

## Huile d'olive de Nyons

La culture de l'olivier a été introduite par les Grecs en Gaule méditerranéenne dès le IV<sup>e</sup> siècle avant J-C. Au cours des siècles, l'oléiculture a cependant connu des phases de développement et de replis, essentiellement liés à des incidents climatiques. Les fortes gelées ont détruit au fil du temps la plupart des variétés trop sensibles au froid, laissant la place à quelques variétés moins sensibles, parmi lesquelles « la tanche », principale variété de l'aire de production AOC.

L'aire de production de l'huile d'olive AOC de Nyons couvre 57 communes dans le sud de la Drôme et le Nord Vaucluse. Le cœur de la zone de production se concentre sur sept communes, et représente 60 % du verger. La zone se caractérise par une certaine homogénéité pédoclimatique. Le climat est de type méditerranéen, avec un ensoleillement supérieur à 2 700 h/an.

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, le nombre d'arbres passe de plus d'un million à environ 230 000 aujourd'hui dans la zone AOC. Au total, la zone de production de l'olive AOC de Nyons regroupe 1 200 ha d'oliviers et près de 1 300 oléiculteurs.

L'huile d'olive de Nyons sous AOC est très onctueuse, finement fruitée, de couleur vert doré, relativement douce, sans amertume ni piquant. On trouve les arômes de la pomme verte, d'herbes fraîchement coupées, ainsi que des parfums de noisette et d'amande. Cette spécificité provient de la variété (Tanche), du terroir, des techniques culturales, de la cueillette (décembre, janvier) en légère surmaturité, et des techniques de transformation.

L'huile d'olive de Nyons bénéficie d'une grande notoriété au niveau local, mais également au niveau régional et national. L'huile d'olive de Nyons a une réputation de produit de qualité, sain, traditionnel et savoureux (très faible amertume de l'huile) et est considérée comme produit identitaire pour les personnes originaires de la zone mais vivant à l'extérieur de la région.

Le syndicat de la Tanche a été créé en 1957. Il fonctionne en interprofession et regroupe les différents acteurs de la filière AOC (oléiculteurs, propriétaires de champs plantés et cultivés en oliviers de la variété tanche, mouliniers, industriels ou représentants de coopérative et conserver). Ses principaux objectifs sont :

- l'amélioration de la qualité, la promotion de l'olive noire de Nyons et de l'huile d'olive de Nyons ;
- la représentation des produits AOC dans les différentes instances professionnelles et interprofessionnelles ;
- la défense des produits AOC de Nyons.

Crée en 1923, la coopérative du Nyonsais regroupe une majorité d'oléiculteurs et de viticulteurs de la zone. Elle regroupe environ 1 000 adhérents et collecte la production de 600 ha d'oliviers. La coopérative est le premier producteur d'huile d'olive de Nyons.

La production annuelle d'huile d'olive de Nyons est de 250 tonnes et celle de l'olive AOC de 300 tonnes. La production non AOC est évaluée à environ 20 tonnes d'olives et 80 tonnes d'huile d'olive.

Le verger du Nyonsais représente 6 % du verger français et 10 % de la production. L'huile de Nyons couvre 0,2 % des besoins français. L'oléiculture emploie plus de 100 personnes et représente un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros bord de verger (payé producteur).

En raison des différences de qualité, d'image véhiculée et de notoriété avec les huiles non AOC, l'huile AOC de Nyons ne se trouve pas en concurrence directe avec les huiles non AOC. La différence de prix entre les deux produits est significative : l'huile AOC de Nyons est commercialisée entre 15 et 20 €/ litre, alors que le prix de vente de l'huile non AOC est de 8 à 10 €/ litre.

D'après Devautour, H. et Fribourg, G.; « *Huile d'olive de Nyons : visite de terrain* », in Devautour H., Gerz A., Danflous J.-P., Cerdan C. ; *Promouvoir la compétitivité de l'agriculture par les savoir-faire locaux : Atelier sur les indications géographiques pour les produits agroalimentaires du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord* ; World Bank Group, Washington, USA – CIRAD, Montpellier, France ; Juin 2004