

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons
60 ANS D'HISTOIRES





Il y a 60 ans la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier vit le jour, sous l'impulsion d'une poignée de précurseurs.

Le gel de 1956 est encore dans les mémoires des agriculteurs. Ils sont en pleine reconversion et restructuration de leurs exploitations pour trouver des productions complémentaires ou de remplacement.

Il fallait être visionnaire et avoir beaucoup de courage pour promouvoir et favoriser la replantation des oliviers qui allaient produire au mieux quinze ans plus tard.

Ils ont tenu bon et aujourd'hui nous leur devons notre reconnaissance pour cette initiative.

Comment oser imaginer nos collines argentées, ondulantes sous le souffle du Pontias, sans notre arbre séculaire l'olivier ?

Notre confrérie est une association qui regroupe un grand nombre d'oléiculteurs et les amis de notre appellation, tous passionnés par la culture de l'olivier.

Cette année 2024 est historique avec le 60^e anniversaire de la fondation de la confrérie.

En accord et avec l'appui de nos élus, nous avons décidé d'embellir nos manifestations traditionnelles : l'Alicoque, les Olivades, la Fête de l'Olive Piquée. Soucieux de l'avenir, nous avons également imaginé de célébrer la Fête de Fleur d'Olivier qui se déroulera chaque année au printemps.

Dans son rôle de promotion, la confrérie est aussi visible auprès des confréries amies du sud de la France. Elle rayonne en France et à l'étranger avec les intronisations de nouveaux chevaliers, ambassadeurs de nos productions oléicoles.

La rédaction de ce livret nous paraît nécessaire pour rendre hommage à nos prédécesseurs. Elle est aussi nécessaire pour préparer l'avenir de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier avec la collaboration de tous nos majors et en particulier des nouveaux capés qui vont devoir s'adapter face aux changements profonds de notre société.

Longue vie à notre confrérie et merci à tous ceux qui nous soutiennent.

Vincent Coupon,

Grand maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier assure, depuis 60 ans déjà, la promotion de l'arbre de Minerve et de ses produits.

Pendant cette longue période et grâce aux nombreux chapitres organisés par les grands maîtres et majoraux successifs à Nyons, Buis mais aussi à Cannes, à Paris, à Torremolinos ou Baena en Espagne, au Canada, en Irlande, à Budapest, à Nyon en Suisse ou à Mechernich en Allemagne, la confrérie a porté haut les couleurs de Nyons, la défense des produits de qualité oléicole en général et ceux du Nyonsais et des Baronnies en particulier.

Je vous présente avec joie cet éditorial, non seulement car je suis maire de Nyons, conseiller départemental du canton de Nyons et Baronnies mais aussi, majoral de la confrérie, avec une pensée émue pour mon grand-père Pierre Jullien qui, en plus de sa charge de conseiller général du canton de Nyons de 1947 à 1973 et de maire de Nyons de 1965 à 1977, a été l'un des fondateurs de la confrérie. Je souhaite continuer cette mission avec grand plaisir.

Parmi les nombreux intronisés : les oléiculteurs, les mouliniers et conserveurs sont les plus importants. Les médecins, sportifs, cuisiniers, journalistes, animateurs tv, comédiens, écrivains, artistes, ambassadeurs et consuls, religieux et toutes les personnes qui œuvrent pour défendre les symboles de l'olivier, ont également été honorés par la confrérie, ils ont reçu une médaille et un diplôme encore attribués aujourd'hui.

Notre confrérie rayonne à l'extérieur mais apporte aussi des animations dans notre belle ville et dans les communes oléicoles des Baronnies. Elle a aussi, grâce à 30 ans de notoriété, participé à intégrer le secteur oléicole dans le giron des appellations contrôlées et protégées à Nyons en 1994 mais aussi dans les autres bassins de production français.

J'adresse mes plus vifs remerciements à tous ces bénévoles, hommes et femmes qui, à la suite des fondateurs, perpétuent cette belle œuvre.

Ce livret retrace quelques belles pages de toutes ces actions et permet de se rendre compte que la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier est bien vivante et reste une force de promotion et d'avenir.

Longue vie à la confrérie.

Pierre Combes

Génèse de la Confrérie



Les nombreuses confréries de métier de l'ancien régime ont été dissoutes lors de la Révolution française et ce n'est qu'après la loi de 1901 autorisant les associations, que celles-ci ont pu revoir le jour.

Elles défendent et promeuvent non plus un métier ou une profession mais un produit.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier a germé dans l'esprit de René Duchet, il a su convaincre les élus et les professionnels locaux.

René Duchet, ancien sous-préfet, a choisi Nyons lors de sa retraite. Avec ses connaissances touristiques, il a été reconnu au début des années 1960 comme un spécialiste du tourisme et a été élu président du syndicat d'initiative de Nyons.

A cette époque, les dégâts du gel de 1956 étaient présents dans le paysage mais aussi dans l'économie locale et les revenus de nombreux oléiculteurs étaient réduits à néant.

L'idée originale de René Duchet a été d'essayer de combattre la morosité ambiante et la dépression financière du monde agricole en apportant une manne financière d'un autre secteur économique en devenant : le tourisme.

Il imagine donc une grande fête autour de l'olivier pour attirer de nombreux visiteurs et constatant que quelques grandes régions viticoles avaient créées des confréries (Alsace,

Bourgogne), il propose cette idée aux responsables agricoles locaux. Et c'est ainsi que la confrérie est née et qu'en 1964 ont eu lieu les premières Olivades.

Les différents textes retracent la première fête des Olivades vécue par des participants de l'époque.

Notons que 39 intronisations ont eu lieu pour le premier chapitre le 25 juillet 1964 à Suze la Rousse, suivi d'animations le lendemain à Nyons.

Louis Gigodot raconte ...

« J'ai eu la chance de me trouver au départ de ces manifestations car, en 1963, j'étais vice-président du Syndicat d'initiative de Nyons.

A cette date, avec plusieurs collègues, nous décidâmes de créer une Fête de l'Olivier, qui bien que modeste obtint un bon succès. Forts de cela et remplis d'idées, nous avons envie d'étayer cette affaire.

[...]

Pendant près d'un an, nous montâmes un programme très ambitieux, mais qui permit de secouer la torpeur locale, et nous donna la place prépondérante que nous avons désormais dans le monde oléicole.

L'olivier, arbre des pays du soleil est né en Méditerranée mais aussi ailleurs.

Rêve d'ambitieux, nous décidâmes qu'il fallait associer à cette fête tous les pays privilégiés par cet arbre aux multiples symboles.

Et comment ces pays ne pourraient-ils être mieux représentés, aux yeux du public, que par des groupes folkloriques ?

Mais un symbole encore plus fort serait d'associer également les représentants ministres, consuls, ambassadeurs de ces pays. Notre ambition voulait qu'on mêle également l'art à ces journées pour qu'elles soient complètes.

Nous voulions synthétiser pour la première fois dans notre ville, l'économie locale, le tourisme, la vie artistique en une seule manifestation de caractère international.

C'est au cours de ces discussions que naquit l'idée de créer une Confrérie de l'Olivier, la

première du genre. Tout ceci fut un travail considérable : contacter les chancelleries, les groupes folkloriques étrangers et français, créer un théâtre, mais aussi un nouveau bâtiment pour le S.I., trouver un lieu prestigieux, pour bien marquer le coup, en réunissant tous les participants, contacter la presse, etc.

De nombreuses commissions furent créées (au total 27) ayant mobilisé environ 200 personnes, toutes bénévoles, sans compter le service d'ordre local et international pour les personnalités. Notre ambition se concrétisait par l'adhésion unanime et enthousiaste des chancelleries.

Nous attendions le ministre plénipotentiaire d'Argentine, les consuls généraux d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de Turquie, le premier conseiller à l'Ambassade d'Algérie, et, au tout dernier moment, et pour sa première sortie en France (il était en poste à Paris depuis 1 mois), l'ambassadeur de Chine.

Et le protocole avec tout cela me direz-vous ?

Madame et Monsieur Muzard, entre autres, s'en tirèrent fort bien, et leur accueil empreint de chaleur et de convivialité remplaça la rigidité et le classicisme des réceptions des grandes capita les.

La nouvelle de la venue de l'ambassadeur de Chine laissa beaucoup de gens perplexes, qui n'y crurent pas, notamment un homme politique qui m'interpella au moment où j'attendais l'ambassadeur, ce qui me fit lui répondre qu'il avait manqué le train, ne s'étant d'ailleurs pas fait inscrire pour les manifestations, dont le repas prestigieux qui fut donné au château de Suze-la-Rousse.

A la même table ce jour-là, se retrouvèrent : l'ambassadeur de Chine et le prince de Bourbon Parme, l'ambassadeur de Grèce et celui de Turquie, qui avaient à l'époque de sérieux différends, ainsi que 150 personnalités du monde politique, agricole et des Arts.

Ce fut un grand moment de fraternité sous le signe de l'olivier, autour d'un repas gastronomique et sous la chaleur accablante. Nos vins coulèrent à flots, et certain journaliste que je vis partir en titubant, se retrouva avec sa voiture sur le toit.

Notre Premier Chapitre de la Confrérie se déroula sur l'escalier d'honneur du château, moment d'émotion pour le Maître de cérémonies que j'étais, mais le faste et le prestige des lieux l'emportèrent :

- inauguration du Pavillon du Tourisme ;*
- exposition des produits du Pays ;*
- exposition de matériel agricole ;*



CHATEAU DE SUZE-LA-ROUSSE

25 JUILLET 1964

*

" OLIVADES 64 "

FÊTES INTERNATIONALES DE L'OLIVIER

Sous le Haut Parrainage des Ambassadeurs
des Pays de l'Olivier

- la route du vin, visite des vergers d'oliviers ;
- le samedi en soirée, spectacle d'Art dramatique à Nyons dans un théâtre en plein air que nous avons monté de toutes pièces.

