

DRÔME PROVENÇALE

NYONS

Le Brin d'olivier : la qualité des olives est exceptionnelle cette année

Les premières olives de la récolte 2020 ont commencé à arriver au Brin d'olivier le lundi 14 décembre. Dans environ un an, elles seront sur les tables des consommateurs.

« L'olive, il lui faut un doux équilibre. Il faut un terroir, de l'eau, du soleil et un petit coup de gel à la fin. » Bruno Fleith, qui a repris Le Brin d'olivier il y a 5 ans, ne boude pas son plaisir devant des caquettes pleines d'olives bien ridées. Surtout après un millésime 2019 décevant. « C'était une très mauvaise récolte avec tous les aléas climatiques possibles. Le seul bon côté est que cela a permis aux arbres de se reposer. »

Et ils ont vraisemblablement apprécié. « Nous avons une très belle récolte cette année car il n'y a pas eu d'aléas climatiques ou d'attaques de mouche. C'est exceptionnel. On a beaucoup de belles et grosses olives de bouche, donc on en a beaucoup moins pour faire de l'huile. » Une huile que l'entreprise fait presser par les moulins Dozol et l'Huilierie Richard au savoir-faire reconnu.

Car le cœur de métier de l'entreprise est bien l'olive de bouche (lire par ailleurs). Un secteur qui n'a pas été épargné par la crise sanitaire. « On vend beaucoup au printemps et en été et le confinement est arrivé au début de la saison au mois de mars. C'est la période où on conditionne beaucoup car on a besoin de se faire un stock. Heureusement, l'été a été correct, ce qui a permis de limiter les dégâts. » La machine a ainsi continué à tourner et Le Brin d'olivier n'a accusé qu'une baisse de 15 à 20 % de son chiffre d'affaires.

Une relation de confiance avec les oléiculteurs

Mais cette belle récolte qui s'annonce permet à Bruno Fleith et à son équipe de repartir de plus belle. « On va avoir besoin de grossir car notre gamme variée et premium est très demandée par les consommateurs qui veulent consommer français et provençal. On a une belle carte à jouer. » Et son atout réside dans la centaine d'oléiculteurs qui lui amènent leur production. « Cette année, on a beaucoup travaillé sur la filière oléicole AOP Nyons avec des tables rondes avec les produc-



« La récolte des olives va durer jusqu'au 15 janvier mais on peut déjà dire que la qualité est au rendez-vous » se ravit Bruno Fleith. Photo Le DL/O.G.

teurs et des visites de verger pour fixer des tonnages et travailler sur la qualité des olives. »

Pas que des belles paroles pour cet homme passé il y a 5 ans de l'industrie agroalimentaire à la confiserie d'olives pour

se réaliser. « Ce qui me tenait à cœur, c'était de travailler sur un terroir avec un produit rare. Et le monde des oléiculteurs est vraiment passionnant. » Et la passion incite souvent à voir toujours plus loin. « On a un

projet d'agrandissement mais c'est encore trop tôt pour en parler. » Gageons que Bruno Fleith saura trouver le doux équilibre pour faire grandir son entreprise.

Olivier GUILLEMAIN

Une entreprise qui fait la part belle aux olives françaises



Bruno Fleith inspecte quelques palettes dans le bâtiment dédié aux stocks. Photo Le DL/O.G.

Le Brin d'olivier est une entreprise nyonnaise créée en 1988 mais la marque existe, elle, depuis 50 ans. On la doit à la famille Mourier, bien connue à Nyons. Elle est spécialisée dans la confiserie d'olives et « être confiseur, c'est le fait de désamériser les olives » précise Bruno Fleith, à la tête de l'entreprise.

Installée zone des Laurons, elle emploie treize personnes et quatre jeunes en apprentissage. Ses bâtiments, d'une surface de 3700m², sont divisés

entre un atelier de triage, un de conditionnement et un espace pour les stocks.

