Cahier des charges
de l'Appellation d'Origine Protégée

OLIVE DE NICE

Olives de table et pâte d'olive

SOMMAIRE

AVANT PROPOS 3

1. NOM DU PRODUIT : 4

2. DESCRIPTION DU PRODUIT : 4

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 4

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE : 6

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION : ANNEXE IV 7

Variétés 7

Densité de plantation 8

Taille 8

Culture intercalaire 8

Entretien des vergers 8

Irrigation 8

Rendement 8

Récolte des olives 8

Conditions d'élaboration 9

Les olives de table : 9

La pâte d'olive : 9

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE : 10

Le milieu naturel 10

Une histoire 11

Un savoir-faire 12

7. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE 15

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE : 15

9. EXIGENCES NATIONALES : 16

AVANT PROPOS

Le groupement demandeur est le syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice.

Sa composition est la suivante :

- Les adhérents sont toutes personnes civiles ou morales qui produisent, transforment, conditionnent et commercialisent de l'Olive de Nice.

- Le conseil d'administration est composé de 12 membres qui se répartissent en 6 producteurs, 3 coopératives, 2 transformateurs privés, 1 conditionneur.

1. NOM DU PRODUIT :

OLIVE DE NICE

2. DESCRIPTION DU PRODUIT :

Les olives de table de Nice sont des olives de petit calibre (entre 50 fruits à l'hectogramme minimum et 70 fruits à l'hectogramme maximum), de couleur nuancée allant du vert-jaune au brun ou de couleur lie de vin à noir violacé ; elles doivent être fermes, à pulpe se détachant bien du noyau et présenter une amertume légère, une absence d'acidité et une saveur de fruits secs. Elles proviennent exclusivement de la variété Cailletier.

La pâte d'olive de Nice doit avoir une coloration lie de vin caractéristique, coloration qui doit être ni verte, ni trop foncée ; la pâte doit être onctueuse, fine, non grossière, avec des arômes rappelant les fruits secs, comparables aux arômes caractéristiques de l'huile d'olive. Elle provient exclusivement de la variété Cailletier.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Les olives destinées à la production d'olives de table et de pâte d'olive d'appellation « olive de Nice » doivent être récoltées et transformées dans l'aire géographique s'étend au territoire des 99 communes suivantes du département des Alpes-Maritimes :

Aiglun, Antibes, Aspremont, Auribeau-sur-Siagne, Le Bar-sur-Loup, Beaulieu-sur-mer, Bendejun, Berre-les-Alpes, Biot, Blauzasc, La Bollène-Vésubie, Bonson, Bouyon, Breil-sur-Roya, Le Broc, Cabris, Cagnes sur mer, Cannes, Le Cannet, Cantaron, Carros, Castagniers, Castellar, Castillon, Châteauneuf-Villevieille, Châteauneuf-de-Grasse, Clans, Coaraze, La Colle sur Loup, Colomars, Conségudes, Contes, Cuébris, Drap, Duranus, L'Escarène, Eze, Falicon, Les Ferres, Fontan, Gattières, La Gaude, Gilette, Gorbio, Gourdon, Grasse, Lantosque, Levens, Lucéram, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Menton, Mouans-Sartoux, Mougins, Nice, Opio, Pégomas, Peille, Peillon, Peymeinade, Pierrefeu, Revest-les-Roches, Roquebillière, Roquefort-les-Pins, Roquestéron, Roquestéron-Grasse, La Roquette-sur Siagne, La Roquette-sur-Var, Le Rouret, Saint-André, Saint-Blaise, Saint-Cézaire-sur-Siagne, Saint-Jeannet, Saint-Laurent-du-Var, Saint-Martin-du-Var, Saint-Paul, Sainte-Agnès, Saorge, Sigale, Sospel, Spéracédès, Le Tignet, Toudon, Touet-Escarène, La Tour-sur-Tinée, Tourette-du-Château, Tourette-Levens, Tourette-sur-Loup, Tournefort, La Trinité, La Turbie, Utelle, Valbonne, Vallauris, Vence, Villars-sur-Var, Villefranche-sur-mer, Villeneuve-Loubet.

Cette aire géographique est inscrite au sein d'un ensemble défini par les usages d'implantation de l'oliveraie, des ateliers de transformation et repose sur les caractères originaux du milieu naturel (topographie, pédologie, climatologie). Elle correspond par ailleurs au territoire de la variété Cailletier. En effet, la présence de cette variété dans le peuplement des oliveraies est un bon indicateur du contexte géographique caractéristique de l'appellation.

