

Les huiles d'olive portugaises

Guide complet à l'usage des clients acheteurs



Ce guide rassemble l'ensemble des repères nécessaires pour comprendre, évaluer et sélectionner une huile d'olive portugaise : contexte du marché, régions de production, variétés d'olives, méthodes d'extraction, catégories de qualité, lecture d'étiquette, profils sensoriels, accords mets, positionnement face à la concurrence, aspects logistiques et tendances du secteur. Conçu pour accompagner une démarche d'achat, de sourcing ou de développement commercial.

Table des matières

PARTIE I — CONTEXTE

1. Le marché mondial de l'huile d'olive	3
2. Pourquoi le Portugal ?	4
3. Histoire de l'oléiculture portugaise	5

PARTIE II — RÉGIONS

4. Carte et panorama des régions	6
5. Alentejo	7
6. Trás-os-Montes	8
7. Beira Interior	9
8. Ribatejo	10

PARTIE III — VARIÉTÉS & PRODUCTION

9. Panorama des variétés	11
10. Galega et Cobrançosa	12
11. Cordovil et Verdeal	13
12. Méthodes de culture	14
13. De l'olive à l'huile	15

PARTIE IV — QUALITÉ & DÉGUSTATION

14. Catégories de qualité	16
15. Lire une étiquette	17
16. DOP et certifications	18
17. Roue aromatique et dégustation	19
18. Accords mets et huiles	20

PARTIE V — ACHAT & MARCHÉ

19. Portugal vs Espagne / Italie	21
20. Logistique et export	22
21. Tendances et durabilité	23
22. Questions à poser à un producteur	24
23. Glossaire	25

1 Le marché mondial de l'huile d'olive

L'huile d'olive reste une production géographiquement concentrée : l'essentiel du volume mondial provient du bassin méditerranéen, avec l'Espagne, l'Italie, la Grèce et la Tunisie en tête, suivis par la Turquie et le Portugal. Cette concentration rend le marché sensible aux aléas climatiques d'une poignée de pays : une sécheresse en Espagne ou une vague de chaleur en Italie suffit à faire varier les prix mondiaux de façon significative.

Dans ce contexte, le Portugal occupe une position particulière : c'est l'un des rares pays producteurs historiques à avoir massivement investi dans de nouvelles plantations au cours des vingt dernières années, notamment dans l'Alentejo. Cette dynamique d'expansion, portée par des groupes agro-industriels mais aussi par des exploitations familiales en conversion, a permis au pays de gagner des parts de marché à l'export alors que la production dans d'autres pays méditerranéens stagne ou recule face aux aléas climatiques.

Une consommation mondiale en hausse

La demande progresse régulièrement, portée par la reconnaissance des bienfaits du régime méditerranéen, la diversification des usages culinaires en dehors de l'Europe (Amérique du Nord, Asie, marchés émergents) et une sensibilité croissante des consommateurs à la traçabilité et à la qualité. Cette tendance profite aux pays capables de garantir une offre régulière et transparente — un argument central pour le Portugal.

Pour un acheteur, la volatilité du marché méditerranéen rend d'autant plus utile la diversification des sources d'approvisionnement. Le Portugal, moins dépendant des aléas qui frappent régulièrement l'Espagne, constitue une option de diversification crédible.

Les grands types d'acheteurs sur ce marché

- **Distribution alimentaire** — volumes importants, exigence de régularité et de prix stable
- **Restauration et hôtellerie** — recherche d'un profil gustatif identifiable et constant
- **Épiceries fines et cavistes** — valorisation du terroir, du producteur, de l'histoire
- **Marques distributeur (MDD)** — rapport qualité-prix et fiabilité des volumes
- **Marques premium émergentes** — recherche d'exclusivité et de récit de marque

2 Pourquoi le Portugal ?

Le Portugal s'est imposé en une décennie comme l'un des producteurs mondiaux les plus dynamiques, porté par un ensemble de facteurs structurels qui en font aujourd'hui une source d'approvisionnement à prendre au sérieux pour tout acheteur professionnel.

