

## **DOCUMENT UNIQUE**

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

IGP  AOP

**1. DENOMINATION DE L'AOP**

Huile d'olive de Nîmes

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

France

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.5 – Huiles et matières grasses.

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Les caractéristiques de l' « Huile d'Olive de Nîmes » sont essentiellement liées à la présence majoritaire de la variété Picholine dans l'huile :

- au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate.

- en bouche, le fruité est caractérisé majoritairement par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complété éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme. L'amertume varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

L'ardence varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0,8 grammes pour 100 grammes.

L'indice de peroxyde doit être inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1kg d'huile d'olive, au stade de la première mise en marché.

L' « Huile d'olive de Nîmes » est une huile vierge extra.

### **3.3. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les opérations relatives à la production de la matière première et à la transformation doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

### **3.4. Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » comporte les indications suivantes :

- le nom de l'appellation : « Huile d'olive de Nîmes »,
- la mention appellation d'origine protégée.
- le logo communautaire AOP.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Les olives sont récoltées dans des parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification et transformées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Gard :

Aigaliers ; Aigremont ; Aigues-Vives ; Alès ; Anduze ; Aramon ; Argilliers ; Arpaillargues-et-Aureillac ; Aspères ; Aubais ; Aubord ; Aubussargues ; Aujargues ; Bagard ; Baron ; Beauvoisin ; Belvezet ; Bernis ; Bezouze ; Blauzac ; Boisset-et-Gaujac ; Boissières ; Boucoiran-et-Nozières ; Bouillargues ; Bouquet ; Bourdic ; Bragassargues ; Brignon ; Brouzet-les-Quissac ; Bruguière (la) ; Cabrières ; Cadière-et-Cambo (la) ; Caissargues ; Calmette (la) ; Calvisson ; Canaules-et-Argentières ; Cannes-et-Clairan ; Cardet ; Carnas ; Cassagnoles ; Castelnau-Valence ; Castillon-du-Gard ; Caveirac ; Clarensac ; Codognan ; Collias ; Collorgues ; Combas ; Comps ; Congénies ; Conqueyrac ; Corconne ; Crespian ; Cruviers-Lascours ; Deaux ; Dions ; Domazan ; Domessargues ; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac ; Estezargues ; Euzet ; Flaux ; Foissac ; Fons ; ; Fons-sur-Lussan ; Fontanès ; Fontarèches ; Fournes ; Gailhan ; Gajan ; Gallargues-le-Montueux ; Garons ; Garrigues-Sainte-Eulalie ; Générac ; Jonquières-Saint-Vincent ; Junas ; Langlade ; Lecques ; Lédénon ; Lédignan ; Lezan ; Liouc ; Logrian-Florian ; Lussan ; Manduel ; Marguerittes ; Martignargues ; Maruejols-Les-Gardon ; Massanes ; Massillargues-Attuech ; Mauressargues ; Méjannes-Les-Alès ; Meynes ; Milhaud ; Mons ; Montagnac ; Montaren-et-Saint-Médières ; Monteils ; Montfrin ; Montignargues ; Montmirat ; Montpezat ; Moulezan ; Moussac ; Mus ; Nages-et-Solorgues ; Ners ; Nîmes ; Orthoux-Sérignac-Quilhan ; Parignargues ; Poulx ; Puechredon ; Quissac ; Redessan ; Remoulins ; Ribaute-les-Tavernes ; Rochefort-Du-Gard ; Rodilhan ; Rouvière (la) ; Saint-Bauzely ; Saint-Bénézet ; Saint-Bonnet-du-Gard ; Saint-Césaire-de-Gauzignan ; Saint-Chartes ; Saint-Christol-les-Alès ; Saint-Clément ; Saint-Come-et-Maruéjols ; Saint-Dézéry ; Saint-Dionisy ; Sainte-Anastasie ; Saint-Etienne-de-l'Olm ; Saint-Geniès-de-Malgoires ; Saint-Gervasy ; Saint-Hilaire-de-Brethmas ; Saint-Hilaire-d'Ozilhan ; Saint-Hippolyte-de-Caton ; Saint-Hippolyte-de-Montaigu ; Saint-Hippolyte-du-Fort ; Saint-Jean-de-Ceyrargues ; Saint-Jean-de-Crieulon ; Saint-Jean-de-Serres ; Saint-Just-et-Vacquieres ; Saint-Laurent-la-Vernède ; Saint-Mamert-du-Gard ; Saint-Maurice-de-Cazevieille ; Saint-Maximin ; Saint-Nazaire-des-Gardies ; Saint-Privat-des-Vieux ; Saint-Quentin-la-Poterie ; Saint-Siffret ; Saint-Théodorit ; Saint-Victor-des-Oules ; Salinelles ; Sanilhac-Sagriès ; Sardan ; Sauve ; Sauzet ; Savignargues ; Saze ; Sernhac ; Serviers-et-

