



**Filière oléicole des
Alpes Maritimes**
**Nouvelle campagne
2016/2017**



Après une belle saison l'an dernier, la campagne oléicole 2016 / 2017 s'annonce plus mitigée avec une charge en fruits très hétérogène, des attaques de la mouche de l'olive, la sécheresse estivale... Mais même si les quantités importantes de l'an dernier ne seront pas atteintes cette saison, la récolte s'engage dans notre département. De belles olives avec une maturité particulièrement précoce sont d'ores et déjà prêtes à être cueillies. La date fixée pour le début de campagne de l'AOP Huile et Olives de Nice a été arrêtée au 27 octobre 2016.

SOMMAIRE

- Petits rappels sur l'oléiculture en France
- L'oléiculture des Alpes Maritimes : Une production qui valorise l'espace rural
- L'oléiculture des Alpes Maritimes : Une filière de qualité
- L'actualité du SION
- Où déguster et acheter des produits en AOP ?
- Revue de presse : Ouverture des moulins et début de campagne 2016/17

PETITS RAPPELS SUR L'OLEICULTURE EN FRANCE

Chiffres de l'Afidol et du COI

La filière oléicole française regroupe :

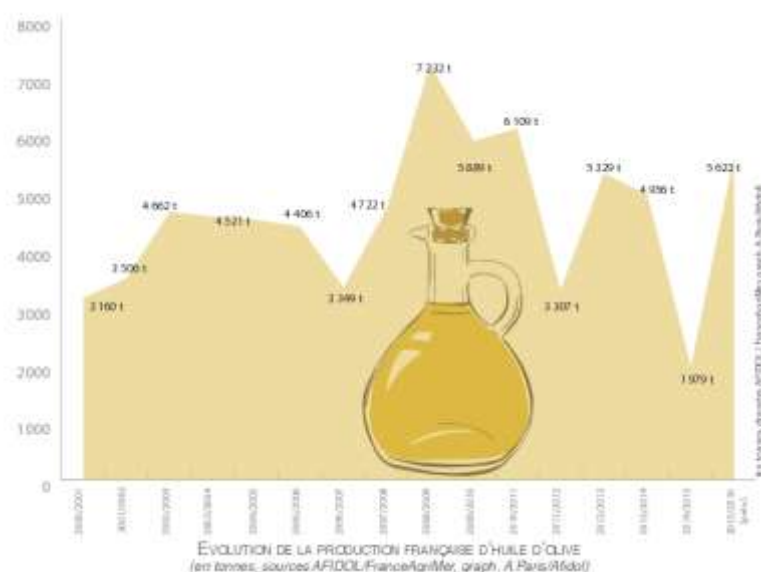
- ☛ 29 400 oléiculteurs (particuliers et professionnels),
- ☛ 4 Régions, 13 départements, 1 615 communes, 78 814 parcelles, 50 707 hectares, plus de 5 000 000 oliviers et 5 000 hectares ont aujourd'hui 10 ans et moins
- ☛ 273 moulins à huile et 60 confiseurs d'olives.

La production française 2015/16

La production d'huile d'olive française pour cette campagne a été **particulièrement bonne** ; elle s'établit à 5 625 tonnes, soit la meilleure campagne depuis 5 ans. Ceci s'explique par une **production plus importante** ainsi qu'un **meilleur rendement** d'extraction (dans le département, il a fallu en moyenne 5.4 kg d'olive pour faire un litre d'huile en 2015/16 comparé à 2014/15 où il a fallu environ 6.7 Kg d'olive).

La région PACA est la première région de production avec 60-70% en moyenne de la production française d'huile d'olive.

Toutefois la production s'inscrit dans une dynamique cyclique, avec des écarts se creusant entre les années hausses et les années basses.



La production d'olives de table atteint 1400 tonnes pour la campagne 2015/2016.

La production française en AOC/AOP

En France, **14 Appellations d'Origine Protégée (AOP)** oléicoles sont reconnues à ce jour par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), dont 8 pour l'huile.

La production en appellation pour l'huile est en moyenne de 30% de la production française.

Pour les olives, la production en AOP représente environ 30% de la production française d'olives, (prévisionnel de 33% pour 2015/16).



Carte des aires d'appellation AOC/AOP pour l'huile en France (Corse non incluse), - source Afidol

La consommation française

Elle est estimée à :

- 105 000 tonnes d'huile d'olive consommée, principalement vierge et vierge extra, dont 63 % distribuée en grande distribution. Or la **production française** reste en marge de la consommation française ; elle représente **4.4% de la consommation sur ces 20 dernières années.**
- 76 500 tonnes d'olives consommées. Elle ne cesse d'augmenter, mais la **production française** représente à peine **2% de cette consommation.**

Les échanges d'huile d'olive et d'olives

Plus de 95% de l'huile consommée en France est importée. Ces huiles proviennent d'Espagne, d'Italie et de Tunisie.

98.8% des olives consommées en France sont des olives d'importation en provenance du Maroc et d'Espagne (pour 2015).

L'huile d'olive dans le monde

La production mondiale d'huile d'olive pour la campagne 2015/16 atteint 3,225 millions de tonnes soit une hausse de plus de 33%. La campagne 2014/15 avait été en effet relativement médiocre dans des pays producteurs tel l'Espagne, l'Italie et le Portugal. Au niveau européen, les productions espagnoles et italiennes sont en hausse respectivement de 65 % et 112% par rapport à l'année précédente.

L'Union européenne produit environ 70% de la production mondiale d'huile d'olive, (contre environ 58% la campagne précédente).

