

HISTOIRE D'UNE APPELLATION L' AOP HUILE ET OLIVES DE NÎMES

Alain NICOLAS.

Résumé

Au début des années 1990, le regain d'intérêt pour l'olivier et l'huile d'olives a fait apparaître en même temps une concurrence avec les produits oléicoles importés. L'idée de protéger l'olive picholine de Nîmes par une appellation est devenue une évidence et surtout une nécessité.

En 1996, la naissance du Syndicat des oléiculteurs du Gard et la rencontre de son Président Mr Brahic avec Mr Sarfati directeur de l'INAO Languedoc donnaient l'impulsion à une demande en reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée pour l'huile d'olives et les olives vertes de Nîmes.

L'obtention d'une AOC est basée sur trois critères fondamentaux : les hommes avec leurs savoir-faire et leur histoire, le produit et le terroir. Au travers des siècles, ces hommes ont façonné le paysage pour obtenir les olivettes que l'on voit aujourd'hui autour de Nîmes et dans le Gard. Parfois cruels, les gels, tel celui de 1956, ont souvent remis en cause cette culture.

A l'aube du XXI siècle, le régime méditerranéen bon pour la santé et le rôle symbolique de l'olivier unissant les générations lui donne de nouvelles fonctions. La qualité de l'huile d'olive nîmoise et de ses olives vertes en production traditionnelle, sont autant d'atouts sur lesquels les membres du Syndicat allaient s'appuyer pour défendre avec acharnement la demande en AOC.

Durant 8 ans, il a fallu argumenter sur le savoir-faire de l'oléiculteur nîmois. De la culture à la production, de la récolte au travail des mouliniers, toute une tradition à du être décrite dans le projet de demande.

Une aventure humaine riche en échanges, en contacts, parfois en doutes qui a permis de structurer une production séculaire. De formations de jurés de dégustation en concours de médailles, de nouvelles fêtes autour de l'olivier, aux associations qui défendent cet arbre, le pays nîmois a su relever le défi et obtenait en 2004 l'AOC pour l'huile d'Olives de Nîmes.