Labauze ; Seynes ; Sommières ; Souvignargues ; Théziers ; Tornac ; Uchaud ; Uzès ; Vallabrix ; Vallérargues ; Vergèze ; Vers-Pont-du-Gard ; Vestric-et-Candiac ; Vézenobres ; Vic-le-Fesc ; Villevieille.

Communes retenues en partie : Allègre ; Beaucaire ; Bellegarde ; Goudargues ; Saint-Gilles ; Vauvert ; Verfeuil.

Les limites de l'aire géographique sont reportées sur le cadastre des communes retenues en partie.

Département de l'Hérault :

Assas ; Baillargues ; Beaulieu ; Boisseron ; Buzinargues ; Campagne ; Castries ; Claret ; Fontanès ; Galargues ; Garrigues ; Guzargues ; Lauret ; Lunel ; Lunel-Viel ; Matelles (les) ; Montaud ; Moulès-et-Baucels ; Restinclières ; Saint-Bauzille-De-Montmel ; Saint-Brès ; Saint-Christol ; Saint-Croix-de-Quintillargues ; Saint-Drézéry ; Saint-Geniès-Des-Mourgues ; Saint-Hilaire-de-Beauvoir ; Saint-Jean-de-Cornies ; Saint-Jean-de-Cuculles ; Saint-Mathieu-de-Trévières ; Saint-Serès ; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues ; Saturargues ; Saussines ; Sauteyrargues ; Sussargues ; Vacquières ; Valergues ; Valflaunès ; Vérargues ; Villetelle.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

Les vergers d'oliviers traditionnels cultivés sur le secteur concerné présentent des caractéristiques d'implantation qui sont le fruit d'une interaction entre le savoir faire de l'homme, les variétés présentes, et l'écosystème environnant.

Hormis quelques vergers sur la bordure cévenole et des vergers plus récents sur la Costière, les oliviers sont implantés sur des sols majoritairement calcaro-marneux permettant un drainage nécessaire à la survie des arbres, mais sans être non plus des sols d'une grande valeur agronomique, ceux-ci étant réservés à d'autres cultures plus lucratives.

Les vergers sont localisés sur des coteaux ensoleillés et sur des zones peu gélives (bas fonds et plaines fermées où les brouillards stagnent sont proscrits).

Le département du Gard étant une zone soumise à des vents fréquents et parfois très violents, ce n'est sans doute pas un hasard si la variété majoritaire dans cet environnement est la Picholine dont on sait que le fruit ne tombe pas facilement, même à maturité. De plus, il faut noter que les oliviers, Picholiniers ou variétés locales, sont relativement bas pour ne pas être fragilisés par les bourrasques.

Enfin, l'implantation des oliviers est soumise à une altitude maximale, en particulier la variété Picholine dont la maturité tardive des fruits accroît le risque de gel et par la même compromet la production d'huile. Les Picholiniers sont donc généralement limités à 350 mètres et la récolte est précoce.

La production d'huile d'olive est très ancienne dans le Gard, elle était nécessaire car c'était la seule ressource en matière grasse dans une région pauvre.

La présence de très nombreuses « faysses » ou banquettes au muret de pierres sèches qui portent encore quelques vestiges d'oliviers, en particulier sur la bordure cévenole, atteste de la présence très ancienne de l'olivier. Dans le secteur de Nîmes, les vergers sont de petites tailles, imbriqués les uns dans les autres, entourés d'un petit muret de pierres sèches ou directement accolés à la garrigue.