L'olive de table dans le monde

La production mondiale d'olives de table en 2015/16 est de 2.755 millions de tonnes soit une des meilleures campagnes jusqu'à cette date et avec une augmentation de 10% par rapport à la campagne précédente.

L'OLEICULTURE DES ALPES-MARITIMES : UNE PRODUCTION QUI VALORISE L'ESPACE RURAL

L'oléiculture des Alpes-Maritimes se différencie des autres bassins de production français par son caractère montagnard et ses cultures en terrasses. Elle remplit deux fonctions essentielles :

-une **fonction économique** indéniable au travers des professionnels, des ateliers de transformation, des magasins spécialisés. Elle contribue au maintien d'une agriculture en zone de moyenne montagne et en zone périurbaine.

-une **fonction environnementale** en maintenant les sols, souvent pentus et rocailloux, et les paysages caractéristiques, en « restanques ». Les olivaires sont aussi un moyen de lutte contre les incendies. C'est sur certains terrains, la seule production possible.

Le verger oléicole des Alpes-Maritimes

Plus de 4.500 hectares d'oliviers (300.000 arbres) sont entretenus sur 104 communes des Alpes-Maritimes et concernent 4.522 propriétés (source ONIOL 2003).

Le recensement agricole départemental de 2010 qui concerne les exploitants agricoles faisait état de 841 exploitations oléicoles pour une superficie d'environ 1000 hectares. 67 % des exploitations ont moins d'un hectare mais représentent seulement 27% des surfaces oléicoles. Par contre, 13% (115 exploitations) ont plus de 2ha mais représentent 51% des surfaces oléicoles.

Les principales communes oléicoles du département se situent en zone de montagne (Breil-sur-Roya, Sospel, St Cézaire-sur-Siagne, Levens, Lucéram, Gilette, Utelle, Coaraze, Bonson) ou en zone périurbaine (Grasse et Nice).

La plus forte zone d'activité oléicole se situe au nord et nord-est de Nice dans les vallées du Paillon avec les communes de Contes, Drap, Lucéram, l'Escarène, Peille, Coaraze, Châteauneuf, et le canton de Levens, où plusieurs moulins à huile sont présents sur ce secteur.

La production oléicole maralpine

2.000 oléiculteurs passent tous les ans par les moulins des Alpes-Maritimes (plus de 4.000 en 1992 pour une récolte exceptionnelle de 3.821 tonnes d'olives triturées et 758 tonnes d'huile produite).

La production d'huile d'olive pour la **campagne 2015/16** est de 405.4 tonnes fabriquées au sein des 25 moulins des Alpes-Maritimes (source AFIDOL). C'est la **meilleure campagne depuis 5 ans**. La **campagne 2014/15** a été particulièrement **catastrophique** avec une perte de plus de 93% de la production (source France Agrimer). Les Alpes Maritimes ont été un des départements français les plus touchés.

La campagne 2016/2017

Après une belle saison l'an dernier, la campagne oléicole 2016 / 2017 s'annonce plus mitigée avec une charge en fruits très hétérogène, des attaques de la mouche de l'olive, la sécheresse estivale... Mais même si les quantités importantes de l'an dernier ne seront pas atteintes cette saison, la récolte s'engage dans notre département. De belles olives avec une maturité particulièrement précoce sont d'ores et déjà prêtes à être cueillies. La date fixée pour le début de campagne de l'AOP Huile et Olives de Nice a été arrêtée au 27 octobre 2016.

Une production limitée est attendue dans les Alpes-Maritimes, avec pour cause :

- **L'alternance** : une récolte importante et/ou tardive jusqu'au printemps 2016, a accentué la tendance naturelle de l'olivier à l'alternance. Certains oliviers ont ainsi très peu fleuri ce printemps.
- Les **conditions météorologiques** ont été **défavorables à la pollinisation** ce printemps sur la majorité des parcelles en zones de coteaux et montagne. Cela n'est pas le cas en littoral où la nouaison avait déjà eu lieu avant cette série de pluies. La charge en olives s'en est retrouvée très affectée et très hétérogène d'une parcelle à une autre et même au sein d'une même parcelle.
- Une **chute physiologique importante et tardive** s'est produite jusqu'à début août sur certaines parcelles mais elle n'était pas généralisée contrairement au phénomène exceptionnel il y a deux saisons.
- Une **quasi-absence de pluie** depuis le début de l'été, a été bien tolérée par les oliviers jusqu'à la fin septembre mais les oliviers au sec ont commencé à marquer leur souffrance avec des fruits plus petits, fripés et sensibles à l'abscission à cette date. Les quelques précipitations d'octobre ont été les bienvenues.
- Un évènement de **grêle** comme toujours localisé et violent sur le secteur grassois fin septembre, a marqué les fruits (nécroses) et les a faits chuter.
- **La mouche de l'olive et ses dommages collatéraux** : les attaques de mouche de l'olive ont été précoces, ont pris de l'importance dans l'été pour atteindre de fortes proportions à partir de mi-août à fin septembre et jusqu'à ce mois de novembre. En parallèle à cette période, la **cécidomyie de l'olive** était très présente, causant la transmission du champignon **dalmaticose**. En conséquence, beaucoup d'olives ont été tachées et ont chuté.



La récolte s'engage depuis la fin du mois d'octobre car les analyses des fruits ont démontré une forte avance de la maturité sur la plupart des vergers. La campagne AOP Huile et Olives de Nice a officiellement démarré au 27 octobre 2016. Elle est prometteuse de savoureuses huiles, olives et pâtes d'olive.

