



Les **Routes**
des **SAVEURS**,
*itinéraires gourmands
des Alpes-Maritimes*

CITRON | MIEL | BIÈRE | VIN | FROMAGE | OLIVE

ROUTE DES SAVEURS





Édito

Si notre territoire a inspiré les plus grands maîtres de la peinture avec ses paysages époustouflants, il est également une terre de création pour les plus grands chefs grâce à la richesse de son terroir. Réputées entre autres pour leurs olives, le citron de Menton ou la fraise de Carros, les Alpes-Maritimes regorgent de **trésors inestimables** engendrés par la douceur de leur environnement et le génie d'amoureux de la terre.



Parce qu'elle participe au rayonnement du territoire et valorise son patrimoine gastronomique, le Département a mis en place une politique ambitieuse pour **favoriser le maintien d'une agriculture forte**, au travers notamment de son **plan agricole et rural**, du label « **Fiers de nos agriculteurs** », gage de très haute qualité, et de la valorisation des producteurs locaux, particulièrement lors du **Salon International de l'Agriculture à Paris**.

Dans cette lignée, les « **Routes des saveurs** » sont une invitation à pénétrer l'univers des saveurs des produits du sud, entre mer et montagne. **Olive, vin, miel, citron, fromage, bière...** vous découvrirez dans ce nouveau guide non seulement les itinéraires touristiques incontournables, mais aussi et surtout les savoir-faire des femmes et des hommes qui cultivent, produisent et transforment les richesses de notre terre.

Je vous souhaite de vivre des expériences gustatives hors du commun.

Charles Ange Ginésy
*Président du Département
des Alpes-Maritimes*

Sommaire

LE CITRON - L'OR DE MENTON 6

Nos producteurs 9

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023 10

LE MIEL - LES MAGICIENS DE LA RUCHE 12

Nos producteurs 15

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023 17

LA BIÈRE - LE TRÉSOR DES BRASSEURS 18

Nos producteurs 21

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023 22

Découvrir la bière artisanale 23

LE VIN - LE JUS DE LA TREILLE 24

Nos producteurs 27

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023 28

Partir à la découverte des vignobles de Bellet à vélo électrique ... 29

LE FROMAGE - LA RONDE DES PÂTURAGES 30

Nos producteurs 33

Pédaler, découvrir et se régaler à la rencontre
des éleveurs fromagers 34

L'OLIVE - L'ÉLIXIR DU SUD 36

Nos producteurs 39

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023 40





Mode d'emploi de la Route des Saveurs

Le Département des Alpes-Maritimes affirme sa volonté de valoriser les produits locaux, le patrimoine immatériel de nos terroirs ainsi que la découverte de l'arrière-pays à travers la suggestion d'itinéraires touristiques incontournables.

Fiers de nos agriculteurs, de nos produits, de nos métiers et de notre terroir, chaque route des saveurs est une invitation à parcourir les essences de notre territoire avec la promesse de belles découvertes toutes en émotions et en saveurs.

Retrouvez l'ensemble des itinéraires des Routes des saveurs (informations pratiques, contacts, réservation...) sur : **www.cotedazurfrance.fr** ou directement en flashant le QR Code ci-dessous :





© Maison Carnac



© Julien Perrin

LE CITRON

L'or de Menton



© Maison Carnac

Bienvenue dans le monde ensoleillé et parfumé du citron, une perle agrumicole qui émerveille les sens dans la magnifique région méditerranéenne. Au cœur de cette expérience sensorielle, le citron se dévoile comme un trésor juteux et piquant, révélant une histoire passionnante qui remonte à des siècles.

LE CITRON DE MENTON

Il se distingue de ses cousins, italien ou espagnol.

"Sa forme est elliptique plutôt que ronde, sa couleur jaune vif".

Les recherches que nous avons menées avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) révèlent que le citron du terroir mentonnais est riche en acides et en essences. Sa peau a une forte teneur en huile essentielle.

Le citron possède à ce titre un atout remarquable : sa richesse en vitamine C (52 mg aux 100 g). La présence de cette vitamine sous une forme naturelle et le fait qu'elle soit accompagnée d'autres substances nutritionnellement actives (vitamine P, acides organiques, sélénium, fibres...) rendent le citron particulièrement bénéfique pour l'équilibre alimentaire, dans l'immédiat et à long terme.

Le "Citron de Menton" est caractérisé par :

- **sa coloration** : jaune clair à jaune verdâtre pour les citrons dits "primeurs", jaune clair intense et lumineux à maturité optimale et jaune vif (presque fluorescent) lors de la période de froid nocturne hivernal.
- **son écorce** : elle est finement granulée et fortement adhérente aux quartiers.
- **son parfum** : il est intense et axé sur les arômes de citronnelle fraîche qui se dégage notamment au "palpé-roulé".
- **son jus** : il est intensément parfumé et sa saveur mi-acide, sans amertume.

ÉCORCE

Elle est très fournie en huiles essentielles.

ÉPIDERME

De couleur jaune clair à jaune foncé, intense, lumineux, tirant parfois sur le vert.



ALBÉDO

Il a une épaisseur importante à la cueillette qui disparaît en vieillissant augmentant la quantité de jus dans les segments.

LE JUS

Jus limpide, presque transparent à reflets jaunes.



ROUTE DES SAVEURS

Citrons



NOS PRODUCTEURS



1 MOULIN DE GORBIO

MANGUINE et Fils
64, chemin de Menton, 06500 Menton
Tél. : 04 93 35 44 16
manguine.albert@wanadoo.fr
www.aumoulindegorbio.com

Dégustation de nos produits et vente sur place, au marché de Beausoleil et sur site internet : Citrolive (huile d'olive aux citrons de Menton), huile d'olive à la mandarine, huile d'olive au basilic, huile d'olive, olives, pâtes d'olive, pistou, confitures et gelées, vinaigre à la pulpe de fruit. Eau d'orange (distillation des feuilles de bigaradier pour pâtisserie, tisanes, etc.). Agrumes de saison.

2 ÉMILIE ET LES CITRONS DE PÉPÉ

Emilie BASIN
2743, Corniche des Serres de la Madone
06500 Menton
Tél. : 06 46 34 29 21
emiliebasin@hotmail.fr
<https://emilie-et-les-citrons-de-pepe.eatbu.com>

Visite guidée payante, sur rendez-vous pendant la saison (décembre à mars/avril) avec dégustation. Vente d'agrumes (citrons, mandarines, oranges, avocats), gelées d'agrumes et ses dérivés.

3 CHRISTOPHE ET CHRISTELLE

SACHELLI
1442, avenue de Prades, 06500 Menton
Tél. : 06 86 55 26 59
sacchellichris@gmail.com

Visite sur réservation et payante de l'exploitation autour du citron et de la permaculture avec dégustation gratuite. Vente sur place de fruits frais et confitures.

4 LA FERME DES CITRONS

Fabrice et Sonia PUECH
520, route des Cabrolles, 06500 Menton
Tél. : 04 92 09 22 85
contact@lafermedescitrons.fr
www.lafermedescitrons.fr

Visites organisées avec pique-nique et navettes gratuites pour accéder au domaine (payant et sur réservation). Dégustation gratuite et vente de produits de La Ferme sur place et en ligne.

5 LA CITRONNERAIE AUX 4 VENTS

Pierre CIABAUD
321, Corniche André Tardieu - l'Annonciade
06500 Menton
Tél. : 06 14 69 58 96
ciabaud.pierre@gmail.com

Visite de l'exploitation payante et sur réservation. Dégustation gratuite. Vente sur place.

