

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 gélifracts 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) : DAUBY Vincent **Contact :** Théodore SPIGOLIS
Tél. : 04 97 25 76 44
Mél. : 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-LAVALETTEDUVAR@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

List of links present in page

1. mailto:syndicat@olivedenice-aop.com
2. mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@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