



Du 19 au 21 juillet 2024

58^e
Édition



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

Service Culture,
Manifestations et Festivités
Ville de Nyons

En préambule, jeudi 18 juillet : «Opération Origine»

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 (9h-12h30) // Gratuit

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

Vendredi 19 et samedi 20 juillet : 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 14h30-19h) // Gratuit

Samedi 20 et dimanche 21 juillet : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies. Départ devant l'Office de Tourisme (10h-12h et 15h-18h) // Gratuit (30 min environ).



Vendredi 19 juillet

De 10h à 12h30 // Atelier culinaire Cuisine provençale & des Baronnies

Découvrez toute la richesse d'une cuisine provençale traditionnelle ou revisitée avec des produits de saison et locaux !

Places limitées à 8 personnes. Inscriptions au 04 75 26 90 90.

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

19h // Soirée de gala du 60^e anniversaire de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Chapitre d'intronisation, repas et animation musicale par Sylvie Pullès à l'accordéon.

Salle des fêtes de Piégon // Tarif : 43 € sur inscription. Informations au 06 67 32 58 11 ou 06 07 86 88 38



Samedi 20 juillet

9h // Balade-découverte en vélo organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit autour de Nyons et dégustation de produits du terroir.

Départ Office de Tourisme // Gratuit



Port du casque conseillé et obligatoire pour les enfants.

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

Place de la Libération Sud



Crédit photo : C. Crespeau

11h // Inauguration du giratoire Nyons - Manciano

En présence de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et d'une délégation d'élus de la ville italienne de Manciano, jumelée avec Nyons.

Ex giratoire du Serre de Lozière, route départementale 538





Tout l'été : Sentier « Découverte des Oliviers »

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

Samedi 20 juillet

11h et 15h // Atelier Cosmétique

Création d'un parfum d'été.

Durée 20 min, places limitées à 12 personnes. Inscriptions au 04 75 26 90 90.

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

11h30 et 18h // Découverte des Olives de France

Explorez la diversité des formes, des goûts et des textures des olives françaises ! Durée 30 min, places limitées à 12 personnes. Inscriptions au 04 75 26 90 90.

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

19h // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées,

de la Reine de Nyons et de ses Dauphines, accompagnées en musique par le groupe provençal «Le Condor».

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



20h // Apéritif offert par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais

Parc Arboré du Centre-ville

À partir de 20h30 // Repas provençal Brouillade aux olives

proposé par le Lions Club avec le soutien de la Ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

Parc arboré du Centre-ville // 13 € (billets en vente à l'Office de Tourisme)

21h // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Parc Arboré du Centre-ville

21h30 // Concert du «Condor»

dans le cadre de Nyons Festiv'été

Le groupe provençal fait résonner l'âme de la Provence en puisant dans les racines celtiques et dans celles de la musique du monde.

Parc arboré du Centre-ville // Gratuit



Dimanche 21 juillet

7h à 13h // Marché provençal

Centre historique

9h à 14h // Marché artisanal

des «Artisans de Provence»

Parc arboré du Centre-Ville

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



Crédit photo : C. Crespeau



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'Affinade, 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

