

Origine garantie !



Connaitre l'origine de l'huile d'olive en lisant l'étiquette...

C'est une mention obligatoire dans l'étiquetage pour toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra commercialisées dans l'Union Européenne.

La mention « Huile d'olive de France » ou « Origine France » ou « Produit de France » garantit une huile d'olive 100% française. Dans ce cas, les olives ont été récoltées en France et l'huile a été extraite dans un moulin français.

La mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » accompagnée du symbole européen et du nom de l'Appellation, par exemple « Huile d'olive de Nice », garantit une huile d'olive issue d'un terroir particulier, une variété, une typicité, un savoir-faire.



La mention « Origine UE » indique que l'huile d'olive est issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne (Espagne, Italie, Grèce...).

Venez découvrir les Moulins à Huile des Alpes-Maritimes !

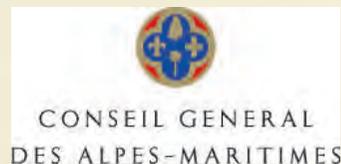
Samedi 29 Novembre 2014,

les mouliniers vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir la fabrication de l'huile d'olive.

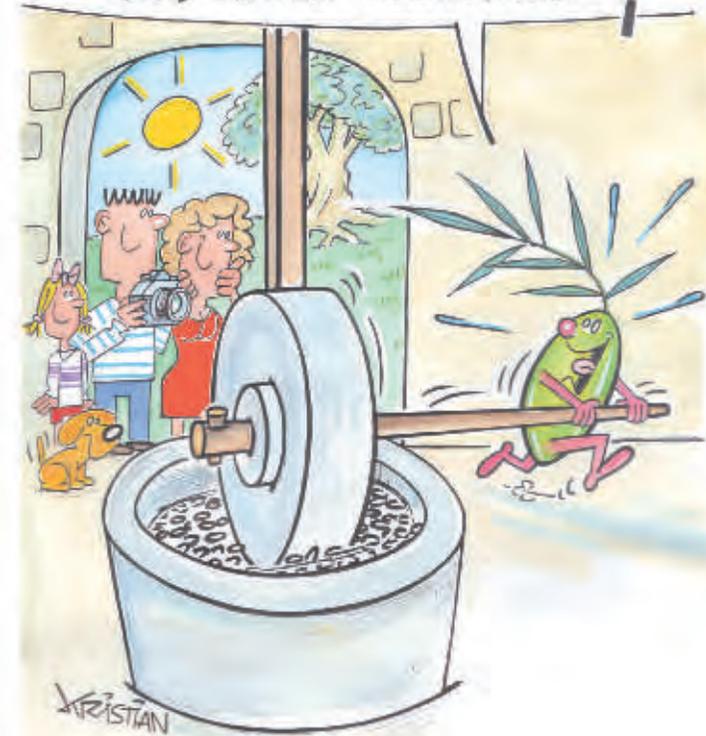
Chez la plupart d'entre eux vous aurez le privilège de déguster le Millésime 2014 - 2015 !

Visite de moulins modernes ou traditionnels, démonstration de récolte et de trituration des olives, exposition de photographies, diffusion de vidéos, jeux, concours, dégustation autour de la Brissaouda et vente de produits oléicoles

Venez à la rencontre des mouliniers et de leur passionnant métier !



PORTES OUVERTES DES MOULINS À HUILE DES ALPES MARITIMES !