6 MAISON GANNAC

Laurent et Adrien GANNAC
2970, route de Super Garavan
06500 Menton
Tél. : 06 59 14 29 19
contact@maisongannac.com
www.maisongannac.com



Visite guidée du Domaine, suivie d'une dégustation : du lundi au samedi à 9h et à 13h (réservation conseillée : domaine@maisongannac.com - activité payante). Ateliers : culture des agrumes et découverte d'un verger (activité payante sur réservation). Vente de notre gamme d'épicerie fine au Domaine (2970, route de Super Garavan) et dans nos boutiques à Menton (10, rue Saint Michel), Nice (11, rue du Marché), Antibes (12, rue Sade). Vente en ligne sur le site internet.

Bon à savoir

La Fête du Citron® à Menton est un événement incontournable qui se déroule chaque année au mois de février. Pendant cette fête unique en son genre, la ville se transforme en un véritable paradis d'agrumes avec des sculptures géantes et colorées réalisées à partir de milliers de citrons et d'oranges. Les défilés, les spectacles de lumière et les dégustations de produits locaux font de cette fête une expérience inoubliable.

La fête du citron® a été reconnue par le ministère de la Culture et inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France en 2019.

www.fete-du-citron.com

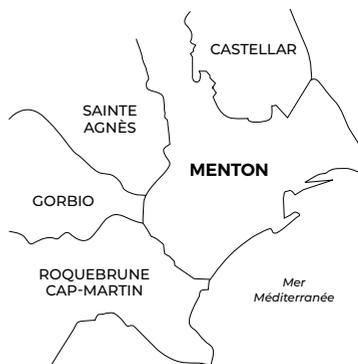
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)



L'association pour la promotion du citron de Menton (APCM) est une association loi 1901, créée depuis le 13 janvier 2004 qui a pour objet, d'une part, de favoriser l'émergence et le développement de la filière agrumicole et d'autre part, d'entreprendre toutes les actions nécessaires à la promotion du citron de Menton. La Commission européenne a enregistré la dénomination « Citron de Menton » en Indication géographique protégée (IGP) par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 2 octobre 2015. La même année, l'APCM a été reconnue par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) comme Organisme de Défense et de Gestion pour le Citron de Menton. www.lecitrondeMENTON.org

Le "Citron de Menton" est **récolté à la main**. Il ne subit aucun traitement chimique après récolte et n'est enrobé d'aucune cire, quelle qu'en soit sa composition. Le "Citron de Menton" est **commercialisé avec une à deux feuille(s)** attachée(s) au pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits. Les feuilles, de couleur vert clair, sont grandes, lancéolées avec un limbe légèrement dentelé à l'extrémité. La **délimitation de l'aire géographique du "Citron de Menton"** est basée sur des critères d'ordre pédologique, climatique, altitudinal et historique. Elle correspond à une **zone de grès située entre mer et massifs calcaires**, bénéficiant d'un microclimat favorable (forte hygrométrie, températures douces, pluviométrie particulière) et accueillant depuis plusieurs siècles la culture des agrumes, et notamment des citrons, sur des terrasses aménagées jusqu'à 390 m d'altitude. Le secteur mentonnais constitue la **zone de culture mondiale du citron** la plus septentrionale, position géographique qui lui confère certaines particularités, notamment climatiques.

Un climat tempéré : Le secteur mentonnais, situé à moins de 7 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée, bénéficie d'un climat sous influence maritime connu pour sa douceur. Il est d'ailleurs habituellement qualifié de "microclimat" en raison de ses faibles écarts de températures. Il se caractérise par un hiver doux (10° C en moyenne) à l'exception de la courte période comprise entre la fin janvier et le début février, un printemps et un automne agréables (16° C en moyenne) mais orageux, et un été chaud sans être caniculaire (de 23 à 27°C en moyenne). La chaleur et la proximité de la mer provoquent l'apparition de brumes qui limitent le fort ensoleillement estival. Les pluies sont de courtes durées et les brouillards fugaces.



Palmarès du concours général agricole de Paris 2023

Le Concours Général Agricole qui se déroule à Paris durant le Salon International de l'Agriculture a pour ambition de primer les meilleurs produits du terroir. En 2023, les producteurs des Alpes-Maritimes ont défendu les couleurs et les saveurs de notre territoire.

Concours des apéritifs. Liqueur de fruits.

Médaille d'argent :

EARL Maison du citron de Menton
2970, route de super Garavan,
06500 Menton - Tél. : 07 81 84 68 61
a.gannac@maisongannac.com



Fiers de nos Agriculteurs



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
06142 701

L'AGRICULTURE DANS LES ALPES-MARTIMES



AGRUMICULTURE : Citron, clémentine, mandarine(IGP Citron de Menton)



OLÉICULTURE : Olivier (3 AOP olive de Nice)



HORTICULTURE : Fleurs



ÉLEVAGE : Vache, chèvre, mouton (IGP Agneau de Sisteron)



PLANTES À PARFUM : Lavande, rose, jasmin... (IG absolue Pays de grasse)



VITICULTURE : Raisin (2 AOC : Bellet et Villars-sur-Var et IGP Vin des Alpes-Maritimes)

UNE TERRE
D'EXCELLENCE



LE DÉPARTEMENT SOUTIENT SES AGRICULTEURS



+ de 840
projets soutenus
depuis 2009



+ de 100
jeunes agriculteurs
aidés lors de
leur installation



www.departement06.fr

#AlpesMaritimes

DEPARTEMENT06

AVANT
TOUT!
VOUS

LE MIEL

Les magiciens de la ruche



© Les Saveurs de Loubal 2 - Marion Favaro



© Les Ailes Polaires - Romane Sattamio



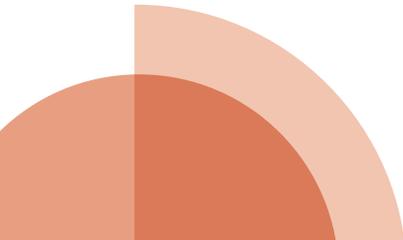
Imaginez-vous au cœur d'une vaste prairie baignée de douce lumière, où les abeilles s'affairent avec ardeur parmi une mosaïque de fleurs multicolores. C'est ici, dans cet écrin de biodiversité, que naît le miel aux saveurs uniques. Chaque goutte est le fruit d'une collaboration magique entre les butineuses et les nectars parfumés des fleurs environnantes.

ORIGINE ET PRODUCTION

Le miel est le résultat d'un processus complexe impliquant les **abeilles mellifères**. Ces insectes collectent le **nectar des fleurs** à l'aide de leur proboscis, le stockent dans leur jabot, puis le régurgitent dans la ruche. Ensuite, elles ventilent le nectar avec leurs ailes pour réduire la teneur en eau, favorisant ainsi la **transformation du liquide en miel**. Ce processus enzymatique et évaporatif confère au miel ses caractéristiques uniques.

COMPOSITION

Le miel est composé principalement de **glucose** et de **fructose**, les deux principaux types de **sucres présents dans les plantes**. Cependant, il contient également une variété de composés bioactifs tels que **des enzymes, des acides aminés, des vitamines, des minéraux, des antioxydants et des substances antibactériennes**. Ces éléments confèrent au miel ses propriétés bénéfiques pour la santé.





