



Les infos clefs

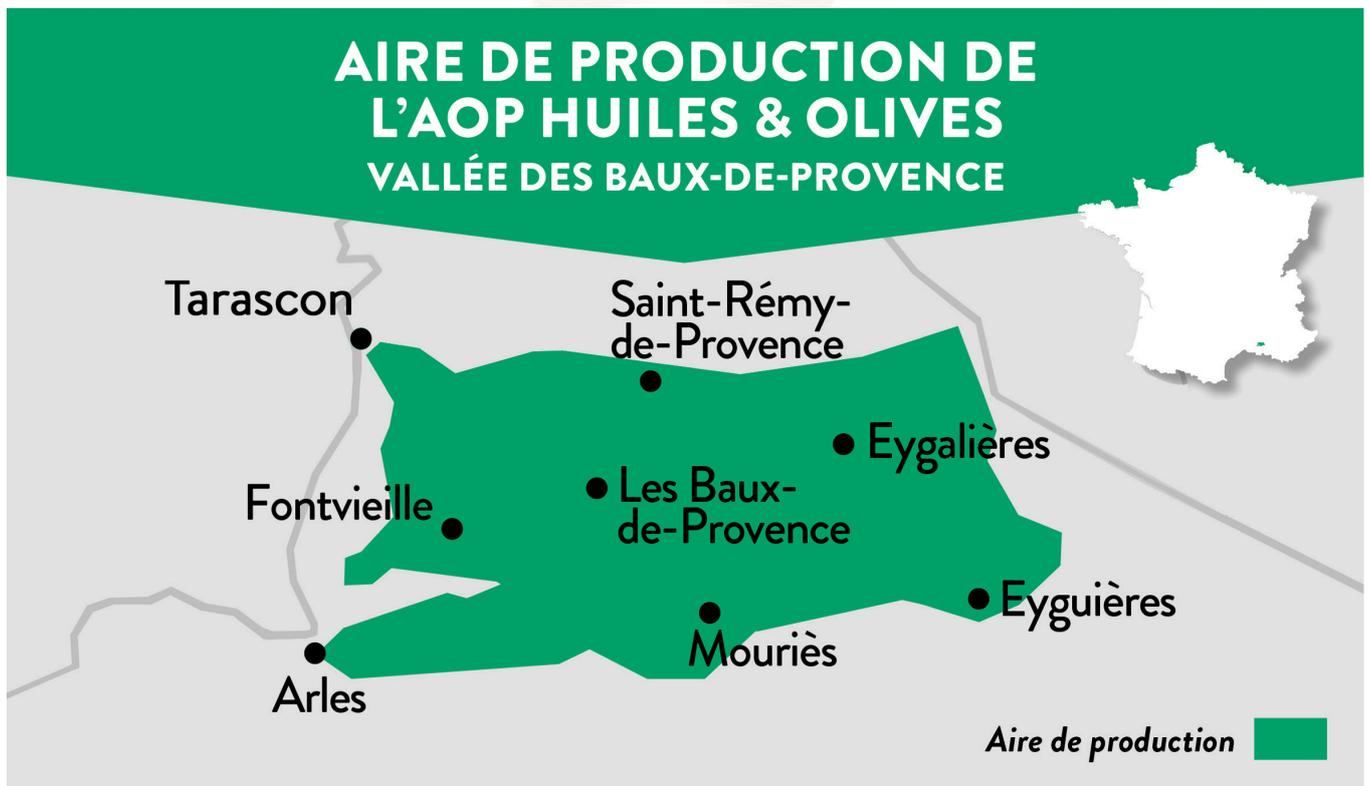


## Vallée des Baux-de-Provence AOP

### Etape 1 : Faire partie de l'aire d'appellation

Chaque terroir dispose de caractéristiques qui lui sont propres : c'est pour cela qu'une aire géographique est délimitée dans une AOP. La composition de la terre et le climat uniques du Parc Naturel Régional des Alpilles influent sur les variétés d'olives qui s'y épanouissent et notre manière de les cultiver.

Toute demande d'identification sera traitée par l'INAO qui pourra envoyer sur place des experts géologues pour traiter la demande et vérifier que ces critères sont respectés. L'habilitation est ensuite, en cas de conformité, prononcée par Bureau Veritas.



Plus d'information sur notre terroir notre site internet :

[L'olivier, roi des Alpilles](#)



NEXT →

## Etape 2 : Avoir les bonnes variétés

Notre huile d'olive présente des arômes naturels puissants grâce à l'assemblage des variétés d'olives locales traditionnelles.