RANG MONDIAL Parmi les tout premiers producteurs	RÉGION PHARE Alentejo	DYNAMIQUE Croissance soutenue
--	---	---

Un climat favorable et des investissements récents

Le climat méditerranéen chaud et sec du sud du pays est idéal pour l'olivier. Mais c'est surtout l'essor des plantations intensives et super-intensives — des rangées d'oliviers plus denses, souvent irriguées au goutte-à-goutte, récoltées mécaniquement — qui a transformé le paysage productif de l'Alentejo, permettant des rendements plus élevés et une meilleure prévisibilité des volumes que l'oléiculture traditionnelle.

Des atouts concrets pour un acheteur

- Des variétés locales uniques, encore peu connues hors du pays et porteuses d'un vrai récit de terroir
- Un excellent rapport qualité-prix face à l'Espagne et l'Italie, marchés plus matures et souvent plus chers
- Une régularité de production grâce à l'irrigation moderne, un atout en période de sécheresse régionale
- Une image encore "à découvrir", qui laisse une place à la différenciation de marque
- Un accès direct à l'Atlantique via les ports de Lisbonne et de Sines, facilitant l'export



Les limites à connaître

Le Portugal reste un marché plus petit que ses voisins ibériques et italiens : les volumes disponibles chez certains petits producteurs peuvent être limités, et l'offre en mono-variétales rares (comme la Galega pure) reste restreinte. Pour des volumes très importants, il est souvent nécessaire de travailler avec plusieurs producteurs ou coopératives en parallèle.

3 Histoire de l'oléiculture portugaise

L'olivier est présent sur le territoire portugais depuis l'Antiquité, introduit et développé sous l'influence des civilisations méditerranéennes qui ont façonné la péninsule Ibérique. Pendant des siècles, la culture de l'olivier est restée une activité familiale, extensive, avec des arbres centenaires cultivés en zones sèches et peu mécanisées — un modèle encore visible aujourd'hui dans des régions comme Trás-os-Montes.

La transformation des dernières décennies

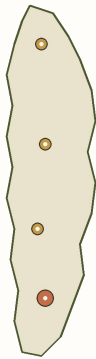
L'entrée du Portugal dans l'Union européenne a permis l'accès à des fonds structurels qui ont soutenu la modernisation du secteur agricole, y compris l'oléiculture. Mais le tournant décisif est venu du développement, en Alentejo, de vastes plantations irriguées, en particulier depuis la mise en service du barrage d'Alqueva au début des années 2000. Cette infrastructure a permis d'irriguer des terres jusque-là trop sèches pour une culture intensive, ouvrant la voie à l'essor des plantations en haute densité.

D'une agriculture de subsistance à une industrie exportatrice

En une génération, le pays est passé d'une production essentiellement destinée à la consommation locale à une véritable industrie exportatrice, structurée autour de grands groupes agro-industriels mais aussi de coopératives régionales et de producteurs familiaux en conversion vers la qualité et la certification. Cette double structure — production intensive à grande échelle d'un côté, production traditionnelle et patrimoniale de l'autre — est aujourd'hui l'une des clés pour comprendre l'offre portugaise et adapter son sourcing selon le positionnement recherché.

*Pour un acheteur en quête d'un **récit de marque**, le contraste entre oliveraies séculaires du nord et plantations modernes de l'Alentejo offre deux histoires très différentes à raconter — traditionnelle et patrimoniale d'un côté, innovante et performante de l'autre.*

4 Carte et panorama des régions



- Trás-os-Montes**
Production traditionnelle, oliviers anciens. Fruité mûr, plus rond, moins amer.
- Beira Interior**
Petites exploitations, altitude, terroir varié. Équilibré, légèrement piquant.
- Ribatejo**
Zone historique proche du Tage. Doux, fruité léger.
- Alentejo**
Plus grande région productrice, plantations modernes. Fruité vert, doux, notes d'amande et de pomme.

Carte schématique — l'**Alentejo** est la région à mettre en avant en priorité : c'est elle qui porte l'essor à l'export et la reconnaissance internationale, avec plusieurs appellations DOP.

