

FLÂNERIE ENTRE LES OLIVIERS



LES ALPILLES BUISSONNIÈRES

Circuit
thématique





*Chers visiteurs,
chers habitants,*

Vous êtes dans le berceau de la Provence, au coeur de son secret le mieux gardé : les Alpilles. Paysages flanqués d'une île rocheuse aux crêtes déchiquetées, ceinturée d'oliviers et de vignobles, ils évoquent au premier regard la Grèce ou la Toscane. Avec ce guide, nous souhaitons vous amener au-delà des clichés et des références en vous permettant de découvrir la singularité de ce territoire. Et nous aurons réussi si finalement, vous trouvez que les Alpilles ne ressemblent qu'à elles-mêmes.

Pour protéger et valoriser ce patrimoine naturel, culturel et humain exceptionnel, les Alpilles sont devenues en 2007 un Parc naturel régional. Et parce qu'il n'est pas question de le sanctuariser, ce guide vous donne à découvrir, ou redécouvrir, les richesses méconnues qu'offre notre « Pichot Trésor »*.

Plutôt qu'une balade traditionnelle, nous vous invitons à prendre les chemins de traverse du massif en choisissant de suivre la route du vin ou celle de l'olive, cultures qui participent indéniablement de l'harmonie de ces paysages. Ces « deux enfants »

des Alpilles bénéficient d'un classement AOC Vallée des Baux, et de pratiques culturelles respectueuses (85% des domaines viticoles pratiquent l'agriculture biologique !) qui contribuent au maintien d'une biodiversité exceptionnelle qui inclut le hibou Grand Duc, l'Aigle de Bonelli ou encore la chauve souris noctule.

Chacun des deux guides vous invitera à flâner sur des routes que nous avons choisies pour leur caractère pittoresque. Elles sont jalonnées respectivement de domaines viticoles ou oléicoles, d'étapes gourmandes, de lieux de pique-nique, ou de sieste..., et de magnifiques panoramas dévoilés au cours de petites promenades sélectionnées pour leur facilité. Des panoramas si majestueux qu'ils ont justifié l'application d'une des deux directives paysages en France, qui protège l'authenticité paysagère des Alpilles.

Une authenticité que vous retrouverez chez les agriculteurs sélectionnés dans ce guide, tous animés d'un sens de l'hospitalité et d'une volonté de transmettre un savoir-faire unique.

Bonne (re)découverte !



Arbre immortel au tronc noueux, l'olivier a trouvé dans les Alpilles un terroir

unique dont les saveurs sont restituées dans ce jus de fruit que l'on nomme huile d'olive. L'itinéraire que nous avons composé débute à Mouriès, capitale française de l'oléiculture. Vous pouvez le suivre fidèlement, en sélectionnant au gré de votre parcours tout ou partie des moulins, producteurs ou oliverons qui le jalonnent. N'hésitez pas à en visiter plusieurs car, en ce qui concerne la culture de l'olivier, il y a autant de conseils passionnés que d'oléiculteurs ! Si malheureusement vous êtes pressé, vous pouvez également n'en faire qu'une partie, voire préférer en inverser le sens. Dans les Alpilles, tout est possible puisque tout est proche !

LÉGENDES

 **Activités / sites**
Culture / nature

 **Étapes gourmandes**

5 **Oléiculteurs / Mouliniers**

GLOSSAIRE

L'Appellation d'Origine Contrôlée de la Vallée des Baux : Elle s'applique aux olives cassées, aux olives noires, et à l'huile d'olive. Ces productions doivent être issues des 4 variétés suivantes : la Salonenque, la Béruguette, la Verdale des Bouches-du-Rhône et la Grossane.

Fruité : Le fruité d'une huile d'olive représente l'ensemble des arômes issus de l'olive fraîche que l'on y détecte. Le fruité vert et le fruité noir sont présents dans l'AOC de la Vallée des Baux.

Vierge Extra : L'huile d'olive est dite vierge extra lorsqu'elle est issue d'une première pression à froid (procédés mécaniques uniquement) et qu'elle présente un taux d'acidité inférieur à 0,8% ainsi qu'une couleur, une saveur et un arôme parfaits.

Nutrition Méditerranéenne : Cette marque est réservée aux produits cultivés dans le respect des cahiers des charges consacrant des techniques respectueuses de l'environnement intégrant la dimension gustative et nutritionnelle de l'alimentation.
www.nutritionprovence.com

Oliveraie ou olivette : verger d'oliviers.

Oliveron : Il cumule deux savoir-faire : celui d'oléiculteur et celui de moulinier. Il commercialise lui-même sa production.

Trituration : La trituration est l'opération consistant à extraire l'huile des olives. On divise cette opération en quatre étapes fondamentales : le broyage, le malaxage, la séparation solide/liquide, la séparation huile/eau.

La carte située à la fin de ce guide présente l'itinéraire détaillé dans son ensemble (120 kms). Nous vous conseillons toutefois pour plus de facilité de vous munir d'une carte IGN 1/25 000^{ème}.

SOMMAIRE

Mouriès, capitale de l'huile d'olive	6
Entre Mouriès et Aureille	8
Entre Aureille et Orgon	9
Entre Orgon et Eygalières	11
Entre Eygalières et St-Rémy-de-Provence	12
Entre St-Rémy-de-Provence et les Baux-de-Provence	14
Entre les Baux-de-Provence et Fontvieille	17
Entre Fontvieille et Le Paradou	20
Entre Le Paradou et Mouriès	22
Vagabonder en sécurité	25
Carte du circuit / Visites et manifestations / Offices de Tourisme	Rabat



MOURIÈS,

CAPITALE FRANÇAISE
DE L'OLÉICULTURE



Situé entre les marais des Baux à l'ouest et la plaine de la Crau à l'est, Mouriès constitue la porte sud du massif des Alpilles. Il suffit d'y entrer pour sentir immédiatement que l'on a pénétré dans un autre espace-temps. Ici, les maisons sont en pierre, les fontaines remplies de mousse et les cigales, en été, donnent le tempo. Sur le cours Paul Revoil, les cafés ont établi leurs tables sous les platanes centenaires. Tout est calme et reposant. C'est que les habitants ne sont pas tous là. Nombreux



