

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



*Unique au  
Monde !*

[www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)





## UN TERROIR

Les Baronnies, un écrin pour l'olivier  
L'Appellation d'Origine Protégée Nyons  
La Tanche, une perle noire



## DES HOMMES, DES PRODUITS

L'oléiculteur, la passion de la terre  
Le confiseur, l'orfèvre de la perle noire  
L'olive noire de Nyons AOP, le goût de l'exception  
Le moulinier, le maître de l'élixir  
L'huile d'olive de Nyons AOP, le goût de la typicité



## UN PATRIMOINE RICHE

Visiter  
Se restaurer  
Les événements



## CONTACTS

Le syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies  
France Olive, l'association française  
interprofessionnelle de l'olive

# UN TERROIR



M. Cyril Chesneau

# Les Baronnies, *un écrin pour l'olivier*



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. Un territoire, chargé d'histoire, à cheval sur le Sud de la Drôme et le Nord du Vaucluse, entre Provence et Préalpes...



## Caractéristiques de l'aire de production

- Un **relief escarpé** qui apporte une mosaïque de **microclimats** et protège du Mistral.
- Une **région sèche** où les pluies tombent principalement au printemps et à l'automne, souvent sous forme d'orages.
- Un **ensoleillement exceptionnel** de plus de **2 700 heures par an**.
- Une **grande luminosité** et une **limpidité de l'air**.

Ces **conditions idéales** ont permis une **implantation** de l'**olivier** qui remonte à plus de **2 000 ans**.

**Région principalement agricole** (vignes, oliviers, abricotiers, lavandes...), elle possède des **attraits touristiques forts** : nature, patrimoine, sport, gastronomie, faune et flore, paysages...

## Quelques *activités* *touristiques*

### La Maison des Huiles d'olive et Olives de France, à Nyons

Un lieu unique en France avec une exposition sensorielle sur l'olivier et ses produits, des ateliers & cours de cuisine, des initiations à la dégustation, une boutique...

**Renseignements** : 04 75 26 90 90 - <https://maisondeshuilesetolives.fr/>

### La Scoutinerie - Musée du Scourtin

Découvrez cette entreprise familiale, la dernière en France à fabriquer des scourtins, sorte de tapis utilisés autrefois dans l'extraction de l'huile d'olive.

On peut y visiter l'atelier ainsi qu'un musée.

**Renseignements** : <https://scourtinerie.com/>

**Plus d'informations en page 16...**

# L'Appellation d'Origine Protégée *Nyons*

On peut facilement reconnaître les produits AOP grâce au logo rouge et or apposé sur les emballages.



L'Appellation d'Origine Protégée garantit un lien entre un **produit** et son **terroir** (zone géographique, climat, géologie, savoir-faire...).

Elle est régie par une réglementation européenne et désigne un **produit typique, unique** du fait de son **origine**, dont la **production**, la **transformation** et l'**élaboration** doivent avoir lieu dans une **aire géographique déterminée** avec un **savoir-faire reconnu et constaté**.

L'AOP c'est...

## *Un produit*

- Seul un produit ayant des **caractéristiques spécifiques** et une **certaine notoriété** peut obtenir une Appellation d'Origine Protégée.
- **Chaque produit en AOP est unique.**

## *Un terroir*

- Les **spécificités** d'un produit en AOP sont **liées**, en partie, à son **terroir**.
- C'est pourquoi, une **zone géographique** est strictement définie et **réglementée**. Cette zone correspond à des **spécificités climatiques et géologiques** qui caractérisent le produit.

## *Un savoir-faire*

- Le **facteur humain**, de par son **expérience**, son **savoir-faire** et son **implication**, a permis au produit de devenir ce qu'il est et lui permet de se développer.
- Ce savoir-faire, acquis au fil des expériences et des échanges, est retranscrit dans le cahier des charges qui doit être suivi par les opérateurs.

**L'huile d'olive et les olives noires de Nyons sont les premières à être reconnues en AOC au niveau français en 1994 puis en AOP au niveau européen en 1996.**

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



**53 communes** sur le territoire



**900 hectares** d'oliviers  
**220 000 oliviers** cultivés



**Des acteurs passionnés**  
650 oléiculteurs, 80 domaines,  
9 confiseurs, 12 moulins et 1 coopérative



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

# La Tanche, *une perle noire*

*Au cœur du Nyonsais et des Baronnies provençales, 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. Variété exclusive du territoire des Baronnies (98% du verger), la Tanche ne se trouve que dans cette petite zone du Sud de la France.*



© Didier Rousselle

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.

