



La Tribune

NYONS - VAISON - VALRÉAS

e-tribune.fr

18 cours Tivoli - 84600 VALREAS

Jeudi 18 février 2021

N°374 1,80 € ltrredprovence@e-tribune.fr Tél. 04 90 35 19 76

FORUM DE L'ORIENTATION
& DE LA FORMATION

Numérique
POUR TOUS



VALRÉAS

<https://www.valreas.net/>

<https://www.valreas.net/forum-orientation-2021.html>

BARONNIES PROVENÇALES



Le territoire mise sur le tourisme équestre

La communauté de communes des Baronnie en Drôme provençale souhaite relancer l'activité équestre. Avec notamment de nouveaux parcours favorisant les haltes dans les villages.

p. 8



L'Estagnié
Concepteur fabricant

MEUBLES

LITERIE

DÉCORATION

AMÉNAGEMENT

D'INTÉRIEUR

CUISINES & BAINS



L'Estagnié - 605 route de Nyons - 84110 St-Romain-en-Viennois - Tél. 09 70 71 22 22 - valentin.perez@estagnie.fr

LES RENDEZ-VOUS DE

Avec «Histoire et Patrimoine du Nyonsais & des Baronnies»

l'Histoire

La Tanche, précieux patrimoine de Nyons et des Baronnies

BARONNIES
PROVENÇALES

Nous poursuivons notre série de récit historiques du territoire. Avec cette semaine, le fruit qui a fait une partie de la renommée des Baronnies provençales, la «Tanche».

Nyons va bientôt inaugurer la Maison des Huiles et des Olives de France, vitrine de l'oléiculture de France qui va soutenir et promouvoir la filière oléicole. C'est l'aboutissement de 2000 ans d'histoire après l'introduction de l'olivier dans les Baronnies par les Romains.

Au Moyen Âge, dans les Baronnies, la production de l'huile prend de l'ampleur et constitue un commerce grandissant. Le musée des Vieux Moulins, à Nyons, expose une charte de 1337 qui stipule que « les habitants peuvent vendre leur huile où bon leur semblera sans payer leyde ni péage ou sans que les seigneurs, leurs officiers de justice et autres puissent l'empêcher ». Les moulins se multiplient. Au début du XVIII^e siècle, les Baronnies produisent plus de 200 000 litres d'huile - dont 30 % à Nyons -, en dépit du grand nombre d'hivers très froids qui ont sévi au XVII^e siècle. Le premier moulin à huile « privé » est construit à Nyons, en 1780, au pied du Pont Roman.

Avant le grand gel de 1789, les Baronnies comptaient 200 000 oliviers - dont 120 000 pour Nyons -, qui donnaient



Oliveraie dans les environs de Nyons.

240 tonnes d'huile. Le gel réduisit la récolte des 3/4. À cette époque, l'oléiculture était la principale ressource du pays. En 1929, un autre gel catastrophique fit disparaître la moitié des oliviers. Le dernier grand gel, en 1956 faillit porter un coup fatal à la culture de l'olivier : 6 millions d'oliviers ont gelé dans les 10 départements de la région. Il fallut en régénérer 3 millions, en couronner 2 et en remplacer un million. En moins d'un siècle, Nyons avait perdu 500 hectares d'oliveraies et les 3/4 de ses oliviers. Et perdu 11 moulins.

AOC - AOP

Réunis dans le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies, les oléiculteurs engagent résolument le renouveau avec un objectif de qualité. La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier voit le jour en 1964. En 1968, Nyons obtient une première appellation « d'origine judiciaire », une première en France et en Europe. L'appel-

lation d'origine contrôlée (A.O.C.) est attribuée en 1994 - encore une première -, suivie de l'appellation d'origine protégée valable pour l'Europe (A.O.P.) en 1997.

