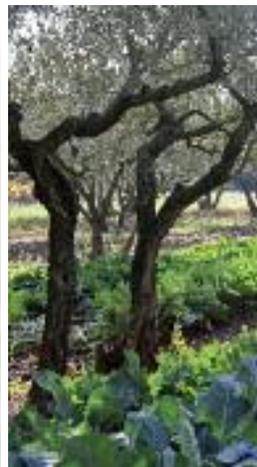
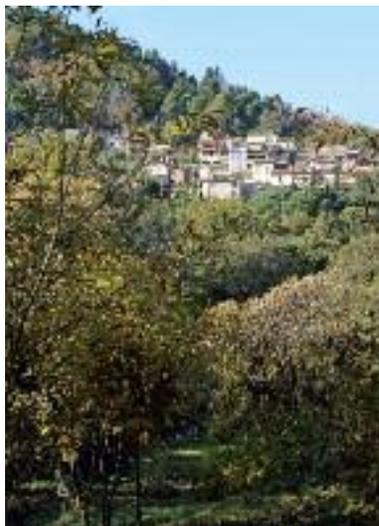


Champs libres *et* territoires à croquer

Producteurs

en Cœur du Var



Ce guide est réalisé et édité
par le Conseil général du Var. Mai 2014.



Manger local pour vivre en accord avec les saisons, pour retrouver la qualité et le goût des produits ou pour éduquer les enfants aux saveurs des aliments.

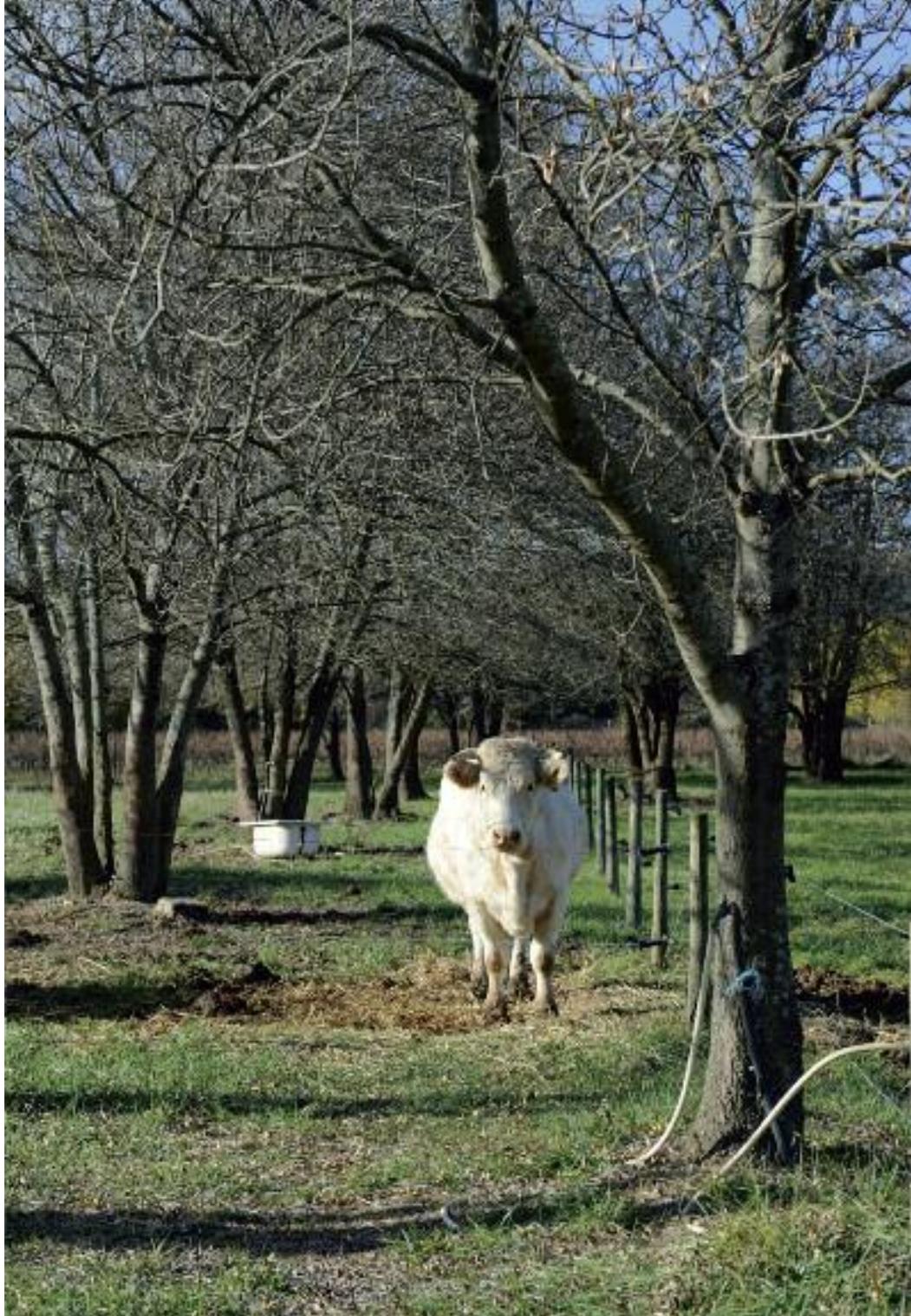
Quelles que soient les raisons qui le motivent, l'acte d'achat en circuits courts et en particulier en vente directe chez le producteur, contribue à maintenir une agriculture à proximité des villes et préserve les espaces agricoles qui participent à la formation des paysages varois.

Conscient de ces enjeux, de la richesse et de la diversité des productions sur les territoires du département, le Conseil général du Var s'est engagé dans la valorisation et la promotion des produits agricoles par un soutien à la marque Terres du Var, à l'organisation des fêtes et foires agricoles ou encore, par la mise en relation des producteurs avec les gestionnaires de la restauration collective.

Cette brochure est une vitrine des productions agroalimentaires en Cœur du Var. Véritable guide, elle a pour objectif de permettre à toutes les personnes désireuses de consommer en circuits courts de connaître et d'accéder aux produits disponibles sur le territoire Cœur du Var. Elle donne la parole à différentes filières et recense les producteurs qui pratiquent la vente en circuits courts sur ce territoire.

Horace Lanfranchi

Président du Conseil général du Var



La viande, les œufs, le poisson, les fromages & produits laitiers

Un rêve d'enfant

Nathalie Vigny a créé sa ferme pour vivre au contact de la nature et des animaux.

Son élevage de poules pondeuses bio à dimension familiale et en vente de proximité respecte la nature, l'animal et l'homme. Installée depuis 2005, son rêve aujourd'hui est de vivre de son activité d'agricultrice à Flassans sur Issole.



« Je travaille avec un cheptel de 150 à 200 poules BIO certifiées, des Bovans Brown. Mes poules peuvent entrer et sortir des poulaillers à leur guise. Chaque poulailler est équipé d'un parcours naturel ombragé dans lequel elles grattent la terre et vivent leur vie de poule !

Je leur donne un mélange de céréales concassées produites sans insecticides, ni pesticides et certifiées BIO. Leurs fientes sont utilisées en tant qu'engrais au pied des oliviers de la ferme.

Mes poules sont réformées au bout de deux ans et je leur trouve un lieu de retraite très souvent auprès de particuliers en tant que poules pondeuses ou « débroussailluses écologique ». Le poulailler reste en « vide sanitaire » ce qui permet d'assainir et de renouveler le parcours naturel pour préparer l'arrivée d'un nouveau cheptel.

La poule pond en fonction de la durée du jour : c'est au printemps et en été que j'ai le plus de production. Mes poules ont des pondoirs en bois et pondent sur un lit de paille. Je ramasse les œufs à la main une ou deux fois par jour en fonction du temps dont je dispose. »

Le saviez-vous ?

Les œufs peuvent être laissés dans un endroit frais, hors réfrigérateur, car ils ont une protection naturelle sur la coquille contre les bactéries durant 10 jours. Ils sont donc considérés extra frais durant cette période (jour de ponte + 9 jours). Après, ils doivent être placés dans un réfrigérateur. Ils peuvent être consommés pendant 28 jours après la date de ponte.

Un œuf à la vente pèse au moins 53g et peut aller jusqu'à 95 g ! Pour la préparation des œufs durs ou à la coque, ajouter une cuillère de vinaigre blanc : le vinaigre ramolli le calcaire de la coquille et évite ainsi que l'œuf se casse.