L'OLEICULTURE DES ALPES-MARITIMES : UNE FILIERE DE QUALITE

La filière oléicole des Alpes Maritimes bénéficie depuis 2001 d'une reconnaissance de l'Olive de Nice en Appellation d'Origine Contrôlée. Pour répondre aux exigences de l'Union Européenne, l'Olive de Nice, en 2004, est passé en Appellation d'Origine Protégée...

Des garanties pour le consommateur

Une **AOP** garantit au consommateur l'**origine**, la **typicité** et la **qualité** car c'est la reconnaissance de l'unicité d'un produit : unicité liée à un terroir, à une variété, ici, le Cailletier et à un savoir-faire.

A l'heure où l'on parle de « produit fabriqué en France » ou des produits « origine France », l'Appellation d'Origine est **LE** signe de qualité qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

C'est le seul moyen pour un consommateur d'être sûr de l'origine du produit, car des contrôles ont lieu tout au long de la fabrication, depuis le verger jusqu'à la sortie du moulin.

Lors de vos achats, ouvrez l'œil, exigez une AOP ! On reconnaît une AOP au logo officiel européen.



Sans AOP, pas d' « olive de Nice » !

Pour une huile d'olive française (hors AOP) la mention d'origine est notée « France ».

Si l'origine est notée « UE » ou « Union Européenne »... méfiance...

Des atouts pour l'oléiculteur

Pour l'oléiculteur, c'est un atout indéniable pour valoriser sa production et son travail. Cette démarche collective est une véritable aventure dynamisante pour la filière oléicole. Elle a permis la remise en état de parcelles laissées à l'abandon depuis longtemps ; en ce sens, elle participe à l'entretien du patrimoine oléicole départemental. De plus, cette reconnaissance en AOP est le seul moyen **de lutter contre les nombreuses usurpations de la dénomination « Olive de Nice ».**

La production en AOP : 2 AOP pour 3 Produits !

Les cahiers des charges des deux appellations ont été approuvés au niveau européen en fin d'année 2015. Il y a bien deux AOP pour trois produits :

- ✦ une AOP « Huile d'Olive de Nice »,
- ✦ une AOP « Olive de Nice » pour les olives de table et la pâte d'olive.

L'AOP est gage de qualité voire d'excellence.



Le territoire de ces AOP s'étend sur 99 communes oléicoles des Alpes-Maritimes. Cela représente aujourd'hui 30 700 oliviers sur 216 hectares identifiés et 124 opérateurs identifiés.

On distingue 4 grandes zones oléicoles dans le bassin de production en AOP « Olive de Nice » :

- le secteur grassois regroupant 27 communes oléicoles avec l'implantation de 6 moulins à huile dont 5 habilités en AOP;
- le secteur niçois regroupant 37 communes oléicoles avec l'implantation de 11 moulins à huile dont 5 habilités en AOP ;
- le secteur mentonnais regroupant 11 communes oléicoles avec 4 moulins à huile
- le secteur des vallées du Var et de l'Estéron (hautes vallées oléicoles) regroupant 24 communes oléicoles avec 4 moulins à huile, dont 2 habilités en AOP.

Le cahier des charges

Un cahier des charges précise l'**aire géographique** de production et définit avec précision les **modalités de production, de récolte et de transformation des produits**. L'A.O.P. est un **gage** de qualité et même **d'excellence**. Chaque année, plusieurs produits de l'A.O.P. sont primés au Concours Général Agricole de Paris.



Le verger, dont la densité de plantation ne doit pas excéder 400 arbres/hectare, est constitué de la seule variété Cailletier (une tolérance de 5% de variétés pollinisatrices ou locales est admise).

La récolte et l'élaboration des produits AOP

Les olives pour l'AOP Nice sont récoltées entre novembre et avril en fonction de l'altitude du verger et de la maturité des olives.



La récolte est effectuée de façon manuelle ou par gaulage traditionnel ou par procédé mécanique (peigne) et les olives sont recueillies sur des filets. Le rendement ne peut excéder 10 tonnes/hectare. Il ne peut être élaboré d'huile d'olive d'appellation à partir d'olives ramassées à même le sol ou tombées dans les filets ou autre réceptacles avant récolte.

Récolte par gaulage

Les olives sont acheminées au moulin dans un délai maximum de 7 jours, afin d'obtenir un produit de qualité répondant à la classification d'huile d'olive vierge ou extra vierge

Pour les olives de table, les olives sont récoltées à maturité tournante à noire, on retrouvera les nuances de coloration sur le produit fini. Elles sont calibrées et effeuillées ; les plus belles olives à peau lisse et intactes sont sélectionnées puis plongées dans une saumure pour diffuser leur amertume et les conserver. C'est une préparation au naturel qui respecte les qualités organoleptiques et physiques des olives. Elles se bonifient lentement dans leur saumure d'origine.



Calibrage des olives

A partir du troisième mois elles offrent au consommateur une chair fine et craquante et un fruité incomparable. Certains spécialistes, parlent d'arômes de vieux Bordeaux, de sous bois, d'agrumes cuits ou encore de garrigue.

Les trois produits et leur typicité

L'OLIVE DE NICE



Les olives de table de Nice sont des olives de petit calibre (entre 50 fruits à l'hectogramme minimum et 70 fruits à l'hectogramme maximum), de couleur nuancée allant du vert-jaune au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé ; elles doivent avoir la peau lisse, la chair ferme, la pulpe se détachant bien du noyau et présenter une amertume légère, une absence d'acidité. Les olives de Nice peuvent avoir des arômes de fruits confits (pruneaux, cerises), de clafoutis, des odeurs de vieux vins, de cuir.

