Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Voici les meilleures huiles d'olive de la Région Sud



Comme chaque année, la Région Sud a dévoilé le palmarès des meilleures huiles d'olive de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour cette édition 2026, 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent. Parmi elles, on dénombre 11 médailles vauclusiennes.

Le Palmarès du 24e Concours régional des huiles d'olive vient d'être dévoilé par la Région Sud. Pour cette édition 2026 organisée en partenariat avec France Olive, 61 moulins et domaines issus des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse ont présenté 196 huiles d'olive soumises à l'appréciation d'un jury d'experts. Au final 58 distinctions ont été attribuées, dont 37 médailles d'or et 21 médailles d'argent.

« La qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

maitrisé. »

Laurent Belorgey, président de France Olive

« Ce concours est bien plus qu'une simple remise de prix ; c'est le reflet de la résilience et de la passion qui animent nos oléiculteurs et nos mouliniers, explique Laurent Belorgey, président de France Olive. Malgré des contextes climatiques parfois exigeants, la qualité des huiles présentées cette année témoigne d'un savoir-faire technique maitrisé. En récompensant ces talents, nous valorisons non seulement un produit phare de notre gastronomie, mais aussi tout le travail de la filière pour offrir aux consommateurs des huiles de caractère, ancrées dans leur terroir. »



Les médaillés de la Région Sud 2026. Crédit : Guillaume Ruoppolo/Région Sud

Les Vauclusiens à l'honneur

Dans les 10 catégories primées figurent 8 domaines vauclusiens ayant remportés 11 médailles (6 d'or et 5 d'argent) Il s'agit du Domaine Bastide du Laval à cadenet (3 médailles d'or et 1 une d'argent), l'EARL Bontemps à Bonnieux (médaille d'or), le Domaine de la Cavalerie à la Bastide-des-Jourdans (médaille d'or), Les templiers de Provence à Grambois (médaille d'or), le moulin à huile de la Balméenne à Beaumes-de-Venise (médaille d'argent), Le domaine de Leos de Patrick Bruel à l'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

(médaille d'argent), Lou Colimbou à Cabrières d'Avignon (médaille d'argent) et le Moulin Boudoire à Mérindol (médaille d'argent).

> « Le Concours illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. »
>
> *Renaud Muselier, président de la Région Sud*

« Le Concours régional des huiles d'olive illustre l'excellence et l'engagement des producteurs de notre territoire. La Région Sud est pleinement mobilisée pour accompagner une filière emblématique, qui conjugue tradition, qualité et adaptation aux enjeux climatiques », se félicite pour sa part Renaud Muselier, président de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Lorsque Léo Coupat a repris le domaine de ses parents, la Bastide du Laval, situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

> « Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »
>
> *Léo Coupat*

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. ©Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

> « Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »
>
> *Léo Coupat*

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite.©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

---

Isera-Isema : l'huile d'olive, un filon en or

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Un atelier sur la filière oléicole de l'arbre à la table vient d'être organisé sur le campus de l'Isema-Isara à Avignon.

C'est au coeur de la naturalité, des deux écoles d'Agroparc spécialisées dans l'agronomie, l'alimentation et l'environnement qu'était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.
Filières de production, de transformation et de commercialisation de l'olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d'huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c'était le programme des deux heures de rencontre.

C'est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s'élève à 130 000 tonnes dans l'hexagone, donc nous sommes obligés d'en importer un maximum.
Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Un marché en tension

« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sècheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui, continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'oliveraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

> « La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »
>
> *Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse*

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaumes-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérindol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d »électricité… En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour sa « Fruitée verte ».

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

pour échanger avec les visiteurs.

