



# Huile d'olive de Nice

Huile

## LE PRODUIT

L'huile d'olive de Nice est une huile vierge ou vierge extra obtenue à partir d'olives issues de la variété cailletier. □ Les olives sont récoltées à bonne maturité et au plus tôt lorsqu'au moins 50 % d'entre elles ont atteint la couleur lie de vin. □ Après l'effeuillage, le tri, le lavage et le broyage des olives, l'extraction de l'huile se fait à froid et sans adjuvant.

## ARÔMES ET SAVEURS

L'huile d'olive de Nice est une huile douce de type "fruité mûr". Son arôme principal est l'amande. D'autres arômes secondaires peuvent-être perçus tels que l'artichaut cru, la fleur de genêts, le foin, la feuille, l'herbe, la pâtisserie, la pomme mûre, les fruits secs et même des notes citronnées.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Cette huile d'olive est produite dans 99 communes des Alpes-Maritimes sur des oliveraies de reliefs, cultivées sur des collines, des plateaux et des pentes, aménagées en terrasses, situées à moins de 750 m d'altitude.

## UN PRODUIT RECONNU

L'huile d'olive de Nice bénéficie d'une AOP depuis le 11 mars 2006. □ La récolte des olives s'étale de mi-octobre à avril. Ces oliveraies produisent de l'huile d'olive, mais aussi des olives de table et de la pâte d'olive, également reconnues en AOP.

### Le saviez-vous

Traditionnellement à Nice, on pratique le gaulage des olives. Il s'agit de récolter les olives sur les arbres à l'aide d'un long baton en noisetier ou en châtaignier, appelé gaule, qui sert à faire tomber les olives sur des filets tendus pendant la récolte.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires  
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend au territoire de 99 communes du département des Alpes-Maritimes.

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION)

---

Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes

Box 85 - Min Fleurs 17

06296 NICE CEDEX 3

**N°SIRET :** 43815624200010

**Contact :** Françoise CAMATTE

**Tél. :** 04 97 25 76 44

**Mél. :** [syndicat@olivedenice-aop.com](mailto:syndicat@olivedenice-aop.com)

**Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit**

INAO La Valette du Var

---

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C

Avenue Alfred Kastler

83160 LA VALETTE DU VAR

**N°SIRET :** 13000270200400

**Tél. :** 04 94 35 74 67

**Fax :** 04 94 65 89 43

**Mél. :** [INAO-LVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr](mailto:INAO-LVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr)

**Organismes de contrôle (OC)**

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Siège

1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gov.fr/produit/huile-dolive-de-nice-4512>

### List of links present in page

1. <mailto:syndicat@olivedenice-aop.com>
2. <mailto:INAO-LVALETTEDUVAR@inao.gov.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>

6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>