

## SUR LA ROUTE DES OLIVIERS - ÉPISODE 1

### Épisode 1 – La Drôme Provençale

« Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée. »

Georges Duhamel

L'olivier, tout un symbole et notamment celui des vacances.

En effet, le pourtour méditerranéen, haut lieu du repos estival et destination privilégiée pour près de **300 millions de touristes** internationaux (30% du volume mondial) regroupe à lui seul 90% du cheptel mondial d'oliviers !

L'**Espagne**, à elle seule, recense **31% du verger oléicole méditerranéen**, dont la grande majorité se trouve en Andalousie. On dénombre plus de **2 000 variétés d'oliviers** dans le monde, **400** environ en France.

voir notre infographie : [L'olivier dans le monde](#)

Alors, inutile de vous dire que lorsqu'on aime ces arbres généreux, ancestraux, véritables œuvres d'art vivantes se sculptant avec l'âge, et que l'on passe ses vacances autour de la méditerranée, on peut en observer une très grande quantité.

Pour cette période estivale, nous vous proposons de voyager en France, en Espagne et dans le monde entier, et de découvrir cet arbre magnifique et ancestral, ses fruits et bien entendu, son **huile**.

Voici quelques lieux et trajets que vous pourrez emprunter qui valent bien un petit détour.

### La Drôme provençale (26)



#### L'implantation la plus septentrionale de l'olivier

L'olivier a gagné l'intérieur des terres jusqu'aux vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze, dans les **Baronnies**, à la limite extrême de sa culture vers le nord.

Là est apparue la variété **Tanche**, la résultante d'une longue adaptation

à un climat et à un terroir particuliers. Les olives et les huiles de la Tanche ont été les premières en France à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée (décrets de 1994).

L'olivier contribue ainsi largement à l'économie et à l'attrait touristique du **Nyonsais** et des **Baronnies**. Il en est devenu l'arbre emblématique justifiant le profond attachement que lui vouent les habitants de la région.

## **NYONS**

### **Le sentier des oliviers**

Une marche d'environ 4km, relativement facile avec peu de dénivelé. Une ballade bucolique parsemée de panneaux informatifs vous délivrant quelques uns des nombreux secrets de cet arbre ancestral et légendaire. N'hésitez pas à prolonger votre promenade en investissant le vieux Nyons et son **quartier des olivettes**, haut en couleurs...

<http://photosbaronnies.canalblog.com>



### **Le musée de l'olivier**

Sur 300 m<sup>2</sup>, le musée explique à ses visiteurs, au travers des objets exposés, l'histoire ancienne et plus récente de la culture de l'olivier à Nyons et ses environs, la fabrication de l'huile d'olive du XVIIe au XXe siècle et ses diverses utilisations.

De la cueillette au moulin, découvrez les objets servant à contenir, à stocker l'huile, les outils pour travailler et ceux nécessaires à la fabrication de l'huile et de ses dérivés. Ouvert tous les jours et sur rendez-vous pour les groupes.

*Visites commentées sur réservation*

Place Olivier-de-Serres

26110 **Nyons**

Tél : 04 75 26 12 12

### **Les vieux moulins**

Datant du **XVIIème** et **XIXème** siècle, l'histoire de ces **moulins** vous sera contée par un descendant direct de la famille ayant géré ces moulins depuis 13 générations. La savonnerie, datant elle aussi du XVIIème, est indissociable de l'huile d'olive et de l'économie locale de cette époque.

Couvrant une surface totale de **350M2**, ces 3 moulins recensent une très belle collection d'outils et autres objets d'antan. Vous y découvrirez également une cuisine ancienne typique de la haute-Provence.

4, promenade de la Digue

26110 **Nyons**

Tél : 04 75 26 11 00

### **Les scourtins**

Le scourtin est un filtre circulaire réalisé en fibres végétales.

Il était utilisé lors des anciennes méthodes d'extraction.

[L'huile d'olive, histoire de l'extraction](#)

Une ouverture centrale permettait de le positionner au centre de la presse. Une couche de pâte d'olives provenant de l'écrasement des olives après leur passage sous les meules de trituration y était disposée.

On empilait ainsi successivement les scourtins et les couches de pâte d'olives (grignons bruts). Les plus larges pouvant contenir environ 50 kg de grignons. Dix scourtins (500 kilos d'olives) donnaient alors environ 120 litres d'huile et 40 litres de margines (eaux de végétation). L'huile et les margines étant séparées par un système de centrifugation.

La dernière scourtinerie en France, fondée en 1882, perpétue toujours le tissage traditionnel tout en proposant désormais des produits dérivés, tapis, dessous de plats et paillasons...



Vous pouvez la visiter ainsi que son musée, sa boutique à l'adresse suivante :

La scourtinerie  
36, La Maladrerie  
26110 Nyons

[La scourtinerie](#)

[Toutes les infos sur le site de l'office de tourisme de Nyons.](#)



Sailer

www.delcampe.net

### **La « Confrérie des Chevaliers de l'Olivier »**

Pour défendre et célébrer l'olivier, emblème et trésor d'un terroir et d'une région.

En 1963, naquit l'idée de créer une Confrérie dans le but de défendre l'olivier dont l'existence même était menacée, après le **gel désastreux de 1956**.

L'idée prit corps grâce à Pierre Bonnet, ingénieur agronome spécialiste en oléiculture, grâce à René Duchet, ancien préfet et secrétaire d'Etat et au Général Henri de Vernejoul qui fut le premier Grand-Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier de Nyons.

Pour célébrer l'olivier, de grandes fêtes virent le jour : en 1964, naquirent les « **Olivades** » et, vingt ans plus tard, la Fête de **l'huile nouvelle** ou « **Alicoque** ».

[+ d'infos](#)



## LES BARONNIES

### La route de l'olivier

Une petite ballade familiale à effectuer en vélo dans la région des Baronniees. De **Buis les Baronniees** à **Nyons** en passant par **Mollans sur Ouvèze** et **Puyméras**, vous découvrirez des villages pittoresques, entourés par des paysages magnifiques, parsemés d'oliveraies et de vieux moulins à huile.

### Le vieux moulin de Mirabel aux Baronniees

Construit au **XVIème** siècle, le Vieux Moulin de Mirabel-aux-Baronniees continue de produire de l'**huile d'olive** traditionnelle, fabriquée à la « **meule en pierre** ». Pour respecter les normes en vigueur, il aura fallu, non sans difficulté, s'adapter aux défis de la modernisation. D'antiques monnaies grecques auraient été retrouvées dans les fondations de ce moulin, tendant à démontrer une commercialisation encore plus ancienne du précieux liquide.

L'origine grecque de la variété d'olives noires « **Tanche** » dont est extraite la majeure partie de l'huile produite dans cette région pouvant confirmer cette anecdote.

Le vieux moulin  
Rue de la République  
26110 **Mirabel-aux-Baronnies**

*Sources : Afidol, huilesetolives.fr, Offices de tourisme de Nyons*

Découvrez nos articles sur l'olivier !

[Cultiver un olivier chez soi](#)

[Sur la route des oliviers épisodes 2 – 3 – 4 – 5](#)

[Les oliviers millénaires en Espagne](#)

[La vente record d'un olivier millénaire](#)

[L'olivier, arbre éternel](#)

[Les plus vieux oliviers du monde](#)

[Les plus vieux oliviers du reste du monde](#)

[Olivier, qui es-tu ?](#)

[Infographie– L'olivier dans le monde](#)