COOPERATIVE OLEICOLE LA CATALANE
ZA Laus Palaus, 20, Av. Hermès
66170 MILLAS
04 68 57 32 90 | 06 75 60 17 31
Du lundi au vendredi : 9h30/12h30 - 14h30/18h30

MOULIN SAINT PIERRE
Mas Saint Pierre
66170 MILLAS
04 68 57 19 44 | 06 09 30 84 09
7 jours/7 : 9h/12h - 14h/19h

DOMAINE LAFFON
LAFFON Emmanuelle
Chemin d'Ortaffa
66690 PALAU DEL VIDRE
04 68 22 71 14 | 06 10 23 66 64
Lundi et jeudi : 14h/19h

LES FONTS CALCE
LAMIRAND Didier
18, av. du Canigou
66170 SAINT FELIU D'AVALL
04 68 92 82 05 | 06 25 16 10 05
Saint Felin d'Avall : tous les jours : 8h/20h - Calce : juin/septembre : du mardi au vendredi : 15h30/19h30

LES OLIVIERS DE LA CANTERRANE
POUIL Thérèse et Christian
Ferme de la Canterrane
66300 TROUILLAS
04 68 53 47 90 | 06 81 09 72 01
Juillet/août : tous les jours : 9h/20h
Septembre/mai : du lundi au samedi
Juin/septembre : 10h/12h - 14h/19h
Octobre/mai : 14h/18h

Faites le plein d'idées recettes sur www.huilesetolives.fr !

Idée recette

TARTARE DE TOMATES
MULTICOLORES AUX OLIVES VERTES
PAIN TOMATE

Recette proposée par Thierry Frebout, Château de Rocheĝude (26)

PRÉPARATION
20 min

1. **MONDER ET ÉPÉPINER** les tomates "coeur de Boeuf", "green Zebra" et "Ananas". En faire des dés.
2. **DÉNOYAUTER** les olives et les hacher grossièrement.
3. **MÉLANGER** les dés de tomates et les olives hachées.
4. **TOASTER** le pain, le **FROTTER** avec l'ail et la tomate coupée en deux qu'il reste, mettre un trait d'huile d'olive.
5. **DRESSER** le tartare de tomates joliment sur assiette, assaisonner de fleur de sel et d'huile d'olive.
6. **SERVIR** avec le pain tomate.

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 2 tomates rouges "coeur de Boeuf"
- 1 tomate rouge
- 2 tomates vertes "green Zebra"
- 2 tomates jaunes "Ananas"
- 300 gr. d'olives vertes du Midi de la France
- 20 cl d'huile d'olive goût intense
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel

POUR CETTE RECETTE NOUS VOUS CONSEILLONS

Olives vertes de la variété Lucques.

Crédits photos : Jérôme Liégeois, Myriam Servan et AFIDOL

Avec la participation de :

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive - AFIDOL
Maison des agriculteurs - 22, avenue Henri Pontier - 13626 Aix-en-Provence
Contact : 04 75 26 90 90 - nyons@afidol.org - www.huilesetolives.fr
Edition 2012 - 2013

Ne pas jeter sur la voie publique

Huiles et Olives du Midi de la France

Ramenez du soleil dans vos assiettes !

Rendez-vous vite sur notre site :
www.huilesetolives.fr
Pour tout savoir des huiles et olives du Midi de la France !

AUDE - PYRÉNÉES-ORIENTALES

Ah ! La mer, la montagne, les paysages...

L'Aude et les Pyrénées-Orientales n'ont pas fini de vous faire tourner la tête !

En visiteur averti, vous avez contemplé la mer lors de longues balades sur la plage. Ou peut-être, avez-vous fait vos premières expériences de navigateur sur le Canal du Midi ? Vous avez certainement poursuivi votre séjour en visitant les inébranlables châteaux du pays cathare. Et fait le plein de gastronomie en dégustant le célèbre cassoulet à Carcassonne ou la succulente charcuterie catalane à Perpignan. Et si les produits locaux ne vous laissent pas insensibles, vous vous êtes rendus dans les caveaux et domaines, avez dégusté bien sûr, sans oublier de ramener quelques bouteilles*!

Mais avez-vous pensé à l'huile d'olive et aux olives ? En tant que produits phares de l'Aude et des Pyrénées-Orientales, ils méritent tout autant leur place dans votre valise ! Leurs qualités vous séduiront à coup sûr. Vous trouverez ici des huiles et des olives qui combinent terroir exceptionnel, savoir-faire artisanal et saveurs variées.

QUE CE SOIT POUR ÉPATER VOTRE FAMILLE EN CUISINE OU FAIRE PLAISIR À VOS AMIS, AVEC LES HUILES ET LES OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE,

VOUS FAITES LE BON CHOIX !

Les huiles d'olive du Midi, un savoir-faire au service du goût

L'huile d'olive est **un jus de fruit**. Chaque huile provient de variétés et de terroirs oléicoles différents. Chacune d'elles a donc un **arôme particulier**. Les huiles d'olive du Midi de la France sont classées selon **trois goûts** : subtil, intense et à l'ancienne.

Utilisées crues ou cuites, les huiles d'olive du Midi de la France apportent des **saveurs incomparables** à tous les plats, des plus simples aux plus sophistiqués.

UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE DANS NOTRE CUISINE !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'olivier dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales

91 000 oliviers (11)
80 000 oliviers (66)

Olives
- Lucques verte
- Lucques noire

Huiles d'olive
- Huile d'olive de la variété Lucques
- Huile d'olive de la variété Olivière
- ...

AUDE (11)

COOPERATIVE OLEICOLE L'OULIBO
Cabezac
11120 BIZE MINERVOIS
04 68 41 88 88
Du lundi au vendredi :
8h/12h - 14h/18h30
Samedi : 9h/12h - 14h/18h30
Dimanche : 10h/12h - 14h/18h30
Sud de France

SARL CHEZ GASTON
8 Rue Champollion
11000 CARCASSONNE
04 68 25 86 81 | 06 07 54 81 39
Du lundi au vendredi : 15h/19h

MOULIN À HUILE OLIAUDE
Route Nationale 9
Le Mija du Crès
11510 FITOU
06 73 55 39 77
Avril/juin et septembre/décembre :
du lundi au vendredi : 10h/12h
14h30/17h - Samedi : 10h/12h
Juillet/août : tous les jours : 10h30/19h

LE MOULIN DE FABI
FONTES Fabienne
2, La Prade
RN113
11800 FLOURE
04 68 79 15 55 | 06 16 16 21 85
8h30/11h45 - 14h15/17h30
Sud de France

MOULIN DE GRUISSAN
N° 4 - Le Pech des Vignes
11430 GRUISSAN
06 08 33 25 52
Du lundi au samedi : 10h/12h
14h30/18h30

COOPERATIVE LA CAVALE
16, Avenue Pont de France
11300 LIMOUX
04 68 31 00 63
Du lundi au vendredi : 8h/12h - 14h/18h
Sud de France

MOULIN À HUILE DE GEYSSIERE
Mas de Geyssière
Chemin des Geyssières
11100 NARBONNE
04 68 42 36 95
Du lundi au samedi : 9h/12h - 15h/18h
Dimanche sur RDV
Sud de France

MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE
38, Avenue des Loisirs
11200 ROUBIA
04 68 90 40 48 | 06 75 18 31 61
15 mai/15 septembre :
du lundi au samedi : 10h/18h
Hors période sur RDV
Sud de France

PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)

DOMAINE OLÉICOLE DU MAS BOUTET
GIRODEAU Isabelle
Route de la Corniche de Collioure
66700 ARGELÈS-SUR-MER
04 68 81 01 64 | 06 14 90 52 51
Juillet/août : du lundi au samedi :
17h/19h - Avril, juin, septembre,
mi-octobre et décembre : vendredi
17h/19h - Samedi : 10h/12h - Hors
période : tous les jours : 17h/19h
BIO | Sud de France

HUILE D'OLIVE DE TERROIR DES FRÈRES ALBERT
ALBERT Joël
17, avenue des Flamants Roses
66700 ARGELÈS-SUR-MER
04 68 81 29 51 | 06 11 32 15 32

LE MAS DES ROUGES-GORGES
HAMELIN Claude
Route de Sorède
Chemin de l'Oliu
66700 ARGELÈS-SUR-MER
04 68 81 01 78
Tous les jours : 10h/13h - 17h/20h

L'OLIVIER CATALAN - LE BAR À HUILE LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY
BORRAT Olivier
Mas Reig
66650 BANYULS-SUR-MER
04 68 54 30 96 | 06 07 34 27 80
Octobre/mars : vendredi et samedi :
15h/18h - Avril, juin, septembre :
du mercredi au samedi : 15h/18h30
Juillet/août : du lundi au samedi :
15h/19h
Sud de France

EARL DES PYRÉNÉES
REIG Jacqueline & Jean
Traverse des Pyrénées
66130 BOULETERNERE
04 68 84 18 06 | 06 13 51 25 00
Juin/août : du lundi au vendredi :
15h/19h - Samedi matin : 10h/12h
Sud de France

MOULIN DE MINERVE
64 Route Nationale
66550 CORNEILLA-LA-RIVIÈRE
04 68 57 22 23 | 06 11 05 12 49
Tous les après-midi : 16h/19h
En conversion BIO | Sud de France

MOULIN DU LLEVANT
44 Bis, avenue des Baléares
66740 LAROQUE-DES-ALBÈRES
04 68 95 46 35
Mai/septembre : du lundi au dimanche matin : 10h/12h - 15h30/20h
Octobre/avril : du lundi au samedi matin : 15h30/19h - Samedi matin 10h/12h
BIO | Sud de France

ELS TAMARIUS
CASASAYAS Séverine
Route de Thuir
66270 LE SOLER
04 68 38 18 83 | 06 41 73 02 02
Lundi et vendredi : toute la journée
Samedi : 9h/12h
En conversion BIO

CHEZ CE PRODUCTEUR VOUS TROUVEREZ :

- DES HUILES D'OLIVE GOÛT «SUBTIL»
- DES HUILES D'OLIVE GOÛT «INTENSE»
- DES HUILES D'OLIVE GOÛT «À L'ANCIENNE»
- DES OLIVES VERTES
- DES OLIVES NOIRES
- PRODUITS « SUD DE FRANCE »
- DES PRODUITS LABELLISÉS AOC
- DES PRODUITS LABELLISÉS AOP
- BIO DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE