



VIGNOLIS

COOPÉRATIVE DU NYONSAIS



Programme d'activités ÉTÉ 2023

Réservations :
04 75 26 95 09

Espace Vignolis Nyons
Place Olivier de Serres - Nyons
Ouvert 7j/7





Rando apéro dans les oliveraies du nyonsais

Que diriez-vous d'une expérience unique alliant nature et convivialité ?

Profitez d'une soirée de détente en parcourant les oliveraies du Nyonsais accompagné(e) d'une productrice passionnée. Avec le soleil couchant en toile de fond, laissez-vous guider lors d'une balade inoubliable. Et pour finir en beauté, nous vous offrirons un apéritif composé de produits de la Coopérative.

N'oubliez pas d'emporter des chaussures fermées et une bouteille d'eau pour vous hydrater ! Nous nous rendrons au départ de la randonnée avec nos véhicules personnels.

Du 20/06 au 12/09 : tous les mardis / **du 18/07 au 10/08** : tous les mardis & jeudis
RDV : 18h à Nyons - Boutique Vignolis - **Durée** : 2h30
Tarif: 5€/pers - Gratuit pour les moins de 10 ans (accompagnés d'un adulte)

Visite guidée du musée de l'olivier & atelier-jeu fabrication de votre tartinable aux olives

Comment allier le savoir et la gourmandise ?

En découvrant le monde de l'olivier chez Vignolis et en réalisant votre propre tartinable de façon ludique!

Autour de la meule en pierre et des presses à olive, les secrets de l'olivier et son fruit vous seront dévoilés... puis direction à l'atelier DIY de fabrication de tartinables avec les belles et savoureuses olives noires de Nyons AOP ! Un jeu-quizz vous attend, avec tirage au sort pour gagner un produit Vignolis.

Du 21/06 au 13/09 : tous les mercredis
RDV : 11h à Nyons - Boutique Vignolis - **Durée** : 1h15
Tarif: 9€/pers - à partir de 10 ans (utilisation d'un robot ménager)



Visite guidée du moulin à huile de la Coopérative

Préparez-vous à une expérience unique en découvrant le savoir-faire du maître moulinier et suivez tout le processus fascinant de l'olive noire de Nyons... sur un site de production totalement modernisé !

De la réception des olives jusqu'à l'extraction de l'huile ou à leur préparation en olive de table, en passant par le conditionnement, chaque étape sera expliquée. Vous serez impressionné par la technologie de pointe utilisée sur le site et par la manière dont ces machines modernes travaillent en harmonie avec les méthodes traditionnelles pour produire de délicieux produits à partir des olives de Nyons.

Venez découvrir l'histoire de l'olive noire de Nyons avec nous et voir comment nous la transformons en un délice de la nature !

Du 22/06 au 14/09 : tous les jeudis - **RDV** : 11h00 à Nyons - Boutique Vignolis
Durée : 1h - **Tarif** : 3,50€/pers - Gratuit pour les -10 ans (accompagnés d'un adulte)
10€/famille (jusqu'à 4 enfants)