

Vallée
du
Gapeau
La tentation varoise

Guide des Producteurs

Producers guide



Vallée du Gapeau
Tourisme



ÉDITO

■ La Vallée du Gapeau, composée de cinq communes (Belgentier, Solliès-Toucas, Solliès-Pont, Solliès-Ville, La Farlède) est heureuse de vous accueillir. C'est à l'ombre des pins, bercée par le chant des cigales et enivrée par un parfum de garrigue qu'elle se révèle.

Située entre le littoral varois et la Provence Verte, la Vallée du Gapeau est un lieu privilégié pour séjourner tout en découvrant aisément les grandes richesses du Var. C'est avec plaisir et fierté que nous vous invitons à partager notre Vallée.

🇬🇧 The Vallée du Gapeau, composed of five communes (Belgentier, Solliès-Toucas, Solliès-Pont, Solliès-Ville, La Farlède) is happy to welcome you. It is in the shade of the pines, lulled by the song of the cicadas and intoxicated by the scent of the garrigue that it reveals itself.

Located between the Var coastline and the Provence Verte, the Vallée du Gapeau is a privileged place to stay while easily discovering the great riches of the Var. It is with pleasure and pride that we invite you to share our Valley.



Légende des labels / Captions



Bienvenue à la ferme



Qualité Tourisme



AOP Huile d'olive de Provence



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Producteur artisan de qualité



AOP Figue de Solliès



Vigneron indépendant



AOP Côtes de Provence



IGP Miel de Provence

 *Guide conçu et réalisé par l'Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée du Gapeau. Les renseignements portés à votre connaissance sont la reproduction des déclarations des prestataires et ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité de l'Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée du Gapeau. Compte tenu des fluctuations saisonnières, merci de prendre contact avec les producteurs pour connaître les jours et horaires d'ouverture.*

 *Guide designed and produced by the Vallée du Gapeau Intercommunal Tourist Office. The information brought to your attention is the reproduction of the declarations of the service providers and can in no way engage the responsibility of the Intercommunal Tourist Office of the Vallée du Gapeau.*

Crédits photos / photo credits : Pixabay, Fotolia, Office de Tourisme Intercommunal de la Vallée du Gapeau et Communauté de Communes de la Vallée du Gapeau.

❖ Fruits et légumes & produits dérivés

Fruits and vegetables & derived products

Domaine de Fontvive - Famille GANDIN

Avenue de l'arlésienne Prolongée - Solliès-Pont



04 94 28 91 39



abeilles2solliès@yahoo.fr



Producteurs depuis plusieurs générations, cette famille a fait le choix de produire en agriculture biologique. Producteur de miel et de produits issus de la ruche. Vente à la ferme



Producers for several generations, our family chose organic agriculture. We produce honey and beehive products. Farm-gate sales.



GAEC GARFAGNINI

550 chemin des Renaudes - Solliès-Pont



+33 (0)6 25 73 39 93



simsolliès@orange.fr



Chez Simon



Vente directe de figues de Solliès-Pont et autres fruits et légumes de saison.



Fig producer. Direct sale of “figue de Solliès” and other seasonal fruits and vegetables.



BLANCON PRIMEUR - La figue de Solliès-Pont

31 avenue du 6^{ème} RTS - Solliès-Pont



+33 (0)6 79 74 76 53



lafiguedesolliespont@gmail.com



<http://www.lafiguedesolliespont.jimdo.com>



Producteur et commerçant, les légumes de l'exploitation sont cultivés en pleine terre. Vous trouverez fruits et légumes de saison notamment la fameuse figue de Solliès.

Pendant la saison de la figue, vente directe chez le producteur au 1107 chemin de Cuers à Solliès-Pont.



Producer and seller, the vegetables of the farm are grown in the open ground. You will find seasonal fruits and vegetables, including the famous “figue de Solliès”.



La Copsolfruit : Station d'emballage et de conditionnement de figues

345 Chemin des Laugiers - Solliès-Pont



+33 (0)4 94 28 94 37



contact@copsolfruit.com



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



*Figues fraîches AOP, figues Bio, confiture de figues. Nouvelle boutique primeur.
Vente au détail de fruits et légumes de saison et issus de l'agriculture locale.*



*Fresh PDO figs, organic figs and fig jam. Opening of the new Copsolfruit shop in Solliès-Pont.
Retail sales of organic fruits and vegetables.*



Le Jardin des 4 saisons

7 impasse des Pachiquous - Solliès-Pont



+33 (0)6 35 20 47 04



catherinetreton@gmail.com



<http://www.jardindes4saisons.com>



Le Jardin des 4 saisons est une ferme pédagogique mais également une exploitation agricole qui propose du maraîchage bio, des œufs, de la spiruline, du miel, des confitures et des bougies en cire d'abeille.



Le Jardin des 4 saisons is an educational farm but also an agricultural exploitation which proposes organic market gardening, eggs, spirulina, honey and jams and beeswax candles.



M. et Mme Assandri

350 chemin des Fours à Chaux - Solliès-Pont



+33 (0)4 94 33 72 24



braddock@laposte.net



Producteurs de figues de Solliès-Pont en saison et de produits dérivés (confitures) toute l'année.



Producer of "Figue de Solliès" during the season and derivative products (jam) all year round.



Le Castel de Fies

Montée Bellavista - Solliès-Pont



06 49 80 91 38



casteldefies@gmail.com



Le Castel de Fies

Exploitation agricole en Agriculture Biologique. Vente directe de produits issus de la figue AOP Solliès.

Organic farm. Direct sale of products made from the "Figue de Solliès".



