

*À la rencontre
des producteurs du
Syndicat AOC
Huile d'olive
du Roussillon*



Syndicat AOC
huile d'olive
du
Roussillon

2011-2012

www.huiledolivepouroussillon.com



Afiol



CONSEIL
GÉNÉRAL
PYRÉNÉES-ORIENTALES



Une volonté collective pour la valorisation des huiles d'olive du Roussillon.....	3
Les variétés d'oliviers du Roussillon et les caractéristiques des huiles produites.....	4
Les terroirs oléicoles du Roussillon.....	6
Savoir reconnaître les huiles d'olive.....	8
L'Histoire de l'olivier en Roussillon.....	10
À la découverte des producteurs locaux.....	12



Une volonté collective pour la valorisation des huiles d'olive du Roussillon.

Il y a un siècle et demi, le département des Pyrénées-Orientales était le plus gros producteur d'huile d'olive de France et le vaste amphithéâtre agricole du Roussillon était couvert d'oliviers. Si la vigne occupe aujourd'hui des superficies bien plus importantes, la culture de l'olivier retrouve en complémentarité tout son sens pour nos terroirs et son intérêt pour le visiteur attiré par nos paysages.

Chaque micro-terroir, avec ses singularités géologiques et climatiques, chaque variété d'oliviers, présentent leurs caractéristiques très particulières : il n'y a pas et nous souhaitons qu'il n'y ait jamais « une » huile du Roussillon mais bel et bien « les Huiles du Roussillon ».

D'autant plus qu'aux spécificités des terroirs et des variétés s'ajoute la note personnelle apportée par le talent de chaque producteur, chacun ayant non seulement son savoir faire propre, mais aussi son tempérament bien trempé...

Tous les producteurs présents dans cet annuaire ont cependant des points communs : leurs oliveraies sont constituées de variétés locales cultivées de manière traditionnelle; tous garantissent aussi une qualité irréprochable à leurs huiles d'olive produites avec passion.

Plus que de simples condiments et très loin des produits standardisés, nos huiles d'olive vierge extra sont des éléments du patrimoine culinaire que nous vous invitons à découvrir.



Variétés d'oliviers pour l'A.O.C. huile d'olive du Roussillon



ARGOUDEIL *Argoudeil*



Arbre de forte vigueur, port dressé et feuillage dense, de taille moyenne.

Les fruits passent par un violet très spécifique avant de prendre un noir profond, avec une coloration qui commence par la base du fruit.

Feuille faisant apparaître un fort contraste entre le recto vert foncé et le verso blanc (argenté de la feuille). Fruit de forme asymétrique avec de nombreuses lenticelles se détachant facilement.

A maturité fin novembre / début décembre.

Résistant à la sécheresse. Récolte à maturité, fin novembre / début décembre.

Huile : fort rendement. Caractérisée par des tonalités de fruits secs, de beurre frais.

Zone de présence : Côte Vermeille.



COURBEIL *Courbeil*



Arbre de taille moyenne, port érigé, quelque peu étalé, feuillage vert / jaune (recto). Très résistant à la sécheresse. Mise à fruit dès la deuxième année.

Fruit ovoïde avec quelques lenticelles devenant noir intense. A maturité deuxième quinzaine de novembre.

Huile aux arômes fruits rouges intenses et complexes, avec des notes de pomme rouge, noisette et poire. Rendement aléatoire compensé par une forte productivité.

Nécessite d'être pollinisé avec de l'argoudeil

Zone de présence : Côte Vermeille.



OLIVIERE *Ouana*



Egalement appelée Palma. Arbre au port étalé, très puissant, retombant dont les rameaux font penser au saule pleureur demande à être maîtrisé par une taille de formation importante. Très résistant au froid. Variété peu alternante.

Fruit caractérisé par un mamelon à son extrémité qui passe d'un vert franc au violet, au grenat, jusqu'au noir intense, parfois pruiné.

Récolte de fin octobre à décembre selon les terroirs.

Huile jaune-doré toute en finesse aux arômes : artichaut, tomates, notes occasionnelles d'amandes fraîches.

Besoin d'être pollinisé.

Principale variété locale, bien présente dans tout le département des Pyrénées-Orientales.

POUMAL *Pomal*



Arbre de petit développement à port souple, aux rameaux dressés. Feuilles très fines qui lui donnent un aspect léger très ornemental. Bonne résistance au froid. Variété peu alternante.

Fruit gros calibre vert clair, puis rosâtre avant de devenir noir deuxième quinzaine de novembre. Récolte précoce fin octobre ou tardive possible après la mi novembre.

Huile de couleur jaune clair, très douce, facile à extraire. Arômes harmonieux avec notes de vanille, cacao, pomme. Rendement élevé.

Zone de présence : Haut Fenouillèdes



GLORY *Glòci*



Egalement appelée poumal des plaines. Arbre très vigoureux qui nécessite une taille importante pour éclaircir le feuillage touffu et éviter l'aspect buisson de l'arbre. Feuille verte avec un verso de couleur bronze, à reflet brun-doré, couleur unique dans les oliviers. La mise à fruit est lente. L'arbre est capricieux. Bonne résistance au froid et à la sécheresse. Charge importante. Pollinisation avec la verdale.

Fruit très rond de taille moyenne. Maturité à mi novembre. Rendement élevé, huile onctueuse et équilibrée aux arômes de noix, noisette.

Zone de présence : des collines de Montou à Força Réal.