## Caractéristiques agronomiques

- **Les zones de culture** : dans le **Sud** de la **Drôme** et le **Nord** du **Vaucluse**.
- **L'arbre** : hauteur moyenne de **4 à 6 m**, port dressé, **forme boule** ou champignon.
- **L'arbre et le fruit ont une tolérance au gel, à la sécheresse, au calcaire et au vent.**

## Développement

- **L'époque de floraison** : plutôt tardive, début juin.
- **L'époque de véraison** : début octobre (très étalée).
- **La date de récolte** : de novembre à janvier.
- **La récolte** : les olives sont récoltées à **maturité**, noires (parfois tournantes pour l'huile) et pruinées (nuances sombres et un peu violacées).
- **L'entrée en production** : 5 à 7 ans.
- **La productivité** : de **10 à 15 kg** par arbre en moyenne.
- **Le rendement en huile** : élevé, de **20 à 25%**.
- **La régularité de la production** : alternance marquée.



# DES HOMMES, DES PRODUITS



© Cyril Crespeau

# L'oléiculteur, *la passion de la terre*

« Piocher, piocher, scier, couper, tailler... Qu'est-ce que j'ai pu les détester ces oliviers quand j'étais adolescent ! Avant de commencer à les aimer, maintenant, à l'âge mûr. C'est vrai, ils n'ont jamais enrichi personne, mais ils nous ont toujours permis de manger et ils sont toujours là, fidèles ».

*Un oléiculteur anonyme*



La **patience** et le **courage** sont les deux premières **qualités** d'un **oléiculteur des Baronnies**.

La **patience** car il faut attendre au moins **5 à 7 ans** après la plantation de l'olivier pour commencer à **récolter ses fruits**. Le **courage** car les **reliefs des Baronnies** qui accueillent les oliveraies ne laissent guère place à la rêverie.

**L'olivier et ses fruits demandent une constance et un dévouement que les machines ne peuvent remplacer.**

## De l'olivier à la table, *un parcours de passionnés*

Bien que rustique, l'olivier aime que l'on prenne soin de lui ainsi **taille, fumure...** occupent le **printemps** des oléiculteurs.

Fin **mai-début juin**, des **milliers de petites fleurs** blanche constellent le feuillage des oliviers Tanche. **Certaines** (moins de 5%) **se transformeront** en **petites olives** qui atteindront leur **taille adulte fin septembre** puis commenceront à **mûrir**.

Tout au long de l'été, on s'assure que les oliviers ne manquent de rien, on vérifie que la mouche ne gâche pas le travail de l'année et on attend que la nature fasse son travail.

## La récolte *de la perle noire*

La récolte a lieu entre **fin novembre** et **début janvier** lorsque les **olives** sont à **maturité** c'est-à-dire **noires**.

Les **méthodes de récolte**, appelée également olivaison, 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 sont recueillies dans des filets et pour la récolte à la main, dans des paniers en osier ou en plastique.

**Les olives** sont ensuite placées dans des caisses en plastiques ajourées et **portées rapidement** au **moulin** ou à la **confiserie**.

# Le confiseur, *L'onfèvre de la perle noire*

« Lorsque l'on goûte une olive de Nyons, c'est toute la beauté des paysages de cette région qui nous entraîne dans un voyage exceptionnel au cœur d'une histoire particulière ».

Anne Simonet-Avril, écrivain



L'olive noire de Nyons AOP est unique. **Noire** comme l'ébène, **ridée** comme le sage, **gorgée du soleil** de la Drôme Provençale, elle exprime toute la richesse d'un terroir particulier.

Les olives les plus belles sont destinées à la confiserie, l'art de préparer les olives de table.

La **préparation des olives** consiste principalement à leur **ôter leur amertume naturelle** qui nous empêche de les manger directement sur l'arbre !