Le dimanche, un très important défilé folklorique, avec les groupes d'Italie, d'Espagne, de Grèce, du Portugal, les groupes de Provence, les Confréries et porteurs de drapeaux. Succès énorme, foule se pressant sur tout le parcours, applaudissements.

Je fus arrêté par des Nyonsais, qui les larmes aux yeux, me dirent n'avoir jamais vu spectacles pareils à Nyons. Notre pari avait réussi. Le concours du Rameau d'Argent, poésie classique, vers libres, contes et nouvelles, chansons, fut un succès.

L'après-midi, le spectacle folklorique conquiert tout

le monde y compris la presse qui ne tarit pas d'éloges sur tout le programme.

L'entrain des groupes fut tel que les Portugais détériorèrent le podium sous leurs danses frénétiques ...

Ce fut pour moi, des instants inoubliables au sein de cette confrérie que l'on avait élaborée pendant des mois avant de la porter sur les fonts baptismaux. Plus tard, pendant des années

il y eut d'autres moments très forts : deux passages à la Télévision puis à la Tour Eiffel à Paris et la participation unique au Festival de Cannes, entourés d'artistes prestigieux.

Il serait difficile de faire aussi bien aujourd'hui, comme de faire revenir à Nyons l'ambassadeur de Chine »

(Louis Gigodot – Terre d'Eygues n°35)

Miracle à Suze !

« Arrivés le 25 juillet par une chaleur caniculaire au Château de Suze-la-Rousse, en compagnie des invités étrangers et de leurs épouses, nous nous sommes trouvés, trois Nyonsais et trois étrangers, coincés dans l'angle droit du Hall d'honneur où se déroulait la cérémonie d'intronisation des Chevaliers de l'Olivier.

Il y avait là, le Consul général d'Italie qui parlait parfaitement le français, le Consul de Turquie et son épouse, qui ne parlaient que turc ou russe, d'où ma présence à leur côté, mon mari et le Proviseur du Lycée Roumanille, M. Tuetey.

La cérémonie commence par l'intronisation du plus important des diplomates, l'Ambassadeur de Chine. Le maître de cérémonie avait, par avance, donné l'ordre des intronisations. Le premier intronisé monte les marches, le Grand Maître l'accueille, lui fait prêter serment, l'adoube avec une branche d'olivier, lui fait manger une olive et lui présente une coupe en argent dont on ne voit pas le contenu. Le nouveau chevalier boit, remercie le Grand Maître et redescend les marches, félicité par les invités de la fête.

Comme son tour approchait, le Consul général d'Italie nous dit, inquiet : « Mais qu'est-ce qu'on leur donne à boire ? » Je lui répons, pince-sans-rire : « Voyons Monsieur le Consul, vous allez être intronisé Chevalier de l'Olivier, on vous fait manger une olive, et bien entendu on vous fait goûter l'huile d'olive ! »

Mon mari et M. Tuetey, loin de me contredire confirment mes dires, sérieux comme des papes. M. Gigodot appelle : « Monsieur le Consul général d'Italie à Lyon ». Notre consul hésite un instant. D'un même geste, M. Tuetey et moi-même le poussons vers l'escalier et je lui dis : « Allons, courage, c'est un mauvais moment vite passé ». Le pauvre consul monta lentement les marches, prêt au pire, j'ignore dans quel sentiment il était en écoutant les paroles de bienvenue du Grand Maître ; il dut prêter serment, recevoir l'adoubement, croquer l'olive et ... boire l'huile d'olive ce qu'il fit courageusement, en digne chevalier qu'il était devenu !

Il est redescendu en souriant, ravi, et il nous dit, à nous trois, les mystificateurs :

« Miracle à Suze, l'huile d'olive s'est transformée en vin ! » et ajouta-t-il « en très bon vin rouge ! ». Il ne s'est pas du tout formalisé de cette petite comédie que nous lui avons jouée sans nous être concertés, mais il était si sympathique et l'ambiance était tellement réchauffée par l'apéritif qu'on avait envie de s'amuser un peu.

Il nous a demandé de quoi manquait la section d'italien du lycée et, le 28 juillet, à peine rentré à Lyon, il me faisait expédier par le Consulat général de Lyon 7 200 kg de livres et une charmante lettre de remerciements. »

Liste des membres fondateurs

Grand Maître

Henri DE VERNEJOUL

Président d'Honneur

Jean GIONO

Grand Protecteur

Pierre BONNET

Grand Chancelier

René DUCHET

Grand Argentier

René JOUVE

Grand Tabellion

René COUPON

Maître Tastaire

Lucien ARMAND

Maître de Cérémonie

Louis GIGODOT

Majoraux

Max BIZEAU, Henri DEBIEZ, Jean DELHOMME, Robert ESTRAN,
Denis FLORET, Dr LECOMTE, Maurice LONG, Angelin PEROTTINO,
Jean REYNAUD, Paul ROUX, Maître SAMUEL, Albin VILHET

Lettre de Jean Giono, Président d'Honneur

JEAN GIONO
MANOSQUE
TEL. 132

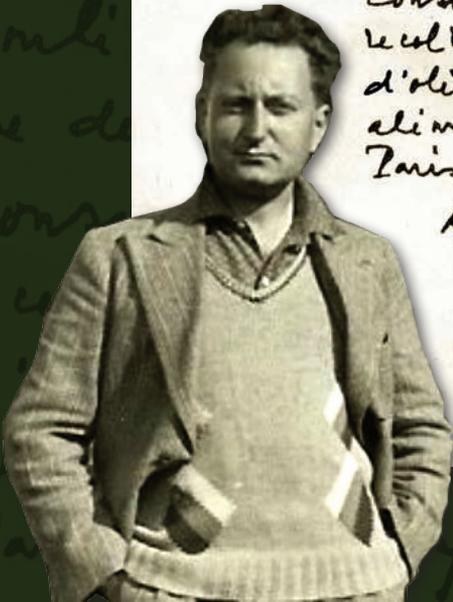
Chers Monsieur,

Oui, bien sûr.
J'ai accepté l'éche peris de l'honneur
de la Coupe des Chevaliers de
l'olive, (et vous remercie de votre
proposition) d'autant que je suis
propriétaire de 300 oliviers, que je
m'occupe personnellement de la récolte
(avec ma femme, ma secrétaire et ma
bonne) que je fais faire mon huile
sous ma surveillance dans un
moulin le plus antique français et
que depuis 70 ans je n'ai jamais
consommé que l'huile de la
récolte moi-même des olives. L'huile
d'olive est le plus important de mes
aliments. J'en emporte avec moi à
Paris quand j'y vais

Amicalement à vous

Jean Giono

24. 2. 64





Confrérie
des
Chevaliers de l'Olivier

Le Serment du Chevalier

Avec Joie

« J'accepte de faire partie de la
Confrérie des Chevaliers de l'Olivier »

Je Promets,

Par mes paroles, mes écrits, mes actes,
De me conduire en fidèle et franc Chevalier,
De défendre l'Olivier et toutes les vraies richesses
Materielles et Spirituelles qu'il nous apporte,
De pratiquer les Vertus qu'il représente,
D'aider dans toute la mesure de mes moyens
A la maintenance et à la promotion de sa culture
D'œuvrer pour l'Olivier, Nourriture et Lumière,
Pour l'Olivier, Symbole d'abondance,
De Sagesse et de Paix
Symbole de Vie.



Les Engagements du Chevalier

Les chevaliers défendent l'olivier et sa place dans notre culture en respectant le serment de la confrérie.

La confrérie s'occupe bien sûr de défendre les produits de l'olivier, elle défend aussi ses richesses spirituelles et symboliques.

Au-delà des producteurs, oléiculteurs, oliveurs, moulins, confiseurs, commerçants, cuisiniers, particuliers, d'autres personnes participent à la valorisation de l'olivier et de ses produits.

Nous retrouvons parmi les intronisés :

- des médecins car l'huile d'olive est la base du régime crétois, nous trouvons également des sportifs car lors des jeux de l'Olympe les vainqueurs étaient récompensés par des jarres d'huile d'olive et l'huile était nécessaire à la réalisation des onctions à base de plantes pour masser le corps et soulager ses maux.

- des journalistes, qui participent à la promotion, tout comme les artistes de cinéma, de télévision, de théâtre ou les chanteurs, peintres, sculpteurs car l'art en général fait partie de nos richesses spirituelles.

- des élus ambassadeurs, les personnalités qui œuvrent pour la paix entre les hommes.





Symbolique de l'olivier

L'olivier est porteur de nombreux symboles.

Athéna, déesse de la sagesse dans la mythologie grecque, offrit ce don précieux pour l'humanité, l'olivier. Toujours dans la mythologie, il est symbole de prospérité, de richesse, de fécondité, de fertilité.

L'olivier est également symbole de la victoire : les athlètes vainqueurs des jeux olympiques étaient couronnés de rameaux d'olivier.

N'était-il pas aussi le symbole de la force puisque la massue d'Hercule était en bois d'olivier ?

L'olivier symbolise l'immortalité, il peut vivre plusieurs centaines d'années et d'après Hérodote, à propos de l'incendie du temple sur l'Acropole, l'olivier sacré subit le même sort mais le lendemain de cette destruction sacrilège une repousse « longue d'une coudée » avait jailli du tronc.

Dans l'ancien testament, après le Déluge, la colombe de Noé revint vers lui avec un rameau d'olivier, signe que les eaux s'étaient retirées des terres. Depuis le rameau d'olivier symbolise la paix.

Les Grands Maîtres de la Confrérie

Henri DE VERNEJOL (1889-1969)
Grand maître de 1963 à 1969

Jeune lieutenant tout juste sortie de Saint Cyr, il fait la campagne des Vosges pendant la première guerre mondiale. Il est gravement blessé en 1918.

Pendant la seconde guerre mondiale il participe à la libération de Colmar en tant que général de division commandant de la 5^e DB.