REDOUNEIL *Redonella*



Arbre au port ouvert et étalé d'une vigueur moyenne

Feuillage peu épais. Charge peu importante.

Maturité très précoce. Olives rouges devenant très noires dès la mi-octobre.

Huile très originale, de couleur sombre, amère et ardente, aux arômes de fruit rouge avec sensations de framboise. Rendement élevé.

Zone de présence sur toutes les Albères



VERDALE *Verdal*



Arbre de grand développement au port étalé et ouvert avec un feuillage dense et des rameaux érigés. Montre une grande capacité d'adaptation aux différents sols, au froid et à la sécheresse.

Feuillage vert clair profond, abondamment réparti sur les rameaux. Variété peu alternante.

Fruit petit et rond de couleur très verte qui vire ensuite au rose allant jusqu'au violet à partir de fin novembre. Pédoncules très résistants à la tramontane.

Huile aux arômes classiques des huiles d'olive de France (noix, artichaut, pomme). Récolte à partir de début novembre qui peut s'échelonner jusque fin décembre : avec les semaines les rendements augmentent, l'amertume diminue mais la puissance aromatique aussi.

Zone de présence : De Força Réal au Conflent



Les terroirs oléicoles du Roussillon

Lorsque du sommet du Canigou, on contemple le vaste amphithéâtre qui descend jusqu'à la mer, on distingue nettement les vallées qui identifient les différents terroirs du nord au sud : vallée de l'Agly, vallée de la Têt, vallée du Tech découpant et structurant l'espace dans sa descente vers la Méditerranée. Ces repères géographiques, ainsi que leurs conséquences climatiques (températures, exposition aux vents, ...) sont utiles pour mieux se repérer face à l'extrême complexité et diversité de la mosaïque géologique des sols.



Agly - Fenouillèdes

Au nord du département, ce terroir très viticole adossé aux Corbières, aux vins réputés, voit ses oliviers s'étagier de plus de 600 m d'altitude du côté de Sournia jusque quasiment le niveau de la mer autour de Salses et Rivesaltes. Il se décompose en différents sols granitiques, calcaires et schisteux selon les localisations.

Conflent

Situé en piémont du Canigou et de la partie la plus pyrénéenne du département, on y trouve de très vieux arbres malgré la plus grande altitude (entre 300 et 700 m) avec des variétés moins sensibles au gel : c'est notamment le paradis de la verdale. Les sols sont majoritairement schisteux mais aussi calcaires selon les endroits.

Ribéral

Pays d'arboriculture, notamment du pêcher, c'est aussi l'un des principaux foyers de présence de l'olivier, tout particulièrement sur les collines de Força Réal. C'est là, à Millas qu'a pu renaître le premier moulin après le gel de 1956 qui avait détruit le verger roussillonnais. Ce moulin demeure la seule coopérative du département. Les sols sont essentiellement schisteux, bien que le terroir soit traversé d'une large faille granitique et on y retrouve également des secteurs limoneux en bordure du lit de la Têt.



Méditerranée

Aspès et Cœur de Roussillon

Terroir majoritairement viticole, les sols le plus souvent schisteux, mais aussi par endroits argileux et caillouteux diversifient pleinement les caractéristiques des huiles. Situé entre Canigou et Méditerranée, on retrouve la plupart des variétés d'oliviers dans ce terroir balayé par la tramontane.

Albères

L'un des terroirs qui concentre le plus grand nombre de vieux oliviers qui se disputent la palme de la majesté aux côtés de nombreux et beaux chênes-lièges. Ils furent parmi les premiers remis en état après l'abandon de la production qui a suivi le gel de 1956. Paradis de l'olivière et de la redouneil, les sols sont essentiellement sableux et caillouteux, plus homogènes que dans les autres terroirs du Roussillon.

Côte Vermeille

Essentiellement situés dans la vallée de la Baillaury, derrière Banyuls-sur-mer, littéralement coincé entre mer et montagne, ce terroir schisteux très homogène abrite des variétés d'olives très spécifiques. Comme pour la vigne en terrasses, qui structure très fortement le paysage, toute mécanisation est ici impossible



Connaitre l'huile d'olive

Description de la Saveur

L'amertume



C'est le seul goût, au sens physiologique du terme, que l'on peut trouver dans l'huile d'olive.

La plupart des variétés d'olives donnent des huiles plus ou moins amères en début de saison, puis cette amertume décroît au fur et à mesure que les olives avancent en maturité. Par la suite, une huile perd de son amertume au cours de son vieillissement.

L'amertume est associée à la présence d'antioxydants naturels, et les huiles amères se conservent généralement bien.

En bouche, l'amertume est surtout perçue sur l'arrière de la langue.

L'ardence ou le piquant

C'est une sensation tactile d'irritation pouvant rappeler la brûlure de certaines épices. Comme l'amertume, le piquet diminue avec l'avancement de la maturité des olives, et est associé à une action anti-oxydative.

Description du « fruité » d'une huile



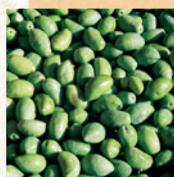
Le fruité d'une huile d'olive représente l'ensemble des arômes issus de l'olive fraîche que l'on y détecte. La liste des arômes de fruité suivante n'est pas exhaustive et fait part des arômes fruités les plus souvent retrouvés lors des dégustations d'huiles d'olive. Dans le monde des huiles de table, l'huile d'olive est un cas particulier car elle est obtenue à partir d'un fruit frais et que, dans ce fruit, l'huile est contenue dans la pulpe. On trouvera ainsi dans l'huile d'olive de nombreux arômes communs à l'olive et à d'autres fruits.



