FÊTES & ÉVÉNEMENTS

Trail de l'Or Vert et ses pépites

Tous les ans à la **mi-Mars**, on peut effectuer un trail de 27km ou alors une course de 15km ou 10km à travers les Alpilles et gagner de nombreux lots.

La Fête des Olives Vertes

Elle prend place tous les ans le week-end de la **mi-Septembre**. On y effectue activités et dégustations, le concours du meilleur casseur d'olive, des défilés en costume, concerts et repas.

La Fête du Goût

A la **mi-Octobre**, elle rassemble commerçants et artisans locaux pour y découvrir des nouvelles saveurs au travers des produits du terroir.

La Ronde des Oliviers

La course a lieu chaque année à la **mi-Octobre**. Elle réunit plus de 800 coureurs sur 10km. A la fin de la ronde, chaque participant reçoit un cadeau (huile, olives, etc).

La Fête de l'Huile Nouvelle

Le **premier week-end de Décembre**, les commerçants et restaurateurs se réunissent à Mouriès pour gouter les huiles fraîchement pressées à travers divers plats traditionnels du terroir.

Bureau d'Information Touristique ALPILLES EN PROVENCE

2 rue du Temple
13890 Mouriès
+33 (0)4 90 47 56 58
mouries@alpillesenprovence.com

Office de Tourisme Intercommunal ALPILLES EN PROVENCE

Place Jean Jaurès
13210 Saint-Rémy-de-Provence
+33 (0)4 90 92 05 22
saintremy@alpillesenprovence.com

Bureau d'Information Touristique ALPILLES EN PROVENCE

Avenue des Moulins
13990 Fontvieille
+33 (0)4 90 54 67 49
fontvieille@alpillesenprovence.com

www.alpillesenprovence.com

ALPILLES en PROVENCE
MOURIÈS

HISTOIRE

Depuis l'Antiquité, les oliviers façonnent le paysage des Alpilles. A l'époque déjà, on récolte les olives qu'ils produisent pour créer de l'huile que l'on utilise de manière divers et variée. A l'époque, elle est utilisée dans d'alimentation, mais aussi dans les soins pour le corps ou les médicaments.

Au Moyen-Age, l'olivier devient l'emblème du territoire et les producteurs des oliveraies développent un important commerce autour de l'huile.

Au début du XXe siècle, on recense à Mouriès plus de 300.000 oliviers et une dizaine de moulins qui se consacrent à la production d'huile vendue dans le monde.
Le gel de 1956 fait grandement descendre le nombre d'oliviers. Fort heureusement, les oléiculteurs réussissent à faire renaître une partie conséquente de leurs oliviers.

Aujourd'hui, on compte 3 moulins en activité répartis dans le village. Les autres ont disparu ou sont maintenant des maisons, et d'autres, comme le **Moulin Peyre**, accueillent des événements ou expositions.

PROCÉDÉS DE FABRICATION

De l'oliveraie au moulin

Toute l'année, les oléiculteurs **taillent** une partie des oliviers, les **entretiennent** et les **irriguent**.
Entre Octobre et Novembre, on récolte les olives à la main ou avec des outils. Les olives tombent dans des grands filets et sont ensuite mis dans des caisses pour être amenés directement au moulin.

Du moulin à la vente

Tout d'abord les olives sont **réceptionnées**, **effeuillées**, **pesées** et **contrôlées** car elles doivent remplir un cahier des charges bien défini.
Elles sont ensuite **lavées** et entrent enfin dans la chaîne continue de machines pour être **broyées**.
La pâte obtenue est **malaxée**. Viennent ensuite les étapes de **décantation** et de **séparation**, tout le processus étant contrôlé par le Maître Moulinier pour obtenir une huile de qualité supérieure, vierge extra.
Les huiles sont **conservées** dans des cuves à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'oxydation jusqu'à l'**embouteillage**. Les bouteilles sont enfin vendues dans les boutiques, prêtes à être consommées !

VISITES & DÉGUSTATION

Mas de la Tápi

Exploitation oléicole familiale depuis 5 générations, leur savoir-faire leur a permis d'élaborer des huiles d'olive biologiques vierge extra que vous pouvez savourer tout en visitant leur oliveraie.

Accueil et visites au **06 80 36 09 36**
15 Cours Paul Révoil, 13890 Mouriès

Moulin Saint-Michel

Depuis 1744, le Moulin reçoit la récolte des oléiculteurs. Les huiles sont composées après une unique extraction à froid. Visitez le Moulin, découvrez les anciens outils et machines et dégustez des huiles d'olive médaillées.

Accueil et visites au **04 90 47 50 40**
30 Cours Paul Révoil, 13890 Mouriès

Moulin Coopératif

Avec environ 450 adhérents, les producteurs d'olives cultivent leurs oliveraies de manière traditionnelle, en respectant les étapes de production. Visitez le Moulin et appréciez leurs produits.

Accueil et visites au **04 90 47 53 86**
1 Chemin du Mas Neuf, 13890 Mouriès

Moulin de Vaudoret

Accueil et visites au **04 90 47 50 13**
Mas de Vaudoret, 13890 Mouriès