



Des huiles d'olive d'exception médaillées au Concours National des Huiles d'Olive AOP

Le Concours National des Huiles d'Olive en AOP, organisé par **France Olive** et **l'Institut du Monde de l'Olivier**, dévoile le palmarès de son édition 2026. Cette **23^e édition** s'est tenue à la **Maison des Huiles d'Olive et Olives de France**, à Nyons, et a une nouvelle fois mis à l'honneur l'excellence et la diversité des huiles d'olive françaises bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Unique concours exclusivement dédié aux huiles d'olive en AOP, cet événement distingue chaque année **les meilleures productions** issues des terroirs oléicoles français. Il valorise le **savoir-faire** des producteurs, **l'authenticité** des territoires et **l'excellence** des huiles d'olive présentées.

Un cru d'exception pour l'édition 2026

Pour cette édition, **90 huiles d'olive en AOP** ont été soumises à l'évaluation d'un jury composé d'une **cinquantaine** de dégustateurs. Professionnels de l'oléiculture, chefs, experts sensoriels et amateurs éclairés ont participé à cette dégustation à l'aveugle.

Les huiles étaient réparties en **9 catégories** représentant la diversité des appellations françaises :

- Aix-en-Provence
- Corse – Oliu di Corsica
- Languedoc
- Nîmes
- Nyons
- Provence

- Provence – olives mûrées
- Vallée des Baux-de-Provence
- Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées

Les dégustations ont reposé sur plusieurs critères d'évaluation : l'**intensité du fruité**, la **typicité** de l'appellation, la **complexité aromatique** et l'**équilibre général** des huiles. Des exigences qui garantissent un palmarès reflétant le **haut niveau de qualité des huiles d'olive françaises en AOP**.



28 médailles attribuées !

🏆 **17 Médailles d'Or**

🥈 **11 Médailles d'Argent**

Un palmarès qui reflète une année particulièrement réussie !

DÉCOUVRIR LE PALMARÈS

Concours organisé avec le soutien du Conseil Départemental de la Drôme et la Ville de Nyons.



France Olive, c'est l'association française interprofessionnelle de l'olive qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière pour permettre à l'oléiculture française de se développer et pour mieux faire connaître les produits oléicoles.

Contact presse :

Alexandra PARIS, directrice communication & économie

Tél. 06 08 61 15 50 - alexandra.paris@franceolive.fr

Un patrimoine vivant entre tradition et modernité

Les huiles d'olive françaises en AOP témoignent d'un **savoir-faire ancestral** et d'un **lien unique avec leur terroir**. En garantissant des critères de production stricts et en valorisant des variétés locales, elles participent au **dynamisme de l'oléiculture française** tout en préservant son héritage.

Le concours national des huiles d'olive AOP joue un rôle clé dans l'**amélioration continue de la qualité** des huiles françaises et dans la **reconnaissance du talent des producteurs** engagés dans ces démarches d'excellence.

EN SAVOIR + SUR LES AOP



Le site grand public

 huiles-et-olives.fr

Le site pour les acteurs de la filière

 www.franceolive.fr