Elles proviennent exclusivement de la variété Cailletier. Ces atouts ont fait de l'olive de Nice l'une des plus appréciées du marché. Très recherchée, la seule assurance qui vous garantit l'origine de la production, est la mention AOP Olive de Nice.

LA PÂTE D'OLIVE DE NICE



Sa coloration peut varier du brun, lie de vin à noire. La pâte d'olive de Nice peut avoir des arômes de fruits confits (pruneaux, cerises) de clafoutis, de pâtisserie, de pain grillé, de fruits secs et des odeurs de vieux vins, de kirsch, de cuir.

La texture doit être onctueuse sans excès. Les olives utilisées pour la fabrication de la pâte d'olive proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

L'HUILE D'OLIVE DE NICE



L'« huile d'olive de Nice » est une huile de type « fruité mûr ».

Elle présente des arômes d'amande (verte, fraîche, ou sèche) en arômes principaux et en arômes secondaires, des arômes d'artichaut cru, de fleurs de genêts, des notes citronnées, de foin ou de pâtisserie. Avec le temps, ces caractéristiques évoluent vers des arômes de pomme mûre et de fruits secs (noisette, amande).

Elle provient essentiellement de la variété Cailletier. L'huile obtenue est une huile d'olive vierge extra dont la teneur en acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes.

La production en AOP sur le département

Pour la campagne 2015/16, en comptant les apporteurs aux moulins/ confiseries et les producteurs revendiquant l'appellation en leur nom propre, environ 113 oléiculteurs ont produit pour les AOP « Huile et Olive de Nice » sur une surface de 220 ha.

Les tonnages reconnus en Appellation sont les suivants pour la campagne 2015/2016 :

AOP « Huile d'Olive de Nice » : 30.8 tonnes d'huile d'olive

AOP « Olive de Nice » : 21 tonnes d'olives de table

2.3 tonnes de pâte d'olive

Les mises en marché ne sont pas terminées pour cette campagne. 50 T d'olives ont été mises en salaison et pourront potentiellement être revendiquées en AOP Olive de Nice

Les tonnages reconnus en Appellation sont les suivants pour la campagne 2014/2015 :

AOP « Huile d'Olive de Nice » : 7.5 tonnes d'huile d'olive

AOP « Olive de Nice » : 4.5 tonnes d'olives de table

1.1 tonnes de pâte d'olive

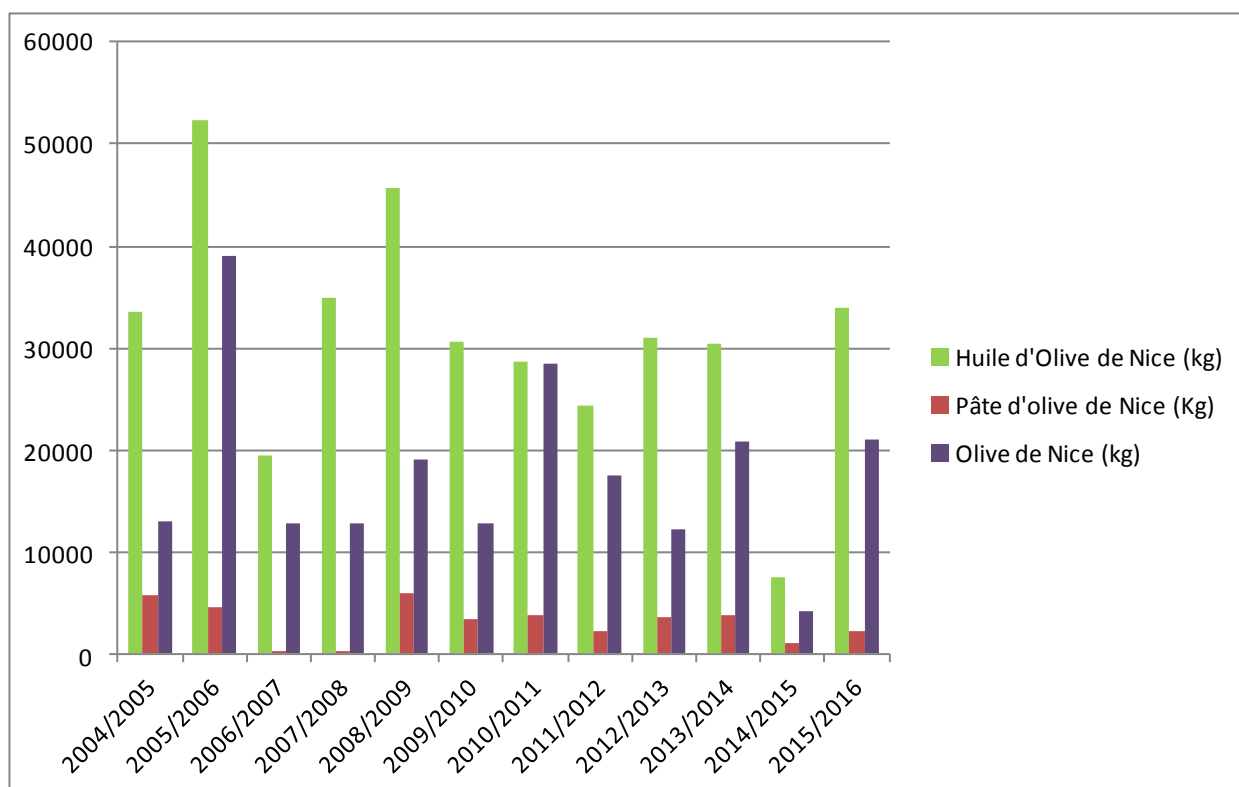
Les ravages de la mouche de l'olive en particulier ont causé une baisse de la production estimée en moyenne à 75% de la production en AOP.

