

**Le concours professionnel :**

Pour la 39<sup>ème</sup> édition du concours professionnel des olives noires de Nyons AOP, les jurés se sont réunis, lundi 18 juillet, à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France à Nyons (Drôme provençale), afin d'élire les meilleures olives noires de Nyons AOP de l'année parmi les lots présentés par les producteurs.

Les jurys, rompus à la dégustation grâce à des formations et une pratique régulières, ont ainsi prêté attention à la couleur, à l'homogénéité, à l'odeur, au goût et à la typicité des olives présentées afin de désigner les meilleurs lots parmi les douze proposés par les confiseurs du Nyonsais et des Baronnies. Les jurés ont tenu à souligner la grande qualité de l'ensemble des lots d'olives noires de Nyons AOP proposés au concours. Rappelons que les olives proposées ont été préparées dans une saumure (un bain d'eau et de sel) pendant plusieurs mois. Elles sont prêtes à être dégustées !

Quatre médailles ont été décernées par le jury après dégustation et échanges.

Bravo à tous les participants et aux médaillés !

3 médailles d'Or :

**Vignolis - Coopérative du Nyonsais**

Anne LAURENT

Place Olivier de Serres 26110 NYONS

Tél. 04 75 26 95 00

[contact.coop@vignolis.fr](mailto:contact.coop@vignolis.fr)

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

**Lot A21A0-06 – 2 689 kg**

**EARL Couleur Baronnies**

Raphaël CORREARD

641 chemin de Bluye 26170 PLAISIANS

Tél. 06 64 70 72 90

[contact@couleur-baronnies.fr](mailto:contact@couleur-baronnies.fr)

**Lot 1-22 – 900 kg**

**Et Lot 2-22 – 750 kg**

1 médaille d'Argent :

**EARL Le Vigneras**

Daniel NAUD

Les Serres, 2059 rue de la Rochette 26110 NYONS

Tél. 06 86 16 80 99

[daniel\\_naud@outlook.fr](mailto:daniel_naud@outlook.fr)

**Lot 1 – 1 078 kg**

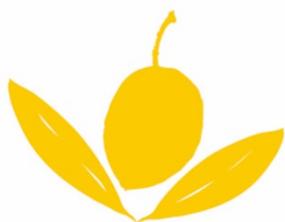
### Le prix des consommateurs :

La 9<sup>ème</sup> édition du Prix des Consommateurs s'est déroulée ce dimanche 17 juillet à l'occasion des festivités des Olivades. Dès 11h, de nombreux visiteurs se sont regroupés sur le parvis de l'Office de Tourisme de Nyons afin de déguster les olives présentées par les confiseurs de l'aire AOP Nyons au Prix des Consommateurs.

Cette année, douze lots d'olives noires de Nyons AOP ont été proposés aux consommateurs et répartis en deux tables pour faciliter la dégustation. Nyonsais avertis ou touristes curieux, près de 80 consommateurs se sont volontiers prêtés au jeu du classement. Avec leurs propres critères et une application tout particulière, petits et grands ont pris soin de déguster les perles noires saumurées.

### Félicitations aux lauréats !

1<sup>er</sup> Prix des Consommateurs – ex-aequo :



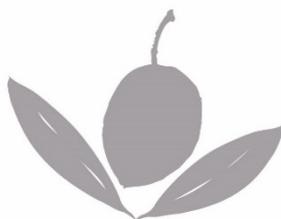
#### Ferme Brès

Régine BRES-KANEKO  
Pied de Vaux 26110 NYONS  
Tél. 06 86 34 86 56  
contact@fermebres.fr  
www.fermebres.fr  
**Lot G4I – 1 725 kg**

#### Vignolis - Coopérative du Nyonsais

Anne LAURENT  
Place Olivier de Serres 26110 NYONS  
Tél. 04 75 26 95 00  
contact.coop@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
**Lot A21A0-06 – 2 689 kg**

2<sup>ème</sup> Prix des Consommateurs :



#### Vignolis - Coopérative du Nyonsais

Anne LAURENT  
Place Olivier de Serres 26110 NYONS  
Tél. 04 75 26 95 00  
contact.coop@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
**Lot A21A0-01 – 3 108 kg**

3<sup>ème</sup> Prix des Consommateurs :



#### Vignolis - Coopérative du Nyonsais

Anne LAURENT  
Place Olivier de Serres 26110 NYONS  
Tél. 04 75 26 95 00  
contact.coop@vignolis.fr  
www.vignolis.fr  
**Lot A21A1-01 – 2 766 kg**

**Les olives de la récolte 2021/2022 sont prêtes à régaler tous les palais, même les plus fins ! Avis aux gourmands et aux gourmets !**

En partenariat avec le Syndicat de l'Olive de Nyons et des Baronnies  
Avec la participation du Conseil Départemental de la Drôme et la Ville de Nyons.

