

CENTRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

de la filière oléicole française

FONDS DOCUMENTAIRE - BIBLIOGRAPHIE DES OUVRAGES (accès thématique, classement par ordre alphabétique d'auteurs)

Agriculture	p. 1
Biochimie-Santé	p. 2
Economie	p. 4
Généralités	p. 4
Histoire	p. 6
Pays/Bassin	p. 7
Qualité	p. 9
Référence	p. 9
Technique	p. 10

Agriculture

- C.O.I. (2000). Catalogue mondial de variétés d'olivier. Madrid, COI.
- Chol, P., p. E. Laury, et al. (2005). Olivier. De la taille à la conduite des arbres fruitiers. Educagri, Educagri: 193-207.
- Cimato, A., C. Cantini, et al. (2001). L'olivo in Toscana: il germoplasma autoctono. Firenze.
- Cimato, A. and E. Franchini (2002). La fertilizzazione dell'oliveto. Firenze.
- Couture, M. (1996 retirage de 1748). Traité de l'olivier. Nîmes, Lacour.
- De Gasparin (1848). L'olivier. Cours d'Agriculture. Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique: 537-573.
- de Hidalgo Tablada, J. (1870). Tratado del cultivo del olivo en espana y modo de mejorarlo. Ubeda, El Olivo.
- De Morogues, Mirbel, et al. (1842). Olivier. Cours Complet d'Agriculture-Nouveau Dictionnaire d'Agriculture. P. Frères. Paris, Pourrat Frères: 23-65.
- Degrully, L. (1999). L'olivier. Nîmes, Lacour.
- ENITA de Bordeaux (2003). Agriculture biologique. Paris, Lavoisier.
- Guet, G. (1993). Agriculture biologique méditerranéenne, Guet & GRAB.
- Katsoyannos, P. (1992). Olive pests and their control in the Near East. Rome, FAO.

[Retour Sommaire](#)



*afidol*

- Lieutaghi, P. (2006). Olivier sauvage. Petite ethnobotanique méditerranéenne. A. Sud, Actes Sud: 214-222.
- Moutier, N., C. Pinatel, et al. (2004). Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France. Turriers, Naturalia Publications.
- Nizzi Grifi, F. (2002). La potatura dell'olivo in Toscana-Riflessioni tecniche. Firenze.
- Regnault-Roger, C., G. Fabres, et al. (2005). Enjeux phytosanitaires pour l'agriculture et l'environnement. Paris, Lavoisier.
- Reynaud, J. (1998). De l'olivier et de ses produits. Nîmes, Lacour.
- Reynaud, J. (1998). Guide pratique de la culture de l'olivier, son fruit et son huile. Nîmes, Lacour.
- Rozier, M. (2002). Les variétés françaises d'olivier et leurs terres d'accueil. Nîmes, Lacour.
- Rozier, M. (2005). Le grand théâtre de l'olivier de France - Les variétés en scène. Nîmes, Lacour.
- Sagnier, H. (1920). Olivier. Omnium Agricole-Dictionnaire pratique de l'agriculture moderne. L. Hachette. Paris, Sagnier, H.: 574-577.
- Schvartz, C., J. C. Muller, et al. (2005). Guide de la fertilisation raisonnée. Paris, France Agricole.
- Solana, P. (1999). La Bio, de la terre à l'assiette. Paris, Sang de la terre & Bornemann.
- Tavanti, J. (2004). Mémoire sur l'olivier. Nîmes, Lacour.
- Tondelier, M. (1991). Guide du débroussaillage. Marseille, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- Trigui, A. and M. Msallem (2002). Oliviers de Tunisie-Catalogue des variétés autochtones & types locaux. Sfax, Ministère de l'Agriculture
- Villa, P. (2003). La culture de l'olivier. Paris, Editions de Vecchi.