SALONENQUE



AGLANDAU



VERDALE



GROSSANE

Pour obtenir les arômes typiques de la vallée des baux, notre cahier des charges stipule que nos huiles d'olive doivent présenter les proportions suivantes :

Variétés autorisées	Règles de proportion (en nombre d'arbres)
Salonenque Aglandau (également dénommée Berugette) Grossane Verdale des Bouches-du-Rhône	-la proportion de l'ensemble de ces variétés est supérieure ou égale à 80% -deux de ces variétés sont obligatoirement présentes.
Picholine	la proportion de la variété Picholine est inférieure ou égale à 20%
Variétés locales diverses	la proportion de l'ensemble des variétés locales diverses est inférieure ou égale à 15%
Variétés pollinisatrices	la proportion de l'ensemble des variétés pollinisatrices est inférieure ou égale à 5 %

**IMPORTANT**

Pensez à nous déclarer toute nouvelle parcelle ou parcelle vendue.

Attention en cas de nouvelle plantation, même d'arbres d'âge avancé, l'AOP ne pourra leur être accordé qu'au bout de 5 ans de plantation.

**NEXT** ➔

### Etape 3 : Respect de la densité de plantation

L'AOP protège les méthodes ancestrales de culture c'est pourquoi nous laissons de l'espace à nos arbres. En terme général, les vieux vergers rescapés du gel de 1956 présentent des espaces qui respectent l'épanouissement des arbres.

Pour toute "nouvelle" plantation, réalisée après 1997, chaque arbre doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances « inter-rangs » et « espacement » entre les arbres.



NEXT →

## Etape 4 : L'entretien des parcelles

L'entretien des parcelles est une étape clef d'une bonne production !

- L'olivier demande à être taillé pour favoriser sa fructification et éviter la propagation des parasites. Ainsi, notre cahier des charges stipule que les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans.
- En cas d'irrigation, elle doit être réalisée pendant la période de végétation de l'olivier jusqu'à la date de récolte fixée annuellement pour l'appellation d'origine.



**IMPORTANT**

Pensez à noter toutes les opérations réalisées sur vos parcelles afin de nous présenter cette feuille de route d'entretien lors des contrôles effectués par le SIOVB ou Bureau Véritas.

Ceci peut être noté sur tout support. Il faut noter a minima : **les dates de taille, d'irrigation s'il y a, traitement, date de récolte - date d'apport au moulin et quantité d'olive.**

**NEXT** ➔



Veillez prendre note des préconisations suivantes  
en terme de traitement avant récolte :

### Respectez strictement les délais avant récolte

Produits pour la lutte contre la mouche de l'olive	Remarques	Délais avant récolte
<b>Barrières minérales</b>		
Sokalciarbo WP (Kaolin, 1000 g/kg) ou Baraka (produit identique en gamme jardin) Fructifia / Argi Jardin / Argi Nature / Argical Pro (Kaolin 99 %)	<i>Un traitement quelques jours avant la récolte ne se justifie pas techniquement sauf parfois en olives de tables vertes.</i>	14 j conseillés 28 j
<b>Piégeage massif</b>		
Vio-Trap (Deltaméthrine en imprégnation)	--	sans objet
<b>Adulticides préventifs</b>		
Decis Protech / Spil Protech / Pearl Protech / Decis Jardin (Deltaméthrine) (1)		7 j
Karaïbe Pro / Karaté avec Technologie Zéon / Karaté Zéon / Kusti / Lambdastar (Lambda cyhalothrine 5%)	<i>Les adulticides préventifs sont à appliquer sur le vol de mouches. Un traitement quelques jours avant la récolte ne se justifierait donc pas techniquement</i>	7 j
Ninja / Karaté Xpress / Pool (Lambda cyhalothrine) Agrotech Lambda Cyhalothrine 100 CS / Cazéon / Hallmark avec Zeon / Realchemie Lambd Cyhalothrin 100 CS / Zelambda ((Lambda cyhalothrine )		
Synéis Appât (Spinosad 0,02 %)	<i>Utilisable en bio, dégradation rapide dans l'environnement</i>	7 j
<b>Larvicides curatifs</b>		
Rogor Pipc 400 / Danadim Super / Danadim Progress / Dimate BF 400 / Rogor Plus (Diméthoate 400 g/l)	<i>Produit pénétrant dans les fruits.</i>	28 j
Alanto / Cazolipo / Cousto / Calypso (Thiaclopride 480 g/l)		14 j
(1) Axiendo et Axiendo easy (Deltaméthrine) sont autorisés avec un délai avant récolte de 200 j sur olive, ils ne sont donc pas du tout adaptés à l'oléiculture.		

