

## UN PEU PLUS LOIN

### MUSÉE

**ÉCOMUSÉE DE L'OLIVIER – VOLX – 04 86 68 53 15**

Dans un lieu hors du commun, la civilisation de l'olivier se révèle au travers de supports variés. Juillet et Août. du mardi au samedi de 10h30 à 22h30 dimanche 10h30 à 13h30, De septembre à juin du jeudi au samedi de 10h30 à 22h30 dimanche de 10h30 à 13h30

### OLÉICULTEURS ET MOULINIERS

**MATHIEU WEIRICH – OLÉICULTEUR BIO À ENTREVENNES – 06 50 91 33 65**

Visite des oliveraies historiques travaillées en agriculture naturelle, sur des terrains pentus, sans traitement ; explications sur la taille, la greffe, l'agroforesterie (Mathieu cultive du safran sur ses parcelles d'oliviers). Vente directe et accueil toute l'année, de préférence sur rendez-vous.

**MOULIN DE LA CASCADE – LURS – 04 92 79 95 03 ou 04 92 78 75 06**

Une huile d'olive bio d'excellente qualité grâce à l'utilisation du procédé traditionnel de décantation. Visite du moulin et vente directe sur rendez-vous. Vous retrouverez l'huile et le vin de la maison au village, à la boutique familiale « Chez Justine ». L'été, ouverture tous les jours de 10h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Hors-saison : l'après-midi uniquement. 04 92 79 18 12.

**OLI D'AQUI – LURS – 04 92 79 96 23**

Vente directe des différentes huiles produites sur l'exploitation familiale, dégustation.

**MOULIN DES PEYROUSES – SOURRIBES – 04 92 62 19 11**

Visite guidée du moulin familial et vente directe sur rendez-vous.

**GAEC DANAUS – LIEU-DIT BEAUVEZET MIRABEAU – 06 95 28 00 53**

Vente directe d'huile d'olive et de safran bio. Entre Malijai et Mallemoisson.

### SAVEURS LOCALES

**MARCHÉ BIO ET « BIENVENUE À LA FERME » À AIGLUN**

Toute l'année, le Mardi de 15h30 à 19h. Parking sur place.

**MAISON DE PRODUITS DU PAYS DIGNOIS – MALLEMOISSON**

Produits locaux, artisanat, ateliers, dégustations...

Du Lundi au Samedi : 10h - 19h

Dimanche et jours fériés : 10h - 12h30 / 13h30 – 19h00

Les Faïsses – 04510 Mallemoisson

**SAVEURS ET COULEURS**

Épicerie fine où vous approvisionner notamment en huile d'olive de Haute-Provence à Digne-les-Bains, 7 Boulevard Gassendi.

8h15-12h15 et 14h15-19h15. Ouvert le Dimanche de 9h00 à 12h15, fermé le Lundi.

## Historique de l'oléiculture en Haute-Provence

### ANTIQUITÉ

L'olivier est importé sur la côte provençale par les Phocéens dès le VIème siècle avant JC. Plus tard, les Romains diffusent largement sa culture au sein de leur empire, sur le pourtour méditerranéen et jusque dans les arrière-pays.

### MOYEN-ÂGE

Si l'on perd sa trace pendant quelques siècles au Moyen-Âge, on la retrouve avec la multiplication des monastères et des abbayes dès le Xème siècle ; les religieux plantent et soignent ces arbres qui produisent une huile à la symbolique religieuse forte. La présence de deux monastères, aujourd'hui disparus, sur le territoire des Mées contribue à la diffusion locale du savoir-faire oléicole.

### DU 18è AU 20è SIÈCLE

Les hivers historiquement rudes des Basses-Alpes ont peu à peu sélectionné les arbres les plus résistants et la culture s'est resserrée autour d'une variété emblématique, l'Aglandau. Malgré cela, l'oléiculture restait une activité secondaire car trop incertaine, fortement concurrencée au XIXème par la culture du mûrier et au XXème par de nouvelles huiles exotiques et un contexte agricole peu favorable.

### LE RENOUVEAU

Dans les années 1990, des études sur les bienfaits de la diète méditerranéenne remettent l'huile d'olive au goût du jour, les parcelles abandonnées sont défrichées et la production est relancée.

### AUJOURD'HUI

Cette culture longtemps vivrière perdure dans les olivettes familiales que possèdent nombre de Méens et autres Bas-Alpins, mais s'est aussi développée dans certaines exploitations qui contribuent aujourd'hui au rayonnement de l'huile d'olive de Haute-Provence. La création de l'AOP en 1999 met à l'honneur l'Aglandau et les variétés locales rustiques.

Aujourd'hui, les Mées, ce sont les Pénitents, 3.600 habitants et plus de 90.000 pieds d'oliviers !

