

Venez découvrir l'huile d'olive de votre département !

Le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice (organisme gestionnaire des AOP « Huile et Olive de Nice ») et la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, vous invitent à la Journée Portes Ouvertes des Moulins à huile et producteurs des Alpes-Maritimes,

le samedi 28 novembre 2026

Démonstration de fonctionnement,
visite et dégustation de produits seront
aux rendez-vous !



Origine Garantie !

Depuis 2001, le Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice œuvre à la reconnaissance, la protection et la qualité des productions oléicoles du département.

L'origine est une mention obligatoire sur les étiquettes de toutes les huiles commercialisées dans l'Union Européenne.

La mention "Huile d'olive de France" ou "Origine France" ou "Produit de France" garantit une huile d'olive française. Cette mention peut être accompagnée du logo suivant :

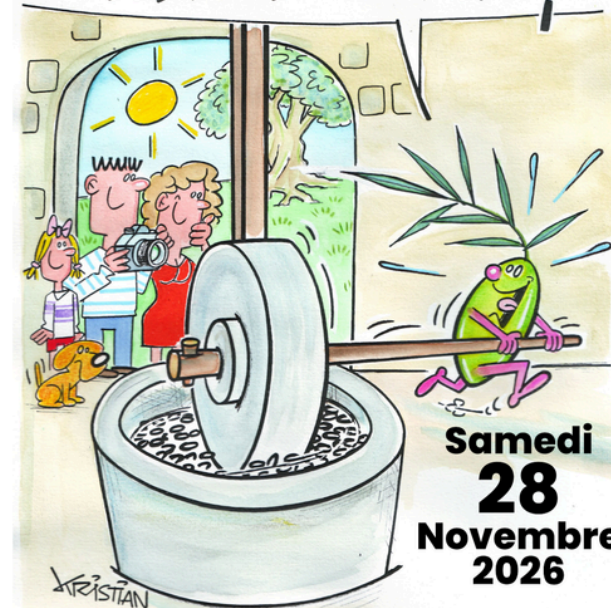


La mention "AOP" ou "Appellation d'Origine Protégée" accompagnée du symbole européen et du nom de l'appellation. Par exemple "Huile d'Olive de Nice AOP", garantit une huile issue d'un terroir particulier, respectant un cahier des charges strict.



Les AOP sont les seules mentions géographiques à garantir la provenance du produit, elles sont aussi les seules autorisées (hors dénomination de pays).

PORTES OUVERTES DES MOULINS À HUILE ET PRODUCTEURS DES ALPES MARITIMES



Programme sur www.olivedenice-aop.com

Un événement organisé par le Syndicat
Interprofessionnel de l'Olive de Nice et la
Chambre d'agriculture des Alpes Maritimes
Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice
- 270 Avenue Sainte Marguerite -
Chambre d'Agriculture - 06200 NICE

TEL : 06 11 91 74 52

e-mail : Syndicat@olivedenice-aop.com

Programme sur www.olivedenice-aop.com



Huileetolivedeniceaop
#JPO2026



Dans le pays de Grasse



Moulin d'Opio - 1 place de la Font Neuve - 06650 **OPIO** - Tél. 06 27 46 58 37 - e-mail : boutique@moulin-opio.fr - Ouvert de 10h à 13h et de 14h à 18h30 - Visite du moulin et démonstration de trituration, visite du vieux moulin, dégustation et vente de produits oléicoles, exposition photo et diffusion de vidéo.

Moulin du Domaine H - Made in Olive - 96 chemin des basses Moulières - 06130 **GRASSE** - Tél. 04.93.70.06.21 - e-mail : contact@madeinolive.com - Ouvert de 13h à 17h
Visite explicative du moulin, dégustation et vente de produits oléicoles.

Coopérative Oléicole de Saint Cézaire sur Siagne - 70 traverses du Moulin - 06530 **SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE** - Tél. 06 16 59 79 13 - e-mail : moulincoop.stcezaire@gmail.com - Ouvert de 9h à 12h - Visite du moulin et démonstration de trituration

Domaine du Piechal (Producteur) - 1082 chemin du camp de tende - 06740 **CHATEAUNEUF-GRASSE** - Tél. 06 65 59 65 68 - Ouvert de 9h à 12h - Visite du domaine, démonstration de récolte et des machines associées, dégustation et vente de produits oléicoles

Où nous trouver ? Dans le pays Niçois et Vallée du 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 17h - Démonstration de trituration, diffusion de vidéos, dégustation et vente de produits oléicoles.

Coopérative oléicole de la Roquette-sur-Var - Route des amandiers (entrée du village) - 06670 **LA ROQUETTE-SUR-VAR** - Tél. 06 99 46 01 23 - Ouvert de 10h à 17h - Visite du moulin traditionnel, démonstration de trituration à la pierre, dégustation de produits oléicoles et brissaouda.

Domaine LESSATINI (Moulin et Producteur) - 77 vieux chemin de Laghet - 06340 **LA TRINITÉ** - Tél. 06.18.07.31.65 - e-mail : Jeanyves.lessatini@gmail.com - Ouvert de 9h à 17h - Démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles, visite explicative du domaine, visite des ateliers et cave à olives.

Coopérative oléicole de Levens - 206 Chemin de la Cumba - 06670 **LEVENS** - Tél : 06 05 23 04 49 - e-mail : bailetjeanpaul49@gmail.com - Ouvert de 10h à 13h - Visite du moulin, démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles

Coopérative oléicole de Gilette - 7 Quartier Saint Pancrace - 06830 **GILETTE** - Tél : 07 87 06 23 47 - e-mail : moulincoopgilette@gmail.com - Ouvert de 8h à 16h - Visite du moulin et démonstration de trituration.

Domaine de Vinceline (Producteur) - 305 bis chemin de Saquier - 06200 **NICE** - Tél : 06 62 07 10 32 - e-mail : contact@domainedevinceline.com - Ouvert de 10h à 18h - visite du domaine, dégustation et vente de produits, animation pour les enfants (coloriage, jeux)

Dans le pays des Paillons et Vallée de la Roya



Moulin des Escaïoun - Rue C Mangiapan - 06390 **CONTES** - Tél. 04.93.79.36.13 - e-mail : affairesagricoles@ville-contes.net - Ouvert de 8h à 13h - Visite explicative du moulin, démonstration de trituration.

Moulin à huile Guido & fils - 916 bld de la Vallée - Borghéas 06440 **PEILLON** - Tél. 04.93.91.24.40 - e-mail : moulin.guido@gmail.com - Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h30 - Visite du moulin et démonstration de trituration, dégustation et vente de produits oléicoles

Nicolas GASIGLIA (Producteur) - 3043 route du col de Brouis - 06540 **BREIL-SUR-ROYA** - Tél. 06 74 12 24 23 - e-mail : Nicolas.gasiglia@orange.fr - Ouvert de 9h à 16h - dégustation et vente de produits oléicoles, visite explicative du domaine

*Des mises à jours pourront être effectuées, retrouver le programme sur notre site internet.
www.olivedenice-aop.com*

