

PALMARÈS DU CONCOURS PROFESSIONNEL & DU PRIX DES CONSOMMATEURS DES OLIVES NOIRES DE NYONS AOP 2025

LE CONCOURS PROFESSIONNEL :

Pour la 42e édition du concours professionnel des olives noires de Nyons AOP, les jurés se sont rassemblés mercredi 16 juillet à la Maison des Huiles d'olive et Olives de France à Nyons, en Drôme provençale. Leur mission était de sélectionner les meilleures olives noires de Nyons AOP de l'année parmi les lots présentés par les producteurs. Les jurés, expérimentés grâce à des formations et une pratique régulière de la dégustation, ont évalué la couleur, l'homogénéité, l'odeur, le goût et la typicité des olives pour désigner les meilleurs lots parmi les douze proposés par les confiseurs du Nyonsais et des Baronnies. Ils ont souligné la grande qualité de l'ensemble des lots présentés. Rappelons que ces olives ont été préparées dans une saumure pendant plusieurs mois et sont maintenant prêtes à être dégustées. Quatre médailles ont été attribuées par le jury après dégustation et délibération. Félicitations à tous les participants et aux médaillés !

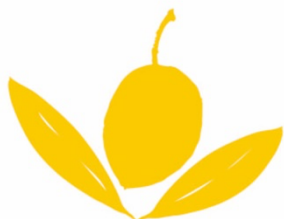
4 médailles d'Or :

Couleur Baronnies

Raphaël et Marianne CORREARD
Ferme de Bluye 26170 PLAISIANS
Tél. 06 64 70 72 90
contact@couleur-baronnies.fr

2 médailles :

Lot 25/C/18 – 2 800 kg
ET Lot 25/A/67 – 1 980 kg



Ferme Brès

Boris Kanéko
Pied de Vaux 26110 NYONS
Tél. 06 86 34 88 56
ferme.bres@wanadoo.fr
fermebres.fr

1 médaille pour le Lot G7 à G12 – 1 750 kg

Vignolis - Coopérative du Nyonsais

Place Olivier de Serres 26110 NYONS
Tél. 04 75 26 95 00
contact.coop@vignolis.fr
www.vignolis.fr

1 médaille pour le Lot A24-A0-03 – 3 168 kg

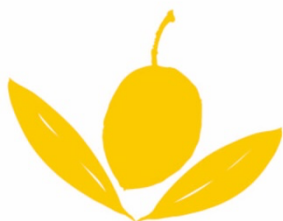
LE PRIX DES CONSOMMATEURS :

La 12^e édition du Prix des Consommateurs a eu lieu ce jeudi 17 juillet dans le cadre des festivités des Olivades. Dès 10h, de nombreux visiteurs se sont rassemblés devant l'Office de Tourisme de Nyons pour déguster les olives présentées par les confiseurs de l'aire AOP Nyons dans le cadre du Prix des Consommateurs.

Cette année, les mêmes douze lots d'olives noires de Nyons AOP que ceux présentés aux professionnels ont été proposés aux consommateurs et répartis sur deux tables pour faciliter la dégustation. Plus de 100 consommateurs, qu'ils soient habitants avertis de Nyons ou touristes curieux des quatre coins de la France et de l'étranger, ont volontiers participé au classement. Avec leurs propres critères et une attention particulière, petits et grands ont pris soin de déguster les olives noires saumurées.

Félicitations aux lauréats !

1^{er} Prix des Consommateurs - ex-aequo :



Earl Les Chênes verts

Famille Dumas

La Bâtie 26170 BEAUVOISIN

Tél. 06 47 36 37 29

fabiendu26@gmail.com

2 prix :

Lot 1 – 4 000 kg

ET Lot 2 – 6 000 kg

2^{ème} Prix des Consommateurs - ex-aquo :



Ferme Brès

Boris Kanéko

Pied de Vaux 26110 NYONS

Tél. 06 86 34 86 56

contact@fermebres.fr

www.fermebres.fr

2 prix :

Lot G1 à G6 – 1 770 kg

ET Lot G7 à G12 – 1 750 kg

Les olives de la récolte 2024/2025 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.*