Le Luc, la passion de l'animal, de père en fils



Viticulteur et gérant d'une entreprise de travaux agricoles au Luc en Provence, Didier Blua est aussi éleveur de bovins à viande depuis 10 ans. Soutenu par sa femme, il prépare l'installation de son fils sur leur domaine de 12 ha. Adrien Blua a choisi de se spécialiser dans la filière de la production laitière au lycée agricole de Gap.

« Charolaise au caractère calme et Limousine au caractère plus affirmé pour la production de viande. Montbéliard et Abondance pour la future production de lait et de produits laitiers. Un taureau de deux ans et demi assure une reproduction naturelle.

Les veaux naissent au printemps et partent avec leurs mères en transhumance de juin à mi octobre dans les Hautes Alpes. Ils se nourrissent exclusivement du lait de leur mère jusqu'à huit mois. Les males de race pure et les croisés seront producteurs de viande sous la dénomination « veau de lait ». Seules les génisses de race pure seront conservées pour la production de lait. La constitution d'un cheptel dédié à la production de lait prend deux à trois années.

Dès l'automne, les bêtes sont nourries avec un mélange de foin, orge sans oublier l'eau et le sel. Le cheptel constitué de 24 bêtes consomme jusqu'à 4 bottes de foin de 180 kg par jour. Lorsque le climat le permet vaches et génisses sont transportées vers les parcs à pâturage du domaine ou d'autres propriétés.

Le pâturage d'hiver est nécessaire pour maîtriser la consommation du foin produit sur les terres de l'exploitation. L'utilisation des espaces gérés par les communes et l'ONF permet de renouveler les parcs pour les bêtes et d'entretenir les paysages pour les hommes »

Le savez-vous ?

La mère reconnaît son veau mais les veaux ne têtent pas exclusivement leurs mères. Le changement de tétines est toléré !

Pour produire une véritable viande de bœuf, le veau doit être castré à 8 mois et élevé jusqu'à ce qu'il atteigne 25 à 30 mois.



LES PRODUCTEURS

DOC Joelle



Fromages de chèvre, viande de cabri élevé sous la mère

Plan Cavalier, sur route de Flassans

83590 GONFARON

Tél. 04 94 78 33 64 / joelle.duc@sfr.fr

Vente sur l'exploitation et sur le marché de producteurs de pays de Toulon en saison (mars à novembre)



BLUA Didier

Viande de veau et de bœuf

Quartier Le Plan, Bastide des Amandiers

83 340 LE LUC

Tél. 06 03 18 50 52

Vente d'octobre à juin sur RDV

GAUVRIT Robert et Charlotte

Fromages de chèvre

Canté Perdrix, quartier La Moutte

83 390 PUGET-VILLE

Tél. 06 25 39 18 52 / chacha.gauvri@laposte.net

Vente sur le marché de producteurs de pays de Toulon de mars à octobre les vendredi et samedi matin, ainsi que le mardi matin de mai à août



GRIMAUD Laurent

Lait de vache, fromages, brousse, faisselles, yaourts

Chemin Mas de Blanc, Le Pavillon

83 390 PUGET-VILLE

Tél. 06 98 52 07 51 / l.grimaud3@laposte.net

Vente sur l'exploitation tous les jours de 16h30 à 19h30



LA FERME D'AMOURS,
D'AMOURS Martin



Oeufs, poulets de chair

Chemin de Plan du Chapitre

83 980 BESSE SUR ISSOLE

Tél. 06 98 17 97 64 / martin.damours66@dbmail.com

Vente sur l'exploitation le vendredi de 13h30 à 16h30, le samedi de 8h30 à 12h30

LA FERME DU GAROUVIN

VIGNY Nathalie



Oeufs

Quartier Garambert

83 340 FLASSANS SUR ISSOLE

Tél. 06 20 58 15 43

Vente sur l'exploitation sur RDV

EARL LA FERME GG

GOUASMI Salih

Oeufs, poulets de chair

Campagne La Brèche, route du Thoronet

83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 06 52 79 46 92

Vente sur l'exploitation du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h

MAMY COCO

FASQUEL Gérard

Oeufs

Chemin des Vidals - 83 340 LE THORONET

Tél. 06 41 67 98 41

Vente sur l'exploitation tous les jours

LA FERME DES CAPELLES

PACINI Marc

Oeufs

Chemin de Puget, route de l'aéroclub

83 390 PUGET-VILLE

Tél. 06 07 03 64 34

Vente sur l'exploitation les lundi, mercredi et vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h

EARL Pisciculture du Réal

PRUNIER Axel et Krystelle

Truite fraîche, saumon de fontaine frais, truite fumée,

caviar de truites, terrine de truites

Quartier Paradou - 83 790 PIGNANS

Tél. 06 82 38 35 85 / www.pisciculturedureal.fr

horaires : le jeudi de 16h à 19h,

sur RDV le reste de la semaine



Les vins *rouge, blanc,* rosé

Au cœur du vignoble varois

Gilles Masson est directeur du Centre de recherche et d'expérimentation sur le Vin Rosé à Vidauban. « Le vignoble en Cœur du Var est spécialisé dans la production du vin rosé. Les vigneronns de ce territoire ont compris que la renommée internationale de ce vin repose sur leur technicité, les particularités du terroir et trois cépages : Grenache, Syrah et Cinsaut.



Le secret de son élaboration réside dans le temps de contact entre les peaux et le jus de raisin produit lors de l'opération de foulage. La durée de ce contact va déterminer la vie du vin : si ce temps est trop long, le vin sera rouge, s'il est trop court, le vin sera blanc. Chaque vigneron détermine cette durée de contact en fonction de son raisin et de son terroir avant de passer aux étapes de pressurage et de fermentation.

Cette viticulture prend en compte la qualité des cépages, la typicité du terroir (climatologie et pédologie) et la conduite de la vigne : le travail du sol, la taille et toutes les actions contribuant à la maîtrise de la production.

Lorsqu'un viticulteur s'installe, il doit étudier son sol et sa climatologie, implanter les bons cépages, récolter des raisins mûrs et déployer toute sa science de vigneron lors de la réception des raisins en cave et de leur transformation en jus puis en vin.

Le vin rosé tire son harmonie d'un équilibre subtil entre couleur pâle, arôme fruité et rondeur. En Cœur du Var, les vins rosés se caractérisent par des robes de couleur rose pastel, des senteurs élégantes de fruits à chair jaune évoquant la pêche, le melon mais aussi des notes de rose, fraise, agrumes et fruits exotiques. Quelques touches d'épices peuvent compléter leur pa-

lette aromatique. En bouche, ils présentent une très belle rondeur qui en fait leur spécificité. Ils peuvent persister longtemps sur des notes gourmandes très fruitées »

Les territoires varois sont riches de savoir faire qui contribuent à leur dynamisme économique. L'agriculture varoise, c'est plus d'une dizaine de filières de production (vin, fleur coupée, huile d'olive, miel, figue...) en adéquation avec une demande toujours plus exigeante de qualité et de diversité tant sur le marché intérieur qu'international. Ainsi le Var est le premier producteur mondial de vin rosé parce que la recherche de qualité est une exigence constante des producteurs. Vins rosé, rouge, blanc... la viticulture varoise a su gagner ses titres de noblesse.

Le Var compte 450 domaines et 42 caves coopératives. Un long travail a permis d'obtenir quatre Appellations d'Origine Protégée et une Indication Géographique Protégée* qui font aujourd'hui la renommée du vignoble varois.

Josette Pons

*Vice-Présidente du Conseil général du Var,
Présidente de la commission Agriculture Développement Rural et Forêt.*

*AOP Bandol, AOP Coteaux Varois, AOP Côtes de Provence, AOP Coteaux d'Aix, IGP vins de Pays du Var (Méditerranée, Maures, Mont-Caume).

