

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Décret n° 2014-1145 du 7 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

NOR : AGRT1410609D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-5 à L. 641-7 et R. 641-20-1 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu la proposition de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 21 novembre 2013,

Décète :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », tel que modifié sur proposition de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité, est homologué.

Il est publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et peut être consulté à l'adresse suivante : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/historique>.

Art. 2. – Le décret du 13 décembre 1999 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est abrogé.

Art. 3. – Le présent décret est applicable à compter de la date d'entrée en vigueur du règlement d'exécution de la Commission européenne approuvant les modifications du cahier des charges de la dénomination « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » publié au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Cette date ainsi que le cahier des charges, sur lequel la Commission européenne aura fondé sa décision, seront portés à la connaissance du public par avis publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Art. 4. – Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 7 octobre 2014.

MANUEL VALLS

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,
porte-parole du Gouvernement,*

STÉPHANE LE FOLL

*La secrétaire d'Etat
chargée du commerce,
de l'artisanat, de la consommation
et de l'économie sociale et solidaire,*

CAROLE DELGA

*Le ministre de l'économie,
de l'industrie et du numérique,*
EMMANUEL MACRON

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence »
homologué par le décret n°2014-1145 du 7 octobre 2014, *JORF* du 9 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°42-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial - 12 rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 08 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat AOC Huile d'olive d'Aix-en-Provence

Maison des Agriculteurs – 22 av. Avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 01

Tél : (33) (0)4 42 96 37 08

Fax : (33) (0)4 42 96 37 08

Courriel : huileoliveaocaix@orange.fr

COMPOSITION : producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-5 – Huile d'olive

I. NOM DU PRODUIT

« Huile d'olive d'Aix-en-Provence »

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » présente un nez caractérisé par l'herbe fraîche, l'artichaut cru et parfois des notes vanillées. En bouche, l'herbe fraîche et/ou l'artichaut cru sont aussi présents, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges. En fin de bouche, le poivré peut être présent. Avant la première commercialisation, le piquant (dénommé « ardençe » au sens du présent cahier des charges) et l'amertume varient

de 1 à 5 sur l'échelle organoleptique du Conseil oléicole international (COI) dans les quatre premiers mois après trituration, puis s'atténuent progressivement pour se situer entre 1 et 3 à l'issue de cette période.

L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûrées » présente un nez assez intense, dominé par des sensations de pain grillé, d'olive noire et d'artichaut cuit complétées parfois par des notes de cacao ou de vanille. En bouche, le pain au levain, l'olive noire, le cacao et l'artichaut cuit sont les arômes dominants. Cette huile est également caractérisée par une quasi-absence d'amertume et d'ardence. L'amertume et l'ardence sont inférieures ou égales à 2 sur l'échelle organoleptique du COI dans les quatre premiers mois après trituration puis s'atténuent progressivement pour rester inférieures à 1 à l'issue de cette période. L'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1,5 gramme pour 100 grammes.

L'« Huile d'olive d'Aix-en-Provence », suivie ou non de la mention « olives mûrées », est une huile d'olive à l'onctuosité élevée.

Au stade de la première commercialisation, l'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1 kg d'huile d'olive.

III. AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est localisée dans la portion sud-ouest de la basse Provence calcaire. Elle est délimitée au nord par la vallée de la Durance, à l'ouest par les Alpilles et la Crau, au sud par la mer Méditerranée et à l'est par le puissant massif jurassien de la Sainte-Baume et de la Sainte-Victoire.

L'ensemble des opérations depuis la production des olives jusqu'à l'élaboration de l'huile d'olive est réalisé dans l'aire géographique délimitée, située sur les 70 communes du département des Bouches-du-Rhône et les 3 communes du département du Var suivantes :

Département des Bouches-du-Rhône :

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Beaurecueil, Belcodène, Bouc-Bel-Air, LaBouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carry-Le-Rouet, Châteauneuf-Le-Rouge, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lambesc, Lançon-Provence, Meyreuil, Mimet, Pélissanne, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Plan-de-Cuques, Puyloubier, Rognac, Rognes, Roquefort-La-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Sausset-les-Pins, Simiane-Collongue,, Le Tholonet, Trets, Vauvenargues, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues, Vitrolles.

