

UN TERRITOIRE
DE SAVEURS
AUTHENTIQUES

1923
VIGNOLIS
COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

NyonsOlive

Olives noires et huile d'olive de Nyons AOP

LA NYONSAISE

Vins de caractère AOP et IGP



Coopérative du Nyonsais

Au Cœur de la Tradition et de la Qualité

La Coopérative du Nyonsais, fondée en 1923, incarne une histoire riche de plus d'un siècle d'engagement passionné envers l'oléiculture, la viticulture, et la préservation du territoire. Établie dans la magnifique région des Baronnies Provençales, la coopérative a su préserver son savoir-faire ancestral, garantissant l'authenticité de produits emblématiques comme l'olive noire de Nyons, l'huile d'olive de Nyons, et des vins de caractère.

Héritage et Tradition

Une Passion Transmise de Génération en Génération

Au cœur des Vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze, la coopérative puise ses racines dans l'héritage des Grecs qui, dès le IVe siècle avant J.-C., ont partagé leur savoir-faire en oléiculture et viticulture avec les populations locales. Cette passion s'est transmise de génération en génération, façonnant l'identité unique de la Coopérative du Nyonsais.

Valorisation d'un Terroir d'Exception

L'AOP Nyons, délimitée sur 53 communes du sud de la Drôme et du nord du Vaucluse, assure la préservation et la valorisation du terroir. Les 300 oléiculteurs de la coopérative, gardiens de la variété Tanche, perpétuent une tradition qui remonte à plus de 2000 ans.

Certification d'Excellence : Moulin IFS

La Coopérative du Nyonsais se distingue par son engagement envers les normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire. Son moulin est le seul en France à être certifié IFS (International Featured Standard), garantissant des normes rigoureuses de qualité et de sécurité tout au long du processus de production. Cette certification souligne notre souci constant en faveur de l'excellence et de la satisfaction du consommateur.



La Viniculture au Cœur de l'Art de Vivre

Des Vins de Caractère

La Coopérative du Nyonsais s'est également illustrée dans la production de vins de caractère. Issus des terroirs uniques de la Vallée du Rhône et des Baronnies, ces vins expriment pleinement l'identité de la région. Des Côtes-du-Rhône aux cuvées spéciales, chaque bouteille témoigne du savoir-faire des vignerons coopérateurs.

Engagement pour l'Excellence Viticole

La coopérative a obtenu diverses appellations d'origine contrôlée (AOC) et indications géographiques protégées (IGP), marquant son attachement pour l'excellence et la préservation des traditions viticoles. Les vins du Nyonsais sont le fruit d'un mariage harmonieux entre tradition et innovation.





Les Coopérateurs : Forces Vives de la Coopérative

Un Collectif Actif et Moteur

Les coopérateurs, véritables forces vives de la Coopérative du Nyonsais, sont le pilier de son succès. Depuis sa création, la coopérative a bénéficié du savoir-faire, de l'entraide, et du dynamisme des générations successives de ses producteurs. Leur engagement a créé un collectif permettant le maintien d'une agriculture rémunératrice et la mise en place d'un outil de production performant.

Défense et Valorisation du Terroir

Les coopérateurs du Nyonsais ont joué un rôle clé dans la défense et la valorisation de leur terroir. De l'obtention des appellations d'origine judiciaire pour les olives et l'huile en 1968 à la création de l'AOP Côtes-du-Rhône Village Nyons en 2020, ils ont été des acteurs actifs dans la reconnaissance des produits locaux.

Un Engagement Centenaire

Pour célébrer leur réussite centenaire, la Coopérative du Nyonsais a décidé de créer ou de soutenir des évènements locaux tout au long de l'année 2023, mettant en lumière le lien fort entre les coopérateurs et leur communauté. Des évènements tels que le mondial de pétanque de Nyons, des expositions d'artistes locaux, et des visites du moulin reflètent l'engagement continu envers le partage et la célébration.

Reconnaissance et Qualité

AOP Nyons : Gage de Qualité

La certification AOP Nyons, soumise à des critères stricts, garantit la qualité exceptionnelle des olives, de l'huile, et des vins. La coopérative adhère pleinement aux normes établies par le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nyons et des Baronnies, ainsi que par les instances viticoles.

Durabilité au Cœur de la Vision

Au-delà de la préservation des traditions, la Coopérative du Nyonsais s'inscrit dans une vision moderne du développement durable. Le modèle coopératif est présenté comme une solution économique et durable, soulignant le rôle essentiel des producteurs dans la préservation du terroir et la vie de leur territoire.





Vignolis : La Vitrine de l'Excellence

Vignolis, Filiale de Commercialisation

Vignolis, filiale à 100% de la Coopérative du Nyonsais, représente la face commerciale dynamique de cette institution centenaire. Créée en 2006, Vignolis a pour mission d'assurer la commercialisation des produits conditionnés de la coopérative, tout en offrant une expérience immersive et pédagogique à ses clients.

Une Approche Moderne et Engagée

Avec deux marques emblématiques, « NYONSOLIVE » et « LA NYONSAISE », Vignolis s'inscrit dans une démarche de commercialisation directe, répondant aux attentes de consommation responsable. Les deux boutiques, rénovés en 2008, servent de vitrine moderne, mettant en avant le savoir-faire et l'authenticité des produits du Nyonsais.

La Coopérative du Nyonsais, avec son histoire séculaire, incarne la passion et le dévouement en faveur de la qualité, l'authenticité, et la préservation d'un terroir d'exception.

Les coopérateurs, forces vives de cette institution, témoignent d'un engagement centenaire pour la défense du terroir et le partage avec la communauté.

1923
VIGNOLIS
COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

COOPÉRATIVE DU NYONSAIS / VIGNOLIS

Place Olivier de Serre – 26110 Nyons
04 75 26 95 00
vignolis@vignolis.fr
www.vignolis.fr