

PROVENCE

# L'olive, perle noire de Nyons et des Baronnies

On associe spontanément l'olive et son huile au soleil de l'été. Pourtant, à Nyons et dans les Baronnies provençales, c'est au cœur de l'hiver que la récolte bat son plein. L'exposition des fruits aux premiers froids garantit leur pleine maturité, gage de qualité.



De nombreux vergers abritent des spécimens multiséculaires dont il est difficile d'estimer l'âge précis.



La récolte est tardive: l'olive doit être presque noire et déjà fripée, conséquence des premiers froids.



Patrick Floret, oléiculteur, arboriste et viticulteur, président du syndicat olives et huile d'olive de Nyons AOP.

Dans le secteur de Nyons et des Baronnies, l'arrivée du froid précède l'annonce des dates de l'olivaison. Cette année, le top départ a été donné le 2 novembre pour les olives destinées à la transformation en huile et au début décembre pour celles réservées à la production d'olives de table. « Nous déposons chaque année une demande officielle pour commencer la récolte lorsque nous estimons le mûrissement suffisant, explique Patrick Floret, président du syndicat olives et huile d'olive de Nyons AOP. Le but est d'atteindre un niveau optimal de maturité. Les olives à huile, déjà bien mûres, sont les premières à être ramassées. Les olives de bouche doivent être ridées et marron foncé, une teinte que l'on appelle "bure de moine". » Un savoir-faire ancien : dans l'aire d'appellation, répartie entre le sud de la Drôme et le nord du Vaucluse, la culture des oliviers remonte aux Romains. Aujourd'hui, 660 producteurs s'em-

ploient à produire de l'huile et des olives de table – deux produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité – sur 1 000 ha d'olivieraie. Peu amère, l'huile d'olive de Nyons est complètement dépourvue d'ardence. « Certains terroirs recherchent ce piquant ressenti en fond de gorge, précise Patrick Floret. Notre production se distingue plutôt par son onctuosité, ses arômes de pomme verte, de fruits secs et de foin coupé. » Quant aux olives destinées à la table, elles sont désamérisées et confites rapidement après récolte, souvent le lendemain. Méthode la plus courante : la saumure, qui concerne 90 % des volumes. « On connaît moins les deux autres, note le producteur. L'olive "piquée", salée, puis remuée quotidiennement est un peu notre vin primeur. On la consomme vers huit-dix jours. C'est très fruité, mais ça ne se conserve que trois semaines. » Plus marginale encore, la préparation au naturel consiste à enfermer dans un bocal hermétique des olives parfaitement mûres.

« On n'ajoute rien ! Une fermentation naturelle se met en place et au bout de six mois, l'olive est prête. Pour les non-initiés, le résultat est surprenant », sourit Patrick Floret. Du côté des produits dérivés, une partie de la production est transformée en tapenade et en affinaie, une crème d'olives additionnée d'un filet d'huile dont la marque est déposée par le syndicat. Une barre gourmande à base d'huile d'olive de Nyons, d'abricots secs, de miel de tilleul et de petit épeautre IGP attend aussi sa prochaine mise en marché. « Cela fait un an et demi que nous la faisons déguster et c'est un succès, se félicite Patrick Floret. Nous espérons la commercialiser courant 2023. » Un projet mené avec les étudiants de l'Isara-Lyon, qui planchent aussi sur une pâte de fruits à l'olive de Nyons. Un produit d'une finesse surprenante selon le patron du syndicat, conquis. ●

NICOLAS MAHEY