On distingue trois grandes familles de fruités

Le fruité vert

Cet aspect est caractéristique des huiles récemment obtenues à partir d'olives peu ou pas stockées avant la trituration et récoltées au plus tard en légère sur-maturité. Ne pas confondre avec les arômes herbacés. Ces huiles peuvent présenter des arômes d'artichaut, de plant de tomate, de pomme verte, de poire ou d'amande, mais les arômes évoquant la verdure ou la feuille d'olivier sont toujours importants. Les huiles au « fruité vert » intense ont souvent une bonne amertume et une bonne ardeur, alors que les huiles au « fruité vert » léger sont plutôt très douces.



Le fruité mûr

Le passage du « fruité vert » au « fruité mûr » se fait par une variation de la maturité des olives au moment de la récolte. Ces huiles peuvent présenter des arômes évoquant plutôt les fruits jaunes ou rouges, ou des arômes floraux tels que la prune, les fruits exotiques, l'amande fraîche, la pomme mûre, le tilleul, la poire, cerise, framboise, etc. Les huiles au « fruité mûr » sont généralement peu amères et peu ardentes, mais il existe des huiles au « fruité mûr » intense qui sont amères.



Le fruité noir

Certaines huileries incluent dans leur processus de trituration une étape préliminaire au broyage, consistant en un stockage dans des conditions appropriées et maîtrisées (notamment réduction de l'aération), visant à atténuer l'amertume et l'ardeur, et/ou à favoriser l'apparition d'arômes spécifiques. Ces derniers remplacent les arômes initiaux contenus dans les fruits frais, et font disparaître l'aspect « végétal ». En opposition aux huiles présentant un caractère « végétal » (fruité vert) on utilisera le terme fruité noir pour différencier ces huiles. Les arômes de fruits frais ont cédé la place à des sensations plus évoluées telles que des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits et fait disparaître l'amertume. Une très légère ardeur peut cependant subsister. Suivant les variétés utilisées, on aura un « fruité noir » plus ou moins intense.



L'histoire de l'olivier en Roussillon.



« Les histoires de l'olivier remontent toujours au Déluge, car tous les arbres n'ont pas l'honneur, comme lui, d'occuper une place de choix dans la Bible au commencement du monde. C'est donc avec une feuille (ou un rameau selon les traductions) d'olivier dans le bec que la colombe annonça à Noé, réfugié dans son arche salvatrice, la fin de l'inondation la plus célèbre de tous les temps. L'olivier est ainsi devenu le symbole de la réconciliation de Dieu avec les hommes et de la fin des conflits » (1).

Dans le domaine scientifique, des archéologues ont prouvé que l'olivier existait en Roussillon il y a plus de 10 000 ans, grâce à la présence de pollens, de cendres et de noyaux dans des grottes notamment à Corbère et à Salses. Une synthèse des recherches préhistoriques et historiques (2), confirme une présence de l'olivier dès la période néolithique et l'existence d'un commerce maritime de l'huile d'olive avec les Grecs Phocéens au VI^{ème} siècle avant JC.



Plus tard, le texte médiéval le plus significatif concernant les oliviers figure dans les dispositions de Paix et trêve de Dieu adoptées à partir du concile de 1022 qui se tint à Toulouges : « que personne ne mette le feu ni ne détruise les maisons de paysans et des clercs désarmés... Que personne ne mette le feu aux moissons ni ne dévaste les oliviers... » Les recherches ont permis de retrouver des textes sur les oliviers et l'huile, établis par les rois de Majorque et d'Aragon ou concernant les propriétés des Templiers, très présents en Roussillon de 1132 à 1307.



En 1848, le département des Pyrénées-Orientales est celui où se fait la plus grosse récolte d'olives. En 1911, Jules Pams, conseiller général du canton oléicole d'Argelès, comprenant alors la Côte Vermeille, est nommé ministre de l'Agriculture et une série de mesures en faveur de l'oléiculture sont promulguées, telles l'instauration de primes pour les producteurs qui respectent les conseils de bonne conduite de leurs vergers, ou encore l'instauration d'une autorisation préfectorale avant arrachage d'oliviers.

Mais cela ne suffira pas à enrayer le déclin de l'oléiculture face au développement de la vigne, des abricotiers et des pêchers. Le coup de grâce fut porté le 2 février 1956 par une terrible gelée qui causa de spectaculaires dégâts. « Les branches se fendaient et dans les campagnes on entendait craquer les arbres comme de vieilles charpentes » se rappelle un témoin.



Il fallut ensuite attendre la fin des années 1970 pour qu'une poignée de passionnés commence à débroussailler des vieilles olivettes qui avaient échappées au gel ou étaient reparties de la base des troncs, tandis que rouvrait le moulin de Millas.

Les méthodes de conduite des arbres et de récolte étaient restées les mêmes, très manuelles. Les olives étaient récoltées à partir du 1er novembre, jusqu'en janvier, avec un peigne en bois ou en fer appelé sarpa ou rasqueta (1) et « les olives tombaient sur les borras, des toiles de jute disposés sous l'arbre, puis elles étaient vidées dans des sacs en toile » et stockées de manière à sécher sans fermenter avant d'être portées au moulin.