### Produits pour la lutte contre l'œil de paon

#### Produits cupriques

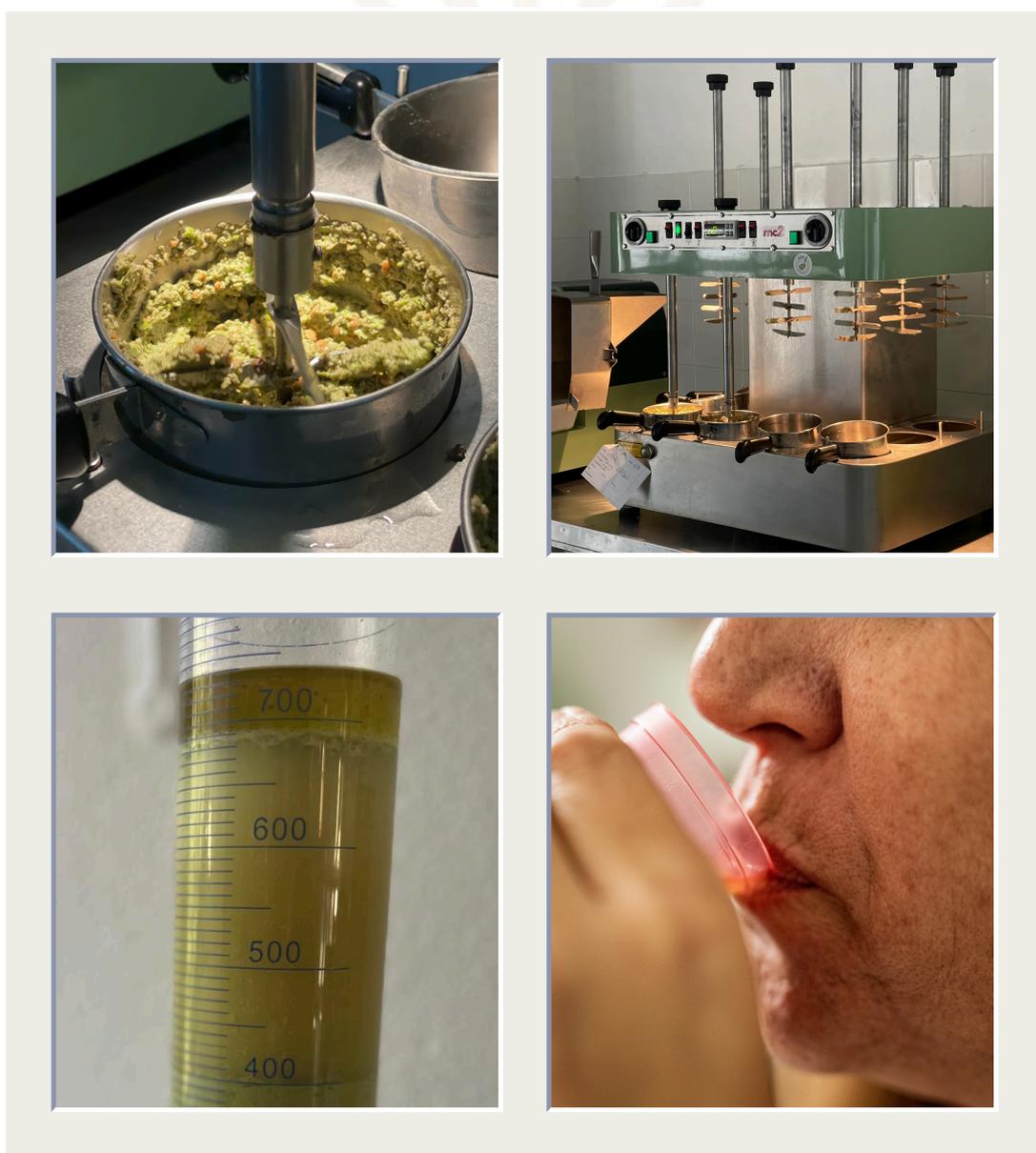
Bouillie bordelaise RSR Disperss / Equal DG / Bouillie bordelaise Express / Bouillie bordelaise RSR Disperss NC / Bouillie bordelaise RSR Disperss Jardin		14 j conseillés
Cuprussul 20 WG / Bouillie Protect WG / Cupro Top 20 WG / Bordo 20 Micro		15 j
Champ Flo / Champ Flo Ampli / Copless / Micros-cop / Cuproxyde Macclesfield 50 / Hydromicon Saldeco		
Cuproflo / Pasta Caffaro / Yucca / Cuprocaffaro / Oxycure / Oxysud		
Chem Copp 50 / Nordox 50 / Extro / Mojox 75 WG / Nordox 75 WG / Nordox 75 WG Jardin / Nordox Cazorla		14 j conseillés
Bouillie bordelaise Macc 80 jardins / Bouillie bordelaise Phyteurop / Bouillie bordelaise Phyteurop NC / Bouillie bordelaise RSR / Bouillie bordelaise RSR NC / Bouillie bordelaise RSR NC jardin / Bouillie bordelaise Tradiagri / CHJ Bouillie bordelaise / Pennkiss / Sulfatine / Super Bouillie Macclesfield 80 / Bouillie bordelaise Saldeco / Bouillie bordelaise Siapa		