ROUTE DES SAVEURS

Miels



ITALIE

ALPES-DE
HAUTE-PROVENCE

ITALIE

VAR

MER MEDITERRANEE

PARC NATUREL REGIONAL DES PREALPES D'AZUR

PARC NATIONAL DU MERCANTOUR

Saint-Etienne-de-Tinée

Guillaumes

Pierlas

Clans

Belvédère

Tende

Sospel

Menton

Monaco

Nice

Saint-Laurent
du-Var

Cagnes-sur-Mer

Grasse

Saint-Vallier-de-Thiery

Causols

Cipières

Gréolières

Caille

Briançonnes

Antibes

Le Cannet

Cannes

Vallauris

Madelieu-la-Napoute

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

NOS PRODUCTEURS

1 LE RUCHER DU COL DU BOUIS

4, place du Château
06850 Briançonnet
Tél. : 06 52 10 46 61
jean-louisrusso@orange.fr
www.paysdegrassetourisme.fr/fr/rucher-col-bouis

Visite gratuite, dégustation et vente sur place. Possibilité de se restaurer sur place en fonction de l'heure, de mai à septembre.

2 MIEL 06 - LOU MAS D'APIS

Anthony LUCAS
342, route départementale
06750 Caille
Tél. : 06 88 06 75 87
loumasdapis@gmail.com

Visite des ruches sur réservation et payante. Vente sur place à la ferme le samedi matin, en ligne et dans les commerces Spar – St-Vallier-de-Thiery, Epicerie – Thorenc. Miels, produits sucrés à base de miel (nougat, sucettes, chocolat).

3 LA FERME TERRA ABELHA

Julien GAUBERT
1900, route de la Siagne
06460 Saint-Vallier-de-Thiery
Tél. : 06 67 78 74 91
ferme@terra-abhela.org
www.terra-abelha.org

Visite de l'exploitation et dégustation sur réservation et payante. Vente des produits sur place et dans points de vente : miels et produits de la ruche (pollen, cire d'abeille, propolis, bonbons au miel).

4 BEE RIVIERA

394, RD 6012 Col de l'Ecre
06140 Caussols
Tél. : 06 83 11 84 25
loic@beeriviera.fr

Visite payante des ruches sur réservation 48h à l'avance. Dégustation et vente sur place.

5 LE RUCHER DU CHEIRON

Gautier COQUELET
451, route de Gentelly, 06620 Gréolières
Tél. : 06 76 37 79 99 / 04 93 59 98 13
gautiercoquelet@gmail.com

Visite de l'exploitation, dégustation et vente sur place sur rendez-vous : miel de montagne, lavande, tilleul, châtaignier et quelques miels rares.

6 LES RUCHERS DE CIPIÈRES

Philippe et Sophie COSTE
2235, route de Gréolières - Le Verger
06620 Cipières
Tél. : 06 03 80 23 40
lesruchersdecipieres@gmail.com
www.lesruchersdecipieres.com

Vente directe à la miellerie tous les jours sur réservation et dans différents points de vente. Dégustation gratuite : miel de fleurs sauvages de montagne, miel d'acacia, miel de garrigue, miel de châtaignier, miel de forêt, miel de lavande, miel de lavande fine, miel de thym, miel de sarriette. Nougat en collaboration avec Pascal LAC, maître chocolatier à Nice. Bougies à la cire d'abeille, propolis, gelée royale fraîche, pollen frais congelé, pain d'abeille congelé.

7 L'ABEILLE SAVONNEUSE

Xavier VALETTE
25, rue Georges Clémenceau
06480 La Colle-Sur-Loup
Tél. : 06 50 59 89 87
contact@labeillesavonneuse.fr
www.labeillesavonneuse.fr

Accès libre à l'atelier boutique et au musée de l'abeille et du savon (miels, produits sucrés à base de miel : pain d'épices, bonbons, cosmétiques à base de produits de la ruche). Possibilité de voir les ruches sur rdv à la Colle sur Loup.

8 LE RUCHER DU BUZARD

Laurent GENERO et Mégan FONDAN
Impasse Saint Pancrace, 06380 Sospel
Tél. : 06 58 04 15 88 / 06 68 23 02 08
laurent.genero@gmail.com

Visite gratuite sur réservation. Accès difficile à l'exploitation (1,5 km). Vente sur place de miels et gelée royale.



>> suite >>

9 LES SAVEURS DE L'OUSTAL

Marion FAVARO
 Quartier Rouves, Collet de l'Oustal
 06420 Clans
 Tél. : 06 19 49 78 56
 lessaveursdeloustal@gmail.com



Visite payante (gratuite pour les enfants), sur réservation en avril/mai/septembre et octobre. Dégustation gratuite. Vente sur place lors de la visite, dans les points de vente et sur les marchés de Beuil - Valberg - Clans, livraison (secteur niçois) et expédition : miel, confitures, sirops, pain d'épices, nougats, bougies.

10 LES AILES ROUGES

Romane SATTAMINO
 Rue de la Colette, 06260 Pierlas
 Tél. : 06 71 88 57 90
 romanesattamino@gmail.com
 www.lesaillesrouges.fr

Visite et dégustation gratuite et sur réservation. Vente sur place et dans points de vente : miels toutes fleurs, miel au safran, nougat noir, bonbons au miel et moutarde au miel.

11 LE RUCHER D'ATHÉNA

Stéphanie HUBERT
 Hameau de Bouchanières
 06470 Guillaumes
 Tél. : 06 10 38 29 03
 lerucherdathena@gmail.com
 www.lerucherdathena.fr

Visite de l'atelier et des ruches sur réservation et payante. Dégustation et vente sur place, en ligne et à la coopérative de Guillaumes : miels, biscuits, pains d'épices et bonbons.

12 LE RUCHER DU COL DE TENDE

Gilles CAIRASCHI
 Halles de marchandises de la gare de Vievola, 06430 Tende
 Tél. : 06 14 31 32 77
 api.vievola@orange.fr

Visite de l'exploitation gratuite et sur réservation avec possibilité de dégustation de mai à fin août. Vente sur place.

**13 FRANCK SERVETTI -
 MIELLERIE DE TENDE**

Vallée de la Pia, ruchers fortifiés de Bertou, 06430 Tende
 Tél. : 06 10 74 15 39
 servetti@sfr.fr
 www.mielledetende.fr



Visite sur réservation de 3 h payante, avec dégustation d'avril à octobre, les mercredis, samedis et dimanches. Vente en saison.

14 HENRI RIBET

Lieu-dit Baron, 06430 Tende
 Tél. : 06 14 65 83 19
 henri.ribet@orange.fr

Visite gratuite, sur réservation pour 2/3 personnes de mai à septembre.



Bon à savoir

Le Département des Alpes-Maritimes vous protège du frelon asiatique et missionne des entreprises spécialisées pour assurer la destruction des nids dans votre propriété.

www.departement06.fr



© Franck Servat, Mielière de Tende - Cécile Leja - Sasu Hikom



© Loui Mas d'Apis - Anthony Lucas



© Le rucher d'Athens - Hubert Stéphanie

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023

Le Concours Général Agricole qui se déroule à Paris durant le Salon International de l'Agriculture a pour ambition de primer les meilleurs produits du terroir. En 2023, les producteurs des Alpes-Maritimes ont défendu les couleurs et les saveurs de notre territoire.

Concours des miels et hydromiels Miel de montagne - Miel de montagne foncé

Médaille de bronze :
Jean Louis LAUTARD / apiculteur
343, avenue Docteur Belletrud
06530 Le Tignet
Tél. : 04 93 66 46 57
jeanlouislautard@gmail.com



Autres miels Miel Poly floral ambré et foncé

Médaille d'argent :
Jean Louis LAUTARD / apiculteur
343, avenue Docteur Belletrud
06530 Le Tignet
Tél. : 04 93 66 46 57
jeanlouislautard@gmail.com





© Brasserie du Kamous - Erif Barnabé

LA BIÈRE

Le trésor des brasseurs



© Blue Coast Brewing Company



© Brasserie indépendante du Mangabo - Olivier Carrel

Plongez dans le monde enivrant de la bière, où chaque gorgée raconte une histoire ancienne et chaque brasserie est une porte d'entrée vers un savoir-faire unique. Découvrez avec nous l'univers fascinant de cette boisson millénaire, symbole de convivialité et de traditions.

