Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes »
homologué par le décret n°2014-1146 du 7 octobre 2014, *JORF* du 9 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°42-2014

Service compétent de l'état membre :

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois
Téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00.
Fax : (33) (0)1-73-30-38-04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur :

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes.
Mas de l'Agriculture 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes.
Téléphone : 04-66-04-50-34 - Fax : 04-66-04-50-31.
Courriel : olive.nimes@orange.fr

Composition : producteurs/transformateurs.

Statut juridique : syndicat régi par le code du travail.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-5 – Huile d'olive.

I - NOM DU PRODUIT

HUILE D'OLIVE DE NIMES

II - DESCRIPTION DU PRODUIT

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).
Le piquant, ci-après dénommé « 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 gramme pour 100 grammes.
L'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 16 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour 1kg d'huile d'olive, au stade de la première mise en marché.

III - AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l' « Huile d'olive de Nîmes » couvre la zone oléicole gardoise et la partie est de celle de l'Hérault, excluant les Causses, la montagne Cévenole et la Camargue.

Ses limites naturelles sont à l'est un fleuve, le Rhône, et au sud la région de la Camargue. Au nord, la limite est climatique, elle correspond à la limite d'implantation de la culture de l'olivier ; au nord-est, elle suit la limite départementale du Gard (massifs de garrigues, d'une altitude supérieure à 300 mètres). A l'ouest, la limite dépasse la vallée du Vidourle et se situe sur une ligne Ganges, Pic Saint-Loup, le Lez qui correspond à des lignes de crêtes boisées.

L'aire de production est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres. Les terrains sont majoritairement composés de molasses du tertiaire, de calcaires et marno-calcaires crétacés et de terrasses alluviales. Le climat est méditerranéen, soumis au mistral.

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 ; Bezouce ; 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 ; Lédenon ; 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-Médiers ; 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-Bénezet ; Saint-Bonnet-du-Gard ; Saint-Césaire-de-Gauzignan ; Saint-Chaptes ; 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-Sagries ; Sardan ; Sauve ; Sauzet ; Savignargues ; Saze ; Sernhac ; Serviers-et-Labaume ; 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.

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-Tréviers ; Saint-Seriès ; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues ; Saturargues ; Saussines ; Sauteyrargues ; Sussargues ; Vacquières ; Valergues ; Valflaunès ; Vérargues ; Villetelle.

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

L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation fixés par le Comité National en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en sa séance du 17 juin 2004, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet par ledit Comité.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), avant le 31 mars de l'année qui précède la première déclaration de récolte et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la ou des parcelle(s) tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

IV - ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-après auprès du groupement, et de tenir à jour les documents et registres suivants, selon les modalités et délais fixés ci-après.
Les déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
L'ensemble des cahiers de cultures, registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et des produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

- déclaration d'identification :

Tout producteur d'olives intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, auprès du groupement avant le 31 mars précédant la récolte.

Tout « transformateur-moulinier » intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » est tenu de déposer une déclaration d'identification, comportant notamment les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production auprès du groupement avant le 31 août précédant la récolte.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production.

- déclaration annuelle de non intention de production totale ou partielle :

Tout producteur d'olives peut, le cas échéant, remplir une déclaration de non-intention de production portant sur tout ou partie de son outil de production, avant le 31 mars précédant la récolte en cause.

Elle comporte la liste des parcelles identifiées pour lesquelles la production n'est pas destinée à produire de l'huile d'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes ».

- déclaration de récolte d'olives annuelle :

Les producteurs d'olives remplissent avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte, une déclaration de récolte qui mentionne les superficies et quantités d'olives récoltées ainsi que leur destination (appellation d'origine ou non, identité du lieu de livraison).

- cahier de culture :

Le producteur d'olives tient à jour un cahier de culture ou tout autre document permettant d'enregistrer les opérations culturales effectuées sur les parcelles, notamment : la date, le type de taille, la date des pratiques culturales, la date de fin d'irrigation, la date de récolte, le poids d'olives récolté, la maturité et l'état sanitaire des olives, la technique de récolte, les conditions de stockage et la date de livraison au moulin.
Les données figurant dans le cahier de culture sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.

- registres de manipulation :

Le « transformateur – moulinier » tient à jour une comptabilité matière au moyen de registres retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations, pour chaque apporteur identifié, permettant d'enregistrer la date de réception des olives, la quantité et l'origine des olives apportées, l'état sanitaire des lots, la maturité et la variété des olives, et la destination des olives mises en œuvre.

