

SEJOURS PLAISIRS AUTOUR DE L'OLIVIER

le Var



En terre varoise, l'olivier est roi ...
Entre Alpes et Littoral, le Var offre un écrin à l'olivier. Au milieu des pins parasols, des roches rouges des Maures et de l'Estérel, de nombreux passionnés (le Var compte le plus grand nombre d'oléiculteurs en France) cultivent avec grands soins des oliviers réunis en petits olivettes parfois en terrasses. Une grande diversité de paysages offre une découverte pleine de couleurs, d'odeurs, ... des multiples facettes de l'olivier. Les nombreux moulins qui couvrent le département du Var vous accueilleront pour vous faire découvrir le mystère alchimique de la transformation de l'olive en huile, de petites unités familiales, modernes ou traditionnelles, avec des passionnés.

Variétés prédominantes

Les Ribiers, les Cayets, Cayon, Brun, Belgentiéroise, Bouteillan, l'Aglandau
Autres variétés : Picholine, Salonenque et autres variétés locales.

Spécificités du terroir

Le Var a plusieurs spécificités oléicoles à son actif : 2^{ème} département oléicole en nombre d'arbres, c'est le département qui compte le plus de producteurs et de moulins. De par sa topographie, il a une faible densité de plantation (entre 150 et 250 oliviers à l'hectare), situé principalement en sols calcaires. Il compte près de 32 variétés d'oliviers dont certaines spécifiques au Var.

En chiffres

Nombre d'oliviers : 700 000
Production moyenne annuelle d'huile d'olive : 500 t.
Production moyenne annuelle d'olives : 20 t.

Les produits

Huile d'olive Petit Ribier : huile d'olive de type « fruité vert » caractérisée par un nez herbacé, des arômes marqués de poire et de pomme et légers de banane et fruits exotiques.



Huile d'olive Bouteillan : huile d'olive de type « fruité mûr » caractérisée par une douceur extrême, sa finesse et ses arômes de fruits secs et de garrigue.

Olive verte Belgentiéroise : olive verte à la forme allongée et à chair ferme, rare, excellente en cuisine.