Après une carrière militaire exemplaire, il se retire à Nyons au domaine Chanteyrie en 1947 et très rapidement prend part aux activités agricoles locales. Il est élu vice-président de la Coopérative du Nyonsais, président de la fédération départementale

des producteurs de lavande et lavandin, président de la fédération de l'institut technique du vin et conseiller municipal.

Personnage incontournable à Nyons de par son aura militaire et son engagement agricole, c'est tout naturellement que René Duchet lui propose le poste de premier grand maître de la confrérie en 1964, poste qu'il occupera jusqu'à son décès en 1969.

Lors des manifestations, les défilés et les chapitres étaient « au cordeau » et organisés de façon militaire ; ne dit-on pas qu'il faisait des répétitions avec tous les majoraux avant chaque chapitre...



René DUCHET (1900-1993) Grand maître de 1969 à 1975



René Duchet, ancien sous-préfet à Nyons, a été le véritable initiateur de la Confrérie. Sensibilisé au tourisme par sa formation universitaire, et auteur du livre « Le tourisme à travers les âges, sa place dans la vie moderne » (1949) primé par l'Académie française, il a contribué au développement du tourisme à Nyons. Il a eu l'idée de créer la Fête des Olivades.

« C'est à ce moment-là que M. René Duchet devint Président du S.I., et dès lors tout changea ... Cet homme passionné de tourisme, plein d'énergie débordant d'idées, nous entraîna à sa suite pour élargir

considérablement notre vision sur les atouts que nous possédions avec nos oliviers. » (Louis Gigodot – Terre d'Eygues n°35)

René Duchet a également joué un rôle non négligeable dans la prise en compte par les professionnels, et notamment par le général de Vernejoul, de la spécificité de l'olive de Nyons et a apporté son soutien à la première et seule demande de reconnaissance en « appellation d'origine judiciaire » d'avril 1968 pour les olives noires et l'huile d'olive de Nyons.

Jean MÉE (1913-1988) *Grand maître de 1975 à 1988*

Jean Mée était un passionné de communication, il dirigeait un département des moyens de communication au Celsa, école des sciences de l'information et du journalisme de l'Université de la Sorbonne.

Il exerça également des fonctions de direction dans le magazine Jours de France.

Il tomba amoureux des paysages de Nyons et acheta une résidence sur le plateau des Estangs à Nyons. Rapidement il fit la connaissance de Denis Floret, son voisin, qui lui proposa d'entrer comme chevalier de la confrérie.

Sa connaissance du milieu des arts, de la culture et du cinéma lui permit de participer activement aux activités de la confrérie et il succéda à René Duchet.

Apportant une vision extérieure, il participa très activement au développement de la confrérie. C'est sous sa présidence qu'un premier baillage de la confrérie fut initié pour inciter les bassins de production à se prendre en main. Cette idée s'est traduite à travers les nombreux essaimages et parrainages. Il contribua ainsi à diffuser l'initiative nyonnaise sur toutes les zones de production oléicoles en France et aussi chez nos voisins.



Freddy TONDEUR (1923-2011) *Grand maître de 1988 à 1999*



Ses parents sont venus s'installer à Nyons où son père était cordonnier. Reporter, explorateur, écrivain, il parcourut de nombreux pays, réalisa des documentaires et donna de nombreuses conférences sur ses voyages.

Lors de ses retours il retrouvait « les oliviers de Nyons et les cigales qui ont bercé son enfance et son adolescence ». Et très naturellement il rejoignit la confrérie en 1970. En 1988, il devint le quatrième grand maître de la confrérie.

Plus que tout autre, il s'est réjoui de l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1994 ; pour la première fois des olives et de l'huile d'olive obtenaient ce label officiel. Pour Freddy Tondeur, cette reconnaissance revenait à pérenniser la culture de l'olivier dans le Nyonsais.

Quelques années, plus tard, en 1997, il fut l'un des membres fondateurs de l'Institut de Monde de l'Olivier, une importante structure scientifique et technique alors sans équivalent en France. Il en a été le président pendant les premières années.

Jean LAGET (1935) Grand maître de 1999 à 2011

« Fils et petit-fils d'oléiculteurs, je suis né à Nyons le 20 novembre 1935. Toute mon enfance s'est passée au milieu des oliviers de la propriété paternelle qui domine la rive gauche de l'Eygues et très tôt les soins qu'il faut apporter à ces arbres, selon les saisons, me sont devenus familiers.

Pour moi, la vie a pris une autre voie que l'agriculture. Après des études supérieures à l'université de Grenoble, je suis devenu professeur d'histoire-géographie ayant eu l'occasion d'occuper plusieurs postes mais j'ai terminé ma carrière dans mon pays d'origine, à la cité scolaire Roumanille de Nyons.

M'intéressant à l'histoire de ma petite ville, et de sa région, j'ai été à l'origine en tant que président fondateur, de la « Société d'Études Nyonsaises ».

Pendant plusieurs décennies la revue Terre d'Eygues a publié des articles relatifs au passé de cette commune.

J'ai été intronisé Chevalier de l'Olivier en 1985 puis élu grand maître en 1999, le 5^e, succédant à Freddy Tondeur. Je le restai jusqu'en 2011. Au cours de mon mandat, j'ai eu l'occasion d'introniser de nombreuses personnalités, ministres, hauts-fonctionnaires et même une princesse thaïlandaise de passage à Nyons... et aussi de très nombreux amoureux de l'olivier souvent très émus au moment de la cérémonie.

Ce fut pour moi une expérience enrichissante sur tous les plans. »



Christian BARTHEYE (1947-2022)

Grand maître de 2011 à 2022



Christian Bartheye est né le 5 mai 1947 à Nyons. Il passa son enfance Place de la République où ses parents tenaient un hôtel restaurant « Lou calèu ».

Après des études à l'École Benoit de l'Isle-sur-Sorgue, il a fait toute sa carrière au Cellier des Dauphins à Tulette en tant que responsable production et achats.

Bon vivant, c'était un homme qui savait rassembler. Amoureux du terroir qui l'avait vu naître et de ses traditions, c'était un ardent défenseur de la langue provençale. Il arborait fièrement la pervenche de maintenère du Félibrige et était président de l'association Parlaren Nioun.

Retraité très actif, il s'impliquait corps et âme lorsqu'il s'agissait de défendre et mettre en valeur son village et son environnement. Maire

de Montréal-les-Sources, Village fleuri (2 fleurs), depuis 2008, il faisait aussi fonction de jardinier, de cantonnier, d'éboueur...

Au Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales, il était président de la commission « Forêts et risques naturels ».

Il était commandeur dans l'Ordre du mérite agricole.

Intronisé dans la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier en 1984, il fut élu grand maître en 2011, succédant ainsi à Jean Laget. Durant son mandat, il œuvra « dans toute la mesure de ses moyens », pour faire rayonner notre olive Tanche tant dans les villages voisins qu'au Salon de l'Agriculture et au Sénat à Paris, à l'Espace Bocuse à Lyon. Il s'investit dans la création du Musée de l'Olivier de Nyons. Très attaché à la Provence, il émailait toujours ses discours d'intronisation de termes provençaux. Une des dernières personnes qu'il intronisa fut le capoulié actuel du Félibrige, Paulin Reynard.

Comment pourrait-on oublier sa voix de ténor, lorsqu'à la fin de la cérémonie des intronisations, il entonnait l'hymne de la Provence, La cansoun de la Coupo.

Vincent COUPON (1948) *Grand maître depuis 2022*

Septième grand maître de la confrérie, Vincent Coupon a été élu lors de l'assemblée générale du 29 octobre 2022.

Vincent est le petit-fils du premier directeur de la Coopérative du Nyonsais, Marin Coupon, et le fils du deuxième directeur de cette même coopérative, René Coupon : il a passé son enfance et son adolescence à entendre parler d'olives et d'olivier, à parcourir le grenier à olives et sentir l'odeur des olives fraîchement pressées.

Son père possédant une petite propriété, il a également contribué aux divers travaux de l'exploitation et maintenant, jeune retraité, c'est lui qui s'occupe directement de celle-ci.

L'avenir de Vincent était tout tracé pour remplacer son père à la Coopérative du Nyonsais mais il a choisi une autre voie : il a étudié la comptabilité et a dirigé un cabinet comptable à Valréas et Nyons en tant qu'expert-comptable.



Les essaimages de la Confrérie

Pendant de nombreuses années notre confrérie sillonne le pourtour méditerranéen. Elle rayonne par son activité et par la qualité de ses manifestations. Les intronisations de personnalités du monde agricole et oléicole se succèdent.

La filière oléicole est également en fort développement. Des bassins oléicoles se reconstituent et c'est une nouvelle opportunité pour notre confrérie : parrainer de nouvelles confréries qui regrouperont les membres d'une région de production. C'est aussi le rôle et le devoir de la confrérie de participer à de telles opérations.

C'est ainsi qu'à partir de la fin des années 1980 nous allons procéder à ces essaimages.

Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon



Créée le 20 décembre 1992 au Domaine de Saporta.

Après de nombreux contacts avec Freddy Tondeur, grand maître, et Christian Teulade, grand chancelier, de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons, une cinquantaine de professionnels et promoteurs de l'oléiculture tous adoubés chevalier de l'olivier par Nyons se regroupent pour créer la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon.

Extrait du discours du grand maître prononcé lors du 91^e chapitre :

« Aujourd'hui des chevaliers membres de notre confrérie depuis plusieurs années, profondément motivés par la défense des oliviers mais aussi très attachés à leur patrie languedocienne ont souhaité créer une confrérie sœur. Leur décision a été mûrement réfléchiée et leurs espérances sont légitimes. Nous savons que leurs qualités sont à la mesure de leurs ambitions. C'est pourquoi en notre âme et conscience, nous nous réjouissons de consacrer en ce jour sur les fonts baptismaux des oliviers millénaires, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon ».

