



59^e

Édition

Du 17 au
19 juillet
2025



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-19) // Gratuit

Vendredi 18 et samedi 19 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 14h-18h30) // Gratuit

Vendredi 18 et samedi 19 juillet : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies. Départ devant l'Office de Tourisme (vendredi : 15h-18h / samedi : 10h-12h et 15h-18h) // Gratuit (30 min environ).



Jeudi 17 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

16h30 // Atelier culinaire «Tapenades & Tartinables»

Apprenez les meilleures astuces pour faire vos tartinables et tapenades gourmands accompagnés de gressins maisons pour vos apéritifs estivaux home made de A à Z !
Places limitées à 12 personnes.
Inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilesetolives.fr.
Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

Vendredi 18 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.



16h // Atelier «Pique-nique en Provence»

Et si on préparait un repas complet aux notes provençales pour votre pique-nique du samedi ?

Places limitées à 12 personnes.
Inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilesetolives.fr.

17h30 // Conférence sur les Pressoirs et Moulins à Huile du territoire nyonsais par Eric Dautriat et Jean Claude Mège.
Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit

19h // Contes dans l'oliveraie par Sophie Deplus. Tout public, pique-nique tiré du sac possible. Prévoir et de quoi vous asseoir sous les arbres.
Scourtinerie, 36 rue de la Maladrerie // Gratuit



Samedi 19 juillet

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

Place de la Libération Sud

11h // Atelier «Dégustation d'Olives de France»

Saviez-vous qu'il existe une multitude de variétés d'olives françaises ? Des vertes, des noires, de formes et goûts différents, venez les découvrir lors de cette expérience unique !

Places limitées à 25 personnes. Inscriptions au 04 75 26 90 90 ou contact@maisondeshuilesetolives.fr.

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



Crédit photo : C. Crespeau

19h30 // 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



«Le Condor»

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



Crédit photo : Comité des Fêtes & des Loisirs de Nyons



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

