

Huile d'olive de Nîmes :

Le long chemin d'un nom

JEAN-PIERRE LACAN

08/05/2014, 06 h 00 | Mis à jour le 08/05/2014, 07 h 40

Elle n'est ni la plus ancienne ni la plus importante du pays mais elle est la seule appellation oléicole de la région.

Deux cent vingt-deux communes, l'essentiel dans le Gard, une quarantaine sur la frange orientale de l'Hérault ; deux cent vingt producteurs pour autant d'hectares ; cinquante tonnes d'huile produite, deux à cinq tonnes de fruits en conserve : voilà les mensurations de la seule appellation oléicole du Languedoc-Roussillon.

Une appellation double en réalité. "Huile d'olive de Nîmes" et "Olive de Nîmes" sont nées la même année, en 2004 sous l'impulsion de deux hommes, deux frères issus des collines qui dominent Vidourle à Salinelles. Christian et Jean-Michel Teulade sont des militants des signes de qualité. Christian notamment qui est aujourd'hui vice-président de l'Institut national des appellations d'origine et fut, en 1994, à la naissance de la toute première AOC française hors vins et spiritueux : "Huile d'olive" et "Olive noire de Nyons".

Il dirigeait alors la coopérative viticole et oléicole de cette commune de la Drôme provençale. "Quand nous nous sommes mis à la rédaction du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée, nous avons fait un copier-coller du décret de l'AOC côtes-du-rhône en changeant le mot "vin" par celui d'"huile", se souvient-il.

80 % au moins de picholine

L'expérience de Nyons, Christian Teulade l'a mise au service de l'oliveraie gardoise dominée par la picholine et, dans une bien moindre mesure, par la négrette. Ce sont ces deux variétés qui servent de socle à l'appellation. Pour bénéficier de l'AOC, l'huile doit provenir à 80 % au moins de la picholine. Les olives doivent également être triturées dans l'aire de production par l'un des quatre moulins qui adhèrent au syndicat de l'appellation.

Des contraintes qui font hésiter les propriétaires d'oliviers à rejoindre ceux qui ont fait le choix d'entrer dans l'AOC. La commercialisation sous appellation représente moins de 10 % de la production gardoise, premier département oléicole du Languedoc-Roussillon, et de très loin avec 697 tonnes d'huile l'an passé (13 % de la production nationale, 58 % de la production régionale). "C'est dommage, regrette Christian Teulade, il faut aller plus loin, bien plus loin si nous voulons sauver le verger."

Une culture, un paysage, une tradition, un produit bien-être...

L'homme connaît bien les principaux pays producteurs de la Méditerranée, les niveaux de qualité qu'ils ont atteints et qui ne cessent de s'améliorer, leurs rendements et leurs coûts. "Nous ne sommes pas en mesure de soutenir une concurrence par le prix quand un arbre en

Espagne produit 80 kg contre 10 kg chez nous. Il nous faut donc vendre autre chose : une culture, un paysage, une tradition, un produit bien-être... communiquer sur une appellation, c'est communiquer sur tout cela", explique Christian Teulade.

Pour inciter les producteurs de l'aire, les moulins viennent de s'engager à rémunérer leurs olives 20 % plus cher que celles qui n'entrent pas dans l'AOC. "Il faut que nous fassions vite. Le Maroc, par exemple, a bien compris le parti qu'il pouvait tirer de l'appellation. Il prépare une AOC "picholine du Maroc". Il s'agit d'une variété proche de la nôtre qui a été introduite par les Français au temps du protectorat. Nul doute que le pays obtiendra de Bruxelles la reconnaissance européenne qu'est l'appellation d'origine protégée."

Le message du président de l'AOC "Huile d'olive de Nîmes" ne vaut pas seulement pour les Gardois mais aussi pour tous les producteurs de la région où trois démarches de labellisation piétinent depuis plusieurs années : "Lucques du Languedoc", "huile d'olive du Languedoc" et "huile d'olive du Roussillon".

La faute à qui ? Sans doute au manque de professionnalisation de la production. Sur 30 000 propriétaires d'oliviers en France, 3 000 seulement sont des professionnels.

Il existe, en France, huit AOC d'huile d'olive. "Aix-en-Provence", "Haute-Provence", "Vallée des Baux de Provence", "Nyons", "Corse", "Nice", "Nîmes" et "Provence". Neuf communes du Gard rhodanien sont dans l'aire de production de cette dernière.

La picholine, entre le poivre et l'herbe coupée

Reconnue appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2004, "Huile d'olive de Nîmes" a obtenu le label européen appellation d'origine protégée (AOP) trois ans plus tard. Elle relève de la catégorie de qualité "vierge extra" qui impose un taux d'acidité inférieur à 0,8 gramme par litre. La variété picholine, qui entre pour au moins 80 % dans sa fabrication, lui confère des notes d'amertume, poivrées, parfois sur l'herbe fraîche coupée, voire l'artichaut cru et même la prune. L'amertume des picholines est caractéristique d'un niveau élevé d'antioxydants. Il est compris entre 200 et 300 parties par million (ppm) alors que ce niveau est de 100 ppm pour une huile moyenne.

En revanche, comme toutes les autres huiles d'olive, elle est relativement pauvre en acides gras, oméga 3 et 9.

L'huile d'olive de Nîmes est essentiellement distribuée dans les circuits courts des épiceries fines ou des cavistes de la région. Le Moulin de Villevieille à Sommières a un petit courant d'exportation vers la Chine.