Là, elles étaient broyées par des meules en pierre qui roulaient sur un socle lui aussi en pierre jusqu'à obtention de la pâte d'olive. Cette pâte était ensuite disposée sur des scourtins « sortes de grands bédets en fibre (sparte, jonc...) à la fois récipient et filtre [...] un premier liquide sourdait sans pression : c'était la flor, la fleur de l'huile... ». Puis les scourtins étaient pressés (première pression à froid) pour obtenir l'huile vierge avant ajout d'eau chaude afin de faciliter l'extraction de l'huile restante.

Plusieurs pressées étaient nécessaires pour récupérer toute l'huile contenue dans la pâte. La première pressée à chaud était encore réservée à la consommation humaine et les suivantes destinées aux lampes à huile, à la savonnerie, etc.

Aujourd'hui, selon les terroirs et les variétés, les périodes de récoltes sont mieux définies et scrupuleusement respectées par les producteurs attentifs à la qualité de leurs huiles et au type de fruité produit. Les olives sont triturées en moins de 48h dans des moulins équipés de chaînes continues qui garantissent une hygiène parfaite et une huile aux qualités et aux saveurs irréprochables.

L'innox a remplacé les meules de pierre et les scourtins ainsi que les jarres. Cela enlève un peu au folklore, mais permet au palais de mieux détecter les arômes si divers et aux huiles de ne plus être rances. Par contre, dans les vergers l'espacement des arbres reste le même.

Tous les oléiculteurs présents dans les pages qui suivent sont engagés dans une démarche en vue de l'obtention d'une AOC et cultivent les variétés traditionnelles du département.



(1) Pour en savoir davantage sur la fabuleuse histoire de l'olivier, sa culture, ses usages, les moulinsiers, etc, nous vous conseillons les travaux de vulgarisation scientifique du journaliste Bernard Rieu et de l'ethnologue Alexia Rossel dans l'ouvrage collectif « Oli », éditions du Trabucaire, 2007.

(2) Claude Gendre : Histoire de l'olivier en Roussillon, Trabucaire, 2003



Syndicat AOC
huile d'olive
du
Roussillon



Le Moulin du Llevant

Le moulin du Llevant élabore des Huiles d'Olive Vierge Extra qui sont obtenues directement par des procédés mécaniques. De vingt quatre heures à quarante huit heures après la récolte l'extraction de l'huile est faite par centrifugation à froid et l'huile est décantée naturellement dans les cuves inox pendant un mois et demi environ. Le résultat est un produit de fabrication artisanale et non filtrée.

L'entreprise artisanale familiale est composée d'un moulin à huile, d'une propriété agricole en mode de culture biologique ou l'on y trouve de nombreux produits de terroir dans leur boutique, située au piedmont des Albères, entre mer et montage au sud de la plaine du Roussillon.

La visite : Présentation des lieux, des produits et dégustation. Commentaire sur les différentes étapes de la vie de l'olive à huile.

Réservation pour les groupes, durée moyenne de la visite entre 1 h 50 et 2 h 00.

Services

Trituration de vos olives au moulin.

Dates et horaires d'ouverture

- Hiver : de 15 h 30 à 19 h 00 du lundi au vendredi et le samedi matin de 10 h à 12 h (du 1er Octobre au 31 mai). Du 15 Octobre au 31 Décembre période de trituration des olives, la boutique reste ouverte.
- Été : de 10 h 00 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 20 h 00 du lundi au dimanche matin (du 1er juin au 30 Septembre).

S.A.R.L. LE MOULIN DU LLEVANT

Claudine et Philippe Aymard

44 bis av des Baleares

66740 Laroque-des-Alberes

Tél. 04 68 95 46 35

Email : aymardclaudine@aol.com

Site : www.moulindulevant.com

Coordonnées GPS › Latitude : 42° 31' 48.50

Longitude : 2° 56' 24.08



Les Oliviers de la Canterrane

Située sur le territoire de Trouillas, dans le secteur de l'Aspre, une oliveraie de 12 hectares offre une diversité d'oliviers de variétés locales, cultivés dans l'art et le respect de la tradition catalane. Vous pourrez y déguster nos huiles monovariétales.

Découverte de la culture de l'olivier et la fabrication de l'huile à travers une vidéo-projection commentée, sur écran géant. Accueil groupes sur réservation.

Dans notre boutique, nous proposons également des produits locaux (olives, confitures, sels, amandes, miels), des savons à l'huile d'olive, des huiliers et accessoires, du bois d'olivier, de la déco...

Services

Composition de corbeilles produits de terroir.

Vente par correspondance.

Dates et horaires d'ouverture

- Juillet et Août
ouvert tous les jours même le dimanche
de 10 h 00 à 20 h 00
- Juin et septembre
ouvert du lundi au samedi de 14 h 00 à 19 h 00
- D'octobre à mai
ouvert du lundi au samedi de 14 h 00 à 18 h 00



LES OLIVIERS DE LA CANTERRANE

Thérèse et Christian Pouil

Ferme de la Canterrane

66300 Trouillas

Tél. 04 68 53 47 90 ou 06 81 09 72 01

Fax : 04 68 53 41 28

Email : fermecanter@orange.fr

Site : lesoliviersdelacanterrane.com

Coordonnées GPS · Latitude : 42°6'15031

Longitude : 2°8'15107





Les oliveraies de la Baillaury, Le Bar à Huile

Olivier vous accueille dans l'ancienne cave de vinification du Mas Reig, vous invite à déguster les authentiques huiles d'olive de Banyuls, découvrir ses préparations aux olives.

