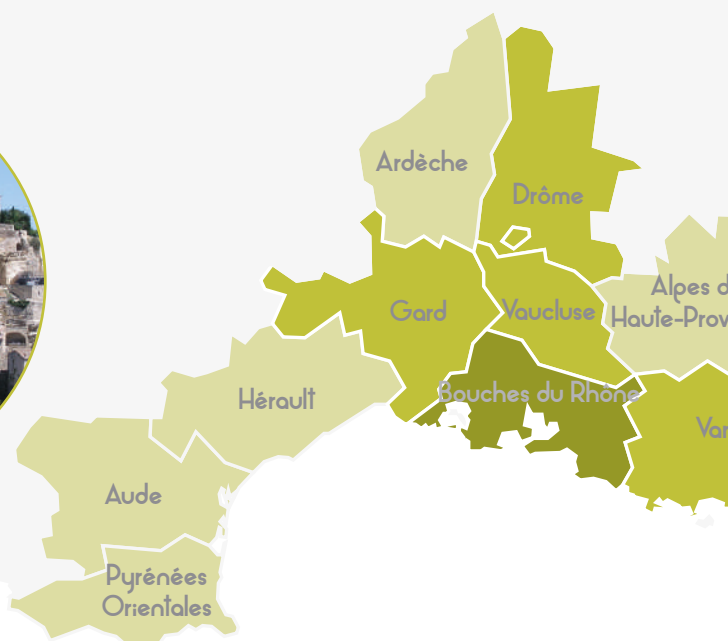


DOSSIER DE PRESSE 2022



**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE
DES HUILES D'OLIVE
ET OLIVES DE FRANCE !**



A noter : France Olive est l'interprofession française des huiles d'olive & olives.
Notre action est uniquement promotionnelle (nous ne sommes pas une agence de voyage).

ÉDITO

L'année 2022 se place sous le signe du tourisme de proximité et de la découverte de nos beaux départements français ! Pourquoi ne pas profiter de l'occasion pour dénicher de bons produits, visiter des lieux naturels ou insolites, rencontrer des gens passionnés ? France Olive a sélectionné **11 destinations** (réparties sur 13 départements) pour découvrir le monde de l'huile d'olive et toutes ses richesses. De quoi préparer des **séjours 100% locaux et immersifs** au milieu des oliviers. A nous l'oléotourisme !

De **Nice** à **Perpignan** en passant par **Nyons** et **Marseille**, un panel de choix vous est offert pour un séjour sur mesure.

Banquettes, côteaux rocheux bordés de garrigues, capitelles et murets en pierre sèche, vallons ou plaines ... l'**olivier** façonne les paysages ! Toutes les saisons sont propices pour découvrir cet arbre mythique !

France Olive a à cœur de promouvoir ces territoires oléicoles, car visiter ces terroirs est aussi l'occasion de **rencontrer les producteurs français** du monde de l'huile d'olive : oléiculteurs, oliverons, mouliniers et confiseurs ! Nombreux proposent des dégustations de produits ainsi que la visite de leur moulin et domaine, pour partager leur savoir-faire mais surtout leur passion.

Chacun peut découvrir ces destinations en consultant notre site www.huiles-et-olives.fr (accès gratuit) et préparer son séjour !

La production d'huile d'olive de France est dans une optique « **qualitative** » et non « quantitative » : avec **5 000 tonnes** produites par an en moyenne, elle ne représente qu'un faible pourcentage des 110 000 tonnes d'huile d'olive consommées chaque année par les français...

L'occasion de soutenir une petite filière locale aux produits de qualité !



SOMMAIRE

01. LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

- a. Le point géographie..... p.6
- b. Quelques chiffres clés p.6
- c. Qu'est-ce qu'une Huile d'olive de France ?..... p.6
- d. Deux nouveaux logos..... p.7
- e. Les familles de goûts..... p.8
- f. Les Appellations d'Origine..... p.9

02. LES 11 DESTINATIONS OLÉICOLES

- a. Pourquoi et quand visiter la France oléicole ?..... p.12
- b. Haute-Provence..... p.13
- c. Pays Niçois..... p.15
- d. Les Alpilles et la Vallée des Baux..... p.17
- e. Pays Aixois..... p.19
- f. Vaucluse..... p.21
- g. Pays Varois..... p.23
- h. Ardèche..... p.25
- i. Pays de Nyons et des Baronnie..... p.27
- j. Languedoc..... p.29
- k. Roussillon et Pays Cathare..... p.31
- l. Corse..... p.33
- m. Les fêtes..... p.35

03. LA MAISON DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DE FRANCE

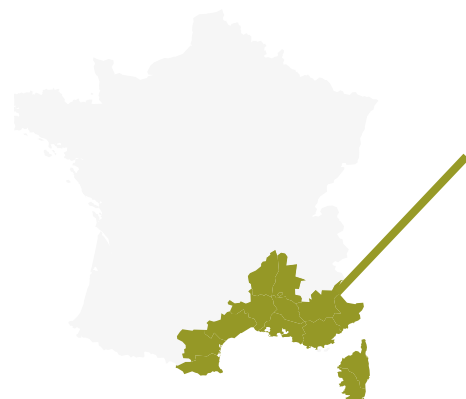
04. FRANCE OLIVE, L'INTERPROFESSION

01. LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

a. LE POINT GÉOGRAPHIQUE

En France, l'olivier est implanté dans l'**arc méditerranéen**, entre Nice et Perpignan, Marseille et Nyons.

Le verger oléicole est particulièrement important dans les Bouches-du-Rhône, le Var, le Gard, les Alpes-Maritimes et la Drôme.



b. QUELQUES CHIFFRES CLEFS

La France oléicole c'est :

- **14 départements** (Alpes de Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse, Ardèche, Drôme, Aude, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales, Tarn, Haute-Corse, Corse du sud).
- Environ **50 000 hectares d'oliviers cultivés**.
- Plus de **40 000 oléiculteurs** dont 10 000 sont agriculteurs.
- **300 moulins** privés ou coopératifs.
- **63 confiseurs** (qui préparent les olives de table).

5000 TONNES

d'huiles d'olive sont produites en France chaque année en moyenne.



1.8 LITRE

d'huile d'olive par habitant et par an.



5^{ÈME} MARCHÉ MONDIAL



Le marché français est le 5^{ème} marché mondial en terme de consommation après l'Italie, l'Espagne, la Grèce et les États-Unis.

110 000 TONNES

d'huiles d'olive sont consommées en France chaque année.



c. QU'EST-CE QU'UNE HUILE D'OLIVE DE FRANCE ?

La mention "**Huile d'olive de France**", "**produit de France**", "**origine France**" signifie que l'huile d'olive est **issue essentiellement d'olives récoltées en France et extraite en France dans l'un des départements oléicoles tous situés dans le Sud**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le monde, on compte plus de 1000 variétés d'oliviers. La France en dénombre, à elle seule, plus d'une centaine.

d. DEUX NOUVEAUX LOGOS



France Olive, l'interprofession des huiles d'olive et olives de France vient de dévoiler **deux nouveaux logos** mis à disposition des opérateurs après la signature d'une charte d'utilisation qui les engage.

Identifier rapidement et facilement les produits oléicoles français

Avec ces nouveaux logos, France Olive a comme objectif de permettre aux consommateurs de **visualiser rapidement et facilement les produits oléicoles français**. Ces logos s'appliquent également aux produits sous label AOP (Appellation d'Origine Protégée) et à toutes les huiles d'olive quel que soit leur dénomination commerciale, « huile d'olive vierge » ou « huile d'olive vierge extra », commercialisées dans l'Union européenne.

Des logos simples et claires à comprendre

Des logos avec un message clair «**100% France**» qui traduit une huile d'olive et des olives :

- Issue d'olives récoltées en France
- Transformées en France
- Conditionnées en France.

Simple et efficace !

Un logo avec un visuel clair :

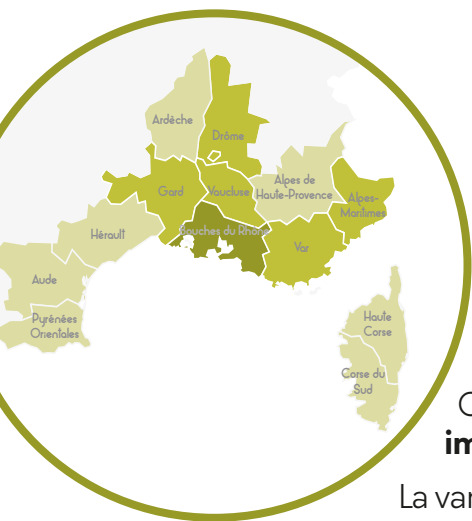
- La France en fond
- Des olives colorées (bleu, blanc, rouge) positionnées sur la partie sud, là où les olives sont cultivées en France.



