



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001



## MOULIN SAINT-MICHEL

*Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.*

Une huile douce et élégante, avec de délicates tonalités de fruits frais et d'arômes de verdure.

*Huile d'olive fruitée*

Avec son goût de fruits mûrs plus prononcé, cette huile est complexe et intense.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001

## MOULIN SAINT-MICHEL

*Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.  
Huile d'olive fruitée*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. Vallée des Baux-de-Provence

#### Variétés

Variétés d'olives de la vallée des Baux : Grossane, Salonenque, Bérugnette, Verdale des Bouches-du-Rhône  
Verger complété par une variété secondaire : la Picholine.

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	CARRÉE 50 CL	CARRÉE 75 CL
CONSUMMATEUR - BOUTEILLE FRUITÉE -	Hauteur Largeur Poids pleine GENCOD	26,25 cm 5,74 cm 0,858 kg 3 496710 00012 1	27,60 cm 6,79 cm 1,187 kg 3 496710 00013 8
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 10,3 kg 24,10 cm 18,10 cm 27,35 cm	6 bouteilles 7,5 kg 21,50 cm 14,80 cm 28,80 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	95 cartons 980 kg 120 cm 80 cm 150 cm	125 cartons 940 kg 120 cm 80 cm 160 cm

#### *L'olive, côté fêtes*

Deux fêtes à Mouriès dans les Alpilles : la *fête des olives cassées*, le troisième dimanche de septembre et la *fête de l'huile d'olive nouvelle*, début décembre.



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*



## COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE MOURIÈS

*Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.*

Une huile douce et élégante, avec de délicates tonalités de fruits frais et d'arômes de verdure.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*

## COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE MOURIÈS

*Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence A.O.C.*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. Vallée des Baux-de-Provence

#### Variétés

Variétés d'olives de la vallée des Baux : Grossane, Salonenque, Bérugette, Verdale des Bouches-du-Rhône  
Verger complété par une variété secondaire : la Picholine.

Les olives sont ramassées durant les mois de novembre et décembre.

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL	RONDE 75 CL
CONSUMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine <b>GENCOD</b>	30,30 cm 6,00 cm 0,850 kg <b>3 760056 27035 8</b>	30,30 cm 7,50 cm 1,200 kg <b>3 760056 27036 5</b>
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 11 kg 40,00 cm 31,00 cm 14,00 cm	12 bouteilles 15 kg 38,50 cm 29,50 cm 32,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	64 cartons 655 kg 120 cm 80 cm 120 cm	32 cartons 460 kg 120 cm 80 cm 120 cm

#### *L'olive, côté fêtes*

Deux fêtes à Mouriès dans les Alpilles : *la fête des olives cassées* le troisième dimanche de septembre et *la fête de l'huile d'olive nouvelle*, début décembre.



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*



## MOULIN DES PÉNITENTS

*Huile d'olive de Haute-Provence A.O.C.*

Un fruité intense caractérise cette huile, où s'expriment des arômes délicats d'artichaut, de banane, de poire, d'abricot et d'amande sèche.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001

## MOULIN DES PÉNITENTS

*Huile d'olive de Haute-Provence A.O.C.*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. Haute-Provence.

#### Variété

L'Aglandau est cueillie à maturité tournante, autour de la Sainte-Catherine (25 novembre).

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	CARRÉE 50 CL	CARRÉE 75 CL
CONSOMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Largeur Poids pleine <b>GENCOD</b>	26,50 cm 5,80 cm 0,850 kg <b>3 450720 00011 3</b>	28,00 cm 6,80 cm 1,150 kg <b>3 450720 00012 0</b>
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 10,2 kg 31,00 cm 23,50 cm 27,50 cm	12 bouteilles 13,8 kg 37,50 cm 29,00 cm 33,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	60 cartons 620 kg 120 cm 80 cm 165 cm	32 cartons 450 kg 120 cm 80 cm 150 cm

#### *L'olive, côté fêtes*

*Fête de l'huile d'olive nouvelle de Haute-Provence, à Manosque, fin janvier ;  
Fête départementale de l'olivier, le jeudi de l'ascension ;  
Marché de l'huile d'olive à Moustier Sainte Marie, en juillet.*