L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'une région où la montagne et la mer se rejoignent et se fondent l'une l'autre. Le drain majeur est le Var avec ses vallées affluentes de la Vésubie, de la Tinée et de l'Estéron. L'oléiculture s'est développée en aval de ces vallées, moins encaissées que celles situées plus en amont. Ces oliveraies de relief reposent sur des collines, des plateaux subcôtiers et des pentes souvent aménagées en gradins. Les sols, particulièrement favorables à la culture de l'olivier, sont colluviaux et riches en gélifracts calcaires ou marno-calcaires, à texture limono-argileuse.

La zone oléicole est soumise à un climat de type méditerranéen, parfois nuancé d'infiltrations montagnardes. Ce climat peut se définir par :

- *des températures clémentes* : la zone oléicole n'est pas directement soumise à l'influence du climat montagnard. Les fortes gelées sont inconnues dans la frange littorale et rares à l'intérieur des terres, en dessous de 750 m d'altitude. La moyenne des températures hivernales, située entre 4°C et 11°C, est donc favorable à la bonne maturation des fruits sur l'arbre. Les récoltes des olives, pour la confiserie notamment, peuvent ainsi débuter dès février jusqu'au début du mois d'avril.

- *des précipitations plus importantes qu'en Basse - Provence:* les précipitations sont comprises entre 800 mm et 900 mm en zone côtière et 900 mm à 1100 mm à l'intérieur du territoire. La pluviométrie estivale explique d'ailleurs la coexistence de l'olivier et du charme, trait original et caractéristique de l'oliveraie niçoise et plus particulièrement dans les collines du mentonnais. La répartition des précipitations, plus importantes qu'en Basse Provence, est favorable à la croissance des arbres. Les pluies printanières permettent un bon départ de la végétation alors que les pluies automnales induisent un grossissement des fruits.

- *une insolation excellente* : Les 2760 heures de soleil par an de la région niçoise, sont indispensables à la bonne croissance des oliviers.

- *des vents peu violents* : l'oliveraie niçoise se situe dans une région aux vents modérés dont bénéficie le Cailletier, arbre au port élevé.

Ce complexe géologique et pédo-climatique particulier offre à la variété Cailletier une niche écologique unique, propice à la culture d'olives caractéristiques.

La variété Cailletier est cultivée sur la totalité des communes oléicoles de l'aire géographique. L'arbre dispose d'un port élevé et une grande envergure. Sa grande taille est parfois à l'origine de peuplements semi-forestiers.

Les fruits sont petits à moyens, avec un noyau relativement important et renflé. La pulpe à maturité du fruit, est de couleur violacée avec une pellicule passant du violet piqué de blanc après véraison au noir violacé modérément luisant.

Les limites septentrionales de la zone géographique coïncident avec la limite nord de la culture de l'olivier et la limite sud de la zone thermo-pluviométrique "alpine – subalpine". Ces limites géographiques sont particulièrement bien définies, le froid avec l'altitude, devient un facteur limitant.

La limite sud est bordée par la mer Méditerranée, la limite orientale correspond à la frontière France-Italie. Les limites occidentales quant à elles, se heurtent à la vallée de la Siagne sur l'oliveraie varoise et coïncident avec les limites d'extension de la variété Cailletier.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Les olives de table et la pâte d'olive ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée "OLIVE DE NICE" sans l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par les décret et arrêté relatifs à l'agrément des produits issus de l'oléiculture bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première et à l'élaboration doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

La procédure pour la production de la matière première :

- *une identification parcellaire.* Elle se traduit par l'édition de la liste des parcelles aptes à produire l'appellation Olive de Nice. Il s'agit des parcelles déclarées par le producteur et respectant les critères relatifs au lieu d'implantation et les conditions de production (variété, mode de conduite du verger),

- *une déclaration de récolte.* Elle est rédigée annuellement par l'oléiculteur qui déclare la superficie en production, la quantité d'olives produite dans le respect du rendement défini, la destination des olives (confiserie, lieu d'élaboration).

La procédure prévoit pour l'élaboration :

- *une déclaration de fabrication.* Celle-ci est rédigée par le professionnel qui déclare annuellement la quantité totale de produit élaboré,

- *une demande de certificat d'agrément.* Elle permet d'identifier le lieu d'entrepôt des produits ainsi que tous les récipients contenant les produits revendiqués.

L'ensemble de cette procédure est complétée par un examen analytique et organoleptique qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits. En outre, chaque producteur et/ou professionnel-transformateur ayant obtenu un certificat d'agrément est tenu de rédiger annuellement une déclaration de stocks.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION : ANNEXE IV

Variétés

Les olives de table et les pâtes d'olive doivent provenir exclusivement d'olives de la variété Cailletier.

Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation d'oliviers de variétés pollinisatrices ou de variétés locales anciennes, notamment Arabanier, Blanquetier, Blavet, Nostral, Ribeyrou est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse et sans que leur nombre excède 5 p. 100 du nombre de pieds de chaque unité culturale considérée.

