

## A.O.C. HUILE D'OLIVE DE NYONS et OLIVES NOIRES DE NYONS

### I- Présentation condensée des appellations

#### 1° - Aire géographique :

\* Elle englobe 57 communes : 39 communes dans le sud de la Drôme et 18 dans le Nord - Vaucluse.

#### 2° - Terroirs :

\* L'aire d'appellation est comprise entre vallée du Rhône à l'ouest, les Préalpes au nord et le Mont Ventoux au sud.

\* Sols : Sols de coteaux, drainants, superficiels. Matrice argilo-calcaire, marno-calcaire ou sableuse (saffres).

\* Climat : Limite nord du climat méditerranéen

#### 3° - Production :

|   |        |
|---|--------|
| SURFACE PLANTEE                             | 940 Ha |
| NOMBRE D'OLIVIERS                           | 221583 |
| QUANTITES (olives brutes récoltées en aoc)  | 1171 T |
| QUANTITE Huile d'olive                      | 216 T  |
| QUANTITE Olives de table<br>(agrément 2001) | 473 T  |
| DECLARANTS                                  | 1111   |
| COOPERATIVE                                 | 1      |
| MOULINIERS                                  | 6      |
| CONSERVEURS                                 | 51     |

#### 4° - Vergers :

\* Variété : Tanche avec tolérance de 5 % de variétés pollinisatrices.

\* Densité de plantation : 24 m<sup>2</sup> minimum par arbre et 4 m minimum entre les arbres  
Pas de culture intercalaire,

\* Conduite : Taille tous les 2 ans et Irrigation tolérée jusqu'au 15 septembre.

#### 5° - Récolte :

\* Rendement maximum olives brutes avant trituration 6T/ha,

\* Récolte des olives à maturité,

\* Les olives récoltées à même le sol ne peuvent prétendre à l'AOC,

\* Stockage en caissettes à claire-voie,

\* Livraison au moulin au maximum 4 jours après récolte,

\* La trituration des olives doit intervenir dans un délai maximum de 7 jours après la cueillette.

### II - Historique de l'aire géographique et de l'identification parcellaire :

#### 1°- Les dates clés de l'identification parcellaire et de l'aire géographique

**1968 – Appellation d'Origine Judiciaire** – Naissance de l'aire géographique comprenant **61 communes** (41 dans la Drôme et 20 dans le Vaucluse).

**1994 – Appellation d'Origine Contrôlée** – Aire géographique inchangée reprise de l'enveloppe administrative telle qu'elle a été définie en **1968** c'est à dire avec ses **61 communes**.

#### **1995 – Première révision de l'aire géographique et première identification parcellaire**

\* Un premier rapport est présenté au CNPA le 6 avril 1995. Ce dernier approuve:

- Les critères d'implantation des vergers AOC,

- La liste des parcelles aptes à l'Appellation d'Origine Contrôlée,

SESSION I – VISITE PROFESSIONNELLE OLIVE ET HUILE D'OLIVE (Nyons)

- La mise à l'enquête du **projet d'exclusion de l'aire géographique de 4 communes** qui ne présentent pas de critère pédo-climatique favorable à l'implantation de vergers AOC : il s'agit de Montbrun les Bains, Reilhanette, St Léger du Ventoux et Savoillan. **57 communes.**

**1996 /1999 – Poursuite de l'Identification parcellaire**

**1999/2001 – Deuxième révision de l'aire géographique**

La révision de l'aire géographique se poursuit avec l'examen de 7 communes éloignées du cœur de la zone, sans olivier revendiqué en aoc ou/et sans olivier planté.

Ce travail aboutit :

Au maintien dans l'aire géographique de 3 communes (Montréal les Sources, Malaucène (section AI), Saint Marcellin les Vaison).

A l'exclusion de 4 communes (Bouchet, Montbrison sur Lez, Rochebrune, Sainte Jalle).

## **2°- Pourquoi l'identification parcellaire ?**

En 1994, lorsque les olives noires et l'huile d'olive de Nyons accèdent à l'aoc, la situation ne permet pas l'élaboration d'une délimitation parcellaire (cf aoc viticoles). En outre, les appellations judiciaires sont en passe de disparaître ; Pour les produits placés sous cette protection, il est donc urgent d'intégrer un nouveau système (label ou aoc). De son côté, le syndicat de la tanche choisit l'aoc car le lien entre l'olivier et son terroir est indéniable.

Cependant, faute de temps et de recul par rapport à la connaissance des composantes et limites du dit terroir, le CNPA opte pour la reprise intégrale de la zone géographique telle qu'elle est défini par le tribunal de Valence (**61 communes**). En contrepartie et afin de palier à cette absence de délimitation, il est décidé de procéder à une identification parcellaire à l'intérieur de l'aire géographique.