Comment choisir une région selon le positionnement recherché

Positionnement	Région conseillée
Volume, régularité, prix compétitif	Alentejo
Terroir, tradition, petits producteurs	Trás-os-Montes
Altitude, caractère plus affirmé	Beira Interior
Histoire, proximité de Lisbonne	Ribatejo

5 Alentejo

L'Alentejo est de loin la première région productrice du pays, portée par de vastes plantations intensives et super-intensives, largement irriguées grâce au réseau du barrage d'Alqueva. C'est ici que se concentre l'essentiel des investissements agro-industriels des vingt dernières années, et c'est cette région qui porte la croissance des exportations portugaises.

Profil gustatif

Les huiles d'Alentejo sont généralement des **fruités verts**, doux à moyennement intenses, avec des notes dominantes d'amande fraîche, de pomme verte et d'herbe coupée. L'amertume et le piquant sont présents mais rarement extrêmes, ce qui en fait des huiles très accessibles pour un large public.

Ce qu'il faut savoir pour l'achat

- Volumes disponibles importants — région la plus adaptée pour des contrats de gros volumes
- Présence de grands groupes exportateurs habitués aux marchés internationaux
- Appellation DOP "Azeite do Alentejo Interior" pour les huiles certifiées d'origine
- Offre bio en développement rapide, portée par la demande d'Europe du Nord

6 Trás-os-Montes

Située dans le nord-est montagneux du pays, Trás-os-Montes est une région d'oléiculture traditionnelle, marquée par des oliviers anciens, parfois centenaires, cultivés en terrasses sur des terrains accidentés. La récolte y est souvent plus manuelle, les volumes plus modestes, mais le caractère des huiles s'en trouve renforcé.

Profil gustatif

Les huiles de cette région tendent vers un **fruité plus mûr**, rond et enveloppant, avec une amertume et un piquant plus discrets que dans l'Alentejo. On y retrouve souvent des notes de fruits secs et une texture en bouche plus douce.

Ce qu'il faut savoir pour l'achat

- Volumes plus limités — adapté à des positionnements premium ou de petite série
- Forte dimension patrimoniale, utile pour un récit de marque authentique
- Appellation DOP "Azeites de Trás-os-Montes"
- Interlocuteurs souvent des coopératives locales plutôt que de grands exportateurs

7 Beira Interior

Région intérieure et montagneuse, la Beira Interior se caractérise par une grande diversité de terroirs et d'altitudes, avec de nombreuses petites exploitations familiales. Cette hétérogénéité se traduit par une offre variée, moins standardisée que celle de l'Alentejo.

Profil gustatif

Les huiles de Beira Interior sont généralement **équilibrées**, avec un piquant légèrement plus marqué que dans le nord, sans atteindre l'intensité de certaines huiles espagnoles ou italiennes du sud.

Ce qu'il faut savoir pour l'achat

- Offre fragmentée entre petits producteurs — sourcing parfois plus complexe
- Bon potentiel pour des huiles de caractère à petite échelle
- Peu présente sur les marchés export par rapport à l'Alentejo

8 Ribatejo

Région historique bordant le Tage, à proximité de Lisbonne, le Ribatejo bénéficie d'un terroir plus doux et d'une longue tradition agricole. La proximité de la capitale en fait aussi une région intéressante en termes de logistique et de visibilité commerciale.

Profil gustatif

Les huiles du Ribatejo sont typiquement **douces et légèrement fruitées**, avec une amertume et un piquant discrets — un profil accessible, apprécié pour un usage quotidien.

Ce qu'il faut savoir pour l'achat

- Bonne accessibilité logistique grâce à la proximité de Lisbonne
- Profil doux, adapté à une clientèle grand public
- Région moins mise en avant à l'export que l'Alentejo, mais en développement



Ces quatre profils régionaux permettent de composer une offre différenciée — un acheteur peut par exemple proposer une gamme "douce" (Ribatejo), une gamme "signature" (Alentejo) et une gamme "patrimoine" (Trás-os-Montes).