L'utilisation d'olives issues des variétés pollinisatrices et des variétés locales anciennes est interdite pour la production d'olives de table et de pâte d'olive.

Densité de plantation

Chaque pied doit disposer d'une superficie minimale de 24 mètres carrés.

Taille

Les oliviers doivent être taillés au moins une fois tous les deux ans. Les bois de taille doivent être éliminés des vergers avant la récolte suivante.

Culture intercalaire

Seules sont autorisées les cultures annuelles dans les vergers irrigués dont les arbres ont moins de 5 ans.

Entretien des vergers

Les vergers doivent être entretenus annuellement, mais tout labour est interdit à compter du 1er septembre et ce jusqu'à la fin de la récolte de chaque verger, à l'exception des labours destinés à l'ensemencement d'un engrais vert qui sont admis jusqu'au 30 octobre.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation est autorisée jusqu'à la véraison.

Rendement

Sauf cas exceptionnel, le rendement des vergers ne doit pas dépasser 6 tonnes d'olives à l'hectare.

Récolte des olives

Le début de la récolte des olives est fixé par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine. Les olives doivent être récoltées au plus tôt à partir du début de la véraison, à savoir lorsque 50 % minimum des olives sont couleur lie de vin.

Les olives doivent être cueillies directement sur l'arbre sans produit d'abcission ou récoltées soit par gaulage traditionnel soit par gaulage assisté mécaniquement avec réception obligatoire des fruits sur des filets ou autres réceptacles situés sous l'olivier.
Les olives ramassées à même le sol ou tombées sur les filets ou autres réceptacles avant la récolte doivent être conservées séparément des lots d'olives pouvant prétendre à l'appellation.

Les olives doivent être stockées et transportées dans des caisses ou palox à claire-voie.

Conditions d'élaboration

Les olives sont calibrées, triées et lavées préalablement à leur préparation. Leur calibre doit correspondre à un nombre de fruits compris entre 50 fruits minimum et 70 fruits maximum à l'hectogramme. Les olives doivent être entières, non écrasées et non éclatées, de couleur nuancée, allant du vert jaunâtre au brun ou couleur lie de vin à noir violacée.
Les olives sont préparées selon les usages locaux dans une saumure limitée à 12 % maximum de chlorure de sodium par rapport au poids d'eau. Aucun produit chimique ou conservateur autre que le chlorure de sodium n'est autorisé. La saumure de conservation des olives ne peut être inférieure à 8 % de chlorure de sodium.

Les olives de table :

Les olives de table sont conservées en saumure pendant une période minimale de 3 mois. La présence plus ou moins importante de pédoncules, qu'ils soient attachés aux olives ou libres dans la solution n'est pas un défaut, mais est considérée au contraire comme une des caractéristiques de l'appellation.

La pâte d'olive :

Les olives sont conservées en saumure pendant 6 mois minimum avant d'être transformées afin d'éliminer toute amertume et d'apporter plus de douceur au produit final.

La pâte d'olive est obtenue exclusivement par :

- ressuyage et dessalage des olives destinées uniquement à la pâte d'olive,
- centrifugation des olives afin d'éliminer le noyau,

- homogénéisation de la pâte avec addition d'huile d'olive d'appellation Olive de Nice dans une limite maximale de 7 % du poids de pâte.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

L'appellation d'origine contrôlée « Olive de Nice » intègre à la fois un milieu naturel, une histoire et le savoir-faire de tous les acteurs.

Le milieu naturel

La zone oléicole française se situe en limite climatique de la culture de l'olivier. Ainsi, la progression de cette culture à travers le territoire a les traits d'une colonisation par sélection et adaptation. Dans un contexte climatique difficile, et pour un type de sol donné, la variété qui se trouve en parfaite harmonie avec le milieu naturel s'impose et parvient à produire.

L'oliveraie niçoise est implantée au cœur d'un relief tourmenté et sur des sols carbonatés. Elle repose sur les collines, les plateaux subcôtiers et les pentes des grandes armatures du relief aménagées en gradins.

Le climat de la zone oléicole niçoise est de type méditerranéen nuancé cependant d'influences montagnardes. Les températures sont clémentes, les précipitations nombreuses sont plus importantes qu'en Basse Provence et l'insolation est excellente.

Dans ce contexte, caractérisé par l'absence de vents forts, la variété Cailletier s'est imposé au fil des siècles comme la variété dominante du verger niçois.

La forme naturelle de l'arbre est pyramidale, avec de longs rameaux retombants et peu abondants. Les fruits sont pendants, souvent attachés au rameau par un long pédoncule et généralement isolés.

Cette variété est à un tel point intimement lié au paysage oléicole niçois que les synonymes qui lui sont associés sont : Petite olive de Nice, Olivier de Grasse (nom d'une commune proche de Nice) ou Grassenc.

