



60<sup>e</sup>

Du 16 au 18 juillet 2026



Édition



# Les Olivades

Fête de l'Olive noire de Nyons

**Service Culture,  
Manifestations et Festivités**

**Ville de Nyons**

**Durant les Olivades : Visite libre du Musée de l'Olivier, Espace Vignolis**  
place Olivier de Serres (9h30-12h30 et 14h-19h) // Gratuit

**Exposition «Olive & Sens» en accès libre à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud (10h-12h30 et 14h-18h30) // Gratuit**

**Judi 16 juillet et samedi 18 juillet : Balade en 2 CV à la découverte des oliveraies. Départ devant l'Office de Tourisme (jeudi : 15h-18h / samedi : 10h-12h // Gratuit (30 min environ).**



## Judi 16 juillet

**De 9h à 12h30 // «Opération Origine» sur le marché**

Infos et dégustation des produits oléicoles AOP par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies  
**Sur le parvis de l'Office de Tourisme // Gratuit**

**10h30 à 12h // Prix des consommateurs des olives noires de Nyons**

organisé par le Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies et France Olive... Choisissez votre olive préférée !  
**Devant l'Office de Tourisme // Gratuit**



**10h30 // Atelier cosmétique**

Créez votre savon personnalisé à l'huile d'olive et repartez avec !  
Pour adultes et enfants dès 6 ans.  
Durée : 1h.

Places limitées à 12 personnes.  
Inscriptions au 04 75 26 90 90 ou [contact@maisondeshuilessetolives.fr](mailto:contact@maisondeshuilessetolives.fr).

**Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit**

## Vendredi 17 juillet

**9h // Balade-découverte en vélo**

organisée par les Cyclotouristes nyonsais. Circuit entre Nyons et Châteauneuf-de-Bordette.

**Départ Office de Tourisme // Gratuit**  
*Port du casque conseillé et obligatoire pour les enfants.*



**10h30 // Atelier culinaire «Repas provençal à l'huile d'olive»**

Concoctez un taboulé gourmand de petit épeautre au pesto accompagné d'une tortilla aux olives noires de Nyons AOP et d'une tartelette abricot-lavande.

Dès 6 ans. Durée : 1h30.

Limité à 12 personnes, inscriptions au 04 75 26 90 90 ou [contact@maisondeshuilessetolives.fr](mailto:contact@maisondeshuilessetolives.fr).

**Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit**

**18h // Conférence «Aux sources de l'olivier: tradition et symboles»**

par Eric Dautriat de l'association «Histoire et Patrimoine» de Nyonsais et des Baronnies.

**Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit**





## Samedi 18 juillet



**9h // Balade contée à l'ombre des oliviers** avec Sophie Deplus. Tout public.  
**Départ de l'Office de Tourisme // Gratuit**

**20h // Apéritif** offert par le Syndicat des Vignerons du Nyonsais  
**Place de la Libération Sud**

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

**À partir de 20h30 // Repas soupe au pistou** proposé par le Lions Club avec le soutien de la Ville de Nyons. Vente de vins par le Syndicat des vignerons du Nyonsais.

**10h // Atelier «Tarte à l'abricot»**  
Découvrez l'usage de l'huile d'olive dans un dessert de saison : tarte à l'abricot, romarin, amandes, huile d'olive ! Dès 6 ans. Durée : 1h30.

**Placede la Libération Sud // 15 € (billets en vente à l'Office de Tourisme)**

*Limité à 12 personnes, inscriptions au 04 75 26 90 90 ou [contact@maisondeshuilesetolives.fr](mailto:contact@maisondeshuilesetolives.fr).*

**21h // Chapitre d'intronisation de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier**  
En présence de la Chorale des Oliviers.  
**Place de la Libération Sud**

**Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud // Gratuit**



«Li Festejaire»

**18h à 22h // Marché des artisans**

**19h30 // Défilé de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier, des Confréries invitées et des maires des Communes de l'AOP**, de Miss et Mister Nyons et de leurs Dauphin(e)s, accompagnées en musique par le groupe «Li Festejaire».

**21h30 // Concert de «Li Festejaire» dans le cadre de Nyons Festiv'été**  
En provenance de Beaucaire avec leur galoubets et tambourins, le groupe nous propose un spectacle folklorique dépoussiéré rappelant que l'esprit de Frédéric Mistral est toujours bien vivant.

**Dans le Centre historique, départ de la Maison des Huiles d'olive et Olives de France, place de la Libération Sud**

**Place de la Libération Sud // Gratuit**



Défilé 2025 de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier et des confréries invitées © André Dujardin



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

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 des 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 !

## Contactez les organisateurs et les partenaires

• Ville de Nyons

04 75 26 50 00

[www.nyons.com](http://www.nyons.com)



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

04 75 26 90 90

[www.maisondeshuilesetolives.fr](http://www.maisondeshuilesetolives.fr)



• Syndicat de l'olive de Nyons & des Baronnies

[www.nyons-aop.com](http://www.nyons-aop.com)



• Confrérie des Chevaliers de l'Olivier

06 07 86 88 38

[www.chevaliersdelolivier-nyons.com](http://www.chevaliersdelolivier-nyons.com)



• Syndicat des Vignerons du Nyonsais

[www.nyons.vin](http://www.nyons.vin)



• Lions Club

[www.lions-de-france.org](http://www.lions-de-france.org)

