

# Olive de Nyons : transformations en préparation

Par **Cécile Praly** - 27 juillet 2021

**La filière des Baronnies innove en insérant les produits de son terroir dans deux nouvelles recettes, qui seront disponibles d'ici la fin d'année.**



© Syndicat de l'Olive de Nyons / C. Crespeau

C'est une démarche originale, qui illustre le dynamisme des producteurs attachés à valoriser leurs productions tout en conservant soigneusement ce qui les distingue : leur typicité et leur ancrage indéfectible dans leur territoire. « *Créer des recettes modernes avec l'huile et l'olive de Nyons, les produits des Baronnies est une manière d'élargir nos débouchés, de toucher de nouvelles cibles, de faire parler de nos produits* », explique **Simon Chianta**, animateur du Syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies. Une barre de céréales et une pâte de fruits ont été élaborées en collaboration avec des étudiants de l'Isara-Lyon, école d'ingénieurs en agriculture et agroalimentaire. Le projet est porté par le syndicat, donc

par les oléiculteurs et les transformateurs, et notamment soutenu par le département de la Drôme et le Parc naturel régional des Baronnies Provençales. Le nom commercial et les packagings doivent être finalisés d'ici la fin de l'année ou le début 2022. Il s'agira ensuite pour les metteurs en marché, distributeurs et autres entreprises intéressées par ce concept de produits 100 % territorialisé de développer la production et la commercialisation, la promotion étant soutenue par le syndicat et les partenaires du projet.



© Syndicat de l'Olive de Nyons / C. Crespeau

La filière oléicole de Nyons est fondée sur la culture d'une unique variété d'olive spécifique à ce terroir de moyenne montagne, la tanche. Elle produit une olive noire de gros calibre et récoltée à pleine maturité, entre décembre et fin janvier, ridée par le froid. L'olive de gros calibre (14 mm minimum) et bien ridée sera alors « désamérisée » par un bain de saumure, « *un processus sans autre ingrédient que de l'eau salée, qui demande quatre à six mois pour obtenir l'olive de bouche commercialisée* », selon **Simon Chianta**. Ses arômes de fruits rouges, sous-bois et vanille sont reconnus dans le cahier des charges de l'AOP. Et, pour un usage culinaire, les olives sont pressées pour obtenir l'huile d'olive de Nyons AOP, qui s'inscrit dans la famille des huiles « fruitées

mûres » et douces. Environ 900 ha de vergers et 700 oléiculteurs produisent chaque année entre 1 000 et 2 000 t d'olives brutes, la variété présentant une très forte alternance. Elles sont transformées en 350 t d'olives noires et 250 t d'huile (moyenne décennale) par la coopérative de Nyons, huit moulins indépendants et une cinquantaine de « confiseurs » particuliers, maîtrisant eux-mêmes l'art de la désamérisation.

L'aire géographique de l'AOP couvre 53 communes des Baronnies provençales et du nord du Vaucluse, un territoire où l'oléiculture occupe une place structurante et participe autant à l'économie qu'au patrimoine, à travers des paysages et un imaginaire facteurs d'identité locale et d'attractivité touristique. Les exploitations conjuguent olives et vignes dans le bassin nyonsais, alors que dans les montagnes autour de Buis-les-Baronnies l'équilibre se construit entre olives, abricots et autres espèces (amandes, prunes, cerises, grenades, pistaches etc.)... que l'on dégustera bientôt dans les barres de céréales et pâtes de fruits des Baronnies !



© Syndicat de l'Olive de Nyons / C. Crespeau