> Pour en savoir plus, cliquez ici

ou visitez la page :

<https://huiles-et-olives.fr/comment-etre-sur-que-mon-huile-dolive-est-francaise/>



e. LES DIFFÉRENTES FAMILLES DE GOÛTS

Comme le vin, les huiles d'olive présentent une **diversité aromatique très importante** !

La variété d'olive et la région de provenance (sol, climat, ...) influencent la qualité finale de l'huile d'olive vierge. Le savoir-faire des hommes intervient également à chaque étape de la production que ce soit sur le choix de la date de récolte, la technique de cueillette, les conditions d'extraction de l'huile, ... en fonction de la ou des variétés, du terroir, du savoir-faire.

En résumé, l'huile d'olive est un **pur jus de fruit** caractérisé par la ou les variétés qui la composent, le terroir sur lequel les olives sont produites, le savoir-faire des producteurs et du moulinier. De cet ensemble découle tout le caractère gustatif d'une huile d'olive.

LA FAMILLE « GOÛT INTENSE » 🍷

Cette famille d'huiles est **extraite d'olives fraîches, récoltées en cours de maturité**. Ces huiles peuvent présenter une amertume et/ou une ardeur légère(s) à marquée(s), les notes gustatives sont végétales, herbacées. Elles s'accrochent avec les féculents, les poissons gras, les viandes, les desserts aux fruits rouges...

LA FAMILLE « GOÛT SUBTIL » 🍷

Issues d'**olives mûres**, les huiles d'olive de cette famille sont **extraites d'olives fraîches**. Elles sont généralement douces, aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs, accompagnés de notes végétales. Ces huiles d'olive se marient à merveille avec poissons, légumes crus et cuits, desserts...

LA FAMILLE « GOÛT MATURE » (ou goût à l'ancienne) 🍷

Ces huiles sont **issues d'olives qui sont stockées et mûries pendant 4 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction**. Elles délivrent des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits, sans amertume et se marient parfaitement avec le gibier, les salades vertes, les crustacés, les desserts au chocolat..

Utiliser cette diversité en cuisine, c'est enrichir vos plats d'arômes ensoleillés !

La France compte :

- **une centaine de variétés d'olives** typiques, endémiques à des bassins de production situés dans l'arc Nice - Nyons - Perpignan, au climat méditerranéen marqué ;
- **une quinzaine de bassins de production** aux caractéristiques climatiques et géologiques spécifiques ;
- **environ 300 moulins**, petites unités artisanales, qui travaillent l'olive comme on taille un diamant.

Chaque huile d'olive de France est donc unique, issue de la passion d'hommes et de femmes qui utilisent tout leur savoir-faire pour offrir des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

f. LES APPELLATIONS D'ORIGINE



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** reconnaît, au niveau européen, le **lien existant et historique entre un produit et son terroir** (entendu au sens large : sol, climat, savoir-faire,...).

C'est la garantie d'un produit unique, typique et de son origine.

Les produits classés en AOP portent la mention AOP et le nom du produit (ex. AOP huile d'olive de Nice) ainsi que le logo rouge et or (ou exceptionnellement, sa version en noir et blanc).

Pour chacune des zones classées en Appellation d'Origine Protégée, ont été identifiés :

- **Les terroirs présentant l'activité oléicole la plus optimale et où la culture de l'olivier a été la plus constante.** On retrouve ainsi des oliviers plusieurs fois centenaires dans toutes les aires identifiées en AOP.
- **La ou les variétés spécifiques de la zone.** Il peut y avoir une ou plusieurs variétés principales et des variétés secondaires. Toutes ces variétés sont traditionnelles du terroir identifié et y sont cultivées depuis de très nombreuses décennies.
- **Les pratiques culturelles, de production et de transformation traditionnelles** (densité à l'hectare, taille, date de récolte...). Leur identification a le double objectif de recensement/conservation du savoir-faire et du respect des paysages et de l'environnement.
- **La typicité du produit** (huile d'olive, olive, pâte d'olives). Une description aromatique précise du produit est réalisée par des experts.

Les appellations en France

La France compte actuellement, **9 zones d'appellation d'origine** :

- **Huit terroirs en Appellation d'Origine Protégée défendent une huile d'olive.** Ce sont Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Nice, Nîmes, Nyons, Provence et Vallée des Baux-de-Provence.
- **Un territoire en Appellation d'Origine Contrôlée, AOC** huile d'olive du Languedoc (obtention de l'AOP en cours)
- **Cinq terroirs préservent six appellations "olives" et une pour la pâte d'olive** : Languedoc (olive verte), Nice (olive noire et pâte d'olive), Nîmes (olive verte), Nyons (olive noire) et Vallée des Baux-de-Provence (olive cassée et olive noire).

Au niveau de l'huile d'olive, certaines appellations proposent deux types de goûts selon des méthodes de récolte ou de transformation différentes.





02. LES 11 DESTINATIONS OLÉICOLES

Sillonner 13 départements français pour visiter les 11 destinations oléicoles pleines de richesses, ça vous dit ?

France Olive vous fait voyager !

Rendez-vous sur le site internet www.huiles-et-olives.fr rubrique «Oléotourisme» pour avoir plus d'informations sur chaque destination.

a. POURQUOI ET QUAND VISITER LA FRANCE OLÉICOLE ?

- Pour ses **paysages variés** : vallée, montagne, colline calcaire, littoral... L'olivier évolue dans des paysages très différents ! C'est toute une diversité géographique qui est à découvrir !
- Pour son **histoire riche** : implanté depuis plus de 2000 ans, l'olivier a laissé des traces dans tout l'arc méditerranéen français. Véritable symbole, il est porteur de nombreux mythes et rituels ! Venez aussi découvrir les **oliviers pluri-centenaires**, voir millénaires, et les vieux moulins qui sont de réels trésors historiques !
- Pour sa **gastronomie** ! Toute une farandole de produits existent autour de l'olive ! Huile d'olive, olives de table mais aussi pâte d'olive, tapenade, confit d'olive sont à découvrir (pour le plus grand bonheur de vos papilles !).

Découvrir l'olivier en toute saison

PRINTEMPS

Découvrez les oliviers en fleurs !
La fécondation de ces fleurs conduit à la formation des olives, cette étape est la **nouaison**.
Seules 1 à 3 % des fleurs se transformeront en fruits.



ÉTÉ

C'est le moment propice pour se promener dans les oliveraies et voir les **petites olives grossir** à côté des lavandes, abricotiers ou vignes et atteindre leur taille définitive fin septembre - début octobre.
Fin août et en septembre vous pourrez également assister à la **récolte** des olives vertes de table !

HIVER

Les olives mûres (noires) sont récoltées !

Vous pourrez donc observer des oliveraies avec les oléiculteurs qui donnent tant de passion dans la cueillette des olives !



AUTOMNE

C'est la saison où vous pourrez apercevoir les premières **olives «tournantes»** ! C'est le début du changement de couleur des olives qui passent du vert au vert-violacé, puis au noir.
Dans certaines régions, c'est le début de la **récolte** et de la **transformation** de l'olive en huile !



Découvrez + de détails sur chaque territoire : rubrique oléotourisme du site internet www.huiles-et-olives.fr.



DESTINATION HAUTE-PROVENCE

Les Alpes de Haute-Provence ont une réputation qu'on ne présente plus ! Avec les **gorges du Verdon**, les **réserves naturelles**, les villages typiques (Moustiers Sainte-Marie, Forcalquier, Banon, ...) un **patrimoine** d'exception et ses **oliviers**, ce département a tout pour plaire !

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares



© Magali Ancenay

• **L'Huile d'olive de Haute-Provence AOP**

La richesse aromatique de l'huile d'olive de Haute-Provence AOP s'accorde à merveille avec les salades aux produits au goût marqué (artichauts, poivrons), sur des viandes (agneau, pigeon, gibier...) et des féculents, (écrasée de pommes de terre, un risotto de petit épeautre). Elle est caractérisée par un nez d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut cru ou de feuille de tomates. En bouche, les saveurs d'artichaut cru dominant accompagnées de l'amertume de l'amande et d'une note fruitée de banane verte ou de poire.

• **Les Huiles d'olive monovariétales** sont diverses sur la région des Alpes de Haute-Provence. On peut y retrouver des huiles d'olive à base des variétés :

- **Aglandau** qui donne une huile d'olive avec de l'ardence et des arômes d'artichaut, de verdure et d'amande.
- **Picholine** qui donne à l'huile d'olive des arômes de prune, de fruits exotiques, de verdure avec de l'ardence.
- **Bouteillan** cette huile a des arômes de verdure, de banane mais aussi de poire tout en donnant une certaine ardence.

Qu'est-ce qu'on y visite ?

Sourribes

es Mées

lensole

Chemin des oliviers



Départ de la chapelle en ruine Saint-Pierre édifiée au XVI^{ème} siècle, direction Oraison. Ce sentier permet la découverte des oliveraies des Mées, la 1^{ère} commune oléicole du département des Alpes de Haute-Provence. On y retrouve des oliviers multi-centenaires de part et d'autre du chemin.

