





Olive de Nîmes

Olive

LE PRODUIT

L'Olive de Nîmes est une olive entière de couleur vert franc, caractérisée par une peau lisse et une consistance ferme, sans pédoncule, de variété Picholine exclusivement. Elle n'est ni cassée ni tailladée. Récoltée à la main, elle est présentée dans sa saumure ou sous vide, toujours par lots homogènes en couleur et calibre.

ARÔMES ET SAVEURS

C'est une olive au craquant caractéristique. Elle est juteuse avec en bouche des arômes de beurre et de noisette typiques. Elle a une saveur salée, mais qui ne masque pas les arômes.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vallées et les collines des garrigues du Gard et de l'Hérault portent le symbole du triptyque agricole méditerranéen : céréales, vignes et oliviers. Sur ce territoire au climat sec mais accueillant, les oliviers sont au cœur d'une agriculture sereine, donnant au travers de leurs fruits une alimentation reconnue pour ses saveurs et ses bénéfices sur la santé.

UN PRODUIT RECONNU

La longue histoire oléicole de la région a permis la transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite des vergers que de la préparation des olives. Présente sur l'aire de production depuis le XVIIIe siècle en tant qu'olive de bouche, l'Olive de Nîmes est originaire de Collias, commune située au cœur du Gard. Elle est reconnue en AOP depuis octobre 2014.

Le saviez-vous

L'origine du nom de picholine, variété unique de l'Olive de Nîmes, serait liée au fait que cette variété était particulièrement bien adaptée à la préparation des fruits "à la picholine", inventée au XVIIIe 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

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

Contact : Julie CAROU

Tél. : 06 02 71 19 00

Mél. : hulleolivenmes@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

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

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

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualsud.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@qualsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualsud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/olive-de-nimes-14005>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OlivedeNimes_G_200812.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OlivedeNimes_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>