



PALMARES DU CONCOURS PROFESSIONNEL ET DU PRIX CONSOMMATEURS DES OLIVES NOIRES DE NYONS AOP 2023



Pour la 40^{ème} édition du concours professionnel des olives noires de Nyons AOP, les jurés se sont réunis, mardi 11 juillet, à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France à Nyons (Drôme provençale), afin d'élire les meilleures olives noires de Nyons AOP de l'année parmi les lots présentés par les confiseurs.

Les jurys, rompus à la dégustation grâce à des formations et une pratique régulière, ont ainsi prêté attention à la couleur, à l'homogénéité, à l'odeur, à la finesse et la fermeté de la chair ainsi qu'au goût des olives présentées afin de désigner les meilleurs lots parmi les quinze proposés par les confiseurs du Nyonsais et des Baronnies. Les jurés ont tenu à souligner la grande qualité de l'ensemble des lots d'olives noires de Nyons AOP proposés au concours. Rappelons que les olives proposées ont été préparées dans une saumure (un bain d'eau et de sel) pendant plusieurs mois. Elles sont prêtes à être dégustées ! Cinq médailles ont été décernées par les jurys après dégustation et échanges.

Bravo à tous les participants et aux médaillés !

4 médailles d'Or :

Vignolis - Coopérative du Nyonsais

Anne LAURENT

Place Olivier de Serres 26110 NYONS

Tél. 04 75 26 95 00

contact.coop@vignolis.fr

www.vignolis.fr

Lot A22A1-08 – 2914 kg



Ferme Brès

Boris KANEKO

Pied de Vaux 26110 NYONS

Tél. 06 86 34 88 56

ferme.bres@wanadoo.fr

fermebres.fr

G5K / G9K – 1405 kg

EARL Les Chênes Verts (2 médailles)

Claude DUMAS

La Bâtie 26170 BEAUVOISIN

Tél. 06 83 52 39 23

fabindu26@gmail.com

Lot 1 – 4000 kg

Et Lot 2 – 4000 kg

1 médaille d'Argent :



Ferme Brès

Boris KANEKO

Pied de Vaux 26110 NYONS

Tél. 06 86 34 88 56

ferme.bres@wanadoo.fr

fermebres.fr

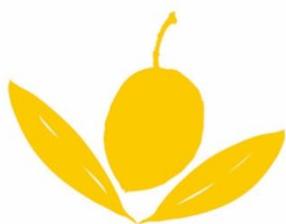
G1K / G4K – 1200 kg

Le prix des consommateurs :

La 10^{ème} édition du Prix des Consommateurs s'est déroulée ce dimanche 16 juillet à l'occasion des festivités des Olivades. Dès 11h, de nombreux visiteurs se sont regroupés sur le parvis de l'Office de Tourisme de Nyons afin de déguster les olives présentées par les confiseurs de l'aire AOP Nyons au Prix des Consommateurs. Cette année, les quinze lots d'olives noires de Nyons AOP ont été proposés aux consommateurs et répartis en deux tables pour faciliter la dégustation : deux 1^{er} Prix et deux 2^e Prix sont donc décernés ! Nyonsais avertis ou touristes curieux, près de 150 consommateurs se sont volontiers prêtés au jeu du classement. Avec leurs propres critères et une application tout particulière, petits et grands ont pris soin de déguster les perles noires saumurées.

Félicitations aux lauréats !

1^{er} Prix des Consommateurs :



Ferme Brès

Boris KANEKO

Pied de Vaux 26110 NYONS

Tél. 06 86 34 88 56

ferme.bres@wanadoo.fr

fermebres.fr

G5K / G9K – 1405 kg

EARL Les Chênes Verts

Claude DUMAS

La Bâtie 26170 BEAUVOISIN

Tél. 06 83 52 39 23

fabindu26@gmail.com

Lot 1 – 4000 kg

2^{ème} Prix des Consommateurs :



Couleur Baronnie

Raphaël et Marianne CORREARD

Ferme de Bluye 26170 PLAISIANS

Tél. 06 64 70 72 90

contact@couleur-baronnies.fr

Lot 31 – 750 kg

GAEC des Brunots

Bruno BLAIN

1074 chemin de Milemandre 26170 BEAUVOISIN

Tél. 07 86 62 16 55

vergersdesbrunots@gmail.com

Lot 9 – 500 kg

Les olives de la récolte 2022/2023 sont prêtes à régaler tous les palais, même les plus fins ! Avis aux gourmands et aux gourmets !

En partenariat avec le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie.
Avec la participation du Conseil Départemental de la Drôme et la Ville de Nyons.