Les oliveraies les plus méridionales de France sont situées sur la commune de Banyuls sur mer, plantées en terrasses comme le vignoble de Banyuls, sur des terrains schisteux, balayés par la tramontane et baignés par le soleil, donnant à nos huiles un goût fruité, riche en arômes. Une exploitation oléicole non mécanisée de 10 hectares sur lesquels sont cultivés 2000 oliviers, d'anciennes oliveraies abandonnées après le gel de 1956 et de jeunes oliviers plantés depuis 2004.

C'est une production de 5 huiles vierge extra typiques, fruitées l'argoudeil, la Courbeil, l'Olivière, l'Authentique et la Catalana.

La récolte débute mi septembre avec les olives vertes de bouche. Fin octobre débute la campagne de récolte en huile, par la variété Olivière, celle-ci s'achève fin décembre avec les variétés endémiques de Banyuls l'Argoudeil et la Courbeil et d'autres variétés locales en cours d'identifications à partir desquelles nous élaborons l'Authentique.

- Les préparations aux olives : Une idée originale associer nos olives avec des amandes, figes, raisin, orange amère, la châtaigne, l'abricot du Roussillon. Elles accompagneront vos apéritifs, vos salades ou plats chauds. Nos olives vertes sont désamerisées à la cendre de bois d'olivier et les olives noires au sel. À découvrir aussi le savon et gel douche élaboré avec l'huile d'olive de l'exploitation.

Dates et horaires d'ouverture

Avril à juin, septembre :

mercredi au samedi 14 h 30 / 18 h 30

Juillet et Août : lundi au samedi 15 h 00 / 19 h 00.

Octobre à mars : vendredi et samedi 15 h 00/ 18 h 00.

Visite guidée d'une oliveraie (gratuite)

Sur rendez-vous : jeudi après-midi,

inscription auprès de l'office du tourisme (tél. 04 68 83 15 8)

Visite sans guide se rendre directement à l'huilerie.



LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY

Olivier Borrat Oléiculteur

Mas Reig (À proximité de la cave souterraine, Biodiversarium)

66650 Banyuls sur mer

Tél. 06 07 34 27 80

Site : www.loliviercatalan.fr

Email : loliviercatalan@yahoo.fr

Coordonnées GPS : latitude : N° 42°28'29.0

Longitude : E 3° 07'02"





Els Tamarius

Exploitation de 10 ha située dans la vallée de la Têt, répartie entre Le Soler (périphérie de Perpignan) et les garrigues de Néfiach.

Cette exploitation entièrement traditionnelle comporte pour moitié des vergers irrigués en plaine et pour moitié des oliveraies en terrasses de pierres sèches. Une partie de celles-ci a été rénovée et date de la fin du XIX^{ème} siècle.

Les nouvelles plantations ont été soigneusement choisies parmi les variétés spécifiques de nos terroirs : olièvre, verdale, poumal et glory.

Au milieu des plus jeunes arbres, la boutique d'Hervé et Séverine, producteurs pluriactifs très engagés dans la valorisation du patrimoine de notre département, propose de l'huile d'olive extra vierge .

En reconversion biologique, leurs produits sont de grande qualité et offrent une diversité d'arômes et de saveurs typiques du Roussillon.

À découvrir également les olives de table : lucques, picholines (natures ou préparées), olivières en olive noire et pâtes d'olives ou d'ail pour agrémenter apéritifs et petits plats.

Vous pourrez découvrir une exposition sur l'histoire de l'oléiculture pour les petits et les grands.

ELS TAMARIUS

Séverine et Hervé Casasayas

Route de Thuir

66270 LE SOLER

Visite et dégustations sur rendez vous

Tél. 06 41 73 02 02

Tél/fax 04 68 38 18 83

Email : tamarius@wanadoo.fr



Coordonnées GPS · Latitude 42 40 14 N
Longitude 02 47 09E



Coopérative Oléicole La Catalane

Crée en 1920, le moulin de Millas est devenu la coopérative « La Catalane » dès 1941. Il s'inscrit dans une longue tradition oléicole dont les origines remontent à l'antiquité. La sélection rigoureuse des olives de par leur maturité, et l'état sanitaire sont les garanties d'une huile authentique et généreuse riche en vitamines, acides gras mono insaturés, antioxydants, qui satisferont l'exigence des plus fins gourmets. Nos 1000 producteurs sont heureux de vous faire partager leur passion et de vous proposer une palette de produits authentiques, généreux et de haute expression aromatique. Vous pouvez venir les déguster à notre « Botiga ».

Demandez à déguster nos huiles :

Olivière - Verdale - Garrigue - Fruité - Douceur

Nos huiles au gingembre - citron - Nos tapenades.

- Musée - Vidéo
- Dégustation - vente

Autre activité

- Vente de produits locaux et de dérivés de nos huiles
- Musée pédagogique de l'oléiculture
- vidéos : conte pour enfant et rétrospective sur l'élaboration de l'huile d'olive.

Dates et horaires d'ouverture

9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30

du lundi au samedi et 7j/7 en juillet et août.



