



QUELQUES STATISTIQUES OLEICOLES

Nombre d'arbres

Monde : 1.460.000 000 arbres sur 5 continents

France : 4.400.000

Gard : 450.000

Communes oléicoles

France : 1.547

LR : 617

Gard : 265 (Soit 17 % des communes oléicoles recensées)

Superficie oléicole

France : 50.500 ha

LR : 9.000 ha

Gard : 4.500 ha (Soit 8 % de la superficie oléicole nationale, 3^{ème} rang national) 160 ha plantés depuis le plan de relance oléicole)

Production d'Olive de Table

LR : T (% de la production nationale)

Gard : T

Production d'Huile d'Olive

LR : 752 T

Gard : 563.40 T

Chiffres mondiaux

Huile d'Olive (Campagne 2006/2007)

Production mondiale : 2.820.000 T

Production européenne : 2.100.000 T

Production française : 3348 T

Consommation mondiale d'huile d'olive : 2.929.000 T

Consommation française : 92.026 T

Olive de Table (Campagne 2006/2007)

Production mondiale : 1.832.500 T

Production européenne : 712.000 T

Production française : 1.400 T

Consommation française : 54.000 T

Bilan de campagne 2006/2007

Quantité d'huile produite en France : 3348 tonnes

Quantité d'huile produite en Languedoc roussillon : 752 tonnes

Quantités d'huile produite dans le gard : 563.4 tonnes (2nd producteur et tonnage plus important depuis 1980)

Quantités agréées en AOC Huile d'Olive de Nîmes : **42000 litres**, soit 46 T

(1 litre = 0,916 kg)

Quantité agréée pour la campagne 2007/2008 : 72 000 litres

Historique

Une légende grecque nous rapporte la querelle d'Athéna, déesse de la Sagesse avec Poséidon Dieu de la Mer à propos de la protection d'une ville nouvelle.

Pour les départager, Zeus, Dieu des Dieux leur proposa de faire un don à l'Humanité.

Poséidon brandit un trident et fit jaillir d'un rocher un cheval pouvant porter cavaliers et armes et traîner des chars gagnant des batailles.

Athéna se pencha alors sur un morceau de terre, et fit naître un arbre nourrissant et soignant plaies et rhumes : l'Olivier.

Ainsi naquit l'Olivier qui fût reconnu « le don le plus utile de l'Humanité ». C'est ainsi qu'Athéna obtint la protection de cette nouvelle ville : ATHENES.

Le syndicat

En 1996, le Syndicat des Oléiculteurs du Gard a été créé dans le but décrocher 2 Appellations d'Origine Contrôlée : l'Olive de Nîmes et l'Huile d'Olive de Nîmes. Ce travail de reconnaissance a impliqué de nombreux rapports d'expertise, des procédures d'examens et des réunions fréquentes. Il a fallu prouver le caractère unique de la variété Picholine dans le Gard, délimiter son aire géographique et la justifier, mettre en place les étapes pour l'agrément...

L'appellation Huile d'olive de Nîmes a vu le jour en novembre 2004 et l'Olive de Nîmes en octobre 2006. Ce sont, à ce jour, les 2 seules appellations oléicoles du Languedoc Roussillon.

Depuis octobre 2007, le syndicat des Oléiculteurs du Gard est devenu un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) ; il a été renommé : Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes.

Dans ce nouveau registre, maintenant que les 2 AOC sont connues, une partie du travail de promotion laisse place au contrôle qualité. Des plans d'inspections sont mis en place. Ils concernent producteurs et transformateurs qui sont désormais assujettis à des contrôles aléatoires de leurs vergers et/ou moulins. C'est pourquoi, dans le cadre de la nouvelle loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, tout producteur ou transformateurs d'AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes doit obligatoirement être adhérent à l'ODG de l'appellation.

L'ODG prend en charge une partie des points à contrôler. Si une anomalie est constatée, l'organisme d'inspection choisi par l'ODG en est informé...Ce dernier prendra les mesures nécessaires pour rétablir les exigences définies par les cahiers des charges AOC.

Cette nouvelle réforme a pour objectif de pouvoir toujours garantir origine et qualité du produit aux consommateurs.

Malgré tout, le syndicat continue à :

- Assurer sa présence aux réunions nationales, régionales et départementales.
- Mettre en place des événements (formations, Journées Méditerranéennes de l'Olivier, Animations diverses, Huile de l'Avent...)
- Participer à divers salons agroalimentaires d'une part pour la vente directe et d'autre part pour prospecter des marchés nouveaux.
- Etre représenté au Concours Général Agricole à Paris et au Concours Régional Oléicole.
- Création d'un packaging syndical pour une identité reconnue.