Office de Tourisme  
Provence Alpes Digne-les-Bains  
Place du Tampinet  
+33 (0)4 92 36 62 62  
Registre des opérateurs de voyages et séjours  
N° IM004120001

Office de Tourisme des Mées  
Boulevard de la République  
+33 (0)4 92 34 36 38

Office de Tourisme Val de Durance  
Ferme de Font Robert, Avenue de la Bastide  
04160 Château-Arnoux-Saint-Auban  
+33(4) 92 64 02 64

provence  
alpes TOURISME  
DIGNE-LES-BAINS

# L'HUILE D'OLIVE

DIGNE LES BAINS  
VAL DE DURANCE

haute  
provence

TERRE D'ÉMOTIONS PURES

DE

L'UNESCO

GÉOPARC

DE

HAUTE

PROVENCE

PROVENCE  
ENJOY THE UNEXPECTED

UNESCO  
GÉOPARC  
HAUTE  
PROVENCE



## OLÉICULTEURS ET MOULINIERS DES MÉES

**MOULIN FORTUNÉ ARIZZI**  
Le Mas des Pins, Les Bourelles  
04190 Les Mées  
04 92 34 04 80 **1**

Visite guidée gratuite, dégustation  
Écomusée du pigeonnier, boutique  
Lundi au Samedi, 8h - 18h  
Dimanche 8h-12h en Juillet et Août

Visite du moulin à huile  
Visite guidée de la savonnerie  
Boutique  
Du Lundi au Samedi, 9h - 17h

**MOULIN PASCHETTA HENRY**  
Quartier de la Sève, zone du Mardaric  
04310 Peyruis  
04 92 68 04 12 **2**

**MOULIN DES PÉNITENTS**  
La Chauchière  
04190 Les Mées  
04 92 34 07 67 **3**

Musée de l'Olivier, Bar à huiles  
Boutique 9h-12h30 / 14h30-19h  
Du Lundi - Samedi

Domaine familial depuis 1902  
Oliveraies pluri centenaires  
4 cuvées d'huile d'olive primées  
Lundi-Vendredi, 8h-12h/14h-16h30

**DOMAINE SALVATOR**  
Moulin de Dabisse, Campagne Salvator  
04190 Les Mées  
04 92 34 00 45 **4**

**MOULIN DES VARZELLES**  
Les Varzelles  
04190 Les Mées  
04 92 34 05 91 **5**

Visite du moulin et de la confiserie,  
Fruits & légumes en saison,  
Boutique 7j/7 10h-12h / 14h-19h

## SENTIERS DÉCOUVERTE

### LE CHEMIN DE L'OLIVIER DES MÉES

Dépliant d'accompagnement à récupérer au Bureau d'Information Touristique des Mées. Départ 500m après la sortie des Mées en direction d'Oraison. Vergers remarquables, table à **pique-nique**, arbres multi-centenaires.