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 conservateur.**



© Cyril Crespeau

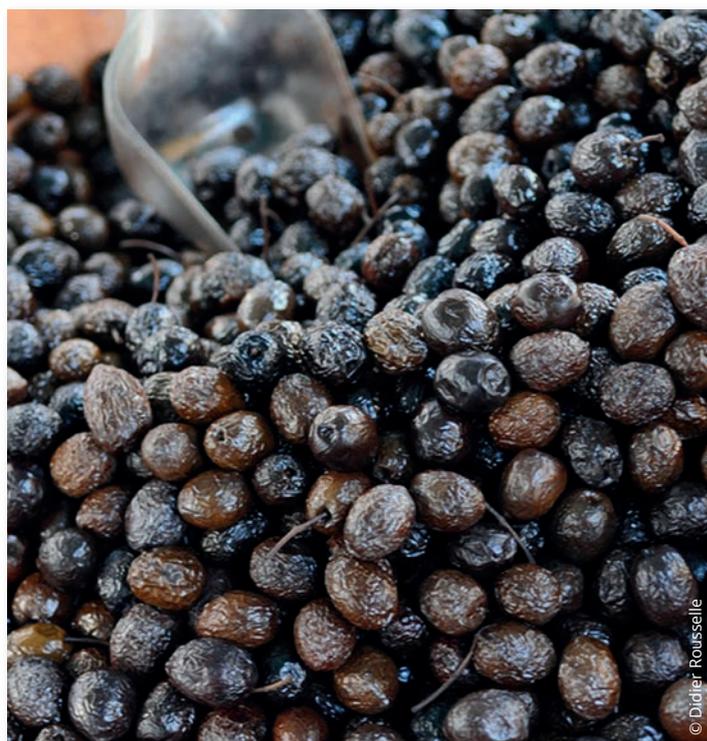
## Olives noires *en saumure*

**Préparation** : dans un récipient, les olives fraîchement récoltées sont totalement immergées dans une saumure à 10% (100g de sel pour 1L d'eau) puis placées dans un lieu frais (15°C environ) et sec. Le processus de désamérisation se fera par fermentation (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. On sort les olives selon le besoin, on les rince et les aère quelques heures avant dégustation. Elles reprennent alors leur couleur d'origine au contact de l'air.

**Conservation** : 1 à 2 ans immergées dans la saumure.

C'est la méthode de préparation la plus répandue.



© Didier Rousselle

# Le confiseur, *l'onfèune de la perle noire*

## 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, la peau et la chair des olives sont piquées et saupoudrées de sel fin puis placées dans un lieu aéré. Elles sont tournées 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.



## Olives noires *au naturel*

**Préparation** : on utilise de belles olives fraîchement récoltées à parfaite maturité. On les place dans un bocal hermétiquement clos, à remplir le plus possible, à placer au frais (15°C environ) et à l'abri de la lumière. Les olives perdent leur amertume naturelle en absorbant l'oxygène contenu dans le bocal.

**Consommation** : au bout de 6 à 8 mois, les olives peuvent être consommées.

**Conservation** : 15 jours au réfrigérateur après ouverture.

## *À déguster*

L'olive noire de Nyons AOP préparée en **saumure** ou au **naturel** prend une couleur « **bure de moine** » (après contact à l'air) et révèle des **arômes fruités**, de **sous-bois**, de **fruits rouges**, d'**olive mûre**, de **chocolat** et de **vanille**.

Préparée en primeur **piquée au sel fin**, l'**olive noire de Nyons AOP** a alors un **goût d'olive** plus **prononcé** et **puissant**.

# L'olive noire de Nyons AOP, *le goût de l'exception*

L'olive noire de Nyons AOP s'utilise aussi bien à l'**apéritif** qu'en **cuisine**, de l'**entrée** au **dessert**.

## La valeur *sûre*

### Omelette aux olives noires de Nyons AOP



*Pour 4 personnes*

**Ingrédients :** 8 œufs, 150g d'olives noires de Nyons AOP, 50g de gruyère râpé (ou de comté), 1 pincée de sel, un peu de poivre.

**Préparation :** Battez énergiquement les œufs avec le sel et le poivre. Dénoyautez puis couper les olives en petits morceaux. Rajoutez les olives et le gruyère aux œufs battus et mélangez. Faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites cuire l'omelette à votre convenance.

## L'*originalité*

### Tarte Tatin à la tomate Confiture d'Olives noires de Nyons AOP et Sorbet Citron



*Recette du Chef du Château de Rochegude*

*Pour 4 personnes*

**Ingrédients :** 40g de confiture d'olives noires de Nyons AOP, 200g de pâte feuilletée ou 4 petits cercles, 100g de sorbet citron, 6 tomates (assez grosses), 150g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 50g de sucre glace.