LES VITICULTEURS ADHÉRENTS À LA ROUTE DES VINS DE PROVENCE



Cave coopérative SCV Le Cellier de Gaspard

AOP Côtes de Provence, AOP Côteaux varois
26 Avenue Victor Hugo
83 890 BESSE SUR ISSOLE
Tél. 04 94 69 70 08 / scv.gaspard@wanadoo.fr
horaires : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h,
le samedi de 9h30 à 12h et de 16h à 18h30

Domaine de Blanquefort, TARI Benoit

AOP Côtes de Provence, IGP Var
26 Avenue Victor Hugo
83 890 BESSE SUR ISSOLE
Tél. 06 86 35 49 19 / domaineblanquefort@wanadoo.fr
horaires : du lundi au samedi de 10h à 12h
et de 14h à 18h00 – hiver sur RDV

Château Giroud, GIROUD Caroline et Thierry

AOP Côtes de Provence
Route du Luc
83 340 CABASSE
Tél. 06 82 86 52 29 / chateaugiroud@yahoo.fr
horaires : tous les jours sur RDV

Domaine Gavoty, GAVOTY-BONNET Roselyne

AOP Côtes de Provence, IGP Var
quartier le grand Campdumy
83 340 CABASSE
Tél. 04 94 69 72 39 / www.gavoty.com
horaires : hiver du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 14h à 18h - été du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 14h à 19h, le samedi de 14h à 19h

Domaine les Trois Terres, NIVIERE Luc

AOP Côtes de Provence, IGP Var
D79, Route de Brignoles
83 340 CABASSE
Tél. 06 72 21 36 61 / www.domainetroisterres.com
horaires : hiver les mardi, vendredi, samedi de 10h à 12h
et de 14h30 à 18h - été du lundi au samedi de 10h à 12h
et de 15h à 19h

Domaine du Grand Cros, FAULKNER Julian

AOP Côtes de Provence, IGP Méditerranée
RD13 - 83 660 CARNOULES
Tél. 04 98 01 80 08 / www.grandcros.fr
horaires : hiver du lundi au vendredi de 9h à 18h –
été du lundi au samedi de 9h à 18h

Château Deffends, VERGES Xavier

AOP Côtes de Provence
quartier du deffends
83 660 CARNOULES
Tél. 04 94 28 33 12 / www.chateudeffends.com
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 15h à 18h, dimanche sur RDV

Château Payan,

HAON Jean Philippe et **JUNQUE** Maryse
AOP Côtes de Provence
Route de Gonfaron
83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 69 71 16 / www.chateau-payan.com
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h30
et de 13h à 19h

Château Saint Baillon, GOUDARD Hervé

AOP Côtes de Provence
Saint Baillon RN7 - 83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 69 74 60
horaires : du lundi au samedi de 9h à 18h30

Commanderie de Peyrassol, CACARET Alban

AOP Côtes de Provence, IGP Méditerranée
RN7, quartier Peyrassol - 83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 69 71 02 / www.peyrassol.com
horaires : hiver : du lundi au samedi de 9h à 18h
été : tous les jours de 9h à 19h

Cave coopérative Comptoir des Vins de Flassans

AOP Côtes de Provence, AOP Côteaux Varois, IGP Maures
Avenue Général De Gaulle
83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 69 71 01 / www.comptoirdesvinsflassans.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30
et de 15h à 19h

Domaine de Piqueroque, HUBBARD Max

AOP Côtes de Provence, IGP Maures
Route de Cabasse
83 340 FLASSANS
Tél. 06 70 17 04 35 / piqueroque@aol.com
horaires : du lundi au samedi de 9h à 13h et sur RDV

Domaine de La Garnauze, SCEA famille LAMOOT

AOP Côtes de Provence, IGP Maures
83 590 GONFARON
Tél. 06 14 32 78 63 / fannybossiver@hotmail.fr
horaires : sur RDV

Cave coopérative Les Vignerons de Gonfaron

AOP Côtes de Provence, IGP Maures

83 590 GONFARON

Tél. 04 94 59 63 72 / www.vignerons-gonfaron.com

horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
(19h en été)



Mas Porquetiere, CUER Stephane

AOP Côtes de Provence, IGP Var, IGP de France

Route de l'EALAAAT

83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 06 10 02 41 49

horaires : sur RDV



Château Beaumet, GIERLING Manfred Kaspar

AOP Côtes de Provence, IGP Maures

83 590 GONFARON

Tél. 04 98 05 21 00 / www.chateaubeaumet.com

horaires : hiver : du lundi au vendredi de 8h à 17h,
été du lundi au vendredi de 8h à 18h, samedi de 9h à 12h



Cave coopérative Les Vignerons du Luc

AOP Côtes de Provence, IGP Var, IGP Maures

Rue de l'Ormeau

83 340 LE LUC

Tél. 04 94 60 70 25 / www.lesvigneronsduluc.com

horaires : hiver du lundi au samedi de 9h à 12h15
et de 14h à 18h - été du lundi au samedi de 9h à 12h15
et de 14h30 à 18h30, le dimanche de 10h à 12h

Château Paradis, FOELLNER Jean-Charles

AOP Côtes de Provence, IGP Maures

Avenue du Paradis - 83 340 LE LUC

Tél. 06 09 83 45 45

horaires : tous les jours de 10h à 19h

Château de Brigue, frères BRUN

AOP Côtes de Provence, IGP Var



2 Place Louis Pasteur - 83 340 LE LUC

Tél. 04 94 60 74 38 / www.chateaubrigue.com

horaires : du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h

La Bastide Neuve, BRULIERE Philippe

AOP Côtes de Provence, IGP Maures

Chemin Bagarry - 83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 06 25 56 26 10 / www.bastideneuve.fr

horaires : du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h à 18h, samedi de 8h à 12h

Château Reillanne - Caveau Chevron Villette,

DE CHEVRON VILLETTE Guillaume

AOP Côtes de Provence, IGP Var

RN 7, route de Saint-Tropez, quartier Caussereine

83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 04 94 50 11 70 / commercial@chateaurueillanne.fr

horaires : le lundi de 13h à 18h, du mardi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 18h

Cave coopérative La Guilde des Vignerons

AOP Côtes de Provence, IGP Var, vin de table

Rond Point Saint Louis

83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 04 94 50 05 94

horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h

Château Lauzade, SENECLAUZE Pierre-Loup

AOP Côtes de Provence

3423 Route de Toulon, RD 97 - 83 340 LE LUC

Tél. 04 94 60 72 51 / www.lauzade.com

horaires : hiver du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 13h30 à 17h30 - été du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 18h et le samedi (en juillet et août) de 9h à 12h
et de 15h à 18h

Domaine de L'Amaurigue, DE GROOT Dick

AOP Côtes de Provence

Route de Cabasse

83 340 LE LUC

Tél. 06 70 16 88 15 / domaine-l-amaurigue@wanadoo.fr

horaires : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h

Château Démonpère, JOURNAL Yves

AOP Côtes de Provence

La Pardiguière, Route des Mayons

83 340 LE LUC

Tél. 06 18 56 67 02 / www.chateau-demonpere.com

horaires : du lundi au vendredi sur RDV



Domaine Sainte Croix La Manuelle, 
PELEPOL Christian

AOP Côtes de Provence, IGP Var
Route de l'Abbaye
83 340 LE THORONET
Tél. 04 94 67 31 47 / www.saintecroix-lamanuelle.com
horaires : été : du lundi au samedi de 9h à 19h
hiver : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Domaine Borrelly-Martin, MARTIN Frères
AOP Côtes de Provence, IGP Var, IGP Maures
RD 33, Route du Luc
83 340 LES MAYONS
Tél. 06 80 13 03 80 / domaineborrellymartin@gmail.com
horaires : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h,
le lundi sur RDV

Domaine de La Fouquette, 
DAZIANO Isabelle et Jean-Pierre
AOP Côtes de Provence
Route de Gonfaron
83 340 LES MAYONS
Tél. 06 10 22 13 08 / www.domainedelafouquette.com
horaires : tous les jours de 8h à 12h et de 15h à 19h00 –
hiver sur RDV

Château Barbeiranne, FEBVRE Marie-Noël
AOP Côtes de Provence
La Pellegrine
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 84 46 / www.chateau-barbeiranne.com
horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et
de 13h30 à 18h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

Domaine de Rimauresq, WEMYSS William
AOP Côtes de Provence
Route de Notre Dame des Anges -BP 26
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 80 45 / www.rimauresq.fr
horaires : hiver du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 15h à 18h - été du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h à 17h

Cave coopérative Le Cellier des Trois Pignes
AOP Côtes de Provence, IGP Var, IGP Maures
rue de La Berlière
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 80 56
horaires : du lundi au vendredi de 9h à 12h,
le samedi de 8h à 12h

Château Rosan, CHAUVET Gérard
AOP Côtes de Provence
RD 97, quartier de Fondaille
83 790 PIGNANS
Tél. 06 70 08 13 79 / www.rosan.fr
horaires : hiver les mercredi et samedi de 9h à 12h30
et de 14h à 18h - été du lundi au vendredi de 9h à 12h30
et de 14h à 18h

Bastide des deux lunes, DUBOIS Bertrand
AOP Côtes de Provence
Quartier des Escances, chemin des Escances
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 16 31 13 71 / bastidedes2lunes@gmail.com
horaires : sur RDV

Domaine Croix Rousse,
DURDILLY Christophe
AOP Côtes de Provence, IGP Var
Chemin du Merlançon, Le Suvé du Vent
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 11 86 93 80 / www.domainecroixrousse.com
horaires : sur RDV