Les données figurant dans les registres sont conservées par leur détenteur durant l'année à laquelle elle se rapporte et les deux années qui suivent.

- une déclaration annuelle de fabrication :

Le « transformateur – moulinier » effectue une déclaration de fabrication avant le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, précisant :
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine pour leur compte ainsi que l'identité des apporteurs d'olives.
- les quantités fabriquées en huile d'olive d'appellation d'origine en prestation de service comportant l'identité de l'opérateur pour lequel la prestation a été effectuée.

- des déclarations de revendication partielles et totale :

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine effectue avant la première mise en circulation ou la première mise en marché de ses huiles dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de revendication précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation, et le lieu d'entreposage du produit. L'opérateur fait autant de déclaration de revendications partielles que nécessaire. Cet opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'huile revendiqué en appellation d'origine pour la récolte considérée.
La déclaration totale est transmise au plus tard le 30 juin de l'année qui suit la récolte.

- une déclaration de vente en vrac :

Tout opérateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine effectue pour un volume supérieur à 100 litres par livraison, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités commercialisées, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles.

- une déclaration annuelle de stocks

Avant le 31 octobre de l'année qui suit la récolte, les opérateurs impliqués dans la transformation de l'« Huile d'olive de Nîmes » remplissent une déclaration de stocks, précisant les stocks détenus en appellation d'origine.

4-2 : Contrôle sur le produit :

L'« Huile d'olive de Nîmes » fait l'objet, par sondage, d'examens organoleptique et analytique visant à s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

V - DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les olives sont produites et transformées dans l'aire de production définie au point III.

Variétés

Les huiles proviennent d'olives des variétés suivantes :
- variété principale : Picholine ;
- variétés complémentaires : Négrette, Noirette.

La proportion de variétés principale et complémentaires est au minimum de 85 % en nombre d'arbres pour l'ensemble des vergers des exploitations produisant l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes ».
La proportion de variété Picholine est au minimum de 70 % en nombre d'arbres pour l'ensemble des vergers des exploitations produisant de l'appellation d'origine.

variétés secondaires : Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutignan, Vermillau, Cul blanc, Verdale de l'Hérault ou Groussaldo, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette, et autres variétés locales anciennes présentes avant le gel de 1956.
On entend par variétés locales anciennes les variétés d'implantation au sein de l'aire de production antérieure au gel de 1956.

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré. L'utilisation d'olives issues de ces variétés pollinisatrices est admise pour la production d'huile d'appellation « Huile d'olive de Nîmes ».

Les vergers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Densité de plantation

Chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 24 mètres carrés, cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres. La distance entre les arbres est au moins égale à 4 mètres, à l'exception des arbres recépés après le gel de 1956 pour lesquels la distance entre les arbres peut être inférieure à 4 mètres.

Taille

Les oliviers sont taillés au moins une fois tous les deux ans.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée jusqu'au 30 septembre.

Culture intercalaire

Toute culture intercalaire est interdite.

Entretien des vergers

Les vergers sont annuellement entretenus par labourage, enherbement et fauchage ou désherbage.

Rendement

Ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » que les huiles issues d'olives récoltées dans des vergers dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas dix tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte des olives

La date d'ouverture de la récolte est fixée par le Directeur de l'INAO après avis du groupement.

Le bénéfice de l'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » est accordé aux huiles élaborées à partir d'olives provenant d'arbres qui ont au minimum 5 ans après la plantation de l'arbre sur la parcelle.

Les huiles proviennent d'olives récoltées juste à maturité lorsqu'au minimum 10% d'olives sont tournantes, à savoir lorsqu'elles sont passées du vert franc au jaune.

Les olives sont récoltées directement sur l'arbre, manuellement ou par des procédés mécaniques, avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles situés sous l'arbre.
Les produits d'abscission sont interdits.

Il ne peut être élaboré d'huile d'appellation d'origine « Huile d'olive de Nîmes » à partir d'olives ramassées à même le sol. Les olives ramassées à même le sol sont conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'élaboration d'huile d'olive d'appellation d'origine.

