

# Olives noires de Nyons

Olive

## LE PRODUIT

Cette olive a plus d'un atout. Elle cache sous sa peau finement ridée de couleur allant du noir au "bure de moine" (marron foncé), une chair fine, onctueuse et très parfumée.

## ARÔMES ET SAVEURS

Cette olive surprendra votre palais grâce à une large palette d'arômes qui, selon le mode de préparation, peuvent tendre vers le chocolat, la vanille mais aussi les fruits rouges.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend à 53 communes du sud de la Drôme et au nord du Vaucluse, au coeur des Baronnies Provençales. Cultivés au nord du Mont Ventoux et à l'est de la vallée du Rhône, les 1 000 ha de vergers d'oliviers en AOP Nyons bénéficient de conditions climatiques exceptionnelles : ensoleillement, luminosité, air sec.

## UN PRODUIT RECONNU

L'Olive noire de Nyons tire ses spécificités de la variété locale appelée Tanche. Après avoir été cueillie à maturité, elle n'a besoin - sans ajout d'additif- que d'un passage de plusieurs mois en saumure (eau salée) ou d'être piquée au sel sec pour être consommée en primeur quelques jours après la récolte. Ces savoir-faire sont reconnus dans toute l'Union européenne grâce à l'AOP (obtenue en 1996).

### Le saviez-vous

Pas si fous ces Romains ! Durant l'Antiquité, ce sont eux qui ont développé en Provence la culture de l'olivier. D'ailleurs, une meule à huile datant du Ier siècle de notre ère a été retrouvée dans le Nyonsais.

# 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/olives-noires-de-nyons-13661*

**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