1 Moulin coopératif de Mouriès

A l'entrée du village, le Moulin coopératif de Mouriès date du 17^e siècle. Il possède encore un authentique pressoir à chapelle et vient de recevoir le label "Destination Entreprise" qui récompense la qualité de son accueil. 3 huiles AOC en vente. Moulin coopératif Quartier du Mas Neuf, Mouriès.
T. 04 90 47 53 86
GPS : 43,68718 - 4,87775



2 Mas de la Tapi

En plein cœur du village, Alain et Virginie Libérato vous accueillent au Mas de la Tapi, boutique dédiée à leur huile d'olive. De mars à décembre ils proposent des visites thématiques de leur oliveraie (taille, culture, ramassage, trituration, transformation,...). 15 cours Paul Revoil, Mouriès.
T. 09 53 73 55 83
GPS : 43,68967 - 4,87096




3 Moulin Saint-Michel

Depuis 1744, le moulin Saint-Michel vous accueille sous ses voûtes et vous fait découvrir un moulin authentique avec ses presses d'origines. Vous pourrez y déguster ses huiles d'olive dans une nouvelle boutique présentant tous les produits autour de l'olive. Moulin Saint-Michel, cours Paul Revoil, Mouriès.
T. 04 90 47 50 40
GPS : 43,68987 - 4,87108

ENTRE MOURIÈS ET AUREILLE



On remonte le cours Paul Revoil, direction le Destet via l'émblématique **D24A** , une porte d'entrée des Alpilles secrètes, surnommée "route de l'olive". En effet, à peine le village disparaît-t-il derrière vous que la route rétrécit et se met à serpenter au milieu de champs d'oliviers, lançant le vert tendre de leurs feuilles persistantes contre le calcaire

éclatant des Alpilles qui domine le paysage. Les champs d'oliviers sont jonchés de bosquets, de rangées de cyprès et de pins qui donnent à l'œil un rythme vagabond. On a juste envie de conduire en seconde, ou encore mieux de troquer la voiture contre un vélo pour flâner en toute quiétude. On sort de cette rêverie en arrivant au paisible village d'Aureille, situé sur les derniers ressauts des Alpilles. Admirez depuis les vestiges du château la plaine de la Crau qui s'étire au sud du village.



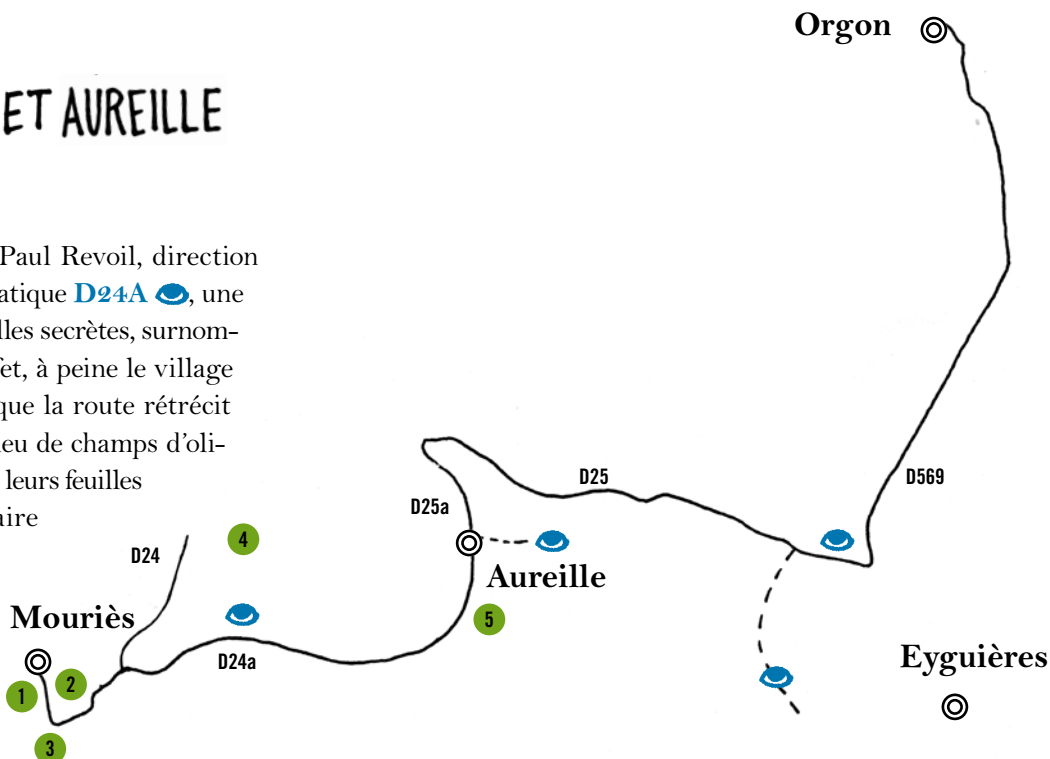
4 Moulin du Mas Vaudoret

Avant de vous engager sur la D24a, suivre la D24 en direction du « hameau des Baumettes » qui vous conduira à environ 2,5 km à l'entrée d'un chemin menant au Moulin du Mas Vaudoret (1,6 km). Niché dans un superbe vallon, le moulin produit de l'huile d'olive biologique du domaine.

Moulin du Mas Vaudoret, D24.


T. 04 90 47 50 13

GPS : 43,71517 - 4,89525



ENTRE AUREILLE ET ORGON



On traverse Aureille pour entrer à nouveau et de façon plus franche dans le massif. Progressivement, la route monte en direction d'Eygalières, laissant derrière elle les champs d'oliviers. A 1km d'Aureille, des sentiers de randonnées vous invitent à une petite marche qui vous conduira aux pieds des **Civadières**  desquels se dévoile un panorama grandiose d'un vallon intérieur des Alpilles. Suivant l'heure de la journée, un pique-nique ou une sieste sont tout à fait recommandés ! En continuant votre route par la sinueuse D25a, vous passerez le joli col du Pas de la Figuières pour atteindre en contre bas la D25 que vous continuerez



5 Le moulin à huile d'Aureille

Construit après le fameux gel de 1956 qui a décimé une grande partie des cultures dans les Alpilles, le moulin à huile d'Aureille n'en utilise pas moins des presses traditionnelles pour extraire une huile certifiée bio.

