

## LA SAISON DE LA RÉCOLTE DES OLIVES APPROCHE EN HAUTE-PROVENCE (04)



Depuis plus de 600 ans, c'est un savoir-faire unique grâce à une nature d'exception qui s'opère dans la Vallée des Oliviers. Avec pour centre historique le petit village des Mées où l'on dénombre pas moins de 80 000 oliviers (en réalité, le nombre d'oliviers est certainement plus important, mais le chiffre exact reste un secret bien gardé !), la Vallée des Oliviers produit une huile d'olive fruitée inimitable, AOC depuis 1999. Avec ses bienfaits reconnus pour la santé, notamment grâce à sa richesse en oméga 3-6-9, on la retrouve dans la cuisine pour son goût incomparable, mais également dans la salle de bain pour ses nombreuses propriétés pour les cheveux et la peau.

**La récolte débute aux alentours des mois d'octobre/novembre et dure jusque fin décembre**, l'occasion de partir pour un voyage entre saveurs et odeurs qui éveilleront tous vos sens !

Dans la Vallée des Oliviers, le savoir-faire oléicole se transmet de génération en génération pour créer une huile d'olive internationalement reconnue. Partez à la rencontre des producteurs, visitez les moulins à huile, découvrez les procédés de fabrication et goûtez aux saveurs d'un terroir authentique ! La découverte de la Vallée des Oliviers se vit également à pied ou en calèche au milieu d'oliviers multi-centenaires.

## LES MOULINS INCONTOURNABLES

### DOMAINE SALVADOR AUX MÉES

Depuis 1902 le Domaine Salvador se consacre à la culture de l'Olivier. Aujourd'hui, Sophie et Frédéric ont pris la suite de 4 générations d'agriculteurs et prennent soin d'oliviers vieux de plus de 400 ans. *"Plus qu'une passion, c'est une responsabilité : continuer à planter des vergers d'oliviers, mais surtout s'assurer de transmettre ce patrimoine à la génération suivante"*. Le point d'accueil au moulin permet de découvrir les différents types d'huiles selon les variétés d'olives et les procédés de fabrication représentés par 4 cuvées spécifiques.



La spécialité à découvrir ? Les huiles aromatiques préparées dans le moulin, à partir d'ingrédients locaux et d'olives !

[Site internet](#)



### LE VIEUX MOULIN À ESTOUBLON

Le Vieux Moulin est l'ancien moulin à huile du village qui appartient à la famille Girard depuis 3 générations. La visite gratuite et commentée, permettra aux visiteurs de comprendre les méthodes d'extractions de leur huile d'olive, labellisée agriculture biologique, au travers des méthodes d'hier avec le vieux pressoir toujours présent dans le local d'origine, mais également grâce aux techniques modernes d'aujourd'hui.

Vente d'huile d'olive, huile essentielle de lavandin et fleurs séchées.

[Site internet](#)

### MOULIN DES PÉNITENTS, HUILERIE RICHARD AUX MÉES

Découvrez leur savoir-faire d'artisan moulinier depuis 5 générations. Visite du moulin, dégustations au bar à huiles, vente d'huiles d'olive, tartinales, produits de soins à base d'huile d'olive... de quoi ravir amateurs et initiés !



### LE MUSÉE DE L'OLIVIER

Le musée de l'Olivier, situé dans le moulin des Pénitents, est entièrement dédié au patrimoine oléicole des Mées. Sur place, une exposition d'outillage ancien, des explications sur la fabrication de l'huile d'olive et un moulin en pierre du 19ème siècle.



Informations complémentaires :  
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h  
Parc d'activités La Chaudière, 04190 Les Mées

[Site internet](#)

### MOULIN À HUILE HENRY PASCHETTA À PEYRUIS

Depuis 1922 ce moulin extrait une huile d'olive vierge, un véritable jus de fruit, uniquement par des moyens mécaniques pour le plus grand plaisir des amateurs d'huile d'olive.



La cueillette des olives est faite grâce à des peignes manuels et électriques pour préserver la qualité des olives. Ensuite, le broyage du fruit se fait grâce à une technique mécanique simple sans addition de produits chimiques, ni changement de température.

