

GUIDE DES PRODUCTEURS



PRODUCERS GUIDE



Vallée
du
Gapeau
La tentation varoise

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



Marque Valeur Parc



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.

Afin de présenter une offre exhaustive, l'Office de Tourisme diffuse également les coordonnées des producteurs n'ayant pas réactualisé leurs informations.

Les photos illustrant la brochure ne sont pas contractuelles.



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.

In order to present an exhaustive offer, the Tourist Office also publishes the addresses of the producers that have not updated their information.

The photos illustrating the restaurants are not contractual.

Crédits photos / photo credits : 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

☎ +33 (0)6 76 88 67 65

✉ 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. Direct sale.*



2024

GAEC GARFAGNINI

550 chemin des Renaudes - Solliès-Pont

☎ +33 (0)6 25 73 39 93

✉ simsollies@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.*



La figue de Solliès-Pont

1107 chemin de Cuers - Solliès-Pont

☎ +33 (0)6 79 74 76 53

✉ lafiguedesolliespont@gmail.com

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

🇫🇷 *Vente d'huile d'olive, de miel de pays, de jus de fruit et de produits à base de figue. En pleine saison, vente de figues et d'huile d'olive à la propriété.*

Retrouvez le producteur directement sur l'exploitation pour une vente de figues fraîches tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h.


🇬🇧 *Selling olive oil, local honey, fruit juice, and fig-based products. During peak season, fresh figs and olive oil are available for sale at the property.*

Visit the producer directly at the farm for daily sales of fresh figs from 10am to 12pm and 2pm to 6pm.




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. New Copsolfruit shop with 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. Nous vous accueillons pour des activités adaptées.*


 *Le Jardin des 4 saisons is an educational farm but also an agricultural exploitation which proposes organic market gardening, eggs, spirulina, honey, jams and beeswax candles.
We welcome you for various activities.*



Le Castel de Fies

Montée Bellavista - Solliès-Pont

 +33 (0)6 49 80 91 38


 casteldefies@gmail.com


 Le Castel de Fies



Domaine Trucco

RD 554 - 1293 Les Tourrettes - Solliès-Toucas

 +33 (0)4 94 28 92 51


 domainetrucco@gmail.com


 Domaine Trucco




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.*

Nos légumes sont cultivés de manière naturelle, sans emploi de pesticides, dans le respect de la nature et de l'environnement.

Nous produisons également des figues, quelques fruits de printemps et de l'huile d'olive.

Ces fruits et légumes sont produits et vendus par des personnes en situation de handicap dans le cadre d'une activité professionnelle adaptées à leurs capacités et besoins.


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


Our vegetables are grown naturally, without the use of pesticides, in harmony with nature and the environment. We also produce figs, some spring fruits, and olive oil. These fruits and vegetables are grown and sold by disabled people as part of a professional activity adapted to their abilities and needs.

❖ Confiseries - Nougats - Biscuits - Glaces - Sorbet


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 mais nous sommes disponibles tous les jours !


 *Traditional production of jams, syrups, crushed fruits, vinegars. Shop open by appointment only by call. We are available every day.*

Façon C

820 CHEMIN DE LA TOUR

83210 Solliès-Pont


 +33 (0)6 74 99 41 93


 *Fabrication artisanale de « légumades » salés en vrac ou en pots stérilisées. Produits qui sont majoritairement issus de circuits courts.*

 *Traditional production of savory vegetable preserves, unpackaged or canned. Products mainly sourced from local distribution channel.*

Maison TEISSEIRE chocolat / Nougat

820 chemin de la Tour - Solliès-Pont

 +33 (0)4 94 28 94 97


 nougats-teisseire@orange.fr


❖ 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 nichée sur une colline provençale. La ferme entière et notre Huile d'Olive Extra Vierge sont certifiés Agriculture Biologique. Également sur la propriété un 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 avec dégustation de produits artisanaux. 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 with a tasting of artisanal products. Bilingual staff (French - English).



2024

❖ Autres produits Other products

Producteur de pivoines

Chemin de Sauvebonne – Lieu dit « Beaulieu » – Solliès-Pont



+33 (0)7 70 33 73 77



g.jouas@hotmail.fr



Producteur de pivoines et vente à la propriété en saison (avril – mai).




Producer of peonies and direct sales during the season (April - May).



❖ 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>


 Château La Castille




Cave à vin Les chais du Gapeau

525 RD 554- Solliès-Toucas


 +33 (0)4 94 48 78 74

 direction@cellierdelacrau.fr

 contact@cellierdelacrau.fr

 *La cave coopérative vinicole vous propose la vente directe de vins de Pays du Var et AOP Côtes de Provence.*


Les producteurs locaux ont su tirer profit de notre terroir afin de constituer des vins de qualité (rosé, rouge et blanc) qui répondent aux attentes des amateurs.


 *The cooperative wine cellar offers direct sales of wines from the Var region and PDO Côtes de Provence. Local producers have been able to take advantage of our terroir to produce quality wines (rosé, red, and white) that meet the expectations of enthusiasts.*



Le Pa Ni Pwoblem

62 rue de la République – Solliès-Pont

 +33 (0)6 68 62 09 03

 *Rhums arrangés et punches artisanaux.*

 *Arranged rums and artisanal punches.*



2023

❖ 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>



"Les ruches du mas de Nuke" est une petite exploitation qui permet de réaliser des produits soignés (Pas de traitement médicamenteux des abeilles).

Visitable sur rendez-vous, vente de produits de la ruche sur place dans la miellerie, possibilité d'initiation à l'apiculture pour les groupes.



The beehives of Mas de Nuke is a small farm that enables the production of carefully crafted products (No medicinal treatment of bees). Visits by appointment, direct sale of hive products in the honey house, and possibility of beekeeping initiation for groups.

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).



Miellerie Ferrero Rucher

799 RN 97 - Solliès-Ville



+33 (0)6 99 29 45 03



ferrerorucher@gmail.com



<https://www.ferrerorucher.fr/>



Ferrero Rucher



Vente de miel de la région, direct producteur : 8 variétés différentes. Stand présent sur les marchés de : Solliès-Pont, La Valette-du-Var, Garéoult, Cuers, La Crau.



Direct sale of 8 different types of regional honey. Also at the markets of : Solliès-Pont, La Valette-du-Var, Garéoult, Cuers, La Crau.

LES EXPOSITIONS DE L'OFFICE DE TOURISME

■ ■ Laissez-vous tenter par l'exposition « Voyage dans la Vallée des Saveurs » au 1er étage de l'office de tourisme.

Vous y découvrirez un film sur la Vallée du Gapeau d'hier à aujourd'hui et une mise en lumière de nos principales filières agricoles : l'olive, la vigne et la figue.

■ Let yourself be tempted by the exhibition « Journey through the Valley of Flavors » on the 1st floor of the tourist office.

You'll discover a film showcasing the Gapeau Valley from yesterday to today, and a focus on our main agricultural productions : olive, vine and fig.



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



Vallée du Gapeau Tourisme

www.valleegapeau-tourisme.fr
valleegapeau-tourisme@ccvg.fr
+33(0)4 94 28 92 35