BRASSERIES INDÉPENDANTES AZURÉENNES ET MARALPINES

BIAM (Brasseries Indépendantes Azuréennes et Maralpine) rassemble les brasseurs locaux et indépendants des Alpes-Maritimes et du Var. Les membres de l'association s'engagent dans le développement d'une communauté dynamique autour de la bière artisanale dans le sud-est de la France. Les principes s'articulent autour de la communauté, la collaboration, l'innovation et la qualité.

www.biam06.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération (loi Evin du 10 janvier 1991).





ROUTE DES SAVEURS

Bières



NOS PRODUCTEURS

1 A LA FUT

201, chemin des Plaines
06370 Mouans-Sartoux
Tél. : 07 50 85 80 89
contact@alafut.fr
www.alafut.fr



Visite de la brasserie gratuite, espace bar (ouvert le jeudi et vendredi soir) et espace magasin.

2 CRAFTAZUR

Laura OLLER
et Romuald GOURLOT
165, rue des Cistes 06600 Antibes
Tél. : 07 67 18 85 55
jaisoif@craftazur.fr
www.craftazur.fr



Visite gratuite de la brasserie sur rendez-vous, dégustation sur réservation payante. Vente sur place.

3 BLUE COAST BREWING COMPAGNY

18, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 97 07 95 08
charlotte@bluecoastbrewing.com
www.bluecoastbrewing.com



Visite de la brasserie et dégustation sur réservation et payante. Vente sur place, en ligne et dans les commerces.

4 BRASSERIE BLEUE

Daniel DEGANUTTI
15, rue Defly, 06000 Nice
Tél. : 04 93 80 17 39
info@brasseriebleue.com
www.brasseriebleue.com



Visite gratuite de la brasserie avec ou sans rendez-vous. Les dégustations sont payantes, uniquement sur réservation par mail. Vente sur place uniquement et dans quelques restaurants de Nice.

5 BRASSERIE DES LIGURES

Guillaume PAQUIN
445, route des Clues, 06440 Peille
Tél. : 06 77 18 05 05
guillaume@brasseriedesligures.com
www.brasseriedesligures.com



Visite gratuite de préférence sur réservation, dégustation payante, vente des produits sur place.

6 LA MENTOUNASC

13 bis, route de Sospel,
06500 Menton
Tél. : 07 60 16 01 31
contact@lamentounasc.fr
www.lamentounasc.fr



Visite de la brasserie et dégustation sur réservation et payant du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Vente sur place et en ligne.

7 BRASSERIE INDÉPENDANTE DU MANGIABO

Stéphane FACCENDINI
4011, route de Berins
06380 Sospel
Tél. : 06 22 64 05 82
brasseriendumangiabo@yahoo.fr
www.brasseriendumangiabo.fr



Visite gratuite de la brasserie sur réservation - dégustation. Vente sur place, en ligne, par mail ou dans commerces. Bio certifié Ecocert.

8 BRASSERIE DU COMTÉ

Edwards et Sandrine DILLY,
Laurent FREDJ
et Aurore AIT-MEZIANE
Chemin de la Romegiro
06450 Saint-Martin-Vésubie
Tél. : 07 86 33 43 64
contact@brasseriuducomte.fr
www.brasseriuducomte.fr



Visite gratuite de la brasserie et dégustation sur réservation. Vente directe sur place du lundi au samedi : 9h30/12h30 et 13h30/17h30 et dans les commerces.

9 BRASSERIE DU KAMOUS

Freddy MASSON
8, rue de la Liberté
06420 Isola
Tél. : 06 11 52 11 01
kamous.beer@gmail.com
www.brasseriudukamous.com



Visite sur site et ateliers dégustation sur réservation et payante. Vente sur place, en superettes, épiceries, restaurants et gîtes dans la vallée de la Tinée.

Bon à savoir

Depuis 2017, la BIAM organise le concours du brasseur amateur des Alpes-Maritimes. Sont récompensés le premier de chaque catégorie (pale, blé, aromatisée, etc) et le premier « toutes catégories » dit All Star.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération (loi Evin du 10 janvier 1991).



© La Mentounasc

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023

Le Concours Général Agricole qui se déroule à Paris durant le Salon International de l'Agriculture a pour ambition de primer les meilleurs produits du terroir. En 2023, les producteurs des Alpes-Maritimes ont défendu les couleurs et les saveurs de notre territoire.

Concours des bières Bière blanche et bière de blé

Médaille d'argent :

Blue Coast Brewing Compagny
18, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 97 07 95 08
margaux@bluecoastbrewing.com



Bière aux fruits (autres qu'agrumes et rouges)

Médaille de bronze :

Blue Coast Brewing Compagny
18, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 97 07 95 08
margaux@bluecoastbrewing.com



Bière aux fleurs et/ou aux plantes

Médaille de bronze :

Blue Coast Brewing Compagny
18, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 97 07 95 08
margaux@bluecoastbrewing.com



Bière élaborée par addition de boissons alcoolisées

Médaille de bronze :

Blue Coast Brewing Compagny
18, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 97 07 95 08
margaux@bluecoastbrewing.com



Bière aux agrumes

Médaille de bronze :

La Mentounasc
13 bis, route de Sospel, 06500 Menton
Tél. : 06 60 14 46 45
remiguignot@hotmail.fr



Découvrir la bière artisanale

Visite d'une brasserie artisanale au cœur de la vallée des Paillons. Présentation de notre activité et de nos valeurs, nous essayons de générer le moins de déchets possibles. Notre souhait est de fournir une bière locale, en circuit court et accessible pour tous !



© Brasserie des Ligures



Informations pratiques

Durée : 30 minutes

Difficulté : facile

Période : toute l'année

Public : tout public

Gratuit

Localisation

Peille

Comment s'y rendre ?

Train des Merveilles direct
depuis Nice-Ville. Arrêt Peille

En bus depuis Nice : ligne 116
www.lignesdazur.com

Renseignements

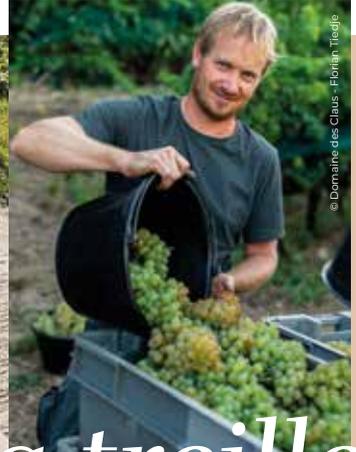
www.brasserieledesligures.com

*De la vigne à la cave,
plongez dans l'univers
fascinant du vin, où chaque
cépage raconte une histoire
et chaque dégustation
éveille les sens. Vivez une
expérience unique, mêlant
tradition et innovation, au
sein de domaines viticoles
empreints d'histoire.
Laissez-vous guider
par le bouquet exquis
de nos terroirs.*

© Domaine des Hautes Collines - Georg et Rése

LE VIN

Le jus de la treille



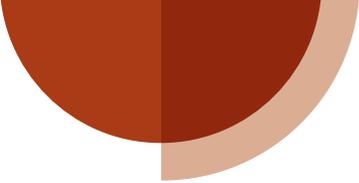
© Domaine des Ciaux - Florian Tiedje



© Abbaye de Beñins



© Chateau de Belle



Situés à la frontière entre les Alpes et la Méditerranée, les vignobles des Alpes-Maritimes sont soumis à des conditions climatiques particulières et à des sols variés, ce qui influence grandement le profil aromatique et la structure des vins produits. Ils sont nichés en terrasse dans les collines verdoyantes et les domaines viticoles familiaux.

