



Communiqué de Presse

L'Olive de Nîmes habillée « haute couture AOP »...



Craquante, à la pulpe juteuse et abondante et marquée par un goût de beurre noisette inimitable, l'Olive de Nîmes se voit aujourd'hui sous haute protection en obtenant une reconnaissance européenne en **Appellation d'Origine Protégée**.

Anciennement appelée AOC ou Appellation d'Origine Contrôlée avec une reconnaissance au national, l'AOP est un signe officiel de qualité quant à lui reconnu à l'échelle européenne. Il garantit aux consommateurs une zone géographique liée à un terroir, une qualité liée à un savoir-faire et un contrôle rigoureux de l'arbre à la table.

AOP
Olive
de
NÎMES

Préparée en saumure selon une méthode traditionnelle dite « à la Picholine », L'Olive de Nîmes est originaire du département du Gard qui lui offre un climat méditerranéen et un terroir unique grâce auxquels elle

évolue et donne le meilleur d'elle-même.



L'AOP Olive de Nîmes en quelques chiffres :

- Une production qui varie entre 6 et 15 tonnes chaque année
- sur 223 communes de l'aire d'Appellation dont 40 dans l'Hérault
- 120 Producteurs officiels et un potentiel de 400
- 90 hectares habilités à sa production

Cette olive verte de variété Picholine n'a pas fini de faire parler d'elle, même au-delà de nos frontières...

Plus de renseignements ?

Syndicat des AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture
1120 Route de St Gilles
30900 NIMES

Tél : 04.66.04.50.34 Fax : 04.66.04.50.31

Mail : olive.nimes@orange.fr

Web: www.aoc-olive-nimes.fr

Président : M. Fabien JEANJEAN

Contact presse : Mlle Julie CAROU