Les tonnages reconnus en Appellation sont les suivants pour la campagne 2013/2014 :

AOP « Huile d'Olive de Nice » : 25 tonnes d'huile d'olive

AOP « Olive de Nice » : 20.8 tonnes d'olives de table

3.6 tonnes de pâte d'olive.



Productions en AOP Huile et Olive de Nice (source : SION)

Le dépliant-carte « 06 routes des oliviers » 4^{ème} édition

Il propose 6 routes des oliviers par petit secteur géographique et regroupe les oléiculteurs et mouliniers en AOP avec :

- ✦ -le lieu de rencontre : exploitation, boutique, marché
- ✦ -le type d'offre : visite, dégustation...
- ✦ -les « plus » : offre d'hébergement, restauration...
- ✦ -les produits proposés en AOP : Huile d'olive, Olives de table, Pâte d'olive
- ✦ -sous forme de logos.



Il permet la rencontre entre le consommateur et le producteur et regroupe sur un seul support tous les metteurs en marché en AOP.

Il informe sur les Appellations (aire géographique, variété, savoir faire...), donne les descriptions organoleptiques des 3 produits et alerte, notamment les consommateurs venant d'autres régions, sur la notion d'origine dans les étiquetages.

Il propose une **offre touristique pour le moyen pays** et crée une route, un lien entre les opérateurs.

Exposition photo « traditions et paysages oléicoles » disponible sur simple demande

Les adhérents du SION ont décidé de donner un avant-goût au public de ce qu'il peut découvrir sur les lieux de production situés le long des 06 routes des oliviers, en réalisant une exposition photographique. Cette exposition est à destination principalement des offices de tourisme, lieux de passage pour les personnes cherchant de l'information sur les richesses du territoire ; elle présente les paysages, traditions et savoir-faire oléicole du département pour inciter le public à venir découvrir l'arrière-pays niçois et ses oliveraies.

Les producteurs ont pris l'initiative de fournir eux même les clichés pour composer cette exposition. Une dizaine de photographies ont été sélectionnés pour illustrer les moments forts d'une saison oléicole (taille des arbres, traitement, pose des filets, récolte/gaulage...).

Cette exposition a été présente lors de :

- ✦ la remise des prix du 11^{ème} concours départemental des produits oléicoles en appellation, le 24 juin dans les jardins du Conseil Départemental ;
- ✦ l'ouverture de la rentrée 2016/17 de la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture de Nice et des Alpes-Maritimes, au Palais de l'Agriculture ;
- ✦ la foire agricole de Puget Theniers le 15 octobre.



OU DEGUSTER ET ACHETER DES PRODUITS OLEICOLES EN AOP NICE ?

Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice a édité un **dépliant « 06 routes des oliviers »** qui répertorie l'ensemble des metteurs en marché de la filière en AOP qui ouvrent leur domaine et moulin au public.

N'hésitez pas à le télécharger sur notre site internet ou le récupérer auprès d'un des offices de tourisme du département.



Munissez vous du dépliant « 06 routes des oliviers » et partez à la découverte des oléiculteurs et mouliniers de l'appellation AOP Nice, découvrir les richesses de l'arrière pays maralpin, entre mer et montagne ...



Pour ceux qui souhaitent visiter des moulins ouverts au public pendant la trituration des olives et déguster ou acheter des produits en appellation, voici d'ores et déjà quelques adresses :

Moulins d'Opio 2 route de Châteauneuf 06650 OPIO

Tél. 04.93.77.23.03

e-mail : direction@moulinopio.com

Ouvert de 9h00 à 12h00 et de 14h à 18h30— (possible visiter le vieux moulin)

Moulin à huile Roger C

Tél. 04.93.91.24.4

Ouvert de

[Tapez une citation prise dans le document ou la synthèse d'un passage intéressant. Vous pouvez placer la zone de texte n'importe où dans le document. Utilisez l'onglet Outils de zone de texte pour modifier la mise en forme de la zone de texte de la citation.]

allée - Borghéas 06440

ido@libertysurf.fr

ours fériés

Le Moulin de Castagniers 2 chemin du Moulin 06670 CASTAGNIERS

Tél. 04.93.08.10.75

e-mail : lemoulindecastagniers@9business.fr

Ouvert de 8h30 à 11h30 et de 16h30 à 18h30

A bien noter, pour qu'une huile soit en appellation AOP Nice, il faut que les olives aient été triturées dans un moulin de l'aire d'appellation, (99 communes du département) et qu'il soit référencé au niveau du Syndicat afin d'assurer entre autre la traçabilité du produit.

Ils vous ouvrent les portes des moulins de leurs cœurs

Les mouliniers des Alpes-Maritimes se mobilisent aujourd'hui pour faire découvrir leur métier et leurs produits... Dans le pays grassois, cinq moulins se prêtent au jeu et attendent les visiteurs

Vous pouvez y entrer comme dans un moulin! À l'occasion de la journée portes ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes, cinq établissements du pays grassois proposent aux visiteurs de découvrir les secrets de fabrication de l'huile d'olive et de déguster leurs spécialités.