Domaine de Grandpré,
VIDAL REVEL Valérie
AOP Côtes de Provence « Pierrefeu »
Chemin des Grands Prés
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 04 94 23 42 86 / domaine-grandpre@orange.fr
horaires : du lundi au samedi sur RDV

Château la Sauveuse, 
de CHEVRON VILETTE Guillaume
AOP Côtes de Provence, IGP Var
382 Chemin de la Sauveuse
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 04 94 75 34 68
sauveuse@chevron-vilette-vigneron.com
horaires : du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h à 17h,
le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h,
le samedi de 9h à 12h

Domaine des Sauronnes,
BOUISSON Christophe
AOP Côtes de Provence, IGP Var
Les Sauronnes, La Moutte
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 80 10 64 93 / michel.bouisson@laposte.net
horaires : sur RDV

Cave coopérative Cellier Saint Sidoine

AOP Côtes de Provence, IGP Var
12, rue de la Libération 83 390 PUGET-VILLE
Tél. 04 98 01 80 50 / cellier-saint-sidoine@wanadoo.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h

Domaine Lolicé, MONET MEISINGER Barbara

AOP Côtes de Provence, IGP Var
Chemin de la Ruol
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 12 09 93 81 / www.lolice.fr
horaires : sur RDV

AUTRES VITICULTEURS

Domaine de Cabasson, ROBY Nicole

AOP Côtes de Provence, IGP Var
RD13
83 890 BESSE SUR ISSOLE
Tél. 04 94 69 70 12
horaires : du lundi au samedi de 9 h à 19 h

Domaine de Bugarai, AUDEMARD Sylvain

AOP Côtes de Provence
33, rue Jean Aicard
83 890 BESSE SUR ISSOLE
Tél. 04 94 69 77 08 / bugarai@orange.fr
horaires : lundi de 10h à 12h,
mercredi et samedi de 9h à 12h

Domaine des Pomples, LAFONT Matthieu

AOP Côtes de Provence, IGP Var
hameau des Pomples - 83 340 CABASSE
Tél. 06 88 06 53 62 / www.domainedespomples.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Domaine Grand'Pièce, DE CHAUVELIN Bruno

AOP Côtes de Provence, IGP Var
RD79
83 340 CABASSE
Tél. 06 10 78 49 58 / lagrandpiece@live.fr
horaires : du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h à 17h, samedi de 8h à 11h

Domaine de La Goujonne, KRAUS Magali

AOP Côtes de Provence, AOP Côteaux varois
1 rue Jules Ferry
83 340 CABASSE
Tél. 04 94 80 23 78 / www.domainelagoujonne.fr
horaires : tous les jours de 8h30 à 12h30

Château Requier, LIEDTKE Martial

AOP Côtes de Provence, IGP Var
chemin de la Plaine
83 340 CABASSE
Tél. 04 98 05 28 28 / chateaurasier@aol.com
horaires : du lundi au vendredi de 8h à 18h

Domaine des Grandes Aubréguières,

DILOULOUFET Arnault
AOP Côtes de Provence, IGP Maures
Hameau des Grandes Aubréguières, route de Pignans
83 340 FLASSANS
Tél. 06 09 91 19 24
horaires : tous les jours de 8 h à 16h
sauf mercredi et samedi sur RDV

Château Terrebonne, RUL Xavier

AOP Côtes de Provence, IGP Maures
route de Cabasse - 83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 59 68 65 / chateau.terrebonne@orange.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Domaine Château de la Seigneurie, famille ROUQUYET

AOP Côtes de Provence
D13, route de Cabasse, chemin du Lac
83 340 FLASSANS
Tél. 04 94 69 72 27
horaires : tous les jours sur RDV

Château de Gasqui, MIGLIO François

AOP Côtes de Provence, IGP Maures
83 590 GONFARON
Tél. 06 03 31 06 00 / www.chateau-gasqui.fr
horaires : sur RDV



Domaine de l'Esparron,

André, Laurent et Virginie MIGLIORE
AOP Côtes de Provence, IGP du Var, IGP Maures
Chemin de l'Esparron - 83 590 GONFARON
Tél. 04 94 78 34 41 / domaineeparon@orange.fr
horaires : du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 18h

Château des Bertrands,

DIXON Marc
AOP Côtes de Provence, IGP Var
Route de Saint Tropez
83 340 LE CANNET DES MAURES
Tél. 04 94 99 79 00
horaires : été du mardi au vendredi de 10h à 12h30
et de 14h30 à 18h30, le samedi de 10h à 18h30



Les vins rosé . Les vins rouge . Les vins blanc

Domaine des Thermes, ROBERT Sylvain
AOP Côtes de Provence, IGP Var
RN7 - 83 340 LE CANNET DES MAURES
Tél. 06 85 65 82 35
horaires : du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h

Clos Gabriel, ARIZZI Gabriel
AOP Côtes de Provence
1522-1523 route du Thoronet
83 340 LE CANNET DES MAURES
Tél. 06 28 43 59 94 / arizzi.gabriel@hotmail.fr
horaires : tous les jours de 10h à 18h en hiver
et de 10h à 20h en été

Château la Mascaronne, BOVE Thomas
AOP Côtes de Provence
RN 7, entrée La Bernarde - 83 340 LE LUC
Tél. 06 08 10 72 48 / www.mascaronne.com
horaires : du lundi au vendredi de 9h à 17h,
le samedi de 9h à 12h

Domaine La Bernarde, ROMANO Gino
AOP Côtes de Provence
RN7 - 83 340 LE LUC
Tél. 04 94 50 17 50 / www.labernade.com
horaires : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30
et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 13h à 16h

Domaine du Pouverel, BIANCO Jean
AOP Côtes de Provence, IGP Maures
Route de Toulon, quartier Pouverel - 83 340 LE LUC
Tél. 06 30 50 95 68 / jeanbianco@free.fr
horaires : tous les jours sur RDV

La Guilde des Vignerons de Coeur du Var,
BESSONE Eric
AOP Côtes de Provence, IGP Var, vin de table
Bd du 17 août 1944 - 83 340 LE THORONET
Tél. 04 94 73 87 02 / guilde-vignerons@wanadoo.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
et le dimanche en été de 9h à 12h30

Domaine de l'Abbaye,
PETIT Franck
AOP Côtes de Provence
quartier Pugette, route de Carcès
83 340 LE THORONET
Tél. 04 94 73 87 36 / domaine.de.labbaye@wanadoo.fr
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 18h.
Le dimanche sur RDV

Cellier Prieuré Saint Marie Vieille,
DMITRIEV Alexi
AOP Côtes de Provence, IGP Var
3347 route de Vidauban
83 340 LE THORONET
Tél. 04 94 73 84 93 / www.chateaulamartinette.com
horaires : hiver du lundi au vendredi de 10h à 19h
été du lundi au samedi de 10h à 19h

Domaine de la Cressonnière,
de LADOUETTE Patrick
AOP Côtes de Provence
RD 97
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 81 22 / www.cressonniere.com
horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h

Château du Puget,
GRIMAUD Pierre
AOP Côtes de Provence
219 rue du Mas de Clappier 83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 07 27 95 83 / chateaudepuget@wanadoo.fr
horaires : du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h

Domaine Saint-Laurent,
BAGARRY-GUEGUEN France
AOP Côtes de Provence
chemin des Croyas, lieu dit route de l'aéroclub
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 16 53 04 61 / domainsaintlaurent@free.fr
horaires : sur RDV





La taille de la vigne, Gonfaron.



Les fruits & légumes *Les fruits & légumes* **fruits & légumes**

Le Cannet des Maures, **La passion** de la terre

Lissu d'une famille de vignerons et maraîchers, Marcellino Massa perpétue la tradition familiale: travailler la terre. Installé au Cannet des Maures, il cultive une vingtaine de produits maraîchers sur une parcelle de 4000 m² dont 450 m² d'espaces couverts en tunnels et serres.

« Choux, haricots tomates, melons... le plaisir du métier, c'est de mettre une graine et d'arriver à une production. Le premier labour est le labour de la terre au tracteur et son enrichissement avec un fumier bio.

Puis de janvier à avril, les plants vont éclore dans la nurserie en commençant par les melons et les tomates. Les graines de variétés traditionnelles et de pays, produites à 80% à la propriété sont semées dans une terre chauffée entre 20 et 25 degrés.

En quatre semaines, les premiers plants apparaissent : ils seront « repiqués », (mis en terre) en mars sous tunnel en attendant que la terre se réchauffe. Ma façon de cultiver reste traditionnelle: l'emploi d'herbicides et les traitements systématiques aux pesticides sont écartés.

