

L'olive enchantée du Verdon

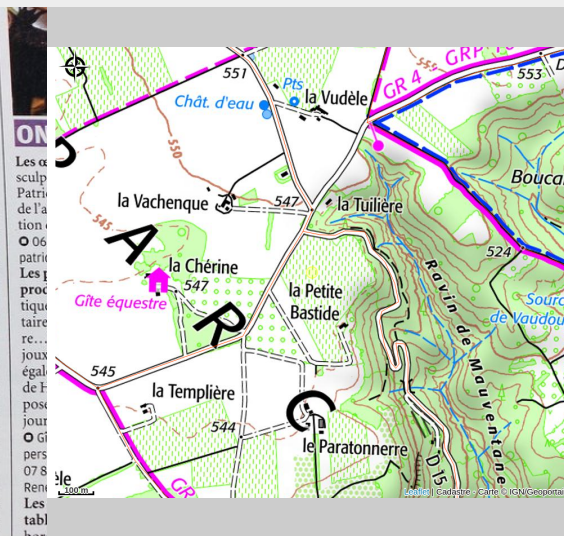
Quinson



L'Olive Enchantée du bout du monde

Un chemin mène au bout du monde. Ou plus exactement au bout du plateau de Valensole. Aux vignes se succèdent des oliviers au milieu desquels chauffe au soleil une bergerie du XVII^e siècle. Christine et son mari nous montrent l'étendue de leur paradis, le Mont Chiran - point culminant du Parc du Verdon -, le plateau du Var en face et la faille du Var

éduque ses tomates au manque d'eau. Christine, elle, travaille à l'office de tourisme de Quinson et partage avec enthousiasme l'amour de son territoire. Tous les deux produisent de l'huile d'olive bio AOP Haute Provence avec leurs oliviers soignés naturellement. Ils pulvérisent de l'argile blanche pour prévenir les mouches d'olivier et accueillent deux de leurs prédateurs - chauves-souris et mésanges - dans des nichoirs sur-mesure. Ils ramassent leurs olives à la main et les pressent le soir même à Gréoux. Ce paradis accueille les hôtes de passage dans un cabanon en pierres construit à l'ombre



Crédit photo : article (DR ROSSO)

Découvrez cette petite production d'huile d'olive bio AOP Haute Provence et valeurs parc naturel régional, délicatement parfumée et révélant des arômes d'artichaut cru, d'herbe fraîche coupée et de pomme verte, elle enchantera vos sens et vos plats!

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

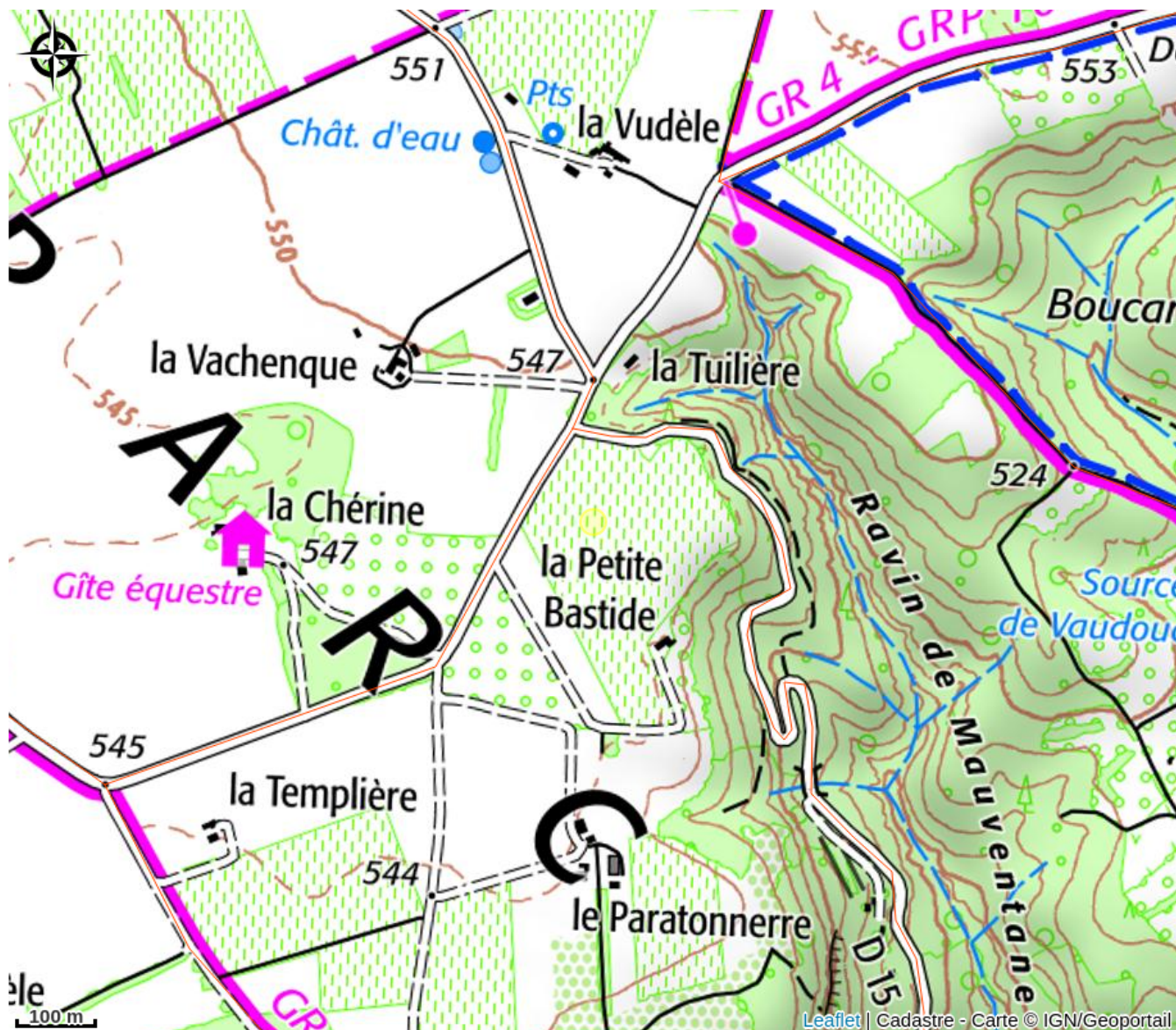
Type : Alimentation locale



Description

Sur de petites parcelles familiales situées dans les basses gorges dans le parc naturel du Verdon, ces olivettes sont composées de vieilles variétés bien adaptées au climat de la haute Provence : sol argilo calcaire avec de nombreux galets, ensoleillement exceptionnel, nuits d'été fraîches... Tout cela contribue largement à la typicité de cette petite production «élevée avec amour » et éthique! Aucun intrant chimique pour le plus grand respect de la vie du sol et de la biodiversité avec une culture "au sec" pour préserver nos ressources en eau. Depuis peu des nichoirs ont été installés.. vous découvrirez leur utilité lors d'une visite avec dégustation sur rendez vous! De plus selon la saison, la dégustation d'huile d'olive bio s'accompagne des tomates du jardin...attention réservation obligatoire

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouverture sur réservation.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque le 05/03/2025

Contact

Campagne La Petite Bastide

3601 chemin de la seouve

04500 Quinson

Tél. 06 15 39 11 48 / 06 71 89 98 92

bergerienature@gmail.com

<https://www.loliveenchantee.com/>