Au moulin d'Opio, c'est tout un programme qui vous attend! « Toute la journée, il y aura des visites du moulin moderne et du moulin traditionnel », explique Marion Bonelli. On propose des dégustations d'huile d'olive nouvelle et de spécialités locales comme la pâte d'olives, l'anchouade... On veut aussi faire découvrir la cuisine à l'huile d'olive avec des recettes à base d'huile d'olive à l'orange ou au citron. Au programme, il y a également une démonstration de taille et de récolte et un concours de lancer de noyaux d'olives... De quoi enthousiasmer petits et grands! Comme le Moulin d'Opio, le Moulin à huile du Rossignol (Grasse), le Moulin Baussey (Spéracède), l'huilerie Sainte-Anne (Grasse) et la coopérative oléicole de Saint-Cézaire participent à cette journée portes ouvertes.



Entre découverte des moulins et dégustation... vous saurez tout sur l'olive, notamment au Moulin d'Opio.

Une bonne saison pour l'olive

« C'est une très bonne saison, on a beaucoup d'olives », apprécie François Defontaine (M), moulinier à Saint-Cézaire, depuis plus de trente ans et encore pour long-

temps! Aujourd'hui, c'est avec enthousiasme qu'il accueille les visiteurs à la coopérative oléicole de Saint-Cézaire-sur-Siagne.

« C'est une bonne saison, approuve-t-on à l'huilerie Sainte-Anne. On a ouvert le 12 octo-

bre et le moulin ancien début novembre ». Une bonne nouvelle après les difficultés rencontrées la saison dernière. Aux manettes du moulin depuis 2006, Alexandre Hembase est au four et au moulin! Il fait perdurer le savoir-faire ancestral en continuant à

faire tourner la vieille meule de pierre et les rouages de bois, mais travaille aussi avec la méthode plus moderne de l'extraction. Aujourd'hui, il dévoile son savoir - et ses produits - aux visiteurs. La récolte a débuté aux

mêmes dates pour le moulin d'Opio. « Beaucoup de personnes nous apportent leurs olives », note Marion Bonelli. Car si le moulin d'Opio produit sa propre huile, il propose aussi de réaliser la transformation pour les particuliers - à partir d'un kilogramme d'olives. « On a commencé fin octobre la production d'huile d'olive nouvelle. La saison de l'olive dure environ quatre mois, elle devrait se terminer fin mars ». Que vous soyez Spéracédois ou Grassois, pas d'excuse pour rater la 11^e édition de la journée portes ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes. Le Moulin Baussey à Spéracède, tout comme le Moulin à huile du Rossignol, installé au 41 chemin des Paroires à Grasse, participent à la journée portes ouvertes. Au programme chemin des Paroires? Visites guidées du moulin à huile construit en 1760 pour découvrir l'envois du décor, grâce à la famille Griepi, qui gère la production du moulin depuis 1932... et dégustation de produits à base d'olives : huile d'olive, pâte d'olives ou encore confit d'olives, dont la famille garde la recette secrète.

L.S.

04 97 25 76 44, www.la2e.fr et www.olivedesalpes.com

Repères

Moulin d'Opio ①
10 h - 12 h et 14 h - 18 h.
2, route de Châteauvieux
à Opio. 04.93.77.23.03

Moulin à huile du Rossignol ②
10 h - 12 h et 15 h - 18 h.
41, chemin des Paroires à
Grasse. 06.18.84.04.15

Coopérative oléicole de Saint-Cézaire ③
9 h - 17 h. 100, route de
Saint-Vallier à Saint-Cézaire.
06.13.45.74.88

Moulin Baussey ④
9 h - 13 h. 3, rue du
Bourbouteil à
Spéracède.
04.93.60.58.99

Huilerie Sainte-Anne ⑤
10 h - 12 h et 14 h - 17 h.
138, route de Draguignan
à Grasse. 04.93.70.21.42



Place aux Aires samedi 5 décembre

La fête de l'olive, pour le domaine de la Royrie, ce sera le 5 décembre sur la place aux Aires! Pendant toute la journée, de 10 h à 18 h, Monique Brault invite les passants à déguster la toute dernière huile d'olive du



Domaine dans sa boutique au 4, place aux Aires. À découvrir? Une huile « récolte précoce » avec des arômes herbacés, une huile « récolte tardive » avec des arômes de fleurs et de fruit... Mais aussi de la pâte d'olives, de la gelée de razzin à la rose et plein d'autres douceurs! Et pour profiter des bons conseils culinaires de Monique Brault, rendez-vous à l'heure de l'apéritif de 11 h 30 à 13 heures.

christophe **WILLEM**

JEUDI 21 JANVIER 2016
20H30
LA PALESTRE / LE CANNET

Location : 04 93 45 96 50 / lapalestre.com
Réservation sur www.ticketmaster.fr
ou par téléphone

CASTAGNIERS

Un moulin tricentenaire qui carbure à l'huile familiale

Aujourd'hui, la propriété des Spinelli participe aux portes ouvertes organisées dans tout le département. Rencontre avec des mouliniers qui ont su allier tradition et modernité

Dans un rugissement mécanique et assourdissant, un mélange d'huile et d'eau coule lentement dans l'auge... Le ciel laiteux se lève à peine sur le moulin de Castagniers et Roseline Spinelli est sur le pont depuis 3 heures du matin.