Les premiers fruits et légumes seront mûrs en mai. Pour étaler la production et obtenir des fruits et légumes tard dans la saison, il est nécessaire de travailler avec le calendrier : par exemple le plant de tomate semé en janvier produira jusqu'en juillet.

Il faut respecter les conditions et les temps de culture de chaque produit : pas de nurserie pour l'oignon et le poireau, le chou lui est semé en juillet, la fève est plantée en extérieur à l'automne, l'asperge ne peut pas être cultivée en terre argileuse... et surtout ne pas oublier les abeilles sans lesquelles il ne peut y avoir de fruits »





LES PRODUCTEURS

MASSA Marcellino

Légumes et plantes aromatiques de l'exploitation, fruits du Luc

Les Gourrins, chemin de Portal

83 340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 06 24 91 49 11

horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

DRAGONE Damien

Légumes de saison

Route des Mayons, Mas des Vaquettes

83 340 LE LUC

Tél. 06 13 60 00 46 / damien.dragone@free.fr

horaires : le vendredi de 14h à 19h

LE MARAICHER DE L'ERAUDE, CLEMENT Daniel

Légumes de saison et fruits en été

Chemin du fadon

83 340 LE THORONET

Tél. 06 26 96 36 30

horaires d'été : du lundi au samedi de 9h à 12h30

et de 15h à 19h

horaires d'hiver : le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 16h

LES JARDINS DE CASTELANGE, FOUGEROUSSE Gilles

Légumes et fruits de saison

Chemin de la Marquise, plan des Camails

83 340 LE THORONET

Tél. 06 12 23 31 02 / gilobio@orange.fr

horaires d'été : du lundi au vendredi de 17h à 19h

hiver : AMAP uniquement





Les fruits & légumes . Les fruits & légumes



L'huile d'olive

Bouteillan, Caillon et les autres

En 1993, Gabriel Laprocida reprend une exploitation de production de fleurs coupées. Il entretient les oliviers présents sur la propriété: l'oléiculture va devenir une passion familiale. Aujourd'hui, le domaine possède son propre moulin et accueille les apporteurs privés désireux de produire leur huile d'olive.

« Bouteillan, Caillon, Pitchouline et Aglandau : ces quatre variétés d'olives, traitées individuellement, assemblées par goût ou mélangées forgent le caractère de l'huile. Le terroir, le travail de l'olivier et les temps de récolte font le reste.

Cueillies vertes à partir de mi octobre, les olives produiront une huile ardente au goût herbacé (avec quelques notes d'artichaut), cueillies fin décembre, elles produiront une huile au goût fruité mûr.

Récoltées à la main sur les rameaux ou au sol après le passage du vibreur qui fait tomber les fruits dans les filets sans les altérer, elles sont conditionnées en caisse et portées au moulin.

Le processus d'extraction de l'huile doit être le moins oxygéné possible pour éviter l'oxydation et par conséquent la perte des qualités nutritives.

Les olives sont soufflées pour enlever les feuilles puis lavées et broyées avec leur noyau. Le noyau représente 2% de l'huile contenue dans une olive. Il aide à la conservation et participe au goût.

La pâte obtenue est malaxée pour créer une émulsion : l'huile remonte à la surface et l'eau se dépose au fond du bac. Un extracteur permet de séparer l'huile de



la pulpe et des grignons (noyaux broyés). Les grignons sont recyclés en humus déposé au pied des oliviers. Ces opérations se déroulent à une température comprise entre 21 et 28 °, exigence de l'appellation AOC. L'huile est alors stockée en cuve pour aider à la décantation. Lorsqu'elle devient claire, en général au bout de 45 jours, elle est filtrée et mise en bouteille. La capacité de production des oliviers est liée à leur âge et à leur entretien : une taille annuelle pour permettre aux jeunes rameaux de s'épanouir (l'olive se fait sur des rameaux de 2 ans) et des traitements pré-conisés par la certification AB pour prévenir les attaques de « la mouche » insecte parasite de l'olive »

Le savez-vous ?

Le fruité d'une huile est lié à un ensemble de sensations aromatiques : le fruité vert est dominé par des sensations herbacées, le fruité mur présente des arômes d'amande, de fruits jaunes ou rouges et le fruité noir obtenu par fermentation contrôlée des olives concentre des notes de cacao, de vanille et de champignons.

LES PRODUCTEURS

LES MOULINS

SCEA LA FONT D'OR, DOMAINE DE DEYSSIA,

LAPROCIDA Gabriel

Huile d'olive

Villa Les Alizées lieu dit le Château Royal

(Moulin de Carnoules)

83660 CARNOULES

Tél. 06 69 35 37 90 / scea-lafontdor@voilà.fr

Vente sur RDV

Coopérative Oléicole Cœur du Var,

MOULIN DU GRIMAUDET, CAVALLIO Bernard

Huile d'olive, olives de table, pâte d'olive

Route des Mayons

83 340 LE LUC

Tél. 04 98 10 43 71 / grimaudet@coeurduvar.com

Vente des produits du moulin à la cave coopérative des Vignerons du Luc

SARL MOULIN DE LA LOUBE,

VERVELLE René

Huile d'olive conventionnelle, huile d'olive aromatisée basilic et citron de Menton

197 chemin Grand Vieux, quartier de la Sauveuse

83 390 PUGET-VILLE

Tél. 04 94 28 06 29 / www.laloube.com

Vente du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

LES DOMAINES

CHATEAU REQUIER, LIEDTKE Martial

Chemin de la plaine

83 340 CABASSE

Tél. 04 98 05 28 28 / chatearequier@aol.com

Vente du lundi au vendredi de 8h - 18h

DOMAINE DU GRAND CROS, FAULKNER Julia

RD13 - 83 660 CARNOULES

Tél. 04 98 01 80 08 / www.grandcros.fr

Vente du lundi au vendredi de 9h à 18h (Hiver)

du lundi au samedi de 9h à 18h (Eté)

COMMANDERIE DE PEYRASSOL, CACARET Alban

Quartier Peyrassol, RN7

83 340 FLASSANS SUR ISSOLE

Tél. 04 94 69 71 02 / www.peyrassol.com

Vente du lundi au samedi de 9h à 18h (Hiver)

tous les jours de 9h à 19h (Eté)



DOMAINE DES THERMES, ROBERT Michel
RN7, 83 340 LE CANNET DES MAURES
Tél. 04 94 60 73 15
Vente du lundi au samedi de 8h à 18h (Hiver)
du lundi au samedi de 8h à 19h (Été)

CHATEAU DE BRIGUE,
BRUN Jean Michel, Christian, Olivier et Frédéric
2 Place Louis Pasteur
83 340 LE LUC
Tél. 04 94 60 74 38 / www.chateaubrigue.com
Vente du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h

SAS CHATEAU DEMONPERE, JOURNEL Yves 
La Pardiguère, Route des Mayons
83 340 LE LUC
Tél. 06 18 56 67 02 / www.chateau-demonpere.com
Vente du lundi au vendredi sur RDV

MAS DES VAQUETTES, DRAGONE Damien
Route des Mayons
83 340 LE LUC
Tél. 06 13 60 00 46
Vente sur RDV

DOMAINE DE L'ABBAYE, PETIT Franck
Quartier Pugette, route de Carcès
83 480 LE THORONET
Tél. 04 94 73 87 36 / domaine.de.labbaye@wanadoo.fr
Vente du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 18h.
Le dimanche sur RDV

CHATEAU LA MARTINETTE, DMITRIEV Alexi
347 route de Vidauban
83 480 LE THORONET
Tél. 04 94 73 84 93 / www.chateaulamartinette.com
Vente au Cellier Prieuré Sainte Marie Vieille
du lundi au vendredi de 10h à 19h (Hiver)
du lundi au samedi de 10h à 19h (Été)

DOMAINE DE LA CRESSONNIERE,
LADOUCETTE Patrick
RD97
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 81 22 / www.cressonniere.com
Vente du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

CHATEAU BARBEIRANNE, FEBVRE Marie-Noël
La Pellegrine
83 790 PIGNANS
Tél. 04 94 48 84 46
Vente du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h (Hiver)
du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h (Été)

DOMAINE LOLICE, MONET Patrick
1122 Chemin de la Ruol
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 12 09 93 81 / www.lolice.fr
Vente sur RDV

DOMAINE DES SAURONNES, 
EARL LES TERRES ROUGES,
BOUISSON Christophe
Huile d'olive conventionnelle et huile d'olive
Quartier La Moutte, chemin de la Ruol
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 80 10 64 93 / michel.bouisson@laposte.net
Vente sur RDV

S.C.E.A DOMAINE DE CAMP JOYEUX,
ROSTREN Marie-Josée
1708 Route de Pierrefeu
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 77 52 70 90 / marie.duffo@gmail.com
Vente sur RDV



Le miel *Le miel*

Par goût de la nature

Jean Paul Astolfo s'est installé en tant qu'apiculteur à Puget Ville en 1997. Il a débuté son activité avec 200 ruches, il en possède aujourd'hui entre 400 et 500.