Biochimie-Santé

- Bardoulat, M. (2004). L'olivier, trésor de santé. Monaco, Editions Alpen.
- Besançon, P., S. Debosque, et al. (2000). Alimentation méditerranéenne et santé: actualités et perspectives. Paris, John Libbey Eurotext.
- Burckel, A. (1999). Les bienfaits du régime crétois, J'AI Lu.
- Boulangier, P. (1994). Mémoires du savon de Marseille. Marguerittes, L'imagier.
- Bourgeois, C. (2003). Les vitamines dans les industries agroalimentaires. Paris, Lavoisier.
- Charbonnier, A. (1996). L'huile d'olive, aliment santé-Coeur- Vaisseaux - Os - Digestion. Paris, Editions Frison Roche.
- Chassignolle, J. F. (1999). En finir avec l'infarctus. Paris.

[Retour Sommaire](#)





- Clergeaud, C. and L. Clergeaud (2000). Les huiles végétales, huiles de santé et de beauté. Biarritz, Atlantica.
- Chevallier, L. (2005). Nutriton: principes et conseils. Issy-les-Moulineaux, Masson.
- Dacosta, Y. (2002). Nutrition et athérosclérose. Paris: 334.
- Dacosta, Y. (1998). La supplémentation nutritionnelle par les acides gras oméga-3. Paris, 197: 495.
- Delattre, J., J. L. Beaudeau, et al. (2005). Radicaux libres et stress oxydant. Paris, Lavoisier.
- Dupin, H. and C. Michaud (2000). Aliments, alimentation et santé. Paris, Lavoisier Tec & Doc.
- Faurion, A. (2004). Physiologie sensorielle à l'usage des IAA. Paris, Technique et documentation Lavoisier.
- Figuier, L. (1876). Les huiles végétales. Sorgues, Trait pour trait
- Fricke, J. and D. Laty (2001). Le régime crétois. Paris, Hachette.
- Gerber, M. (2004). Santé et alimentation méditerranéenne au quotidien. Aix-en-Provence, Edisud.
- Graille, J. (2003). Lipides et corps gras alimentaires. Paris, Technique et documentation Lavoisier.
- Haslam, E. (1998). Practical phenolics: from structure to molecular recognition and physiological action. Cambridge, Cambridge University Press.
- Karleskind, A. (1996). Oils and Fats Manual - A comprehensive treatise. Paris, Lavoisier.
- Lecerf, J. M. (1999). Cholestérol, de l'alimentation à votre santé. Bondues, CEMA.
- Léger, C. L. (1992). Vitamine E, tocophérols et composés apparentés. Paris, Polytechnica.
- Peyre, P. (1938). Sur l'olivier. Paris.
- Pline l'Ancien (1999). La vertu des arbres. Paris, Arléa.
- Renaud, S. (2004). Le régime crétois-Incroyable protecteur de notre santé. Paris, Odile Jacob.
- Riboli, E., F. Decloître, et al. (1996). Alimentation et cancer. Paris, Lavoisier Tec & Doc.
- Sarni-Manchado, P. and V. Cheyrier (2006). Les polyphénols en agro-alimentaire. Paris, Lavoisier.
- Saury, A. (1984). Huiles végétales d'alimentation. St Jean de Braye, Editions Dangle.
- Simopoulos, A. P., J. Robinson, et al. (2005). Le régime oméga 3 - Le programme alimentaire pour auver notre santé. Les Ulis, EDP Sciences.
- Skawinska, V. and T. Banoussis (1999). Manger crétois. Neuilly sur Seine.
- Teisseire, P. J. (1991). Chimie des substances odorantes. Paris, Lavoisier.
- Ucciani, E. (1995). Nouveau dictionnaire des huiles végétales. Paris, Lavoisier.
- Varela, G. (1994). La friture des aliments à l'huile d'olive. Madrid.
- Viola, P. (1997). El aceite de oliva. Madrid, COI.
- Volatier, J.-L. (2000). Enquête INCA. Paris, Lavoisier Tec & Doc.
- Walker, M. (2005). L'extrait de feuilles d'olivier. Paris, Editions Médicis.

[Retour Sommaire](#)



Walker, M. (1997). Olive leaf extract. New York, Kensington Books.

Economie

(2005). L'agriculture biologique française - Chiffres 2004, Agence Bio.

Bachta, M. S. and G. Gherzi (2004). Agriculture et alimentation méditerranéenne. Montpellier, CIHEAM

Gigleux, C., A. Garcin, et al. (2005). L'arboriculture biologique - Etat des lieux de la conversion. Paris, CTIFL.