04190 Les Mées

Renseignements : 04 92 64 02 64

Notre Dame de l'Olivier



Découvrez l'église Notre Dame de l'Olivier à l'architecture romane et envoutante ! Immersée dans la jolie ville des Mées, cette église vous attend !

04190 Les Mées

Renseignements : <https://les-mees.fr/>

Ecomusée de l'olivier



Créé en 2006, cet espace muséal moderne entièrement dédié à l'olivier regroupe des collections d'objets présentant autant la fabrication de l'huile d'olive que les terroirs, l'histoire de l'olivier... Des expositions temporaires d'art contemporain agrémentent l'espace tout au long de l'année. Une dégustation des trois familles de goût des huiles d'olive est proposée en fin de visite.

Renseignements :

<https://www.facebook.com/ecomuseedelolivier>

Le vieux moulin d'Estoublon



Le Vieux Moulin est l'ancien moulin à huile du village présent dans la famille depuis 1851. La visite commentée permet de comprendre les méthodes d'extractions d'huile d'olive. Méthodes d'hier avec le vieux pressoir toujours présent dans le local d'origine ainsi que celles d'aujourd'hui !

Renseignements :

04 92 34 44 60

Et aussi...

Moustiers Sainte-Marie, le lac de Sainte-Croix, le plateau de Valensole et ses lavandes.

FOCUS SUR

Itinérance en combi VW dans les Alpes de Haute-Provence

Claire et Arthur vous ont concocté un itinéraire sur 5 jours en combi VW pour partir à la découverte du département des Alpes de Haute-Provence et de ses oliviers !

Au programme Forcalquier avec son marché et ses producteurs locaux, Banon et Simiane-la-Rotonde avec ses villages perchés, le plateau de Valensole ou encore les Crêtes et belvédères de La Palud-sur-Verdon.

Un circuit à découvrir de manière originale avec des paysages remplis d'oliviers à couper le souffle !

Prêts à tenter l'aventure ?

> Pour en savoir plus sur le circuit cliquez ici.



© 123rf - piksel

© Écomusée de l'olivier, Office de Tourisme de Digne les Bains, Le vieux moulin d'Estoublon, Alexandra Paris

DÉCOUVERTE DU PAYS NIÇOIS

Le territoire de la Métropole Nice Côte d'Azur puise dans sa géographie et son histoire une identité particulière et partagée, entre le littoral, les collines, les vallées et les montagnes.

C'est aussi des richesses culinaires : la salade niçoise, la pissaladière, le pan bagnat... et des produits du terroir avec son huile d'olive et ses olives !

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr



Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Huile d'olive de Nice AOP** par sa douceur, plaît à tous. Elle accompagne les salades, les légumes et les poissons fins mais aussi une salade de fraises ou d'oranges. Huile d'olive au goût subtil, elle est caractérisée par sa douceur fruitée, aux arômes d'amande fraîche, de genêts et d'artichaut cru.

- **Les Olives de Nice AOP** sont préparées au naturel (eau et sel marin). Cette préparation permet de désamériser lentement les olives pour les rendre consommables, tout en préservant leur qualité aromatique. Idéale pour les apéritifs, elle est aussi parfaite dans les spécialités culinaires niçoises.

- **La Pâte d'olive de Nice AOP** est préparée exclusivement à base d'olives de variété Cailletier. Ses saveurs rappellent les fruits confits, le clafoutis, le pain grillé, les pâtisseries, des odeurs de vieux vin, de kirsch et de cuir. Sa texture est homogène et crémeuse. Toute aromatisation est strictement interdite.

Qu'est-ce qu'on y visite ?

Musée ethnographique
de l'olivier



Au sein du château-musée Grimaldi, vous pourrez découvrir le musée ethnographique de l'olivier. Sur place : reconstitution d'un moulin à huile traditionnel, meules, pressoirs, jarres, collection de lampes à huile, outils, objets en bois d'olivier, ...

06800 Cagnes-sur-Mer
Renseignements :
<http://www.cagnes-sur-mer.fr>

Musée Renoir



Découvrez le Musée Renoir qui se trouve au cœur d'un domaine planté d'oliviers et d'agrumes. Vous pourrez notamment trouver dans ce musée 15 toiles originales de Renoir ainsi que 40 de ses sculptures, son mobilier et son atelier... dans un décor aux nombreux oliviers majestueux !

06800 Cagnes-sur-Mer
Renseignements : 04 93 20 61 07

L'Olivier de Roquebrune-
Cap-Martin



Plus de 13 mètres de hauteur et doté d'un feuillage s'étendant sur plus de 15 mètres de largeur. Cet olivier serait le plus vieil arbre de France, il aurait plus de 2 000 ans. L'olivier de Roquebrune est planté sur un mur de pierre semblant être avalé par l'arbre indomptable. Cet arbre remarquable a passé des siècles à contempler la mer Méditerranée qu'il semble dominer du haut de ses presque 3 millénaires.

06190 Roquebrune-Cap-Martin
Renseignements : 04 93 35 62 87



Et aussi...

Les itinéraires «vélo» labellisés «Vélo & Fromage» (à déguster avec un filet d'huile d'olive de Nice !), **Les jardins de la Côte d'Azur, le Musée d'art et d'histoire de Provence** (à Grasse)...

FOCUS SUR

la route des oliviers

«06 Routes des oliviers» vous invite à sillonner le département pour rencontrer oléiculteurs, mouliniers et confiseurs, producteurs d'Huile d'olive de Nice AOP, d'Olives de table et de Pâte d'Olive Nice AOP.

Le long de ces parcours gastronomiques, visites d'oliveraies, de moulins, dégustation-vente, restauration et hébergement vous sont proposés...

Véritable offre touristique pour le moyen pays, ce dépliant permet à chacun de découvrir ou redécouvrir les Alpes-Maritimes à travers l'olivier, présent dans le paysage régional depuis deux millénaires.

> Téléchargez le dépliant de la route de l'olivier en cliquant ici !



d. LES ALPILLES ET LA VALLÉE DES BAUX



© C. Argenson

LES ALPILLES & LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Au nord-ouest des **Bouches-du-Rhône** se trouve un territoire magique à découvrir... Les Alpilles et la Vallée des Baux-de-Provence ! Avec sa chaîne de **collines calcaires** qui offre un panorama composé d'oliviers à couper le souffle, cette région au charme authentique couple **villages pittoresques, gastronomie et artisanat** !

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

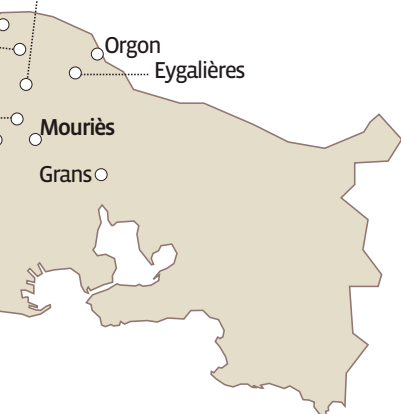
Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP – goût intense** au caractère marqué et aux notes légèrement poivrées. Idéale avec les légumes (artichaut, tomate), les poissons (truite, saumon), les viandes rouges et les desserts aux fraises.
- **L'Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées**, qui est une huile douce et onctueuse aux notes d'olives noires et parfaite pour accompagner les mets « de caractère » (roquette, gibier...) ainsi que les crustacés ou les féculents.
- **les Huiles d'olive de France mono ou poly-variétales** mêlant les variétés Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône typiques de la région...
- **L'Olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**, de variété Grossane, elle est récoltée en novembre-décembre. Grosse olive typique, elle présente des arômes de truffe, de cèpes, de pain au levain.

• **L'Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence AOP** est de variété Salonenque (parfois Aglandau), elle est récoltée verte, en septembre. Les olives sont légèrement écrasées et mises en saumure avec du fenouil. Elles sont fermes en bouche et présentent un goût de fenouil avec parfois une légère amertume.



Qu'est-ce qu'on y visite ?

Eygalières à Orgon



Partez découvrir la chapelle St Sixte (Eygalières) et la chapelle Notre Dame de Beauregard (Orgon) à proximité des plantations d'oliviers et des vignes ! Un panorama époustoufflant.

Renseignements :

<https://www.aoc-lesbauxdeprovence.com>

Cloître Saint-Paul



Le monastère Saint Paul de Mausole s'impose dans le paysage d'oliveraie au pied des Alpilles grâce à son clocher roman à deux étages. Vous trouverez à l'intérieur un cloître roman qui date du 11^{ème} et 12^{ème} siècle.

13210 Saint-Rémy de Provence

Renseignements : www.saintpauldemausole.fr

Aureille & Maussane les Alpilles



Au départ d'Aureille et en passant par Mouriès, qui est la plus grande commune oléicole de France et abrite deux moulins, vous traverserez de nombreuses oliveraies et rejoindrez Maussane les Alpilles... Vous aurez la chance de passer devant de nombreux producteurs qui seront ravis de vous convier à des dégustations d'huiles d'olive de France !