La moulinière finira sa journée tard dans la soirée. « Ce sont les mois les plus difficiles pour nous... », confie-elle les traits tirés et le regard sautillant d'un bout à l'autre du moulin qui renvoie des effluves d'amertume à l'arrière goût piquant.

Cette année, la maturité des olives est précoce et la récolte a commencé avec deux semaines d'avance. La période idéale pour les visites. Aujourd'hui, dans le cadre des portes ouvertes des moulins à huile (*lire encadré*), les curieux pourront découvrir celui de Castagniers. Créé en 1650, il appartient à la famille Spinelli depuis 1921.

350 tonnes d'olives transformées

Transmis de génération en génération, le moulin est aujourd'hui géré par Roseline, petite-fille du fondateur. Agée de 60 ans, l'oléicultrice ne peut pas être à la fois au four et au moulin. Du coup,

elle est épaulée par son neveu Jean-Luc et sa femme Carole.

En famille, ils exploitent une oliveraie locale de 1000 arbres, traitent le précieux fruit et ceux des particuliers. D'octobre à avril, ils transforment jusqu'à 250 tonnes d'olives en huile, pâtes ou produits de table d'appellation d'origine protégée (AOP).

« On discutait dans des éclats de rire »

Un moulin très ancien mais dont les meules en pierre servent désormais de décoration. Depuis les années quatre-vingt-dix, la famille Spinelli s'est modernisée. Les jauges et pistes en pierre ont été remplacées par un moulin à phase moderne avec effeuillage, lavage, broyage, malaxage, extraction et filtration des olives obtenus avec la force centrifuge et les robots...

« Une technique qui nous permet aujourd'hui de broyer 130 kg d'olives en 1 h 30. Dans le passé, il fallait le double de temps », détaille Jean-Luc Spinelli qui hausse la voix pour couvrir le bruit strident de la turbine.

Un boucan incessant qui crée un peu de nostalgie derrière les grands yeux émeraude de Roseline. « J'avais 20 ans lorsque j'ai



Le moulin de Castagniers est géré depuis quatre générations par la famille Spinelli. Au quotidien, Roseline est épaulée par son neveu, Jean-Luc et sa femme Carole. (Photo S.W.)

commencé à travailler au moulin. À l'époque, il fallait plusieurs heures pour produire l'huile et il n'y avait pas ce bruit mécanique. Alors, les habitants supportaient le déjeuner et on discutait dans des grands éclats de rire », se remémore-t-elle. L'huile coulait à flot et la brassacoda était distribuée auprès des convives qui se

transformaient en moulin à paroles. Seule chose qui n'a pas changé à Castagniers : la qualité de l'or jaune. Et la création d'une boutique de souvenirs, histoire d'apporter un peu d'eau au moulin.

STÉPHANIE WILÉ
swile@nicematin.fr

Moulin à huile de Castagniers,
2 chemin du Moulin. Ouvert chaque jour
de 9 h à 13 h et de 14 h à 16 h 30

Rentrez comme dans un moulin... à huile !

Aujourd'hui, plusieurs moulins ouvrent leurs portes gratuitement :

☐ Moulin communal de Villars-sur-Var.
Rue du Lavoir.
Tél. : 04.93.85.75.92
Ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

☐ Coopérative Oléicole de La Roquette-sur-Var.
Route des Amandiers.
Tél. : 04.93.08.41.22
Ouvert de 9 h à 18 h.

☐ Coopérative Oléicole de Gillette, quartier Saint-Pancrace.
Tél. : 04.93.08.56.35. Ouvert de 9 h à 17 h.

☐ Moulin de Clans avenue Ghiraldi. Tél. : 06.87.38.43.26. Ouvert

de 8 h à 17 h.

☐ Moulin à huile Roger Guido et fils à Peillon.
916 boulevard de la vallée. Tél. : 04.93.91.24.40.
Ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

Aujourd'hui et demain à L'Escarène, Magali Barbera exposera au vieux moulin-musée de la place Eudoxie-Arnuil. D'abord attirée par la sculpture, Magali Barbera prend des cours avec Marie Bronson. « Elle m'a transmis sa passion pour la terre. » Pour la peinture, son parcours artistique est plus récent, mais c'est auprès d'Annie Toja qu'elle développe son art. L'artiste accueillera les visiteurs de 10 h à 16 h.

La bonne nouvelle

« 2014 fut une année noire pour les oléiculteurs de la région à cause de la mouche de l'olive qui a ravagé les récoltes. L'année 2015, précoce, devrait nous permettre de renouer avec une belle saison et un rendement de qualité », dit Carole Spinelli, moulinière depuis deux ans à Castagniers.



« Effeuillage, extraction ou filtration... Désormais, tout se fait avec la forge centrifuge », précise Jean-Luc Spinelli.



« Avant l'arrivée des centrifugeuses et des robots modernes dans les années quatre-vingt-dix, les olives étaient broyées par des meules en pierre qui provenaient des carrières de Falcon et de Saint-André-de-la-Roche », commente Roseline Spinelli.

AOP Huile d'olive de Nice Les Moulins à huile des Alpes-Maritimes ouvrent leurs portes



Tags : Alpes Maritimes

Écrit par SG

Mardi, 24 Novembre 2015 16:04

Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, les moulins et coopératives oléicoles vous invitent à la journée Portes Ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes, le samedi 28 Novembre 2015.



AOP OLIVE NICE - Pour cette onzième édition, quinze moulins des Alpes-Maritimes, privés, coopératifs ou communaux, répartis dans tous les bassins oléicoles de Grasse à Menton, se mobilisent pour vous faire découvrir les secrets de la trituration des olives. Tous ces établissements sont équipés de différents modes d'extraction : du procédé génois qui repose sur la décantation de l'huile et de l'eau à la chaîne continue qualifiée de « moderne » en passant par le système « classique » de la presse.