Les olives aptes à produire de l'huile d'appellation d'origine sont stockées et transportées dans des caisses à claire-voie ou pallox. Dans le cas d'utilisation de pallox, les olives sont livrées au moulin dans les 24 heures qui suivent leur récolte et dans le cas d'utilisation de caisses à claire-voie, au maximum trois jours après leur récolte.

Les olives sont livrées au moulin en bon état sanitaire.
Le pourcentage des olives altérées entrant dans l'élaboration de l' « Huile d'olive de Nîmes » est au maximum de :
- olives abimées par des ravageurs : 5% maximum ;
- olives touchées par le gel : 0% ;
- olives touchées par la grêle : 10% maximum ;
- olives atteintes par la moisissure : 0%.

Les seuils relatifs à ces défauts ne sont pas cumulables.

Conditions d'élaboration

Le délai maximum de conservation des olives au moulin avant trituration est de 4 jours. La conservation des olives avant trituration est réalisée dans un lieu tempéré : au sec et hors gel.
Les olives mises en œuvre sont saines. La durée de conservation des olives entre la récolte et la mise en œuvre ne peut excéder six jours.

Le mélange d'olives de différentes variétés est autorisé avant broyage. L'assemblage d'huiles de différentes variétés est autorisé. Les olives de la variété Picholine représentent au minimum 70% de la masse des olives mises en œuvre.

Le procédé d'extraction ne doit faire intervenir que des procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà d'une température maximale de 30° Celsius.

Les seuls traitements autorisés sont le lavage, l'effeuillage, le broyage, le malaxage, la décantation, la centrifugation et la filtration. A l'exception de l'eau, l'emploi d'adjuvants pour faciliter l'extraction des huiles est interdit.
La teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique de l'huile obtenue, est au maximum de 0.8 gramme pour 100 grammes, et l'indice de peroxyde est de 16 meq d'O_2/kg maximum.

VI - ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6-1 Spécificité de l'aire

Facteurs naturels :

Morphologie et relief

D'un point de vue morphologique, l'ensemble de l'aire géographique est constitué de quatre petites régions ayant des caractères propres :

- une zone de terrasses alluviales anciennes, plus ou moins découpées, allant de Montpellier à Beaucaire. Bien que cette zone soit surtout vouée à l'arboriculture et à la viticulture (Costières de Nîmes, Côtes du Rhône), les oliviers y sont présents, en grandes parcelles sur les plateaux ou de manière dispersée sur les talus de bordure des terrasses ;

- un secteur de plus petite taille, réparti sur la limite Gard-Hérault et se prolongeant vers le nord-est, les "soubergues", composé de dépôts continentaux et marins du tertiaire (les molasses) et retravaillé par l'érosion. Il se présente sous forme de collines d'altitude modeste, au relief émoussé, où les roches les plus compactes sont en position haute. C'est un secteur privilégié où la grande diversité des sols permet d'exploiter la vigne, l'arboriculture, l'olivier, mais aussi le maraîchage ;

- un ensemble de plateaux et collines calcaires, dominés par quelques sommets (Pic Saint-Loup, Mont Bouquet) et échines boisées, entaillés par des bassins de tailles variables, d'origine tectonique et remplis de matériaux tertiaires (marnes et mollasses), ou alluviaux et comblés au quaternaire. Le plus vaste s'étend de Saint-Ambroix à Sommières, un autre va d'Alès à Uzès. Les sommets sont couverts de chênes verts, les cultures se concentrent dans les bassins. L'olivier est présent un peu partout, plus ou moins selon le sol et le climat. En général, les zones de dépôts molassiques ou d'alluvions ont des sols profonds, mal drainés ou gélifs, et sont peu oléicoles. Les coteaux exposés sud ont par contre des implantations anciennes et nombreuses. Au nord de la zone, ces formations n'abritent l'olivier que très localement, mais souvent avec de très vieux arbres ;

- la bordure sud-est des Cévennes, zone de transition entre montagne et garrigues, présente un relief tourmenté. Elle va d'ouest en est entre Alzon et Saint-Hippolyte du Fort, puis s'oriente au nord-est vers Alès et Saint-Ambroix. L'espace agricole est fragmenté, en fond de petites vallées et bas de versants. Après l'exode rural, les friches ont gagné du terrain, mais les vestiges de terrasses et de châtaigneraies témoignent d'un passé actif. L'olivier est présent sur les adrets, jusqu'en limite de culture, sur de petites surfaces, avec des variétés locales adaptées par leur résistance au froid.