Renseignements :

<https://www.aoc-lesbauxdeprovence.com>

Et aussi...

Les Baux-de-Provence pour sa vue à couper le souffle sur la plaine et les vergers d'oliviers, **les vestiges de Glanum** à Saint-Rémy-de-Provence pour se replonger dans l'histoire romaine, époque d'expansion de l'olivier en Provence...

© Alexandra Paris, l'epustimodus - Flickr

FOCUS SUR

Vincent Van Gogh

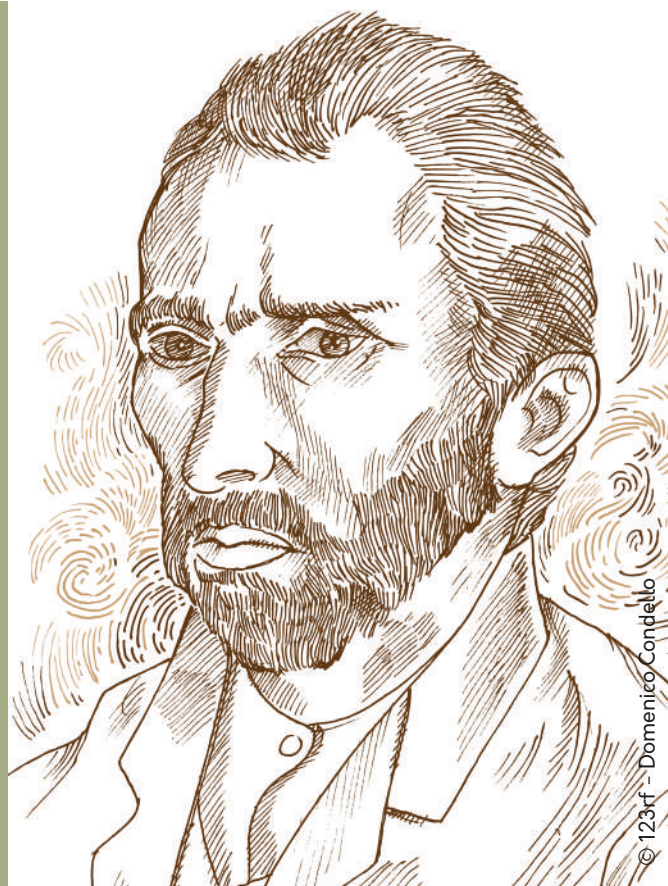
1853 - 1880

Saviez-vous que le célèbre peintre Vincent Van Gogh a, au cours de sa vie, vécu deux ans dans la belle région des Alpilles & des Baux de Provence ? Arles et Saint-Rémy-de-Provence ont été propices à son inspiration puisque Van Gogh y réalisera 350 tableaux durant cette période.

«**Puissent les artistes se retrouver à Arles**» soulignait Van Gogh. Ce déménagement l'impactera au point de modifier son style de tableaux, ils deviennent notamment plus colorés...

Ce qui séduisait surtout Van Gogh dans cette région ce sont les couleurs plus que les beautés architecturales. Les oliviers, le ciel bleu de Provence, les arbres fruitiers... C'est donc ça le secret de l'inspiration !

> Retrouvez Le Centre d'interprétation Vincent Van Gogh du musée Estrine à Saint-Rémy-de-Provence.



© 123rf - Domenico Condello

DÉCOUVERTE DU PAYS AIXOIS

Une des villes du Sud qu'on affectionne tout particulièrement est **Aix-en-Provence** ! Cette ville concilie la culture, le patrimoine, la gastronomie, le savoir-faire mais surtout les **traditions provençales** ! Ses alentours, peuplés de nombreux **villages pittoresques** aux multiples oliviers, sont aussi séduisants ! **Des paysages oléicoles en pagaille y sont à découvrir...**

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares

La région d'Aix-en-Provence propose deux huiles d'olive en AOP :

- **L'Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP – goût intense** qui est herbacée aux arômes d'artichaut cru, de pomme, et d'amande souvent accompagnés d'ardence.
- **L'Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP – olives mûrées**, qui est douce et complexe au nez dominé par des arômes de pain et d'olive noire. En bouche, on retrouve le pain au levain et l'olive noire, si persistante.

Les Huiles d'olive d'Aix-en-Provence sont **polyvariétales**, c'est-à-dire un mélange de plusieurs variétés, les trois variétés principales : **Aglandau**, **Cayanne** et **Salonenque** mais aussi de variétés secondaires telles que la **Bouteillan**, **Grossane**, **Picholine**, **Verdale des Bouches-du-Rhône**... dont on tire les huiles monovariétales aux notes aromatiques subtilement changeantes.



© Magali Ancenay

Qu'est-ce qu'on y visite ?



Entre vignes et oliviers

5 heures de pérégrination sont proposées à Saint-Canat pour découvrir des terres agricoles mais surtout les beaux paysages ruraux provençaux qui se composent de vignes et d'oliviers mais aussi de fontaines, cyprès et ruches...

13760 Saint-Canat

Renseignements : <https://www.saint-cannat.fr/>



Les églises au milieu des oliviers

Un circuit à réaliser en voiture où vous allez sillonner les villages d'Éguilles, de Coudoux, de Ventabren et d'Aix-les-Milles ! Plusieurs chapelles et églises surplombent cette vallée, et se fondent dans ce paysage d'oliviers et de vignes !

Départ d'Aix-en-Provence

Renseignements : <https://fr.calameo.com/read/005281497e21f41a9e096>



Le Mucem

Le Mucem propose l'exposition «Ruralités» sur les fondements de l'agriculture et de l'élevage en Méditerranée. Retour sur l'agriculture et sur son évolution durant 10 000 ans, sur les cultures et les techniques qui ont façonné le monde dans lequel nous vivons. L'exposition met un point d'honneur sur la «triade méditerranéenne» (céréales, vigne et olivier).

13002 Marseille

Renseignements : <https://www.mucem.org/>



Et aussi...

La Sainte-Victoire, le parc nature de la Sainte-Baume, la Fare-les-Oliviers, le circuit «Vignes et Oliviers» au départ d'Aix-en-Provence...

FOCUS SUR

le savon de Marseille & la savonnerie Marius Fabre

13300 Salon-de-Provence

Marius Fabre crée sa savonnerie en 1900 en aménageant le hangar au fond de son jardin pour qu'il puisse accueillir deux chaudrons.

La savonnerie a réussi à traverser les années et les différentes crises économiques tout en gardant son savoir-faire. En effet, la fabrication traditionnelle du savon de Marseille, qui se faisait avec le chaudron, est de moins en moins suivie par les savonneries... mais pas d'exceptions pour Marius Fabre qui garantit, depuis 1900, ce savoir-faire et le transmet de génération en génération !

[> Découvrez en + sur la savonnerie Marius Fabre...](#)





DESTINATION VAUCLUSE

Le département du Vaucluse connaît de nombreuses richesses comme des vestiges uniques à **Vaison-la-Romaine**, la belle ville d'**Avignon**, son **Mont Ventoux** incontournable mais surtout... **ses oliviers par milliers !**

Le Vaucluse, c'est la Provence comme on l'aime...

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

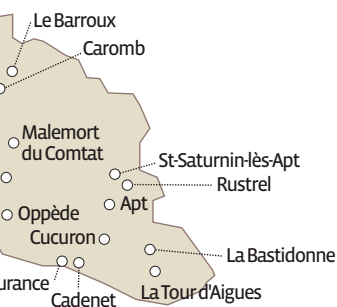
Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Huile d'olive issue de la variété Aglandau** (la variété emblématique du département) qui a, en bouche, des arômes d'herbe fraîche, de menthe et d'artichaut cru. Un bel équilibre entre amer et poivré.
- **L'Huile d'olive de Nyons AOP** qui est présente dans 18 communes du nord du Vaucluse.
- **L'Huile d'olive de Provence AOP** sur le reste du département. La version «goût intense» est une huile aux arômes herbacés et avec du piquant qui rehausse les différents plats contrairement à la version «goût à l'ancienne» qui est beaucoup plus ample et douce avec des notes d'olives noires et de cacao.

Qu'est-ce qu'on y visite ?



Le verger pédagogique de Puy-Bricon



Le site naturel de Puy-Bricon s'étend sur 3,5 hectares et propose plusieurs balades. L'occasion de fouler l'oliveraie du Puy Bricon, aujourd'hui restaurée et de découvrir de nombreux oliviers.

84210 Pernes-Les-Fontaines
Renseignements : 04 90 61 31 04

Musée de l'Huile d'olive



De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui : le Musée de l'Huile d'olive vous propose un véritable voyage autour du produit phare de la cuisine méditerranéenne.