**Préparation :** Pour les tomates confites : mondez les tomates (plongez-les dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide pour enlever la peau). Coupez-les en quatre et retirez les intérieurs. Saupoudrez la chair avec les 50g de sucre semoule et le sucre glace.

Mettre les pétales de tomates au four 3 heures à 80°C. Avec les intérieurs et les peaux de tomate, plus le reste de sucre et la gousse de vanille,

faites un sirop en portant le tout à ébullition durant 10 minutes. Passez dans une passoire.

Étalez et piquez les fonds de pâte feuilletée. Faites-les cuire à 180°C. Recouvrez chaque fond de feuilletage d'une couche de confiture d'olives et de pétales de tomates. Repassez le tout cinq minutes au four.

Servez avec une boule de sorbet citron et nappez la tarte du sirop à la tomate.

# Le moulinier, *le maître de l'élixir*

« Je ne saurai vous plaindre de n'avoir point de beurre en Provence puisque vous avez de l'huile admirable ».

Lettre de Mme de Sévigné à Mme de Grignan



L'huile d'olive de Nyons AOP est produite par plusieurs moulins dont la **passion** et le **savoir-faire** forment une véritable alchimie pour donner une **huile douce, fine** et **aromatique** avec des différences subtiles d'un moulin à l'autre.



## Une alchimie *parfaite*

Récoltées à maturité, entre fin novembre et mi-janvier, les olives sont calibrées dès leur arrivée au moulin.

**Les olives dont le diamètre est inférieur à 14 mm sont destinées à l'huile.**

Après avoir été **lavées** et **effeuillées**, elles sont **écrasées** dans un broyeur mécanique et **malaxées** pour devenir une **pâte onctueuse** dont sera extrait le précieux nectar.

Pour **extraire l'huile** de cette pâte d'olive, on utilise aujourd'hui le système de la **centrifugation** basée sur les **différences de poids entre l'huile, l'eau** et la **matière solide** contenues dans la pâte.

L'**huile d'olive** est ensuite **stockée** dans des **cuves** en **inox** en attendant la **filtration** (optionnelle) et l'**embouteillage**.

L'**huile d'olive de Nyons AOP** est un **pur jus de fruit**, issu de l'olive par des **procédés physiques** exclusivement qui en **préservent** toutes les **qualités, aromatiques** comme **nutritionnelles**.

## À *déguster*

Issue d'olives récoltées à maturité, l'**huile d'olive de Nyons AOP** est une huile d'olive de la famille **goût subtil** avec des arômes rappelant les fruits.

**Douce et très aromatique**, elle se caractérise par ses **arômes** intenses d'**herbe fraîchement coupée**, de **pomme verte**, de **noisette**. Elle laisse également une **sensation beurrée** tout simplement délicieuse.

# L'huile d'olive de Nyons AOP, *le goût de la typicité*

Idéale avec les légumes, à cru ou rajoutée en fin de cuisson (pour ne pas perdre ses arômes), l'huile d'olive de Nyons AOP s'utilise également avec les poissons et même dans les desserts (fraises à l'huile d'olive et à la menthe, pâte à tarte...).

## De *l'entrée...*

### Bruschetta figue & chèvre à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes

**Ingrédients :** 4 tranches de pain de campagne, 4 c. à s. de confiture de figue, fromage de chèvre frais, 2 à 3 figues fraîches, 1 cébette, 4 c. à c. d'huile d'olive de Nyons AOP, une branche de romarin frais, sel et poivre du moulin.

**Préparation :** Faire griller les tranches de pain de campagne (le pain doit être croustillant). Les tartiner de confiture de figues. Découper en tranches le chèvre frais, les figues fraîches et la cébette. Répartir ces ingrédients sur les tartines. Arroser généreusement chaque tartine d'huile d'olive de Nyons AOP, saler, poivrer et parsemer de brins de romarin frais.

**Déclinaison :** vous pouvez tenter cette même recette avec des abricots des Baronnies (frais et en confiture).

## Au *dessert...*

### Financiers à la cerise des Baronnies à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 12 financiers - Préparation 15 minutes - Cuisson 15 minutes

**Ingrédients :** 50g d'huile d'olive de Nyons AOP, 170g de sucre glace, 70g de poudre d'amande, 30g de poudre de noisette, 50g de farine, 5 blancs d'œufs, une pincée de sel, 24 cerises des Baronnies, un sachet de sucre vanillé.