Les Alpes-Maritimes abritent plusieurs appellations d'origine contrôlée (AOC), indications géographiques protégées (IGP) et Appellation d'origine protégée (AOP) qui produisent une large gamme de vins, des rouges corsés aux blancs rafraîchissants en passant par les rosés délicats.

APPELLATION « VIN DE BELLET »

C'est l'une des **plus anciennes appellations contrôlées** et la seule implantée sur le territoire d'une grande agglomération. Le **vignoble de Bellet** est certainement **l'un des plus anciens de France** et sa plantation remonte vraisemblablement à l'époque de la fondation phocéenne de Marseille. Le début du 19^{ème} siècle marqua la période la plus prospère du vignoble puisque l'on pense qu'il couvrait à l'époque plus de 1000 ha. Plusieurs fléaux l'ont menacé de disparition. Mais le courage des vignerons, attachés à leur cru local devait être récompensé par le classement du vin de Bellet en « **Appellation d'Origine Contrôlée** » (**A.O.C.**) en 1941. Constituées d'**exploitations familiales**, les collines de Bellet comptent une **quinzaine de viticulteurs**, sensibles au culte de la Tradition et de la Qualité. À ce jour, le vin de Bellet est mondialement connu : apprécié par le roi Louis XIV, puis par le président Thomas Jefferson et, plus près de nous, par Jules Romain. Il trouve actuellement ses lettres de noblesse sur les plus grandes tables.

www.vindenice.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération (loi Evin du 10 janvier 1991).



ROUTE DES SAVEURS

Vins



NOS PRODUCTEURS

1 DOMAINE DE BARBOSSI

6, rue Jean-Honoré Carle
06210 Mandelieu-La-Napoule
Tél. : 04 86 11 92 10
cave@oasis-mandelieu.fr
www.domainedebarbossi.fr



En se dotant d'un caveau en centre-ville, le vignoble mandolocien ouvre les portes de son savoir-faire aux épcuriens et amateurs d'étiquettes confidentielles.

La cave de l'Oasis, intimiste et conviviale, propose une dégustation des cuvées Barbossi du mercredi au samedi de 11h à 17h.

2 ABBAYE DE LÉRINS

Moines de l'Abbaye de Lérins
Ile Saint Honorat, 06400 Cannes
Tél. : 04 92 99 54 32
commercial@abbayedelerins.com
www.excellencedelerins.com



Île accessible toute l'année par bateau (www.cannes-ilesdelerins.com). Dégustation uniquement pour groupes ou bien le premier vendredi de chaque mois : www.cannes-ilesdelerins.com/fr/journee-vignes-vins. Vente sur place (2 boutiques en saison) et en ligne.

3 DOMAINE DES CLAUS

Julien BERTAINA
160, chemin des Vignes
06140 Tourrettes-sur-Loup
Tél. : 06 09 28 26 59
bertaina.julien@gmail.com
www.domainedesclaus.fr



Visite du domaine, de la cave et dégustation gratuite sur réservation du lundi au samedi. vente en ligne et dans les commerces.

4 COLLET DE BOVIS

Jean SPIZZO
Le Fogolar - 370, Chemin de Crémat
06200 Nice
Tél. : 06 14 76 09 71 / 04 93 37 82 52
jeanetmichele.spizzo@sfr.fr
www.vin-de-bellet.com



Visite du domaine et dégustation payante sur réservation. Vente sur place, en ligne et dans des commerces.

5 DOMAINE SAINT JEAN

Nathalie et Jean Patrick PACIOSELLI
34, chemin de la Pouncia, 06200 Nice
Tél. : 06 08 28 08 74
saintjeanbellet@orange.fr
www.saint-jean-bellet.com



Visite du domaine et dégustation sur réservation et payant. Vente sur place et en ligne.

6 CLOS SAINT VINCENT

Gio SERGI
516, chemin de Crémat, 06200 Nice
Tél. : 04 92 15 12 69
contact@clos-st-vincent.fr
www.clos-st-vincent.fr



Visite payante du domaine et de la cave sur rendez-vous : Lundi, jeudi, vendredi 14h-18h. Mardi 9h-12h. Dégustation payante, vente sur place et dans les commerces

7 DOMAINE DE VINCELINE

Famille DAUBY
305 bis, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 06 60 81 85 20 / 06 62 07 10 32
domaine.vinceline@gmail.com



Visite payante et sur réservation de l'exploitation avec présentation de l'AOP et du domaine avec dégustation de nos produits. Fermé le dimanche. Vente de produits sur place et dans certains commerces (cavistes, restaurants...).

8 DOMAINE DE LA SOURCE

Carine DALMASSO
303, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 93 29 81 60 / 06 17 77 87 98
contact@domainedelasource.fr
www.domainedelasource.fr



Visite du domaine et de la cave, dégustation payante du lundi au samedi de 10h à 18h. Vente sur place et en ligne.

9 VIA JULIA AUGUSTA

Nicolas COHENDET
St Roman de Bellet, 06200 Nice
Tél. : 06 08 07 65 65
viajulia@wanadoo.fr



Visite sur rendez-vous. Vente sur place et dans les commerces.

>> suite >>

10 CHÂTEAU DE BELLET

La Française
482, chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 04 93 37 81 57
contact@chateaubellet.com
www.chateaubellet.com



Visite payante (gratuite pour les enfants) avec dégustation sur réservation du lundi au samedi d'octobre à avril, à 11h, 14h, 15h30 en français et anglais et du lundi au dimanche de mai à septembre, 12h, 17h en français, 11h, 14h, 15h, 16h en anglais. Dégustation sans visite, pas de réservation. Disponible aux horaires d'ouverture. Vente de produits sur place et dans les commerces.

11 DOMAINE DES HAUTES COLLINES

Mathias RASSE
800 chemin des Sausses
06640 Saint-Jeannet
Tél. : 04 93 24 96 01 / 06 08 96 24 60
contact@vignoblestjeannet.fr
www.vignoblestjeannet.fr



Dégustation, visite du domaine et du chai payant et sur réservation. Vente sur place, en ligne et dans les commerces.

12 CLOS SAINT JOSEPH

Roch SASSI
168, route du Savel
06710 Villars sur Var
Tél. : 06 87 23 47 92
clossaintjoseph@orange.fr



Il est l'unique domaine du département à bénéficier de l'appellation Côtes de Provence. Visite gratuite sur rdv. Pas de gros groupes. Dégustation et vente sur place.

Bon à savoir

Les termes associés au vin :

- **Millesime** : année de récoltes des raisins
- **Terroir** : les conditions géographiques et climatiques qui influent sur le goût du vin
- **Cépage** : le type de raisin utilisé pour produire le vin.

En France, les vendanges s'étalent généralement entre fin août et début octobre, plus rarement en plein mois d'août comme ce fut le cas lors des canicules 2022-2023.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération (loi Evin du 10 janvier 1991).

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023

Le Concours Général Agricole qui se déroule à Paris durant le Salon International de l'Agriculture a pour ambition de primer les meilleurs produits du terroir. En 2023, les producteurs des Alpes-Maritimes ont défendu les couleurs et les saveurs de notre territoire.