Les moulins étaient très nombreux, particulièrement autour de Nîmes où il y avait la plus forte concentration d'oliviers (surtout Picholinier).

Le nombre de moulins a décliné au début du siècle (500 moulins en 1870, 250 en 1929) du fait du développement du chemin de fer qui a permis l'importation d'huile étrangère et d'autres corps gras à moindre coût. Le phénomène s'est accéléré entre les deux guerres et le coup de grâce a été donné par le gel de 1956.

La relance de l'olivier s'est faite par la variété Picholine, avec le surgreffage des variétés locales. Cet attrait pour la Picholine s'explique par la rusticité de cet olivier et par sa production à double fin : olive de table et huile.

C'est pour cette raison que l'huile d'olive de Nîmes est largement marquée par l'ardence de la Picholine, mais avec la finesse des arômes apportés par les autres variétés locales comme la Négrette ou la Noirette.

## **5.2. Spécificité du produit**

La spécificité de l'« huile d'olive de Nîmes » s'appuie sur la variété Picholine, qui confère à l'huile des caractéristiques particulières : au nez, des sensations végétales se démarquent, avec des odeurs d'herbe fraîche, foin coupé, artichaut cru, plant de tomate ; en bouche, le fruité est caractérisé par l'herbacé, le foin, l'ananas, la prune jaune et l'artichaut cru, complétés éventuellement par des arômes de prune rouge et de pomme.

L'amertume est présente et varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

L'ardence est présente et varie de 1,5 à 4,5 sur 10 sur l'échelle organoleptique du Conseil Oléicole International (COI).

Le caractère ardent de l'huile peut être adouci par des assemblages avec des huiles de Négrette qui rajoutent des notes de fruits secs, amandes, noisettes.

Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

De plus, la production d'huile d'olive dans l'aire géographique jouit d'une antériorité incontestable : l'archéologie et les textes antiques attestent de la présence de l'oléiculture depuis plus de 2000 ans. Au Moyen Age c'est une culture importante, cette période s'achève par des gels sévères en 1364 et 1491. Les temps modernes voient un regain de l'oléiculture, mais elle subit aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle une succession de dures gelées.

Le XIX<sup>ème</sup> est favorable à l'olivier : en 1842 le Gard en compte 11 200 ha, qui alimentent 225 moulins spécialisés et autant de moulins mixtes (blé/olives). Au XX<sup>ème</sup> siècle l'olivier est concurrencé par la vigne, les huiles étrangères et l'abricotier. Le gel de 1956 lui porte un rude coup et accélère l'abandon d'oliveraies. Malgré ce retrait, la région a maintenu une production d'huile et d'olives vertes, malgré la fermeture de nombreux marchés aux olives.

Cette histoire oléicole a permis une transmission des savoirs faire tant au niveau de la conduite du verger, que de la fabrication de l'huile.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

C'est une huile majoritairement produite avec la variété Picholine, privilégiée en raison de sa rusticité laquelle lui a permis s'adapter parfaitement aux conditions pédo-climatique. Cette variété montre une certaine résistance au froid hivernal et ses fruits résistent aux vents violents d'automne.

De plus, le fait que cette variété puisse être utilisée tant pour la production d'huile que d'olive de bouche a accru son intérêt auprès des producteurs.

La Picholine se localise essentiellement dans le centre du département du Gard, avec une forte concentration sur les régions de Sommières et surtout de Nîmes : la commune de Collias, située à proximité de Nîmes-représente le bassin originel de cette variété.

Les qualités gustatives du fruit et les qualités botaniques de l'arbre ont participé à la diffusion de la Picholine hors de son berceau d'origine.

La combinaison des éléments du milieu et des pratiques fait de l' « Huile d'olive de Nîmes » un produit singulier et original, bien valorisé sur le plan commercial.

Cette revalorisation a d'ailleurs favorisé un regain d'intérêt pour cette production que l'on constate au travers du développement d'une part des plantations et des remises en valeur des anciennes oliveraies, et d'autre part des marchés et festivités liés à l'olive.