84580 Oppède
Renseignements :
<https://www.museehuildolive.com/>

Le musée du Moulin des Bouillons



Sur un site gallo-romain du Luberon, ce musée relate l'histoire de l'huile d'olive et du savon de Marseille dans la Méditerranée. Il possède le moulin le plus ancien conservé avec tous ses éléments de travail !

84220 Gordes
Renseignements : 04 90 72 22 11

Et aussi...

Oppède-le-Vieux, Lioux, Roussillon, ...

L'olivier s'y mêle aux vieilles pierres, à l'histoire, aux lavandes et aux vignes, ...

FOCUS SUR

la roulotte de Pernes-les-Fontaines

1974 petite route de Carpentras - 84210 Pernes les Fontaines

« Je vous accueille en toute simplicité, à la paysanne. Vous pourrez me voir travailler dans mon oliveraie au rythme des saisons. Passionnée par l'arbre symbole de la Méditerranée, je pourrai vous expliquer sa culture, la fabrication de l'huile d'olive et vous raconter des anecdotes sur l'histoire de l'agriculture locale qui se calque sur l'histoire de ma famille. Notre cheminement familial nous a amené à convertir progressivement la ferme en agriculture biologique depuis une quinzaine d'années. » Mireille Gravier.

> Retrouvez Mireille Gravier dans son oliveraie et passez la nuit dans un logement atypique : la roulotte !



DÉCOUVERTE DU PAYS VAROIS

Le Var c'est un peu la représentation parfaite de la Provence : le soleil, la lumière, les cigales et surtout... les **oliviers mythiques** ! On y retrouve de nombreux **villages perchés** et **villages provençaux** remarquables... de quoi être séduit à coup sûr !

Venez découvrir ce département, entre mer et collines, et notamment retrouver ses différentes Huiles d'olive...

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Huile d'olive de Provence AOP – goût intense** est une huile intense, aux arômes herbacés. En fin de bouche, le piquant peut être présent. Elle agrmente et rehausse les plats les plus simples (crème de courgette, une salade verte ou de pâtes...) comme plus élaborés (risotto, gâteau aux fruits...).

- **L'Huile d'olive de Provence AOP – olives mûrées** provient d'olives stockées au moulin 4 à 10 jours, entre la récolte et la trituration. Cette huile ample et douce accompagne les poissons à chair blanche comme le cabillaud, peut servir à la marinade de viandes blanches ou être utilisée dans la préparation de gressins aux olives noires ou de gâteau au chocolat.

- **les Huiles d'olive monovariétales** où on retrouve notamment la variété Bouteillan (aux arômes de verdure, de banane et de poire), Belgentéroise (qui n'a pas d'ardence), Cayon (aux arômes de tomate) et Cayet Roux (aux arômes de pomme et de verdure).

Qu'est-ce qu'on y visite ?



Balade «Autour de l'olive»

Partez à la découverte des oliviers du Domaine de Souviou (plus de 6000 arbres) et notamment des oliviers millénaires. Un guide agréé multilingues, vous fera découvrir toutes les facettes de l'olivier à travers les différentes variétés d'olives, des ateliers tapenade et des dégustations d'huiles d'olive.

83330 Le Beausset

Renseignements : 04 94 90 57 63



Balade «Malpasset-Audiberte»

Vous découvrirez au fil de cette balade un ancien moulin à vent et pourrez admirer une allée d'oliviers centenaires, des chemins serpentant le vignoble AOP Bandol offrant au point culminant une magnifique vue sur les collines et la baie de St-Cyr-les-Lecques.

83740 La Cadière d'Azur

Renseignements : <https://tourisme-lacadiereadazur.fr>



Le Jardin des Oliviers

Découvrez un site typique de l'agriculture provençale avec son moulin à huile traditionnel, ses restanques de pierres sèches, sa noria et bien d'autres trésors. Véritable conservatoire de l'olivier, le jardin abrite une oliveraie de plus de 500 oliviers avec plus de 100 variétés différentes.

83110 Sanary-sur-Mer

Renseignements : www.sanarysurmer.com



La maison de l'Olivier

Dans l'ancien moulin à huile de 1720, est installée la Maison de l'olivier. Cette exposition permet de découvrir l'olivier, l'huile d'olive, ses vertus, son histoire. Attendant à la maison, découvrez la magnifique roue à aubes du moulin remise en activité.

83143 Le Val

Renseignements : 04 94 37 02 20



Et aussi...

Les villages perchés du Pays de Fayence où les restanques d'oliviers et les collines de mimosa se déroulent à leurs pieds, **l'île de Porquerolles** et son parc national terrestre et marin (et son conservatoire d'oliviers)...

FOCUS SUR

le conservatoire variétal de l'olivier

83160 LA VALETTE DU VAR

Installé sur les six hectares du site de La Grande Cabane, le Conservatoire variétal de l'olivier a été créé en 1995. Outre une grande variété d'oliviers (78 !), le Conservatoire compte plusieurs constructions soigneusement restaurées et représentatives du patrimoine bâti local : le four à cade, le puits, l'oratoire à Saint Jean l'Évangéliste, le moulin à sang et la charbonnière. L'accès au Conservatoire s'effectue au rythme de chacun. Une voie rapide par la piste forestière et un sentier de découverte dans la colline sont proposés.

[> Découvrez en + sur le conservatoire variétal de l'olivier.](#)





DESTINATION ARDÈCHE

L'Ardèche c'est le département qui vous émerveillera pour de nombreuses raisons : pour prendre une **bouffée d'oxygène**, pour des **week-ends insolites**, pour des **itinérances en terres authentiques**, pour des **séjours sportifs** en pleine nature mais aussi pour des **escapades gourmandes** autour de l'huile d'olive...

> [Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr](http://www.huiles-et-olives.fr)

Les produits phares

L'Ardèche offre un terroir particulier à l'olivier sur lequel il a su s'acclimater parfaitement dans le triangle formé par Les Vans, St Marcel d'Ardèche et Bourg Saint-Andéol. On y trouve plusieurs variétés locales telles que l'Ubac, la Pointue ou encore la Roussette Blanche de Payzac ainsi que plusieurs huiles d'olive mono-variétales :

- **L'Huile d'olive à base de variété Rougette de l'Ardèche** : Cette variété donne une huile qui est fruitée avec des arômes de pomme et de poire ponctuée d'une légère amertume et ardeur. Cette huile monovariétale est idéale avec les légumes, les poissons mais aussi dans une salade ou une mayonnaise.

- **L'Huile d'olive à base de variété Négrette** : La variété Négrette confère à l'huile de la finesse et douceur ainsi qu'un fruité important. On y retrouve des arômes d'amande ou de noisette ainsi qu'une tonalité poivrée. Cette huile est parfaite en fin de cuisson mais aussi à crue. Elle s'accorde avec les poissons mais aussi les carpaccios.



© Magali Ancenay

Qu'est-ce qu'on y visite ?



Le musée des Vans



Le musée des Vans propose une exposition «Le Domaine de l'Oléiculteur» où vous pourrez notamment retrouver la reconstitution d'un ancien moulin de 1800 comprenant : une cuve en pierre et meule, presse avec scourtins, cuveau, dispositif de pesage, âne factice et charrette en bois, olivier entouré des différents outils pour le travail de la terre, deux échelles et une vieille roue à aubes.

07140 Les Vans

Renseignements :

<http://musee.lesvans.free.fr/>

Le sentier de l'olivier



Cette randonnée au dénivelé cumulé de 405m vous fera découvrir 32 variétés d'oliviers recensées en Ardèche ! Les terres du piémont Cévenol sont des terres propices à la culture de l'olivier. Au travers de ce sentier, vous pourrez également découvrir la commune de St-Genest-de-Beauzon et ses nombreuses oliveraies.

07230 Saint-Genest-de-Beauzon

Renseignements :

<https://www.cevennes-ardeche.com/>

Vallon-Pont-d'Arc



Vallon Pont d'Arc est un des symboles forts de l'Ardèche avec ses terres impressionnantes. Ces paysages mêlent oliviers lumineux et la lavande. On y trouve différents moulins à huile et domaines oléicoles, l'occasion de pouvoir retrouver ce beau et bon produit qu'est l'huile d'olive sur les différents marchés de producteurs locaux. La fête de l'olivier y a lieu chaque année.

07150 Vallon-Pont-d'Arc

Renseignements :

<https://www.pontdarc-ardeche.fr/>

Et aussi...

Alba-la-Romaine avec son château (donjon du XI^{ème} siècle) et son musée-site archéologique, une véritable machine à remonter le temps, **Vinezac** village au milieu des vignes et son marché de producteurs, ...

FOCUS SUR

le gâteau aux marrons et huile d'olive

Vous n'êtes pas sans savoir que l'Ardèche est le département de France connu pour ses excellentes châtaignes dont il est le 1^{er} producteur français et sa crème de marron délicieuse... produits qui s'associent à merveille avec l'huile d'olive !