A la fin de cette manipulation, on obtient une huile d'olive extra vierge avec une acidité libre inférieure à 0,8%

Ce moulin produit une huile d'olive vierge extra de pays. Elle est poivrée avec un goût de verdure propre à la variété d'olives aglandau (90%).  
Près de 400 oléiculteurs apportent leurs olives au moulin pour vous fournir en :  
- Huile d'olive fruitée vert  
- Huile d'olive du pays

Depuis plus de 40 ans, le moulin Henry Paschetta fabrique également des cosmétiques et du savon au chaudron comme la méthode marseillaise.

[Site internet](#)

### MOULIN FORTUNÉ ARIZZI AUX MÉES

Au cœur de la vallée de la Durance, Le Moulin Fortuné Arizzi produit l'Huile d'Olive Extra Pur Terroir issue exclusivement de son Domaine. Elle est un pur jus de fruits issu de l'assemblage de trois variétés : Aglandau, Picholine et Frantoio.



C'est en 1964 que Fortuné et Jeanne Arizzi s'installent au Mas des Pins. En 1969-70, Fortuné Arizzi agrandit le parcellaire oléicole en rachetant des terrains plantés avec une variété locale : l'Aglandau. En 1973, il plante 2 autres variétés sur ses terres : une native de Provence - la Picholine, et une importée de Toscane par Fortuné Arizzi, la Frantoio. Elle sera la troisième et dernière variété de l'assemblage de l'huile d'olive du Moulin Fortune Arizzi, et lui donnera sa singularité par rapport aux huiles d'olive locales.



En 2013, l'huile d'Olive Vierge Extra du Moulin Fortuné Arizzi obtient la médaille d'or au concours international de New York.

Aujourd'hui, l'équipe du Moulin Fortuné Arizzi invite ses visiteurs à découvrir l'histoire et la culture de l'olivier, la production de l'huile d'olive et ses bienfaits pour la santé avec une visite guidée. Au programme : découverte du moulin, projection d'un film pédagogique, visite de l'ecomusée du pigeonnier et dégustation d'huile d'olive et de produits régionaux.

[Site internet](#)

## FIGURE LOCALE : PATRICK RICHARD



### PATRICK RICHARD PRODUCTEURS D'HUILE D'OLIVE ET MOULINIER DE PÈRE EN FILS

Né au sein d'une famille de producteurs d'huile d'olive, Patrick Richard décide, en 1997, de reprendre l'Huilerie Richard, producteur d'huile d'olive et moulinier de père en fils depuis 5 générations.

Fort de ses expériences professionnelles passées et grâce à son implication, Patrick signe le retour de la fabrication d'huiles d'olive de France, notamment en octobre 2017, avec la reprise du Moulin des Pénitents, qui se situe aux Mées, au cœur des Alpes de Haute-Provence.

Sur ce territoire protégé et ensoleillé sont produites, depuis plus de 30 ans, des huiles d'olive d'exception de Provence AOP et de Haute-Provence AOP. Ce moulin à huile de Provence possède un verger exceptionnel, qui peut se vanter de compter le plus grand nombre d'oliviers centenaires de France.

Ici, Patrick et son équipe cultivent la variété Aglandau, une olive étonnante caractérisée par un nez d'herbe fraîchement coupée, d'artichaut cru ou de feuilles de tomates. Cette olive lui permet de créer son huile d'olive AOP de Provence, puisqu'il en faut au minimum 80% pour pouvoir revendiquer l'AOP. Attaché à son histoire, Le Moulin des Pénitents met le plus grand soin dans la confection de ses produits par respect du fruit, de l'olivier et du travail du producteur.

La famille Richard a à cœur de faire perdurer et découvrir le savoir-faire de la confection de l'huile d'olive au sein de ce moulin de la vallée de la Durance. C'est pourquoi, lors de votre visite au Moulin de Pénitents, vous pourrez aussi découvrir le musée de l'Olivier, qui est entièrement dédié au patrimoine oléicole des Mées. Sur place, plongez au cœur d'une exposition d'outillage ancien, venez écouter les explications sur la fabrication de l'huile d'olive et découvrez un moulin en pierre du 19ème siècle.