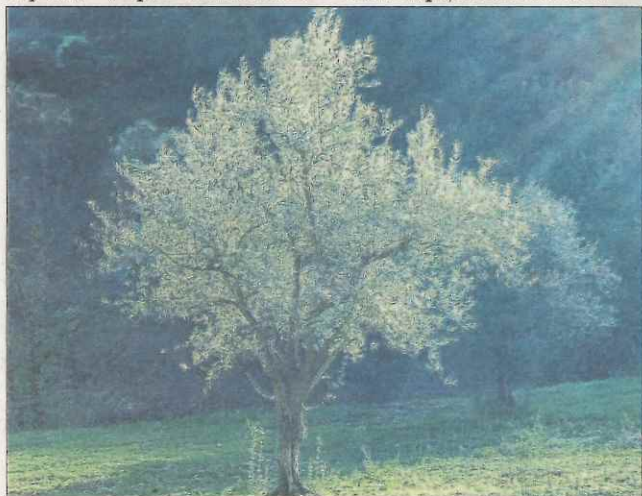
Le terroir de l'A.O.P. s'étend aujourd'hui sur 900 hectares, compte 260 000 oliviers et quelque 700 oléiculteurs. La Tanche compose 95 % du verger. La production moyenne annuelle d'huile d'olive est de

300 tonnes, celle d'olives de table de 350 tonnes.

Passé glorieux, avenir radieux ? La France importe 95 % de l'huile d'olive qu'elle consomme. Les Français en utilisent 3,5 litres par an, les Grecs 23 litres. La Maison des Huiles de France est donc appelée à tenir un rôle majeur.

François de Valence

Histoire et Patrimoine de Nyons et des Baronnies



Olivier au soleil.



La Maison des Huiles et Olives de France bientôt inaugurée.

BUIIS-LES-BARONNIES Oleiculture/Assemblée générale du syndicat de la Tanche

Après une récolte 2018-2019 exceptionnelle, celle qui suivit fut la plus faible depuis l'obtention des AOC. Une alternance de production très marquée que le président Patrick Floret se chargeait d'expliquer lors de la dernière AG de l'association du syndicat de la Tanche effectuée en visioconférence.

Les aléas climatiques et la dalmaticose

Après l'annulation de leur AG prévue en octobre dernier, le contexte sanitaire particulier a poussé le président Patrick Floret et le bureau de l'association à organiser le 8 février en visioconférence l'assemblée générale ordinaire. Les invitations réduites au minimum devaient rassembler le sous-préfet Philippe Nucho, les maires du Buis et de Nyons Sébastien Bernard et Pierre Combes ainsi que les représentants de l'INAO et de France Olive. Plus d'une centaine d'oléiculteurs sur les 689 adhérents de la zone

de production AOP participaient habituellement à l'assemblée générale dans sa forme traditionnelle dite en « présentiel ».

Dans son rapport moral le président rappelait que la récolte 2019-2020 affichait 145 tonnes d'huile d'olives et 96 tonnes d'olives noires en AOP au lieu des 440 tonnes d'huile et 498 tonnes d'olives de l'année précédente ! « Un automne doux et très humide a favorisé le brunissement des olives et l'apparition de la dalmaticose provoquant la chute totale des olives chez certains producteurs. Un phénomène qui pose des problèmes de commercialisation et de régularité des revenus des oléiculteurs », précisait Patrick Floret qui ajoutait « Heureusement nos olives et huiles stockées dans de bonnes conditions se conservent 2 à 3 ans et le stock acquis lors de la précédente récolte a permis d'éviter les ruptures dans la commercialisation. La fréquentation touristique de l'été dernier a



« Notre agriculture est face à un tournant », annonce le président.

permis aux moulins, aux coopératives, aux oléiculteurs et metteurs en marché d'enregistrer une nette progression des ventes ! »

« Notre agriculture est face à un tournant, il faudra produire avec moins d'alternance, moins d'entrants, moins de produits phytosanitaires, moins d'engrais chimiques mais avec des certifications H.V.E ou Bio et ce malgré l'évolution climatique. » L'évolution climatique avec des températures moyennes qui augmentent et des sécheresses qui se prolongent tard à l'automne impacte considérablement l'olive. Le stress hydrique à la floraison assèche les fleurs, en été freine la fabrication des arômes et à l'automne empêche la pulpe du fruit de se développer. La coloration des fruits signale la précocité ! Les élus ont déjà été appelés à soutenir ces projets d'irrigation qui ne mettent pas en péril les ressources en eau.

