RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ


NYONSOLIVE®
PRODUIT DE FRANCE
HUILE D'OLIVE
DE
NYONS
Appellation d'origine contrôlée
MISE EN BOUTEILLE AU MOULIN
Vierge Extra - 1ère 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

**Président(e) :** LAURENT Maxime **Contact :** Justine WALCZAK

**Tél. :** 04 75 27 41 02

**Mél. :** 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

## Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**N°SIRET :** 31500291500124
**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
**Tél. :** 05 62 88 13 90
**Mél. :** contact@qualisud.fr

## QUALISUD

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

**N°SIRET :** 31500291500173
**Président(e) :**
**Tél. :** 05 55 36 07 78
**Mél. :** contact@qualisud.fr

## QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

**N°SIRET :** 31500291500157
**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
**Tél. :** 05 58 06 15 21
**Mél. :** contact@qualisud.fr

## QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

**N°SIRET :** 31500291500140
**Président(e) :**
**Tél. :** 03 85 90 94 14
**Mél. :** contact@qualisud.fr

## QUALISUD

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

**N°SIRET :** 31500291500132
**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30
**Mél. :** contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

**N°SIRET :** 31500291500165
**Président(e) :**
**Tél. :** 05 53 20 93 04
**Mél. :** 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_OlivesnoireshuiledolivedeNyons_G_200810.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_OlivesnoireshuiledolivedeNyons_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