

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 et dynamiques. Un voyage des cinq sens. Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.

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

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 - 18h45

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 14h15-19h. Ouvert le Dimanche matin, fermé le Lundi.

Historique de l'oléiculture en Haute-Provence

ANTIQUITÉ

L'olivier est importé sur la côte provençale par les Phocéens dès le VI^{ème} 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 X^{ème} 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 18^è AU 20^è 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 XIX^{ème} par la culture du mûrier et au XX^{ème} 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 100.000 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

Bureau d'Information Touristique des Mées
Boulevard de la République
+33 (0)4 92 34 36 38

Bureau d'Information Touristique 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-12h/14h-18h
Dimanche 8h-12h en Juillet et Août

Visite du moulin à huile
Visite guidée de la savonnerie
Boutique
Du Lundi au Samedi, de 9h à 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
Février - Octobre : du Lundi - Samedi
+ Dimanche du 14/07 au 18/08

Domaine familial depuis 1902
Oliveraies pluricentennaires
4 cuvées d'huile d'olive primées
Lundi-Vendredi, 8h-12h/14h-17h

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 14h-18h
Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi

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-centennaires.

3,6 km – 1h30 – dénivelé : 50m

6

VISITE GUIDÉE

Un guide local vous fait visiter les oliveraies pluricentennaires + un moulin traditionnel !
Informations et réservation au Bureau d'Information Touristique des Mées

04 92 34 36 38

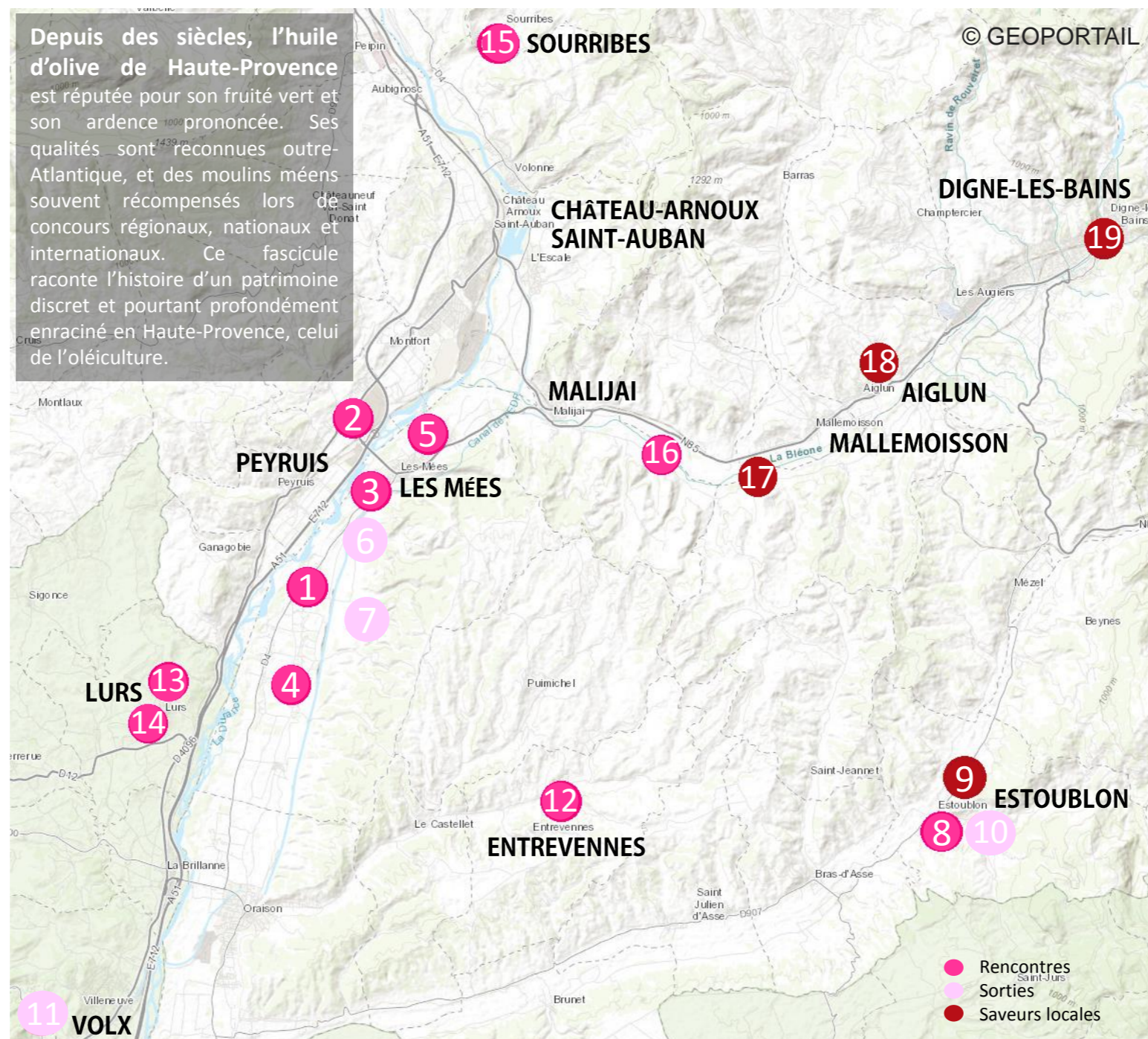
CENTRE ÉQUESTRE LA FENIÈRE

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 8 juillet au 26 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.