

Communiqué de presse

Création du Syndicat AOC Huile d'olive du Roussillon

Alors que le département des Pyrénées Orientales a été au début du siècle dernier le premier producteur d'huile d'olive de France, il est maintenant un des seuls à ne pas bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). L'AOC, c'est la reconnaissance par la Communauté Européenne d'un savoir-faire traditionnel, sur un terroir identifié, d'une production obtenue à partir des variétés traditionnelles.

Pourtant, toutes les conditions sont réunies pour que l'huile d'olive produite en Roussillon bénéficie de cette reconnaissance. Pour remédier à cette lacune, un groupe d'oléiculteurs et de transformateurs représentatif des producteurs de notre département vient de constituer officiellement un syndicat professionnel qui porte désormais la candidature du dossier AOC Huile d'olive du Roussillon. L'assemblée générale constitutive s'est réunie le Vendredi 13 Juin dernier à Perpignan, à la Chambre d'agriculture du Roussillon, en présence d'Olivier NASLES, Vice-président de la Fédération Nationale des AOC Huiles d'Olive qui réunit tous les syndicats d'huile d'olive et olives en AOC.

Ces oléiculteurs et mouliniers, pour certains exploitants à temps plein, pour d'autres pluriactifs à l'image de l'agriculture de notre département et tout particulièrement de notre oléiculture, proviennent des différents terroirs de production (Agly, Albères, Aspres, Ribéral, Conflent, ...).

C'est sur la base de travaux préparatoires menés depuis 2003 (recherches variétales, analyses gustatives, approches ethnologique et historique, utilisations culinaires, ...) grâce à des financements européens Leader + ainsi que du Conseil Général et de la Région que cette candidature officielle de reconnaissance en AOC va être déposée. La synthèse de ces travaux a déjà été livrée au public dans l'ouvrage paru fin 2007 aux éditions Trabucaire intitulé « Oli ».

Lors des fêtes de l'huile d'olive à Millas, plusieurs conférences débats ont eu lieu sur le thème de l'AOC. Un voyage d'études avait été organisé avec une délégation d'oléiculteurs à Aix en Provence qui avait confirmé l'intérêt de l'AOC. Une première démarche avait été engagée au niveau régional avant d'être abandonnée au profit d'une approche par bassin de production. C'est ainsi que à côté de nos voisins languedociens, le Roussillon doit proposer sa voie.

L'obtention de la reconnaissance officielle va prendre du temps. Il faut compter en moyenne 5 ans entre le dépôt d'une candidature et la reconnaissance de ce signe d'identité. Cinq années pendant lesquelles la concertation va se poursuivre d'abord entre producteurs intéressés qui doivent se mettre d'accord entre eux pour définir les règles communes qui permettront de se prévaloir de l'AOC.

L'un des principaux points à définir est celui des variétés admises dans l'AOC dans un département où l'un des atouts et surtout la grande spécificité des huiles produites repose sur la complexité des saveurs. Les promoteurs de l'AOC souhaitent ainsi mettre particulièrement en avant les variétés phares du département comme l'Olivière et la Verdale du Roussillon, mais aussi prendre en considération d'autres variétés comme la Poumal, la Redoneil, la Courbeil ou l'Arbequine. La Sigoise, la Lucques, La Picholine, l'Aglandau et la Bouteillan

qui ont fait partie de programmes de plantations aidés depuis 40 ans, pourront aussi avoir une place. Toute AOC prévoit de nombreuses années pour permettre une adaptation des vergers. C'est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) qui instruira le dossier et attribuera au final l'AOC. L'INAO sera vigilant sur de nombreux points, comme par exemple, sur la notion de lien au terroir ou encore sur les délais de trituration (les olives doivent être pressées rapidement après cueillette).

L'intérêt de l'AOC est d'apporter des garanties qui profitent à la fois aux producteurs et aux consommateurs. Les producteurs voient leurs efforts reconnus face aux productions industrielles internationales qui ne font que s'accroître et rendent la concurrence de plus en plus rude (des milliers d'hectares se plantent chaque année en Amérique et en Australie).

Les consommateurs trouveront avec l'AOC la garantie de l'identité et de la qualité de ce qu'ils achètent. La reconnaissance en AOC permettra également à l'huile d'olive de mieux jouer encore sa partition dans le concert des produits agricoles de notre département, avec toute la noblesse et le pouvoir évocateur catalan et méditerranéen qui lui sont attribués et qui en seront renforcés.

Mis à part les Pyrénées orientales, il n'y a plus que l'Aude et l'Ardèche qui n'ont pas encore d'AOC pour leur production oléicole.

Le président de ce syndicat est Christian POUILL, oléiculteur à Trouillas (domaine de la Canterrane) qui vient d'ailleurs d'obtenir une médaille d'or pour son huile.

Le Bureau est constitué de Francis MAURELL (Joch), Bernard RIEU (Argelès), Vincent GALLEGOS (Estagel), Séverine CASASAYAS (Le Soler) et Paul MIGNON (Néfiach).

Toutes informations complémentaires sur les AOC, le fonctionnement du syndicat, les variétés, etc... peuvent être obtenues sur le site internet du syndicat : www.huiledoliveduroussillon.com.

Tel Christian POUILL, Président : 06 81 09 72 01

Tel Paul MIGNON, Vice président : 06 81 51 51 35