Les moulins & coopératives

Moulin à Huile Gervasoni Jacques - AUPS
Tél. 04 94 70 04 66

Sca L'Olivade(*) - BARJOLS
Tél. 04 94 77 00 54

Coopérative oléicole La Belgentiéroise(**) - BELGENTIER
Tél. 04 94 49 89 80

Moulin de Callas - CALLAS
Tél. 04 94 39 03 20

Moulin communal de Callian(* et **) - CALLIAN
Tél. 04 94 76 53 01

Coopérative oléicole La Carçoise(**) - CARCES
Tél. 04 94 04 50 04

Coopérative oléicole La Castellane(* et **) - LE CASTELLET
Tél. 04 94 32 65 37

Coopérative Les Vignerons de Cotignac(**) - COTIGNAC
Tél. 04 94 04 60 04

Coopérative Oléicole de Correns - CORRENS
Tél. 04 94 59 59 46

Moulin des Cinq Ponts(**) - CUERS
Tél. 04 94 48 64 70

Moulin à Huile Lou Calen - DRAGUIGNAN
Tél. 04 94 67 07 23

Moulin à huile St Cassien(**) - DRAGUIGNAN
Tél. 04 94 67 13 50

Coopérative Oléicole La Solidarite(**) - ENTRECASTEAUX
Tél. 04 94 04 44 08

Moulin à huile Lambert(*) - FAYENCE Tél. 04 94 76 00 88

Moulin de la Combette - FLAYOSC Tél. 04 94 84 63 69

Moulin à Huile du Flayosquet - FLAYOSC Tél. 04 94 70 41 45

Moulin à Huile de Foncabrette - FLAYOSC Tél. 04 94 70 40 17

Moulin de Fréjus - FREJUS Tél. 06 87 35 90 09

Moulin de Saint Côme - LA CADIERE D'AZUR Tél. 04 94 90 11 51

Moulin A Huile Guiol(**) - LA FARLEDE Tél. 04 94 48 74 42

Moulin du Partegal - LA FARLEDE Tél. 04 94 48 48 85

Moulin du Haut Jasson - LA LONDE LES MAURES
Tél. 04 94 15 92 03

Coopérative oléicole Moulin du Grimaudet - LE LUC
Tél. 04 94 50 17 66

Moulin du Thélon - LES ARCS Tél. 04 94 85 25 50

Moulin de Lorgues(**) - LORGUES Tél. 04 94 73 70 59

Coopérative oléicole du Canton d'Ollioules(**) - OLLIOULES
Tél. 04 94 63 05 80

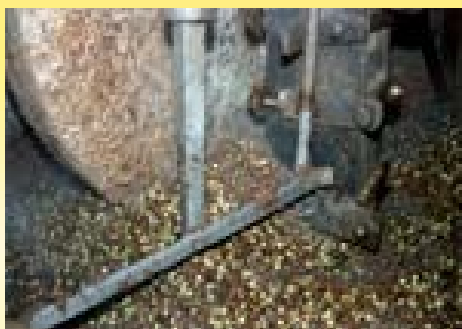
Moulin à Huile de La Loube(**) - PUGET VILLE
Tél. 04 94 28 06 29

Coopérative oléicole Lou Cigaloun(* et **) - ST ZACHARIE
Tél. 04 94 72 90 58

Coopérative Oléicole La Salernoise(**) - SALERNES
Tél. 04 94 70 61 70

Coopérative Oléicole La Tavernaise(**) - TAVERNES
Tél. 04 94 72 33 49

Coopérative Oléicole La Varageoise(*) - VARAGES
Tél. 04 94 77 86 07



Les Confiseries

Coopérative «La Belgentieroise» - BELGENTIER
Tél. 04 94 48 98 80

Le Souleillou - SALERNES EN PROVENCE Tél. 04 94 70 60 68

Les Domaines

Domaine La Tuillière - AUPS Tél. 04 94 70 01 10

Domaine Souviou - LE BEAUSSET Tél. 04 94 90 57 63

Domaine La Condamine(**) - COTIGNAC Tél. 04 94 04 60 26

Domaine du Fenouillet - HYERES Tél. 04 94 65 13 26

E.A.R.L. Chemin de St François(**) - LA CRAU
Tél. 04 94 57 55 80

Domaine La Bastidette(**) - LA FARLEDE Tél. 04 94 66 76 14

Domaine du Jasson(**) - LA LONDE LES MAURES
Tél. 04 94 66 90 26

Domaine de la Jouasse(**) - LA LONDE LES MAURES

Tél. 04 94 27 66 74

Domaine de la Pardiguière - LE LUC Tél. 04 94 60 75 37

Domaine De La Neuve - POURIERES Tél. 04 94 59 86 03

Domaine de Sacaron(**) - POURRIERES Tél. 04 94 78 58 66

Oliveraie de la Roquette - ROQUEBRUNE -SUR-ARGENS
Tél. 04 94 45 78 61

Domaine L'Olivette - ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS
Tél. 04 94 45 75 25

Domaine De La Pierre Plantée - ST MAXIME Tél. 04 94 96 65 65

Domaine de Trestaure - ST PAUL EN FORET Tél. 04 94 76 53 68

Si vous souhaitez visiter les moulins & domaines, prenez soin de téléphoner au préalable. Certaines unités ne proposant des visites qu'en saison() ou sur rdv(**). Ne sont mentionnés que les unités de production proposant des produits à la vente. Pour une liste exhaustive, contacter le GOVAR.*

Les sites remarquables

La Maison de l'Olivier (Le Val)

Le Musée des traditions provençales (Draguignan)

Le Moulin du Flayosquet (Flayosq)