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*



## HUILERIE COOPÉRATIVE DE CLERMONT-L'HÉRAULT

### *Huile d'olive traditionnelle*

Finesse et subtilité de la Lucques, arômes noisette de la Clermontaise et de la Rougette, douceur et onctuosité de la Ménudal, arômes frais et herbacés de l'Amellau, goût de noix de la Verdale de l'Hérault, amertume typique de la Picholine, arômes de fruits secs de l'Olivière... Cette huile, obtenue à partir de diverses variétés, développe une très belle personnalité.  
Le moulin élabore également des huiles en mono-variétés : Picholine, Lucques...





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*

# HUILERIE COOPÉRATIVE DE CLERMONT-L'HÉRAULT

*Huile d'olive traditionnelle*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Zone de production

Département de l'Hérault

### Variétés

Les variétés - Amellau, Clermontaise, Lucques, Ménudal, Olivière, Picholine, Verdale de l'Hérault - sont récoltées de novembre à février, selon leur maturité.

### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL	RONDE 75 CL
CONSUMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	22,00 cm 7,50 cm 0,850 kg 3 017600 53000 1	26,50 cm 8,50 cm 1,200 kg 3 017600 53000 3
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 11 kg 32,50 cm 24,50 cm 24,00 cm	12 bouteilles 15 kg 35,50 cm 26,50 cm 28,00 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	50 cartons 550 kg 120 cm 80 cm 142 cm	40 cartons 600 kg 120 cm 80 cm 160 cm

*L'olive, côté fêtes*

Les Olivettes occitanes à Clermont-l'Hérault, fin avril ;  
L'huile de Noël, le 2ème week end de décembre à Clermont-l'Hérault.



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*



## MOULIN DE VILLEVIEILLE

*Huile d'olive traditionnelle*

Cette huile fine aux notes de fruits rouges, se caractérise par une certaine amertume et un retour poivré en fond de bouche.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001

## MOULIN DE VILLEVIEILLE

*Huile d'olive traditionnelle*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Gard

#### Variété

La Picholine

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL	RONDE 75 CL
CONSUMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	31,00 cm 6,50 cm 0,850 kg 3 760053 81150 9	33,00 cm 7,80 cm 1,250 kg 3 760053 81175 2
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	6 bouteilles 5,1 kg 19,50 cm 13,50 cm 32,00 cm	6 bouteilles 7,5 kg 24,50 cm 16,50 cm 33,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	128 cartons 715 kg 120 cm 80 cm 140 cm	88 cartons 715 kg 120 cm 80 cm 148 cm

*L'olive, côté fêtes*

*Journée Porte ouverte du moulin, mi-août ;  
Journées méditerranéennes de l'olivier à Nîmes, en avril.*



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001



## COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

### *Huile d'olive de Nyons A.O.C.*

Très onctueuse, finement fruitée, cette huile se reconnaît à ses arômes de pomme verte (granny-smith) et de fruits secs (amandes et/ou noisettes).

L'ardence et l'amertume en sont absentes.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001

## COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

*Huile d'olive de Nyons A.O.C.*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. de Nyons

#### Variétés

Issue de l'olive Tanche cueillie à complète maturité (noire) dès les premières gelées, en décembre et janvier.

#### Démarche qualité

Certification NF ISO 9002, n° 81922 délivré par BVQI :

suivi des techniques culturales auprès des adhérents, réception et transformation d'olives, conditionnement et commercialisation d'olives et d'huile d'olive.

Certification HACCP : n° 0006 HACCP (DS 3027 / 1997) délivré par BVQI :

réception et transformation d'olives, conditionnement et commercialisation d'olives et d'huile d'olive.