COOPÉRATIVE OLÉICOLE LA CATALANE

Dominique Quer, directeur

4 avenue Jean Jaurès (entrée du village)

66170 Millas

Tél. 04 68 57 28 67 - Fax: 04 68 57 45 04

Site : la-botiga-del-moli@orange.fr

Email : www.moulin-lacatalane.fr

Coordonnées GPS : latitude : 42° 41' 47 N

Longitude : 2 42 03 E





Le Moulin des Auxelles

Arboriculteurs et oléiculteurs à Bouleternère Jacqueline et Jean REIG, dans le cadre d'une diversification renouent en 1997 avec la tradition familiale ancestrale de la culture de l'olivier.

Leur choix variétal s'est porté sur la Lucques, pour l'olive de table, et ses pollinisateurs pour des huiles, douces et fruitées, non filtrées. Depuis quelques années la réhabilitation d'un ancien verger de la variété Olivière, permet d'élaborer une huile aux arômes différents et typés.

Située sur des terrasses de schistes, à l'orée de la vallée du Boulès, piémont des Aspres et du Canigou, l'oliveraie enherbée et irriguée est conduite en verger traditionnel.

Vous pourrez découvrir leurs produits : olives de table, différentes huiles, et nectar de pêches blanches dans une boutique aménagée au sein d'un vieux moulin à huile d'olive. Moulin inséré dans le rempart médiéval du village, mu par la force hydraulique et qui a cessé de fonctionner vers 1923.

Services

Visite du vieux moulin et de l'oliveraie.

Composition de corbeilles pour vos cadeaux.

Vente par correspondance.

Dégustation de nos huiles, olives de table, nectar.

Gîte avec terrasse panoramique au cœur du vieux village.

Dates et horaires d'ouverture

Juin à fin août : lundi au vendredi 15 h - 19 h et samedi 10 h - 12 h

Septembre à Décembre

Avril à fin mai : Lundi et jeudi : 15 h à 18 h 30 et Samedi 10 h - 12 h

Janvier à mars : Samedi : 10 h - 12 h



LE MOULIN DES AUXELLES

Jacqueline et Jean REIG-Earl des Pyrénées

Le Moulin - 10 rue Arago 66130 Bouleternère

Tél. 0468841806 -0615860640

Site : lemoulin-des-auxelles.com

Email : earl.pyrenees@wanadoo.fr

Coordonnées GPS › latitude : 42° 6490985

Longitude : 2.5874437



Mas du Sabartes

Le Mas du Sabartes est un petit Domaine agricole familial qui a évolué au cours des générations. Initialement viticole et arboricole, le Domaine, pour renouer avec les origines culturelles du département, s'est diversifié dans l'oléiculture. Les arbres de variété Olivière, cultivés en traditionnel, donnent une huile au fruité très développé et aux arômes généreux. Au Mas du Sabartes, Chantal et Hervé vous invitent à découvrir le Domaine et à déguster les produits qui y sont élaborés (huile, olives de bouche, confitures, fruits frais de saison), Visite sur réservation.



MAS DU SABARTES

Chantal et Hervé Bourbon

Km 2 avenue du Monastir **66300 Trouillas**

Tél. 06 24 93 71 45

Chambres d'Hôtes sur le Domaine

Site : www.masdusabartes.com

Email : contact@masdusabartes.com



L'Olivette du temps perdu

Cette huile d'olives vierge extra est produite de manière traditionnelle et artisanale, au cœur de la garrigue, dans des collines qui surplombent le Roussillon. La petite propriété est conduite à *temps perdu*, uniquement par passion.

Les vergers exposés plein soleil et balayés par le vent sont à faible rendement, sur des terres schisteuses très sèches et non irriguées : les arômes des huiles produites n'en sont que plus généreux.

On y retrouve essentiellement la verdale, l'olivière, la glory et la courbeil.



L'OLIVETTE DU TEMPS PERDU

Christine et Paul Mignon

1 la Rourere **66130 Corbère les Cabanes**

Tél. 06 81 78 17 82

mignon.paul@laposte.net

Vente effectuée aux Oliviers de la Canterrane à Trouillas et au domaine Els Tamarius au Soler



Pépinière Bachès

Exploitation située entre mer et montagne, lovée au pied du village d'Eus (L'un des plus beaux villages de France) face au Canigou, dans un environnement agricole, entourée de vergés d'abricotiers, pêcheurs, pommiers, cerisiers et autres cultures fruitières.

La Pépinière Bachès, c'est Bénédicte et Michel Bachès, Franck Deixonne et toute une équipe, qui œuvrent à la reproduction de l'olivier dans le département.

Nous proposons différentes variétés, comme Olivière, Argoudeil, Courbeil, Glory, Poumal, Redouneil etc... Pour la plupart sélectionnées par nos soins, en accord avec la filière oléicole du département des Pyrénées orientales, pour les caractéristiques des arbres et de leur fruits (vigueur, résistance au froid, productivité, pollinisation, qualité gustative de l'huile et des olives de bouche)

Nous proposons à la vente des arbres de 1 à 5 ans, suffisamment jeunes et racinés pour une bonne reprise. Nous vous conseillons sur la façon de planter et de cultiver ainsi que sur les pollinisateurs adaptés aux différentes variétés.

En venant nous voir, les mercredis et jeudis (autres jours sur rendez-vous), vous découvrirez nos plants d'oliviers et également notre autre production, l'univers des agrumes.

Pour les groupes, nous proposons une visite/découverte de notre lieu de travail, les oliviers et le monde merveilleux des agrumes.