Mauvaise récolte



Je suis déçu et dégouté. Alors que «j'ai tout fait comme on m'a dit…», la deuxième récolte des oliviers de notre jardin sera, cette année, mauvaise. Un leçon qui sonne comme une double morale 1) l'oléiculture est loin d'être une science exacte 2) c'est la nature qui a toujours le dernier mot. Des enseignements dont on pourrait s'inspirer dans bien des domaines…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Faire son huile ce n'est pas rien. Je suis désolé, et pardon par avance pour ceux qui ont un potager, mais c'est quand même autre chose que de faire pousser des courgettes. On a beau dire, dans « l'Olive » il y a une noblesse qu'il n'y a pas dans la pomme de terre. De ce point de vue, l'auguste fruit est à classer dans la même catégorie que la vigne. C'est prestigieux, mais on peut s'en passer, ce qui n'est pas tout à fait le cas pour les pommes de terre ou les courgettes. Comme disait le célèbre philosophe Jérôme Bonaldi: « c'est inutile donc totalement indispensable ».

Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ?

Mais revenons à cette récolte 2022. Je me suis entouré de nombreux conseils extérieurs, j'ai même suivi une initiation à la taille et à l'entretien. Une occasion unique de bombarder de questions les « sachants » de l'olive. J'y ai appris qu'il faut tailler mais pas trop, mais que cette année on peut cependant y aller plus franchement… qu'il faut traiter avant les pluies printanières, mais après ce n'est pas idiot non plus (l'eau de pluie fait ruisseler la fameuse bouillie bordelaise), qu'il faut fertiliser mais c'est pas obligatoire et que cela dépend de l'antériorité et de la nature du terrain, qu'il faut arroser si on peut, mais plutôt au goute à goute qu'avec les tuyères trop généreuses en eau… Je ne vous parle même pas du soin tout particulier qu'il faut apporter à la surveillance de l'arrivée d'éventuels parasites ou maladies. Bref, tout cela mérite qu'on s'y attelle avec sérieux et méthode. Ici l'improvisation n'a pas de place. Ce que j'ai fait, imaginez bien, et avec le plus grand sérieux à commencer par la délicate taille. Ce rameau je le coupe ou je le coupe pas ? Un choix difficile à chaque approche du sécateur. Faut couper ceux qui ont donné du fruit l'an passé et pas couper celui qui pourrait en donner cette année. Comment les reconnaître ? L'angoisse du débutant…

Un truc au passage, si vous vous équipez d'un outil à assistance électrique attendez-vous à avoir une taille naturellement plus généreuse. On se sent pousser des ailes au niveau du sécateur et une confiance nouvelle vous habite tout à coup.

Le résultat n'aura été que pour le feuillage

Malgré toute cette attention, ce temps passé, les intrants certifiés bio, le résultat n'aura été que pour le feuillage. Peu, très peu pour les olives ! Il y a tellement peu de fruits qu'il ne sera peut-être pas nécessaire de faire le déplacement jusqu'au pressoir ! Quelle déception ! Surtout que la première année la récolte étant très prometteuse, les spéculations et les attentes sur la deuxième étaient disons importantes, du genre ambitieuses. Amis et familles attendaient aussi ce présent de la nature ! Au fond c'est une leçon d'humilité qu'il faut savoir entendre… On ne maitrise pas la nature et c'est à nous de nous adapter à elle.

Si on croit le contraire elle saura assez vite vous le rappeler. De ces modestes oliviers à ce qui se passe en ce moment sur notre planète il n'y a qu'un pas que je vous laisse le loisir de franchir ou pas. C'est selon.

Ancien directeur général et directeur de la rédaction de Mirabelle TV (télévision régionale en Lorraine), Didier Bailleux a été auparavant consultant dans l'audiovisuel et à travaillé sur plusieurs projets : TNT, SVOD, services en ligne, création de TV locales. En tant que directeur marketing, il a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

participé, dans les années 1990 et 2000, à la création de plusieurs chaînes thématiques : Canal J, Voyage et Pathé-Sport. Aujourd'hui, il vit en Vaucluse et travaille sur la production de documentaires consacrés aux terroirs.