Cette année, la récolte a démarré précocement à la fin octobre. La campagne AOP ouvre quant à elle au 2 novembre 2015. La production s'annonce belle avec une maturité précoce et les premières huiles obtenues qui conjuguent caractère et typicité. La cueillette devrait s'étaler jusqu'à la fin du mois de mars pour les professionnels qui salent des olives pour la table. Ce sera l'occasion pour les mouliniers et oléiculteurs du département de faire découvrir leurs métiers et leurs produits.

A l'occasion de la visite des moulins vous pourrez déguster l'huile d'olive nouvelle, ainsi que les

spécialités à base d'olive de confiserie (olive de Nice AOP et pâte d'olive AOP notamment).

Les mouliniers vous donnent donc rendez-vous le samedi 28 Novembre pour une visite de leurs moulins, une dégustation de la Brissaouda et des produits oléicoles !

PS :Le moulin de la Coopérative Agricole du Pays des Paillons ouvrira également ses portes.

Adresse : Rte de Châteauneuf 06390 CONTES. Pour information 04.93.79.28.73

Portes Ouvertes

Moulins à huile des Alpes-Maritimes

Samedi 28 Novembre 2015

Programme sur <http://www.ca06.fr> et <http://www.olivedenice-aop.com>

Renseignements (0)4 97 25 76 44

aoc.olive@aocolivedenice.com

Copyright ©2015 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.

Huile et olive de Nice. Journée portes ouvertes des moulins à huile des Alpes-Maritimes



Le syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice (organisme gestionnaire des AOP « huile et olive de Nice »), la chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes, les moulins et coopératives oléicoles vous invitent à vous rendre, le samedi 28 novembre, dans les moulins à huile des Alpes-Maritimes.

En ouverture : le moulin d'Ohio vous attend pour vous faire découvrir leur savoir-faire et partager leur passion pour l'huile d'olive

DÉCOUVERTE. Pour cette 11^e édition, quinze moulins des Alpes-Maritimes, privés, coopératifs ou communaux, répartis dans tous les bassins oléicoles, de Grasse à Menton, se mobilisent pour vous faire découvrir les secrets de la trituration des olives. Tous ces établissements sont équipés de différents modes d'extraction : du procédé génois qui repose sur la décantation de l'huile et de l'eau à la chaîne continue qualifiée de « moderne » en passant par le système « classique » de la presse. Cette année, la récolte a démarré précocement à la fin octobre. La campagne AOP ouvre quant à elle au 2 novembre 2015. La production s'annonce belle avec une maturité précoce et les premières huiles obtenues qui conjuguent caractère et typicité.

À l'occasion de la visite des moulins vous pourrez déguster l'huile d'olive nouvelle, ainsi que les spécialités à base d'olive de confiserie (olive de Nice AOP et pâte d'olive AOP notamment). La cueillette devrait s'étaler jusqu'à la fin du mois de mars pour les professionnels qui salent des olives pour la table.

Cette journée à la fois culturelle et promotionnelle a pour objectif de découvrir un métier passionnant et de sensibiliser les jeunes générations à la sauvegarde d'un patrimoine et de savoir-faire traditionnels. Cette manifestation rappelle également que dans notre département extrêmement urbanisé, des oléiculteurs et moulins vivent de la culture de l'olivier !

Les moulins vous donnent donc rendez-vous le samedi 28 novembre pour une visite de leurs moulins, une dégustation de la brissaouda et des produits oléicoles.

• Renseignements (0)4 97 25 76 44

aoc.olive@aocolivedenice.com

Programme sur <http://www.cao6.fr> et <http://www.olivedenice-aop.com>

Actualités

Bertin brasserie à Draguig Un air canaille



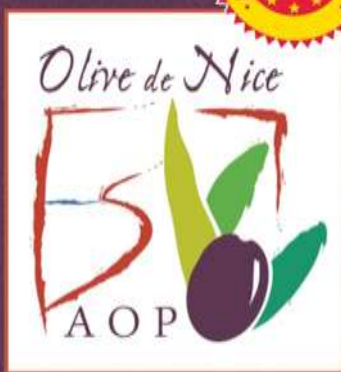
Depuis le 6 juin dernier, Sandrine et Benjamin Collombat ont repris en main la destinée de l'hôtel Bertin, haut lieu de la gastronomie dracénoise depuis cent lustres. [Lire la suite...](#)

La palme d'or. Grand Hyatt Cannes hôtel Martinez. Dernier dîner à 4 mains pour célébrer les 30 ans



Après Jean-François Piège, 2 étoiles Michelin, Enrico Crippa, 3 étoiles Michelin, Christian Sinicropi reçu en novembre dans ses cuisines, Éric Péroche, 1 étoile Michelin. [Lire la suite...](#)

Môle Passédat à Marseille rencontres gourmandes de Méditerranée



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE

Contact Presse :

Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

Angélyke DOUCEY : 04.97.25.76.44

E-mail : aoc.olive@aocolivedenice.com

Site Internet : www.olivedenice-aop.com

Facebook : Huile et Olive de Nice AOP



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALPES-MARITIMES

Contact Presse :

Chambre d'agriculture des Alpes Maritimes

Maud DAMIENS : 04.97.25.76.43

Site Internet : www.paca.chambres-agriculture.fr