ESAT La Ferme du Gapeau

CD 258 annexe Le Petit Beaulieu – Solliès-Pont



+33 (0)6 46 41 31 59



fermedugapeau.maraichage@avath.fr



Maraîchage- ESAT La ferme du Gapeau - Avath

Vente directe de légumes cultivés à la ferme de manière naturelle et de saison.

Direct sale of vegetables grown in the farm in a natural and seasonal way.

Les Confiotes de Mamie

118 avenue de la République - La Farlède



+33 (0)6 46 41 31 59



lesconfiotesdemamie@gmail.com



Les Confiotes de Mamie

Fabrication artisanale de confitures, compotes, sirops, veloutés, concassés.

Boutique ouverte uniquement sur RDV par téléphone.

Artisanal production of jams, syrups, crushed fruits, vinegars. Shop open by appointment only by call.



❖ Huile d'olive & produits dérivés

Olive oil & derived products

Cave coopérative oléicole La Belgentiéroise

Quartier Font Sainte - Esplanade François Bottéro - Belgentier

☎ +33 (0)4 94 48 98 80

✉ contact@coopbelgentieroise.fr

🌐 <http://www.coop-belgentieroise.fr/>

🇫🇷 Dès 1930, la coopérative oléicole de Belgentier s'est faite connaître dans toute la région par ses olives de table, à commencer par celle qui porte son nom: la Belgentiéroise.

🇬🇧 Since 1930, the Cave cooperative Oléicole la Belgentiéroise has been known throughout the region for its table olives, starting with the one that bears its name: the Belgentiéroise.



Olives en Provence

Domaine des Escavalins - 1101a chemin Camp long - Belgentier

☎ +33 (0)6 24 69 45 91

✉ info@olives-en-provence.com

🌐 <http://www.olives-en-provence.com>

📌 Olives en Provence

🇫🇷 Ferme oléicole conduite en agro-foresterie sur une colline provençale et son gîte de charme marqué Valeurs Parc naturel régional de la Sainte-Baume.

🇬🇧 Olive farm run as an agro-forestry on a Provencal hillside and its charming holiday cottage with its Sainte-Baume Regional Natural Park label "Valeurs parc".



Moulin à huile Guiol

19, rue de la Tuilerie - La Farlède

☎ +33 (0)4 94 48 74 42

☎ +33 (0)6 30 50 73 85

✉ moulinahuileguiol@wanadoo.fr

🇫🇷 Depuis sa création en 1789, le Moulin à Huile GUIOL a toujours été en activité. Neuf générations au service de l'olivier ont prouvé leur attachement au terroir et leur respect des valeurs familiales.

🇬🇧 Since its creation in 1789, the GUIOL Oil Mill has always been in business. Nine successive generations at the service of the olive tree have proved their attachment to the land and their respect for family values.

Vieux moulin à huile du Partégal

159 chemin de Laures - La Farlède

+33 (0)4 94 48 48 85

direction@moulindupartegal.fr

<https://www.moulindupartegal.fr>

VIEUX MOULIN A HUILE DU PARTEGAL - HUILE D'OLIVE

 Au vieux moulin à huile du Partégal datant du XVIème siècle, les artisans mouliniers depuis 4 générations, vous proposent une visite guidée de leur site unique. Personnel bilingue (Français - Anglais).

 Partégal's oil mill dates from the 16th century, where the 4-generations-old millers, offer you a guided tour of their unique site. Bilingual staff (French - English).



❖ Domaine viticole

Vineyard

Château La Castille

Route de la Farlède à La Crau - Solliès-Ville

☎ +33 (0)4 94 00 80 50

✉ contact@chateau-castille.fr

🌐 <http://www.chateaulacastille.com>

f Château La Castille

🇫🇷 *La propriété compte 160 ha de vignes (Côtes de Provence, Vin de Pays des Maures et du Var). Plus de 20 cépages se côtoient sur des sols d'alluvions calcaires et granitiques, dans la basse Vallée du Gapeau.*

🇬🇧 *On a 160-hectare-vines property (Côtes de Provence, Vin de Pays des Maures and Var), more than 20 grape varieties are grown in a limestone and granite alluvial land in the lower Vallée du Gapeau*



❖ Produits apicoles Beekeeping Products

Les Ruches du Mas de Nuke

4892 route Forestière - Plaine de la Tourne - Solliès-Toucas

☎ +33 (0)6 74 56 31 56

🌐 <http://www.location-var-mas-de-nuke.com>

🇫🇷 À Solliès-Toucas, le rucher est constitué d'une centaine de ruches qui permettent de récolter un miel de qualité, toutes fleurs et de lavande.

Bougies fabriquées avec de la pure cire d'abeilles, ainsi que de la propolis et du vinaigre de miel.

🇬🇧 In Solliès-Toucas, the apiary is made up of around a hundred hives which allow us to harvest a quality honey, all flowers and lavender. Candles made with pure beeswax, propolis and honey vinegar.

La Miellerie de Solliès

4280 chemin de Sauvebonne - Solliès-Pont

☎ 06 62 58 10 82

✉ lamielleriesolliès@gmail.com

🌐 <https://la-miellerie-solliès.fr/>

📌 La Miellerie de Solliès

🇫🇷 Apiculteur installé depuis plus de 25 ans sur la commune, M.Perez produit des miels de Provence bénéficiant de l'IGP (Indication Géographique Protégée), garantissant l'origine et la qualité de ses miels.

🇬🇧 Beekeeper that has been located in Solliès-Pont for 25 years now, M. Perez produces honey of Provence that is guaranteed for its quality and origins by the PGI quality label (Protected Geographical Indication).







Office de Tourisme Intercommunal
de la Vallée du Gapeau
3, place Général de Gaulle
83210 Solliès-Pont

www.valleegapeau-tourisme.fr

valleegapeau-tourisme@ccvg.fr

+33 (0)4 94 28 92 35