Grâce à une centaine d'oléiculteurs partenaires, elle produit environ 800t d'olives de bouche chaque année (et aussi des huiles d'olives et des tapenades) et affichait en 2019 un chiffre d'affaires (CA) de 5,4 M€. Alors que seulement 2% des olives consommées dans notre pays sont françaises, l'entreprise tire 20% de son CA des olives noires de l'AOP Nyons et de la picholine (produite dans le Gard).

Le reste des olives vient du Maroc et d'Espagne. Pour résumer, Le Brin d'olivier compte une dizaine de références pour les premières et une trentaine pour les autres.

L'entreprise vend majoritairement à la grande distribution, de l'ordre de 90%, mais Bruno Fleith est en quête de nouveaux marchés, comme les épiceries fines. Une nécessité car « notre gamme variée et premium est très demandée », confie le maître des lieux.

O.G.

NYONS

Des cinéphiles solidaires du cinéma Arlequin

On compte, en France, environ 2 200 cinémas offrant au total plus de 5 200 écrans. À Nyons, Mylène Rolland gère, avec ses trois salariés, le cinéma Arlequin. Comme tous ses collègues en France, mardi soir, elle a rallumé l'enseigne de son établissement entre 17 et 18 heures pour exprimer le fort mécontentement de tous les professionnels du secteur, pour rappeler aussi à quel point les cinémas sont des éléments essentiels dans la vie du pays, jusque dans les toutes pe-

tites localités, et enfin dénoncer un fort sentiment d'injustice : pourquoi rouvrir en effet les lieux de culte et pas les lieux culturels ?

Mercredi après-midi entre 15 h30 et 18 h30, après avoir lancé depuis quelques jours un appel sur les réseaux sociaux,

Mylène Rolland a rouvert son établissement pour que les cinéphiles désireux de soutenir son établissement puissent venir acheter des cartes d'abonnement du cinéma. Au total, une vingtaine de per-

sonnes sont venues témoigner leur solidarité envers une tenancière très émue et très reconnaissante des marques de soutien verbal et financier affichées par sa clientèle. « Ce que nous demandons, c'est de pouvoir retravailler au plus vite, pas de recevoir des aides de l'État ! » affirmait-elle, attendant maintenant avec impatience la date du 7 janvier et la réouverture promise par le Premier ministre Jean Castex si la situation sanitaire s'améliore d'ici là.



Une vingtaine de cinéphiles sont venus apporter leur soutien à Mylène Rolland et les salariés du cinéma Arlequin.

BUIS-LES-BARONNIES

Le spectacle vivant se mobilise contre la fermeture des salles



Les artistes ont protesté en musique sur le marché de Buis-les-Baronnies.

Pour exprimer leur protestation contre la décision de ne pas rouvrir les salles de cinéma et de spectacle le 15 décembre comme précédemment envisagé, les acteurs du spectacle vivant du Nyonsais et des Baronnies avaient choisi de se rassembler mercredi 16 décembre en fin de matinée sur le marché de Buis-les-Baronnies.

Une trentaine d'artistes, comédiens, musiciens, clowns, échantiers, marionnettistes, jongleurs, tous costumés et venus de toute la région (Nyons, Vaison, Valréas) ont proposé pendant plus d'une heure au cœur du marché une joyeuse parade, une déambulation poétique et mu-

sicale d'une belle créativité.

Se frayant un passage parmi les stands du marché, les artistes s'arrêtaient régulièrement pour offrir des chants, danses, lectures de poèmes ou sketches burlesques à un public complice et rapidement enthousiaste.

Une performance qui cherchait à faire entendre leurs revendications : « Les magasins sont ouverts, les églises aussi, pourquoi devrions-nous rester fermés ? » questionnait le comédien Philippe Altier. Et tous de souligner que la crise sanitaire actuelle rend plus nécessaire que jamais le besoin d'une expression artistique partagée, accessible à tous.

NYONS

Basket-ball : reprise des entraînements à la Maison des sports



Les entraînements reprennent dès ce vendredi sauf pour les U17.