**Préparation :** Préchauffer votre four à 180°C. Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Tamiser ensemble les poudres d'amande et de noisette, la farine et le sucre glace. Incorporer les blancs d'œufs à ce mélange. Verser l'huile d'olive de Nyons AOP sur la préparation. Mélanger. Verser dans des moules à financiers, inclure deux cerises dans chaque empreinte (garder la queue pour l'effet « waouh ») et enfourner pour 15 minutes environ. À la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé.

Pour vous inspirer : [www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)

# UN PATRIMOINE RICHE



## Les sites *remanquables*



### La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

Le site Rhône-Alpes de France Olive, l'association française interprofessionnelle de l'olive est ouvert à tous, professionnels, grand public, scolaires...

La Maison des Huiles d'olive de France a pour but de promouvoir l'oléiculture française et l'ensemble de ses produits (huile d'olive, olives, tapenade...).

Elle propose une expérience unique et ludique autour des Huiles d'Olive et Olives de France notamment grâce à une exposition. L'objectif est d'offrir aux visiteurs une véritable immersion dans le monde de l'olivier et ses produits, tout en sortant des

sentiers battus et du traditionnel musée. Un véritable voyage des sens, où l'ouïe, la vue, le toucher, le goût et l'odorat seront au cœur des expériences proposées ! En plus de l'exposition vous retrouverez à la Maison des Huiles d'olive de France : des ateliers culinaires inédits, des visites guidées, des ateliers dégustation... ainsi qu'une boutique !

40 place de la Libération - 26110 Nyons

**Renseignements :** 04 75 26 90 90 - <https://maisondeshuilesetolives.fr>



### La Scourtinerie

La dernière fabrique en France de scourtin (« tapis » en fibre de coco servant à extraire l'huile de la pâte d'olive). On peut y visiter l'atelier où sont fabriqués ces drôles de filtres avec des machines conçues par la famille Fert ainsi qu'un musée.

36 rue de la Maladrerie - 26110 Nyons

**Renseignements :** 04 75 26 33 52 - <http://www.scourtinerie.com>



### Le Musée de l'Olivier

Au sein de la coopérative Vignolis, un lieu dédié au patrimoine lié à l'olivier. Entrée gratuite

Place Olivier de Serres - 26110 Nyons

**Renseignements :** 04 75 26 95 00



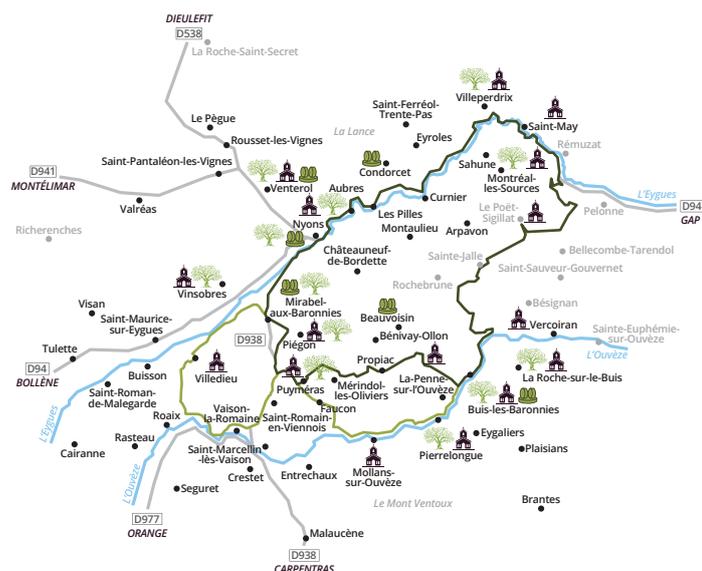
### Les Vieux Moulins

Espace muséographique situé dans un ancien moulin familial du XIXe siècle impressionnant par sa fidélité, moulin du XVIIIe siècle et savonnerie.

4 promenade de la digue - 26110 Nyons

**Renseignements :** 04 75 26 11 00 - <http://www.lesvieuxmoulins.com>

## Les itinéraires *touristiques*



### La Route de l'Olivier en Baronnies

Pour découvrir des sites exceptionnels, les Baronnies, l'olivier et un patrimoine culturel, paysager et architectural riche. Itinéraire à faire en voiture, en moto ou en vélo (environ 90km).