Au son des trompettes « Aïda », le premier grand maître Yves Henry est élevé au rang de majoral par Freddy Tondeur qui lui remet le rameau d'olivier.

Actuellement c'est Samuel Accabat qui préside aux destinées de la confrérie.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier des Vans

Créée en 1993. Parrainée par Nyons, elle est l'émanation de l'association des amis de l'olivier du pays des Vans, lancée en 1980.

Henri Belleville en est le grand maitre depuis 2014.

Parmi ses membres figurent des élus du sud de l'Ardèche.

La confrérie organise chaque année son grand chapitre à l'occasion de la fête de l'olivier, le 3^e dimanche de juillet.

Seul le grand maitre détient la canne gravée en bois d'olivier. Dessus y figurent les noms des variétés d'olives et l'inscription suivante :

« *Olivier donne-nous seulement un instant de paix* ».

Une véritable ode à cet arbre, symbole de paix.





La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Pays d'Aix

«L'an 1993 et le dix du mois de juillet, le Grand Conseil de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier s'est réuni à Nyons, sous la présidence du grand maître notamment pour légaliser la naissance du bailliage du Pays d'Aix et donner délégation des pouvoirs de grand maître au majoral René Meurisse pour la Confrérie des Chevalier du Pays d'Aix, sise à Aix-en-Provence.

La confrérie s'est présentée en public à la fête des Rameaux d'or le 1er mai 1994 à Pélissanne pour son premier chapitre d'intronisation. Elle devient une branche d'activité de l'Association des Compagnons de l'Olivier du Pays d'Aix (ACOPA).

À la suite de René Meurisse en décembre 2002 Danielle Bosio-Plauchud devient grand maître. En juin 2023 Danielle a souhaité quitter sa fonction, c'est Philippe Moustier qui a été élu grand maître par les majoraux de la confrérie. La confrérie compte actuellement une trentaine de majoraux. Au cours de ses trente années d'existence notre confrérie a tenu à ce jour 142 chapitres et intronisé trois cent chevaliers de l'olivier. Tous les ans se déroule à Aix en décembre un chapitre spécifique dans le cadre de la fête de l'huile nouvelle organisée par le Syndicat de l'AOP «Huile d'olive d'Aix-en-Provence». Aux côtés de nombreux oléiculteurs, des personnalités élues, des artistes, des restaurateurs, des membres du corps médical et des représentants consulaires, ont rejoint notre confrérie.

Notre confrérie poursuit ses activités au sein de l'association des Compagnons de l'olivier du pays d'Aix en lien avec la filière oléicole : France Olive, les syndicats d'appellation, les moulins et les oléiculteurs. Elle honore aussi des personnes attachées à l'arbre d'Athéna, cultivant de petites olivettes et œuvrant au côté des professionnels au maintien de l'olivier, arbre de la Méditerranée, dans nos paysages de Provence.»

Philippe Moustier

La Confrérie « Los Amigos de l'Olivo » - Baena (Espagne)

C'est dans le cadre des 3^e journées de l'oléiculture et de l'huile de Baena (Andalousie) les 16 et 17 novembre 2000, que la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier a parrainé la naissance d'une confrérie également vouée à l'arbre d'Athéna.

Jean Laget, Grand maitre accompagné d'une forte délégation, fut accueilli par Luis Moreno, maire de Baena, pour participer à ces journées de communication sur l'olivier.

Ce fut la découverte d'un paysage extraordinaire dans la plus importante région oléicole au monde qui est recouverte d'une mer d'oliviers.

C'est le tout début de la récolte à cette période, les arbres plient sous le poids d'une production abondante.

Un grand moment du séjour arrive avec la visite des moulins : celui de la plus grande coopérative du pays « Nuestra Señora de Guadalupe », celui de « Nuñez de Prado » réputé par sa fleur d'huile mondialement connue, puis celui du « Castro Del Rio ».

Tous sont équipés de matériel ultra moderne et de chaines en continu. Les vieilles meules et presses d'antan sont désormais des pièces de musée.

Le point fort de ce voyage demeure celui de la soirée du 17 novembre.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons ouvre la cérémonie par un chapitre de haute tenue fort apprécié par un public nombreux.

La confrérie « Los Amigos de l'Olivo » est née et sept chevaliers sont intronisés. Sur proposition du maire de Nyons Michel Faure son homologue Luis Morena est également capé.

La nouvelle confrérie fait feu de tout bois à la suite en procédant à l'intronisation de ses 40 premiers chevaliers. C'est notre grand maitre qui leur passa la médaille autour du cou.



Verte confrérie de la lentille du Puy



Cette confrérie est baptisée le 2 septembre 1995 à l'occasion du championnat de France de quadrette.

La Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et celle des Grands Goussiers d'Auvergne en sont les deux marraines.

C'est Christian Teulade, vice grand maître, accompagné de nombreux majoraux qui fera le discours sur le rôle de cette nouvelle confrérie ; Jean Jallat, grand maître des

Grands Goussiers d'Auvergne présentera Marcel Bocquin, premier grand maître de la Verte confrérie de la lentille du Puy.

Adoubé par ces deux majoraux il est revêtu de la cape et du fléau.

À la suite, le grand maître va procéder à l'intronisation de tous les fondateurs.

La verte confrérie a vocation à favoriser l'amitié et la convivialité.

Elle travaillera chaque année à promouvoir l'image de la lentille, un produit unique par ses qualités.

Le serment de la confrérie est repris en chœur par les nouveaux compagnons chevaliers :

Jurez fidélité au pied du Mont Anis

À la belle Anicia qui nous a réunis

Contribuez toujours à œuvrer entre amis

À la renommée de la lentille verte du Puy.

La lentille est le premier légume sec ayant obtenu une appellation d'origine contrôlée. C'est actuellement Robert Chouvier, un des fondateurs, qui en est le grand maître. Le grand chapitre de la confrérie a lieu tous les deux ans.



Les Chevaliers de l'Olivier de Nyons parrainent la Confrérie de la Noix de Grenoble

« Reconnue dès le XIX^e siècle la Noix de Grenoble s'organise au début du XX^e siècle. Les producteurs mettent en place des syndicats pour défendre leur production.

Dans les années 1920 un flux de noix passe par la région pour usurper la réputation de la production de la vallée de l'Isère. Des échanges conséquents s'étaient établis avec les Etats-Unis. Pour défendre leur marchandise, les nuciculteurs créent des syndicats et s'organisent en fédération. Suite à un congrès en 1936 la démarche AOC est formulée auprès de l'INAO. L'AOC Noix de Grenoble est obtenue en 1938 avec une délimitation géographique et un cahier des charges précis ce qui en fait une des premières reconnaissances françaises.

Suite aux lois Pisani dans les années 1960 un comité économique fruits et légumes est mis en place qui évoluera plus tard en Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING).

Dans les années 1990 le CING réfléchit pour fédérer des bénévoles afin d'assurer la promotion et la défense de l'AOC. En 1997 est créée la confrérie de la Noix de Grenoble pour assumer ces missions. Tous ses membres ont un lien direct avec le noyer et la noix, des producteurs, au travail du bois, à la recherche agronomique, aux restaurateurs, aux metteurs en marché.

Le 31 janvier 1997, au Musée Dauphinois de Grenoble, la confrérie est officiellement parrainée par la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons.

M. Christian Teulade, vice grand maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons parraine M. Robert Mazin qui devint le grand maître de la confrérie de la Noix de Grenoble. Chaque chevalier de la Noix de Grenoble fût parrainé par un chevalier de l'olivier de Nyons.»

Roland Effantin, Grand maître de la Noix de Grenoble



L'olive et l'olivier à l'honneur

- Fête des Olivades -

**Nyons 23 – 26 juillet 1964,
Fêtes internationales de l'Olivier ou Olivades**

Durement frappé par le gel catastrophique de février 1956, l'olivier à Nyons et sa région n'aspirait qu'à renaître. Dans cette perspective, une nouvelle association vit le jour à Nyons, la « Confrérie des Chevaliers de l'Olivier », la première du genre en France et dans le monde. On comprit vite qu'attirer l'attention sur l'olivier, valoriser ses produits devenaient des moyens essentiels d'assurer la survie de l'arbre d'Athéna, parure des coteaux nyonsais.

Une grande fête fut prévue au mois de juillet 1964. Sous l'égide de la confrérie, un programme très complet, intéressant aussi bien l'économie locale que le tourisme, la vie culturelle, les arts... fut mis sur pied. Un comité d'organisation et de nombreuses commissions œuvrèrent dans ce but. Grande nouveauté, le programme devait également concerner tous les pays du monde où pousse l'olivier.

C'est ainsi que se retrouvèrent à Nyons le 23 juillet le ministre plénipotentiaire d'Argentine, les consuls d'Espagne, d'Italie, de Grèce de Turquie et aussi l'ambassadeur de Chine dont c'était la première sortie officielle en France (le général De Gaulle venant tout juste de reconnaître la République populaire de Chine).

La première intronisation eut lieu sur les marches de l'escalier d'honneur du château de Suze-La-Rousse, le grand maître d'alors, le général De Vernejoul, officiant comme aujourd'hui avec un simple rameau d'olivier. Un repas de gala compléta la cérémonie. Le dimanche à Nyons des inaugurations, des défilés folkloriques, des représentations théâtrales, attirèrent un très nombreux public qui n'avait jamais vu de telles animations.

Ces premières Olivades furent un grand moment de paix et de fraternité. Pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître !





L'Alicoque

- Fête de l'Huile Nouvelle -

La coopérative de Nyons en lien avec la commanderie des Côtes du Rhône a remis en pratique le ban des vendanges en 1982 : les anciens vigneronns faisaient traditionnellement le tour des vignes afin de constater la maturité du raisin et proposaient au seigneur du lieu de proclamer le ban, la date du début des vendanges.

