

Ah ! Marseille, la Provence, la Camargue...

Les Bouches-du-Rhône n'ont pas fini de vous faire tourner la tête !

En visiteur averti, vous avez certainement contemplé Marseille du haut de Notre-Dame de la Garde ou les eaux turquoises des calanques. Vous avez ensuite mangé la célèbre bouillabaisse sur le vieux port. Vous avez aussi fait le plein de Provence en visitant ces charmants villages nichés dans la roche, sans oublier de ramener un petit savon. Et si vous êtes plutôt Camargue, vous vous êtes alors rapproché des marais pour observer les cabanes de gardians, les chevaux, les taureaux et les flamands roses.

Mais avez-vous pensé à l'huile d'olive et aux olives ? En tant que produits phares du département, ils méritent tout autant leur place dans votre valise ! Et 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'olivier dans les Bouches-du-Rhône...

1 200 000 oliviers

Appellation d'origine

- AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence
- AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence
- AOP olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence
- AOP olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence

OLIVERAIE DU PETIT SAINT JEAN

TERRASSON Gérard
180, Chemin de Poullasson Couteron
13100 AIX-EN-PROVENCE
04 42 92 21 19 | 06 22 43 36 45
🕒 Du lundi au vendredi : 17h/20h
Mercredi et samedi : 9h/12h - 17h/20h



DOMAINE LES BASTIDETTES

MEIFFRE André
Mas Thibert
13104 ARLES
04 90 98 71 35 | 06 18 39 04 59
🕒 Du lundi au vendredi : 8h/12h - 14h/18h
Samedi et dimanche : 14h/18h



L'OLIVETTE DE GARLABAN

KNIPPING François
550, Chemin de l'Olivette
13400 AUBAGNE
04 42 03 31 19 | 06 07 73 89 48
🕒 Sur RDV



DOMAINE LA MICHELLE

MARGIER Jean-François et Nelly
Domaine La Michelle
13390 AURIOL
04 42 04 74 09
🕒 Toute l'année au moulin à huile Margier
Avril/fin août au domaine : 14h30/19h



MOULIN A HUILE MARGIER

MARGIER Jean-François
Rond Point de l'Eolienne
Quartier Pujol
13390 AURIOL
04 42 04 74 09
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/19h



LE MOULIN DE BARBENTANE

1231, Route d'Avignon
13570 BARBENTANE
04 90 20 95 02 | 06 13 80 75 01
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h30
14h/19h - Juillet/août : tous les jours



COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE COUDOUX

Chemin de la Croix
Impasse du Moulin
13111 COUDOUX
04 42 52 05 04
🕒 Du mardi au samedi : 10h/12h - 14h/18h



GAUBENS CHANTAL

GAUBENS Chantal
Domaine de Vautubière
Les Collets
13111 COUDOUX
04 42 52 12 23 | 06 87 04 75 12
🕒 Tous les jours sur RDV



MOULIN À HUILE BARLE ET FILS

80, Avenue du Père Sylvian Giraud
13510 EGUILLES
04 42 92 55 14
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h15
14h15/18h



LA FABRESSE - ATELIER DE L'OLIVE

MONTAGARD Jean-Philippe
Route de la Gare
13810 EYGALIERES
04 86 65 68 51
🕒 Lundi : 14h30/19h - Du mardi au dimanche : 10h/13h - 14h30/19h



L'OLIVETTE

SCHWARZ Marion
Route de Mouriers
13810 EYGALIERES
04 90 95 99 83 | 06 28 07 25 05
🕒 Du lundi au jeudi : 10h/12h30
14h30/18h - Vendredi : 10h30/12h30
14h30/17h - WE sur RDV



CHÂTEAU D'ESTOUBLON

REBOUL Rémy
Route de Maussane
13990 FONTVIEILLE
04 90 54 64 00
🕒 7 jours/7



DOMAINE OLIVIER D'AUGE

D'AUGE Olivier
D33 D'Auge
13990 FONTVIEILLE
04 90 54 62 95 | 06 85 90 67 44
🕒 Du lundi au vendredi : 8h/12h - 13h/17h



EARL MAS DE L'ANGE

MONNIER Patrick
Mas de l'Ange
13990 FONTVIEILLE
06 80 88 02 98
🕒 Du lundi au samedi : 9h/19h



MOULIN À HUILE DE LA COQUILLE

Route de Maussane
CD 33 A
13990 FONTVIEILLE
04 90 54 65 37
🕒 7 jours/7 : 9h/19h



MOULIN À HUILE DU MAS SAINT JEAN

Quartier Saint-Jean
13990 FONTVIEILLE
04 90 54 72 64
🕒 Du lundi au vendredi : 9h/12h - 14h/18h