**Renseignements :** 04 75 27 41 02 - <https://www.nyons-aoc.com/decouverte-route-olivier-syndicat-olive-nyons>

### Les Sentiers de l'Olivier

Promenades familiales au milieu des oliviers avec une vue superbe sur la vallée de l'Eygues et Nyons. Sentier de Nyons : 4km / 1 heure - Sentier de Villeperdrix : 3,6km / 1 heure et demie.

**Renseignements :** Office de Tourisme des Baronnies - 04 75 26 10 35 - <https://www.baronnies-tourisme.com/>

### La randonnée autour du Rocher Saint-Julien

Au départ de Buis-les-Baronnies, empruntez cette balade (environ 3h50 - 8,54 km) aux paysages diversifiés et chemins ombragés pour profiter d'une vue imprenable sur les Baronnies provençales et le Mont Ventoux. Profitez-en pour admirer les vergers d'oliviers qui bordent une partie du sentier.

**Renseignements :** Fiche complète téléchargeable et trace GPX disponibles sur <https://www.visorando.com/randonnee-autour-du-rocher-saintjulien/>

### Tour au pied de la Montagne du Gravas

Au départ de La Roche-sur-le-Buis, partez à la découverte de paysages très variés avec cette randonnée familiale ombragée en forêt (environ 3h35 - 9.24 km). Cette randonnée n'est pas balisée, elle est donc très peu fréquentée. Tranquilité et émerveillement seront au rendez-vous !

**Renseignements :** Fiche complète téléchargeable et trace GPX disponibles sur <https://www.visorando.com/randonnee-tour-au-pied-de-la-montagne-du-gravas/>

# Se restaurer

De nombreux restaurateurs de la région jouent le jeu de la mise en valeur des produits du terroir et notamment des olives noires et de l'huile d'olive de Nyons AOP.

Voici quelques adresses (liste non exhaustive) :

## À Buis-les-Baronnies

Brasserie les Cigales

09 83 60 24 64

<https://www.facebook.com/brasserielescigales>

## La Fourchette

04 75 28 03 31

<https://www.facebook.com/pages/La%20Fourchette%20Buis/658047277541944/>

## La Ribote

04 75 26 59 27

<https://www.facebook.com/La-Ribote-1488291838110960/>

## À Cairanne

Côteaux et Fourchettes

04 90 66 35 99

[www.coteauxetfourchettes.com](http://www.coteauxetfourchettes.com)

## À Grignan

Le Clair de la Plume

04 75 91 81 30

[www.clairplume.com](http://www.clairplume.com)

## Le poème de Grignan

04 75 91 10 90

[www.lepoemedegrignan.fr](http://www.lepoemedegrignan.fr)

## À Nyons

D'un goût à l'autre

04 75 26 62 27

[www.dungoutalautre.fr](http://www.dungoutalautre.fr)

## La Farigoule

04 75 26 07 01

<http://www.restaurant-nyons.com/>

## Le Colombet

04 75 26 03 66

[www.hotelcolombet.com](http://www.hotelcolombet.com)

## Le Verre à Soie

04 75 26 15 18

<https://www.facebook.com/pages/Le-Verre-%C3%80-Soie/236324229869024>

## À Plaisians

Auberge de la Clue

04 75 28 01 17

## À Venterol

Le café de la Poste

04 27 60 90 01

<https://m.facebook.com/cafedelaposteventerol/>

## À Villependrix

Le Moulin du Château

04 75 27 41 85

<http://auberge-lemoulinduchateau.com/>

## À Vinsobres

Auberge du Petit Bistrot

04 75 27 61 90

[www.aubergedupetitbistrot.fr](http://www.aubergedupetitbistrot.fr)

## La Détente

04 75 27 61 19

[ladetente.free.fr](http://ladetente.free.fr)

*N'hésitez donc pas à pousser leur porte pour une promenade gourmande !*



## À Nyons

### La Fête de l'Olive Piquée & des vins du terroir

La célébration culturelle et gourmande de la primeur des olives noires.