Suite à cette belle manifestation Jean Bergougnot, secrétaire de la commanderie des Côtes du Rhône proposa de créer une manifestation identique pour l'olive.

Les recherches sur les textes anciens des archives de Nyons et du département ne mentionnaient nulle part une date de début de récolte. Par contre, à plusieurs reprises, la date de fin de récolte faisait l'objet d'un écrit seigneurial : après cette date les troupeaux pouvaient retourner paître dans les vergers d'oliviers et les olives restantes sur les arbres pouvaient être glanées par les indigents.

Lors des réunions pour évoquer la fixation de la fin de récolte certains majors ont précisé que cela correspondait à la mise en vente de l'huile nouvellement pressée dans les moulins et c'est ainsi qu'est née en 1984 la fête de l'huile nouvelle.

Pour donner du contenu à cette fête, la réflexion et les échanges ont permis de se souvenir qu'à la dernière pressée on dégustait l'huile nouvelle sur des croûtons de pain frottés d'ail. Cette tradition de pain imbibé d'huile existe dans tout le bassin méditerranéen. L'idée de donner un nom à cette nouvelle fête est venue par l'association de deux majors de la confrérie Mme Guite Barnier et M. Georges Imbert, et de deux produits : l'ail appelé à Nyons « ali » et le pain dur « còco », qui ont donné le terme Alicoque. C'est cette tradition de pain frotté d'ail et imbibé d'huile qui a été choisie comme offrande à la population, avec le concours des mouliniers, lors de la fête de l'huile nouvelle qui se déroule le 1^{er} weekend de février à Nyons depuis 40 ans et depuis quelques années à Buis-les-Baronnies mi-janvier.

A Nyons, en plus de cette dégustation gratuite, de nombreux producteurs et mouliniers oléicoles et de produits locaux viennent présenter et vendre leurs produits, un groupe folklorique anime la journée et la confrérie comme pour chacune de ces manifestations organise un chapitre et intronise quelques nouveaux chevaliers. En fin d'après-midi un concert clos cette manifestation en l'église de Nyons.





- Fête de l'Olive Piquée -



Notre confrérie fête depuis 60 ans l'olive de bouche saumurée en juillet car c'est à cette époque, après environ 6 mois de passage en saumure, qu'elle est désamérisée et peut être consommée.

Ensuite depuis 40 ans nous célébrons l'huile nouvelle en février et il restait un autre produit qui n'avait pas sa fête : l'olive piquée.

C'est chose faite depuis 2001 sous l'impulsion du Syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies qui organise le 3^e samedi de décembre sur la place de la Libération à Nyons, un marché de produits régionaux dont l'olive fraîchement piquée et salée au sel fin est la reine. Rappelons qu'il s'agit de l'une des trois préparations de l'olive de Nyons AOP qui permet de déguster l'olive fraîche, après seulement quelques jours de préparation.

Bien sûr la confrérie est présente et tient un chapitre public pour introniser de nouveaux chevaliers.

Des cours de cuisine à la maison des Huiles d'olive et Olives de France, l'atelier cueillette chez un producteur, des balades en 2CVolive mais aussi le piquage d'olive sur place sont au menu de cette belle journée d'hiver ; c'est un peu notre marché de Noël de Provence.





- Fête de la Fleur d'Olivier -

En 2024, une nouvelle fête a vu le jour : la Fête de la Fleur d'Olivier.

Les oléiculteurs savent tous que l'olive est un fruit, issu de la fécondation d'une fleur, mais pratiquement personne parmi les consommateurs ne connaît ce phénomène de floraison et de fécondation de l'olive. Rappelons que la floraison marque un moment crucial dans le cycle végétatif de l'olivier : une belle floraison est le signe annonciateur d'une belle récolte.

Pour que chaque consommateur

prenne conscience que l'olive est un fruit et l'huile d'olive un pur jus de fruit, la confrérie avec le Syndicat de l'olive de Nyons et des Baronnies organise cette fête en l'honneur de l'arbre sacré.

Marché de produits oléicoles et régionaux, dégustations, repas sur place, cours de cuisine, visites de moulins seront bien évidemment au rendez-vous ainsi qu'un chapitre public de la confrérie.



Souvenirs de quelques chapitres



Torremolinos - 1971



Jean Laget avec le légat du pape
Jean-Paul II au Vatican en 2000



En 2009 à l'occasion des 600 ans
du pont roman



Aux halles Paul Bocuse à Lyon en 2014



Intronisation de Marie-José Pérec en 2011

Quelques dédicaces

et moi donc ! je m'engage à faire
pousser des oliviers dans le pays de Domp

Merci de tout coeur !

France Gall

France Gall

On s'occupe

(L'olive de la jungle)

Antoine

C. Lelouch

Claude Lelouch

Avec toute mon
amitié et sachez que
l'image de la colombe avec
la branche d'olivier dans sans bouche
est l'image que j'aime le plus

Rika Zarai

Amis
Rika Zarai

Shirley Mac Layne

Shirley Mac Layne

Yves Montand

Yves Montand

Avec tous
mes remerciements

Catherine Deneuve

Catherine Deneuve

Annie Girardot

Annie Girardot

C'est un grand moment dans
ma vie apitée ! la faire !!

Michel Simon

Michel Simon

à la gloire du fruit et
de l'huile
Mon Royaume
J'aime les Oliviers
Sheila

Sheila



Zouchagues

Très honore et flatter
d'être Chevalier de l'Olivier de Noyau
et très ému de cette charmante cérémonie

Henri Salvador

Henri Salvador

Anne Sophie Pic

Anne Sophie Pic



Princesse
Sirivannavari Nariratana

Mel honneur
être accepté parmi
les meilleurs
merci

Jean-Pierre Coffe

Jean-Pierre Coffe

C'est un grand honneur
d'être admis dans votre
compagnie.

Avec toute mon amitié

Jean-François Copé

Jean-François Copé

Merci pour cet honneur dont je suis tout d'un coup digne.
Bonne nuit à tous.
d'émotion et de joie.

Marie-José Pérec

Marie-José Pérec

Tout fier de m'interner à ces petites
olives délicieuses après avoir joué
avec une plus grosse

Franck Mesnel

Franck Mesnel

Histoire de l'Olivier à Nyons



Olivier sauvage présent en Provence depuis 10 000 ans (fin de la période glaciaire).

Développement de la culture

Époque romaine :

- **123 av J.-C** : les tribus Voconces sont vaincues par les romains.
- **52 av J.-C** : la Gaule est sous domination romaine.
- **31 av J.-C** : l'empereur Auguste développe les routes et donne des terres à ses fidèles centurions.

Ces centurions ont cultivé ces territoires et développés la civilisation romaine (bains, amphithéâtre etc) et la culture de la vigne et de l'olivier : un reste de pressoir à huile du début du 1^{er} siècle après J.-C a été retrouvé entre Nyons et Vinsobres.

392 : Le christianisme devient la religion d'état de l'empire romain et ces deux cultures se développent encore pour les besoins du clergé (pour les messes mais aussi pour collecter des impôts)

1295 : débuts des octrois seigneuriaux puis royaux : impôt notamment sur les mesures d'huile, de vin

1315 et 1317 : les Baronniees sont annexées au Dauphiné de Viennois

1337 : Humbert II du Dauphiné donne des libertés à ses sujets (et en 1349 le Dauphiné devient par acte notarial province du royaume de France).

1398 : signature du prix-fait de la construction du pont de Nyons (inauguré en 1409)

1509 : la dime est imposée sur l'olive pour le compte du prieuré Saint Césaire à Nyons

Vers 1500 : création du moulin à grignons à Nyons (avec 11 presses)

1578 : l'huile est considérée comme monnaie d'échange (possibilité de payer l'impôt de la taille avec de l'huile)

1709 : la répartition des cultures à Nyons était de 68% de surface d'oliviers, 16% de prairie et 15% de vignes et terres labourables (en plus des bois nécessaires pour chauffage...)

1788 : sur les communes de Nyons, Venterol, Vinsobres et Mirabel étaient comptabilisés 200 000 oliviers (95% de variété Tanche).

Les 15 moulins de Nyons produisaient 240 tonnes d'huile d'olive. Sur ces 4 communes il ne reste que 105 000 oliviers à ce jour.

Au fil du temps, les gels des années 1133, 1564, 1586, 1595, 1665, 1729, 1739-40, 1766, 1788, 1789, 1929, 1956, 1985 ont sélectionné la variété la plus résistante au froid : **La Tanche**.

Les 14 moulins de Nyons faisaient des pressées légères des olives pour obtenir une grande qualité des huiles, il restait assez d'huile dans les tourteaux/grignons pour effectuer une 2^e pression à froid puis une 3^e pression à chaud (avec de l'huile bouillante) réalisée dans ce moulin à grignon (l'huile de 3^e pression servait à l'éclairage pour les lampes à huile, en plus des bougies).

Le Paradoxe de l'Olivier dans les Baronnies Provençales



Pourquoi est-ce dans le sud de la région Auvergne-Rhône-Alpes que nous trouvons la 1^{re} AOC oléicole française ?

Pourquoi dans cette région une seule variété d'olivier est cultivée ?

Pourquoi cette olive est cueillie noire contrairement à la plupart des autres olives françaises ?

Les réponses résident toutes dans une seule explication : le climat.

Celui-ci est la conséquence de plusieurs paramètres :

- la présence du mont Ventoux protège des pluies méditerranéennes, réduit les épisodes cévenols et classe les Baronnies Provençales dans les Préalpes sèches ;
- la présence des premiers coteaux et collines de plus de 1000m perpendiculaires à la vallée du Rhône protègent du fort mistral ;
- les vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze, affluents du Rhône, drainent l'air frais des premières montagnes de la chaîne des Alpes par « effet venturi » ;

- la situation des Baronnies au nord du bassin méditerranéen avec ses hivers relativement doux mais aussi parfois ses hivers meurtriers.