© Domaine de Claus-Julien Berraina

Concours des vins de Provence Bellet AOC 2022 Blanc

Médaille d'or :

Domaine Saint Jean
343, chemin de Crémat
et 34, chemin de la Pouncia, 06200 Nice
Tél. : 06 08 28 08 74
saintjeanbellet@orange.fr
www.saint-jean-bellet.com



Bellet AOC 2021 Blanc

Médaille d'or :

Domaine Saint Jean
343, chemin de Crémat
et 34, chemin de la Pouncia, 06200 Nice
Tél. : 06 08 28 08 74
saintjeanbellet@orange.fr
www.saint-jean-bellet.com



Bellet AOC 2020 Rouge

Médaille d'or :

Domaine de la Source
243, chemin de Saquier,
06200 Nice
Tél. : 04 93 29 81 60
contact@domainedelasource.fr



Partir à la découverte des vignobles de Bellet à vélo électrique

Au départ de Nice, vous partirez sur des vélos électriques performants accessibles à tous vers la Promenade des Anglais et sa piste cyclable sécurisée ; puis, vous commencerez à monter vers la Colline de Bellet par une petite route peu fréquentée pour rejoindre Saint-Roman-de-Bellet et bifurquerez vers le Château de Crémat, un des plus beaux domaines des 9 vignobles de Bellet. Arrivés sur place, vous laisserez vos vélos et partirez en visite du château, ses appartements, des caves romaines et de son chai pour une visite d'une heure, ponctuée par une dégustation des vins locaux élevés en bio. Vous prendrez la route de retour et admirerez les panoramas sur la Baie des Anges qui vous seront offerts dans la descente avant de rejoindre votre point de départ.



Bon à savoir

Les vins de Bellet ont reçu l'AOP depuis 1941 ! La balade peut se faire en liberté ou accompagnée sur demande par un guide bilingue (minimum 8 personnes).

Informations pratiques

Durée : ½ journée

Difficulté : facile

Période : toute l'année

Public : tout public, groupes, enfants à partir de 16 ans

Localisation

Nice et Collines de Bellet

Comment s'y rendre ?

Tram ligne 2, arrêt « Port Lympia »

Bus n°7, arrêt « Max Barel »

Renseignements

Office de Tourisme Métropolitain
Nice Côte d'Azur - 04 92 14 46 14
www.nicetourisme.com



LE FROMAGE

*La ronde
des pâturages*



Partez à la découverte des délices fromagers qui éveilleront vos sens et transporteront votre palais au cœur de la tradition culinaire. Laissez-vous emporter par un voyage gustatif où le fromage devient le guide de votre aventure culinaire, éveillant votre curiosité et vous invitant à explorer l'essence même du terroir à travers cette délicieuse tradition fromagère.

ORIGINE ET FABRICATION

Les fromages des Alpes-Maritimes reflètent le **savoir-faire traditionnel des agriculteurs/éleveurs locaux**, mettant en valeur les **ressources naturelles abondantes** du département. La diversité des saveurs et des textures témoigne de la richesse du terroir et de l'engagement envers la préservation des traditions fromagères dans les Alpes-Maritimes.

Les ingrédients de base pour la fabrication du fromage comprennent **du lait, des cultures bactériennes lactiques et des coagulants** tels que la présure. Le type de lait utilisé (vache, chèvre, brebis) ainsi que le processus de fabrication contribuent à la **grande variété de fromages** disponibles. En effet, il existe une multitude de fromages, chacun ayant des caractéristiques distinctes. On peut les classer en fonction de leur **texture** (mou, semi-mou, dur), de leur **teneur en matières grasses**, de leur **méthode de fabrication** ou de leur **origine géographique**.

Le fromage est un produit laitier riche en saveurs et en textures variées, résultant d'un processus complexe de transformation du lait. Son univers diversifié offre une infinité de possibilités pour les amateurs de fromages.



ROUTE DES SAVEURS

Fromages



NOS PRODUCTEURS

1 FERME DE L'ESCAILLON

2250, route de Castellane, 06750 Andon
Tél. : 04 93 60 00 57
ferme.escaillon@free.fr

Visites poussées (participation à la nourriture du bétail) pour les hôtes des chambres, réservation de 2 nuits minimum. Vente sur place.

2 LE LOGIS NEUF

Sophie GUIGOU
1182, route de la Sine, 06140 Caussols
Tél. : 06 12 59 29 81 / 04 93 09 26 41
guigousophie06@gmail.com

Visite gratuite en début d'après-midi de mi-mars à fin novembre. Vente de fromages de chèvre sur place.

3 LA CHÈVRERIE DE VALBONNE

Emmanuel et Françoise DÜRST
1382, route de Biot, 06560 Valbonne
Tél. : 06 86 52 38 47
chevrieriesvalbonne@gmail.com



Ouvert de mi-mars à fin novembre les mercredis et vendredis de 15h à 19h et les samedis de 10h à 12h et de 15h à 19h : visites scolaires uniquement. Vente de fromages sur place et mini marché à la chèvrerie de produits du terroir les samedis de 15h à 19h.

4 FROMAGERIE DES COURMETTES

Bruno GABELIER
3860, route des Courmettes
06140 Tourrettes-sur-Loup
Tél. : 06 14 01 21 97
gabelierb@aol.com



Visite payante sur réservation de l'exploitation d'avril à octobre. Possibilité de voir les animaux le matin. Dégustation incluse dans la visite. Vente sur place.

5 GAEC DU CHEIRON

1280, route de l'Ourméou
06140 Coursegoules
Tél. : 06 77 32 54 24
catherinegrandin@hotmail.fr

Visite payante sur réservation pour groupes de 5 personnes minimum. Dégustation et vente sur place : fromages de chèvre et de vache.

6 GAEC BERGERIE DE PORTE ROUGE

Delphine JAMOULLE, Vincent DE SOUSA
Charles CREMERS
3100, Route de La Roquette,
06670 Levens
Tél. : 06 85 43 80 68
bergerie.porterouge@gmail.com
www.facebook.com/bergerieporterouge



Visite de l'exploitation et dégustation payante sur réservation (fermé de décembre à février). Possibilité de voir les animaux. Vente sur place.

7 SERRE LIONS

Didier GASTAUD
Quartier Serres Lions, 06260 Saint Antonin
Tél. : 06 86 96 29 35 / 04 93 05 82 43
didier.gastaud@orange.fr

Visite gratuite et sur réservation. Vente sur place : fromage de vache, fromages blancs, yaourts.

8 LA FERME DE LA BARLATTE

Samuel NYDEGGER et Marie CHEVROLLIER
Ferme de La Barlatte
06470 Châteauneuf d'Entraunes
Tél. : 06 95 12 91 22 / 04 93 02 31 29
miswakile@hotmail.com



Visite de la ferme sur rendez-vous. Vente des produits sur le marché et dans les commerces de Guillaumes.

9 BERGERIE DE LA BELLOIRE

Hugues FANOUILLAIRE
Lieu-dit Belloire
06660 Saint-Etienne-de-Tinée
Tél. : 07 87 50 53 18
mag.hug@wanadoo.fr
www.facebook.com/bergeriedelabelloire

Visite payante de l'exploitation et possibilité de se promener pour voir les animaux. Dégustation et vente de produits sur place.