Avez-vous déjà tenté le gâteau aux marrons et à l'huile d'olive ? Une douceur sucrée qu'on adore pour les goûters ou pour terminer un repas...

> Découvrez toutes les recettes à l'Huile d'olive de France en cliquant ici !



i. PAYS DE NYONS ET DES BARONNIES

PAYS DE NYONS & DES BARONNIES

Au cœur de la **Drôme provençale** se trouve le territoire de Nyons et des Baronnie qui réunit les caractéristiques de deux régions : toute la Provence mâtinée d'un soupçon d'Alpes !

Avec ses **222 000 oliviers cultivés**, ses lavandes et ses marchés provençaux, cette région nous fait voyager ! Les oliviers trouvent un certain plaisir à être dans cette région qui a plus de 2700 heures d'ensoleillement par an... **Venez les découvrir !**

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Huile d'olive de Nyons AOP** est une huile d'olive de la famille « goût subtil », caractérisée par des arômes intenses d'herbe fraîchement coupée, de pomme verte, de noisette, aux notes légèrement beurrées.

- **Les Olives noires de Nyons AOP** sont récoltées entre décembre et janvier. Elles sont finement ridées. De **variété Tanche** uniquement, la préparation en saumure ou au naturel lui donne une couleur « bure de moine » (après contact à l'air) et un fruité délicieux rappelant le sous-bois.

Préparée en primeur, c'est-à-dire piquée au sel fin, l'olive de Nyons développe alors un goût d'olive plus prononcé et puissant.

Elle s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert !

Qu'est-ce qu'on y visite ?



La dernière fabrique en France de scourtin (« tapis » en fibre de coco servant à extraire l'huile de la pâte d'olive). Découvrez la boutique mais aussi le musée et l'atelier de cet objet fascinant.

26110 Nyons

Renseignements : 04 75 26 33 52



Sur 300 m², le musée explique au travers des objets exposés, l'histoire ancienne et plus récente de la culture de l'olivier à Nyons, la fabrication de l'huile d'olive du XXII^e au XX^e siècle et ses diverses utilisations.

26110 Nyons

Renseignements : 04 75 26 95 00



Ces sentiers vous invitent à découvrir la culture de l'olivier. Flâner à la rencontre des secrets de cet arbre légendaire et découvrez des paysages à couper le souffle.

26110 Nyons / 26510 Villeperdrix /
26278 La Roche sur le Buis

Renseignements :

<https://www.baronnies-tourisme.com/>



La route de l'Olivier est un itinéraire qui vous permet de partir à la découverte de l'olive de Nyons, son terroir et ses producteurs, en voiture, à vélo ou à moto, seul ou en famille.

Renseignements :
www.nyons-aop.com



Et aussi...

La Maisons des Huiles d'Olive et Olives de France (voir page 36) ; **la Distillerie Bleu Provence** pour la découverte de la lavande et des plantes aromatiques, **Saint-May**, dernier bastion de l'olivier avant les Préalpes, **Les gorges d'Ubrieu**, **Le Saint Julien** et sa Via Ferrata, **les villages perchés** autour de Buis-les-Baronnies, ...

FOCUS SUR

Julien Allano...

Chef au restaurant Le Clair de la Plume à Grignan (1*)

Natif d'Avignon, Julien Allano acquiert son expérience auprès des meilleures tables de la région. Nommé en 2007 Chef de La Mirande (Avignon), il maintient l'étoile au Michelin, puis accepte la direction des cuisines du Palm Beach à Ajaccio (également 1* Michelin). Passionné par les défis, Julien a choisi Le Clair de la Plume dans la Drôme, à Grignan, pour y exprimer une cuisine de saison centrée sur l'authenticité du produit. Son leitmotiv : l'évolution dans la tradition... En février 2015, une étoile a été attribuée au restaurant gastronomique du Clair de la Plume et à Julien ALLANO, récompensant ainsi sa passion.

> Découvrez son portrait 100% olive et ses conseils cuisine à l'huile d'olive...





DESTINATION LANGUEDOC

Le Gard et l'Hérault... Deux beaux départements complémentaires qu'on adore visiter ! La région Languedoc (Occitanie) est même la 1^{re} région pour la fréquentation touristique française ! De nombreux oliviers y sont à rencontrer...

> [Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr](http://www.huiles-et-olives.fr)

Les produits phares



© Magali Ancenay

Dans le département du Gard on va retrouver :

- **l'Huile d'olive de Nîmes AOP** – **goût intense** caractérisée par ses arômes de fruits rouges, de prunes, ... avec une pointe d'amertume et d'ardence. Cette huile d'olive est issue d'au moins 70% d'olives de variété Picholine à laquelle peuvent s'ajouter la Négrette, la Noirette et des variétés secondaires.

- **l'Olive de Nîmes AOP** est une olive verte de variété Picholine, à la fois craquante et juteuse, douce avec des arômes de beurre de noisette. Elle se déguste principalement à l'apéritif.

Dans le département de l'Hérault on va retrouver :

- **l'Olive Lucques du Languedoc AOP** qui est une olive verte entière. Elle est désamérisée avec une solution alcaline et est commercialisée en saumure réfrigérée ou pasteurisée. L'olive a une forme asymétrique, en croissant de lune. Elle présente des arômes légers d'avocat à avocat beurré et parfois de noisette fraîche.

- **les Huiles d'olive monovariétales** sont multiples. On va retrouver de l'Huile d'olive à base de variété Picholine (qui donne des arômes de prune, de fruits exotiques, de verdure), Verdale de l'Hérault (huile douce avec un fruité léger et arômes de verdure, de noix et de pomme) ou Lucques (arômes de pomme, amande, tomate).

Qu'est-ce qu'on y visite ?

Le Pont du Gard



Découvrez les oliviers qui se trouvent au pied du majestueux Pont du Gard. Vous retrouverez certaines descriptions telles que « Je suis né en l'an 908. Je mesure 5m de circonférence de tronc, 15m de circonférence de souche. J'ai vécu mon passé jusqu'en 1985 dans une vallée aride et froide d'Espagne. Le conseil général du Gard passionné par mon histoire m'a adopté avec deux de mes congénères. J'ai été planté le 23 septembre 1988 et suis fier de participer au décor prestigieux et naturel du Pont du Gard. »

30210 Vers-Pont-du-Gard

Renseignements :

<https://www.pontdugard.fr/fr>

Domaine d'Escattes



Un riche patrimoine bâti jalonne 80 ha dédiés à la découverte de la garrigue et à la promotion de la culture de l'olivier.

Vestiges d'une ancienne exploitation agricole : oratoire, grandes tours aux formes originales, chemin de pierre et autres secrets de l'histoire des lieux rendent la promenade très plaisante.

30900 Nîmes

Renseignements : 04 66 27 76 37

Entre vignes et oliviers - Gîte roulotte



Aux portes du Parc Naturel Régional des Cévennes dans le Gard, découvrez la roulotte « Entre Vignes et Oliviers ». Avec un esprit bohème et atypique, vous profiterez du calme dans un cadre sympathique et simple. Un vrai havre de paix.

30140 Massillargues-Attuech

Renseignements : <https://entrevignesetoliviers.fr/>

La Beaume de l'Olivier



Ce petit parcours au nord de Saint Guilhem le Désert est accessible à tous. Il permet de découvrir une grotte fortifiée dont l'isolement aurait servi d'abri aux camisards. Sur la rive droite des gorges de l'Hérault, le parcours offre un paysage de garrigue relativement dégagé et très beau et progresse sur des terrasses d'oliviers, de chênes verts et de pinèdes.

34261 Saint Guilhem le Désert

Renseignements : <https://www.lagrolleducaroux.fr/>

Et aussi...

L'Oppidum d'Ensérune et son panorama remarquable, **Saint-Guilhem-le-Désert** et les **Gorges de l'Hérault** (emprunter un bout du GR653 qui serpente entre garrigue et oliviers, entre Montarnaud et la Boissière)...

FOCUS SUR Pierre Augé

Propriétaire du restaurant **La Maison de Petit Pierre** à Béziers

Pierre Augé est particulièrement connu pour ses diverses participations et récompenses dans l'émission Top Chef. Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants étoilés tels que « Le Taillevent » (3*), le « pré Catelan » (3*) ou encore « L'hôtel Ellysée Vernet » (2*), Pierre Augé remporte divers prix comme que le Trophée du Tremplin chef de l'année 2006.

En 2007, Pierre Augé ouvre son restaurant : La Maison de Petit Pierre à Béziers (34), ville dont il est originaire.

En 2010, il se fera connaître du grand public en étant finaliste de l'émission Top Chef. Il sortira grand gagnant de cette émission en 2014, et gagnera également « Le choc des champions Top Chef » en 2014 / 2015 / 2016.

> Découvrez son portrait 100% olive et ses conseils cuisine à l'huile d'olive...