9 Panorama des variétés

La diversité variétale portugaise est moins connue que celle de l'Espagne ou de l'Italie, mais elle constitue un vrai terrain de différenciation. Quatre variétés dominent le paysage :

Variété	Origine / usage	Profil
Galega	Variété historique, très répandue	Arôme délicat, rendement en huile plus faible
Cobrançosa	Nord-est, en forte croissance	Très aromatique, notes herbacées et fruitées
Cordovil	Alentejo notamment	Douce, fruitée, peu amère
Verdeal	Utilisée en appoint	Plus rare, souvent en assemblage

Beaucoup d'huiles portugaises sont des **assemblages (blends)** de ces variétés plutôt que des mono-variétales, ce qui permet aux producteurs de lisser le profil aromatique d'une année sur l'autre. C'est un point à clarifier avec les producteurs si vos clients recherchent une mono-cultivar identifiable.

10 Galega et Cobrançosa

Galega

La Galega est la variété la plus emblématique et la plus ancienne du Portugal, présente dans presque toutes les régions oléicoles du pays. Elle donne des huiles à l'arôme délicat, floral, avec une amertume et un piquant modérés. Son principal inconvénient commercial est son **rendement en huile relativement faible** par rapport aux variétés plus productives, ce qui explique qu'elle soit progressivement moins plantée dans les nouvelles parcelles intensives, tout en restant dominante dans les oliveraies traditionnelles du nord.

Cobrançosa

Originaire du nord-est du pays, la Cobrançosa est aujourd'hui l'une des variétés les plus plantées dans les nouvelles exploitations, y compris en Alentejo. Elle produit des huiles très aromatiques, avec des notes herbacées franches, de fruits verts et parfois une pointe d'amande. Son bon rendement et sa résistance en font une variété appréciée des producteurs modernes, et son profil affirmé plaît aux marchés export en quête de caractère.

*Pour un client en quête d'une **huile signature**, une mono-variétale de Cobrançosa constitue souvent un bon point de départ : caractère marqué, disponibilité croissante, bon rapport qualité-prix.*

11 Cordovil et Verdeal

Cordovil

Très présente en Alentejo et dans le Ribatejo, la Cordovil produit des huiles douces, fruitées, peu amères et peu piquantes — un profil très accessible qui en fait un pilier des huiles "grand public" portugaises. Elle est fréquemment utilisée en assemblage avec la Cobrançosa pour équilibrer caractère et douceur.

Verdeal

Moins cultivée que les trois précédentes, la Verdeal est surtout utilisée en appoint dans des assemblages, où elle apporte de la complexité aromatique. Elle est rarement proposée en mono-variétale, ce qui en fait une curiosité pour des acheteurs en quête d'exclusivité ou d'un produit de niche.

Synthèse comparative

Variété	Amertume	Piquant	Disponibilité
Galega	Modérée	Modéré	Limitée (oliveraies traditionnelles)
Cobrançosa	Marquée	Marqué	Bonne et croissante
Cordovil	Faible	Faible	Bonne
Verdeal	Variable	Variable	Faible (appoint)

12 Méthodes de culture

Trois modèles de culture coexistent aujourd'hui au Portugal, avec des implications directes sur le volume, le prix et l'image du produit.

Traditionnel

Oliviers espacés, souvent anciens, culture pluviale (sans irrigation), récolte parfois manuelle ou semi-mécanisée. Rendements faibles à l'hectare, mais huiles souvent perçues comme plus authentiques et patrimoniales. Dominant dans le nord du pays.

Intensif

Densité de plantation plus élevée, irrigation, récolte mécanisée. Bon compromis entre volume et qualité, modèle très présent en Alentejo.

Super-intensif

Très haute densité de plantation en haies continues, conçu pour une récolte entièrement mécanisée par des machines enjambeuses. Rendements élevés, coûts de production optimisés, production rapide dès les premières années — c'est ce modèle qui explique la croissance rapide des volumes portugais depuis quinze ans.

Le modèle super-intensif fait débat : il permet des prix compétitifs et une régularité de volumes, mais certains acheteurs premium lui préfèrent des huiles issues de cultures plus traditionnelles pour leur positionnement. Il est utile de savoir de quel modèle provient une huile avant de la proposer à un client donné.

13 De l'olive à l'huile

Le processus d'extraction détermine une grande partie de la qualité finale de l'huile. Voici les étapes clés à connaître pour dialoguer avec un producteur :

- 1 **Récolte** — idéalement précoce (olives encore vertes ou en début de véraison) pour les profils les plus aromatiques ; une récolte tardive donne des huiles plus douces mais moins complexes.
- 2 **Transport et stockage** — les olives doivent être pressées rapidement après la récolte (idéalement sous 24h) pour éviter toute fermentation qui dégraderait la qualité.
- 3 **Lavage et effeuillage** — élimination des feuilles, terre et impuretés.
- 4 **Trituration** — broyage des olives (avec ou sans noyau) en une pâte.
- 5 **Malaxage** — brassage lent de la pâte pour favoriser la libération de l'huile, à température contrôlée.
- 6 **Extraction à froid** — séparation de l'huile par centrifugation, à une température n'excédant pas 27°C, condition indispensable pour revendiquer la mention "à froid".
- 7 **Décantation et filtration** — clarification de l'huile avant conditionnement.

À retenir : la mention "première pression à froid" est un abus de langage marketing hérité des anciens moulins à presse ; les procédés modernes n'utilisent plus de pression mécanique mais une centrifugation. La mention réglementaire correcte est "extraction à froid".

14 Catégories de qualité



La réglementation européenne distingue plusieurs catégories d'huile d'olive, selon des critères physico-chimiques et sensoriels précis. Seules les deux premières catégories ci-dessous sont issues d'une extraction purement mécanique.

Catégorie	Définition
Huile d'olive extra vierge	Acidité ≤ 0,8 %, aucun défaut sensoriel détecté, extraite uniquement par des procédés mécaniques. Catégorie qualité supérieure.
Huile d'olive vierge	Acidité ≤ 2 %, légers défauts sensoriels tolérés, extraction mécanique.
Huile d'olive (raffinée + vierge)	Mélange d'huile raffinée (défauts corrigés chimiquement) et d'une petite proportion d'huile vierge. Catégorie standard, moins valorisée.
Huile de grignons d'olive	Extraite des résidus de pression à l'aide de solvants, puis raffinée. Catégorie la plus basse.

Les indicateurs chiffrés à connaître

- **Acidité libre** — indicateur de l'état sanitaire des olives à la récolte ; plus elle est basse, plus l'huile est considérée de qualité
- **Indice de peroxyde** — mesure l'état d'oxydation de l'huile
- **K270 / K232** — indices spectrophotométriques utilisés pour détecter d'éventuelles altérations ou fraudes

15 Lire une étiquette

Une étiquette d'huile d'olive européenne doit légalement mentionner un certain nombre d'informations. Voici les éléments à vérifier systématiquement avant un achat :

Dénomination de vente	Ex. "Huile d'olive extra vierge"
Origine	Portugal / région DOP le cas échéant
Date de récolte ou DDM	À privilégier : la date de récolte
Conditions de conservation	À l'abri de la lumière et de la chaleur
Volume net	En ml ou en litres
Nom et adresse de l'embouteilleur	Traçabilité du metteur en marché
Numéro de lot	Traçabilité de production
Certification (DOP, bio...)	Logo officiel requis

Une huile qui n'affiche pas de **date de récolte** — seulement une date de durabilité minimale (DDM) très éloignée — mérite une question directe au producteur : l'absence de cette information est souvent le signe d'un assemblage de plusieurs millésimes.

16 DOP et certifications

Le Portugal compte plusieurs appellations d'origine protégée (DOP) pour l'huile d'olive, reconnues au niveau européen. Elles garantissent que l'huile provient bien de la région désignée et respecte un cahier des charges précis (variétés autorisées, méthodes de production, caractéristiques sensorielles).