Sebillotte, C., L. Ruck, et al. (2003). Prospective-Compétitivité des oléagineux dans l'avenir. Paris, CETIOM.

Sebillotte, C., L. Ruck, et al. (2003). Prospective-Compétitivité des oléagineux dans l'avenir. Paris, CETIOM.

Généralités

Amamou, T. (1995). L'olivier.

Amouretti, M. C. and G. Comet (1998). Le livre de l'olivier. Aix-en-Provence.

Anginot, P. and F. Isler (2003). L'olive. Seyssinet, Libris.

Audibert, C. (1997). L'huile d'olive. Paris, Hatier.

Barranco, D., D. Fernandez-Escobar, et al. (1997). El cultivo del olivo. Madrid.

Bonnadier, J. (1989). Cantate de l'huile d'olive.

Bonnadier, J. and N. Bouveret (2000). Chroniques de l'olivier. Avignon, Editions Barthelemy.

Breger, A. M. (2001). L'olivier de France, l'olive et son huile. Forcalquier, Mexichrome.

C.O.I. El olivo, El aceite, la aceituna. Madrid.

C.O.I. (1994). Les olives de table. Madrid.

C.O.I. (1997). Encyclopédie mondiale de l'olivier. Madrid, C.O.I.

C.O.I. (1998). L'olivier, l'huile, l'olive. Madrid.

Calais, M. (1997). L'olivier, les olives et l'huile d'olive, Editions du Chêne.

Castiglione, C. (1993). Une vie d'olivier.

Chesneau, S. and A. Rinaldi (2003). Mieux vivre avec l'huile d'olive. Beauchamp, Mieux vivre avec l'huile d'olive.

Comte, H. (1990). Le tour de l'olivier.

[Retour Sommaire](#)





- Courboulex, M. (2002). Les oliviers. Paris, Editions Rustica.
- Darbonne, C. (2004). L'huile d'olive, Tana Editions.
- De Barry, N. (1999). L'ABCdaire de l'huile d'olive. Paris.
- Dolamore, A. (1999). The essential olive oil companion. London, Grub Street.
- Dolamore, A. (2000). A buyer's guide to olive oil. London, Grub Street.
- Douat, R. (1998). Guide complet de la culture de l'olivier. Paris, Editions de Vecchi.
- Ereteo, F. (1988). L'olivier.
- Faure, J. (2004). L'olivier dans tous ses états. Nice, France Europe Editions.
- Fouin, J. and C. Sarfati (2002). Le guide des huiles d'olive. Rodez, Editions du Rouergue.
- Guitteny, M. (2000). Der olivenbaum, olivenöl, tugenden und küche. Monaco, Ajax Monaco.
- Guitteny, M. (2000). L'olivier, l'huile d'olive, ses vertus, sa cuisine. Monaco, Ajax Monaco.
- Guitteny, M. (2000). Olive tree, olive oil, it's virtues and cooking. Monaco, Ajax Monaco.
- Kalogeraki, S. (2002). Huile d'olive moyen de longévité, Mediterraneo Editions.
- Laurent, A. and A. Barnouin (2000). L'olive. Genève, Aubanel.
- Ministerio de agricultura, p. y. a. (1983). Las raices del aceite de oliva-Aceites de oliva virgenes, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion.
- Moirenc, S. (2006). Oléiculture. Portet-sur-Garonne, Loubatières.
- Moirenc, S. and R. Ferré (1998). L'olivier. Barbentane, Equinoxe.
- Moreaux, S. (1997). L'olivier.
- Musée de Salon & de la Crau De l'olivier à l'huile d'olive. Salon-de-Provence, Musée de Salon & de la Crau.
- Pagnol, J. (1975). L'olivier.
- Pagnol, J. and L. Rey-Billeton (1999). L'huile d'olive. Genève, Aubanel.
- Palet, B. (1996). Le petit lexique de l'olivier. Nîmes, Lacour.
- Polese, J. M. (2005). La culture des oliviers, Artémis.
- Prades, J.-B., N. Prades, et al. (2002). L'olivier "Tanche". Le grand livre des fruits retrouvés. Rustica. Paris, Rustica: 90-91.
- Reynaud, J. (1998). De l'olivier et de ses produits. Nimes.
- Ricordel, F. (1999). L'olivier, symbole de la provence éternelle. Valbonne, Editions Corollys.
- Ridgway, J. (1996). Le guide de l'huile d'olive. Courbevoie, Editions Soline.
- Ridgway, J. (1997). Aceite de Oliva-Manual para sibaritas. Köln, Evergreen.
- Ridgway, J. (2002). Best olive oil buys round the world. Brighton, Gardiner Press.
- Ridgway, J. (2005). Best olive oil buys round the world. Brighton, Gardiner Press.