ROUSSILLON & PAYS CATHARE

On pourrait donner plus de milles raisons de venir dans le Roussillon et le Pays Cathare... Le **soleil** qui bat son plein toute l'année, le mélange de **plages - montagnes - vignes**, une **nature sauvage** et surtout... de **beaux produits locaux** à déguster !

Venez vous régalez et en prendre plein les yeux !

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares



© Magali Ancenay

- **L'Olive Lucques du Languedoc AOP** est une olive verte reconnaissable par sa couleur verte et sa forme asymétrique en croissant. Son goût mêle des arômes légers d'avocat beurré et parfois même de noisette fraîche. Elle est très appréciée pour les apéritifs.

- **Les Huiles d'olive monovariétales** : les plus connues sont celles à base de variété Lucques (qui confère à l'huile une certaine finesse et délicatesse) ou de variété Olivière (aux arômes d'amande fraîche et de tomate mûre).

- **les Olives de France** : cette région a deux olives typiques qui sont la Lucques (verte ou noire) à la fois charnue et fondante et la Picholine, au délicat goût de noisette et à la chair bien ferme.

Qu'est-ce qu'on y visite ?



© L'Oulibo, 1231f - Jajsi / Samuel Areny

Retrouvez l'oliveraie pédagogique, le moulin en activité avec un spectacle son et lumière, un espace muséographique pour connaître l'aspect symbolique de l'olivier, mais également toutes les vertus du régime méditerranéen et autres secrets de beauté. Clôturer la visite par une dégustation pour comprendre les arômes de l'huile d'olive.

11120 Bize Minervois
Renseignements :
<https://www.loulibo.com>



Le département de l'Aude nous propose une partie du fameux chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Vous traverserez de magnifiques villages tels que Bize ou encore Argeliers... dans des paysages d'oliviers et de pinèdes parsemés de petits murets en pierre sèche !

Renseignements :
<https://visit-lanarbonnaise.com>



Le canal du Midi a une réputation qui n'est plus à faire ! Reliant Toulouse à la mer Méditerranée depuis le XVII^{ème} siècle, il passe notamment dans l'Aude avec des paysages aux oliviers à couper le souffle ! A quelques kilomètres du canal, vous pourrez retrouver des oliveraies (comme à Argeliers).

11120 Argeliers
Renseignements :
<https://www.tourismecanaldumidi.fr/>



Le village authentique de Portel-des-Corbières vous propose de belles visites de ses ruelles et de sa chapelle gothique Notre Dame des Oubiels à l'ombre des oliviers... Plusieurs randonnées aux paysages méditerranéens vous sont proposées ! Vous pouvez également descendre dans d'anciennes mines de gypse à 80 mètres sous terre...

11490 Portel-des-Corbières
Renseignements : www.terra-vinea.com



Et aussi...

Le sentier du Littoral pour découvrir les villages catalans, les criques, les petits ports de pêche et déguster un poisson grillé arrosé d'un filet d'huile d'olive, **l'Abbaye Saint-Martin du Canigou** (témoignage de l'art roman régional)...

FOCUS SUR

Circuit en voiture – La pierre, l'eau et le vin

34210 – MINERVE

Ce circuit débute à Minerve, avec les beaux paysages du Roussillon qu'on apprécie ! Ce circuit se poursuit en direction du Canal du Midi au Hameau du Somail où vous pourrez notamment retrouver la librairie « Trouve Tout du Livre » qui comporte plus de 50 000 livres ! Pour terminer ce circuit, la Coopérative l'Oulibo à Bize-Minervois vous accueille pour vous initier aux secrets de l'olive avec une dégustation d'olives Lucques du Languedoc AOP et d'huile d'olive.

Pour les courageux : tentez ce circuit à vélo !

[> Découvrez en plus sur ce circuit en consultant le site internet de l'Aude Tourisme](#)





DESTINATION CORSE

« L'île de beauté » c'est le doux nom que l'on donne à la Corse, véritable terre faite de montagne dans la mer. Des petits trésors y sont nichés un peu partout... Cette île héberge l'olivier depuis la nuit des temps...

> Pour en savoir plus et retrouver les producteurs de la région, rendez-vous sur notre site internet www.huiles-et-olives.fr

Les produits phares

• L'Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne AOP

L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne provient d'olives récoltées par chute naturelle sur filets. C'est une huile ronde et ample en bouche. Elle accommode très bien les plats chauds, quelques gouttes dans une soupe ou sur une purée de pomme de terre, apportent immédiatement une touche raffinée aux plats mêmes les plus simples.

• L'Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte sur l'arbre AOP

L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre est une huile tout en finesse. Elle se marie idéalement avec tous les poissons (en papillote ou grillés), les viandes blanches ou encore les pâtes fraîches. En fin de repas, elle sublime fromages et desserts, du chèvre frais mariné aux herbes à la salade de fraises.

• Les Huiles d'olive monovariétales

La Corse présente plusieurs variétés locales qui donnent des huiles d'olive monovariétales aux saveurs typiques. Notamment la variété Sabine, qui donne une huile onctueuse et harmonieuse aux arômes de fruits secs notamment la noisette et l'amande, ou la variété Ghjermana, aux arômes complexe avec des notes d'herbe, d'artichaut et d'amande fraîche.



© Magali Ancenay

Qu'est-ce qu'on y visite ?

Le parc Galéa



Dans ce parc s'entremêlent les pays du monde, on retrouve les saguaros mexicains qui côtoient les arbres à thé australiens et les orangers qui tutoient les oliviers centenaires ! Un parc dépayçant qui ne vous laissera pas insensible !

20230 Taglio-Isolaccio

Renseignements : www.parcgalea.com

Le musée de l'Huile d'olive



Suivez le sentier du patrimoine de Sainte Lucie de Tallano et découvrez l'ancien moulin à huile, aujourd'hui devenu musée ! Le moulin date du XVI^{ème} siècle et est l'un des plus vieux moulins du canton. Sa roue à aube, ses meules et ses diverses machines vous enverront dans un voyage hors du temps à la découverte de l'huile d'olive corse !

20112 Sainte Lucie de Tallano

Renseignements : www.tallano.fr

Les villages perchés de Balagne



La région de Balagne concilie la mer ainsi que les collines et montagnes. Voyez-vous ces petits villages perchés tels que Lumio, Montegrosso ou Zilia ? Ils sont le cœur de la culture corse. Maquis et oliviers viendront compléter les paysages qui s'y dessinent.

Renseignements :

<https://balagne-corsica.com/>

Et aussi...

Emprunter la **Route des Sens** authentique pour y découvrir toute la richesse et la diversité de la Corse rurale (vins, brocciu, huile d'olive, ...), **Cervioni** capitale de la noisette et terre d'oliviers (le couvent de Cervioni a d'ailleurs des oliviers de plus de 300 ans !)...

© 123rf - Jon Ingall, Le parc Galéa, Nepita

FOCUS SUR l'Olivier millénaire de Filitosa

Dans le sud de la Corse, plus précisément à Filitosa, on trouve un olivier millénaire de plus de 1 250 ans. Cet arbre, entouré de sentinelles de granite qui datent de l'époque du néolithique, présente des caractéristiques hors du commun. Il appartient à la catégorie « Arbre remarquable » avec ses 18 mètres de haut et ses 23 mètres d'envergure ainsi que son tronc de 9 mètres de circonférence.

Sumommé Lili, qui est le mélange de « oLlvier » et de « FiLltosa », il ne demande que très peu d'entretien au quotidien. Son secret de longévité ? La forte présence d'eau qui se trouve sous ses racines !

[> Découvrez en plus sur cet olivier millénaire.](#)



© Studio Aliens - Tramier - Borges

m. LES FÊTES AUTOUR DE L'OLIVE

- **La fête de l'olive piquée** –
le samedi avant Noël – 26110 NYONS
- **La fête de l'Alicoque** –
le 1^{er} weekend de février – 26110 NYONS
- **La fête des Olivades** –
le weekend après le 14 juillet –
26110 NYONS
- **L'Olive et l'huile en fête**
26170 BUIS-LES-BARONNIES
- **La fête du vin et de l'huile d'olive**
courant juillet – 84220 GORDES
- **La fête de l'huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
mi-décembre – 13100 AIX-EN-PROVENCE
- **La fête de l'olivier**
le 1^{er} weekend d'octobre – 83190 OLLIOULES
- **La fête du vin et de l'huile d'olive**
courant juillet – 84220 GORDES
- **La fête des olives vertes**
le 3^{ème} weekend de septembre –
13890 MOURIÈS
- **La fête de l'huile nouvelle des mouliniers de la Vallée des Baux**
le 1^{er} weekend de septembre
- **La fête de l'huile nouvelle**
le dernier samedi de janvier –
04100 MANOSQUE
- **La fête de l'Olivier**
courant juillet – 11120 BIZE-MINERVOIS
- **La fête de la Bunyete et de l'Olive**
66170 MILLAS
- **La foire de l'huile d'olive et des produits de terroir**
courant avril – 66690 SORÈDE
- **La fête de l'olive**
début décembre – 30620 CORCONNE
- **La fête de l'olivier**
mi-octobre – 30000 NÎMES
- **La fête de l'huile de l'Avent**
début décembre – 30000 NÎMES
- **La fête de la Picholine**
courant octobre – 30320 MARGUERITES
- **Journée de l'olivier**
début avril –
30130 SAINT-PAUL-DE-CAISSON
- **Olives en fête en Pays d'Uzès**
courant mars / avril – 30700 UZÈS
- **Fête de l'AOP Lucques du Languedoc**
Fin septembre –
34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIÈRE
- **Fête de l'Olive de Pignan**
34700 PIGNAN
- **Fête de l'Olivier**
fin juillet – 07140 LES VANS
- **Fête de l'Olivier et des produits du terroir et de l'artisanat**
07150 VALLON-PONT-D'ARC
- **Fête de l'huile nouvelle**
07140 LES VANS



