



coup de **CŒUR**
de Femmes



Edition 2025

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**

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

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

6 coopératives oléicoles en Occitanie

- La Coop des 2 B à Beaucaire et Bezouce (fusion des coopératives de Beaucaire et Bezouce)
- 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
- SCAV Forca Real 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 BEUCAIRE
Tél : 04.66.59.28.00 - <https://lacoopdes2b.fr/>

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 800
- Production :
 - 10 tonnes d'olives de table
 - 350 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : PICHOLINE
- Circuits de commercialisation : LOCAL - DISTRIBUTEUR

La COOPERATIVE OLEICOLE DES 2 B est née en décembre 2021, de la fusion des Coopératives Oléicoles de BEUCAIRE (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 BEUCAIRE 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 ANNEES d'EXPERIENCES 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 - AGLANDAU HUILE DOUCE ET FRUITEE

Variété : Aglandau

Commentaire de dégustation : C'est à partir d'une sélection rigoureuse d'olives "Aglandau" que nous élaborons cette huile d'olive fruitée et onctueuse.

Puissante, ardente et de bonne structure, cette huile d'olive pique légèrement le bout de la langue avant de révéler pleinement ses arômes d'artichaut cru et poire cuite, en fin de bouche.

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

Circuit de commercialisation : Local et distributeurs

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



LA COOP DES 2 B
48 RUE DE LA REDOUTE - 30300 BEAUCAIRE
Tél : 04.66.59.28.00 - <https://lacoopdes2b.fr/>

LA COOP DES 2B – AOP HUILE D’OLIVE DE NIMES HUILE INTENSE ET CORSEE

Variété : AOP huile d’olive de Nîmes

Commentaire de dégustation : Cueillies à la main ou à l’aide de peignes mécaniques, les olives sont pressées rapidement après récolte afin de préserver toute leur fraîcheur et leurs qualités gustatives. Le résultat ? Une huile au fruité vert, aux arômes francs de feuilles de tomate, d’herbe coupée, d’artichaut cru, avec une belle amertume et un piquant en fin de bouche, qui témoignent de sa richesse en antioxydants naturels.

Conseil du chef : Cette AOP huile d’olive de Nîmes sublime une simple salade de tomates, parfume une purée maison ou réhausse un poisson blanc avec élégance. Elle peut aussi se déguster crue, en finition, pour apprécier pleinement sa complexité aromatique.

Circuit de commercialisation : Local et distributeurs

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 -

https://www.instagram.com/cooperative_loulibo/

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 1000 adhérents des départements de l'Aude, l'Hérault et des 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!

CUVEE ORIGINE - AOP HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC HUILE DOUCE ET FRUITE

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 : 17,07 € la bouteille de 50 cl €



Coopérative Oléicole l'Oulibo
4 hameau de Cabezac - 11120 Bize Minervois
Tél : 04 68 41 88 88 -

https://www.instagram.com/cooperative_loulibo/

HUILE MONOVARIETALE - CUVÉE AGLANDAU HUILE INTENSE ET CORSE

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 : 15,12 € la bouteille de 50 cl €



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

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 2600
- Nombre d'oliviers : 185 000
- Production :
 - 50 tonnes d'olives de table
 - 120 tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Lucques, Clermontaise, Verdale de l'Hérault, Olivière, Bouteillan, Picholine, aglandau
- Circuits de commercialisation : Vente directe Site Web, Epicerie fine, Export, coop viticoles

La coopérative de Clermont l'Hérault accompagne ses producteurs dans une gestion de culture raisonnée, traite et recycle tous ses déchets. En 2025, nous avons effectué des formations avec 210 adhérents sur les traitements, la taille...

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - BOUTEILLAN HUILE DOUCE ET FRUITE

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, Epicerie fine, Export, coop viticoles

Prix de vente consommateur : 22,70 € la bouteille de 75 cl



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

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

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 un piquant moyen.

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

Circuit de commercialisation : Vente directe Site Web, Epicerie fine, Export, coop viticoles

Prix de vente consommateur : 22,70 € € 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
<https://www.coop-cavale.fr/huilerie/>

LA COOPÉRATIVE

- Nombre de coopérateurs : 350 (sur le Moulin uniquement)
- Nombre d'oliviers : 10 000
- Production :
 - 15 000L tonnes d'huile d'olive
- Principales variétés : Olivière, 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.

Le MOULIN DU SOU : 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 et 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 : AOP, fruité mûr, vert et noir, 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 FRUITE

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 et Lucques (variétés principales), Picholine (variétés secondaires). Le "millésime" de cette AOP Huile d'Olive du Languedoc 2024 présente un nez avec des notes de tomates et d'amande, en bouche, les arômes typiques de l'olivier dominant (amande, tomate...)

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

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

Prix de vente consommateur : 21€ la bouteille de 75cl