





  
**NYONSOLIVE**

PRODUIT DE FRANCE

**HUILE D'OLIVE  
DE  
NYONS**

Appellation d'origine contrôlée



MISE EN BOUTEILLE AU MOULIN  
Vierge Extra - 1<sup>ère</sup> pression à froid

**NYONSOLIVE**

APPELLATION HUILE D'OLIVE  
DE NYONS CONTRÔLÉE  
Coopérative du Nyonsais  
Place Olivier de Serres  
26110 NYONS  
750 ml

# Huile d'olive de Nyons

Huile

## LE PRODUIT

L'huile d'olive de Nyons est une huile douce produite dans la Drôme provençale et le nord du Vaucluse à partir d'une seule variété locale d'olives : la tanche. Elle bénéficie à cet endroit de conditions climatiques optimales pour une maturité tardive.

## ARÔMES ET SAVEURS

L'huile d'olive de Nyons est une huile douce, peu amère ou piquante (on dit ardente pour les huiles d'olive) de couleur jaune doré avec quelquefois des reflets verts. Elle se caractérise par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée. Elle s'accorde bien avec des mets aux saveurs subtiles.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production s'étend à 53 communes du sud de la Drôme et du nord du Vaucluse, autour de la ville de Nyons. Cultivés au nord du Mont Ventoux et à l'est de la vallée du Rhône, les 1 000 ha de vergers d'oliviers de Nyons bénéficient de conditions climatiques exceptionnelles : ensoleillement, luminosité, sécheresse de l'air.

## UN PRODUIT RECONNU

Enregistrée en AOP en 1996, cette huile d'olive originale tire ses spécificités d'une variété locale, la tanche, qui se retrouve très peu en dehors du Nyonsais. Cette variété, sélectionnée par les producteurs locaux, bénéficie ici de conditions naturelles propices à une récolte tardive, à pleine maturité. Ceci permet d'obtenir une huile d'olive typique et inimitable.

### Le saviez-vous

L'olivier, arbre emblématique et légendaire de la Méditerranée, est enraciné depuis plus de deux millénaires dans l'histoire du Nyonsais et des Baronnies.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique comprend 53 communes :

- 35 dans la Drôme,

- 18 dans le Vaucluse

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'Olive de Nyons et des Baronnies

---

40 Place de la Libération

26110 NYONS

**N°SIRET** : 40068606900016

**Contact** : Justine WALCZAK

**Tél.** : 04 75 27 41 02

**Mél.** : [olive.nyonsaoc@orange.fr](mailto:olive.nyonsaoc@orange.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

---

Z.I. des Auréats

17 rue Jacquard

26000 VALENCE

**N°SIRET** : 13000270200269

**Tél.** : 04 75 41 06 37

**Mél.** : [INAO-VALENCE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

Mél. : [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-nyons-7934>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_OlivesnoireshuiledeNyons\\_G\\_200810.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OlivesnoireshuiledeNyons_G_200810.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_OlivesnoireshuiledeNyons\\_A\\_200810.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OlivesnoireshuiledeNyons_A_200810.pdf)
3. <mailto:olive.nyonsaoc@orange.fr>
4. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>