[Retour Sommaire](#)





afidol

- Rossini, G. (1998). Olives, oliviers: mode d'emplois. Barbentane, Equinoxe.
- Rossini, G. (1999). Mémoires de l'olivier. Barbentane, Equinoxe.
- Scotto, E. and B. Forgeur (1995). L'huile d'olive.
- Scotto, E. and B. Forgeur (1996). Olivenöl. Munchen.
- Taha, C. H. Les olives.
- Trotreau, J. (2005). Les bienfaits de l'huile d'olive. Paris, Editions de Vecchi.
- Vantal, A. (2001). L'huile d'olive.
- Vican, P. (2005). L'huile d'olive - Historique, variétés et origines, vertus thérapeutiques, recettes. Croissy sur Seine, Anagramme.

Histoire

- Amouretti, M.-C. and J. P. Brun (2002). Oliviers et huile dans l'Antiquité: découvertes archéologiques récentes. Agriculture méditerranéenne, variété des techniques anciennes. M.-C. Amouretti and J. P. Brun. Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence. **5**: 127-141.
- Aquadro, C. (2002). Les moulins de la Vallée du Gapeau. Agriculture méditerranéenne, variété des techniques anciennes. M.-C. Amouretti and J. P. Brun. Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence. **5**: 209-223.
- Autrand, J. P. (1992). Les moulins à huile d'olives des XVIIIe et XIXe siècles, Autrand J. -P.
- Brun, J. P. (2003). Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique-Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication. Paris, Editions Errance.
- Brun, J. P. (2004). Archéologie du vin et de l'huile- De la Préhistoire à l'époque hellénique. Paris, Editions Errance.
- Brun, J. P. (2004). Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain. Paris, Editions Errance.
- Brun, J. P. (2005). Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine. Paris, Editions Errance.
- Camps-Fabrer, H. (1953). L'olivier et l'huile dans l'Afrique romaine. Alger.
- Chevalier, J., A. Gheerbrant, et al. (1969). Olivier. Dictionnaire des symboles. R. Laffont, Robert Laffont: 559-560.
- Flandrin, J.-L. and M. Montanari (2001). Histoire de l'alimentation. Paris, Fayard.
- Institut de recherches méditerranéennes, U. d. P. (1983). L'huile d'olive en Méditerranée. Aix-Marseille.
- L'occitane (1993). Manifeste pour la création d'un musée du savon de Marseille. Reillane, L'occitane.
- Musée de Salon et de la Crau (1989). Mémoire et patrimoine industriel à Salon-La savonnerie. Salon-de-Provence, Musée de Salon et de la Crau.

[Retour Sommaire](#)



afidol



- Padilla, M. and B. Oberti (2000). Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée. Montpellier, Karthala-CIHEAM.
- Poezevara, S. (2002). La restauration récente d'un moulin: l'exemple de Rustrel (Vaucluse). Agriculture méditerranéenne, variété des techniques anciennes. M.-C. Amouretti and J. P. Brun. Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence. **5**: 263-276.
- Rendu, C. (2002). Une archéologie de l'estivage dans les Pyrénées de l'Est. Agriculture méditerranéenne, variété des techniques anciennes. M.-C. Amouretti and J. P. Brun. Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence. **5**: 181-192.
- Sevestre, C. (2002). Moulins hydrauliques en milieu montagnard, fonctions et évolution: le vallon du Laverq (04) de 1702 à nos jours. Agriculture méditerranéenne, variété des techniques anciennes. M.-C. Amouretti and J. P. Brun. Aix en Provence, Publications de l'Université de Provence. **5**: 225-245.
- Verdié, M. (1990). La civilisation de l'olivier.

