

Origine garantie !



Connaitre l'origine de l'huile d'olive en lisant l'étiquette...

C'est une mention obligatoire dans l'étiquetage pour toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra commercialisées dans l'Union Européenne.

La mention « Huile d'olive de France » ou « Origine France » ou « Produit de France » garantit une huile d'olive 100% française. Dans ce cas, les olives ont été récoltées en France et l'huile a été extraite dans un moulin français.

La mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » accompagnée du symbole européen et du nom de l'Appellation, par exemple « Huile d'olive de Nice », garantit une huile d'olive issue d'un terroir particulier, une variété, une typicité, un savoir-faire.



La mention « Origine UE » indique que l'huile d'olive est issue d'un ou plusieurs pays de l'Union Européenne (Espagne, Italie, Grèce...).

# Venez découvrir les Moulins à Huile des Alpes-Maritimes !

**Samedi 24 Novembre 2018,**  
les mouliniers vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir la fabrication de l'huile d'olive.

Chez la plupart d'entre eux vous aurez le privilège de déguster le Millésime 2018 - 2019 !

Visite de moulins modernes ou traditionnels, démonstration de récolte et de trituration des olives, exposition de photographies, diffusion de vidéos, jeux, concours, dégustation autour de la Brissaouda et vente de produits oléicoles

Venez à la rencontre des mouliniers et de leur passionnant métier !



DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES



# PORTES OUVERTES DES MOULINS À HUILE DES ALPES MARITIMES !



**SAMEDI 24 NOVEMBRE 2018**

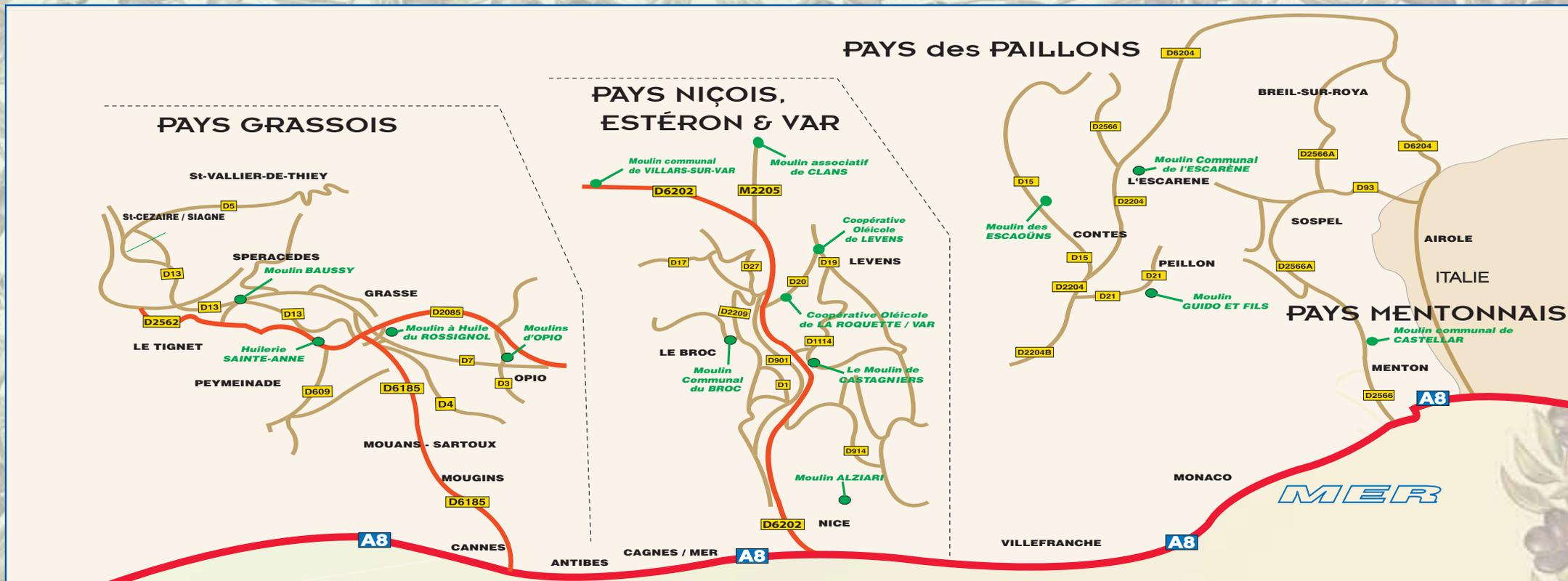


Manifestation organisée par le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes les Moulins et coopératives oléicoles des Alpes-Maritimes SION - MIN Fleurs 6 Box 58 - 06296 NICE Cedex 3

Tél. : 04 97 25 76 44

Programme sur [www.paca.chambres-agriculture.fr](http://www.paca.chambres-agriculture.fr) et sur [www.olivedenice-aop.com](http://www.olivedenice-aop.com)

Huile et Olive de Nice AOP



### Pays Grassois

**Moulins d'Opio** - 2 route de Châteauneuf - **06650 OPIO** - Tél. : 04 93 77 23 03  
e-mail : accueil@moulinopio.com - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 17h  
Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, démonstration de récolte d'olives, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda, jeu : lancer de noyaux d'olives.

