Huile d'olive de Nyons : visite de terrain

Compte rendu : Hubert DEVAUTOUR[1], Gilles FRIBOURG[2]

1 CIRAD-TERA, Montpellier, France
2 INAO, centre de Valence, France

Cette visite de terrain a permis de rencontrer un producteur, Président du syndicat de l'olive noire de Nyons, le directeur de la société coopérative agricole du Nyonsais, le président et une responsable de l'institut du monde de l'olivier, une productrice (oléiculteur et vigneron) commercialisant en vente directe. Les discussions ont pour l'essentiel porté sur la connaissance de la filière olives noires et huile d'olive de Nyons, sur les conditions d'émergence et de viabilité de cette filière, sur les systèmes de contrôle ainsi que sur les intérêts et impacts de l'AOC.

La présence de l'olivier dans la région est ancienne, des pollens et des feuilles fossiles attestant de cette présence en Provence depuis plus de 10 000 ans. La culture de l'olivier a été introduite par les Grecs en Gaule méditerranéenne dès le IVe 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, essentiellement dans les vallées de l'Ouvèze autour de Buis-les-Baronnies et de l'Eygues autour de Nyons, plus quelques plantations dans 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 et a une antériorité dans la culture de l'olivier et la fabrication d'huile. Le climat est de type méditerranéen, avec un ensoleillement supérieur à 2 700 h/an.

Au cours du XXe 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 l'époque de la cueillette (décembre, janvier) quand l'olive est en légère sur-maturité 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 conserveurs). 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.

Créée 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.

A côté du syndicat de la Tanche et de la coopérative, d'autres associations regroupent les acteurs oléicoles :
– la première confrérie des Chevaliers de l'olivier. Cette association créée en 1964 regroupe plus de 1 200 membres. Son objet est la protection et la promotion de l'olivier ;
– la fédération des syndicats oléicoles AOC regroupe tous les syndicats AOC ;
– la fédération des villes oléicoles françaises regroupe les communes oléicoles françaises afin de promouvoir leurs actions en faveur de l'olivier et les représente au sein de la Fédération euro-méditerranéenne des villes oléicoles.

Depuis 1997, la ville de Nyons accueille l'Institut du Monde de l'Olivier (association à but non lucratif). Sa mission principale est la promotion de l'olivier et ses produits et la diffusion des connaissances liées à tous les domaines concernant l'olivier.

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.