



OLIVIERS & CO
MAÏNE, FRANCE

OLIVIERS&CO : L'EXIGENCE AU SERVICE DE LA QUALITÉ ET DE LA TRAÇABILITÉ

La **saison 2024** du marché de l'huile d'olive a été marquée par une **grave période de pénurie**.

L'Espagne, plus gros producteur au niveau international et en quelque sorte le "régulateur" du marché, a vu sa **production divisée par 2** pour la deuxième année consécutive.

Ces 2 récoltes catastrophiques ont entraîné une flambée des prix au litre de **plus de 60%** sur cette période !

La Grèce a également dû faire face à une très mauvaise récolte cette saison.

Les **fermetures temporaires** des exportations d'huile d'olive en Tunisie, au Maroc ou encore en Turquie ont également perturbé le marché. Autant d'événements qui ont eu un impact majeur sur les cours mondiaux. Au global, on estime la **baisse de production à 40%** par an sur chacune des 2 dernières années : un **record**.

Dans ce contexte, s'approvisionner en huiles d'olive de qualité est devenu un **défi**, et Oliviers&Co est fière, plus que jamais, de réussir à proposer **22 Grands Crus** cette année.

"Les équipes d'Oliviers&Co ont réalisé cette année un travail formidable pour sélectionner les huiles de l'année. Dans un contexte très difficile de pénurie nous avons su garder le cap de la qualité et de la traçabilité pour constituer une gamme d'huile d'olive exceptionnelle. Nos clients nous suivent puisque les ventes ne faiblissent pas, au contraire. Nous voyons cette crise que traverse le marché mondial de l'huile d'olive comme une opportunité pour attirer l'attention des clients sur la rareté de notre produit phare et promouvoir les valeurs de qualité et de sélectivité qui sont les nôtres depuis 28 ans."

Geoffroy Roux de Bézieux

En cette période si particulière, la marque tient à renouveler ses engagements pour ne proposer que des huiles à la qualité exceptionnelle, avec une totale transparence et traçabilité.

Une charte de qualité unique

Oliviers&Co, c'est avant tout une sélection exigeante : depuis 28 ans, la marque et ses équipes d'oléicologues parcourent la méditerranée pour sélectionner des moulins artisanaux et des producteurs passionnés à travers un cahier des charges très strict. Les producteurs garantissent une huile d'olive millésimée produite dans la plus pure tradition régionale et en agriculture raisonnée ou biologique.

Dans chaque verger, les olives sont cueillies à la main, et pressées moins de 24 heures après la récolte. **5 à 10 kilos d'olives** sont utilisés pour obtenir **un litre d'huile d'exception** : ce faible rendement est la garantie de la qualité.

Les bouteilles et bidons sont opaques, pour préserver la qualité gustative des huiles. La traçabilité du verger à la bouteille est également garantie : **plus de 1 000 lots par an sont contrôlés**, à la fois sur la conformité sensorielle mais aussi par une analyse physico-chimique rigoureuse.

Toutes les huiles sont ensuite embouteillées dans l'atelier en Haute-Provence. Sur chaque étiquette sont précisés : pays d'origine, nom du domaine et du producteur, date de récolte et variétés d'olives.

Le résultat de cette charte si exigeante ? Une qualité et une fraîcheur incomparables, et la garantie pour les clients de pouvoir remonter jusqu'à la source de chaque bouteille et de connaître l'histoire derrière chaque goutte d'huile d'olive Oliviers&Co.

Des producteurs partenaires engagés

Mais cette charte de qualité n'est possible que par le **travail engagé** de producteurs passionnés. Oliviers&Co est fier de travailler avec pas moins de **120 producteurs**. Ces derniers sont interrogés chaque année, et leurs lots dégustés avec une grande rigueur.

Pour la Nouvelle Récolte 2024, ce ne sont pas moins de 1 000 lots qui sont passés entre les mains des experts Oliviers&Co. A chaque fois, la marque recherche des producteurs avec un fort ancrage local. L'objectif est de sélectionner des huiles d'olive qui offrent un véritable voyage gustatif, une façon de savourer le terroir. C'est pourquoi chaque huile d'olive Oliviers&Co est **unique**, avec un profil aromatique très particulier. Du végétal intense au floral délicat, la palette aromatique est vaste. Chaque huile propose des notes aromatiques dominantes (herbes fraîches, notes pâtisseries ou même banane verte), et permet de s'adapter au mieux aux différents types de cuisine.

Originaires de **9 pays méditerranéens**, les producteurs Oliviers&CO sont en grande majorité des partenaires historiques. En effet, plus de 70% d'entre eux travaillent depuis des années avec la marque. Ces relations pérennes ont deux vertus.

Tout d'abord celui de garantir l'approvisionnement en cas de période difficile, avec des rendements limités. En effet, ces producteurs partenaires ont privilégié leur relation de confiance avec Oliviers&Co, et lui ont réservé leurs meilleurs lots malgré la pression très forte de la demande à des prix exponentiels.

Ensuite, l'amélioration continue de la qualité des huiles d'olive. Les lots sélectionnés par Oliviers&Co sont soumis à des **contrôles de qualité rigoureux**, garantissant qu'ils répondent aux normes les plus élevées en termes de fraîcheur, de pureté et de goût, exclusivement de la dernière récolte et pour des variétés d'olives choisies pour leur profil et leur positionnement aromatique.

Aussi, pour les partenaires producteurs de la marque, être sélectionné par Oliviers&Co est la reconnaissance de leur travail et de la qualité de leur huile. C'est un label de qualité qu'ils sont fiers d'obtenir et de promouvoir.

L'innovation comme moteur

La quête des meilleures huiles d'olive de la Méditerranée ne s'arrête jamais, aussi Oliviers&Co cherche sans cesse de nouvelles pépites. Cette année, la marque a déniché 4 nouveaux producteurs : le Domaine de Malersu en Corse, le Domaine de Gerbaud en Provence, et enfin l'huile d'olive Maslinara Istre, en Croatie, qui permet de savourer toute l'authenticité du terroir croate. Ces producteurs et moulins sont tous à taille humaine, et Oliviers&Co se réjouit d'entamer une nouvelle collaboration avec ces derniers.

L'innovation passe également par le **développement de nouveaux produits**. Cette année, Oliviers&Co a imaginé, avec ses partenaires producteurs, des huiles aromatiques inédites, à la coriandre, à la mandarine, au citron ou encore au piment d'Espelette. Issues d'un pressage simultané des olives et des différents produits, frais, ces huiles aromatiques préservent toute la saveur des ingrédients.

Le juste prix

Rémunérer au plus juste du travail des producteurs est un point capital pour Oliviers&Co. Cette rémunération juste permet aussi de pérenniser le travail de ces partenaires, ou leur offrant la possibilité de poursuivre leur travail exceptionnel et leur quête de qualité. Un effort conjoint qui permet de maintenir, sans compromis et même lors d'une année difficile, la qualité. Avec une présence dans **12 pays à travers le monde**, et pas moins de **52 boutiques**, Oliviers&Co est devenue la marque synonyme d'**excellence** et d'huiles d'olive à la qualité inouïe.

