

LA ROUTE DE L'OLIVIER >

du Haut-Var

L'olivier est l'arbre emblématique du bassin Méditerranéen. Il en a façonné les paysages. Chez nous, au cœur de la Provence, les oliveraies s'épanouissent ici et là sur des sols bien drainés, sur les pentes des collines domptées en restanques ou en plaines.

Les variétés d'olives cultivées sur notre territoire sont nombreuses. Elles donnent une huile d'une grande richesse aromatique : chaque bouteille est un produit unique !

Née en 2020, l'AOP « **Huile d'Olive de Provence** » est la reconnaissance de son excellence.

Elle s'articule autour de quatre variétés principales Aglandau, Salonenque, Bouteillan et Cayon (80% minimum dont au moins 30 % d'Aglandau) complétées par des variétés secondaires.

L'« Huile d'olive de Provence » distingue deux savoir-faire particuliers, qui existent en Provence, un basé sur le travail de l'**olive fraîche** et l'autre sur celui de l'**olive mûrée**.

Cela se caractérise par **deux espaces sensoriels distincts** :

L'« Huile d'olive de Provence » obtenue après une trituration rapide des olives après récolte (inférieure à quatre jours) présente des **arômes d'herbe fraîche voire d'artichaut cru**.

L'« Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûrées » obtenue après la trituration d'olives préalablement « mûrées » (entre quatre et dix jours) présente des **arômes d'olives noires, fruits confits, sous-bois voire pain grillé**.

Notre territoire compte un grand nombre de producteurs et de moulins à huile traditionnels ou résolument modernes.

Poussez la porte des domaines et boutiques. Les propriétaires sauront vous transmettre leur savoir-faire avec passion. Certains d'entre eux proposent la visite des vergers, des moulins et leur cuverie suivie de dégustation.

Fruité vert, fruité mûr ou olives mûrées : il y en a pour tous les goûts !



© C. Moirenc

Lacs et Gorges
du Verdon
TOURISME



Provence Verte - Verdon
TOURISME

DRACÉNIÉ
PROVENCE VERDON
agglomération

CŒUR du VAR
TOURISME

Pays de Fayence
Villages médiévaux du Sud-Coteau
Office de Tourisme Intercommunal

La Fédération des Villes Françaises Oléicoles est une association dont l'objectif est d'établir un réseau reliant les villes françaises ayant trait à l'oléiculture, mais également de rendre actives leurs relations et de regrouper les initiatives pour soutenir, promouvoir et valoriser l'image de la production, la transformation des olives et des huiles d'olive françaises, ainsi que les paysages et l'environnement.

Édité en avril 2023



Fédération des Villes Françaises Oléicoles - FEVIFO
40 place de la Libération, 26110 Nyons
info@villes-olive.fr
villes-olive.fr

Pour plus de détails
sur les communes,
les mises à jour,
rendez-vous sur



LA ROUTE DE L'OLIVIER >

du Haut-Var



© P. Murras

© C. Moirenc

© C de Taurenne

A découvrir, au gré de vos envies et sous un angle oléicole, des communes de la Fédération des Villes Françaises Oléicoles :

- Dans les Lacs et Gorges du Verdon : Aups, Baudinard-sur-Verdon, Bauduen, Tourtour, Villecroze
- En Provence Verte & Verdon : Garéoult, Le Val, Nans-les-Pins, Tavernes, Varages
- En Dracénie Provence Verdon : Bargemon, Callas, Claviers, Figanières, Flayosc, La Motte, Montferrat, Saint-Antonin-du-Var, Taradeau, Trans-en-Provence
- Dans le Cœur du Var : Gonfaron, Les Mayons
- Dans le Pays de Fayence : Fayence, Seillans.