Moulin à huile d'Aureille, route des fiolles.

T. 04 90 59 90 14

GPS : 43,69594 - 4,93709

en direction d'Eyguières. Ici, après le terrible incendie qui a ravagé le vallon en 2003, la nature est tout juste en train de reprendre ses droits.

Plus bas au niveau de la plaine, arrêtez-vous à l'entrée du **Chemin de Saint Pierre de Vence**

👁️ (43,71616 - 5,01271)

et admirez ce paysage exceptionnel qui découvre sans obstacle le sommet des Alpilles en arrière plan d'un paysage rural provençal caractéristique.

Après avoir dépassé la bergerie, tentez à pied une incursion dans le Vallon des Glauges. Ce site fragile héberge notamment le Hibou Grand Duc. Repartez par la D569 en direction d'Orgon en contournant le massif par le Nord-Est.

ENTRE ORGON ET EYGALIÈRES



Connu pour sa grande activité maraîchère, Orgon a conservé de nombreux témoignages de son passé médiéval où le village était notamment un lieu de résidence des Templiers. Plus tard, le Duc de Guise y construira son château dont il ne reste aujourd'hui que des ruines. Arrivé au cœur du village, prenez à gauche la fameuse montée du Paradis qui laisse ensuite place au chemin de la liberté, en hommage à Jean Moulin. En

effet, le grand résistant français a passé une partie de sa jeunesse à Saint Andiol, et a organisé la résistance depuis les Alpilles, en se cachant notamment à de multiples reprises à Eygalières. Plusieurs **départs de circuits pédestres**



6 Le domaine de Valdition

En entrant à Valdition, l'allée majestueuse de pins d'Alep donne le ton. Avec 280 hectares, Valdition fait partie des grands domaines des Alpilles ! La production oléicole est labellisée Nutrition Méditerranéenne et le domaine est également un domaine viticole certifié agriculture biologique.

Valdition, route d'Eygalières, Orgon.

T. 04 90 73 08 12


GPS : 43,78467 - 4,99992

👁️ sont situés tout proche du domaine de Valdition. Les plus chanceux pourront admirer le vol de l'Aigle de Bonelli, espèce emblématique des Alpilles qui accueillent 4 couples sur les 28 que compte le territoire français.



ENTRE EYGALIÈRES ET SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



Village perché sur une colline, Eygalières domine un paysage époustouflant que l'on peut admirer du haut d'un **promontoire rocheux**  situé au cœur du village. On y découvre quasiment toutes les composantes qui fondent l'identité des Alpilles : allées de platanes, olive-raies, champs d'amandiers, haies de cyprès et de pins. L'œil s'arrête sur les rochers des Calans qui s'élèvent au loin.

Sortez de cet écrin en prenant la direction de Saint-Rémy-de-Provence par la D99. On se retrouve franchement sur le versant nord des Alpilles. Au

bout de 3 km, les gourmands s'arrêteront déguster du miel chez **M. Brun au Rucher des Alpilles**  (T. 04 90 92 28 88 - GPS : 43,78582 - 4,87075) ou chez **Mme Ganachon**  (T. 04 90 92 31 53 - GPS : 43,78578 - 4,86882), tous deux situés au hameau La Galline (visites possibles sur RDV). Prenez ensuite la direction du Château Romanin. Nous ne saurions que trop vous conseiller de vous stationner près de l'aérodrome pour admirer **un paysage remarquable** , où se découvre une belle perspective sur la dentelle rocheuse des crêtes nord des Alpilles. Bifurquez ensuite sur la droite pour emprunter, en parallèle de la D99, l'ancienne voie romaine Aurélia qui vous conduira à Saint-Rémy-de-Provence.



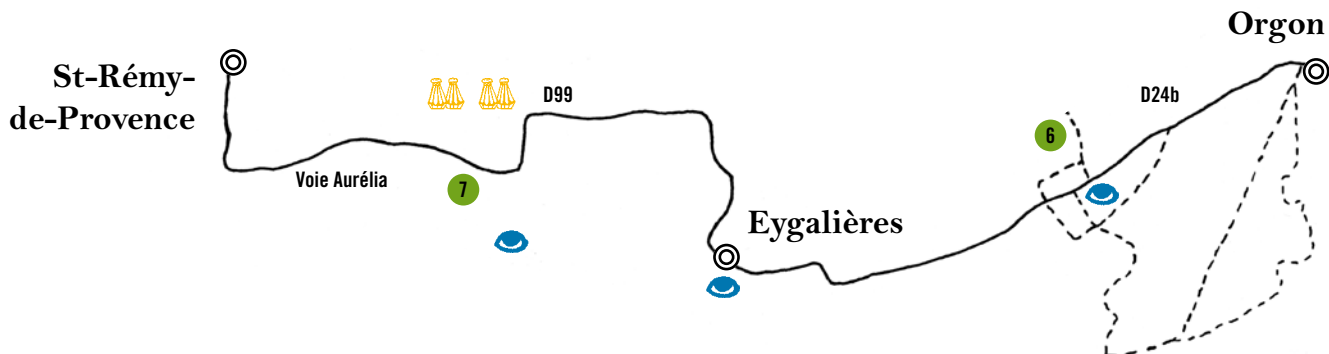
7 **Domaine du Mourre de Viret**

Le domaine du Mourre de Viret propose son huile d'olive A.O.C. certifiée bio, extraite selon les méthodes de trituration à l'ancienne. Présence d'un pont Romain bien conservé.

Domaine Mourre de Viret, voie Aurélia, Saint-Rémy-de-Provence.