Appellation	Région couverte
Azeite do Alentejo Interior	Alentejo
Azeites de Trás-os-Montes	Trás-os-Montes
Azeite da Beira Interior	Beira Interior
Azeites do Ribatejo	Ribatejo

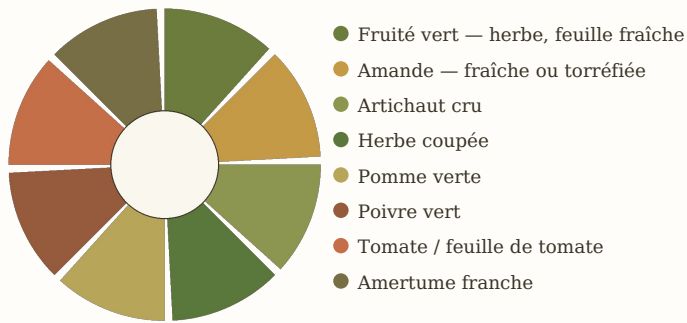
Autres certifications utiles

- **Agriculture biologique (logo UE)** — absence de produits phytosanitaires de synthèse, en forte progression au Portugal
- **Certifications de commerce durable** — de plus en plus demandées par les distributeurs d'Europe du Nord
- **Concours internationaux** (médaillles) — utiles comme argument marketing, mais à vérifier au cas par cas

Une appellation DOP constitue un argument commercial fort, mais elle ne garantit pas à elle seule un profil gustatif particulier : elle encadre l'origine et la méthode, pas le style. Une dégustation reste indispensable.

17 Roue aromatique et dégustation

La dégustation professionnelle d'une huile d'olive s'organise autour de trois attributs positifs principaux — le fruité, l'amertume et le piquant — et d'un ensemble de notes aromatiques secondaires. Voici les grandes familles à repérer :



Méthode de dégustation simplifiée

- 1 Réchauffer légèrement le verre entre les mains pour libérer les arômes
- 2 Humer d'abord à froid, puis after réchauffe pour capter les notes secondaires
- 3 Prendre une petite gorgée et l'aspirer avec de l'air pour l'oxygéner en bouche
- 4 Évaluer dans l'ordre : le fruité, l'amertume (arrière de langue), le piquant (fond de gorge)
- 5 Noter la persistance aromatique après dégustation

18 Accords mets et huiles

Associer le bon profil d'huile au bon usage culinaire est un argument de vente fort auprès des clients de la restauration et de l'épicerie fine.



Pain / tartinade

Fruité doux, Ribatejo ou
Cordovil



Poissons

Fruité vert léger, peu amer



Salades / légumes

Fruité vert marqué,
Cobraçosa



Viandes grillées

Fruité mûr, Trás-os-Montes



Fromages

Selon intensité du fromage,
du doux au corsé

Repères généraux

- Une huile **douce** valorise les produits délicats sans les masquer (poissons blancs, légumes vapeur)
- Une huile **marquée en amertume et piquant** équilibre des plats riches ou gras
- Éviter de cuire à haute température une huile extra vierge de caractère : la réserver à la finition ou à la consommation crue préserve ses arômes

19 Portugal vs Espagne / Italie

Critère	Portugal	Espagne	Italie
Volume disponible	Croissant, mais plus restreint	Très important	Important
Prix	Compétitif	Variable selon récolte	Souvent plus élevé
Image de marque	Émergente, "à découvrir"	Établie, standard du marché	Premium, gastronomique
Régularité climatique	Bonne (irrigation)	Vulnérable aux sécheresses	Vulnérable aux aléas
Opportunités d'exclusivité	Bonnes	Limitées (marché saturé)	Limitées

Les arguments à retenir pour convaincre un client

- Prix généralement plus compétitifs à qualité égale
- Image encore "à découvrir" — bon positionnement pour des marques haut de gamme émergentes
- Moins de saturation du marché = opportunités de contrats d'exclusivité avec producteurs
- Logistique export facilitée (port de Lisbonne / Sines, accès direct à l'Atlantique)

20 Logistique et export

La position atlantique du Portugal, souvent perçue comme périphérique en Europe, est en réalité un atout logistique pour l'export international : les ports de Lisbonne et de Sines offrent un accès direct aux routes maritimes transatlantiques, sans transiter par la Méditerranée.