Communes comprises dans l'aire en partie (dont sections cadastrales entre parenthèses) :

Berre-l'Etang (AH, AI, AX, AY, BN, BM, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, AWp, DEp, DIp),
Châteauneuf-les-Martigues (A1 à A15, B1 à B4, C, D1 à D6, E8, E9, E10, F2 à F7, G),
Grans (C1, C2, C3, D1, D2, D3, B2p, E1p, E6p, Fp), Istres (AB, AC, AD, AE, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AV, AW, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CH, CI, CL, CM, CN, CO, CP, CR,

CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, D3, D4, D5, DA, DB, DC, DD, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, E6, E7, E8, EB, G2, D2p, BOp, BAp, BBp, ATp),

Martigues (AB, AC, AC, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CT, CV, CW, CX, CY, CZ, DE, DH, DI, DK, DL, DM, DN, DO, DP, DR, DS, DT, DV, DW, DX, DY, DZ, EH, EI, EK, EM), Marseille (13ème arrondissement : Château Gombert Ap, Dp, Mp, Les Médecins A, B, C, D, E, Palama A1, A2, B, C, Mouret A., B, C, D, Saint Mître A, B. ; 14ème arrondissement : Le Merlan Ap, Bp, Cp, Sainte Marthe Ap, Saint Joseph Bp, Saint Joseph A ; 15ème arrondissement : Les Aygaldes Ip, Borel Ap, Bp, Dp, Hp, Ip, Les Aygaldes A, B, Borel C,

Miramas (A1 à A11, B2 à B13, E1 à E9, B1p),

Le Puy-Sainte-Réparate (A2, A5, B1, B2, B3, B4, C1 à C7, D1 à D3, E1 à E4, F1, F2, A1p, B5p, B6p, F3p),

Port-de-Bouc (B1 à B6 et C1 à C11),

Saint-Estève-Jason (A4, B1, B4, A3p, B3p, B5p),

Salon-de-Provence (BR, BT, BV, BW, BX, BY, BZ, CD, CE, CH, CI, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CR, CS, CW).

Département du Var :

Communes comprises dans l'aire en totalité:

Pourcieux, Pourrières, Saint- Zacharie.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie, les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production approuvées.-

Les huiles proviennent d'olives récoltées dans des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie ci-dessus.-

L'identification des parcelles est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles fixés par le Comité national en charge des appellations agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), dans sa séance du 3 décembre 1998 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle en fait la demande auprès des services de l'INAO à l'aide d'un imprimé conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO avant le 1^{er} octobre de l'année qui précède celle de la première récolte et s'engage à respecter les critères relatifs au lieu d'implantation. L'enregistrement vaut identification de la ou les parcelles tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute parcelle pour laquelle l'engagement n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. La liste des parcelles identifiées, ainsi que les critères d'identification, sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement intéressé.

IV ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

La mise en place d'un suivi documentaire tout au long du processus d'élaboration de l'huile d'olive lié à des contrôles terrain ainsi que d'une procédure de contrôles analytique et organoleptique du produit permet de garantir un suivi du produit, de la phase de production d'olives à celle de l'élaboration de l'huile.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.

Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Par « catégorie » d'huile, on entend les huiles bénéficiant ou non de la mention complémentaire « olives mûrées ».

Déclaration d'identification :

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine "Huile d'olive d'Aix-en-Provence" s'engage au respect des textes réglementaires relatifs à l'appellation en établissant, en vue de son habilitation, une déclaration d'identification effectuée, pour les producteurs d'olives, avant le 31 mars de l'année de première récolte en appellation et avant le 31 août de l'année de première revendication en appellation pour les transformateurs d'huile d'olive. On entend par transformateur tout opérateur qui triture ou fait triturer à façon les olives.

La déclaration d'identification comporte notamment :

-les références de l'opérateur ;

-les références et les caractéristiques, des parcelles pour les producteurs d'olives, des moyens de production des huiles d'olive pour les transformateurs.

Déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

En tant que de besoin, tout producteur d'olives peut effectuer, avant le 31 mars de l'année en cours, une déclaration annuelle de non intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production. Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas revendiquée en appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Cahier de culture :

Tout producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles et leur date, notamment : taille et élimination des bois de taille, fin d'irrigation, récolte, poids récolté, maturité et état sanitaire des olives, livraison au moulin.

Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Registres de manipulation :

Tout transformateur tient à jour une comptabilité matières au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, permettant d'identifier l'apporteur, la quantité et l'origine des olives apportées, la quantité, la destination des olives mises en œuvres et des huiles produites par catégorie, le destinataire.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent.

Déclaration annuelle de récolte d'olives :

Tout producteur d'olives établit une déclaration de récolte effectuée avant le 31 mars qui suit la récolte précisant les superficies et quantités récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

Déclaration annuelle de fabrication :

Tout transformateur qui triture les olives établit une déclaration de fabrication effectuée avant le 31 mars suivant la récolte, précisant :

- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie pour son compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine par catégorie en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

Déclaration annuelle de revendication totale ou partielle:

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectuée, avant la première commercialisation de ces huiles ou avant leur première mise en circulation, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine par catégorie, l'identification du lot et le lieu d'entreposage du produit. Le transformateur fait autant de déclarations de revendication partielles que nécessaire.

Le transformateur établit également une déclaration de revendication totale, déposée avant le 30 juin suivant la récolte. Cette déclaration récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine pour la récolte considérée.

Déclaration de vente en vrac:

Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, effectuée auparavant, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités par catégorie commercialisées.

Déclaration annuelle de stocks :

Tout transformateur commercialisant de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine établit une déclaration de stocks avant le 31 octobre de chaque année, précisant les quantités d'huile d'appellation d'origine par catégorie, détenues en stock.

L'ensemble de cette procédure est complété par des examens analytique et organoleptique, réalisés par sondage, permettant de s'assurer de la qualité et de la concordance avec le descriptif du produit défini au point II précédent.

V DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

5.1 Variétés

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :

Variétés principales : aglandau, cayanne, salonenque, ensemble dans la proportion minimum en nombre d'arbres de 80 % pour l'ensemble des vergers de l'exploitation produisant l'appellation d'origine.

Deux variétés principales sont obligatoirement présentes.

Variétés secondaires : bouteillan, grossane, picholine, verdale-des-Bouches-du-Rhône, variétés locales anciennes notamment, ribier, sabine, saurine, sigeoise, triparde.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre d'arbres du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

Par les termes « variétés locales anciennes », il faut comprendre les variétés d'implantation antérieure au gel de 1956 représentées par un nombre d'arbres significatif au sein de l'aire de production.

5.2 Densité de plantation

Chaque arbre disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres. La distance minimale entre les arbres doit être au moins égale à 4 mètres.

5.3 Cultures intercalaires :

Les cultures intercalaires sont interdites. Toutefois, la présence d'arbres fruitiers dispersés est autorisée sans que leur nombre excède 5 % de nombre d'arbres de chaque parcelle considérée.

5.4 Taille.

Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille sont éliminés du verger avant la récolte suivante.

5.5 Entretien du verger

Les vergers sont entretenus soit par des façons culturales, soit enherbés et fauchés, ou pâturés tous les ans.

5.6 Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 30 septembre.

5.7 Rendement de production

Le rendement ne dépasse pas huit tonnes d'olives récoltées à l'hectare, quelle que soit la destination des olives. Le rendement est calculé sur la totalité des parcelles identifiées de l'exploitation produisant les olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence ».

5.8 Entrée en production des arbres

Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est accordé aux huiles d'olives issues d'olives provenant d'arbres plantés sur la parcelle depuis au minimum 5 ans.

5.9 Récolte et livraison

La date d'ouverture de la récolte est fixée annuellement par décision du directeur de l'INAO, sur proposition du groupement.

Les huiles proviennent d'olives récoltées avant complète maturité.

Les olives sont cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abscission ou récoltées par des procédés mécaniques. En cas de récolte mécanique, les olives sont obligatoirement réceptionnées sur des filets ou autres réceptacles et font l'objet d'un ramassage quotidien.

Il ne peut être élaboré d'huile à appellation d'origine à partir d'olives ramassées à même le sol. Ces olives sont conservées et comptabilisées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives sont récoltées, stockées et livrées dans des caisses ou palox.-

Les olives qui ne sont pas destinées à produire l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûres » sont obligatoirement récoltées, stockées et livrées dans des caisses, ou palox, à claire-voie.

