

# Dernière ligne droite avant la récolte de la perle noire... *les olivades commencent bientôt dans le Nyonsais et les Baronnies*



La **récolte des olives** constitue l'une des étapes cruciales pour les producteurs : **délicatesse, patience** et **ardeur** sont de mise. Dans le Nyonsais et les Baronnies, la récolte appelée aussi olivaison a lieu à la fin de l'**automne** et en **hiver**, le froid est donc souvent au rendez-vous. Dans les **vergers en AOP**, la **date d'ouverture de récolte** est **fixée** chaque année par l'**INAO** (Institut national de l'origine et de la qualité), après avis du **syndicat de l'AOP** concernée, en fonction de la **maturité des olives** constatée dans les vergers de la zone en appellation d'origine.

## La récolte des olives au sein de l'AOP Nyons **Savoir-faire et tradition**



Les olives sont récoltées dans des **vergers identifiés** auprès du syndicat de l'**AOP Nyons**. De variété **Tanche** exclusivement, elles sont récoltées à maturité c'est-à-dire **noires**, entre **novembre** et **janvier**.

Les **méthodes de récolte** sont aujourd'hui variées. La mécanisation, principalement via des peignes mécaniques, coexiste aisément avec les méthodes plus traditionnelles, à la main ou au peigne (instrument en plastique). Les olives de l'AOP Nyons sont récoltées **directement sur l'arbre**. La récolte peut être soit manuelle soit réalisée à l'aide de peignes vibrants ou oscillants et plus rarement avec des vibreurs.

## **Entre délicatesse et technique**



Une **attention** toute **particulière** est portée aux fruits lors de la cueillette. Les olives de bouche sont soigneusement cueillies et stockées, pour éviter au maximum les coups. Pour la préparation de l'huile, les fruits abîmés sont écartés. Les olives sont ensuite placées dans des caisses en plastiques ajourées pour être portées **rapidement** au moulin ou à la confiserie suivant leur destination.

Pour les terroirs comme l'AOP Nyons où l'on produit des olives de table et de l'huile d'olive, on calibre les fruits : les plus gros (et les plus beaux) deviendront des olives de table, alors que les plus petits serviront à la production d'huile d'olive.

L'info du moment : **Comme pour les autres fruits, la maturité des olives varie en fonction de la variété. Ainsi, dans certains bassins de production, on commence la récolte en octobre alors que dans d'autres la récolte débute en décembre - janvier.**

## L'AOP Nyons, *en quelques chiffres...*



**1 600 t** d'olives récoltées  
en moyenne / an



**250 t** d'huile d'olive en moyenne / an,  
**350 t** d'olives noires en moyenne / an

# L'AOP Nyons *en portraits croisés*

Nous avons rencontré Christian Bartheye, Grand-Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'olivier de Nyons et Jérôme Micheli, oléiculteur du Nyonsais pour parler ensemble de l'huile d'olive et des olives de Nyons.

## ↳ L'olivier, une passion presque amoureuse

« Né d'un père fonctionnaire à la SNCF à Nyons mais d'une mère issue du milieu agricole (son père possédait beaucoup d'oliviers sur Nyons et son oncle possédait également plus de 1 000 oliviers qui à leurs décès furent vendus (je n'étais pas né)), j'ai toujours regretté leur vente me privant de posséder l'arbre emblématique du paysage Nyonsais. Dès que je l'ai pu, j'ai acheté 90 oliviers à Sahune ».

C. Bartheye

## ↳ Le travail de l'olivier

« La meilleure période de l'année pour mes oliviers est la récolte, c'est l'accomplissement du travail fourni pendant toute l'année ».

J. Micheli

## ↳ L'huile d'olive de Nyons AOP

« C'est une huile que je caractériserai de fruitée et douce. Elle se marie avec des plats variés entre simplicité et typicité (en salade, chauffée ou cuisinée), c'est un incontournable de l'alimentation au quotidien. Il ne se passe pas un jour sans que nous n'en consommions à la maison ».

J. Micheli

« Un pur jus de fruit, fruité, doux presque liquoreux la seule à nous donner à la dégustation toutes les saveurs puisées dans notre terroir privilégié qui ne soit pas marquée par une ardeur ou une amertume qu'ont les autres huiles ».

C. Bartheye

## ↳ Les olives noires de Nyons AOP

« Issues d'une préparation simple et naturelle avec simplement de l'eau et du sel marin et de... la patience ».

C. Bartheye

« Il faut la goûter pour la comprendre. L'olive noire de Nyons AOP est indissociable du moment de convivialité que peut être un apéritif entre amis ».

J. Micheli

## ↳ La typicité des produits

« La typicité de l'huile d'olive et des olives noires de Nyons AOP ne peut pas être dissociée de la variété Tanche. On peut avoir des variations au niveau du goût au sein de l'AOP suivant les années et les différents terroirs au sein du bassin de l'appellation mais l'identité reste la même grâce à l'unique variété utilisée ».

J. Micheli

## ↳ Le Nyonsais et les Baronnies provençales, territoire de Nyons AOP

« Notre environnement véritable patchwork de vallées et nos oliveraies portes du Midi pour les uns qui partent en vacances et pour les autres la porte du Nord à la fin des vacances au soleil ».

C. Bartheye

« Ce que je préfère, sans hésiter, c'est la qualité de vie, au milieu des oliviers, dans un environnement rural préservé et calme ».

J. Micheli

## ↳ Produire en AOP

« Je ne me suis jamais posé la question, pour moi c'était une évidence. La culture de l'olivier dans le Nyonsais est indissociable de l'AOP, en respect au travail des anciens qui ont oeuvré pour qu'on ait un produit de qualité reconnu ».

J. Micheli

## ↳ La Tanche, en 3 mots

« Unique au monde » ! C. Bartheye



© Cyril Crespeau

Contact presse : Simon Chianta, animateur du Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies  
Tél. : 04 75 27 41 02 - 06 88 60 28 82  
infos@nyons-aop.com