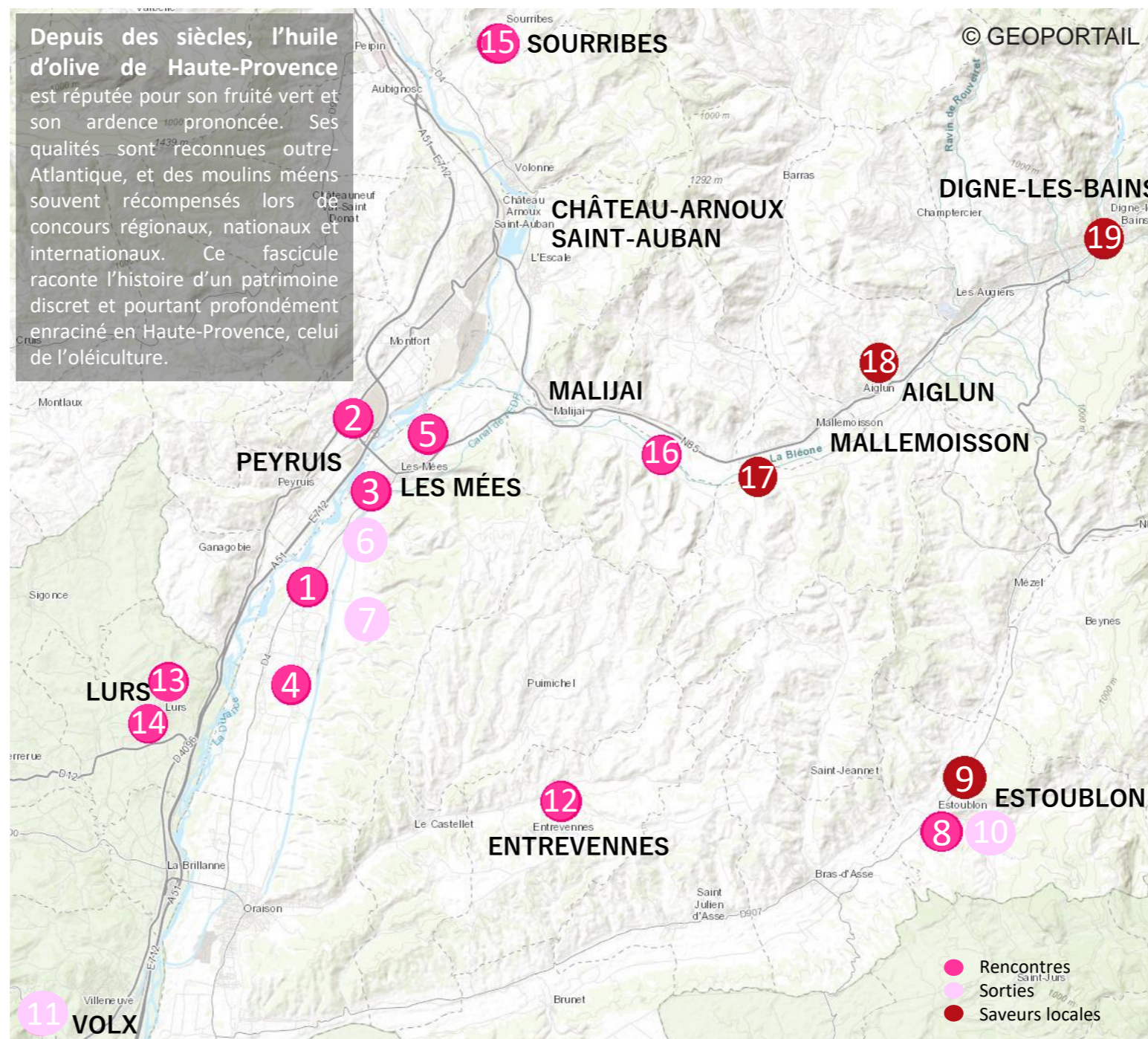
3,6 km – 1h30 – dénivelé : 50m **6**

### CENTRE ÉQUESTRE LA FENIÈRE

Balades en calèche dans les oliveraies aux Mées, toute l'année

Sur réservation – 04 92 34 34 60 **7**

Depuis des siècles, l'huile d'olive de Haute-Provence est réputée pour son fruité vert et son ardeur prononcée. Ses qualités sont reconnues outre-Atlantique, et des moulins méens souvent récompensés lors de concours régionaux, nationaux et internationaux. Ce fascicule raconte l'histoire d'un patrimoine discret et pourtant profondément enraciné en Haute-Provence, celui de l'oléiculture.



Selon la **mythologie grecque**, les dieux Poséidon et Athéna s'affrontèrent devant les hommes qui cherchaient un protecteur pour une nouvelle cité. Poséidon leur offrit **le cheval**, pour porter l'homme et guerroyer ; Athéna fit pousser **l'olivier**, arbre nourrisseur et guérisseur. Les hommes préférèrent l'olivier, qui devint et demeure symbole d'abondance, de sagesse et d'immortalité, et baptisèrent « **Athènes** » leur cité du nom de la déesse qui les protégerait désormais.

## ESTOUBLON

### LE VIEUX MOULIN

Visite de l'ancien moulin, boutique, dégustation, lavande.

Avril/Mai/Juin/Sept/Oct : Mardi et Jeudi : 16h-18h  
Juillet/Août : du Lundi au Samedi : 16h-19h

Route des Gorges, le Village - 04270 Estoublon

04 92 34 44 60 **8**

### MARCHÉ ESTIVAL

« BIENVENUE À LA FERME »

Le Lundi du 4 juillet au 23 août - de 16h à 20h **9**

### LE SENTIER DES OLIVIERS D'ESTOUBLON

Empruntez le sentier de la tour de l'horloge pour accéder au **Conservatoire de l'Oliveraie** et au **Jardin des Papillons**. Point de vue sur la vallée de l'Asse, table d'orientation, passerelle népalaise.

6 km – 2h30 – dénivelé : 140m **10**

### LES MULTIPLES VERTUS DE L'OR VERT

Au côté des fruits et légumes, céréales et légumineuses, et des herbes aromatiques, **l'huile d'olive** est un élément central de la **diète méditerranéenne**. Plus qu'un aliment, l'huile d'olive est un **alicament**, car elle a des effets bénéfiques reconnus sur la santé de celui qui en consomme régulièrement. Sa composition en fait un puissant **antioxydant** qui contribue à prévenir le vieillissement, le cancer et les maladies cardiovasculaires. Elle aide à l'abaissement de la tension artérielle, permet de prévenir le diabète et de lutter contre l'obésité et facilite la digestion. Enfin, elle est précieuse en **cosmétique** puisqu'elle a un grand pouvoir hydratant et protecteur, tant pour la peau que les cheveux.