

COMMUNIQUE DE PRESSE



L'année 2020 marque un tournant important pour l'Olive et l'Huile d'Olive de Nîmes (AOP). En effet, déjà référencé comme Site Remarquable du Goût depuis 2012, le savoir-faire lié à la production d'Olive et d'Huile d'Olive dans le Pays de Nîmes a reçu fin octobre 2020 le titre de « Patrimoine Culturel Immatériel en France ».



© Photo Daniel Guilhaume « Terroir de Pierre et de Bois »

Dans le pays de Nîmes au climat méditerranéen, l'Olivier est naturellement et historiquement très présent. On le retrouve dans le paysage de garrigue avec les olivettes en terrasses de pierre sèche et par conséquent dans la cuisine méditerranéenne à l'olive et l'huile d'olive. À l'origine, la variété d'olive dite Picholine, typique du Gard et très résistante a fait la renommée du territoire nîmois, en produisant une olive de table au craquant séduisant, dont l'huile extraite a un goût caractéristique.

Récoltée en début de saison à l'automne, elle est mise en saumure selon la tradition et la recette dite « à la Picholine », mise au point par les frères Picholini au 18ème siècle.

Mais il ne s'agit pas que du produit fini, le patrimoine, ici reconnu, considère l'ensemble des actions liées à l'olive qu'il s'agisse de la culture, la récolte, la transformation ou encore sa place dans la vie sociale, politique ou économique locale. En effet, le PCI comprend : « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel ».

COMMUNIQUE DE PRESSE

Les acteurs locaux et les structures associatives sont très investis dans la valorisation de ce met de choix considéré comme un trésor patrimonial inestimable. Jusqu'alors la tradition des oliveraies de la région se transmettait par voie orale, de génération en génération, mais la société évolue et transforme les pratiques. Pour assurer la pérennité de ces savoir-faire ancestraux, des outils comme ceux du Ministère de la Culture sont mis en place. L'objectif est simple : sauvegarder, mettre en valeur et transmettre le patrimoine culturel matériel (outils anciens, machines agricoles, architecture, paysage) et immatériel (techniques et pratiques culturelles) notamment des Sites Remarquables du Goût en lien avec les partenaires locaux, producteurs, transformateurs, restaurateurs et diffuseurs.



Pour bénéficier de cette reconnaissance par le Ministère de la Culture, l'olive a dû faire « ses preuves ». Une pré-sélection s'est réalisée par candidature auprès de la Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût appuyée par un dossier référencé. Ensuite, une ethnologue, Catherine Virassamy, est venue passer deux journées sur le territoire et a rencontré près d'une trentaine d'acteurs tous oléiphiles. En effet, la culture professionnelle aux seins des nombreux moulins du Pays de Nîmes a permis sous l'égide du Syndicat AOP de décrocher 2 Appellations d'Origine Protégée : l'Olive de Nîmes et l'Huile d'Olive de Nîmes.

Aux côtés des professionnels, tout un chacun peut planter et cultiver un olivier sur un petit lopin de terre, confire ses olives au coin du feu ou en extraire de l'huile artisanalement. Ces «oléiculteurs familiaux» représentent 75% des producteurs. Le constat de l'ethnologue est venu attester l'omniprésence de l'olive dans la vie du territoire palpable quotidiennement à travers un paysage emblématique et plus occasionnellement lors d'événements festifs en son honneur.

Le document final, sous forme de « fiche patrimoine », est consultable en ligne ou dans la bibliothèque du Ministère. Il décrit l'olive sous toutes ses facettes. Ces 25 pages détaillent les intérêts du produit gastronomique à travers son histoire, sa place dans la sphère économique, ses utilisations, ses typicités et bien d'autres détails.

Vous souhaitez découvrir ou approfondir vos connaissances autour de la culture dans les Olivettes du Pays de Nîmes, n'hésitez pas à feuilleter ce document qui ne manquera pas de vous surprendre.