**Moulin à huile du Rossignol** - 41 chemin des Paroires - **06130 GRASSE**  
Tél. : 06 18 84 04 15 - e-mail : moulindurossignol.grasse@gmail.com - Ouvert de 10h à 12h et de 15h à 18h - Visite explicative du moulin, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

**Huilerie Sainte-Anne** - 138 route de Draguignan - **06130 GRASSE**  
Tél. : 04 93 70 21 42 - e-mail : grasse@alolivier.com - Ouvert de 9h30 à 18h  
Visite du moulin et démonstration de trituration (ancienne et moderne), visite du vieux moulin en activité, dégustation et vente de produits oléicoles.

**Moulin Baussy** - 3 rue du Bourboutil - **06530 SPERACEDES**  
Tél. : 04 93 60 58 59 - e-mail : moulin.baussy@wanadoo.fr - Ouvert de 9h30 à 13h30 et de 14h à 18h - Visite du moulin, dégustation et vente de produits oléicoles.

### Pays Niçois, Estéron et Var

**Moulin Alziari** - 318 boulevard de la Madeleine - **06000 NICE**  
Tél. : 04 93 44 45 12 - e-mail : tourisme@alziari.com.fr - Ouvert de 9h à 16h  
Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, diffusion de vidéos, dégustation et vente de produits oléicoles.

**Le Moulin de Castagniers** - 2 chemin du Moulin - **06670 CASTAGNIERS**  
Tél. : 04 93 08 10 75 - e-mail : lemoulindecastagniers@9business.fr - Ouvert de 10h à 12h30 et de 14h à 17h - Visite explicative du moulin, visite du musée du vieux moulin, diffusion de vidéos, dégustation et vente de produits oléicoles, brissacoda.

**Coopérative Oléicole de la Roquette sur Var** - Route des Amandiers (entrée du village) - **06670 LA ROQUETTE-SUR-VAR** - Tél. 06 81 13 83 98  
e-mail : depo.marc@neuf.fr - Ouvert de 10h à 16h - Visite du moulin, démonstration de trituration, exposition photos, dégustation de produits oléicoles et brissacoda.

**Coopérative Oléicole de Levens** - Chemin de la Cumba - **06670 LEVENS**  
Tél. 04 93 91 38 08 - e-mail : jpcbailet@orange.fr - Ouvert de 10h à 13h - Visite du moulin (nouvellement inauguré), démonstration de trituration et dégustation de produits oléicoles.

**Moulin communal du Broc** - Route de Nice - **06510 LE BROC**  
Tél. : 04 92 08 27 30 - e-mail : personnel@lebroc.fr - Ouvert de 8h à 12h - Visite du moulin et démonstration de trituration.

**Moulin communal de Villars sur Var** - RD 25 route du Moulin - **06710 VILLARS-SUR-VAR** - Tél. : 06 62 05 89 05 - e-mail : initiatives.villars.sur.var@gmail.com  
Ouvert à partir de 9h jusque fin d'après-midi - Visite explicative du moulin, visite du vieux moulin, musée, démonstration de trituration.

**Moulin associatif de Clans** - 21 avenue Auguste Ghiraldi - **06420 CLANS**  
Tél. : 06 15 87 28 00 - e-mail : olive.tinee@gmail.com - Ouvert de 8h à 16h  
Visite explicative du moulin, visite du vieux moulin, musée, démonstration de trituration.

### Pays des Pailions

**Moulin des Escaoüns** - Chemin du Pilon, **06390 CONTES** - Tél. : 04 93 79 36 13  
e-mail : mdauthier@fr.oleane.com - Ouvert de 8h30 à 13h - Visite explicative du moulin, démonstration de trituration.

**Moulin à huile Guido et fils** - 916 boulevard de la Vallée Borghéas - **06440 PEILLON** - Tél. : 04 93 91 24 40 - e-mail : moulin.guido@libertysurf.fr - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h30  
Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles.

**Moulin communal de L'Escarène St Sébastien** - Descente du Moulin Route Nationale - **06440 L'ESCARÈNE** - Tél. : 06 19 30 27 56 et 06 25 43 05 49 - e-mail : m.cagnazzo@escarene.fr - Ouvert de 9h à 15h  
Visite du moulin, dégustation de produits oléicoles et brissacoda.

### Pays Mentonnais

**Moulin communal de Castellar** - Voie du Moulin à Huile - **06500 CASTELLAR**  
Tél. 04 93 35 67 80 - e-mail : jean-pierre.louvet3@orange.fr - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 17h30 - Visite du moulin, exposition photos et diffusion de vidéos.