MOULIN À HUILE BONFILHON

24 Rue des Moulins
13450 GRANS
04 90 55 93 08
🕒 Vente sur RDV



MOULIN À HUILE DE LA FARE LES OLIVIERS

14, Avenue du Pavillon
13580 LA FARE LES OLIVIERS
04 90 57 65 07
🕒 Lundi : 14h/18h
Du mardi au samedi : 9h/12h - 14h/18h



LE MOULIN D'HORTENSE FILLES ET FILS

Bastide de Règne Iris
CD 10
13680 LANÇON DE PROVENCE
04 90 59 85 44 | 06 88 60 32 42

🕒 Du lundi au samedi (sauf mercredi) : 10h/12h - 14h/16h



MAS SENEQUIER

Famille BADRE Père et Filles
Val de Sibourg
13680 LANÇON DE PROVENCE
06 12 30 03 48
🕒 Sur RDV : 8h/12h - 14h/19h



PERLE DE PROVENCE

DE TOMASI Claude et Frédéric
Le Vieux Mas - RD 10
Près Les Baïsses
13680 LANÇON DE PROVENCE
04 90 42 69 52
🕒 Du lundi au samedi : 9h/19h
Dimanche : juin/septembre



SCEA CHÂTEAU VIRANT

CD 10
13680 LANÇON DE PROVENCE
04 90 42 44 47 | 06 61 92 45 65
🕒 Toute l'année sauf Noël et Jour de l'An : 8h/12h - 14h/18h30



MAS DE LA DAME

MISSOFFE - PONIATOWSKI Caroline
Route de Saint Rémy
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
04 90 54 32 24
🕒 Tous les jours



MOULIN CASTELAS

Mas de l'Olivière
Quartier Frechier
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
04 90 54 50 86 | 06 12 21 63 63
🕒 Tous les jours : 9h/18h
Sauf 25 Décembre, 1er Janvier, 1er Mai



DUNAND BRUNO

144 avenue Général de Gaulle
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 38 05 31 | 06 08 82 09 53

🕒 Au moulin du Mas de Vaudoret.
Du lundi au samedi (sauf mercredi) : 14h/18h



EARL DOMAINE PLAINES MARGUERITE

Chemin des Plaines Marguerite
Moulin à Huile
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 54 50 97 | 06 15 88 16 44
🕒 Du lundi au samedi : 10h/12h
14h30/19h



MAS DE FLECHON

BICHERON Alain
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 54 32 88 | 06 20 93 72 13



MOULIN À HUILE DES BARRES

Mas des Barres
BP 42
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 54 44 32
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h
Dimanche et jours fériés : 10h/12h
14h/18h30



MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE

Rue Charloun Rieu
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 54 32 37
🕒 Avril/septembre : du lundi au samedi : 9h30/18h30 - Octobre/mars : du lundi au samedi : 9h30/18h - Juin/septembre : dimanche : 11h/18h



SAS JEAN MARTIN

MARTIN Jean-Louis
9&10, Rue Charloun Rieu BP n°1
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 54 34 63
🕒 En été : tous les jours : 9h30/12h
14h/18h - En hiver : du lundi après midi au samedi : 9h30/12h - 14h/18h30



SCEA DU BOUTONNET

AMBROGI Marina
Mas du Boutonnet
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
04 90 47 50 08
🕒 7 jours/7 : 10h/17h



MOULIN À HUILE DU MAS DE VAUDORET

Mas de Vaudoret
Route d'Eygalières D24
13890 MOURIES
04 90 47 50 13
🕒 Du lundi au samedi (sauf mercredi) : 14h/18h



MOULIN COOPERATIF DE MOURIES

Chemin du Mas Neuf
13890 MOURIES
04 90 47 53 86 | 06 87 73 16 24
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h
Dimanche et jours fériés : 14h/18h



MOULIN SAINT MICHEL

Cours Paul Revoil
13890 MOURIES
04 90 47 50 40
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h
Juin/septembre : tous les jours



DOMAINE DE VALDITON

MALOSSO Bertrand
Route d'Eygalières
13660 ORGON
04 90 73 08 12 | 06 99 56 76 76
🕒 Avril/octobre : tous les jours : 9h30/12h30 - 14h/19h
Novembre/mars : du lundi au samedi : 9h30/12h30 - 14h/18h



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

🕒 DES PRODUITS LABELISÉS AOC

🕒 DES PRODUITS LABELISÉS AOP

🕒 DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

SCEA DOMAINE DE BOURNISSAC

Domaine de Bournessac
13550 PALUDS DE NOVES
04 90 95 45 57 | 06 79 65 29 21
🕒 Tous les jours : sur RDV



MOULIN DES COSTES

445, Chemin Saint-Pierre
13330 PELISSANNE
04 90 55 30 00 | 06 11 58 80 93
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h - 15h/19h