Pays/Bassin

- Alziari, A. (2000). Le monde de l'huile d'olive à Nice de 1853 à nos jours. Nice, Alandis Editions.
- Barranco, D. and L. Rallo (1984). Las variedades de olivo cultivadas en Andalucia.
- Biale, R. (1984). Moulins de Provence. Draguignan, ARAM PACA.
- Bonilla Polo, A., F. Grande Covian, et al. (1993). El aceite del Bajo Aragon. Teruel.
- Bottani, D. (1991). Le guide des pays du Ventoux. Besançon, Editions La Manufacture.
- Bottani, D. (1993). Le guide des pays du Luberon. Lyon, Editions La Manufacture.
- Boulangier, P. (1995). L'olivier et ses huiles dans le pays d'Aix.
- C.O.I. (1989). Los olivos de Madrid. Madrid.
- Candoré, A. (1992). Guide des moulins en France. Paris, Pierre Horay.
- Clébert, J. P. (1992). Guide de la Provence mystérieuse, Tchou.
- Comité de Valorisation Agricole et Rurale La Route de l'olivier. Draguignan, COVAR.
- Couroucli, M. (1985). Les oliviers du lignage, une Grâce de tradition vénitienne. Paris.
- Courtot, R. and Y. Rinaudo (1992). Le guide du Var. Besançon, Editions La Manufacture.
- Cousin, S., C. Royer, et al. (1991). Le guide du patrimoine rural. Besançon, Editions La Manufacture.
- Criativa, O. Rota do Azeite de Tras-os-Montes. Mirandela, Associação Comercial e Industrial de Mirandela.
- Cristoferi, G. (2001). La qualità dell'olio extravergine di oliva dei colli riminesi: la cultivar Correggiolo. Bologna, ISTEA.
- Deffontaines, J. Huile d'olive de Nyons-Un produit, un paysage. Paris, Editions de l'Epure.
- Delpal, L. (1991). Provence. Paris, Editions Arthaud.

[Retour Sommaire](#)





afidol

- Evesque, R. (2003). L'oléiculture dans les Cévennes ardéchoises. Les Vans, Les Amis de l'Olivier du Pays des Vans Syndicat des Oléiculteurs de l'Ardèche Méridionale.
- Fattori, Y. (2000). L'olivier en terre varoise. Aix en Provence, Edisud.
- Fédération oléicole de Haute-Provence (2006). Les chemins de l'olivier -Haute-Provence, Verdon.
- Gendre, C. (2003). Histoire de l'olivier en Roussillon. Canet, Trabucaire.
- Jary, E. (2004). Les chemins du goût-A la découverte de la France des saveurs. Genève, Aubanel.
- Kizilos, K. (1997). The olive grove-Travels in Greece. Hawthorn, Lonely Planet.
- Laget, J. (2000). L'olivier en Baronnies: permanence et mutations. Terres Voconces. L. G.-N. Baronnard. La Motte-Chalancon. **2**: 7-26.
- Ledrole, R. (2002). L'olivier en Haute-Provence. Aix en Provence, Edisud.
- Les Amis des Mées (1990). L'huile d'olive des Mées. Les Mées, Terradou.
- Magnan de Bornier, P. (1985). Huile et grignons à Nyons XVIIème-XVIIIème siècles. Nyons, Archives départementales de la Drôme.
- Ministère de l'Intérieur et de l'Aménagement du Territoire (1993). Débat national pour l'aménagement du territoire. Paris, La Documentation Française.
- Ministerio de agricultura (1972). El olivar español. Madrid.
- Ministerio de Agricultura (1974). Inventario agronomico del olivar I: provincia de Cordoba. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- Ministerio de Agricultura (1975). Inventario agronomico del olivar II: provincia de Jaen. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- Ministerio de Agricultura (1975). Inventario agronomico del olivar III: provincia de Sevilla. Madrid, Ministerio de Agricultura.
- Murillo Ramos, J. (1993). El aceite de oliva virgen. Zaragoza.
- Nicod, J. (1950). Grandeur et décadence de l'oléiculture provençal.
- Ollivier-Elliott, P. (2001). Les Baronnies. Aix-en-Provence, Edisud.
- Parc Tematic de l'Oli (1999). L'olivera i l'oli a les Garrigues.
- Ricciardi-Bartoli, F. (2004). L'olivier en Corse-Olives, oliviers, huiles. Ajaccio, DCL Editions.
- Simonet-Avril, A. (2005). Au pays des olives-Oliviers, olives et huile d'olive de Nyons. Paris, Kubik.
- Tardrew, S. (2004). L'huile d'olive-Saveurs d'excellence en Méditerranée. Genève, Aubanel.
- Tondeur, F. (2001). Nyons-Mémoires de l'Aygues. Avignon, Editions A. Barthélémy.
- Vendran, H. (2002). Les oliviers de l'Ardèche, L'Ardéchoise.
- Vuillemin, P. J. (1975). Les Alpilles. Marseille, Les Editions du Carré.

