

Huile d'olive de Nîmes

Huile

LE PRODUIT

L'Huile d'olive de Nîmes AOP est produite principalement dans le Gard et dans quelques communes de l'Hérault. Marquée par la prédominance de la variété d'olives picholine (70 %), elle révèle une légère amertume et une pointe d’ardence (piquant) qui lui confère une fraîcheur et une intensité aromatique incomparables. Les variétés négrette et noirette peuvent être ajoutées en assemblage.

ARÔMES ET SAVEURS

De couleur verte avec certains reflets jaunes, elle présente au nez des notes végétales avec des odeurs d’herbe fraîche, de foin coupé ou d'artichaut cru. En bouche, le fruité est caractérisé majoritairement par les arômes d’herbe, de foin, d’ananas, de prune jaune et d’artichaut cru, complétés éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Sous un climat méditerranéen, soumis au mistral, les oliviers sont au cœur d'un paysage de collines et coteaux de garrigue du Gard et de l'Hérault, délimité à l'est par le fleuve Rhône, et au sud par la Camargue. Reconnue pour ses saveurs et ses bénéfices sur la santé, l'huile d'olive de Nîmes AOP est l'expression d'un lien intime entre le terroir et le savoir-faire des hommes, transmis de génération en génération.

UN PRODUIT RECONNU

La culture de l'olivier s'installe sur ce territoire avec l'implantation des romains. C'est à partir du XVIIIème siècle que le nom "picholine" apparaît pour désigner la variété principale du Gard, utilisée aussi bien pour l'huilerie que pour la préparation d'olives de bouche. Cette variété était appelée Plant de Collias (village dont elle est originaire). Ce savoir-faire ancestral est reconnu en AOP depuis novembre 2004.

Le saviez-vous

L'origine du nom de picholine, variété principale de l'huile d'olive de Nîmes, serait liée au fait que cette variété était particulièrement bien adaptée à la préparation des fruits "à la picholine", préparation inventée au XVIIe siècle par les frères Piccholini originaires de St Chamas au bord de l'étang de Berre.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'« Huile d'olive de Nîmes » s'étend sur 183 communes du département du Gard et 40 communes de l'Hérault. La liste complète des communes est précisée dans le cahier des charges.
L'aire géographique est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales.
Le climat est méditerranéen, soumis au mistral.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des AOC Olive et huile d’olive de Nîmes

Mas de l'Agriculture
1120, Route de Saint-Gilles
30900 NÎMES

N°SIRET : 43988271300027
Président(e) : GRANIER Gilles **Contact :** Julie CAROU
Tél. : 06 02 71 19 00
Mél. : huileolivenimes@gmail.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-nimes-7111*

List of links present in page
1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_HuiledOlivedeNimes_G_200812.pdf

2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_HuiledOlivedeNimes_A_200812.pdf
3. mailto:huileolivenimes@gmail.com
4. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr
10. mailto:contact@qualisud.fr