« Chaque ruche est composée de dix cadres de cire à partir desquels les abeilles vont construire un couvain abritant la reine, les larves et les nymphes : elles produisent du miel et de la gelée royale pour nourrir l'essaim.

Elles sont actives de mai à fin août, en période de floraison des végétaux. Elles sont alors transportées dans d'autres lieux propices pour qu'elles butinent à volonté.

Ces lieux de « transhumance » sont choisis en fonction des miellées que l'on veut obtenir : tilleul, lavande, acacia, bruyère ou romarin. Les végétaux doivent être en quantité suffisante et éloignés des cultures nécessitant des traitements insecticides. Les ruches sont installées pour une période d'un mois. Le surplus de production déposé par les abeilles dans les hausses des ruches est prélevé et ensuite les ruches sont installées dans de nouveaux espaces. Elles voyagent ainsi des Alpes de Haute Provence à la Drome !

Le miel est extrait des alvéoles des cadres par des procédés mécaniques. Il est stocké durant 10 jours pour lui permettre de décanter. Les impuretés notamment la cire sont alors retirées et la mise en pot peut débuter. Il peut aussi être stocké en chambre froide durant 3 ans sans perdre ses qualités et ses propriétés.

Il faut être attentif à la bonne santé des abeilles et les surveiller régulièrement pour repérer les maladies et la présence des prédateurs. Lorsqu'elles sont trop nombreuses, une partie de l'essaim est placée dans une ruchette : les abeilles vont alors nourrir les larves avec de la gelée royale et la plus forte deviendra reine pour pondre à son tour. Cette opération évite les échappées belles des abeilles et leur installation dans d'autres lieux ».





LES PRODUCTEURS

TISSOT Sébastien

Miel toutes fleurs

Mas de la Porquetière, route de l'EAALAT

83340 LE CANNET DES MAURES

Tél. 06 24 87 56 71 / contact : tissotseb83@gmail.com

horaires : sur RDV

DAI-PRA Jean-Louis

Miels de lavande, maquis des Maures, toutes fleurs, châtaigner, romarin, acacia

3260 route des Mayons

83340 LE LUC EN PROVENCE

Tél. 06 09 05 01 48 / contact : jldaipra@live.fr

horaires : sur RDV

LAMOINE Lucien et Marc

Miels de lavande, romarin, acacia, bruyère blanche, maquis, garrigue, châtaignier, toutes fleurs, des Maures

Chemin du Patarron

83340 LES MAYONS

Tél. 06 72 28 38 93 / www.lesruchersdesmaures.fr

horaires : sur RDV

ASTOLFO Jean-Paul

Miel de lavande, acacia, toutes fleurs, tilleul, châtaigner, romarin, bruyère



Hameau de la Basse Ruol

83480 PUGET VILLE

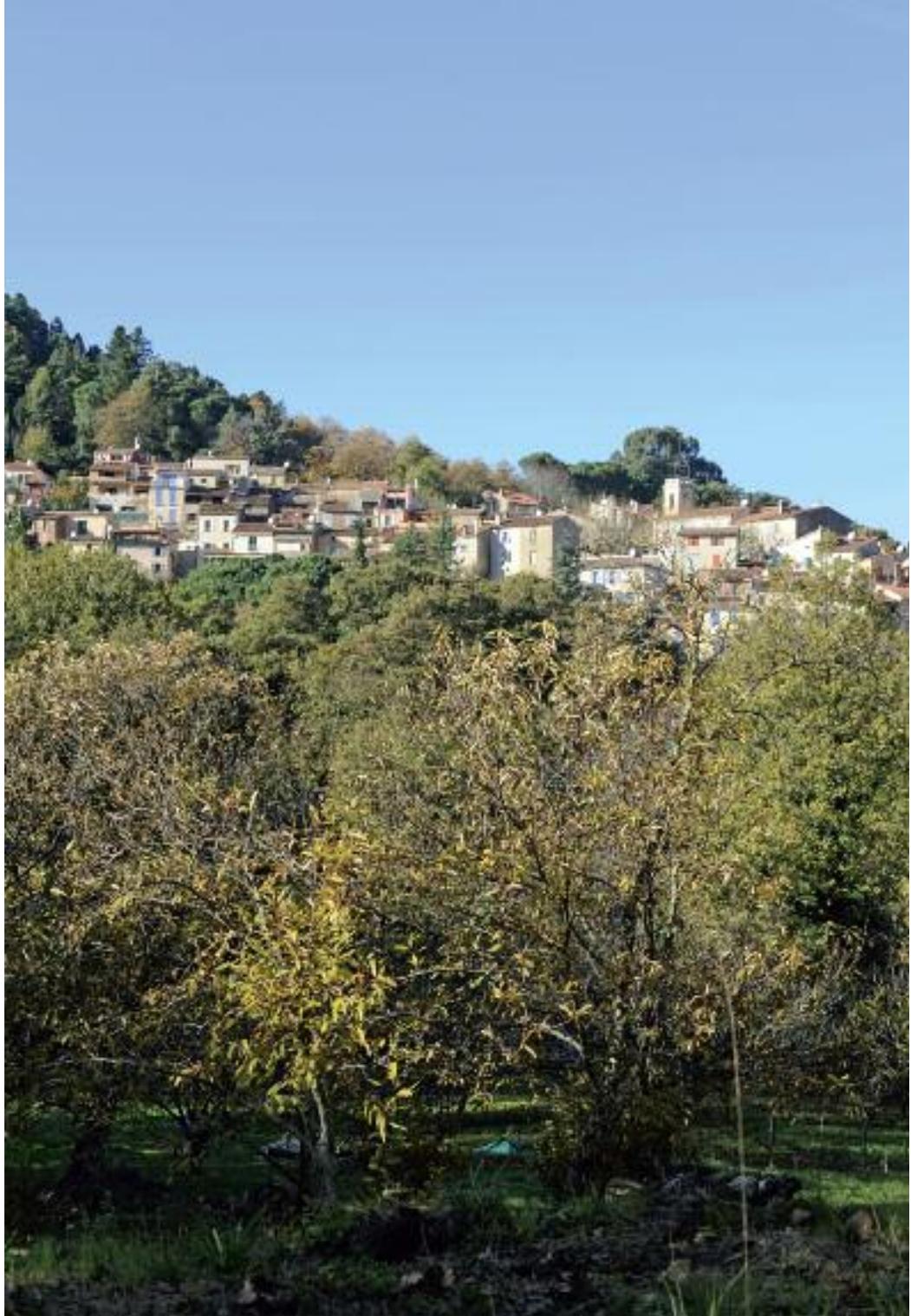
Tél. 06 61 75 47 94 / contact : mielajp@aol.com

horaires : sur RDV





Le miel . Le miel . Le miel . Le miel . Le miel .



La châtaigne

La châtaigne

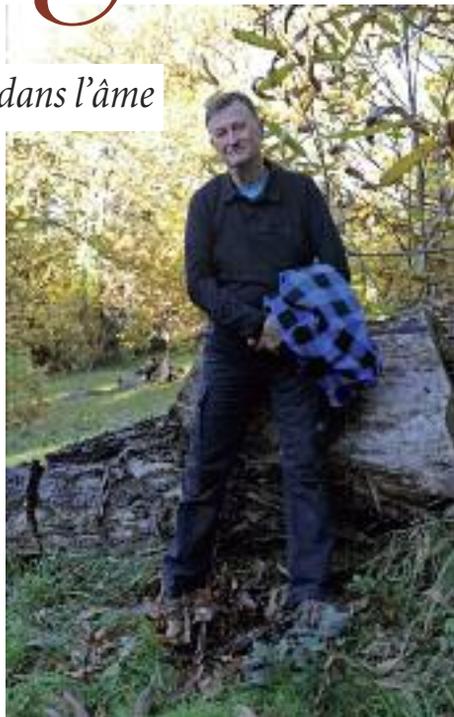
Les Mayons, castanéiculteur dans l'âme

Les châtaigniers font partie de la forêt des Maures et la châtaigne du patrimoine du village des Mayons. Comme de nombreux habitants, dès son « retour au village », Lucien Lamoine ramassait et vendait les châtaignes en gros « aux marchands », ces acheteurs venus des quatre coins de la région à la recherche du « fruit des Maures » au meilleur prix. Depuis plus de quarante ans, il entretient et exploite les châtaigneraies. En 1984, il a décidé, pour la valoriser, de transformer une partie de sa production en confiture.

