

NYONS

Fête de l'olive piquée & des vins du terroir

MARCHÉ • CONCOURS • CUEILLETTE • CUISINE • ANIMATIONS

Célébrons ensemble les 30 ans
des Appellations d'Origine
Huile d'olive et Olives noires de Nyons



C'est en 1994 que les Olives noires et l'Huile d'olive de Nyons sont devenus les premiers produits oléicoles français à obtenir chacun une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Un premier niveau de reconnaissance français, étendu depuis 1996 au niveau européen grâce à l'AOP. Acheter des olives noires ou une huile d'olive de Nyons vous garantit un produit unique avec une identité forte et reconnue.

30 ans de reconnaissance méritée pour des produits de qualité !

Renseignements

  /Olivedenyonsaop

Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnies
04 75 27 41 02 - www.nyons-aop.com

Institut du Monde de l'Olivier-France Olive
04 75 26 90 90 - contact@maisondeshuilesetolives.fr
maisondeshuilesetolives.fr



Syndicat de l'Olive
de Nyons et des Baronnies



FRANCE
Olive



 La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

 Cofinancé par
l'Union européenne

 Groupama
Méditerranée

 SUD RHÔNE ALPES
BANQUE ET ASSURANCE
Le bon sens a de l'avenir.

 Vignerons du Nivonnais

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
NYONS



Mise en page : France Olive - Crédits photos : Cyril Crespeau et Alise Long - Imprimé par Unyck communication - Ne pas jeter sur la voie publique



Samedi 21 décembre
Place de la Libération
9h - 17h

30
ANS
D'APPELLATION
NYONS

Sur la place de la Libération sud à côté de l'Office de Tourisme

Marché de produits de terroir *toute la journée*

Produits oléicoles de Nyons AOP, Côtes du Rhône Villages Nyons AOP, produits locaux et de terroir, idées de cadeaux gourmands, huîtres proposées par le Lion's club, clémentines de Nulès... **Tombola des exposants. Vin chaud offert** de 15h30 à 16h30.

Restauration *sur place ou à emporter*

Le foodtruck *Retour aux racines* propose une cuisine maison, saine, gourmande, locale et bio, accessible à tous... Menu et formule burger. *Sur Facebook : @retourauxracines.foodtruck*

Lancer de scourtins *toute la journée*

Adultes & enfants, initiez-vous au lancer de scourtins, utilisés traditionnellement pour l'extraction de l'huile d'olive, et préparez-vous pour le **concours de 16h** !

proposé par l'Association des Lanceurs de Scourtins

Jeux en bois *toute la journée*

proposés par l'Air joueur

Inauguration & chapitre de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier *à 11h30*

Verre de l'amitié avec la participation du Syndicat des Vignerons du Nyonsais.

Piquage des olives *toute la journée*

Venez faire piquer vos olives ! Essai de la nouvelle piqueuse proposée par la Scourtinerie & conseils de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de 15h à 17h !

sur le stand de la Scourtinerie



Atelier cueillette dans une oliveraie & découverte du vignoble des Côtes du Rhône Villages Nyons AOP *à 14h30*

Repartez avec votre barquette (200g) d'olives cueillies et piquées par vos soins ! Rendez-vous sur le parvis de la Maison des Huiles d'olive & Olives de France pour un départ en covoiturage pour la parcelle. Durée : 1h

Organisé en partenariat avec les administrateurs de la Caisse locale du Crédit Agricole de Nyons



Prix des consommateurs *15h-16h30*

(Re-)Découvrez cette préparation traditionnelle de la variété Tanche et **votez pour vos olives piquées de Nyons AOP préférées** ! Résultats à 17h.

Animé par le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnie



À la Maison des Huiles d'olive et Olives de France Animations gratuites

En cuisine...

avec les olives noires & l'huile d'olive de Nyons AOP !

10h30 - Démonstration culinaire : **Bouchées aux Olives noires de Nyons AOP**, par *Jean-Jacques Galliffet*

14h30 - Démonstration culinaire : **Panisse nyonnaise aux Olives noires et à l'huile d'olive de Nyons AOP** par *Jean-Jacques Galliffet*

15h45 - Démonstration culinaire : **Recettes de fêtes à l'huile d'olive et aux Olives noires de Nyons AOP** par *Alexandra*, France Olive-Maison des Huiles d'olive et Olives de France



Conférence *La piqueuse à olives* : d'hier à aujourd'hui, histoire d'une invention nyonnaise par **Sophie Villeneuve-Fert** (*La Scourtinerie*) **17h15**

Visite libre de l'exposition « **Olive & Sens** » **10h-18h**

Ateliers cosmétiques

Par Valentine (Maison des Huiles d'olive & Olives de France).

11h Parfum d'ambiance de Noël. Durée : 30min

15h Savon liquide exfoliant aux noyaux d'olives. Durée : 30min

16h30 Parfum d'ambiance de Noël. Durée : 30min



Qu'est ce que l'olive piquée ?

L'olive piquée est une préparation traditionnelle de l'olive noire de Nyons AOP, la Tanche, qui permet de déguster les premières olives noires fraîches peu après la récolte, généralement donc pour les fêtes de fin d'année.

Les olives sont piquées (à l'aide d'une machine à piquer ou d'une fourchette par exemple) puis recouvertes de sel marin, placées dans un récipient dans un endroit frais ventilé et remuées régulièrement. Elles peuvent être dégustées sous 12 à 15 jours. Un délice à l'apéritif !