

EN SAVOIR PLUS ...



Le Gard (30)

Au milieu des capitelles, des obris en pierre sèches, et des senteurs de la garrigue, l'olivier a trouvé en pays gardois un écrin digne de ses feuilles argentées et de ses bijoux verts et noirs. Ancré dans l'histoire riche du Gard, l'olivier y est cultivé depuis l'époque romaine et produit des huiles au tempérament bien marqué et des olives vertes idéales pour tous les moments conviviaux de la culture gardoise.

Variétés prédominantes : Picholine, Négrette, Noirette.

Autres variétés : Sauzen vert, Rougette, Broutignan, Aglandau, Amellau ...

Nombre d'oliviers : 450 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 400 tonnes (dont 10 à 15 % en Appellation d'Origine Protégée Nîmes).

Production moyenne annuelle d'olives : 400 tonnes

A.O.P. Nîmes : l'A.O.P. a été obtenue en 2004 pour l'huile d'olive et en 2006 pour les olives vertes. Le territoire de l'appellation comprend 223 communes principalement situées dans le Gard (quelques unes dans l'Est-Hérault).

Les produits :

- **Huile d'olive A.O.P. Nîmes :** huile d'olive de type « goût intense » caractérisée par ses arômes intenses de fruits rouges, de prunes, d'ananas (...) avec une pointe d'amertume et une ardenne nette. Huile d'olive issue d'au moins 70 % d'olives de la variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.
- **Huile d'olive Picholine :** huile d'olive de type « goût intense » caractérisée par son ardenne marquée et ses arômes de fruits rouges marqués.
- **Huile d'olive Négrette :** huile d'olive de type « goût subtil » caractérisée par des arômes végétaux au nez et son goût de fruits secs (amande, noisette).
- **Olive verte Picholine et Olive de Nîmes :** olive verte craquante et juteuse, douce avec des arômes de beurre de noisette. Se déguste à l'apéritif mais convient également à la préparation de nombreux plats (tapenade, lapin aux olives,...).

Aude (11), Hérault (34) & Pyrénées-Orientales (66)

A l'ouest du bassin méditerranéen, de la frontière espagnole à Montpellier, entre littoral et premiers reliefs, l'olivier a su se tailler une place de choix ...

Les côtes rocheuses des Pyrénées alternent avec les longues plages de sable protégeant de vastes étangs (étang de Thau, de Vendres, du Méjean...). Ici dominent la Lucques, l'olive en forme de lune idéale préparée comme olive verte, et l'Olivière.

Variétés prédominantes : Picholine, Lucques, Verdale de l'Hérault, Olivière.

Autres variétés : Négrette, Clermontaise, Moncita, Moufla, Rougette de Pignan, Menudel, Amellau...

Les produits :

- **Huile d'olive Picholine :** huile d'olive de type « goût intense » caractérisée par son ardenne marquée et ses arômes de fruits rouges marqués.
- **Huile d'olive Lucques :** huile d'olive douce et légère caractérisée par des arômes de fruits secs discrets.
- **Huile d'olive Verdale de l'Hérault :** huile d'olive de type « goût subtil » caractérisée par sa douceur, son amertume et son ardenne faibles. Ses arômes rappellent les fruits secs, notamment la noix.
- **Huile d'olive Olivière :** huile d'olive douce aux arômes de tomate.
- **Olive verte Lucques :** olive verte ayant une forme caractéristique de croissant de lune. L'olive une chair ferme et fine, ses arômes rappellent l'amande fraîche. A noter : les olives Lucques sont également préparées en noir.