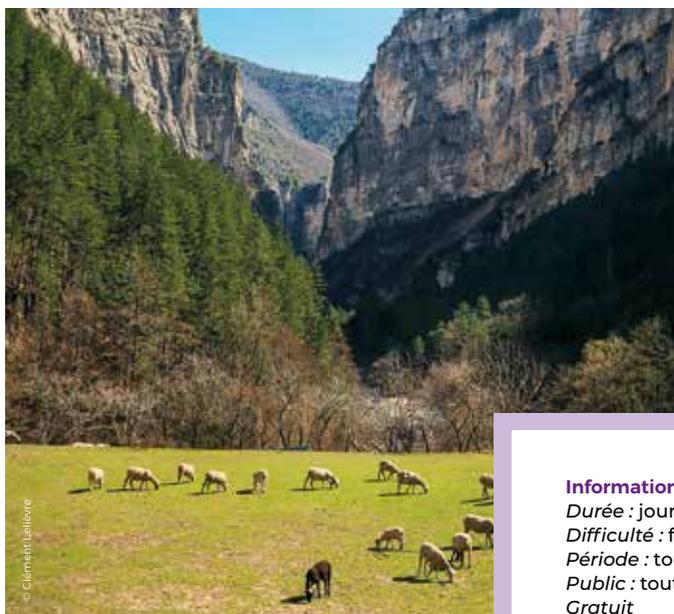
10 VACHERIE DE CHASTILLON

Parking P1, 06420 Isola 2000
Tél. : 04 93 23 12 48
vacherie.isola2000@orange.fr

Visiter l'étable et assister à la traite des vaches à 17h30 gratuitement et sans réservation. Vente de fromages de vache sur place.

Pédaler, découvrir et se régaler à la rencontre des éleveurs fromagers

Fierté nationale, héritage de la tradition et du savoir-faire local, le fromage est un symbole du patrimoine français. Souvent associé à un moment de convivialité et de plaisir, il n'en fallait pas moins pour le marier à la bicyclette ! Découvrez les 5 itinéraires labellisés « Vélo & Fromages » qui raviront tous les publics, de la balade familiale à La Brigue aux boucles les plus sportives, en passant par le parcours en itinérance dans les Préalpes d'Azur. Une façon originale de découvrir le territoire à travers ses savoir-faire, sa gastronomie et son agriculture.



© Clément Lalleure



Bon à savoir

Outre des appellations locales comme la Tome de La Vésubie ou celle de La Brigue, les Alpes-Maritimes abritent différents biotopes favorisant une grande variété de fromages souvent typés.

Informations pratiques

Durée : journée / 4 jours en itinérance

Difficulté : facile / difficile

Période : toute l'année

Public : tout public

Gratuit

Localisation

Départs de La Brigue, Guillaumes, Vence et Grasse

Renseignements

www.departement06.fr/envie-debalade-a-velo/velo-fromages-32966.html





VÉLO & FROMAGES

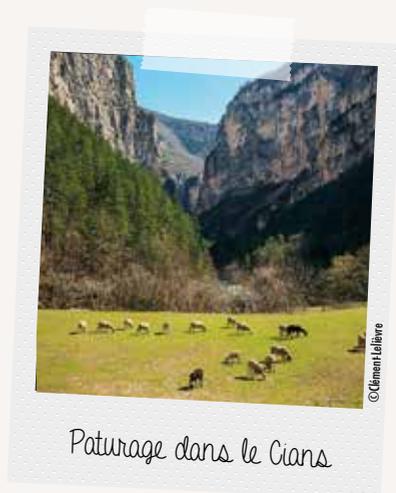
*Fiers
de nos
Agriculteurs*

Comment concilier le vélo,
la découverte des Alpes-Maritimes et les savoir-faire de ses habitants ?



C'est l'esprit du nouveau label « Vélo & Fromages » lancé en juin 2019 par l'ADF (Assemblée des Départements de France) et ses partenaires.

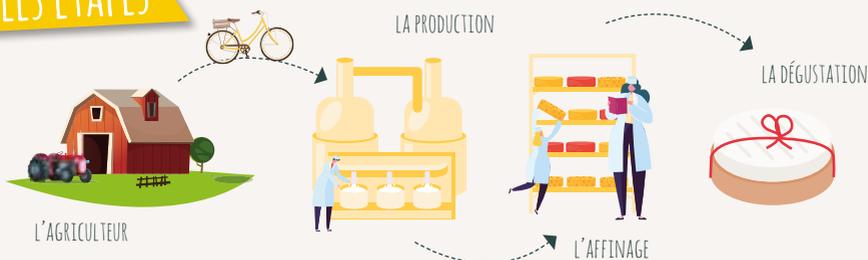
Des visites de fermes, de productions laitières, de caves d'affinage des fromagers, d'espaces de vente, etc. sont proposées le long d'itinéraires cyclables existants pour faire découvrir le savoir-faire d'artisans passionnés et la diversité du patrimoine culinaire des Départements.



Paturage dans le Cians

© Ciment Laitière

LES ÉTAPES





L'OLIVE

L'élixir du sud

Embarquez pour un voyage sensoriel au cœur des oliveraies envoûtantes, où chaque goutte d'huile d'olive raconte l'histoire passionnante du terroir méditerranéen. Découvrez l'élégance liquide de notre patrimoine culinaire, laissez-vous séduire par les arômes ensoleillés qui dansent sur votre palais. L'huile d'olive, un trésor liquide qui sublime vos papilles et vous invite à explorer les secrets de la gastronomie méditerranéenne.



L'OLÉICULTURE DANS LES ALPES-MARITIMES

Les oliviers font partie intégrante du paysage méditerranéen de la région depuis des siècles, et la **culture de l'olivier** est souvent associée à des **traditions locales**.

Les oliveraies sont souvent cultivées en terrasses, suivant les contours des collines escarpées. Cette pratique traditionnelle permet de maximiser l'exposition au soleil et de favoriser la circulation de l'air, tout en préservant les sols et en réduisant l'érosion.

Les olives appartiennent à diverses variétés, chacune offrant des caractéristiques uniques en termes de saveur et d'arôme. Parmi les variétés les plus courantes, on trouve la **Cailletier**, également connue sous le nom de **Niçoise**, qui produit des olives à la fois fruitées et équilibrées, parfaites pour la production d'huile d'olive de qualité.





ROUTE DES SAVEURS

Olives



NOS PRODUCTEURS

1 GÉRARD FERRY

21, chemin de Blumenthal
06130 Grasse
Tél. : 04 93 70 00 78
gerardferry00@yahoo.com



Visite et dégustation sur rendez-vous. Vente sur place de l'huile d'olive de Nice AOP.

2 GAEC DOMAINE DU PIECHAL

Annette et Erwann LE NEGRATE
1082, chemin du Camp de Tende
06740 Châteauneuf-Grasse
Tél. : 06 65 59 65 68
a.barnardo@hotmail.com
www.piechal.fr



Visite et dégustation gratuite. Boutique sur l'exploitation ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h : huile d'olive, pâte d'olive et olive de Nice AOP.

3 DOMAINE DE PEYREBELLE

Antonin STREITZ
880, chemin de Peyrebelle
06560 Valbonne
Tél. : 06 13 67 46 35
antonin0613@gmail.com



Visite payante sur rendez-vous avec dégustation pour des groupes minimum de 12 personnes. Vente des produits sur place et sur certains marchés locaux : huile d'olive, pâte d'olive et olive de Nice.

4 FRÈRE JEAN PHILIPPE - L'OLI D'ACQUI

Jean Philippe FRÈRE
97, chemin de Peï Pellegrin
06650 Le Rouret
Tél. : 06 21 87 21 67
jp-frere@orange.fr



Visite de l'exploitation et dégustation gratuite et sur réservation. Produits en vente sur place et à la coopérative "Marché de nos collines" au Rouret et points de vente à Grasse : huile d'olive, pâte d'olive et olive de Nice AOP.