La présence de l'olivier cultivé remonte à l'époque de l'occupation romaine il y a plus de deux millénaires mais la situation septentrionale de ce verger et ses gels hivernaux a « éliminé » les arbres les plus sensibles aux gels. Une seule variété a été sélectionnée naturellement par ces gels et subsiste encore pratiquement exclusivement aujourd'hui : la Tanche ou « Olive noire de Nyons AOP ».

L'éloignement de la vallée du Rhône et les collines protègent des grandes bourrasques du mistral et permettent à l'olive de rester sur l'arbre et de mûrir lentement jusqu'en décembre pour être récoltée mûre et noire.

Les températures d'hiver plus basses que sur le pourtour méditerranéen entraînent une « dormance » de l'arbre plus importante que dans d'autres bassins de production et la sécheresse de l'air (siccité) permettent conjointement de provoquer une perte d'eau dans le fruit et produisent des olives naturellement ridées sur l'arbre.

Ainsi ces facteurs naturels permettent au Nyonsais et aux Baronnies de produire une olive noire de variété Tanche légèrement fripée, utilisée en olive de bouche et pour la fabrication d'huile d'olive.

Cette olive mûre et fripée peut être préparée et conservée naturellement





uniquement par trempage dans de l'eau salée. Cette opération permet par « osmose » de drainer l'amertume de l'olive dans l'eau salée et en échange d'apporter du sel à l'olive pour sa conservation. Pendant cette phase, les levures et bactéries endogènes présentes sur la pellicule de l'olive font fermenter les petites quantités de sucre contenues dans l'olive. Cela produit un fruit légèrement fermenté qui est un apport recherché pour le bon équilibre du microbiote intestinal.

Ces phénomènes climatiques spécifiques à cette région du Nyonsais et des Baronnies, par son relief et sa situation géographique, sont uniques et produisent une olive unique, noire et finement ridée, préparée et conservée simplement dans une saumure de sel marin : ces éléments si particuliers et uniques ont permis de défendre et d'obtenir auprès de l'INAO en France une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour la production oléicole et une Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen.

La présence de la confrérie sur le territoire depuis 1964 et ses actions pour la promotion et la défense de l'olivier ont été un plus parmi tous les critères de reconnaissance d'un produit unique, dans un environnement spécifique, connu et reconnu par les producteurs et les consommateurs.

Ne dit-on pas de l'olive de Nyons que c'est la perle noire des Baronnies.

C'est ainsi que ce produit majoritairement cultivé et récolté en Auvergne-Rhône-Alpes est devenue 1^{ère} AOC et AOP oléicole française en 1994. Son huile d'olive a également ces titres AOC et AOP. On célèbre ainsi les 30 ans de l'appellation en cette année 2024.

L'huile d'olive de Nyons A.O.P

L'huile d'olive de Nyons AOP, issue d'olives Tanche récoltées à maturité, est un pur jus de fruit.



Sitôt cueillies, les olives sont portées au moulin où elles sont effeuillées et lavées. Ensuite elles sont broyées mécaniquement avec leurs noyaux afin d'obtenir une pâte qui sera pressée, ou centrifugée, pour extraire l'huile. Les normes de l'AOP Nyons imposent un processus d'extraction à froid pour conserver les arômes et les vitamines de cet élixir.

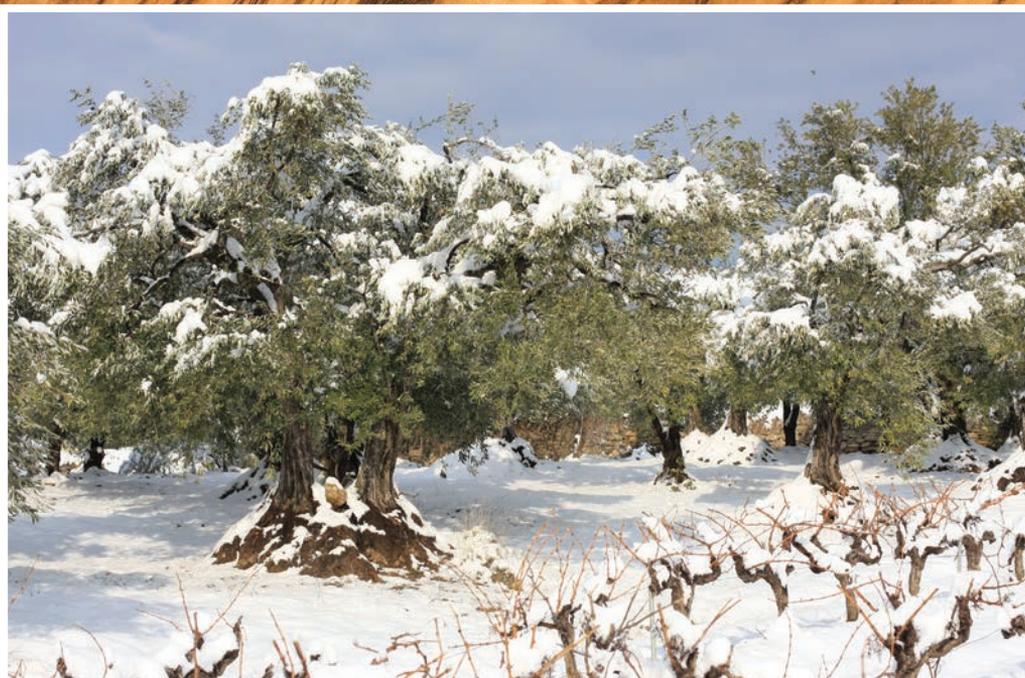
L'huile d'olive de Nyons, onctueuse et finement fruitée, a une faible amertume et peu d'ardence. Ses arômes de pomme verte, de noisette et de beurre frais, avec une pointe d'herbe fraîche, en font un merveilleux condiment.

En cuisine, résistant parfaitement aux températures élevées, elle sublime la saveur de chaque plat, de l'entrée au dessert. Elle est parfaite pour les crudités.

L'huile d'olive est un don sans pareil de la nature. Elle est excellente pour la santé. Elle permet de lutter contre les maladies cardio-vasculaires, la tension, l'ostéoporose, le cholestérol, le diabète. Ses antioxydants lui confèrent des propriétés anti-inflammatoires. Complétant le régime méditerranéen, elle est associée à une amélioration des fonctions cognitives.

Riche en vitamine E et K, émolliente, hydratante, adoucissante, l'huile d'olive protège contre l'action néfaste des radicaux libres, ce qui en fait une alliée incontestable de la peau.

Témoignages



Témoignage d'Henri Brès à propos du gel de 1956

« Le froid a commencé le 1^{er} février 56.

On était encore en train de ramasser les olives. Ce jour-là, on n'était pas loin de la maison et on avait tellement froid aux mains qu'on est rentré pour se les réchauffer un peu.

En l'espace d'une heure, il y a eu une chute de température de 20 °C les olives étaient collées au sol et nous ne pouvions plus les cueillir parce qu'on avait trop froid aux mains. La température était descendue jusqu'à -13, -15 °C et on entendait les oliviers qui commençaient à craquer : l'écorce se décollait. Dans la soirée-même les écorces commencèrent à se détacher des oliviers dans un bruit qui faisait penser à des pleurs, à des cris de souffrance. Les écorces éclataient, se détachaient parce que les oliviers étaient en pleine montée de sève : la sève, gonflant avec le gel, décollait l'écorce des oliviers. On a vite compris que nos 900 oliviers allaient disparaître par ce grand froid de 1956. D'autant plus que le lendemain du gros gel il a continué à geler, à

faire très froid. Il s'est même mis à neiger beaucoup ! Nous avons gardé cette neige pendant 3 semaines. Elle a gelé sur le sol et on a été obligé de la casser pour pouvoir descendre en ville faire des courses.

Nous sommes allés voir les dégâts causés à nos oliviers : les arbres étaient en train de se sécher, il n'y avait plus de sève. Elle s'était retirée des arbres qui, petit à petit, changeaient de couleur. Les oliviers devenaient marrons, ils se desséchaient.

Il y a eu des décisions à prendre. Une option était de garder les oliviers et de les recéper c'est-à-dire les couper au ras du sol pour qu'ils puissent repartir sur des rejets sur les côtés des arbres parce que le milieu de l'arbre, le cœur, était gelé.

Une autre option était de les arracher. C'est la décision que mon père a prise à l'époque afin de tout replanter en vue de pouvoir travailler avec le tracteur.

Avant d'arracher ses oliviers, mon père s'est tourné vers les services de l'agriculture pour connaître les aides qu'il pouvait avoir s'il arrachait et replantait ses oliviers. Ce n'étaient pas des subventions miraculeuses mais ça nous a tout de même aidé à financer l'arrachage et la replantation des oliviers qui nous font maintenant tellement plaisir parce que plantés en belles rangées et d'une bonne production.

Pour l'arrachage, on a fait venir une entreprise de Baume-de-Transit, l'entreprise Reynaud, qui nous a arraché tous ces oliviers au bulldozer. Mais le travail ne s'arrêtait pas là ! Une fois les oliviers arrachés, il a fallu les casser, les sortir des champs, couper leurs branches avec des outils



manuels parce qu'à l'époque il n'y avait pas de tronçonneuse, ni de grosses scies. Heureusement, nous avons eu la possibilité d'utiliser des explosifs agricoles pour commencer à casser la souche de l'olivier : avec une barre à mine, mon père faisait un petit trou dans l'olivier. J'ai ainsi cassé des oliviers pendant un an, tous les jours. L'utilisation des explosifs me permettait de mieux finir le travail et de pouvoir charger les morceaux de souche sur une remorque. Au début cette remorque était tirée par le cheval ; ensuite, mon père a acheté un tracteur et ça m'a beaucoup changé la vie ! Je pouvais charger des remorques plus grosses pour évacuer ces arbres des vergers. Une fois les vergers nettoyés de ces pauvres oliviers morts, on a fait revenir l'entreprise Reynaud pour défoncer le sol, c'est-à-dire travailler le sol entre 50 et 60 cm de profondeur. Ce travail profond du sol nous a facilité la plantation des nouveaux oliviers mais a aussi soulevé beaucoup de grosses pierres. Je charriais les branches et les morceaux de souches d'oliviers pour les stocker autour de la maison mais il y en avait tellement qu'on ne savait presque plus où mettre le bois coupé. Cela ressemblait presque plus à un cimetière d'oliviers qu'à une ferme ! Il a fallu attendre 1958 pour avoir des repousses sur certains oliviers qui n'avaient pas été arrachés autour de la maison. Ces rejets nous ont permis de prélever des souquets d'oliviers que nous avons plantés dans les vergers défoncés. Avec des coins et une masse, mon père et moi prélevions des morceaux de souches, avec des racines et aujourd'hui, les souquets de 1958 représentent de jolis oliviers ! »





Les prémisses de l'appellation d'origine par Jean-Pierre Jourdan

L'appellation judiciaire a été obtenue pour l'Olive de Nyons 12 ans après le gel de 1956.