T. 04 90 92 10 26

GPS : 43,77884 - 4,87683



ENTRE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE ET LES BAUX-DE-PROVENCE



Ville au riche passé historique qui remonte à l'Antiquité, Saint-Rémy-de-Provence s'illustre également par le nombre de personnalités qui ont marqué son histoire : Nostradamus y est né, Marie Mauron, la « Colette provençale » y a passé sa vie et bien sûr Vincent Van Gogh y a peint ses toiles les plus célèbres. C'est aujourd'hui une ville touristique renommée, qui recèle encore de fabuleux trésors cachés. À la sortie de la ville en direction d'Avignon, faites une halte pour déguster sur le lieu même de production depuis 1866, les fruits confits Lilamand, fournisseur de la Reine d'Angleterre. **Confiserie Lilamand** 🍯 5, avenue Albert Schweitzer (T. 04 90 92 11 08 - GPS : 43,79244 - 4,83337).



8 Moulin du Calanquet

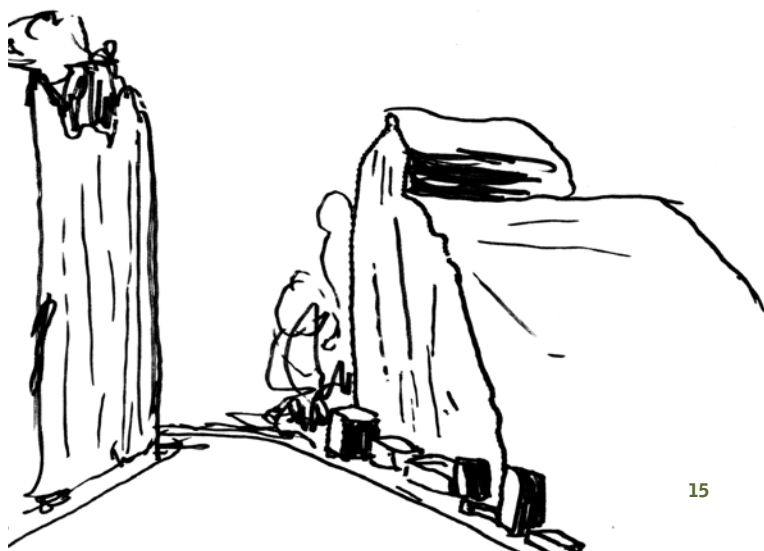
Créé en 2000, Le Moulin du Calanquet a permis de relancer l'activité oléicole de Saint-Rémy-de-Provence éteinte depuis plus de 40 ans. Leur spécificité est de produire des huiles d'olive monovariétales à partir des variétés traditionnelles des Alpilles, ainsi qu'un assemblage et des produits dérivés de l'olive ou de fruits locaux.

Moulin du Calanquet, vieux chemin d'Arles, Saint-Rémy-de-Provence

T. 04 32 60 09 50

GPS : 43,78336 - 4,78047

Quittez Saint Rémy par la D99 en direction de Saint Etienne du Grès, et si la découverte des nombreuses variétés de fromages de chèvre vous tente, bifurquez sur la droite en direction de Maillane pour aller à la rencontre de **la famille Rueda** 🍯 (T. 04 90 92 07 02 - GPS : 43,80140 - 4,78817). Reprenez ensuite la route en direction de Saint Etienne du Grès et juste avant le village de Mas Blanc tournez à gauche pour déguster le miel et la gelée royale de **Norbert Maudouigt** 🍯 (T. 09 72 94 66 36 - GPS : 43,78956 - 4,76760). Suivez ensuite la direction des Baux par la D27. À nouveau, on pénètre dans le massif.



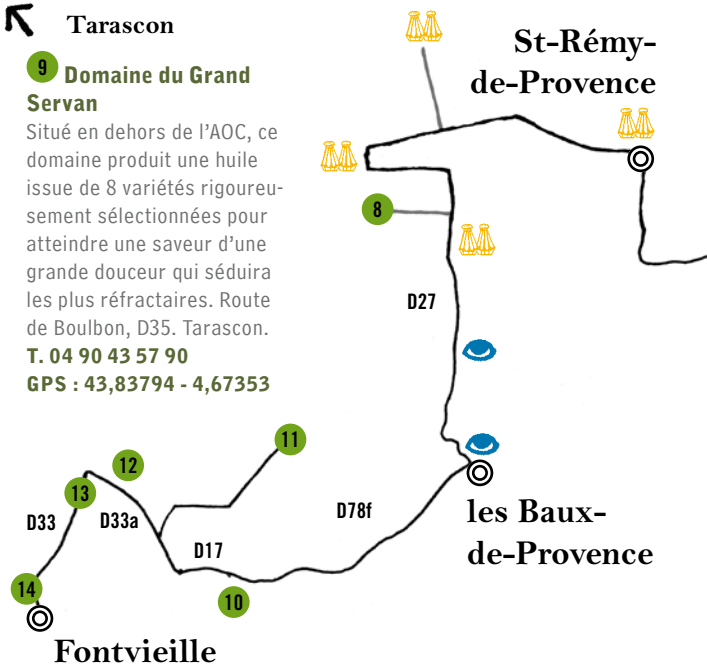
↖ Tarascon

9 Domaine du Grand Servan

Situé en dehors de l'AOC, ce domaine produit une huile issue de 8 variétés rigoureusement sélectionnées pour atteindre une saveur d'une grande douceur qui séduira les plus réfractaires. Route de Boulbon, D35. Tarascon.

T. 04 90 43 57 90

GPS : 43,83794 - 4,67353



En passant, une halte s'impose **aux gourmandises de To** 🫒 : une petite entreprise familiale qui concocte des douceurs à base de fruits de l'exploitation : dentelles, compotées, pâtes de pommes et de coings, sirops de thym... (T. 06 65 52 36 45 - GPS : 43,78052 - 4,79331)

En arrivant au col, prenez sur la gauche le chemin qui mène à une **table d'orientation** 👁️. La vue sur le village des Baux est tout simplement époustouflante ! A vos pieds, le décor chaotique du **Val d'Enfer** 👁️, témoignage à la fois de l'érosion et de l'exploitation de la roche par les hommes.