« La principale variété de châtaignes des Maures est le marron du Var, proche de la Sardonne, qui, en association avec le terroir, donne un fruit exceptionnel, naturellement « muscat ».

Pour entretenir les châtaigneraies, les castanéiculteurs « font les fougères » en été (l'herbe est coupée au pied des arbres) et en hiver, le « brûlage » (le bois mort et les bogues sont brûlés). Les castanéiculteurs surveillent les châtaigniers et mettent en place une lutte biologique contre le cynips, insecte parasite qui les menace.

A l'automne, entre le 10 et le 25 octobre, le fruit est mûr et la bogue s'ouvre : les châtaignes tombent. Elles sont ramassées à terre et triées à la main pour mettre de côté les fruits véreux soit près d'un tiers de la production. Les châtaignes saines sont ensuite calibrées en fonction de leur destination : la vente en gros ou la transformation.



La châtaigne est principalement faite de sucre et d'amidon. C'est un fruit fragile qui fermente très vite. Il est conseillé de le transformer rapidement ou de le stocker sur des étals en couches très minces à une température comprise entre 0 et 2 degrés. Brassées régulièrement, il est possible de le conserver pendant un mois.

Pour faire la confiture, même recette que la mènagère ! En quantité différente bien sûr, soit 200 kg de châtaignes pour obtenir 144 kg de pulpe : faire bouillir les châtaignes sans les inciser, extraire la pulpe par pressage, tamiser pour enlever les dernières peaux, mélanger la pulpe obtenue au sirop de sucre préparé indépendamment avec un sucre neutre (pour ne pas dénaturer le goût très subtil du fruit), mettre en pot la confiture brûlante afin de créer naturellement la dépression indispensable à une bonne conservation »



Le savez-vous ?

La châtaigne et le marron sont des fruits du châtaigner. Le marron n'a qu'un seul gros fruit à l'intérieur de la bogue et non plusieurs comme la châtaigne. Il est utilisé pour la confiserie. Attention, le marron ne doit pas être confondu avec le marron d'Inde (fruit du marronnier) et que l'on appelle couramment marron et dont les graines sont toxiques. Le taux de sucre et de fruits permet de faire la différence entre une crème de châtaigne (sucre 60%, fruit 40%), une confiture (sucre 50%, fruits 50%) et une confiture extra (sucre 40%, fruits 60%).



LES PRODUCTEURS

LAMOINE Lucien
confiture de châtaignes



Chemin du Patarron
83340 LES MAYONS
Tél. 06 72 28 38 93
www.lesruchersdesmaures.fr
horaires : sur RDV

LONJON Françoise
confit de châtaignes, confitures
Grande rue
83340 LES MAYONS
Tél. 04 94 60 00 12
contact : francoise.lonjon@sfr.fr
horaires : sur RDV



La châtaigne . La châtaigne . La châtaigne



Le safran *Le safran*

Pour l'amour d'une petite fleur

Issu d'une famille d'agriculteurs, Sylvain Bouisson est devenu safranier par goût des cultures anciennes. Installé à Puget ville, il travaille vignes et oliviers et se lance en 2008 dans la culture du safran en plantant 5000 bulbes de *crocus sativus*.

« Le safran a un cycle végétal bien à lui : à l'origine un bulbe planté en août dans une terre drainée produit ses premières fleurs dès l'automne, développe ses feuilles, se multiplie au printemps et se met en sommeil l'été. La floraison est conditionnée par la première pluie d'automne ou les premières baisses de température

Les fleurs de safran ne durent que 24 h. Durant 3 à 4 semaines, chaque nuit elles sortent de terre. Il faut alors les cueillir le matin si possible avant qu'elles ne s'ouvrent, les pétales protégeant ainsi les précieux pistils de la rosée et des insectes butineurs.

Une fois la cueillette finie, il faut retirer manuellement les pistils de chaque fleur en prenant soin de ne conserver que la partie noble du safran, les 3 stigmates rouges : c'est l'émondage.

Il faut ensuite les déshydrater. En effet, le safran ne dévoile ses qualités, son pouvoir colorant et son arôme, qu'une fois séché.

Les pistils sont ensuite conditionnés dans des bocaux en verre fermés et mis à l'abri de la lumière. Ils pourront être employés après une période de maturation de quelques semaines. Afin d'en déguster toutes ses subtilités, il est conseillé de l'utiliser dans les 2 ans »



**EARL LES TERRES ROUGES,
DOMAINE DES SAURONNES,
BOUISSON** Sylvain
Safran, câpres
Quartier La Moutte,
chemin de la Ruol
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 06 30 35 37 23
Vente sur RDV

Le savez-vous ?

Le safran en stigmates entiers dévoile tous ses délices, pour peu qu'il soit bien utilisé. Il est conseillé de le faire infuser la veille dans un peu d'eau et de l'ajouter en fin de cuisson du plat.

Le safran ne parfume pas uniquement les plats salés : il se conjugue avec les confitures de fruits notamment la pastèque et l'orange amère. Il faut émonder 200 fleurs pour faire un gramme de safran sec et seulement 2 pistils parfument une assiette!



Les fleurs & les plantes

Mille et Une roses

Marc Giovino, producteur et créateur de roses fait évoluer l'exploitation familiale installée depuis 1966 à Pignans. Il produit 6 à 7 variétés de fleurs coupées sur une surface de 5700 m² de serres, propose aux groupes des visites découverte et met à disposition la salle d'exposition pour « fleurir » les événements organisés par des particuliers ou des associations.



« Cultiver la rose c'est avant tout choisir une variété en fonction de la qualité que l'on veut produire (à pétales ou à parfum) et de sa destination (fleuristes ou particuliers). Les plants de rosiers sont issus d'une multiplication pratiquée au domaine. Ils sont renouvelés tous les 5 ans. Cultivés hors sol sous serre un an après leur multiplication, ces plants reçoivent lumière, chaleur et humidité. Des panneaux photovoltaïques produisent la chaleur et un ordinateur climatique régule l'ensemble, gardien du bon développement des rosiers et des floraisons.

Pour protéger plants et fleurs des ravageurs, des acariens sont sélectionnés et déposés sur les cultures. L'emploi d'insecticides est ainsi évité. Les fertilisants sont recyclés pour éviter les rejets dans le sol.

Tous les matins, les roses sont cueillies « à maturité », c'est-à-dire à un stade de développement qui leur permet d'éclorre trois jours plus tard dans les salons. Les tiges coupées sont repliées pour nourrir le cœur du rosier et favoriser ainsi une nouvelle pousse.

Dans la serre de découverte, lieu de présentation des différentes variétés, une attention toute particulière est portée aux mutations naturelles des plants. Il faut repérer les modifications de couleurs ou de formes, de la fleur ou du feuillage: de nouvelles variétés prennent vie. Elles seront « chouchoutées » et si tout se passe bien, baptisées et commercialisées »

Le saviez-vous ?

Un bouquet de rose cueillies à maturité tient en vase durant une semaine en respectant certaines conditions : il doit être placé dans un endroit sans courants d'air et sans fumée, les tiges des fleurs doivent être coupées et l'eau changée trois jours après la mise en vase. Une taille des rosiers est effectuée 45 jours avant une fête pour obtenir une production plus importante.