5.10 Elaboration de l'huile d'olive

Les olives mises en œuvre sont saines. Il est toutefois admis une proportion d'olives altérées (véreuses, picorées, gelées, grêlées, brunies) inférieure à 15% du nombre d'olives de chaque lot mis en œuvre.

Les lots d'olives mis en œuvre comprennent au minimum 40 % d'olives dites « tournantes » (passage du vert franc au jaune).

Le délai entre la cueillette et la livraison aux moulins des olives n'excède pas quatre jours dans le cas des olives destinées à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûres », et deux jours dans les autres cas.-

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est inférieure à 4 jours.

Pour prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » suivie de la mention « olives mûres », les huiles proviennent d'olives dont la durée de conservation entre la récolte et la trituration est comprise entre 4 et 10 jours.

Les huiles proviennent d'un assemblage d'olives ou d'huiles issues d'au moins deux variétés et d'au moins 60 % de variétés principales.

Le procédé d'extraction ne fait intervenir que des procédés mécaniques sans qu'à aucun moment du processus d'extraction, en tous points de la chaîne de transformation, la température ne puisse être supérieure à 30 °Celsius.

Les seuls procédés et traitements autorisés sont l'effeuillage, le lavage, le broyage, le malaxage, l'extraction par centrifugation ou par pressurage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.

5.11 Stockage des huiles

Les huiles sont stockées dans des conditions optimales de conservation à l'abri de la lumière, de la chaleur et de toute variation importante de température.

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. SPÉCIFICITÉ DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

6.1.1 Les facteurs de lien au terroir

6.1.1.1 les facteurs naturels

L'aire géographique de production de l' « Huile d'olive d'Aix-en-Provence » est caractérisée par les éléments suivants :

a) La basse Provence calcaire :

L'aire est délimitée :

- au nord, par la Durance, la chaîne des Côtes et l'ensemble collinaire de Roque-Rousse ;
- au sud, par les plateaux et chaînons calcaires séparant la Provence intérieure du littoral (chaîne de l'Etoile, massif de Carpiane) ;
- à l'ouest, par la plaine caillouteuse de la Crau ;
- à l'est, avec le Concors, les terminaisons orientales de la chaîne de Sainte Victoire et de l'axe Regagnas - Olympe - Aurélien et la partie occidentale du massif de la Sainte-Baume.

Cet ensemble ainsi délimité, présente un relief tourmenté fait de collines et de chaînons calcaires orientés est-ouest (plissement pyrénéo-provençal) pouvant culminer à plus de 1000 m (Sainte-Victoire, Sainte-Baume). Les escarpements les plus marqués présentent de belles nuances adret/ubac. Ces secteurs montagneux individualisent trois bassins versants, drainés chacun par un fleuve côtier : la Touloubre, l'Arc et l'Huveaune, dont les altitudes moyennes sont davantage élevées en se déplaçant vers l'est.

b) Un climat provençal marqué par des coups de froids hivernaux :

Comme l'ensemble de la basse Provence intérieure, le pays d'Aix est caractérisé par un climat méditerranéen, avec des étés secs et chauds mais aussi par des températures nocturnes hivernales parfois basses.

Les précipitations représentent 600 à 700 mm par an, les chaînons les plus élevés étant davantage arrosés. Les pluies tombent fréquemment sous forme de violentes averses, mais sont limitées dans le temps (autour de 70 jours/an). Le creux estival est encadré par deux maximum : un maximal principal automnal et un secondaire de printemps. L'ensoleillement important (autour de 2 700 heures de soleil par an en moyenne), tout comme la fréquence des vents d'ouest et de nord-ouest (Mistral et Tramontane) accentuent l'évaporation.

Les températures moyennes annuelles oscillent autour de 15 ° C. L'amplitude thermique augmente d'ouest en est du fait de la continentalité liée à la présence des barres rocheuses parallèles au littoral qui réduisent les effets adoucissants de la mer en hiver.

En hiver, les jours de gels ne sont pas absents ; autour de 20 jours sur les limites occidentales de l'aire, ils augmentent assez rapidement vers l'est pour atteindre 50 à 60 jours dans les parties orientales. Les communes où les risques de gel sont les plus accentués, notamment au nord-est du département des Bouches-du-Rhône, n'ont pas été de ce fait, retenues dans l'aire géographique de production.