

Ah ! La Méditerranée, la Camargue, les paysages...

Le Gard et l'Hérault 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 aussi visité les arènes de Nîmes après avoir dégusté sa célèbre brandade de morue. Et si vous êtes plutôt Camargue, vous vous êtes alors approché des marais pour observer les cabanes de gardians, les chevaux et taureaux. Vous avez, enfin, fait le plein de produits locaux sur les marchés et en vous rendant dans les caveaux et domaines. Vous 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 du Gard et de l'Hérault, 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 le Gard et l'Hérault...

- 510 000 oliviers (30)
311 000 oliviers (34)
- Huiles d'olive
 - AOP huile d'olive de Nîmes
 - Huiles d'olive des variétés Verdale de l'Hérault, Picholine...
- Olives
 - AOP olive de Nîmes
 - Olive verte Picholine

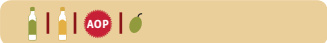
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

GARD (30)

ACCABAT SAMUEL
Domaine Catresse
30700 ARPAILLARGUES
04 66 03 01 30
⌚ Pour convenir d'un horaire, téléphoner aux heures de repas.



HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE
48, Rue de la redoute
30300 BEAUCAIRE
04 66 59 28 00
⌚ Du lundi au vendredi : 9h/12h 14h/18h



MOULIN À HUILE DU DOMAINE DE PIERREDON
Chemin de la Distillerie
30390 ESTEZARGUES
04 66 04 05 89 | 06 20 08 40 40
⌚ Du lundi au samedi : 9h30/12h 14h/18h30



LE MOULIN DES MAGES
Maison Rodier
Avenue du Moulin
30960 LES MAGES
04 66 25 61 43
⌚ Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h



MOULIN A HUILE PARADIS
Domaine du Moulin du Portal
30360 MARTIGNARGUES
04 66 83 24 52
⌚ Du lundi au samedi : 8h30/12h 13h30/18h



CYRIL MARTINEZ
2, rue du Castelas
30340 MONS
06 76 37 97 07
⌚ Tous les jours : 17h30/19h (sauf dimanche et fériés)
Novembre/février : toute la journée



MOULIN A HUILE BRUNEL
433, route Rouquairol - St Césaire
BP2001
30904 NÎMES CEDEX 9
04 66 84 05 54
⌚ Lundi et jeudi : 10h/12h - 14h/16h
Samedi : 10h/12h. Durant la campagne : du lundi au samedi midi



MOULIN DES COSTIÈRES
2373 Chemin des Loubes
30800 SAINT-GILLES
04 66 87 42 43
⌚ Du lundi au samedi : 9h/12h - 14h/18h



DOMAINE DU MAS CAVAYON
RICHARD Edmond
Mas Cavayon
30360 SAINT-HIPPOLYTE-DE-CATON
04 66 83 54 45
⌚ Du lundi au samedi : 8h/12h - 15h/19h



LE MOULIN D'UZÈS
Chemin du Mas de France
30700 UZÈS
04 66 01 62 39 | 06 08 47 46 13
⌚ Du mardi au samedi : 10h/12h30 14h30/18h30 - Dimanche : 10h/12h30



MOULIN A HUILE THOMASSOT
Hameau de Montèze
30630 VERFEUIL
04 66 72 92 74
⌚ Sur RDV et du lundi au samedi en saison : 14h/18h



MOULIN DE LA CHARTREUSE
SARL La Croix des Papes
Impasse Pouzaraque
30400 VILLENEUVE-LES-AVIGNON
04 90 25 45 59 | 06 60 08 12 37
⌚ Du lundi au samedi : 10h/12h30 14h30/19h



MOULIN DE VILLEVIEILLE
154, Avenue des Cévennes
30250 VILLEVIEILLE
04 66 80 03 69
⌚ Du lundi au samedi : 8h/12h30 14h/19h



HÉRAULT (34)

MOULIN DE RAMUS
Route de Pézenas
34550 BESSAN
06 34 44 41 15



DOMAINE PRADINES LE BAS
BUESA-SALACROUP Francine
Route de Corneilhan
34500 BÉZIERS
04 67 30 63 52 | 06 11 73 65 62
⌚ En hiver : lundi, jeudi, vendredi : 13h/19h - En été : 7 jours/7



FINE DE GARRIGUE
PURSEIGLE Anne
17, rue Dupuytren
34500 BÉZIERS
04 67 76 21 64 | 06 12 21 77 86



VITOU NICOLAS
Mas Saint Léonard
Route de Saint Brès
34160 CASTRIES
06 36 55 82 03
⌚ Sur RDV



HUILERIE CONFISERIE COOP. INTERDÉPARTEMENTALE DE CLERMONT-L'HÉRAULT
13, Avenue Wilson
34800 CLERMONT-L HÉRAULT
04 67 96 10 36
⌚ Du lundi au samedi - Hiver : 9h/12h 14h/18h30 - Été : 9h/12h - 14h/19h



MOULIN DU DOMAINE DE L'OLIVIE
Mas de Fourques
34980 COMBAILLAUX
04 67 67 07 80
⌚ Du lundi au samedi : 10h/12h - 14h/18h