LES PRODUCTEURS

EARL Château Royal,

GIOVINAZZO Michel

Roses de mai et légumes de saison

Quartier Notre Dame

vente directe sur la RD 97

83 660 CARNOULES

giovinazzomicrom@hotmail.fr

horaires : été du mardi au dimanche de 8h30 à 19h,

hiver mardi, vendredi et samedi de 9h à 17h30



MS- HORTI,

MAMMOLITI Salvatore

Rosiers de jardin, rosiers arbres, plants d'agrumes en pots

Quartier Saint-Michel

83 660 CARNOULES

Tél. 06 12 72 71 60 / mshorti@aliceadsl.fr

horaires : sur RDV

MAMMOLITI Angelo et Christian

Roses, pivoines, anémones

quartier les maisons neuves, route des Maures

83 660 CARNOULES

Tél. 06 46 67 33 99

horaires : matin

MAMMOLITI Manuella

Roses, Pivoines, anémones, renoncules

RN 97, quartier Le Collet, chemin du stade

83 660 CARNOULES

Tél. 06 60 84 91 30

horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Dimanche et jours fériés sur le parking de la coopérative face à la locomotive

MAMMOLITI Sauveur

Roses, Pivoines, anémones, renoncules

RN 97, quartier Le Collet, chemin du stade

83 660 CARNOULES

Tél. 06 14 54 50 81

horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Dimanche et jours fériés sur le parking de la coopérative face à la locomotive

GIOVINAZZO Marc

Roses et plantes en pot ornementales

Quartier La Longue

83 790 PIGNANS

Tél. 06 85 40 34 52

www.salle-aux-1001-roses.com

horaires : sur l'exploitation du lundi au vendredi

de 8h à 12h et de 14h à 17h, samedi de 8h à 12h

dans le village (en face du magasin Dia) :

le samedi et le dimanche de 9h à 12h30

PEPINIERE DE LA LIBRE,

DUPON Olivier et Cécile

plantes pour jardins secs, plantes méditerranéennes pour l'arrière pays

chemin de la Libre

83890 BESSE-SUR-ISSOLE

Tél. 06 73 21 05 04 / www.pepinieredelalibre.com

horaires : printemps et automne du mercredi

au samedi de 14h30 à 18h00

sur RDV le reste de l'année

PEPINIERE LES BANCAOUS,

COMET Jérôme et Candice

plantes en pot vivaces pour terrains secs, arbustes, plants de légumes et aromatiques certifiés AB

Lieu-Dit Costant, route du Luc

83 340 CABASSE

Tél. 06 09 78 65 58

www.pepiniereslesbancaous.com

horaires : printemps et automne sur RDV



VAN DER STEEG Frédéric,
plantes en pot pour jardins et appartements, arbustes
quartier les Houerts des Maures,
chemin rural de Vaumiane
83 590 GONFARON
Tél. 06 27 89 75 23
horaires : après-midi sur RDV

LE JARDIN DU REPENTI,
CHOUQUET Julien et Carine

Cactus, plantes grasses
Route du Repenti, RD 233
83 590 GONFARON
Tél. 06 31 08 18 03 / www.jardin-cactus.com
horaires : d'octobre à février : sur RDV
de mars à octobre : tous les jours
sauf le mercredi de 9h à 18h

LES JARDINS DE NOTRE DAME,

BRUNO Dominique
plantes fleuries en pot, plants de légumes, arbres fruitiers
RN97, quartier La Fondaille
83 790 PIGNANS
Tél. 06 21 75 42 78 / pepi.notre.dame@free.fr
horaires : tous les jours sauf le mardi matin
et le dimanche, de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

GAEC "AUX MILLE FLEURS"
établissement MAZZANTI,

MARTEL Murielle et **MAYONNADE** Marcelle
plantes en pots (méditerranéennes, annuelles et vivaces)
chemin des Serres
83 390 PUGET-VILLE
Tél. 04 94 48 50 62
horaires du lundi au samedi de 8h à 19h,
dimanche de 8h à 13h

SCEA PEPINIERES LUCCI

plantes en pots (fleuries, d'ornement), plants de légumes
RD 97, route de Toulon
83 480 LE LUC
Tél. 06 14 14 23 64 / 06 12 74 02 70
www.scea-lucci-pepiniere.fr
horaires : du lundi au samedi de 8h à 12h
et de 13h30 à 19h

marchés provençaux : retrouver les producteurs

Les marchés hebdomadaires

BESSE SUR ISSOLE,

Parking du Pradon, le mercredi de 8h à 12h

LE CANNET-DES-MAURES,

Place de la libération,
les mardi et samedi de 7h30 à 12h

FLASSANS-SUR-ISSOLE,

Place Jean Jaurès, le vendredi de 8h à 12h

GONFARON,

Place de la Victoire, le jeudi de 6h à 13h

LE LUC,

Centre-Ville, le vendredi de 7h à 13h

PIGNANS,

Place des écoles, le jeudi de 8h à 12h

PIGNANS,

Place des armistices, le dimanche de 8h à 12h

PUGET-VILLE,

rue de la Libération, le samedi de 8h à 12h

Les fêtes et foires

FLASSANS-SUR-ISSOLE,

avenue du Général de Gaulle, Fête du Pont (juillet)

GONFARON,

place du village, Fête de la châtaigne
et du vin nouveau (octobre)

LE LUC,

centre-ville, fête de la cerise (mai/juin)

LES MAYONS,

village, fête de la châtaigne (octobre)

LES MAYONS,

parking de la maison de la nature,
fête de l'arbre (mai)

PUGET-VILLE,

rue de la Libération, foires de printemps
et d'automne (avril et octobre)

LE THORONET,

parking Reynaud, le mardi de 8h à 12h



Les démarches qualité

Signes officiels, marques ou signatures commerciales, écotourisme, oenotourisme... les producteurs varois s'engagent dans différentes démarches pour garantir aux consommateurs des produits et un accueil de qualité.

1- Les signes officiels *

● Les signes garants de l'origine

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC), désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'UE.

L'Indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'UE.

● Le signe garant d'une qualité supérieure

Le Label rouge désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. C'est un signe français.

● Le signe garant du respect de l'environnement

L'agriculture biologique (AB) garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

*(Source : <http://alimentation.gouv.fr/label-qualite-origine>)

2 - Les marques commerciales

● Terres du Var

www.terresduvar.fr

La marque Terres du Var représente un réseau de producteurs et de points de vente qui s'engagent à commercialiser en circuits courts les produits varois de qualité. Elle a été créée et déposée en 2009 par la Chambre d'Agriculture du Var sous l'égide du Conseil Economique Varois. La marque Terres du Var s'adresse aux agriculteurs et artisans varois

qui souhaitent valoriser leurs produits, améliorer et/ou maintenir la qualité des productions et aux commerçants qui s'engagent à commercialiser en circuit court les produits de producteurs Terres du Var en les signalant clairement dans leur boutique.

● La production varoise bénéficie d'une marque collective "Châtaignes et Marrons du Pays des Maures - Producteurs du Var" déposée par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var. La marque garantit l'origine et la qualité des produits à base de châtaignes

● Le Var, la terre des fleurs »

www.varterredesfleurs.fr

Le Var, la terre des fleurs est une signature qui garantit une production de qualité alliant la beauté du produit à sa longévité. Cette qualité est le fruit de productions adaptées aux conditions méditerranéennes, du respect des saisons, du respect environnemental, des productions de proximité et des cahiers des charges de qualité.

3 - Les démarches oenotouristiques et agritouristiques

● La route des vins de Provence

www.routedesvinsdeprovence.com

La route des vins et des terroirs incite à découvrir la diversité des produits locaux. Elle se matérialise par la présence de panneaux aux abords des exploitations et sur le réseau routier principal. Un site Internet présente le réseau de professionnels qui se sont engagés à respecter des critères liés à l'accueil du public (possibilité de dégustation, vente directe, horaires d'ouvertures, pratiques de langues étrangères, accueil de cars...).

● À la Découverte des Terroirs du Var

www.visitvar.fr/provence-cote-azur/decouverte-des-terroirs.aspx

Les agriculteurs du réseau "A la Découverte des Terroirs du Var" ouvrent les portes de leur exploitation et proposent une visite guidée pour découvrir leurs produits en partageant leur passion, leur savoir faire et leur environnement.

● Bienvenue à la ferme

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Bienvenue à la Ferme, marque déposée par les Chambres d'Agriculture, est un réseau national regroupant des agriculteurs qui reçoivent les visiteurs dans leur Ferme selon plusieurs formules d'accueil. Tous les agriculteurs adhérents au réseau répondent à un cahier de charges très strict afin d'offrir des prestations de qualité.

Carte de situation des producteurs



Pour connaître les actions du Conseil général du Var en direction de l'agriculture et du développement rural et disposer du document dans sa version numérique rendez vous sur le site www.var.fr

Les producteurs pratiquant la vente directe et désirant être répertoriés dans la version numérique de ce document doivent s'adresser au service développement rural, Direction de l'Agriculture et du Développement Rural, Conseil général du Var : 04 94 95 52 40 - ltournier@cgvar.fr

Remerciements :

Aux producteurs qui ont accepté de témoigner, à la Chambre d'Agriculture du Var ainsi qu'à l'ensemble des partenaires et agents de la direction de l'agriculture et du développement rural du Conseil général du Var qui ont contribué à la réalisation de cette brochure dans le cadre du Contrat d'objectif territorial « Cœur du Var : Vitrine des produits agro-alimentaires et Terres du Var », piloté par Laurence Tournier.

Directeur de publication : Régis Rostein, Directeur de la communication

Rédaction et coordination : Françoise Tassy

Photos : Nicolas Lacroix

Conception graphique - Mise en page : Agence B&M

Photogravure : Graphic Azur

Imprimé à 15 000 exemplaires par : l'imprimerie Trulli

Supplément du VarMag' n°202.