Promotion et communication

La promotion et la communication font partie des missions de l'ODG qui se charge

de conforter l'image et la notoriété de ses produits d'excellence, dotés d'une typicité et d'une identité forte. Cette année le contexte sanitaire a entraîné l'annulation de plusieurs manifestations dont la fête de l'Olive Piquée à Nyons et la fête de l'Alicoque à Buis transformées toutes deux en Marché de l'Olive Piquée et de l'Huile Nouvelle. Les produits du syndicat sont dans le guide spécial huile d'olive du Petit Futé édition 2020-2021 et celui de la Tribune spécial été et dans un hors-série « Secret de terroir » de diffusion nationale. Le PNR des Baronnies Provençales a assuré la promotion des produits à travers les événements « A la rencontre des Saveurs du Parc ». La participation au salon de l'Agriculture en février 2020 et le passage du Tour de France par Nyons en septembre ont été l'occasion d'un coup de projecteur sur le terroir. La 3e édition du guide 2021 des Olives Noires et Huiles d'Olive paraîtra pour l'été.

J.-M. P.



La récolte 2019-2020 a été l'une des plus faibles depuis l'obtention de l'AOC.

MOLLANS-SUR-OUVÈZE

Élection syndicale des TPE

Du 22 mars au 4 avril, les salariés d'une très petite entreprise (moins de 11 salariés), et les employés à domicile pourront désigner les

syndicats qui défendront vos intérêts et vous conseilleront dans votre vie professionnelle. Consultez le site <https://election-tpe.travail.gouv.fr>

MOLLANS-SUR-OUVÈZE

Le Service National Universel recrute

Le service national universel (SNU) s'adresse à tous les jeunes français âgés de 15 à 17 ans qui souhaitent se porter volontaires pour s'investir dans une société de l'engagement bâtie autour de la cohésion nationale. Le re-

cueil des candidatures est déjà ouvert pour tous, lycéens, apprentis, jeunes travailleurs, jeunes sortis du système scolaire, qui souhaitent vivre une expérience de cohésion dès le mois de juin 2021.



Patrick Floret, président du syndicat de la Tanche.

PROJETS

Le dossier Leader déposé en 2018 est en cours de réalisation. Ce programme européen de financement de projets locaux en territoires ruraux portant sur la promotion et la communication autour de produits typiques en s'appuyant sur des actions innovantes s'élève à 100 000 € pour un taux d'aide de 80 %. Une agence a été missionnée pour la refonte du site internet compatible au format smartphone le rendant opérationnel au printemps prochain.

UNE RÉCOLTE PROMETTEUSE

La récolte 2020-2021 a tenu ses promesses autant par la qualité que par la quantité. Les maladies et ravageurs que sont mouche de l'olive, brunissement et dalmaticose ont épargné les fruits et le froid rigoureux de l'hiver a permis d'obtenir de belles olives mûres et ridées propices à la mise en saumure pour en faire de très belles olives de table. Les huiles d'olives sont aromatiques avec un taux d'acidité très faible.

Parole aux intervenants

Benoit Chauvin Buthaud présente les avantages de la réduction des doses de produits phytosanitaires, l'augmentation du stockage du carbone dans les sols et les expérimentations pour lutter contre le brunissement. Absents, Daniel Husson et Sébastien Le Verge du centre technique de l'olivier devaient évoquer les expérimentations sur le processus de transformation des olives de table et sur la résistance au stress hydrique des arbres dans les vergers

LTRC26SU1024