## **3°- Qu'est ce que l'identification parcellaire ?**

L'identification parcellaire consiste à examiner des parcelles situées dans l'enveloppe (aire géographique) et pour lesquelles un producteur demande la reconnaissance en aoc. Cette démarche est donc volontaire : la déclaration du verger d'oliviers auprès de l'INAO implique pour le producteur un double engagement : le respect des critères d'implantation et des conditions de production contenues dans la cahier des charges.

L'identification parcellaire présente les avantages suivants :

- ✓ Contrôle concomitant des conditions de production et des critères d'implantation
- ✓ Engagement réel du producteur à faire de l'aoc,
- ✓ Acquisition progressive d'une meilleure connaissance du terroir,
- ✓ Remise en cause permanente de la situation de la parcelle vis à vis de l'aoc,
- ✓ L'identification n'exclut pas la délimitation.

## **4°- Quels sont les critères d'identification parcellaire et de délimitation ?**

\* Ces facteurs ou critères d'implantation traduisent les conditions du terroir qui permettent à la Tanche de s'adapter parfaitement, et d'exclure les situations où la plantation ne sera pas viable et/ou ne traduira pas la typicité de cette culture.

### **FACTEURS NATURELS**

#### **Altitude :**

L'aire d'adaptation de l'olivier se trouve limitée et conditionnée par le relief de la zone considérée. Cette affirmation est d'autant plus vraie que la zone Tanche est située par 44 ° de latitude nord.

L'altitude, par son effet sur les températures, joue sur le développement général de l'olivier et sur la maturation des fruits.

La médiocre fertilité des sols, la pente et le déficit thermique et énergétique se retrouvent le plus souvent dans les secteurs situés à **plus de 500 m**. Ces caractères ne permettent plus à l'olivier d'assurer une photosynthèse suffisamment efficace.

L'effet de l'altitude peut être corrigé lorsque l'adret bénéficie d'une insolation remarquable ainsi que d'une très bonne luminosité (rôle important du mistral).

Des effets négatifs sont également à considérer **au dessous de 200 mètres** où l'olivier peut être confronté à des gelées hivernales et printanières fortes. Ceci est particulièrement le cas dans les couloirs de circulation d'air froid où le développement de maladies est beaucoup plus fréquent du fait d'une hygrométrie élevée.

#### **Exposition :**

L'exposition la plus favorable et qui caractérise la majeure partie du verger est celle des versants sud. Sur ces adrets, l'olivier bénéficie d'un ensoleillement maximum. Les **versants opposés** sont envisageables sous certaines conditions : paysages ouverts, absence d'ombre portée par les espaces boisés proches ou par les montagnes, altitude modérée.

#### **Températures :**

Les secteurs où les températures descendent régulièrement **au dessous de - 8°C** sont à éliminer. Ceci est le cas lorsque l'altitude est supérieure à 600 mètres, dans les bas-fonds, les couloirs de froid,...

Mais il est clair que les données climatiques doivent s'analyser en fonction des situations locales qui sont souvent particulières.

#### **Sols :**

Les composants du milieu naturel (sol, climat, ensoleillement) agissent sur le potentiel végétatif et par la suite sur la qualité.

Le sol est un facteur naturel à prendre en compte ; en dehors de la fertilité du sol qui conditionne la vigueur de l'arbre et sans négliger sa teneur en éléments minéraux, la caractéristique principale d'un sol susceptible d'influer sur sa capacité à exprimer la typicité des produits oléicoles réside dans la dynamique de l'eau. Aux yeux des experts ce critère est déterminant notamment lorsqu'il est relié à la topographie.

L'olivier ne présente pas d'exigence spécifique sur la qualité physique des sols. Il se maintient sur des sols pauvres et secs, rocailleux, superficiels.

Cependant, pour une oléiculture de qualité et plus spécialement si l'exploitant recherche une production d'olives de table, l'olivier prospérera mieux dans un sol profond et aéré, pour lui assurer son alimentation hydrique, souple, riche en humus et en magnésie. Les sols légers permettent à l'olivier de se défendre plus facilement contre la sécheresse que les sols comportant une teneur élevée d'argile.

De ce fait, les experts proposent d'exclure toutes les situations où engorgement, battance des sols, humidité stagnante existent : replats, bord de rivières, sols d'alluvions, trop argileux ou marneux.

#### **FACTEURS HUMAINS**

Absence d'usage de production (pas de structure oléicole, pas d'olivier, pas d'antériorité de culture...)

Absence de dynamique humaine (pas d'oléiculteur, pas d'opérateur, pas de déclaration de verger...).

***Lors de l'identification parcellaire, la présence d'un ou plusieurs de ces facteurs rédhitoires implique l'exclusion définitive de la parcelle.***

*En sus de ces critères d'implantation, d'autres critères davantage liés à la culture peuvent amener à exclure de façon provisoire un verger d'oliviers :*

*absence de taille,*

*mauvais entretien*

*présence de culture intercalaire*

*densité de plantation inférieure à 24m<sup>2</sup>/arbre*

*taux de pollinisateurs supérieur à 5% ...*