Faîtes le plein d'infos
& de recettes sur
www.nyons-aop.com

Méthodes de préparation

Il existe 3 méthodes de préparation traditionnelle pour les olives noires de Nyons AOP :

- En saumure
- Piquées au sel
- Au naturel

Ces méthodes sont 100% naturelles, sans ajout de produit chimique ni conservateurs.

Olives noires au naturel

PRÉPARATION

Utiliser des belles olives fraîchement récoltées à parfaite maturité. Les placer dans un bocal hermétiquement clos, à remplir le plus possible et à placer au frais (15°C environ) et à l'abri de la lumière. Les olives perdront leur amertume naturelle en absorbant l'oxygène contenu dans le bocal.

Consommation : au bout de 6 à 8 mois, vous pouvez ouvrir le bocal et laisser aérer quelques heure pour que les olives reprennent leur couleur d'origine.

Conservation : 15 jours au réfrigérateur après ouverture.

Olives noires en saumure

PRÉPARATION

Dans un récipient, immergez totalement les olives fraîchement récoltées dans une saumure à 10% (100g de sel pour 1 L d'eau) puis placez dans un lieu frais (15°C environ) et sec. Le processus de désamérisation se fera par fermentation : attention le récipient ne doit pas être complètement hermétique. Une pellicule de levure va se former en surface, il s'agit d'un phénomène naturel.

Consommation : au bout de 6 mois dans la saumure, les olives sont prêtes à être consommées. Sortez les olives selon vos besoins, les rincer et les aérer quelques heures avant dégustation. Elles reprendront leur couleur d'origine au contact de l'air.

Conservation : 1 à 2 ans immergées dans la saumure.

Olives piquées au sel

Préparation traditionnelle de l'olive de Nyons pour déguster l'olive primeur au moment des fêtes de Noël.

PRÉPARATION

Après récolte, piquez la peau et la chair des olives et saupoudrez-les de sel fin. Placer les dans un lieu aéré et tournez les olives régulièrement.

Consommation : Au bout de 10 - 15 jours, les olives sont prêtes à être consommées.

Conservation : 3 à 4 mois recouvertes entièrement d'huile d'olive ou 1 an au congélateur.

Tapenade entre amis

Pour 6 personnes : 200 g d'olives noires de Nyons AOP, 1 filet d'anchois, 1 cuillère à café de câpres, aromates de Provence (thym, laurier, sarriette), huile d'olive de Nyons AOP et poivre.

RECETTE

Dénoyauter les olives. Piler dans un mortier ou dans un petit mixeur les aromates de Provence puis rajouter les olives noires de Nyons et l'anchois. Réduire le tout en pommade et ajouter un filet d'huile d'olive de Nyons AOP pour plus d'onctuosite.

À déguster à l'apéritif ou à utiliser en cuisine : feuilletés à la tapenade, lapin, légumes...

Conception et réalisation : France Olive | Photographies : Cyril Crespeau et Didier Rousselle.

Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies

Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies - 40 place de la Libération, 26110 Nyons
Contact : 04 75 27 41 02 - olive.nyonsaoc@orange.fr
www.nyons-aop.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

Dépliant cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER).

L'Olive de Nyons

Unique au Monde !

www.nyons-aop.com

Les AOP Nyons, *terroir d'excellence…*

Au nord de la Provence, à proximité du Mont Ventoux, on découvre le Nyonsais et les Baronnies provençales, région de montagnes douces, de vallées profondes et de cours d'eau capricieux. L'homme, cultive une variété d'olives qui se prête aussi bien à l'extraction de l'huile qu'à la confiserie (olives de bouche, tapenade, Affinade®…) : la Tanche.

Noire et ridée, la Tanche se cueille entre novembre et janvier.

Une variété emblématique

La Tanche également appelée olive de Nyons, est la variété emblématique du Pays de Nyons et des Baronnies provençales. Elle est l'unique variété qui a su aussi bien s'acclimater à ce territoire.
Résistante au froid et à la sécheresse, sa sensibilité au vent et à l'humidité limite son implantation sur les autres bassins oléicoles français.

L'huile d'olive de Nyons AOP et les olives noires de Nyons AOP

L'**olive de Nyons** est universellement appréciée et séduit gourmets et gourmands. En 1994 puis en 1996, l'huile d'olive et les olives noires sont les premières à être reconnues en AOC au niveau français puis en AOP au niveau européen. L'AOP reflète la typicité d'un terroir unique, perpétue un savoir-faire ancestral et reconnaît aux olives noires et à l'huile d'olive de Nyons leur caractère unique.

Acheter des olives ou une huile d'olive de Nyons en AOP, vous garantit l'origine, la typicité des olives utilisées et un savoir-faire authentique !

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit, issu d'un terroir particulier (conditions géologiques, climatiques, zone géographique), dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire traditionnel et reconnu.

Les produits

Huile d'olive
de Nyons AOP

Douce, onctueuse et finement **fruitée**, l'huile d'olive de **Nyons AOP** offre des arômes subtils de **pomme verte**, de **noisette** ainsi que des notes **beurrées** et légèrement **herbacées**.

Olives noires
de Nyons AOP

Charnue et finement **ridée**, l'olive noire de **Nyons AOP** révèle des arômes fruités, de **sous-bois,** de **fruits rouges**, d'**olive mûre**, de **chocolat** et de **vanille**.

Affinade®

Fruit de l'**alliance subtile** entre deux produits emblématiques, l'Affinade est une **pâte d'olives** composée exclusivement d'**olives noires de Nyons AOP** et d'un filet d'**huile d'olive de Nyons AOP**.

Retrouvez tous nos producteurs sur
www.nyons-aop.com

Les AOP Nyons
entre Provence et Dauphiné

L'**aire de production** bénéficie d'un **micro climat** avec un ensoleillement exceptionnel, de plus de **2 700 heures par an.**

Un territoire, chargé d'histoire, à cheval sur le **Sud de la Drôme** et le **Nord du Vaucluse**, entre Provence et Pré-Alpes…

En quelques chiffres…

53 communes
sur le territoire AOP Nyons

Des acteurs passionnés
700 oléiculteurs, 60 domaines,
7 confiseurs, 9 moulins et 1 coopérative

220 000 oliviers
cultivés en AOP Nyons

Une production de qualité
250 tonnes d'huile d'olive en moyenne / an
350 tonnes d'olives noires en moyenne / an