Le Moulin de Carcès (Carcès)

Le Moulin à huile du Partegal (La Farlede)

Le moulin à sang (Le Cannet des maures)

L'abbaye du Thoronet – renferme un ancien pressoir à huile à vis (Le Thoronet)

Moulin à huile communal (Mazaugues) Tél. 04 94 86 95 03

Moulin à huile communal de Tourtour (Tourtour)
Tél. 04 98 10 25 25

Cascade de Sillans : boussole en main, cheminez à travers restanques et chênaies à la découverte de la douceur des oliviers de l'arrière-pays varois.

De superbes balades vous attendent dans tous le pays varois, n'hésitez pas à demandez aux offices de tourisme, aux moulins et producteurs.

Coup de cœur

La Maison de l'Olivier - Le Val

Dans un ancien moulin à huile, une collection d'outils, d'objets et de photos agrmente une belle exposition qui vous permettra de découvrir les étapes de la culture de l'olivier. A noter, la maquette grandeur nature qui permet de se familiariser avec le travail du moulinier et la carte en céramique qui recense les 38 moulins du Var.

Visite sur rendez-vous, toute l'année. Rens.
Office de Tourisme du Val – 04 94 37 02 21 (Fax. 04 94 37 02 22)

Les itinéraires touristiques

La Route de l'Olivier dans le Var



Partez à la découverte des moulins du Var. Un itinéraire très complet à faire à son rythme pour partir à la rencontre de l'oléiculture varoise et de passionnés.

Contact : Tél. 04 94 67 47 45
oligovar@wanadoo.fr
<http://www.oleiculteursduvar.com>
Dépliant sur demande.

Les lieux touristiques à ne pas manquer

Site du Tombereau - BRAS
Chutes de Caramy - CARCES
Massif de la Ste Beaume
Abbaye du Thoronet - LE THORONET

Manifestations

Foire de Brignoles – Brignoles – avril
(Rens. : 04 94 86 22 22)
Fête de l'Olivier – Aups – avril
(Rens. : 04 94 70 00 07)
Fête de l'Olivier – Ollioules – 1^{er} week-end d'octobre
(Rens. : 04 94 30 41 02)
Fête de l'Olivier - Tavernes - 1^{er} dimanche de septembre
(Rens. : 04 98 05 36 36)
Fête de l'Olive - Varages - mars
(Rens. : 04.94.77.86.12)

Contacts utiles

Groupement des Oléiculteurs du Var, 489 bd Jean Mermoz Quartier les Incapis 83300 DRAGUIGNAN. Tél. 04 9 67 47 45 – Fax. 04 94 68 78 28
Email : oligovar@wanadoo.fr - <http://www.oleiculteursduvar.com>

Conseil Général du Var, département oléicole 1 bd Foch BP 267 83307 DRAGUIGNAN cedex. Tél. 04 98 10 69 30 - Fax. 04 94 10 69 30.

Les producteurs d'olives du Var, Domaine de la Par-diguière 83340 LE LUC
Tél : 04 94 60 75 37 - Fax : 04 94 99 82 42

Comité départemental du Tourisme du Var : <http://www.tourismevar.com>

AFIDOL antenne PACA : contact@afidol.org



Le Coin des Gourmands

Aïoli

1 litre d'huile d'olive variété Bouteillan (pour un aïoli « léger ») ou Petit Ribier (pour un aïoli « plus relevé »), 10 gousses d'ail, 3 jaunes d'œufs, sel & poivre
Pour 10 personnes.

Dans un mortier, écraser les gousses d'ail à l'aide du pilon et ajouter les jaunes d'œufs. Verser ensuite lentement l'huile d'olive en filet en tournant le mélange pour qu'il devienne consistant (même principe que la mayonnaise).

A déguster avec des légumes bouillis, du poisson (morue) et des œufs durs.

Source : Groupement des oléiculteurs du Var

