



Du 16 au 19 juillet 2015



Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,
Manifestations et Festivités**

Ville de Nyons

Durant les Olivades : Dégustation d'huiles d'olive et exposition à l'IMO - AFIDOL, 40 pl. de la Libération. Du lundi au vendredi // Gratuit

Chasse aux trésors dans la ville organisée par l'Office de Tourisme. Rendez-vous à l'Office de Tourisme // Gratuit



Jeudi 16 juillet

7h à 13h // Marché hebdomadaire
Centre ville

8h30 à 12h // «Opération Origine»
Information et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies et l'AFIDOL.
Devant l'Office de Tourisme // Gratuit



10h30 // Visite commentée du Musée de l'Olivier
Place Olivier de Serres // Gratuit

18h // Inauguration des Olivades

Spectacle conté de Jean-Louis Ramel, suivi d'un vin d'honneur.
Jardins de l'IMO // Gratuit

21h // Loto du Lions Club

Place de la Libération Nord //
Vente de cartons sur place au profit d'associations nyonsaises.

21h // Concert du duo « Eleonore & Alexis » proposé par les Musicales de Grillon dans le cadre de Nyons Festiv'été

Récital de violon et piano autour des œuvres majeures romantiques de Schuman, Franck et Sarasate.
Espace Roumanille // Gratuit

Vendredi 17 juillet

9h // Randonnée pédestre au cœur de l'oliveraie
Circuit de 2h environ accompagné par l'association « Escapade ». Dégustation de produits de terroir sur le parcours.
Départ du parking d'Intermarché, 31 avenue de Venterol // Gratuit



18h // Atelier cuisine

Par « Les aventurières du goût », autour des produits du terroir (places limitées).
Espace Roumanille // Gratuit

19h // Alicoque d'Été

Grande dégustation d'huiles d'olive sur un crouton aillé, olives, affinade.
Place du D^r Bourdongle // Gratuit

Programme sous réserve de modifications.

Crédit photo : Patrice Foresti - Mediar360



Tout l'été : Exposition de photographies sur le thème
« Un regard sur l'année mémorable 2014 de l'olive », place Buffaven.

Sentier « Découverte des Oliviers » : Guide disponible en Mairie, à l'Office de Tourisme et sur le site Internet www.nyons.com

Samedi 18 juillet

9h à 19h // Marché des produits du Terroir par le Comité de concours, foires et promotion agricole.
Place de la Libération Nord

9h // Balade-découverte en vélo organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit entre Nyons et Châteauneuf-de-Bordette et dégustation de produits du terroir.
Départ Office de Tourisme // Gratuit

18h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des Confréries invitées, accompagnées par des Chars du Corso, la Reine et les Dauphines de Nyons.
Départ Coopérative Vignolis



19h30 // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

Suivi d'un apéritif offert par le Comité des vigneronns Mirabel-Piégon.
Place de la Libération Sud

À partir de 21h // Aïoli provençal

organisé par le Lions Club avec le soutien de la ville de Nyons. Vente de vins par le Comité des vigneronns.
Place de la Libération Sud // 12€
(billet en vente à l'Office de Tourisme)



22h // Concert du groupe «Le Condor» proposé dans le cadre de Nyons Festiv'été

Un groupe à l'identité régionale forte qui fait résonner l'âme de la Provence au cœur du monde...

Place de la Libération Sud // Gratuit

Dimanche 19 juillet

7h à 13h // Marché provençal
Centre historique

10h et 18h // Randonnées en vélo électrique ... à la découverte des paysages oléicoles. Encadrées par «Sport Évasion» Résa : 06 14 82 49 74.
Départ Office de Tourisme // Gratuit

10h et 17h30 // Promenades en calèche ... à la découverte de l'oliveraie (places limitées).
Départ Office de Tourisme // Gratuit

18h30 // Apérolive
Apéritif dînatoire avec produits de terroir et animation musicale du groupe «Jazz AOC».
Jardins de l'IMO // 5€



Les Olives noires et l'huile d'olive de Nyons AOP

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 les 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'Affnade, 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 !

En 2014, les conditions climatiques ont favorisé la prolifération de maladies, notamment la mouche de l'olive, qui a détruit 70 % de la récolte d'olives. C'est pourquoi certains produits peuvent manquer chez les producteurs et moulins...

Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons

04 75 26 50 00

www.nyons.com



• AFIDOL et Institut du
Monde de l'Olivier (IMO)

04 75 26 90 90

www.huilesetolives.fr



• Syndicat de

l'olive noire
Nyons & Baronnies



• Confrérie des Chevaliers
de l'Olivier

04 75 27 41 08

www.chevaliersdelolivier-nyons.com



• Office de Tourisme
du Pays de Nyons

04 75 26 10 35

www.paysdenyons.com



• Comité des vignerons
Mirabel-Piégon