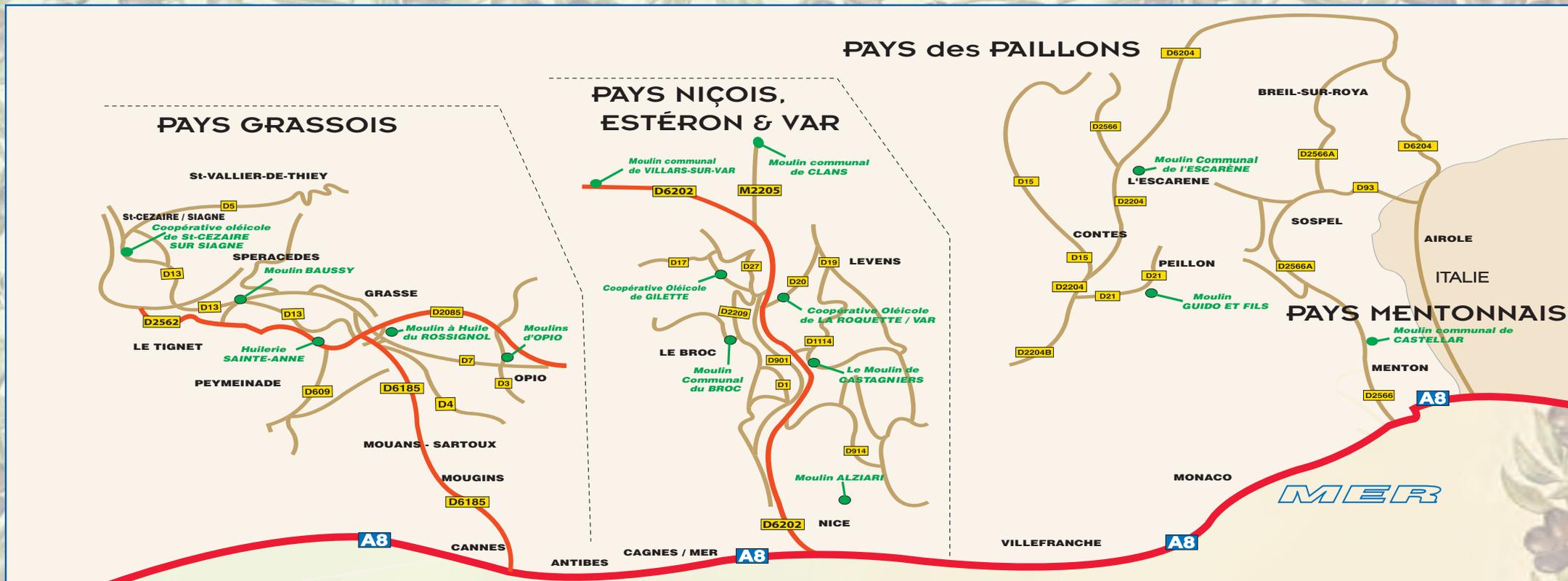
SAMEDI 29 NOVEMBRE 2014



Manifestation organisée par le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes les Moulins et coopératives oléicoles des Alpes-Maritimes SION - MIN Fleurs 6 Box 58 - 06296 NICE Cedex 3

Tél. : 04 97 25 76 44

Programme sur www.ca06.fr et sur www.olivedenice-aop.com



Pays Grassois

Moulins d'Opio - 2 route de Châteauneuf - **06650 OPIO** - Tél. : 04 93 77 23 03
e-mail : direction@moulinopio.com - Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h - Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, démonstration de récolte d'olives, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda, jeu.

Moulin à huile du Rossignol - 41 chemin des Paroires - **06130 GRASSE**
Tél. : 06 18 84 04 15 - Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h - Visite explicative du moulin, diffusion de vidéos, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

Huilerie Sainte-Anne - 138 route de Draguignan - **06130 GRASSE**
Tél. : 04 93 70 21 42 - e-mail : contact@huilerie-sainte-anne.com - Ouvert de 9h30 à 18h - Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles.

Moulin Baussy - 3 rue du Bourboutil - **06530 SPERACEDES**
Tél. : 04 93 60 58 59 - e-mail : moulin.baussy@wanadoo.fr - Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h - Visite du moulin, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles.

Coopérative Oléicole de St Cézaire - 100 route de St Vallier
06530 ST CEZAIRE SUR SIAGNE - Tél. : 06 13 45 74 88 - Ouvert de 9h à 17h
Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation de produits oléicoles.

Pays Niçois, Estéron et Var

Moulin Alziari Neolive - 318 boulevard de la Madeleine - **06000 NICE**
Tél. : 04 93 85 76 92 - e-mail : tourisme@alziari.com.fr - Ouvert de 9h à 17h
Visite du moulin et démonstration de trituration, diffusion de vidéos, dégustation et vente de produits oléicoles.

Le Moulin de Castagniers - 2 chemin du Moulin - **06670 CASTAGNIERS**
Tél. : 04 93 08 10 75 - e-mail : lemoulindecastagniers@9business.fr - Ouvert de 9h30 à 18h - Visite explicative du moulin, démonstration de fabrication de pâte d'olive, exposition de photographies, diffusion de vidéos, visite du musée du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

Coopérative Oléicole de La Roquette-sur-Var - route des Amandiers
06670 LA ROQUETTE-SUR-VAR - Tél. : 04 93 08 41 22 - e-mail : depo.marc@neuf.fr - Ouvert de 9h à 18h - Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

Coopérative Oléicole de Gilette - Route de Gilette - **06830 GILETTE**
Tél. : 06 23 17 28 88 - e-mail : lougiletan@orange.fr - Ouvert de 10h à 17h
Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles.

Moulin communal de Le Broc - Route de Nice - **06510 LE BROC**
Tél. : 04 92 08 27 30 - e-mail : personnel@lebroc.fr - Ouvert de 8h à 13h - Visite du moulin et démonstration de trituration, exposition de photographies, vente de produits oléicoles.

Moulin communal de Villars-sur-Var - Placette du Moulin
06710 VILLARS-SUR-VAR - Tél. : 06 51 72 27 71 - e-mail : olivier.hoch@gmail.com - Ouvert de 9h à 17h - Visite du moulin et démonstration de trituration, exposition de photographies, visite du vieux moulin, démonstration de récolte d'olives.

Moulin communal de Clans - 21 avenue Auguste Ghiraldi - **06420 CLANS**
Tél. : 06 15 87 28 00 - e-mail : olive.tinee@voila.com - Ouvert de 8h à 17h
Visite explicative du moulin et démonstration de trituration, visite du musée.

Pays des Pailions

Moulin à huile Roger Guido et fils - 916 boulevard de la Vallée Borghéas - **06440 PEILLON** - Tél. : 04 93 91 24 40 - e-mail : moulin.guido@libertysurf.fr - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 19h
Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

Moulin communal de L'Escarène St Sébastien - Descente du Moulin Route Nationale - **06440 L'ESCARÈNE** - Tél. : 06 63 53 57 81 - e-mail : m.cagnazzo@escarene.fr - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 16h - Visite du vieux moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, apéro «Trulles» offert à 12h00.

Pays Mentonnais

Moulin communal de Castellar - Voie du moulin - **06500 CASTELLAR**
Tél. : 04 93 35 67 80 - e-mail : jean-pierre.louvet3@wanadoo.fr - Ouvert de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30 - Visite explicative du moulin, diffusion de vidéos.