[Site internet](#)

## BALADES DANS LES CHAMPS D'OLIVIERS

### LE CHEMIN DE L'OLIVIER AUX MÉES

Au départ de la Chapelle ruinée Saint-Pierre édifée au XVI siècle et en direction d'Oraison, un parcours de 4km intitulé "Le Chemin de l'Olivier" permet de découvrir des oliviers multi-centenaires. Ici chacun possède son "olivette", un très joli terme pour désigner quelques oliviers dans un jardin, mais certains professionnels cultivent plusieurs milliers d'arbres, parmi lesquels certains sont pluri-centenaires.



3,6km - 1h30 - dénivelé : 50m

### LE SENTIER DES OLIVIERS À ESTOUBLON

Au départ du petit village d'Estoublon, empruntez le sentier de la tour de l'Horloge qui monte au-dessus du village pour rejoindre une piste donnant accès aux oliveraies. Vous dominerez alors les gorges de Trévans. Le Conservatoire de l'oliveraie côtoie le jardin des papillons agrémenté de panneaux explicatifs en visite libre.



Point de vue sur la vallée de l'Assé, table d'orientation, passerelle népalaise.

6km - 2h30 - dénivelé : 140m



### DÉCOUVERTE DES OLIVETTES EN CALÈCHE AUX MÉES

Un voyage unique dans le temps dans les paysages de Provence. Une balade de 2h en calèche avec visite des oliveraies et arrêt au Domaine Salvador.

Visite guidée du moulin et dégustation d'huile d'olive.

Informations complémentaires :  
50€ / personne  
[Centre équestre La Fènière](#)

## L'AOC L'HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE



Originalité du terroir, typicité des variétés d'olives utilisées, savoir-faire mouliniers reconnus, tout ces facteurs ont conduit l'huile d'olive de Haute-Provence à la reconnaissance d'une Appellation d'Origine Contrôlée obtenue par décret du 13 décembre 1999.

Dans le cadre de cette AOC, le producteur doit respecter une charte de qualité précise. Une véritable garantie pour le consommateur.  
L'huile d'olive de Haute-Provence libère des arômes et dégage des parfums d'artichaut, d'herbe verte, de poire...



De couleur verte soutenue et d'une saveur à la fois ardente et onctueuse, elle est dite de grand caractère, unique, et marque régulièrement le palais avec des arômes variés, harmonieux et persistants. Les troncs trapus, les "mates" volumineuses, les ramures vigoureuses et le feuillage dense et retombant, donnent à certains d'entre eux des allures majestueuses.

Particulièrement résistant au froid et donc aux hivers bas-alpins, l'olivier fournit une huile aujourd'hui protégée.

Riche à ce jour d'un verger d'environ 400 000 arbres alors qu'il était inférieur à 150 000 en 1994, on comprendra que l'huile d'olive de Haute-Provence, peu connue jusqu'à ces dernières années dans la mesure où ses productions étaient insuffisantes, a pris avec cette appellation et ses propriétés organoleptiques particulières, une place de choix auprès du public et aux tables des restaurants.

Plus qu'un aliment, l'huile d'olive est un alcaliment, car elle a des effets bénéfiques reconnus sur la santé de celui qui consomme régulièrement. Sa composition en fait un puissant antioxydant qui contribue à prévenir le vieillissement, le cancer et les maladies cardio-vasculaires. 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.

### L'EXTRACTION

Malgré les évolutions techniques au fil du temps, le procédé d'extraction de l'huile connu depuis la plus haute antiquité reste le même. Il comprend trois phases successives :

- Le broyage ou trituration et le malaxage des olives en vue de les transformer en pâte,
- Le pressurage, permettant d'extraire l'huile,
- La séparation de l'huile et de l'eau par décantation ou centrifugation.

### CONTACT PRESSE

REVOLUTIONNR  
PRESSE - DIGITAL - EVENTS

Margot Chevallier  
Agence RevolutionNR  
mchevallier@revolutionnr.com  
06 33 46 56 65