[Retour Sommaire](#)



afidol



Afidol

Qualité

- (2002). Palmarès du Concours Général Agricole-Les médaillés du Concours Général Agricole 2002. Paris, Comexpo.
- (2004). Palmarès du Concours Général Agricole, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- (2006). Palmarès du Concours Général Agricole, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- Alessandri, S., A. Cimato, et al. (2000). Monitoraggio della qualità degli oli vergini di oliva della Toscana. Firenze.
- Blin-Barrois, B., M. Barrois, et al. (2003). Couleurs à boire, couleurs à manger. Aix en Provence, Edisud.
- Boskou, D. (1996). Olive oil: chemistry and technology. Champaign, AOCS Press.
- Branlard, J. P. (1999). Droit et gastronomie-Aspects juridiques de l'alimentation et des produits gourmands. Paris, Gualino Editeur.
- C.O.I. (1982). Les dénominations et définitions des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive. Madrid, COI.
- C.O.I. (1990). Amélioration de la qualité de l'huile d'olive. Madrid.
- C.O.I. (1990). Olive oil quality improvement. Madrid.
- Cimato, A., A. Baldini, et al. (1997). L'olio di oliva - Cultivar, ambiente e tecniche agronomiche. Firenze.
- Cimato, A., A. Baldini, et al. (1998). L'olio di oliva - Cultivar, ambiente e tecniche agronomiche. Firenze.
- Cimato, A., A. Baldini, et al. (2001). L'olio di oliva - Cultivar, ambiente e tecniche agronomiche. Firenze.
- Cimato, A., C. Cantini, et al. (2000). Olivo e olio: germoplasma, marketing, salute. Firenze.
- Grifi, F. N. (2001). Un'etichetta per l'olio extra vergine di oliva. Firenze.
- Kiritsakis, A. P. K. (1998). Olive oil: from the tree to the table. Trumbull, Food & Nutrition Press.
- Philipponneau, J. (1994). Relation de l'empoisonnement perpétré en Espagne et camouflé sous le nom de syndrome de l'huile toxique. Paris, Editions de l'Encyclopédide des Nuisances.
- Vieri, M., A. Bo, et al. (2001). Macchine di raccolta per l'olivicultura toscana. Firenze.

[Retour Sommaire](#)



Afidol

Référence

- (1948). Répertoire de la fédération métropolitaine des mouliniers producteurs d'huile d'olive. Orange, Fédération métropolitaine des mouliniers producteurs d'huile d'olive.
- (1954). Atlas des départements français et territoires d'outre-mer-Moulins à huile, Huileries, Département français et union française.
- (2006). Vins et santé. Lattes, Les Editions du Voyage.
- Adrian, J. and N. Adrian (2006). Dictionnaire agroalimentaire. Paris, Lavoisier.
- Adrian, J., J. Potus, et al. (1998). Introduction à l'analyse nutritionnelle des denrées alimentaires. Paris, Lavoisier.