Le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies créé en 1957 intente un procès à deux oléiculteurs pour utilisation abusive du terme de Nyons dans la commercialisation de leurs produits : Monsieur Amic Elie demeurant à Nyons quartier Pied de Vaux et Monsieur Chapel Hector à Suze-la-Rousse, tous deux sont donc producteur d'huile d'olive et d'olives de conserve, olives dites de bouche.

Cette démarche se justifie entre autre par le fait que les oléiculteurs ont des difficultés à vendre, à négocier leur propre production vue la présence sur les marchés locaux d'huile et d'olives des produits en provenance de l'étranger, de divers pays oléicoles méditerranéens, je pense à l'Italie, l'Espagne, la Tunisie, le Maroc et autres lieux de production que l'on retrouve régulièrement à des prix défiants toute concurrence sur les marchés de Nyons ou par les courtiers ou vendeurs d'olive ou d'huile.

Devant cet état de fait, le syndicat des producteurs des Baronnies dont le président est René Jouve, maire de Buis-les-Baronnies et qui a énormément œuvré déjà à l'occasion des négociations pour la remise en état des vergers suite au gel de 1956 et René Coupon, directeur de la coopérative oléicole de Nyons qui est vice-président lui aussi du syndicat, décident de faire appel au tribunal de grande instance de Valence.

Sont alors désignés en qualité d'expert :

*Pierre Bonnet, directeur des services oléicoles de Marseille,
Delville Jules, ingénieur des techniques agricoles, directeur du foyer de progrès agricole de Nyons*



Et Monsieur de Laurens, ingénieur agronome, expert en agriculture, basé à Marseille.

Ce jury doit rechercher si l'appellation huile et olive de Nyons et des Baronnies s'appliquent à des produits provenant d'une variété spécifiquement locale avec une aire géographique et si l'appellation olive et huile de Nyons et des Baronnies s'applique aux exploitations de Messieurs Amic et Chapel.

Le travail de recherche étant terminé, la conclusion de la commission des experts concernant les deux exploitations sont les suivantes : Monsieur Amic Élie, dont les oliviers sont de variété Tanche situés à l'intérieur du périmètre délimité par la commission d'enquête, peut donner à ses produits l'appellation olives et huile d'olive de Nyons.

Que c'est à tort que monsieur Chapel, dont les olives sont produites par des oliviers de variété Verdale situés à l'extérieur de la zone géographique, a donné à ses produits l'appellation olives et huile de Nyons.

L'appellation judiciaire a été créée en 1968 par le fait qu'à l'époque seuls les produits viticoles pouvaient bénéficier des AOC délivrées par l'INAO.

La Confrérie vue par les jeunes Majoraux

Devenir chevalier puis majoral, c'est bien sûr un grand honneur mais pour nous c'est aussi et surtout la fierté de la confiance qui nous a été donnée pour entretenir l'héritage de la confrérie et de ses traditions.

De notre ressenti, la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier a plusieurs missions : à savoir valoriser le patrimoine par la défense de l'olivier et contribuer à faire rayonner les produits d'exception & leurs savoir-faire sur notre territoire et au-delà.

À nos yeux, être jeunes dans la confrérie ce n'est pas chercher à révolutionner les traditions mais au contraire à les pérenniser tout en apportant des idées

novatrices et une dynamique. Notre rôle sera aussi d'aider la confrérie à mettre davantage en lumière sa mission auprès du grand public.

Aujourd'hui l'idée que les gens se font de nous n'est pas le reflet du message que la confrérie porte. Nous sommes un véritable outil de promotion, le folklore qui nous entoure en est l'attraction alors que beaucoup nous croient poussiéreux.

De par nos tenues vertes et soyeuses, nous intriguons et assurons la visibilité de nos actions.



Emilie Lacroix, chargée de communication pour la filière oléicole :
«Native du Jura, j'ai adopté l'olivier grâce à mon travail et je m'efforce de le valoriser chaque jour avec enthousiasme et fierté.»



Aurore Amourdedieu, cadre de la fonction publique :
«Nyonsaise depuis toujours, arrière-petite-fille et filleule d'oléiculteur, je porte avec fierté ma cape de chevalier pour défendre et promouvoir notre or vert.»



Maxime Laurent, agriculteur :
«Troisième génération de Chevalier de l'Olivier, je souhaite faire perdurer les savoir-faire liés à la culture de l'olivier.»

La Confrérie en quelques chiffres

2039 intronisés au 267^e chapitre.

Quelques-unes des personnalités intronisées à la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons :

Cinéma, TV : Annie Girardot, Catherine Deneuve, Claude Lelouch, Mylène Demongeot, Vincente Minnelli, Terence Young, Paul Meurisse, Michel Simon, Jean Amadou, Yves Montand, Patrick Sabatier, Jean Marais, Shirley Mac Laine, Patrice Drevet...

Musique : Sheila, Antoine, France Gall, Rika Zaraï, Henri Salvador, Jean-Bernard Plantevin, Régine, Pierre Perret...

Administration : Edgar Faure, Philippe Douste-Blazy, Jean-Pierre Bel...

Littérature : Jean Giono, Maurice Genevoix, Françoise Bourdon, Eric Dautriat, Marie Mauron, Maurice Druon...

Sport : Michel Jazy, Guy et Lilian Camberabero, Jean-Marie Spanghero, Maurice Trintignant, Bernard Vallet, Colette Besson, Charly Mottet, Marie-José Pérec, Marielle Goitschel, Bernard Thévenet, Franck Mesnel...

Cuisine : Anne-Sophie Pic, Michel Chabran, Jean-Pierre Coffe...

Sciences : Alain Bombard, Haroun Tazieff...

International : Sirivannavari Nariratana, Max Gros Louis...



— *Le Grand Conseil actuel* —

AMOURDEDIEU Aurore
AUDIBERT Pascal
BESSON Jean
BOTTERO Mireille
BROUILLET Gérard
CHAUVET Jean-Marie
CLIER Thierry
COMBES Pierre
COUPON Vincent
DE TAXI DU POET Dominique
DUJARDIN André
DUMAS Huguette
DUMAS André
FLORET Patrick
GRAUGNARD Henri
GUÉRIN Yves

JOURDAN Jean-Pierre
KANÉKO Régine
LACROIX Émilie
LAGET Jean
LAGET Vally
LAURENT Maxime
MARTIN Sylviane
MÈGE Jean-Claude
MICHEL André
MONIER Marie-Pierre
PIPARD Jacques
REYNAUD Jean-Louis
ROUIT Jacques
ROUX Serge
RUIZ Josette
TEULADE Christian
TEYSSIÈRE José

Autres majoraux : ATGÉ Marie-France, BAYLE René, BREMOND Gilberte, BUIX Jean-Pierre, DAYRE Thierry, FOLLIN Jacqueline, GRÉGOIRE Michel, LAURENT Anne, MARITON Hervé, PARIS Alexandra, VEZON Christian

Et demain...

La confrérie, l'une des premières du secteur agroalimentaire, est née à la suite du gel catastrophique de 1956.

L'idée portée par René Duchet et les membres fondateurs était de faire connaître toutes les vraies valeurs matérielles et spirituelles de cet arbre d'Athéna en développant la promotion d'une région par le tourisme.

Depuis 60 ans l'environnement a changé, les habitudes de consommation, de voyages, rien n'est pareil à 1964 sauf le rituel d'intronisation des nouveaux chevaliers : nous vivons dans un monde plus individualiste, nous voyageons de plus en plus loin...

La confrérie a participé par la promotion du secteur oléicole au renouveau de cette activité durement touchée par les effets climatiques. Grâce à son action le Syndicat de l'olive de Nyons & des Baronnie a pu obtenir la seule appellation d'origine oléicole française en avril 1968 et la première AOC en 1994.

A quoi sert la confrérie aujourd'hui après tous ces changements sociétaux ?

Elle a créé des bailliages puis des confréries dans d'autres bassins de production.

Elle s'est recentrée dans les Baronnie où elle continue à œuvrer pour la promotion de cette excellente production de notre agriculture.

Cette association est porteuse d'avenir grâce aux jeunes majeurs qui viennent

grandir les rangs de la confrérie et qui seront là demain pour poursuivre cette mission de promotion.

D'autres défis s'ouvrent à nous actuellement : la crise de la viticulture entraîne l'arrachage de pans entiers de vignobles en Languedoc et Aquitaine et est remplacée de plus en plus par des vergers d'oliviers.

Le plus grand défi concerne le changement climatique qui s'accélère et les augmentations de températures moyennes de plus de 2 °C vont permettre une remontée de plantation et d'exploitation de vergers à 200 km plus au nord de la zone de production actuelle. Quels seront localement les effets de ce changement climatique sur les olives de Nyons ?

