



QUAND LA SAVEUR DEVIENT ART
UN VOYAGE ICONIQUE AU CŒUR DU MONDE
DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EUROPÉENNE



Cofinancé par
l'Union européenne

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



L'HISTOIRE D'UNE ICÔNE

Chaque goutte d'huile d'olive vierge extra européenne renferme une histoire ancestrale — écrite par le soleil, la terre et la passion humaine.

Elle naît parmi des oliviers séculaires qui, depuis des millénaires, préservent l'art de la culture — dans des paysages où le climat et les sols donnent naissance à des fruits uniques, transformés en nourriture, en culture et en art de vivre.

Derrière chaque bouteille se cache le dévouement des producteurs — gardiens de traditions et en même temps innovateurs — capables d'unir héritage et avenir.

Ainsi, l'huile d'olive vierge extra devient une icône : symbole de la capacité européenne à unir nature et savoir-faire en une expérience gustative inimitable.

Ce n'est pas seulement un assaisonnement, mais un véritable chef-d'œuvre qui protège la biodiversité, valorise les terroirs et reflète la passion de ceux qui la produisent.

Chaque arôme raconte un voyage — des champs jusqu'aux tables du monde entier — enrichissant aussi bien les plats du quotidien que les créations gastronomiques.

Une icône intemporelle, enracinée dans des valeurs authentiques, qui continue de briller grâce à sa naturalité, sa polyvalence et sa capacité à transformer chaque geste culinaire en pure créativité.



Brille, Savoure, Aime.

La magie de l'huile d'olive vierge extra européenne – du verger à la table

Chaque goutte d'huile d'olive vierge extra européenne porte une histoire écrite par le soleil, la terre et la passion humaine. Née parmi des oliviers centenaires qui perpétuent depuis des millénaires l'art de la culture, elle puise sa richesse dans des paysages où climat et sols créent des fruits uniques.

Derrière chaque bouteille, le dévouement des producteurs — entre tradition et innovation — unit héritage et avenir. Ainsi, l'huile d'olive vierge extra devient une icône du savoir-faire européen, alliant nature et maîtrise dans une expérience gustative unique.

Bien plus qu'un simple assaisonnement, c'est un chef-d'œuvre qui protège la biodiversité et reflète la passion de ses créateurs. Chaque arôme évoque un voyage — des champs aux tables du monde entier — enrichissant plats quotidiens et créations d'exception. Une icône intemporelle, enracinée dans des valeurs authentiques, qui brille par sa naturalité et sa capacité à transformer chaque geste culinaire en art.



HARMONIE DE LA NATURE

Un cadeau précieux au quotidien

Le secret de l'huile d'olive vierge extra ne réside pas seulement dans son goût, mais surtout dans les bienfaits qu'elle offre au corps et à l'esprit (*).

Née d'un équilibre parfait entre nature et science — riche en antioxydants, vitamines et bonnes graisses — elle est depuis toujours un précieux allié du bien-être quotidien. Chaque cuillère renferme l'énergie du soleil, l'harmonie des paysages méditerranéens et le soin attentif de ceux qui la produisent.

Ce n'est pas qu'un aliment, mais un geste d'attention envers soi-même et ceux que l'on aime. Mettre de l'huile d'olive vierge extra sur la table, c'est choisir un mode de vie plus sain, plus conscient et plus en accord avec les rythmes de la nature.

Ce lien profond avec la nature fait de l'huile d'olive vierge extra un symbole universel d'équilibre. Ce n'est pas un hasard si, depuis des siècles, elle est au cœur du régime méditerranéen — reconnu par l'UNESCO comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité : une tradition qui a transformé la simplicité en longévité, et la naturalité en bien-être.

(* Allégations autorisées par l'EFSA – Autorité européenne de sécurité des aliments (Références EFSA Journal : 2011;9(4):2033 – 2012;10(8):2848 – 2021;19(7):6670 – 2025;23:e9372 – 2025;23:e9470).



LE SAVIEZ-VOUS ?



Chaque goutte d'huile d'olive vierge extra contient l'énergie de plus de **4 000 heures de soleil par an**, le souffle de la terre méditerranéenne et la patience de ceux qui cultivent les oliviers depuis des générations.

CRÉÉE PAR LA NATURE, MISE EN BOUTEILLE AVEC PASSION

Derrière chaque bouteille d'huile d'olive vierge extra se cache une histoire d'amour pour la terre.

Les olives, récoltées à leur juste maturité, sont travaillées avec des méthodes qui respectent le temps et la qualité, afin d'en préserver au mieux les arômes naturels.

Ce n'est pas seulement une production : c'est un acte de respect envers l'environnement, la tradition et ceux qui portent chaque jour ce chef-d'œuvre sur la table.