+ d'infos sur notre site :
www.huiles-et-olives.fr

03. LA MAISON DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES DE FRANCE

Bienvenue à Olive & Sens, un lieu unique et inédit dédié aux Huiles d'Olive et Olive de France

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France gérée par l'Institut du Monde de l'Olivier propose une expérience unique et ludique autour des huiles d'olive et des olives.

C'est la vitrine de la filière oléicole française et de son savoir-faire, centre culturel et touristique dédié aux Huiles d'Olive et Olives de France.

UNE EXPOSITION SENSORIELLE UNIQUE

Lieu inédit et immersif, Olive & Sens® plonge les visiteurs dans l'univers de l'huile d'olive, qu'ils expérimentent à l'aide de leurs 5 sens. Idéal pour mieux connaître l'olivier et ses produits ! Visite et dégustation de plusieurs Huiles d'olive de France !



LES ATELIERS & FORMATIONS À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

Apprendre à déguster les huiles d'olive ou les olives : découvrir les différentes familles de goût, reconnaître les saveurs, découvrir des huiles d'olive originales, apprendre à marier mets et huiles... Voilà ce que propose Olive&Sens. Accessible à tous et pour tous les niveaux. Initiation, masterclass ou formation, il y en a pour tous les goûts.

LES COURS DE CUISINE

Embarquez pour une aventure culinaire avec un chef pour vous guider dans les étapes de réalisation d'un repas thématique. Que vous soyez amateurs ou expérimentés, ces cours de cuisine sont ouverts à tous et pour tous.

Découvrez la richesse des huiles d'olive et des olives de France à utiliser dans les plats salés comme dans les sucrés. Apprenez des techniques dignes des grands chefs, dégustez et emportez le fruit de vos efforts, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale !



LA BOUTIQUE

Une boutique de produits gourmets 100% français : huiles d'olive en AOP médaillées au concours national, olives de France et en AOP, tartinables et autres produits à base d'olives ou d'huile d'olive (biscuits, sardines, pâtes à tartiner...), spécialités régionales des départements oléicoles, produits bien-être, livres etc...

> Pour découvrir La Maison des Huiles d'Olives et Olives de France, cliquez ici.

ou visitez : www.olive-et-sens.fr – agendan des animations et tarifs

40 Place de La Libération – 26110 NYONS

Tél. : 04 75 26 90 90 – Email : contact@olive-et-sens.fr



04. FRANCE OLIVE, L'INTERPROFESSION



France Olive, **l'association française interprofessionnelle de l'olive** est la section spécialisée «olive» de l'Interprofession des huiles et protéines végétales (TERRES UNIVIA).

Elle a été créée en **1999** pour défendre les intérêts de la filière huile d'olive puis olive.

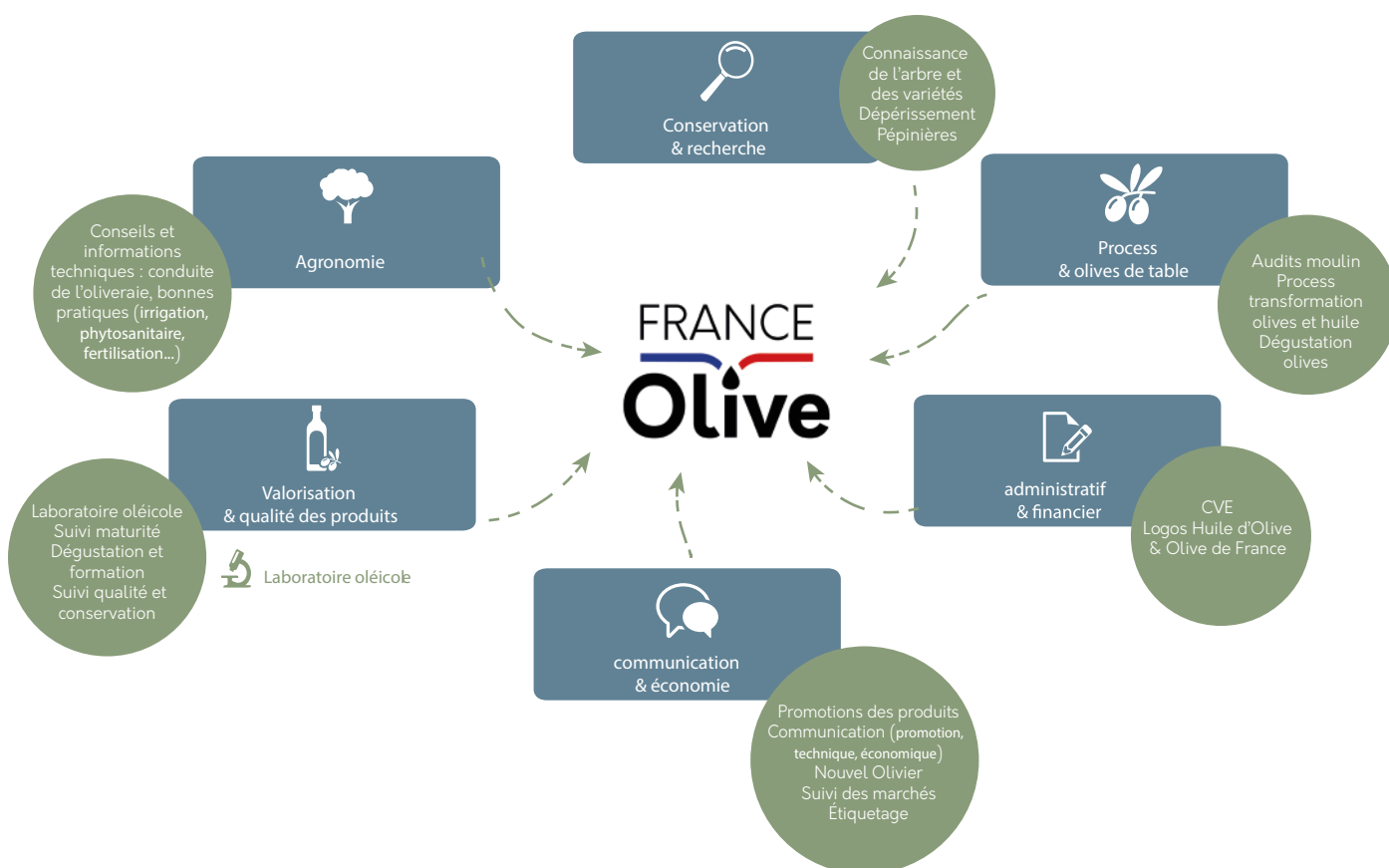
Elle regroupe les familles professionnelles de la filière oléicole de l'amont et de l'aval permettant ainsi, tout en respectant les spécificités de chaque secteur professionnel de :

- **renforcer le poids de la filière oléicole française** auprès des instances françaises et internationales,
- **œuvrer en collectif** avec des moyens d'actions et financiers plus importants,
- **valoriser les spécificités des produits oléicoles français.**

[> Pour en savoir plus, cliquez ici.](#)

ou visitez notre site internet à destination des professionnels : www.franceolive.fr

FRANCE OLIVE COMPTE 6 PÔLES :





CONTACT

CONTACTS PRESSE :

Alexandra PARIS, directrice communication
06 08 61 15 50 / alexandra.paris@franceolive.fr

Nathalie ARGER, chargée des relations presse
06 01 30 31 91 / nathalie.arger@terresoleopro.com

+ D'INFORMATIONS :

www.huiles-et-olives.fr

RÉSEAUX SOCIAUX :

     /HuilesetOlives

Partagez vos photos
avec les hashtags

#JevoyageenFrance

#Jachetefrancais

#Cetétéjédécouvrelafrance

#Francetourisme

#Provencetourisme

Maison des Agriculteurs - 22 Avenue Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE
Pôle Communication-Économie - 40 Place de La Libération - 26110 NYONS