La production française qui couvre 5% de la consommation nationale va t'elle passer à 10 ou 20% ? Comment ces produits vont-ils se positionner sur le marché entre produits AOP et produits du bassin méditerranéen ?

La confrérie a su jusqu'à ce jour évoluer et s'adapter, gageons que pour les années qui viennent elle apportera encore sa contribution au maintien de notre oléiculture baronnaise en reconnaissant les mérites des oléiculteurs, chercheurs, médecins, artistes, écrivains, journalistes, sportifs... qui demain comme hier s'engagent dans la défense et la promotion de ces produits millénaires que sont l'olive et l'huile d'olive.

- Textes en Provençal -

LA COUPO

Prouvençau, veici la Coupo
Que nous vèn di Catalan ;
A-de-rèng beguen en troupo
Lou vin pur de noste plant.
Coupo Santo
E versanto
Vuejo à plen bord
Vuejo abord
Lis estrambord
E l'enavans di fort !
D'un vièi pople fièr e libre
Sian bessai la finicioun ;
E, se toumbon li Felibre
Toumbara nosto nacioun.
D'uno raço que regreio
Sian bessai li proumié gréu ;
Sian bessai de la patrio
Li cepoun emai li priéu.
Vuejo-nous lis esperanço
E li raive dóu jouvènt,
Dóu passat la remembranço
E la fe dins l'an que vèn.
Vuejo-nous la counaissènço
Dóu Vrai emai dóu Bèu,
E lis àuti jouissènço
Que se trufon dóu toumbèu.
Vuejo-nous la Pouësiò
Pèr canta tout ço que viéu,
Car es elo l'ambrousiò
Que tremudo l'ome en diéu.
Pèr la glòri dóu terraire
Vautre enfin que sias counsènt
Catalan, de liuen, o fraire,
Coununien toutis ensèn !

LA COUPE

Provençaux, voici la coupe
Qui nous vient des Catalans
Tour à tour buvons ensemble
Le vin pur de notre cru.
Coupe sainte
Et débordante
Verse à pleins bords
verse à flots
Les enthousiasmes
Et l'énergie des forts !
D'un ancien peuple fier et libre
Nous sommes peut-être la fin ;
Et, si les Félibres tombent
Tombera notre nation.
D'une race qui regerme
Peut-être somme nous les premiers jets ;
De la patrie, peut-être, nous sommes
Les piliers et les chefs.
Verse nous les espérances
et les rêves de la jeunesse,
Le souvenir du passé
Et la foi dans l'an qui vient.
Verse nous la connaissance
Du Vrai comme du Beau,
Et les hautes jouissances
Qui se rient de la tombe.
Verse nous la Poésie
Pour chanter tout ce qui vit,
Car c'est elle l'ambroisie
Qui transforme l'homme en Dieu.
Pour la gloire du pays
Vous enfin nos complices
Catalans, de loin, ô frères,
Tous ensemble, communions !

LA FUEIO D'ÓULIVIÉ

Coume parla d'eu, sènso pensa à n-elo
Éu l' aubre raspious dóu pège troussa
Elo fino dentello,
Sis astrado soun ligado pèr l'etemita
Sèns elo, l'óulivié a plus lou meme visage
Sèns elo, avèn plus lou meme païsage.
Semblo jouga poulidamen emé la lumiero
Lou vènt, de si longui man, n'en fai sa cavaliero
Dins un ritme embriant la meno dansa
A chaque balans, redolon d' erso is argentau rebat.
Sous si gauto, quauqui pincelado blaveto
Ié baion de tenènço couirado
Dins l'escavaduro de soun espalo, uno gouto de plueio se ié pausant
Lou soulèu, soun ami, n'en fora uno coulano de diamant.
Au tremount de sa vido
Vèn cachouso, plan-planet sa pèu se passariho
Lou vènt dóu sèr flourejo encaro lis auti branco
Pèr lou sàu, au pèd de soun oste, la veici aleirado.
Siavo, s'endor e se barro lou cor
Li maisso dóu tèms, d'aise, en engrais la tremudon
L' aubre raspious dóu pège tors
Alongo si racino pèr que se n'en nourrisson.
Sis astrado soun ligado pèr tout e jamai.

LA FEUILLE D'OLIVIER

Comment parler de lui sans parler d'elle ?
Lui, l'arbre rugueux au corps torturé,
Elle, fine dentelle.
Leurs destins sont liés, pour l'éternité.
Sans elle, l'olivier n'a pas le même visage.
Sans elle, nous n'avons plus le même paysage.
Avec élégance, elle semble jouer avec la lumière,
Le vent, de ses longues mains, en fait sa cavalière.
Il l'entraîne pour une danse au rythme enivrant
À chaque mouvement, roulent des vagues aux reflets d'argent.
Sur ses joues, quelques touches bleutées
Lui donnent des allures cuivrées.
Au creux de son épaule, une goutte de pluie s'y reposant
Le soleil, son ami, en fera un collier de diamants.
À l'automne de sa vie
Elle se fait discrète, lentement sa peau se flétrit,
Le vent du soir caresse encore les branches hautes,
La voici étendue sur le sol, au pied de son hôte.
Doucement, elle s'endort et se laisse mourir.
Les mâchoires du temps, lentement, la transforme en engrais.
L'arbre rugueux au corps torturé
Étend ses racines pour mieux s'en nourrir.
Leurs destins sont liés pour l'éternité.

Éric Chauvin, oléiculteur, Buis-Les-Baronnies. Janvier 2020

Traduction en provençal Vally Laget- Blanc, Mestresso d'obro dóu Felibrige

L'ÓULIVIÉ

Viviéu amount sus la colo
Desempièi mai de mil'an,
L'alauseto frivolo
Me bressavo de soun cant
Aviéu pèr vesin li roure
Que me paravon dóu vènt,
Lou clouchié marcavo l'ouro,
Ansin passavo lou tèms.
Lou parfum di ferigoulo
Que s'estubo dóu ribas,
Talamen'cò me sadoulo
Que me fai peta lou nas.
Ère tant bèn enracina,
Res poudié me derraba

Un bèu matin à la blanco,
Dins un tremblamen d'infèr,
M'an espousseja li branco
À grand cop de buldozer.
Iéu l'óulivié seculari
M'an planta sens demanda
Dins la vila segoundàri
D'un estivant enfada.
Lou parfum di ferigoulo
Qu'ai encaro dins lou nas,
Tèms en tèms me reviscoulo,
Pamens siéu tout tristounas.
E talamen qu'an tira,
Me siéu laissa derraba.

Li gènt de l'oustau me fougoun,
Me regardon memo plus,
E si chin senso vergougno
Venon me pissa dessus.
Ai lo ped dins li caussido
E siéu un pau malautiéu,
Mis òulivo soun passido,
Li dounarai is aucèu.
Lou parfum di ferigoulo,
Pèr iéu es fini ai las !
Em'acò lou tèms s'escoulo,
E d'èstr'aqui n'en siéu las.
Aro siéu descounsoula,
Me farié rèn de creba.
Se poudiéu me derraba,
Me sariéu llèu entourna.

L'OLIVIER

Je vivais là-haut sur la colline
Depuis plus de mille ans
Et l'alouette frivole,
Me berçait de son chant.
J'avais pour voisin les chênes
Qui me protégeaient du vent.
Le clocher marquait l'heure,
Ainsi passait le temps.
Le parfum du thym
Qui s'exhale du talus,
Tellement cela me saoule
Que j'en suis tout émoustillé.
J'étais bien enraciné
Personne ne pouvait m'arracher.

Un beau matin à l'aube,
Dans un tremblement d'enfer,
On m'a secoué les branches
À grands coups de bulldozer.
Moi, l'olivier séculaire
On m'a planté, sans me le demander
Dans la villa secondaire
D'un estivant enchanté.
Le parfum du thym
Que j'ai encore dans le nez
De temps en temps me reconforte.
Pourtant je suis très triste.
Et on a tellement tiré
Que je me suis laissé arracher.

Les gens de la maison me boudent,
Ils ne me regardent même plus,
Leurs chiens sans vergogne
Viennent me pisser dessus.
J'ai le pied dans les chardons
Et je suis un peu malade,
Mes olives sont desséchées,
Je les donnerai aux oiseaux
Le parfum du thym
Pour moi es fini, hélas !
Et ainsi le temps s'écoule,
Et d'être là, j'en suis fatigué,
Maintenant je suis inconsolable
Cela ne me ferait rien de mourir.
Si je pouvais m'arracher
Je me serais vite retourné.

SOMMAIRE

- 1- Édito
- 2- Le Mot du Maire
- 3- Genèse de la Confrérie
- 9- Lettre de Jean Giono, président d'honneur
- 10- Le serment du chevalier
- 11- Les engagements du chevalier
- 12- Symbolique de l'olivier
- 13- Les grands maîtres de la confrérie
- 20- Les essaimages de la Confrérie
- 24- Parrainages
- 26- L'olive et l'olivier à l'honneur
- 32- Souvenirs de quelques chapitres et manifestations
- 34- Quelques dédicaces
- 37- Histoire de l'olivier à Nyons
- 39- Le paradoxe de l'olivier dans les Baronnie Provençales
- 43- Témoignages
- 48- La Confrérie vue par les jeunes majoraux
- 49- La Confrérie en quelques chiffres
- 50- Le grand conseil actuel
- 51- Et demain...
- 52- Textes en provençal

Rédacteurs et comité de lecture :

Mireille Bottero, Vincent Coupon, Yves Guérin, Emilie Lacroix, Vally Laget,
Christian Teulade

Crédits photo :

fonds photo de la Confrérie, André Dujardin, Didier Rousselle, Confrérie
des Chevaliers de l'Olivier du Pays d'Aix, Verte confrérie de la lentille du
Puy, Alain Bosmans, Vally Laget

Conception graphique : fabienccassagne.com

Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
40 place de la Libération
26110 Nyons

chevaliersdelolivier.nyons@gmail.com

www.chevaliersdelolivier-nyons.com