Le climat :

La région est caractérisée par son climat méditerranéen, dont l'olivier est indicateur en matière de températures hivernales ou de sécheresse estivale.
Elle est marquée par un fort ensoleillement avec 2 700 heures de soleil par an.

Les précipitations varient entre 600 mm sur le littoral et 1500 mm sur les hauteurs, mais compte tenu de leur localisation, la plupart des oliveraies reçoit entre 700 et 1000 mm. Ces précipitations tombent au printemps et à l'automne sous forme de violentes averses.

L'été est la saison sèche principale, d'une durée de 3 à 4 mois sur le littoral et d'1 mois sur la partie nord de l'aire.

La température moyenne annuelle à Nîmes est de 14°3C. L'amplitude thermique est assez élevée (17°3C entre juillet et janvier). Le bord de mer ne connaît que deux mois froids (T° moyenne inférieure ou égale à 7°C), quant à la partie nord de l'aire, la période froide est plus importante et s'étale sur quatre à cinq mois.

Les précipitations ainsi que les écarts de température varient avec l'altitude et la distance à la mer.

Facteurs humains :

Une histoire

De très nombreux écrits et témoignages archéologiques témoignent de l'étroite relation de la région nîmoise avec la culture de l'olivier.
On trouve des traces de flux commerciaux d'huile d'olive dès l'Antiquité.
Avec l'implantation des colonies romaines, la culture de l'olivier s'intensifie.

Le Moyen Age est marqué par deux hivers très rigoureux qui ont conduit au gel de la plupart des oliviers gardois. Mais à chaque fois la culture de l'olivier redémarre, preuve de l'intérêt que lui portait la population de l'époque.

Au XV^{e} siècle, l'olivier influence nettement le paysage, en tenant une place à part entière dans la trilogie méditerranéenne (céréales, vigne, olivier).

De 1680 à 1740, le Gard voit la décadence de l'olivier, du fait d'une succession de catastrophes climatiques (sécheresses, hivers rigoureux....). L'hiver de 1709 ne fait que renforcer cette décadence, la grande partie du verger oléicole disparaît. Quarante années seront nécessaires pour voir un renouveau de la production laquelle n'atteindra jamais le niveau antérieur. La région nîmoise fait appel à des importations massives d'huiles italiennes et l'huile d'olive est un produit très onéreux.

En 1789, l'huile d'olive produite dans le secteur d'Aramon est considérée comme l'une des meilleures et Nîmes représente une place importante pour la commercialisation de l'huile.

C'est à partir de cette période que le nom de "Picholine" apparaît pour désigner la variété principale du Gard, utilisée aussi bien pour l'huilerie que pour la préparation d'olives de bouche. Cette variété était appelée anciennement Plant de Collias (du nom du village à proximité de Nîmes dont elle est originaire); Gardoise ; Olive de Nîmes…L'origine du nom de Picholine serait liée au fait que cette variété était particulièrement bien adaptée à la préparation des fruits « à la picholine », préparation inventée au XVII^{e} siècle par les frères PICCHOLINI.

La première partie du XIX^{e} siècle sera une époque de prospérité oléicole. En 1842, dans le département du Gard 11 200 hectares d'oliviers et 225 moulins y sont recensés. Mais la superficie d'oliviers recule toutefois face à la vigne et à la croissance des importations d'huiles. Le déclin de l'oléiculture s'accélère à la fin du XIX^{e} siècle.

Pourtant, l'activité oléicole demeure et les aides de l'Etat qui suivent les hivers précoces comme celui de 1920 montrent bien l'attachement des oléiculteurs pour leur verger. En 1939, on pouvait dénombrer dans le Gard, 2,5 millions d'oliviers, 14 confiseries privées, 4 coopératives, 71 moulins privés et 9 coopératifs.

Le déclin se poursuit jusqu'à la seconde guerre mondiale. Les 5 années de guerre provoquent un regain d'intérêt pour l'oléiculture, la pénurie d'huiles d'importation et de matières grasses provocant un surcroît d'intérêt pour la production d'huile d'olive.

A la veille du gel de 1956, l'oléiculture gardoise représentait 24 % du verger national soit 2 millions d'arbres. Après cette date, il ne reste plus que 260 000 arbres. Des plans de relance de l'oléiculture sont lancés, axés sur l'olive de table et la Picholine dans le département du Gard. Techniques de recépages, diffusion de plants greffés (importés d'Italie quand les pépinières françaises étaient à court), primes à l'arbre : ces nombreux efforts aboutissent à la reprise ou à la création de vergers.