Marché de l'olive noire de Nyons (olives, huile d'olive, spécialités à base de produits de l'AOP Nyons), ateliers de cueillette et préparation des olives, ateliers créatifs pour petits et grands, démonstrations culinaires, chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier...

### L'Alicoque - Fête de l'huile d'olive nouvelle

Marché, dégustation d'huile d'olive nouvelle avec la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, chapitre, conférence, musique folklorique, repas...

### Les Olivades - Fête de l'olive noire de Nyons

Dégustation des produits oléicoles, animations familiales autour de l'olive, randonnées (cyclo et pédestres) dans les oliveraies, chapitre de la

Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, Prix des Consommateurs d'Olives noires de Nyons AOP, repas...

## À Buis-les-Baronnies

### L'olive et l'huile en fête

Marché, conférences, dégustation d'huile d'olive nouvelle...

## Chaque année...

### Le week-end après le 14 juillet

Les Olivades - Fête de l'olive noire de Nyons  
À Nyons

### Le 15 août

Fête des vins et de l'olive de Nyons  
À Mirabel-aux-Baronnies

### Le samedi avant Noël

Fête de l'Olive Piquée & des vins du terroir  
À Nyons

### A la mi-janvier

L'olive et l'huile en fête  
À Buis-les-Baronnies

### Le premier week-end de février

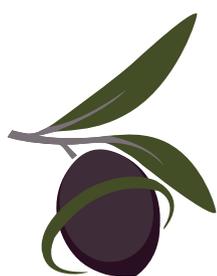
L'Alicoque - Fête de l'huile d'olive nouvelle  
À Nyons

# CONTACTS



© Cyril Crespeau

Le syndicat de l'Olive *de Nyons*  
*et des Baronnies*



Syndicat de l'Olive  
de Nyons et des Baronnies

Huile d'Olive  
et Olives noires  
de *Nyons AOP*



**C'est l'organisme chargé de la gestion et de la défense de l'Appellation.**

Son rôle est d'**assurer la qualité des produits** en **Appellation d'Origine Protégée** de Nyons.

Il gère la liste des **producteurs habilités** (toute personne désirant revendiquer l'Appellation devra figurer sur cette liste en remplissant une déclaration d'oliviers et une déclaration d'identification).

Il a également pour mission, aidé par un organisme d'inspection, de **contrôler** le travail des **producteurs** comme des **transformateurs** ou des **commerçants** des produits **en AOP**. Ces contrôles peuvent être systématiques (pour les nouveaux producteurs) ou aléatoires.

Le syndicat est également chargé de **promouvoir l'olive noire et l'huile d'olive de Nyons AOP**.

**Président** : Patrick Floret  
40 place de la Libération - 26110 Nyons

**Contact presse** : Simon Chianta - 04 75 27 41 02

**Email** : [infos@nyons-aop.com](mailto:infos@nyons-aop.com)

[www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)

 /Olivedenyonsaop

 /olivedenyons

France Olive, *l'association française interprofessionnelle de l'olive*

FRANCE  
  
Olive

France Olive **rassemble** tous les **acteurs** de la **filière oléicole française**. Ses **missions** sont larges : **technique** (qualité, agronomie...), **économie**, **réglementation** et **communication**.

Elle possède **trois antennes**, à Aix-en-Provence (siège social), Nyons et Nîmes.

L'**Institut du Monde de l'Olivier** et **France Olive** proposent depuis 2021 un nouvel **espace ouvert au grand public** : exposition sensorielle autour des Huiles d'Olive et Olives de France, cuisine pour l'organisation d'ateliers et de cours, ateliers de dégustation... Une Maison des Huiles d'Olive et Olives de France dans un bâtiment au cœur de Nyons.

**Contact presse** : Alexandra Paris  
[alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)  
04 75 26 90 92

**Contact** : 04 75 26 90 90  
[nyons@franceolive.fr](mailto:nyons@franceolive.fr)  
Site professionnel : [www.franceolive.fr](http://www.franceolive.fr)  
Site grand public : [www.huiles-et-olives.fr](http://www.huiles-et-olives.fr)



Conception et réalisation : France Olive | Photos de couverture : Cyril Crespeau.



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 - [infos@nyons-aop.com](mailto:infos@nyons-aop.com)

[www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)

[f/Olivedenyonsaop](https://www.facebook.com/Olivedenyonsaop) [/olivedenyons](https://www.instagram.com/olivedenyons)

*Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)*



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