ENTRE LES BAUX-DE-PROVENCE ET FONTVIEILLE



Perché en haut d'un éperon rocheux tel un nid d'aigle, dominant plusieurs vallons caractéristiques des Alpilles, le village est classé parmi les plus beaux de France. Il a donné son nom à la bauxite, minéral rouge d'aluminium dont l'exploitation perdurera jusqu'au milieu du XX^e siècle. Les vestiges du château des seigneurs des Baux constituent un site touristique parmi les plus importants des Bouches-du-Rhône. En redescendant vers Fontvieille, on découvre à nouveau des champs d'oliviers qui rythment un paysage plus apaisé. On atteint Fontvieille, célèbre dans le monde entier grâce à Alphonse Daudet et ses fameuses « Lettres de mon moulin ». Si l'auteur de « Tartarin de Tarascon » et de



10 Domaine de la coquille

Le jeune Moulin de la Coquille propose des huiles issues exclusivement de la production du domaine. Possibilité de vous promener librement sur l'exploitation.

Mas de la Coquille, route des Baux de Provence, Fontvieille.

T. 04 90 54 65 57

GPS : 43,72820 - 4,74955



« La chèvre de Monsieur Seguin » a bien séjourné au Château de Montauban à la fin de sa vie, il n'a toutefois jamais été propriétaire du moulin au toit rouge. Mais toute la poésie de la culture de l'olive se retrouve dans cette appropriation littéraire qui puise sa force dans l'histoire du village qui comptait 9 moulins à la fin du XVIII^e siècle.



11 Domaine d'Olivier d'Auge

Le domaine Olivier d'Auge est presque caché. Pourtant, cette exploitation gagne à être connue pour ses huiles d'olives du domaine labellisées Nutrition Méditerranéenne, mais aussi en tant que dernière pépinière oléicole des Alpilles. Pour aller au domaine, suivre la D33a en direction de Tarascon et l'abandonner à la hauteur du Monument aux souvenirs, sur la droite.

Domaine d'Olivier d'Auge, route des Baux, Fontvieille.

T. 04 90 54 62 95

GPS : 43,73363 - 4,733438



12 Moulin Saint-Jean

C'est dans le mas familial du 12^{ème} siècle que la famille Sourdon, oléicultrice depuis plusieurs générations, triture les olives des producteurs de la Vallée des Baux pour en extraire un fruité aux saveurs typiques de l'AOC, aux notes de pommes, foin frais et artichaut. Moulin Saint-Jean, quartier Saint-Jean, Fontvieille.

T. 04 90 54 72 64

GPS : 43,7407 - 4,71915



13 Mas de l'Ange

Huiles d'olives, olives cassées, olives noires, crèmes d'olive, tapenade, confiture... Quand on entre au Mas de l'Ange chez M. et Mme Monnier, c'est bien simple, on n'a plus envie d'en sortir !

Mas de l'Ange, D33a, Fontvieille.

T. 04 90 54 72 55

GPS : 43,74221 - 4,72350



14 Le moulin de Bédarrides


Le moulin de Bédarrides est le seul survivant de l'époque glorieuse où Fontvieille comptait 9 moulins sur son territoire. La famille Bellon le préserve depuis 1913 et au moment de la récolte, de Toussaint à Noël, le moulin retrouve toute son effervescence d'antan. Moulin de Bédarrides, Fontvieille.

T. 04 90 54 70 04

GPS : N 43,73000 - 4,70605


ENTRE FONTVIEILLE ET LE PARADOU




À Fontvieille, arrivé au cœur du village, prenez la direction du Moulin de Daudet, le dépasser et continuez sur la D33. Les plus observateurs pourront s'amuser à déceler le long de la route, des vestiges d'un ancien aqueduc romain qui menait l'eau à **la meunerie de Barbegal** , que vous atteindrez en contrebas en tournant à gauche. Stationnez votre véhicule à proximité de l'aqueduc et empruntez à pied le chemin qui le longe. L'aqueduc et la meunerie constituaient un ensemble dont la vocation était de desservir la ville d'Arles et fournissaient l'énergie pour faire fonctionner plusieurs moulins à farine. Vous déboucherez sur la pierre trouée depuis laquelle vous pourrez admirer une belle perspective sur un paysage singulier. On peut très bien décider de s'arrêter là pour pique niquer.

15 Domaine de l'Aqueduc

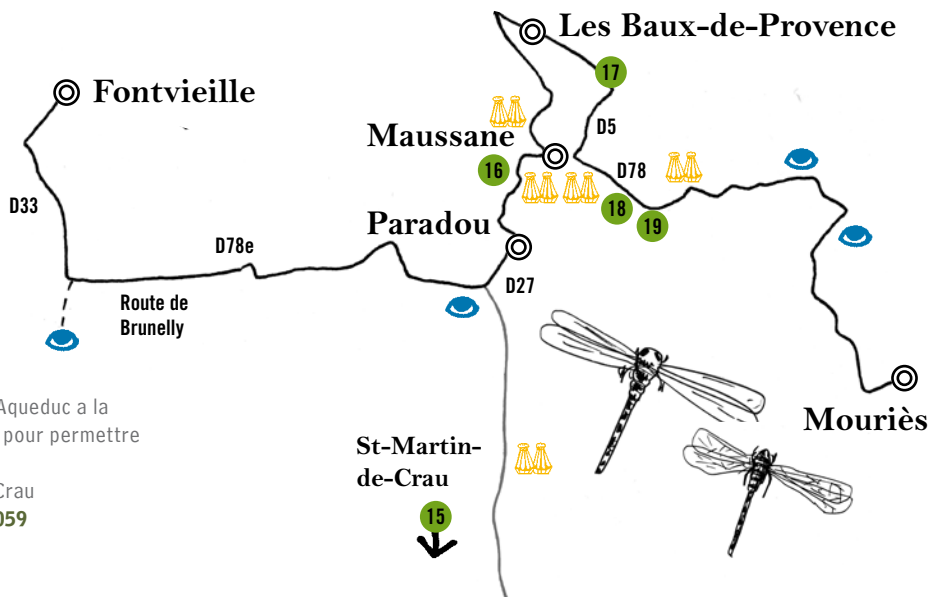
Situé en dehors de l'AOC, le domaine de l'Aqueduc a la particularité de produire en haute densité pour permettre un ramassage des olives à la machine.
D24, Route de Vergières. Saint Martin de Crau
T. 04 90 47 24 51 - GPS : 43,59554 - 4,80059

Continuez vers la D78e par la route de Brunelly, étape de transition entre le massif calcaire et les anciens marais des Baux, pour arriver, via le chemin Henry Aubert, aux **Tours de Castillon** .