- La pépinière, notre travail et quelques bases sur la culture.
- Les différentes variétés d'oliviers et leurs spécificités.
- D'où viennent les agrumes, quel a été leur voyage, comment se sont ils adaptés ?
- Nos collections, apprendre à reconnaître les variétés, découvrir des goûts, des parfums, des formes et des couleurs insolites.

Conditions 20/25 personnes.

Participation aux frais : 5€ par personne Réservation nécessaire.

PÉPINIÈRE BACHÈS

Bénédicte et Michel Bachès

Pépinières, Producteurs

Oliviers, Agrumes, Figuiers

Mas Bachès 66500 Eus

Tél. 04 68 96 42 91 Fax: 04 68 05 25 75

Site : <http://www.agrumes-baches.com>

Email : bachesbene@aol.com

Coordonnées GPS › latitude : 42°38.113

Longitude : 2°26.973



Pour approfondir vos connaissances

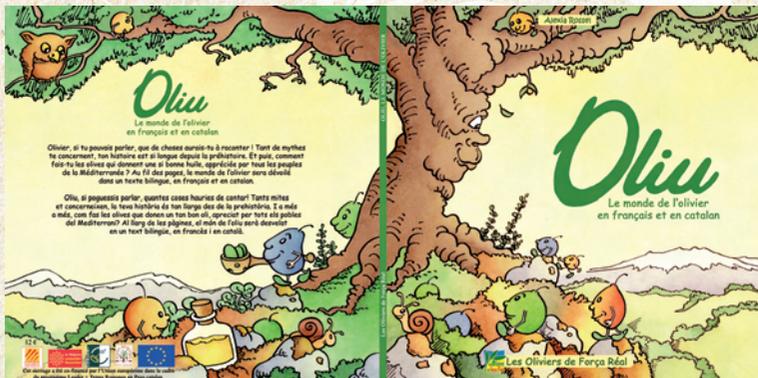
Deux ouvrages de référence ont été publiés récemment avec le concours d'oléiculteurs engagés dans la démarche AOC Huile d'olive du Roussillon :

Oli, aux éditions du Trabucaire, très abondamment illustré de magnifiques photographies d'oliviers et de moulins en Roussillon. Cet ouvrage est une véritable encyclopédie agréable à lire, tant sur la culture de l'olivier (plantation, taille, greffe, présentation des variétés et de leurs caractéristiques) que sur l'histoire, l'économie, l'ethnologie...

Oliu, édité par les oliviers de Força Real, bilingue franco-catalan aux illustrations originales dont la lecture est à la fois ludique et très documentée, adaptée de 7 à 77 ans; pour aller à la découverte du monde merveilleux des oliviers, des olives et de l'huile d'olive : culture, procédés de fabrication, mythologie, art culinaire...

Deux ouvrages complémentaires pour comprendre, pour rêver, pour découvrir, pour visiter...

Ce sont aussi deux bonnes idées cadeaux...





La Plaine du Roussillon, vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la Méditerranée et entouré par les montagnes, est la zone la plus méridionale de France. Le soleil très présent et l'eau des Pyrénées offrent à nos productions des richesses naturelles convoitées parce qu'exceptionnelles. Ainsi, les fruits et légumes ont trouvé en Roussillon leur terroir de prédilection et ont perduré au fil des ans grâce au savoir faire des producteurs qui ont su adapter leurs pratiques aux caractéristiques de ce territoire (températures, ensoleillement, abondance de l'eau, vents...).

AOC et IGP fruits et légumes en Roussillon

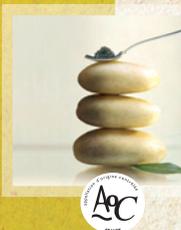
Parmi les produits qui font partie du patrimoine culturel et agricole du Roussillon on retrouve :

La pomme de terre primeur Bêa du Roussillon AOC

Il est en Roussillon une blonde célèbre, savoureuse, si remarquable qu'elle bénéficie depuis 4 ans d'un signe de qualité exceptionnel : l'AOC. Cette blonde c'est la Bêa du Roussillon. Véritable légume de printemps, c'est un produit frais et fragile; elle est commercialisée du 1er mai au 31 juillet (pas avant, ni après !)

Elle est reconnaissable entre toutes de par sa forme lisse et allongée, sa couleur jaune pâle et sa peau peuleuse qui s'enlève en grattant avec l'ongle (parce qu'elle n'est pas défanée chimiquement !). Ses arômes de légumes primeurs intense au nez, en bouche sa texture fondante et une saveur légèrement sucrée, font d'elle un produit unique. Pour la reconnaître, il faut bien identifier le logo AOC sur l'emballage !

Syndicat de défense de la Pomme de terre primeur Bêa du Roussillon, Tél. 04 68 35 97 68



L'Artichaut du Roussillon, en projet d'IGP

L'artichaut apparait en Roussillon dès le XVI^e siècle et prend de l'ampleur vers 1830 environ dans les jardins entourant Perpignan. Très lié à un territoire sur lequel il est bien adapté, l'artichaut du Roussillon est également caractérisé par ses variétés. Au printemps, on retrouve les variétés à gros capitules : le Blanc Hyérois, le Calico, le Pop vert et le Salambo. Au printemps et à l'automne, on retrouve le petit violet, souvent présenté en bouquet de 5 têtes. Cette « fleur du Roussillon » consommée crue ou cuite, est un concentré de nutriments et de protéines.