- Conserver une relation presse et mise en place de partenariat

Adhérer, pourquoi ?

- Etre reconnu en tant qu'oléiculteur
- Intégrer un réseau de professionnels
- Pouvoir être informé à tout moment de ce qui fait l'actualité oléicole (informations techniques, animations...)
- Avoir un interlocuteur à l'écoute pour fournir des informations et établir des relations avec d'autres organismes.

LE SAVOIR-FAIRE DES MOULINIERS

Avec les Appellations d'Origine Contrôlée, c'est la garantie pour le consommateur d'une origine géographique et d'une qualité liée à un terroir et à un savoir-faire, le tout sous contrôle rigoureux des conditions de production et de fabrication.

Contraintes de production

Le producteur doit respecter à la lettre le cahier des charges de l'AOC : densité de plantation, variétés, entretien du sol, taille, traitement phytosanitaire des vergers, rendement contrôlé..., jusqu'au moment de la récolte qui impose que les olives soient cueillies à maturité (la date d'ouverture de la récolte étant fixée par arrêté préfectoral) et apportées au moulin dans les 3 jours qui suivent leur ramassage afin d'éviter le démarrage d'un processus de fermentation. L'état sanitaire des fruits étant le meilleur garant de la qualité d'une huile d'olive.

Contraintes de fabrication

Les olives sont transformées dans l'Aire d'Appellation. Les transformateurs doivent impérativement respecter le ban de l'olivaison (date d'ouverture de la récolte) pour réceptionner les olives. La durée de conservation entre la récolte et la mise en œuvre ne peut excéder 8 jours. L'huile obtenue doit être composée d'au moins 60% de picholine.

Contraintes chimiques et organoleptiques

Pour être commercialisée sous l'appellation « **Huile d'Olive de Nîmes** », elle doit obtenir un Certificat d'Agrément délivré par l'INAO. Pour cela, elle est d'abord soumise à des analyses en laboratoire, puis à un contrôle de sa typicité organoleptique par une commission de dégustation. Ce n'est qu'une fois ces étapes franchies, que le consommateur a l'assurance de déguster une huile de grande qualité, 100 % française, 100 % terroir des Garrigues.

Avec l'**AOC « Huile d'Olive de Nîmes »** c'est la sauvegarde d'une production et d'une typicité régionale qui est assurée.

Patiemment, les oléiculteurs ont consigné dans un cahier des charges qui sera la feuille de route du producteur et du transformateur, toutes les étapes et les conditions pour produire une huile de qualité, conforme à leur éthique de production. Ils savent qu'au final cette sélection **d'huile d'olive** sera le fleuron de leur département, et deviendra l'image de ce qui s'y fait de mieux en matière oléicole.

L'AOC " Olive de Nîmes " donne ses lettres de noblesse à la variété reine du Gard : la Picholine

L'Olive de Nîmes, une olive de bouche exceptionnelle : d'une couleur verte intense sa pulpe est juteuse, abondante et possède un craquant très séduisant en bouche.

L'Olive de Nîmes est récoltée en début de saison à l'automne. Sa mise en saumure traditionnelle selon la recette dite "à la Picholine" lui accorde une note salée caractéristique.

Exclusivement issue de la variété locale **Picholine**, **l'Olive de Nîmes** est cultivée dans 183 communes du Gard et dans 40 communes de l'Hérault et conditionnée dans cette zone.

La préparation des olives à la Picholine

Après désamérisation et saumurage, les **Olives** sont conservées selon des procédés détaillés dans le cahier des charges de l'Appellation.

Ne peuvent prétendre à l'Appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes » que les olives récoltées dans des vergers situés dans l'Aire d'Appellation et dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 10 tonnes d'olives à l'hectare. Le bénéfice de **l'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nîmes »** ne peut être accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans. La date d'ouverture de la récolte est fixée chaque année par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée et au plus tôt le 1er septembre.

CONTACTS

Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes

Mas de l'agriculture

1120, route de Saint Gilles

30900 Nîmes

Tél. : 04 66 04 50 34

Télécopie : 04 66 04 50 31

e-mail : olive.nimes@wanadoo.fr

site web : www.aoc-olive-nimes.fr

Président : Fabien JEANJEAN

Animatrice et contacts presse : Julie CAROU