[Retour Sommaire](#)



- AFNOR (2000). Corps gras, graines oléagineuses, produits dérivés - Corps gras et produits dérivés. Paris La Défense, AFNOR
- AFNOR (2000). Corps gras, graines oléagineuses, produits dérivés - Graines oléagineuses et tourteaux. Paris La Défense, AFNOR
- Baret, J. (2006). Annuaire de l'agriculture et de l'environnement. Paris, Editions et Publications Spécialisées.
- C.O.I. Olive and olive oil terminology. Madrid.
- C.O.I. Terminologia Oléicola. Madrid.
- C.O.I. Terminologie Oléicole. Madrid.
- Cimato, A. (1987). Rassegna bibliografica sull'olivo 1950-1969. Firenze.
- Cimato, A. (1987). Rassegna bibliografica sull'olivo 1970-1986. Firenze.
- Depledge, F. and Société scientifique d'hygiène alimentaire (1998). Evaluation sensorielle, manuel méthodologique. Paris, Technique et documentation Lavoisier.
- Deprez, A. and J.-C. André (1999). Compléments alimentaires et aliments santé, pratique juridique. Paris, Technique et documentation Lavoisier.
- Hordé, T. (2004). Dictionnaire des mots de la table. Rochefort du Gard, Editions Sud-Ouest.
- Ledrole, R. (2004). Les mots de l'olivier. Aix en Provence, Edisud.
- Mensier, P.-H. (1957). Dictionnaire des huiles végétales. Paris.
- Multon, J. L. (2002). Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires-3ème édition. Paris, Lavoisier.
- Olszak, N. (2001). Droit des appellations d'origine et indications de provenance. Paris, Editions Tec & Doc.
- Valleix, S. and F. Bonneau (2004). L'annuaire des acteurs de la bio. Lempdes, Centre National de Recherche en agriculture Biologique.

Technique

- Arambourg, Y. (1986). Traité d'entomologie oléicole. Madrid, C.O.I.
- Argenson, C., S. Régis, et al. (1999). L'olivier. Paris, Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.
- C.O.I. (2004). Les olives de table. Madrid.
- Cadahia Cincuendez, P. (1963). Plantation y poda del olivo. Madrid.
- De Andres Cantero, F. (1965). Enfermedades y plagas del olivo. Jaen.
- Eretero, F. (1982). L'olivier.
- Ferguson, L., G. S. Sibbett, et al. (1994). Olive production manual. Oakland, University of California.

[Retour Sommaire](#)



- Giaccone, R. (1987). Un patrimoine à entretenir, l'olivier.
- Giorgini, G. (1973). Come si coltiva l'olivo-Manuale pratico dell'agricoltore. Milan.
- Lambert, M. (1993). "L'olivier et la préparation des olives en Provence." Collection Campanile: 63.
- Lambert, M. (1998). L'olivier et la préparation des olives en Provence. Marseille.
- Lambert, M. (1999). L'huile d'olive et les moulins hydrauliques en Provence. Nice, Serre.
- Ledrole, R. (2003). L'olivier pas à pas. Aix en Provence, Edisud.
- Long, J. and P. Bonnet (1951). L'olivier à fruits de table.
- Lopez-Villalta, M. C. (1999). Contrôle des parasites et des maladies de l'olivier. Madrid, COI.
- Loussert, R. and G. Brousse (1978). L'olivier. Paris.
- Maillard, R. (1975). L'olivier. Aix-en-Provence-Paris.
- Masoliver Garcia, F. (1973). Tratamientos del olivo. Lerida.
- Ministerio de agricultura (1969). Diez temas sobre el olivo. Madrid.
- Munoz, M. P. (1989). La taille de l'olivier. Madrid.
- Ortega Nieto, J. M. (1969). La poda del olivo. Madrid.
- Ortega Nieto, M., J. Ferreira Llamas, et al. (1965). El agua, la poda y el suelo-Como factores de produccion del olivo en la provincia de Jaen. Lerida, Instituto nacional de investigaciones agronomicas.
- Unité structurelle de biotechnologie alimentaire, i. d. m. g. e. d. (1990). L'élaboration des olives de table. Madrid.
- Veuillet, J. (1987). L'olivier, l'arbre, l'huile, les ennemis. Nice, CRDP.

[Retour Sommaire](#)

Remarque :

Cette liste n'est pas exhaustive, elle recense les principaux ouvrages en rapport avec l'Oléiculture...

Nous avons également de nombreux articles de revues, rapports, mémoires, thèses sur les mêmes thématiques à consulter dans notre Centre de documentation...