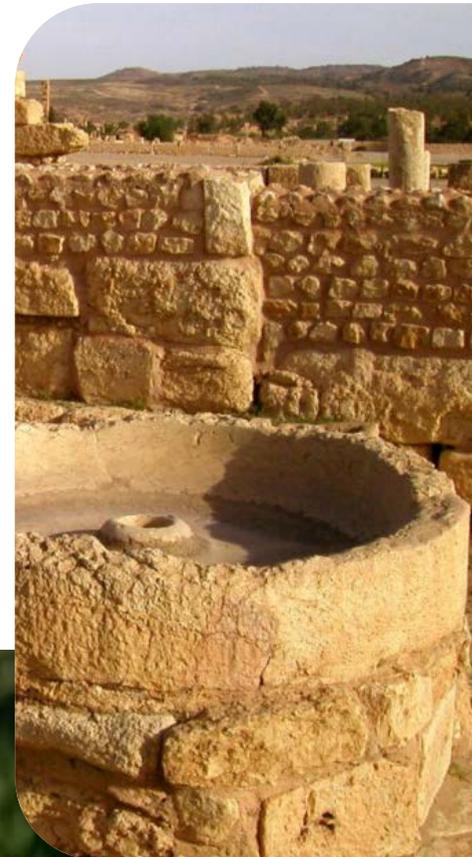
La nature offre ses fruits, mais c'est la main de l'homme — guidée par la passion — qui les transforme en un produit unique.

Le soin apporté à chaque détail — de la récolte à la pression jusqu'à la mise en bouteille — garantit une authenticité perceptible dès la première dégustation.

Dans un monde souvent marqué par l'uniformité, l'huile d'olive vierge extra reste un trésor rare et inimitable :

Chaque bouteille porte l'identité de son terroir et l'engagement de ceux qui travaillent avec dévouement.

Ce lien indéfectible entre nature et passion fait de l'huile d'olive vierge extra un symbole d'excellence européenne, reconnu et apprécié dans le monde entier.



**WUSSTEST DU
SCHON?**



L'huile d'olive vierge extra n'est pas qu'un assaisonnement : c'est une véritable signature culturelle. **Depuis plus de 3 000 ans**, elle accompagne la cuisine, l'art et les rituels sociaux de la Méditerranée — devenant un symbole de convivialité et d'art de vivre.



POURQUOI CHOISIR UNE HUILE D'OLIVE EUROPÉENNE AOP OU IGP ?

Choisir une huile d'olive vierge extra européenne certifiée AOP ou IGP, c'est faire un choix de goût, mais aussi de culture et de responsabilité.

Ce n'est pas seulement un précieux assaisonnement, mais un produit porteur d'une histoire millénaire, d'un lien profond avec le terroir et d'une garantie de qualité exceptionnelle.



En Europe, l'huile d'olive vierge extra est bien plus qu'un aliment :

Elle fait partie d'un patrimoine gastronomique que le monde entier nous envie. Pour en préserver l'authenticité, l'Union européenne a instauré des règles strictes et des systèmes de certification qui contrôlent chaque étape de la filière — de la culture des oliviers au pressage, jusqu'à la mise en bouteille.

Une AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit que toutes les étapes de production — culture, récolte et transformation — se déroulent dans une zone géographique déterminée.

Elle est le reflet le plus fidèle d'un terroir, avec ses microclimats, ses sols et ses traditions, qui confèrent au produit un caractère unique.



Une IGP (Indication Géographique Protégée) assure qu'au moins une étape de la production se déroule dans la zone indiquée, offrant plus de souplesse, tout en respectant strictement les normes européennes de qualité et de traçabilité.

Choisir une huile européenne certifiée, c'est donc apporter à table un produit :

- authentique, enraciné dans une terre précise et fruit de traditions transmises de génération en génération ;
- sûr et traçable, car chaque étape est contrôlée avec rigueur ;
- durable, respectueux de l'environnement et de la biodiversité ;
- excellent, révélant des arômes et nuances sensorielles uniques, reconnues dans le monde entier.

Ouvrir une bouteille d'huile d'olive AOP ou IGP, ce n'est pas choisir un produit ordinaire, mais une véritable promesse de qualité :

Le fruit d'une culture qui unit nature, histoire et savoir-faire, et qui ne cesse de se réinventer pour offrir le meilleur.



**WUSSTEST DU
SCHON?**



Savais-tu que les racines d'un olivier peuvent plonger **jusqu'à six mètres sous terre** pour trouver eau et minéraux précieux ? C'est cette force cachée qui permet aux oliviers de résister à des siècles d'étés méditerranéens.



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.