MOULIN DE PLAN FOSSAN

Quartier Plan Fossan
13110 PORT DE BOUC
06 86 58 24 74
🕒 Octobre/janvier
Février/novembre : sur RDV



DOMAINE DU CHAPELET

COUTROT Joséphine
Domaine du Chapelet
975 Chemin de la Pallière
13114 PUYLOUBIER
04 42 66 34 78 | 06 24 49 20 00
🕒 Tous les jours : 9h/19h



SICA OLEICOLE DE LA VALLEE DES BAUX

"LA CRAVENCO"
2695, Route d'Eyguières
D 33
13280 RAPHÈLE-LES-ARLES
04 90 96 50 82
🕒 Du lundi au jeudi : 8h/12h -
13h30/17h30
Vendredi : 8h/12h - 14h30/16h30



MOULIN GUEURY

Route de Peynier
Chemin du Pavillon
13790 ROUSSET
04 42 29 14 84 | 06 03 76 50 48
🕒 Du lundi après-midi au samedi :
9h30/12h30 - 15h/19h



SCEA LES MASQUES

RAUX Mélanie
Chemin Maurély
13100 SAINT ANTONIN SUR BAYON
04 42 12 38 50 | 06 70 19 54 67
🕒 Sur RDV



SCEA DOMAINE DE SURIANE

MERLIN Marie-Laure
5600 Chemin départemental 10
13250 SAINT-CHAMAS
04 90 50 91 19
🕒 Du lundi au samedi : 9h/12h -
14h/19h (18h en hiver)



DOMAINE DE LA LIEUTENANTE

Route du Vallon
B.P. 60071
13552 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
04 90 47 12 46 | 06 18 40 84 91
🕒 Sur RDV



MAS DE L'AQUEDUC

CAUVIN Benoît
Mas de l'Acqueduc
Route de Vergières
13310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
04 90 47 24 51 | 06 83 01 00 06
🕒 Tous les jours : 8h/12h - 14h/19h



DOMAINE DE METIFIOT

LILAMAND Régis
La Croix des Vertus
Les résidences de Métifiot
13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE
04 90 92 65 33 | 06 74 59 48 58
🕒 7 jours/7 : 9h30/12h30 - 15h/19h



MOULIN DU CALANQUET

Vieux Chemin d'Arles
Quartier du Gres
13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE
04 32 60 09 50
🕒 Nov./Mars : du lundi au samedi :
9h/12h - 14h/18h30 - Dimanche
d'avril à oct. : 10h/12h - 15h/18h



MAS DES BORIES

Vieille Route de Pélassanne
13300 SALON-DE-PROVENCE
04 90 56 03 65 | 06 81 67 16 75
🕒 Du lundi au samedi : 10h/18h



COOPÉRATIVE OLÉICOLE DE VELAUX

Chemin du Moulin Neuf
13880 VELAUX
04 42 46 31 07
🕒 Du mardi au samedi :
9h/13h - 14h/19h - Lundi : 14h/19h



DOMAINE BAJOLLE

BAJOLLE Micheline
622 chemin des Pepioux
13122 VENTABREN
06 03 90 48 62
🕒 Tous les jours



Idée recette

ASPERGES VERTES DE PROVENCE ET GAMBAS POÊLÉES, RÉDUCTION DE CAROTTES ORANGÉES AU GINGEMBRE ET HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE

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

PRÉPARATION



- 1 **ÉPLUCHER** et cuire les asperges dans l'eau bouillante.
- 2 **RAFRAICHIR** les asperges dans l'eau froide et les égoutter.
- 3 **RÉDUIRE** les jus de carottes et d'orange de 3/4 avec le gingembre râpé.
- 4 **MÉLANGER** la réduction et l'huile d'olive goût à l'ancienne.
- 5 **POÊLER** les gambas à l'huile d'olive goût intense, ainsi que les asperges.
- 6 **DRESSER** sur assiette les asperges, les gambas, la réduction tranchée et quelques copeaux de Parmesan.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1,2 kg d'asperges vertes de Provence (environ 20 pièces)
- 12 gambas moyennes
- 0,5 l de jus de carottes
- 0,5 l de jus d'orange
- 15 cl d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 10 cl d'huile d'olive goût intense
- Parmesan
- 30 gr. de gingembre frais râpé
- Sel/poivre

POUR CETTE RECETTE

NOUS VOUS CONSEILLONS

AOP Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, AOC Provence...

AOC Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence...



Crédits photos : Jérôme Liégeois, Myriam Servan et AFIDOL

La France produit des huiles d'olive de manière artisanale, en petites quantités, uniquement des huiles d'olive vierges ou vierges extra.

Les huiles d'olive françaises représentent moins de 5% de la consommation en huile d'olive des Français !

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

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr



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 !

BOUCHES-DU-RHÔNE

Ne pas jeter sur la voie publique