Syndicat professionnel Démarche qualité Artichaut du Roussillon, Tél. 04 68 35 97 68



Les Abricots rouges du Roussillon, en projet AOC / AOP

Sous la dénomination « Abricots rouges du Roussillon » se cachent 4 variétés (Rouge du Roussillon, Héléna du Roussillon, Royal Roussillon et Gâterie). Toutes appartiennent à la même famille, celle des « rouges du Roussillon », qui possède, selon un jury d'experts, des caractéristiques particulières : une coloration orangée avec des ponctuations typiques rouge vif et un petit calibre. On est loin des canons de la mode actuelle (gros abricots très colorés), pourtant en bouche il n'y a plus de doute : une saveur sucrée, des arômes intenses, une texture fondante et juteuse !

Cette famille est endémique au département des Pyrénées Orientales, elle y est présente depuis le début du XX^e siècle, ailleurs, on ne retrouve pratiquement pas ces variétés! C'est dire si ces « rouges » sont adaptés au Roussillon.

Syndicat de défense de l'abricot rouge du Roussillon, Tél. 04 68 35 97 68

(1) Le défanage consiste en la destruction de la plante avant la récolte pour faciliter la récolte des tubercules qui sont sous terre. Il peut se faire mécaniquement (par broyage de la plante) ou chimiquement.

IGP : Indication Géographique Protégée



ORIGINE GARANTIE !

Connaitre l'origine de l'huile d'olive vierge...

Seules les mentions indiquant clairement l'origine de l'huile d'olive sur l'étiquette garantissent la provenance des olives et le lieu d'extraction de l'huile.



Les oliviers sont cultivés uniquement dans le Midi de la France : Provence Alpes Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Sud Rhône-Alpes et Corse.

L'une des mentions suivantes « Huile d'Olive de France », « Produit de France », « Origine France » vous garantit que **l'huile d'olive vierge a été extraite dans le Midi de la France à partir d'olives récoltées dans le Midi de la France.**

En France, il existe 8 appellations d'origine : Nyons, Vallée des Baux de Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Corse-Olivu di Corsica, Provence.

La mention A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée) ou A.O.P (Appellation d'Origine Protégée) et leurs logos vous garantissent **des huiles d'olive issues d'un terroir particulier, d'un savoir-faire et de variétés traditionnelles.**



Une adresse indiquée sur l'étiquette n'apporte

AUCUNE GARANTIE sur l'origine de l'huile d'olive vierge !



LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE : LE SOLEIL DU MIDI TOUS LES JOURS DANS VOTRE ASSIETTE !



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive
Maison des Agriculteurs 22 av. Henri Pontier 13626 AIX EN PROVENCE
Tél. 04 67 06 23 46 - www.huilesetolives.fr et www.afi.dol.org

Afidol



L'agriculture biologique constitue en France un des cinq signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine .

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique, c'est-à-dire un ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs.

Le Label AB garantit le respect de la réglementation en vigueur en France, une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics.



• S.A.R.L. LE MOULIN DU LLEVANT

Claudine et Philippe Aymard - 44 av bis des Baléares - 66740 Laroque des Albères
Tél. 04 68 95 46 35 - Email : contact@moulindullevant.com - Site : www.moulindullevant.com

• LES OLIVIER DE LA CANTERRANE

Thérèse et Christian Pouil - Ferme de la Canterrane - 66300 Trouillas
Tél. 04 68 53 47 90 ou 06 81 09 72 01 Fax. 04 68 53 41 28
Email : fermecanter@orange.fr - Site : www.lesoliviersdelacanterrane.com

• ELS TAMARIUS

Séverine et Hervé Casasayas - Route de Thuir - 66270 Le Soler
Tél. 06 41 73 02 02 Tél/fax 04 68 38 18 83 - Email : tamaris@wanadoo.fr

• LES OLIVERAIRES DE LA BAILLAURY

Olivier Borrat Oléiculteur - Mas Reig - 66650 Banyuls-sur-mer
Tél. 06 07 34 27 80 - Site : www.loliviercatalan.fr - Email : loliviercatalan@yahoo.fr

• COOPÉRATIVE OLÉICOLE LA CATALANE

Dominique Quer, directeur - 4 avenue Jean Jaurès (entrée du village) - 66170 Millas
Tél. 04 68 57 28 67 Fax: 04 68 57 45 04
Site : www.moulin-lacatalane.fr - Email : la-botiga-del-moli@orange.fr

• LE MOULIN DES AUXELLES

Jacqueline et Jean REIG-Earl des Pyrénées - Le Moulin - 10 rue Arago - 66130 Bouleternère
Tél. 04 68 84 18 06 - 06 15 86 06 40 - Site : lemoulin-des-auxelles.com - Email : earl.pyrenees@wanadoo.fr

• PÉPINIÈRE BACHÈS

Bénédicte et Michel Bachès - Pépinières, Producteurs Agrumes, Oliviers, Figueurs Mas Bachès - 66500 Eus
Tél. 04 68 96 42 91 Fax: 04 68 05 25 75 - Site : <http://www.agrumes-baches.com> - Email : bachesbene@aol.com



Syndicat AOC Huile d'olive du Roussillon

Tél. 04 68 53 47 90 (de 14 h à 18 h)

Fax. 04 68 53 41 28

Syndicataochuiledoliveduroussillon@orange.fr



Afidol



CONSEIL
GÉNÉRAL
PYRÉNÉES-ORIENTALES