Malgré plusieurs gelées de forte intensité au cours notamment des hivers de 1971 et 1985, on observe depuis 1990, un retour en grâce de l'olivier, qui devient souvent aujourd'hui une production d'appoint intéressante.

La longue histoire oléicole du Gard a permis une transmission des savoir-faire tant au niveau de la conduite du verger que de la fabrication de l'huile d'olive.

Un savoir-faire

Le mode de conduite est caractéristique :
- les vergers sont généralement limités à 350 mètres. Cette altitude maximale est particulièrement importante pour la variété Picholine dont la maturité tardive des fruits accroît le risque de gel de l'olive et par-là même compromet la production d'huile.

- les arbres sont conduits traditionnellement bas, à la fois pour faciliter la récolte en vert des olives destinées à la table et pour résister au vent.

- l'aménagement des parcelles destinées à la culture de l'olivier a également contribué à façonner le paysage : ainsi on trouve de nombreuses terrasses traditionnellement dénommées « faïsse » ou « banquaou » permettant de retenir, par des murettes, le peu de terre quand la pente était trop forte.

Traditionnellement, la récolte s'effectuait au lendemain de la Toussaint et occupait une nombreuse main d'œuvre qui, selon l'expression locale « allait oliver ».

La récolte est majoritairement manuelle du fait de la variété dominante (la Picholine étant utilisée à deux fins et ayant une trop grande résistance à la vibration) mais aussi du fait de la configuration des vergers traditionnels (petite superficie, présence de murets, accessibilité souvent réduite).

La récolte est réalisée en majorité avant janvier afin d'éviter les risques de gel sur les fruits.

La production d'huile d'olive est très ancienne dans la région nîmoise dans la mesure où elle constituait la seule ressource en matière grasse de cette région pauvre. La fabrication de l'huile n'a cessé de s'améliorer en particulier au Moyen Age avec son emploi dans la cuisine, même si elle reste largement utilisée pour la savonnerie à cette époque.

6-2 Spécificité du produit

L' « Huile d'olive de Nîmes » est marquée par la prédominance de la variété Picholine qui confère une certaine ardence en bouche avec parfois un peu d'amertume.
L' « Huile d'olive de Nîmes » est obtenue directement des olives et uniquement par les procédés mécaniques.
L'huile ainsi obtenue a les caractéristiques suivantes :
- 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).
Le caractère ardent de l'huile peut être adouci par des assemblages avec des huiles élaborées à partir des variétés Négrette ou Noirette qui rajoutent des notes de fruits secs, amandes, noisettes.
Sa couleur est verte avec éventuellement des reflets jaunes.

6-3 Lien causal :

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-climatiques. 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.

VII - RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

QUALISUD,
5, avenue de l'Océan – 40 500 Saint-Sever ;
Téléphone : 05.58.06.15.21
Fax : 05.58.75.13.36
Courrier : contact@qualisud.fr
Qualisud intervient comme organisme certificateur et est accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.)
59 boulevard Vincent Auriol 74703 PARIS CEDEX 13
Téléphone : 01-44-87-17-17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie**.**

VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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 ». Ces indications sont regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

Elles sont présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés afin que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

IX - EXIGENCES NATIONALES

Principaux point à contrôler

POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES:		
Localisation des outils de production	appartenance à l'aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et /ou visuel
Localisation des parcelles	appartenance à la liste des parcelles identifiées	Contrôle documentaire et /ou visuel
B - REGLES LIEES AU CYCLE ANNUEL :		
Au verger variétés	Les variétés principales et complémentaires (Picholine, Négrette, Noirette) représentent au minimum 85%, dont 70% minimum de variété Picholine	Contrôle visuel
Délai entre la récolte et la mise en œuvre	6 jours	Contrôle documentaire
Au moulin (proportion de la variété Picholine mise en œuvre par rapport aux autres variétés)	Minimum 70% d'olives Picholine	Contrôle documentaire
C – PRODUIT :		
Caractéristiques organoleptiques		Contrôle organoleptique
Caractéristiques analytiques	Taux d'acidité < 0,8% Indice de Peroxyde < 16 meq d'O_2/kg	Contrôle documentaire et/ou analytique