes de réglisse et de fruits secs en font une huile complexe

Conseil du chef : très appréciée sur les poissons et les carpaccios de viande.

Circuit de commercialisation : local - distributeur

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



LA COOP DES 2B HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : BOUTEILLAN BIO

Commentaire de dégustation : La Bouteillan est une variété d'olive qui donne une huile typiquement végétale un goût "de foin frais". On retrouve une très légère amertume, des arômes de feuilles de tomates et d'artichauts, d'oseille, quelques notes de fruits exotiques.

Conseil du chef : La Bouteillan accompagne parfaitement tomates-mozzarella et autres salades ainsi que plats chauds, viandes, poissons et légumes sautés.

Circuit de commercialisation : local - distributeur

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



Coopérative Oléicole l'Oulibo
4 Hameau de Cabezac - 11120 BIZE MINERVOIS
Tél : 04 68 41 88 88 - www.loulibo.com
L'Oulibo - Accueil | Facebook

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 1 000 adhérents 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
- 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 www.loulibo.com.

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'Odysée 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!

CUVÉE DU PRINTEMPS - AOP HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC HUILE DOUCE ET FRUITÉE

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

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.

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 : 18 € la bouteille de 50 cl



HUILE MONOVARIÉTALE - CUVÉE AGLANDAU HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : AGLANDAU

Commentaire de dégustation : La cuvée Aglandau est une huile ardente aux arômes de fruité vert puissant, pomme verte et foin fraîchement coupé.

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 : 15,50 € la bouteille de 50 cl €



Huilerie Confiserie Coopérative
13 Avenue du Président Wilson - 34800 CLERMONT L'HERAULT
Tél : 04 67 96 10 36 - www.olidoc.com

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 2400
- Nombre d'oliviers : 170000
- Production :
 - 50 tonnes tonnes d'olives de table
 - 120 tonnes tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Lucques Clermontaise
Verdale Olivière Bouteillan Picholine Aglandau
- Circuits de commercialisation :
Vente directe - site web - caves coopératives
viticoles - épicerie fine

La coopérative de Clermont accompagne ses producteurs dans une gestion de culture raisonnée, traite et recycle tous ses déchets. En 2024 nous avons effectué une formation de 168 adhérents sur les traitements et la taille.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA HUILE DOUCE ET FRUITÉE

Variété : BOUTEILLAN

Commentaire de dégustation : Cette huile est très aromatique. Au nez: arôme de feuille de tomate, d'amande. En bouche quelques notes de banane.

Conseil du chef : Salades - Poissons - Grillades - etc.....

Circuit de commercialisation : Vente directe - site web - caves coopératives viticoles - épicerie fine

Prix de vente consommateur : 22,40 € la bouteille de 75 cl

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA HUILE INTENSE ET CORSÉE

Variété : AGLANDAU

Commentaire de dégustation : Cette huile a des saveurs d'artichauts cru, de banane, de noix et de roquette. C'est un fruité vert qui représente une légère amertume et 1 piquant moyen.

Conseil du chef : Salades, poissons, grillades, etc

Circuit de commercialisation : Vente directe - site web - caves coopératives viticoles - épicerie fine

Prix de vente consommateur : 22,40 € la bouteille de 75 cl



MOULIN du SOU - Coopérative CAVALE
16 Avenue du Pont de France - 11300 LIMOUX
Tél : 04 68 31 08 85 - coop-cavale.fr
Moulin du SOU/Coop CAVALE

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 200 (sur le Moulin uniquement)
- Nombre d'oliviers : 10 000
- Production :
 - 15 000 litres d'huile d'olive
- Principales variétés :
Olivières, Picholine, Lucques, Bouteillan, Aglandau
- Circuits de commercialisation :
Magasins Gamm Vert du groupe SICAVAL, GMS, épicerie fines, restauration, boutique en ligne

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 et distribution avec ses magasins Gamm Vert. Depuis ces années, 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 du Sou** est exclusivement issue de fruits récoltés chez nos adhérents dans le Limouxin, le Razès et la Haute Vallée. Les olives, sélectionnées par variétés selon leur maturité, sont triturées dès réception par procédés mécaniques (extraction 1er jus à froid). Cette sélection minutieuse est indispensable à l'élaboration de notre gamme d'huile Olisoli Vierge Extra : AOC, fruitée mûre, verte et noire, huiles aromatisées...

Nos huiles, travaillées avec soin, sont ensuite décantées puis filtrées pour une plus grande conservation des arômes garantissant ainsi leur particularité d'huile de terroir. Un pur jus de fruit !

OLISOLI AOP HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC **HUILE DOUCE ET FRUITÉE**

Variété : Assemblage Olivière, Picholine et Lucques

Commentaire de dégustation : Notre cuvée AOP est un assemblage d'huiles vierges extra issues de la trituration de 3 variétés : Olivières (variété principale), Picholines et Lucques (variétés secondaires). Le "millésime" de cette AOP Huile d'Olive du Languedoc 2023 présente un léger nez avec des notes de tomates et d'amandes, en bouche, les arômes de pommes apportent l'équilibre à ce fruité mûr.

Conseil du chef : Cette huile au fruité mûr équilibré se marie à merveille avec des poissons, salades et même des desserts (salade de fruit...)

Circuit de commercialisation : Magasins Gamm Vert du groupe SICAVAL, GMS, épicerie fines, restauration, boutique en ligne...

Prix de vente consommateur : 18,90€ la bouteille de 75cl