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE/type PPL 50 CL	RONDE/type COGNAÇAISE 75 CL
CONSOMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	24,00 cm 6,80 cm 0,800 kg 3 261415 10700 6	31,00 cm 6,80 cm 1,250 kg 3 261415 10020 5
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 10 kg 31,00 cm 23,50 cm 29,00 cm	12 bouteilles 15 kg 32,00 cm 24,50 cm 33,00 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	65 cartons 650 kg 120 cm 80 cm 150 cm	44 cartons 660 kg 120 cm 80 cm 132 cm

#### *L'olive, côté fêtes*

*La fête de l'huile nouvelle : l'Alicoque, au début du mois de février, s'ouvre par des chants et des danses provençaux ; Point d'orgue : le fameux "aioli" ;  
Les Olivades, au mois de juillet.*



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001



## COOPÉRATIVE DE LA FARE LES OLIVIERS

### *Huile d'olive d'Aix-en-Provence A.O.C.*

Dominée par les arômes d'artichaut cru, de pomme, d'amande et d'herbe fraîche, cette huile développe une ardeur subtile.

### *Huile d'olive "Fruité mûr"*

Complexe et intense, l'huile fruitée mûre offre des arômes de sous-bois, de truffe, de cacao et de fruits mûrs.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*

## COOPÉRATIVE DE LA FARE LES OLIVIERS

*Huile d'olive d'Aix-en-Provence A.O.C.  
Huile d'olive "Fruité mûr"*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. Aix-en-Provence

Essentiellement sur les terres de la Fare-les-Oliviers, Berre, Lançon de Provence et Salon-de-Provence

#### Variétés

Assemblages de variétés locales ; l'Aglandau (50%) et la Salonenque (35%) dominant, complétées par quelques autres variétés (15% de picholine, Bouteillan, Grossane...). Les olives sont récoltées de la mi-novembre à la mi-décembre.

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL	RONDE 75 CL
CONSUMMATEUR - BOUTEILLE A.O.C. -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	30,50 cm 6,40 cm 0,800 kg 3 760040 54042 9	29,50 cm 7,50 cm 1,060 kg 3 760040 54040 5
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	6 bouteilles 5,3 kg 19,50 cm 12,50 cm 31,00 cm	6 bouteilles 6,35 kg 23,00 cm 16,00 cm 30,00 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	144 cartons 760 kg 120 cm 80 cm 126 cm	100 cartons 640 kg 120 cm 80 cm 120 cm

*L'olive, côté fêtes*

*Fête de l'huile d'olive nouvelle du Pays d'Aix-en-Provence, le dernier week-end précédant Noël ; Fête de l'olive et du vin, à la Fare les Oliviers, en octobre.*



TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
*depuis 2001*



## MOULIN DOZOL AUTRAND

### *Huile d'olive de Nyons A.O.C.*

De couleur vert-dorée, cette huile est douce et finement fruitée. Onctueuse, les arômes de noisette fraîche, d'amande et de pomme dominent dans un parfait équilibre.





TERROIRS OLÉICOLES DE FRANCE  
depuis 2001

## MOULIN DOZOL AUTRAND

*Huile d'olive de Nyons A.O.C.*

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Zone de production

Communes de l'A.O.C. Nyons

#### Variété

Issue de l'olive Tanche cueillie à complète maturité (noire) dès les premières gelées, en décembre et janvier.

#### Contrôle qualité

10 points de contrôle, de la récolte au point de vente

#### Type et contenance de bouteille

UNITÉ	Type de bouteille Contenance	RONDE 50 CL	RONDE 75 CL
CONSOMMATEUR - BOUTEILLE -	Hauteur Diamètre Poids pleine GENCOD	25,50 cm 7,00 cm 0,800 kg 3 760043 61050 1	29,50 cm 7,80 cm 1,100 kg 3 760043 61075 4
UNITÉ DE COLISAGE - CARTON -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	12 bouteilles 10 kg 29,00 cm 23,00 cm 26,50 cm	12 bouteilles 14 kg 35,50 cm 27,00 cm 32,50 cm
UNITÉ DE TRANSPORT - PALETTE -	Contenance Poids Longueur Largeur Hauteur	65 cartons 650 kg 120 cm 80 cm 150 cm	44 cartons 580 kg 120 cm 80 cm 135 cm

*L'olive, côté fêtes*

*La fête de l'huile nouvelle : l'Alicoque, au début du mois de février, s'ouvre par des chants et des danses provençaux ; Point d'orgue : le fameux "aioli" ;  
Les Olivades, au mois de juillet.*