5 DOMAINE DE LA SOURCE

Carine DALMASSO
303 chemin de Saquier, 06200 Nice
Tél. : 06 17 77 87 98
contact@domainedelasource.fr
www.domainedelasource.fr



Visite payante du domaine et de la cave, dégustation payante des vins et de l'huile d'olive de Nice AOP du lundi au samedi de 10h à 18h. Vente sur place.

6 RÉMY ROUCH

1425, route de la ZA de la Grave
06510 Carros
Tél. : 06 30 35 13 78
gfa.rouchremy@gmail.com



Dégustation et vente sur l'exploitation sur réservation : huile d'olive, pâte d'olive et olive de Nice AOP.

7 L'OLIVERAIE DE LA SIROLE

André GIAUFFRET
58, route Felix Garel
06670 Colomars
Tél. : 06 03 88 99 96
andre.giauffret@gmail.com



Visite du domaine et dégustation sur réservation, payant. Vente sur place : huile d'olive, pâte d'olive et olive de Nice AOP.

8 DOMAINE J. LESSATINI

Jean-Yves LESSATINI
77, vieux chemin de Laghet
06340 La Trinité
Tél. : 06 18 07 31 65 / 06 88 37 24 07
laurence.lessatini@gmail.com
www.domaine-lessatini.com



Visite sur rendez-vous. Vente du lundi au samedi ou sur RDV : pâte d'olive et olive de Nice AOP.

9 CHAMPSOLEIL

S.C.E.A Les Sept Collines
Jean-Noël et Véronique LAQUEBE
2, chemin de Sembola
06340 La Trinité
Tél. : 07 85 61 76 54 / 06 45 29 28 64
04 93 54 02 98
contact@champssoleil.com



Visite de l'exploitation sur réservation. Vente sur place ou dans des commerces. Possibilité de passer commande en envoyant un mail. Huile d'olive et pâte d'olive de Nice AOP.

>> suite >>

10 DOMAINE DES PRÉS FLEURIS

Jacqueline BELLINO
3105, route de St Pancrace, 06440
L'Escarène
Tél. : 06 09 07 59 12
jacquelinebellino7@gmail.com
www.adolive.com

Visite de l'exploitation sur rendez-vous,
dégustation payante et vente sur place
ou au magasin À l'Olivier, rue St-François
de Paule, Nice. Huile d'olive, pâte d'olive et
olive de Nice AOP.



11 DOMAINE GASIGLIA

Nicolas GASIGLIA
3043, route du col de Brouis
06540 Breil-sur-Roya
Tél. : 06 74 12 24 23
nicolas.gasiglia@orange.fr

Visite et dégustation gratuite sur rendez-
vous : huile, olive et pâte d'olive de Nice AOP.



Bon à savoir

Les AOP "Huile d'olive de Nice"
et "Olive de Nice" partagent
la même aire d'appellation,
elle s'étend sur 99 communes
du département des Alpes-
Maritimes, en coteaux et
collines, du pays grassois
au pays mentonnais en
passant par le pays niçois,
de la mer à la montagne.
La caractéristique principale
de cette oliveraie est son
implantation en restanques.



© Oliveraie de la Strole - Olajumer, André

Palmarès du concours général agricole de Paris 2023

Le Concours Général Agricole qui
se déroule à Paris durant le Salon
International de l'Agriculture a
pour ambition de primer les
meilleurs produits du terroir.
En 2023, les producteurs
des Alpes-Maritimes ont défendu
les couleurs et les saveurs
de notre territoire.

Huile d'olive de Nice AOP

Médaille d'or :

Gérard FERRY
21, chemin de Blumenthal
06130 Grasse
Tél. : 04 93 70 00 78
gerardferry00@yahoo.com



Spécialité à base d'olives

Médaille de bronze :

Nicolas ALZIARI
318, boulevard de la Madeleine
06000 Nice
Tél. : 04 93 85 76 92
commercial@alziari.com.fr
www.alziari.com.fr



LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE L'OLIVE DE NICE (SION)



Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (SION) est l'organisme de défense et de gestion pour les Appellations d'Origine Protégée (AOP) "huile d'Olive de Nice et Olive de Nice".

Il regroupe un collectif de **102 adhérents** (oléiculteurs, mouliniers et confiseurs) sur **99 communes** du Département des Alpes-Maritimes.

Le SION, des hommes et des femmes qui se reconnaissent dans des valeurs communes :

- l'amour du travail et de la qualité
- la défense de l'authenticité et de la qualité des produits
- l'honnêteté et le respect du consommateur qui achètera avec confiance
- le respect et la transmission des traditions et du patrimoine
- l'échange de vécu et d'expérience pour améliorer les modes de travail et de techniques et pour créer du lien social

Le SION assure la promotion des produits sous appellation ainsi que des producteurs adhérents en participant à des manifestations locales et nationales (Salon de l'Agriculture) en partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes.

www.olivedenice-aop.com

Sites utiles

• www.cotedazurfrance.fr

• **Label « Fiers de nos agriculteurs » :**

Le Département aux côtés des agriculteurs locaux

"Fiers de nos agriculteurs" est un label lancé en 2016 par le Département des Alpes-Maritimes destiné à promouvoir les produits de qualité primés et reconnus au niveau local, régional, national ou international et à valoriser le mérite des producteurs des Alpes-Maritimes qui, en faisant le choix de l'excellence, honorent notre département et ses territoires.



• **La Chambre d'Agriculture**

La Chambre d'agriculture départementale ou interdépartementale constitue l'échelon de proximité. Elle joue un rôle essentiel d'information et d'accompagnement des agriculteurs.

Son rôle est de contribuer par les services mis en place :

- au développement durable des territoires ruraux et des entreprises agricoles,
- à la préservation et à la valorisation des ressources naturelles,
- à la réduction de l'utilisation des produits phytos,
- et à la lutte contre le changement climatique.



www.paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-alpes-maritimes

• **Le Gédar**

Le GEDAR (Groupe d'Étude et de Développement Agricole et Rural) PROVENCE D'AZUR est une association créée en 2005 qui s'attache à soutenir et à valoriser l'agriculture de montagne afin de maintenir une ruralité vivante. L'association met en œuvre des programmes locaux de développement de l'agriculture sur le territoire des Alpes d'Azur en suivant des logiques de « bassin de vie ». Le GEDAR est notamment impliqué dans l'organisation de foires agricoles, la promotion des produits locaux et des circuits-courts, l'accompagnement de porteurs de projets agricoles et la coordination de projets collectifs.



www.gedarprovencedazur.fr

Mentions légales

Département des Alpes-Maritimes.

Cartographie : Département des Alpes-Maritimes.

Impression : Trulli Imprimerie

Imprimé sur du papier PEFC.

Achévé d'imprimer en février 2024

Dépôt légal : à parution. Imprimé en France.

Tous droits de traduction, reproduction

et adaptation sur tout support, pour tout pays, réservés au Département des Alpes-Maritimes.

Brochure gratuite, ne peut être vendue.





DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



GUIDE ANNUEL 2024

Carnet de MICRO-SÉJOURS

LE GUIDE DES ESCAPADES INSOLITES PRÈS DE CHEZ SOI !



CÔTE D'AZUR
FRANCE

www.departement06.fr

#AlpesMaritimes

DEPARTEMENT06

VOUS
AVANT
TOUT!

Pure

SAVEUR



POLECOMPANY.COM © CRT Côte d'Azur France - POLE Company - Frédéric GIBRAT



Si belle, si proche #CotedAzurFrance

CÔTE d'AZUR
FRANCE

[cotedazurfrance.fr](https://www.cotedazurfrance.fr)

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME
CÔTE d'AZUR
FRANCE

 DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

Explore
France 