



# 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

**Président(e) :** GRANIER Gilles **Contact :** Julie CAROU

**Tél. :** 06 02 71 19 00

**Mél. :** [hulleolivenmes@gmail.com](mailto: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](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

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

## QUALISUD

---

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

**Président(e) :**

**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

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

**Président(e) :**

**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

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

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

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

Mél. : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.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](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](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>