



60^e

Du 16 au 18 juillet 2026



Édition



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités**

Ville de Nyons

Durant les Olivades : Visite libre du Musée de l'Olivier, Espace Vignolis
place Olivier de Serres (9h30-12h30 et 14h-19h) // Gratuit

Exposition «Olive & Sens» en accès libre à la *Maison des Huiles d'olive et Olives de France*, place de la Libération Sud (10h-12h30 et 14h-18h30) // Gratuit

Jeudi 16 juillet et samedi 18 juillet : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies. Départ devant l'Office de Tourisme (jeudi : 15h-18h / samedi : 10h-12h et 15h-18h // Gratuit (30 min environ).



Jeudi 16 juillet

De 9h à 12h30 // «Opération Origine» sur le marché

Infos et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies
Sur le parvis de l'Office de Tourisme // Gratuit

10h30 à 12h // Prix des consommateurs des olives noires de Nyons

organisé par le Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies et France Olive... Choisissez votre olive préférée !
Devant l'Office de Tourisme // Gratuit



10h30 // Atelier cosmétique

Créez votre savon personnalisé à l'huile d'olive et repartez avec !
Dès 6 ans. Durée : 1h.
Limité à 12 personnes.

Inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilessetolives.fr.

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

Vendredi 17 juillet

9h // Balade-découverte en vélo

organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit entre Nyons et Châteauneuf-de-Bordette.

Départ Office de Tourisme // Gratuit
Port du casque conseillé et obligatoire pour les enfants.



10h30 // Atelier culinaire «Repas provençal à l'huile d'olive»

Concoctez un taboulé gourmand de petit épeautre au pesto accompagné d'une tortilla aux olives noires de Nyons AOP et d'une tartelette abricot-lavande.

Dès 6 ans. Durée : 1h30.
Limité à 12 personnes,
inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilessetolives.fr.

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

18h // Conférence «Aux sources de l'olivier: tradition et symboles»

par Eric Dautriat de l'association «Histoire et Patrimoine du Nyonsais et des Baronnies».

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit



Tout l'été : Sentier « Découverte des Oliviers »

Guide disponible en Mairie, à l'Office de Tourisme et sur www.nyons.com

Samedi 18 juillet



9h // Balade contée à l'ombre des oliviers avec Sophie Deplus. Tout public.
Départ de l'Office de Tourisme // Gratuit

20h // Apéritif offert par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais
Place de la Libération Sud

9h à 19h // Marché des produits du terroir par le Comité de concours, foires et promotion agricole.
Place de la Libération Sud

À partir de 20h30 // Repas soupe au pistou proposé par le Lions Club avec le soutien de la Ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

10h // Atelier «Tarte à l'abricot»
Découvrez l'usage de l'huile d'olive dans un dessert de saison.

Dès 6 ans. Durée : 1h30.
Limité à 12 personnes,
inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilessetolives.fr.

Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

Place de la Libération Sud // 15 €
(billets en vente à l'Office de Tourisme)

21h // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
En présence de la Chorale des Oliviers.
Place de la Libération Sud

18h à 22h // Marché des artisans
Place de la Libération Sud



«Li Festejaire»

19h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, des Confréries invitées et des maires des Communes de l'AOP, de Miss et Mister Nyons et de leurs Dauphin(e)s, accompagnées en musique par le groupe «Li Festejaire».

Dans le Centre historique, départ de la Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud

21h30 // Concert de «Li Festejaire» dans le cadre de Nyons Festiv'été
En provenance de Beaucaire avec leur galoubets et tambourins, le groupe nous propose un spectacle folklorique dépoussiéré rappelant que l'esprit de Frédéric Mistral est toujours bien vivant.

Place de la Libération Sud // Gratuit



Défilé 2025 de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des confréries invitées © André Dujardin



Les Olives noires et l'huile d'olive de Nyons

Le terroir oléicole des Baronnies est le plus septentrional de France.

Son verger est composé à plus de 98 % d'une seule variété, la « **Tanche** » endémique au territoire, qui a su s'adapter aux conditions climatiques parfois difficiles, notamment aux gels successifs survenus au fil du temps.

AOC depuis 1994 / AOP depuis 1997

Communes dans l'aire AOP : 53 (35 en Drôme, 18 en Vaucluse)

Nombre d'oliviers : 261 000

Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 300 tonnes

Production moyenne annuelle d'olives de table : 350 tonnes

Les produits de l'olive

L'huile d'olive AOP Nyons : de type « fruité mûr », caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

L'olive noire AOP Nyons : récoltée en décembre et janvier, l'olive noire de Nyons, est finement ridée par la siccité de l'air et des premiers gels.

Préparée en saumure ou au naturel, elle a une couleur « bure de moine » et un fruité délicieux rappelant le sous-bois. Préparée en primeur, piquée au sel fin, elle développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant.

L'Affinée, lancée en 2014, allie la saveur des olives noires de Nyons à la finesse de l'huile d'olive de Nyons. Un produit au goût unique, la crème des olives noires pour les gourmands et les gourmets, 100% olives et huile d'olive de Nyons !

Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons

04 75 26 50 00

www.nyons.com



• France Olive et Institut du
Monde de l'Olivier (IMO)

04 75 26 90 90

www.maisondeshuilesetolives.fr



• Syndicat de
l'olive de
Nyons & des
Baronnies

www.nyons-aop.com



• Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier

06 07 86 88 38

www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Syndicat des
Vignerons
du Nyonsais

www.nyons.vin



• Lions Club

www.lions-de-france.org