NEXT →

## Etape 5 : La récolte

### Comment fixe t-on la date de récolte ?

Les dates proposées s'appuient sur les travaux de maturité des olives réalisés par le syndicat dans son mini moulin et les analyses du centre technique de l'olivier. Dès le mois de septembre, chaque semaine, nous mesurons le taux d'huile contenu dans les olives ainsi que les arômes présents.



L'ouverture de la récolte est fixée par un arrêté préfectoral. Une fois la récolte ouverte, chacun des 17 moulins en AOP Vallée des Baux de Provence choisit sa propre date d'ouverture.

NEXT →

Dès l'autorisation de récolte , il est POSSIBLE de récolter mais il ne faut pas forcément se précipiter !

Chaque parcelle est différente, les variétés d'olives ne mûrissent pas toutes en même temps, l'irrigation compte, la charge des arbres... C'est au cas par cas et c'est à vous de juger l'état de votre verger.

En Vallée des Baux de Provence nous récoltons les olives tournantes. Il ne faut donc pas récolter trop mûr ou trop vert et avoir une palette de couleur différente dans ses caisses ajourées, comme sur la photo ! C'est ce qui nous permet d'obtenir les arômes recherchés dans notre fruité vert ou olives mûrées.



Grossane : verte, tournante et mûre



Faire une bonne huile d'olive part de la récolte !

Que dit le cahier des charges ?

- Les olives sont récoltées directement sur l'arbre ou sur des filets (filets permanents interdits)
- Les olives ramassées à même le sol ne peuvent être utilisées sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation d'origine.
- Les olives sont stockées dans des caisses ou palox et **sont livrées aux moulins au maximum deux jours après la récolte. Idéalement le jour même ou de la veille.**
- Les olives doivent avoir un bon état sanitaire (très peu d'olives véreuses...)

**Les moulins refuseront les apports d'olives ne répondant pas a ces critères ou déclasseront vos olives en hors vallée ( destinés à l'huile de france et non à l'AOP ).**

**NEXT** ➔

## Etape 6 : Apporter les olives issues des parcelles déclarées en AOP dans l'un des moulins de l'appellation

Cf : tableau moulins de la Vallée des Baux de Provence AOP

Toutes les étapes, de la production à la transformation, doivent être réalisées dans cette aire pour que le produit final puisse prétendre à obtenir le label.

## Etape 7. Transformation des olives en huile d'olive au moulin

Lorsque vous apportez vos olives au moulin, le moulin peut les intégrer dans un lot commun ou vous faire une trituration à façon ( réaliser une huile avec vos olives uniquement ).

Chaque lot nous sera déclaré avec le nombre de kilos d'olives le constituant et les identités des apporteurs identifiés en AOP.

Les olives peuvent être utilisées pour réaliser un lot d'huile d'olive fruité vert ou olives mûrées.



NEXT ➔



## Etape 8. Agrément

Une fois le lot déclaré, le syndicat viendra prélever un échantillon destiné :

- au laboratoire pour analyser le taux de peroxyde et d'acidité
- à la commission de dégustation composées de jurés experts déterminant si les arômes présents dans l'huile d'olive correspondent à ceux inscrits dans notre cahier des charges :

L' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » est une huile caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : herbe fraîchement coupée, pomme, amandon, artichaut cru, noisette fraîche, feuille de tomate. Ils sont accompagnés d'une amertume et d'un piquant modérés.

L' « Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence » suivie de la mention « olives mûrées » est une huile onctueuse, caractérisée par la présence d'au moins deux des arômes suivants : olives confites, olives noires, pâte d'olive, cacao, champignon, artichaut cuit, truffe, pain au levain. La sensation est douce avec une amertume et ardenance.

**Ces deux étapes sont indispensables pour obtenir l'autorisation de vendre l'huile en AOP Vallée des Baux de Provence.**

**Vous voulez découvrir notre processus qualité, déguster comme un professionnel ?  
Inscrivez vous à l'activité en fin de newsletter !**