LE CLOS DES OLIVIERS
20 Ter rue des Planels
34710 LESPIGNAN
04 67 37 18 89 | 06 72 11 35 94
⌚ Octobre à mai : mercredi : 9h/12h et vendredi : 16h/19h
Juin à septembre : mercredi : 9h/12h, jeudi : 16h/19h et vendredi : 16/19h



CÔTÉ SOLEIL
GAREIL Jean-Michel
6, rue de la Pinède
34440 NISSAN LEZ ENSERUNE
06 12 25 84 54
⌚ Du mardi au samedi : 15h/20h ou sur RDV



GARROT-CHAILLAC
VAUCLARE Alain
145, impasse John Locke
Immeuble La Rafale
34473 PÉROLS



04 67 60 64 85 | 06 24 27 87 73
⌚ Du lundi au vendredi : 8h/12h - 14h/19h
⌚ En conversion BIO



COOPÉRATIVE OLÉICOLE INTERCOMMUNALE DE PIGNAN
37, route de Murviel les Montpellier
34570 PIGNAN
04 67 47 70 22
⌚ Du mercredi au samedi : 9h/12h - 16h/19h



MOULIN DE LA GARRIGUE
8. Rue de la Lucques
Z.A.E.
34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS
04 67 57 65 66
⌚ Du lundi au vendredi : 9h30/12h 14h/18h - Samedi : 9h30/12h



OLIVERAIE DU COFFRE
ROCH Christian et Chantal
11, rue des Lavoirs
34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS
04 67 57 83 47 | 06 18 13 62 01
⌚ Tous les jours sur RDV



LES OLIVIERS DU MAS DES VAUTES
Mas des Vautes
34980 SAINT-GÉLY-DU-FESC
04 67 02 12 30
⌚ Du mardi au vendredi : 14h30/18h
Samedi : 10h/12h - 14h30/18h



DOMAINE LUPIA
LUPIA Françoise et Arnaud
1, chemin rural - n° 27
Route de Vendres
34410 SERIGNAN SAUVIAN
04 67 32 44 30 | 06 14 96 22 15
⌚ Du lundi au vendredi : 18h/20h
Samedi : 9h/12h



MOULIN DE LA DENTELLE
34, Rue Sautarock
34560 VILLEVEYRAC
04 67 74 21 71 | 06 71 42 38 29



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

Idée recette

TAPENADE OLIVES VERTES

INGRÉDIENTS

- 500 gr. d'olives vertes du Midi de la France dénoyautées
- 30 gr. de câpres (ou 2 c à s.)
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée d'herbes de Provence (éviter le romarin)
- Huile d'olive du Midi de la France

PRÉPARATION

- 1 **DÉNOYAUTER** les olives, il doit rester environ 300 gr. d'olives.
- 2 Mettre tous les ingrédients dans un **MIXER** jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.
- 3 Pour plus d'onctuosité, **AJOUTER** de l'huile d'olive.

ASTUCE

Nous vous conseillons les olives vertes de la variété **PICHOLINE**.

Vous pouvez également ajouter des **AMANDES**, des **NOISETTES** ou des **NOIX** qui se marient particulièrement bien avec les olives vertes.

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

L'AOP identifie un **produit typique**, dont le caractère est lié à son **origine géographique** : elle est l'expression d'un lien intime entre **producteurs, produits et terroir**. L'AOP est la combinaison de multiples **éléments naturels** (agronomie, géologie, climat...) et **humains** (culture, histoire, savoir-faire...). Ses caractéristiques font que ce produit ne peut être reproduit à l'identique hors de son terroir d'origine.

L'AOP remplace, depuis le 1er janvier 2012, l'**AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) pour tous les produits agroalimentaires.



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 !

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

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 Rocheşude, Rocheşude (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.

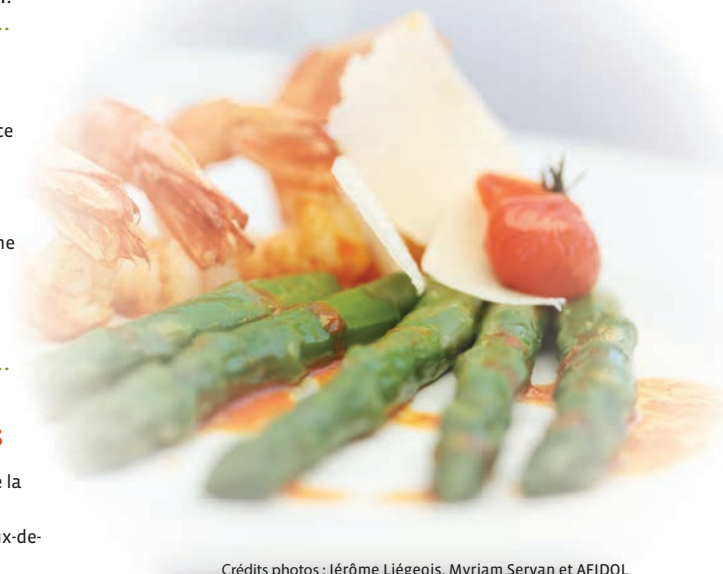
INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 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 Nîmes ou une huile d'olive de la variété Picholine...

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



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

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

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 !

GARD - HÉRAULT