Suite à l'accord municipal, le basket-club retrouve l'usage de la Maison des sports et reprend ses entraînements habituels dès ce vendredi 18 décembre sauf pour les U17. Le club travaille aussi sur un nouveau planning afin de trouver des solutions pour respecter le couvre-feu. Samedi matin, aura lieu l'entraînement U7-U9 en intérieur, mais pas d'entraînements samedi après-midi pour le reste des collectifs. De plus, le club propose aussi deux stages de basket, gratuits, du lundi 21 au jeudi 24 décembre et un autre du lundi 28 au jeudi 31 décembre. Ils auront lieu en demi-journée par catégorie. Pour raison sanitaire la pré-inscription avant le stage est obligatoire, si l'enfant n'est pas inscrit il ne sera pas admis.

Date limite pour les inscriptions pour ces stages : samedi avant midi. Contact : 07 77 20 48 13.

NYONS

Communauté de communes : les horaires des déchèteries changent

La Communauté de communes des Baronnies en Drôme Provençale (CCBDP) informe qu'en raison des fêtes de fin d'année, les bureaux administratifs de la CCBDP à Nyons et Buis-les-Baronnies, seront exceptionnellement fermés jeudi 31 décembre.

Les horaires d'ouverture des trois déchèteries intercommunales de la CCBDP changent. Pour la déchèterie de Nyons, fermeture à 16 h les jeudi 24 décembre, jeudi 31 décembre et fermeture les samedi 26 décembre et samedi 2 janvier. Pour la déchèterie de Buis-les-Baronnies, fermetures les samedi 26 décembre et samedi 2 janvier. Pour la déchèterie de Séderon, fermeture annuelle du lundi 21 décembre au dimanche 3 janvier. Réouverture le lundi 4 janvier.

LA MOTTE-CHALANCON

Une campagne de dépistage Covid-19 ce week-end

Tous les éléments nécessaires aux tests de dépistage sont arrivés à la mairie de la Motte-Chalancon. Matériel pour les soignants, protections, écouvillons, mais aussi le matériel administratif, fichiers informatiques pour le traitement des données et consolidation au niveau de la Région. Et tous seront prêts samedi matin pour accueillir les premières personnes se faisant tester, et ce jusqu'à dimanche après midi.

Pour les habitants du canton, vous pourrez vous rendre samedi ou dimanche, place des écoles, pour ce dépistage de 11 h à 15 heures chaque jour.

MIRABEL-AUX-BARONNIES/PUYMÉRAS

Chez Plantin, ce samedi, la truffe fait son show



De gauche à droite : Luc Moulin, directeur présente un plateau de truffes fraîches, Mélanie, Florence Plisson, directrice commerciale et Charlotte.

La fameuse tuber mélanosporum sera bien la reine des fêtes de fin d'année. À la boutique de l'institut de la truffe Plantin, Luc Moulin directeur explique : « Les contraintes sanitaires n'autorisent pas les dégustations ni les animations culinaires que nous proposons, mais nous nous adaptons. La boutique n'a pas baissé en termes de fréquentation mais les commandes sur le site web ont été multipliées par 10 ! Notre objectif est de rendre accessible en prix la truffe d'hiver afin de favoriser pour tous, le plaisir de consommer de la truffe fraîche. » Il ajoute : « En ce début de saison, la tuber mélanosporum est abondante. » Ce samedi, en respectant une jauge de 14 personnes et en installant un barnum à l'extérieur, Luc Moulin et son équipe accueilleront les visiteurs de 9 h à 19 h. La boutique sera également ouverte le dimanche.

La boutique présente sous cloche le célèbre diamant noir à profusion. À découvrir également parmi les quelque 500 références créées par le comité d'innovation. Luc Moulin pense déjà à 2021 : « En février 2021, une gamme de 30 références, sous une appellation spécifique, sera disponible en moyenne et grande distribution afin de mettre à l'honneur un vrai beau produit français et nous travaillons déjà pour la collection 2021-2022 qui sortira en juin. »