



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 1er 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 Baronnie

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

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

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_Olivesnoireshuil edolivedeNyons_G_200810.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Olivesnoireshuil%20edolivedeNyons_G_200810.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Olivesnoireshuil edolivedeNyons_A_200810.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Olivesnoireshuil%20edolivedeNyons_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>