De cet ancien guet du Moyen-Âge, on découvre une vue panoramique sur la chaîne des Alpilles. Garez-vous sur le parking et fuyez encore une fois les routes pour une courte promenade au pied des crêtes. En contrebas s'étendent les anciens marais des Baux qui aujourd'hui regroupent une des plus grandes diversités de libellules en France. Levez la tête et tentez de voir le magnifique rollier d'Europe ! La D27, en direction de Saint Martin de Crau juste avant le village de Caphan, abrite **la bergerie du Mas Doutreleau**  où Claudine Malbosc élève avec éthique et solidarité des chèvres depuis 20 ans. Vente à la ferme sur RDV. (T. 04 90 47 08 95 GPS : 43,65977 - 4,80351).



Le rollier



ENTRE LE PARADOU ET MOURIÈS



On continue la route depuis Paradou en direction des Baux par la D27. Arrivé au village, faites une halte au célèbre rocher des Baux, sorte de vaisseau minéral amarré au massif depuis lequel vous pourrez admirer un tableau pittoresque des paysages de la campagne agricole provençale, illustré par l'ordonnancement de ses composantes : alignement de vignes, de vergers et de cyprès brise vents. Les oliviers sont ici plan-



16 Jean Marie Cornille

Le moulin Cornille est certainement un des plus importants des Alpilles. Construit en 1600 par le Seigneur de Manville, devenu coopérative en 1924, ce moulin est réputé pour son « fruité noir ».

Moulin Cornille, rue Charloun Rieu, Maussane les Alpilles.

T. 04 90 54 32 37

GPS : 43,72382 - 4,80031

tés dans la terre rouge de bauxite. Redescendez par la D5 en direction de Maussane-les-Alpilles, authentique village provençal niché entre les rochers d'Entreconque au nord et le bourrelet de la Crau au sud. Dans le village, prenez le temps de découvrir le Miel du **Mas de l'Aiguillon** 🍯 (T. 04 90 54 30 41 - GPS : 43,72020 - 4,80175) et, à proximité du moulin Cornille, la

cuisine provençale de **Jean Martin** 🍷. Dans le respect des recettes traditionnelles, emportez riste d'aubergine, ratatouille et tapenade pour un pique-nique (T. 04 90 54 34 63 - GPS : 43,72274 - 4,80062) sur la route du Destet. S'il y a une route à ne pas manquer dans les Alpilles, c'est incontestablement celle du Destet (D78) tant elle est pittoresque et emblématique des paysages des Alpilles, à la fois rythmée par les oliveraies et les vignobles. C'est à la sortie du village de Maussane en direction de Mouriès, sur la gauche, que vous pourrez l'emprunter (suivre Eygalières). Sur la route qui mène au Mas des Barres et au Domaine Plaines Marguerite, vous pourrez déguster de la confiture maison de **Martine et André Camous** 🍷 (T. 04 90 54 36 77 - GPS : 43,71681 - 4,82934). En reprenant la route du Destet, vous croiserez le hameau des Calans où est située la **fromagerie des Calans** 🍷 où le chevrier vous livrera peut-être le secret de la « calanaise » (T. 04 90 54 75 57 - GPS : 43,72232 - 4,83673). À la sortie des virages du Cacalau, stationnez sur le parking situé sur la gauche pour découvrir **d'anciennes carrières d'exploitation de bauxite** 🗨.



17 Moulin Castelas

Au Moulin Castelas, Jean-Benoit et Catherine Hugues vous reçoivent toute l'année dans le cadre exceptionnel des Baux de Provence pour une découverte de leur production d'huiles d'olive AOC. De juin à août initiez-vous à la dégustation de l'huile d'olive tous les mardis et jeudis à 10h (gratuit, sur réservation). Mas de l'Olivier, D27A, Les Baux de Provence.

T. 04 90 54 50 86

GPS : 43,73655-4,81863

Plus loin sur la droite, prenez la petite route qui traverse le vallon du Renard. Elle vous mènera jusqu'aux célèbres **Caisses de Jean-Jean** où plusieurs départs de promenades pédestres sont possibles, dont une en particulier qui vous conduira à l'oppidum, site archéologique majeur de la chaîne des Alpilles en raison de sa superficie et des 5 siècles d'occupation dont il a fait l'objet. Vous pourrez vous amuser à chercher au bas des Caisses, une meule à peine détachée de sa gangue de pierre, témoignage d'un passé oléicole millénaire. Si le cœur vous en dit, vous pourrez grimper sur la chaînette depuis laquelle vous découvrirez un panorama sur la chaîne des Baux et le village de Mouriès où se termine cette flânerie.



18 Mas des Barres

En 1992, René Quenin a remis en route le moulin du Mas des Barres qui datait de 1720. Plutôt que de proposer plusieurs huiles, la famille Quenin a joué sur les variétés d'olives pour n'en produire qu'une seule, douce et fruitée à la fois.

Mas des Barres, petite route de Mouriès, Maussane-les-Alpilles.

T. 04 90 54 44 32

GPS : 43,71569 - 4,83629



19 Domaine Plaines Marguerite

Pour Laurent Israelian, jeune oliveron, apprécier son huile d'olive passe nécessairement par la découverte de son savoir-faire sur son exploitation qu'il fait visiter les jeudis à 10 heures en juillet et août et sur rdv tout au long de l'année.

Domaine Plaines Marguerite, chemin des Plaines Marguerite, 13520 Maussane-les-Alpilles.

