



## Olive de Nice

Olive

### LE PRODUIT

L'AOP Olive de Nice désigne à la fois les olives de table ainsi que la pâte d'olive. Ces deux produits sont obtenus exclusivement à partir d'olives issues de la variété cailletier. Les olives sont de petit calibre, de couleur nuancée allant du vert-jaunâtre à la couleur lie de vin. La pâte d'olive est obtenue par broyage et tamisage des olives additionnées d'huile d'olive. Sa texture est homogène et onctueuse.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les olives et la pâte d'olive sont légèrement amères et présentent des arômes de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, de fruits secs, des odeurs de vieux vins, de cuir. Les olives sont entières et non aromatisées. Leur peau doit être lisse, la chair ferme et la pulpe se détacher bien du noyau. La présence de pédoncules (partie tigeuse) dans les 2 produits est une caractéristique

de celle appellation.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP Olive de Nice est produite sur 99 communes des Alpes-Maritimes. Ces oliveraies de reliefs sont cultivées sur des collines, des plateaux subcôtiers et des pentes aménagées en terrasses et à une altitude inférieure à 750 mètres. La récolte s'étale de l'automne à avril. Ces oliveraies produisent à la fois des olives de table, de la pâte d'olive et de l'huile d'olive AOP.

## UN PRODUIT RECONNU

Les olives et la pâte d'olive bénéficient d'une AOP depuis le 11 juin 2005.

### Le saviez-vous

La préparation des olives et de la pâte d'olive est simple et traditionnelle. Les olives, cueillies noires à maturité, sont lentement et naturellement désamérisées dans un bain de saumure. La pâte s'obtient par broyage des olives dessalées et dénoyautées avec un peu d'huile. La pâte d'olive se distingue ainsi de la tapenade par l'absence d'autres ingrédients tels que câpres et anchois.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 99 communes du département des Alpes-Maritimes Elle est inscrite au sein d'un ensemble défini par les usages d'implantation de l'oliveraie et des ateliers de transformation, et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie) et le territoire de la variété Cailletier.

En effet, la présence ou non de cette variété dans le peuplement des oliveraies est un bon indicateur du contexte géographique caractéristique de l'appellation. L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne tombe littéralement dans la mer sur certains sites.

Le drain majeur est le Var avec ses vallées affluentes de la Vésubie, de la Tinée et de l'Estéron dont les portions aval sont concernées par l'oléiculture, les portions amonts étant fortement encaissées.

Cette oliveraie de relief repose sur les collines, plateaux subcôtiers et les pentes des grandes armatures du relief, sur des situations souvent aménagées en gradins. Les sols sont colluviaux,

riches en gélifracfs calcaires ou des sols marno-calcaires à texture limono-argileuse. Ces sols sont particulièrement favorables à la culture de l'olivier.

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

**Président(e) :** LESSATINI Laurence **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

**N°SIRET :** 31500291500124

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **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

**N°SIRET :** 31500291500173

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

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

## QUALISUD

---

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**N°SIRET :** 31500291500140

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

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

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

**N°SIRET :** 31500291500165

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

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

### **List of links present in page**

1. <mailto:syndicat@olivedenice-aop.com>
2. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.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>