Points de vigilance pour un acheteur

- 1 **Conditionnement** — vérifier le type d'emballage (bag-in-box, fûts inox, bouteille verre teinté) selon le mode de transport et la durée de stockage prévue
- 2 **Incoterms** — clarifier qui prend en charge le transport, l'assurance et les formalités douanières (FOB, CIF, DDP...)
- 3 **MOQ (quantité minimale de commande)** — variable fortement selon la taille du producteur, à négocier en amont
- 4 **Délais** — la période post-récolte (novembre à janvier) est la plus tendue en disponibilité et en délais de production
- 5 **Stabilité de l'huile** — prévoir un stockage à l'abri de la lumière et de la chaleur tout au long de la chaîne logistique

Pour sécuriser un approvisionnement régulier, il est conseillé de contractualiser en amont de la récolte (souvent à l'été précédent) plutôt que d'acheter au fil de l'eau, en particulier pour des volumes significatifs.

21 Tendances et durabilité

Une offre bio en expansion

La certification biologique progresse rapidement au Portugal, portée par la demande des marchés d'Europe du Nord et par la conversion progressive de nombreuses exploitations, notamment en Alentejo. C'est aujourd'hui l'un des axes de différenciation les plus demandés par les acheteurs internationaux.

La question de l'eau

Le développement massif de l'irrigation en Alentejo, bien qu'il ait permis l'essor de la production, fait aussi l'objet de débats sur la gestion durable des ressources en eau dans une région par ailleurs soumise à un climat de plus en plus sec. Certains producteurs communiquent activement sur des pratiques d'irrigation raisonnée, un argument à valoriser auprès de clients sensibles aux enjeux environnementaux.

Innovation et mécanisation

La mécanisation croissante de la récolte, en particulier dans les plantations super-intensives, continue de transformer la filière, réduisant les coûts de production et permettant une meilleure prévisibilité des volumes — un facteur clé pour les acheteurs cherchant la régularité.

Diversification des débouchés

Au-delà de l'huile alimentaire classique, certains producteurs portugais développent des gammes cosmétiques, des huiles aromatisées ou des produits dérivés (savons, tapenades), autant d'opportunités complémentaires pour des acheteurs en quête de diversification de gamme.

22 Questions à poser à un producteur

- 1 Mono-variétale ou assemblage ? Quelles variétés exactement ?
- 2 Date exacte de récolte et de mise en bouteille ?
- 3 Culture traditionnelle, intensive ou super-intensive ?
- 4 Irrigation ? Gestion de l'eau ?
- 5 Certification DOP et/ou bio ? Justificatifs disponibles ?
- 6 Résultats d'analyse (acidité, indice de peroxyde) disponibles ?
- 7 Capacité de production annuelle et régularité des volumes d'une année sur l'autre ?
- 8 Conditions d'exportation (Incoterms, MOQ, délais, conditionnement) ?
- 9 Exclusivité possible sur un marché ou une gamme donnée ?
- 10 Historique de prix sur les dernières récoltes ?



Document à usage professionnel — à adapter selon le profil de vos clients (restauration, distribution, épicerie fines...)

23 Glossaire

Acidité libre

Taux d'acides gras libres dans l'huile ; indicateur clé de qualité et de fraîcheur des olives à la récolte.

DOP

Denominação de Origem Protegida — équivalent portugais de l'AOP, garantit l'origine géographique et le respect d'un cahier des charges.

Extraction à froid

Procédé d'extraction réalisé sans dépasser 27°C, préservant arômes et qualités nutritionnelles.

Fruité

Ensemble des sensations olfactives et gustatives rappelant le fruit de l'olive, vert ou mûr selon le stade de récolte.

Mono-variétale

Huile issue d'une seule variété d'olive, par opposition à un assemblage (blend).

Super-intensif

Mode de culture à très haute densité de plantation, conçu pour une récolte mécanisée.

Trituration

Étape de broyage des olives en pâte, première étape du processus d'extraction.

Malaxage

Brassage lent de la pâte d'olive pour favoriser la libération de l'huile avant centrifugation.

Virgem Extra

Mention portugaise pour "extra vierge", catégorie qualité supérieure.

MOQ

Minimum Order Quantity — quantité minimale de commande exigée par un fournisseur.