T. 04 90 54 50 97

GPS : 4,50 3709 - 43,42 9974

VAGABONDER EN SECURITE

Attention en raison des risques incendie l'accès aux massifs sensibles des Alpilles est réglementé. L'organisation des visites et des promenades pédestres que nous vous proposons dans ce guide dépend donc de la réglementation en vigueur. Renseignez-vous auprès des mairies, des offices de tourisme ou bien en téléphonant à ce numéro : **0811 20 13 13**

LA PRÉVENTION, C'EST DU BON SENS :

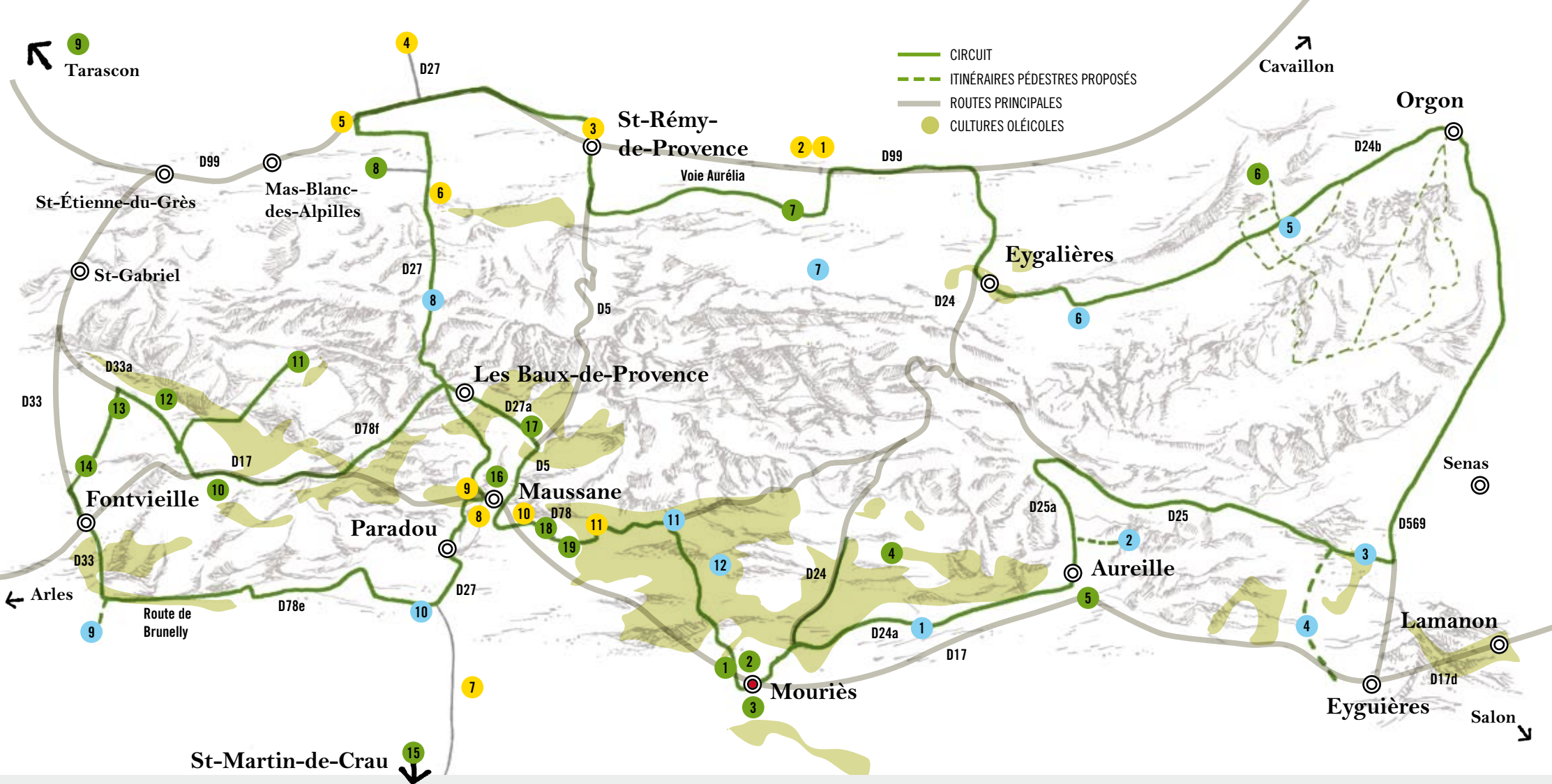
- En forêt, interdisez-vous toute utilisation du feu. Vous pouvez être à l'origine d'un incendie et faire subir à d'autres de graves dommages.
- Une cigarette jetée dans la nature, notamment par la fenêtre de la voiture est une cause de départ de feu.
- En vous garant devant un chemin d'accès au massif vous empêchez l'intervention des services de secours.
- Consultez la météo et informez-vous tous les jours de la réglementation en vigueur.
- Prenez votre téléphone mobile avec vous.
- Restez sur les chemins balisés.

CONDUITE À TENIR EN CAS D'INCENDIE :

- Gardez votre calme, la panique peut provoquer des accidents mortels.
- Éloignez-vous du feu.
- Si vous êtes surpris par la fumée, respirez à travers un linge humide.
- Alerte les pompiers (18).

LE MASSIF EST FRAGILE, L'AIMER C'EST LE RESPECTER !

- Restez sur les chemins et sentiers balisés afin de ne pas déranger la faune, dégrader le milieu et détruire la flore.
- Tenez vos animaux domestiques en laisse, ils perturbent la vie sauvage.
- Respecter les arbres, plantes et animaux, ainsi que les milieux agricoles.
- Rapportez vos déchets et triez-les.
- La circulation des véhicules terrestres à moteur est interdite dans les espaces naturels selon la loi du 3/01/1991.



ÉTAPES GOURMANDES

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 Rucher des Alpilles | 8 Miellerie Aiguillon |
| 2 Miellerie Ganachon | 9 Conserverie Jean Martin |
| 3 Confiserie Lilamand | 10 Confitures Camous |
| 4 Fromagerie Rueda | 11 Fromagerie des Calans |
| 5 Apiculteur Maudouigt | |
| 6 Gourmandises de To | |
| 7 Fromagerie du Mas d'Outreleau | |

PRESTATAIRES OLIVES

- | |
|--------------------------------|
| 1 Moulin coopératif de Mouriès |
| 2 Moulin Saint Michel |
| 3 Mas de la Tapi |
| 4 Mas de Vaudoret |
| 5 Moulin à huile d'Aureille |
| 6 Domaine de Valdition |
| 7 Domaine Mourre de Viret |
| 8 Moulin du Calanquet |
| 9 Domaine du Grand Servan |

ACTIVITÉS / SITES CULTURE / NATURE

- | | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 10 Domaine de la Coquille | 8 Route du Val d'Enfer |
| 11 Domaine Olivier d'Auge | 9 Meunerie de Barbegal et point de vue |
| 12 Mas de l'Ange | 10 Tours de Castillon et point de vue Marais des Baux |
| 13 Moulin Saint Jean | 11 Carrières de bauxite |
| 14 Moulin de Bédarrides | 12 Caisses de Jean-Jean |
| 15 Domaine de l'Aqueduc | |
| 16 Moulin Jean-Marie Cornille | |
| 17 Moulin du Castelas | |
| 18 Moulin du Mas des Barres | |
| 19 Domaine Plaines Marguerite | |
| 1 Route de l'olive D24a | |
| 2 Promenade et point de vue des Civadières | |
| 3 Point de vue remarquable | |
| 4 Promenade Vallon des Glauges | |
| 5 Circuits des Plaines | |
| 6 Point de vue sur les Calans | |
| 7 Point de vue aérodrome de Romanin | |

MANIFESTATIONS

Fête de l'huile d'olive verte de Mouriès

Vous pourrez admirer les danses et costumes provençaux, tout en dégustant olives cassées, huile d'olive et tapenade. 3^{ème} week-end de septembre.

Fête de l'huile d'olive nouvelle de Mouriès

Elle «sacre» l'huile de l'année et les produits régionaux. 1^{er} week-end de décembre.

VISITES GUIDÉES DES EXPLOITATIONS ET DES MOULINS

Domaines Plaines Marguerite

Tous les jeudis des mois de juillet et août à 10h00.

T. 04 90 54 50 97. Gratuit.

Mas de la Tapi

Visite de l'olivieraie avec explication sur la culture, la taille, la récolte, la transformation...

Toute l'année à partir de 5 personnes. 8 €.

T. 09 53 73 55 83

Moulin coopératif de Mouriès

Du lundi au vendredi de janvier à octobre. T. 04 90 47 53 86

Moulin du Castelas

En juillet et août, tous les jeudis à 10h00. Gratuit. T. 04 90 54 50 86

Moulin Saint Jean

De janvier à octobre, en plus du moulin, visite guidée de l'olivieraie. Renseignements OT Fontvieille : 04 90 54 67 49

VISITES CONFÉRENCES

L'olivier arbre millénaire

De l'arbre au moulin découverte du cheminement des olives au temps des olivades. La balade des oliviers vous permet de découvrir la vie de l'olivier au fil des saisons, mais aussi sa culture et son histoire.

Chemin Faisan : 04 90 47 63 77

Pas à pas la culture biologique

Partir à la découverte des exploitations agricoles qui

pratiquent la culture biologique des olives et du raisin sur le massif des Alpilles. Mouriès. Chemin Faisan : 04 90 47 63 77

Stages de dégustation

Proposés par le SIOVB dans un moulin de l'AOC : initiation aux différents fruités de l'huile d'olive avec dégustation commentée par un professionnel, suivie d'une visite guidée du moulin. 10 €. Un samedi par mois de 10h00 à 12h30. T. 04 90 95 90 24

PLUS D'INFOS SUR WWW.PARC-ALPILLES.FR

OFFICES DE TOURISME

Fontvieille

Avenue des Moulins
13990 Fontvieille
T. 04 90 54 67 49
F. 04 90 54 69 82
ot.fontvieille@visitprovence.com
www.fontvieille-provence.com

Saint Rémy de Provence

Place Jean Jaurès
13210 Saint Rémy de Provence
T.: 04 90 92 05 22
F. 04 90 92 38 52
info@saintremydeprovence.com
www.saintremy-de-provence.com

Les Baux de Provence

Maison du Roy - Rue Porte Mage
13520 Les Baux de Provence
T. 04 90 54 34 39
F. 04 90 54 51 15
tourisme@lesbauxdeprovence.com
www.lesbauxdeprovence.com

Tarascon

Le Panoramique - Bd de la République 13150 Tarascon
T. 04 90 91 03 52
F. 04 90 91 22 96
tourisme@tarascon.fr
www.tarascon.org

Eyguières

Place de l'Ancien Hôtel de Ville
13430 Eyguières
T. 04 90 59 82 44
F. 04 90 59 89 07
ot.eyguieres@visitprovence.com
www.tourisme-eyguieres.com

Ce guide est édité par le Parc Naturel Régional des Alpilles

10-12 Av Notre Dame du Château,
13103 St-Etienne-du-Grès
T. 04 90 54 24 10
F. 04 90 54 31 97

Orgon

Place de la Liberté,
13660 Orgon
T. 04 90 73 09 54
orgon-tourisme@wanadoo.fr

Sénas

28 Cours Jean Jaurès
13560 Sénas
T. 04 90 59 20 25
F. 04 90 57 79 37
officedutourisme@ville-de-senas.fr
www.ville-de-senas.fr

Mouriès

2 rue du temple
13890 Mouriès
T. 04 90 47 56 58
F. 04 90 47 67 33
office.mouries@wanadoo.fr
www.mouries.com

Lamanon

Tourisme Info - Le Cabaret
13113 Lamanon
T. 04 90 59 54 62
F. 04 90 59 63 31
infotourismelamanon@wanadoo.fr
http://www.mairie-lamanon.fr

Saint Martin de Crau

Maison du tourisme
Place Georges Brassens
13310 Saint Martin De Crau
T. 04 90 47 95 55
F. 04 90 47 95 55
www.ville-saint-martin-de-crau.fr
tourisme-smc@ville-saint-martin-de-crau.fr

Avec la participation du Comité Départemental de Tourisme des BdR

13 rue Roux de brignoles
13006 Marseille
T. 04 91 13 84 13
F. 04 91 33 01 82

Création : WWW.EZAO.FR - Cette brochure a été imprimée dans le respect de l'environnement par Espace Imprimerie - Labellisée Imprim'Vert - Septembre 2009

FLÂNERIE ENTRE LES OLIVIERES



LES ALPILLES BUISSONNIÈRES

Circuit thématique