Une histoire

Depuis plus de deux millénaires, l'olivier fait partie intégrante du paysage niçois où sa présence a été recensée sur près de 102 des 163 communes du département des Alpes Maritime. Ainsi, peut-on encore trouver dans certains vergers en production, des oliviers plusieurs fois centenaires.

Implantée en premier lieu sur la zone littorale et les collines situées à proximité de la côte suite aux invasions successives des phéniciens, grecs et romains, la culture de l'olivier s'est ensuite développée au cours des siècles dans le moyen et le haut pays jusqu'à une altitude de 700 mètres.

L'olivier a toujours été l'une des principales cultures des populations du "Comté de Nice" et de la Côte d'Azur. (cf. document bibliographique relatif à la vallée de la Tinée annexe II).

La décroissance de l'oléiculture s'est accélérée après la deuxième guerre mondiale suite à la concurrence des huiles de graines et de l'exode rural. Pour les Alpes-Maritimes, la concurrence sur les collines de la côte de l'horticulture florale avec la culture de l'œillet niçois et l'expansion des villes ont fait le plus de tort à l'oléiculture départementale, touchant les oliveraies probablement les plus anciennes.

Plus au nord en zones semi-montagnardes, les conditions climatiques et certains gels catastrophiques (1929, 1956 et 1985) ont porté un coup supplémentaire à l'oléiculture, provoquant de surcroît le découragement des producteurs les plus âgés et les plus exposés.

A ce jour et grâce à l'action obstinée de plus de 25 ans des organisations professionnelles du secteur, l'oléiculture niçoise est devenue plus performante. Elle a tendance à se développer notamment en zone postcôtière et réussit à conquérir à nouveau certains coteaux à l'horticulture florale.

L'implantation et la propagation au cours des siècle de la seule et unique variété "Cailletier", mieux connue sous le nom "d'Olive de Nice", s'explique de par sa capacité d'adaptation au milieu naturel et à la reconnaissance commerciale de la qualité des produits qu'elle génère.

A la suite des deux dernières guerres mondiales et pour des raisons économiques de concurrence, les producteurs oléicoles niçois se sont lancés avec succès dans la production d'olives de table, sous la dénomination "Olive de Nice ».

En outre, les producteurs oléicoles élaborent également une pâte d'olive de Nice. Il s'agit d'un produit original, naturel, sans additif, qui préserve les caractéristiques de la matière première. Ce produit bénéficie d'une excellente notoriété.

Un savoir-faire

L'implantation et la propagation au cours des siècle de la seule et unique variété "Cailletier", mieux connue sous le nom "d'Olive de Nice", s'explique de par sa capacité d'adaptation au milieu naturel et à la reconnaissance commerciale de la qualité des produits qu'elle génère.

Sur les terrasses à olivier, aussi appelées "planches", il était de tradition d'associer à la culture des olives, celles des céréales ou de productions maraîchères.

La récolte par gaulage des olives était effectuée avec des gaules en noisetier ou en châtaignier de janvier au mois de mars, période au cours de laquelle le sol n'était pas cultivé. L'usage a donc toujours été de récolter l'olive "tournante" ou mûre.

La récolte des olives s'effectuant en un seul passage, au plus tôt après le début de la véraison, les olives sont de couleur lie de vin à noire ; la couleur n'est pas uniforme en raison des différences d'exposition des bois. L'olive de Nice n'est donc pas une olive noire, sa coloration est nuancée.

L'olive de petit calibre, avec un gros noyau et une pulpe ferme, est particulièrement adaptée à la préparation en saumure au chlorure de sodium, préparation spécifique à la région niçoise. Cette préparation "naturelle" sans additif autre que le sel fait que les caractères de fruits secs présents dans l'huile sont également présents dans l'olive de table. La présence, quelquefois, de pédoncules, attachés à l'olive ou libres dans la solution, s'explique à la fois par les caractéristiques de la variété (fruit pendant par un long pédoncule) et par le système de récolte par gaulage.

L'olive de Nice jouit d'une réputation qui dépasse largement le cadre régional et sa zone traditionnelle de consommation attachée à la cuisine méditerranéenne. Elle est commercialisée en particulier à Paris et dans la région parisienne, mais également dans de nombreux pays : Etats-Unis, Grande-Bretagne, Allemagne et pays du nord de l'Europe.

Les règles de production de la matière première étant identiques à celles relatives aux olives de table et la technique d'élaboration ne faisant intervenir aucun élément exogène, la pâte d'olive de Nice puise ses caractéristiques dans les mêmes atouts que ceux des olives de table ; ce produit bénéficie également d'une excellente notoriété.

Le savoir-faire de l'oléiculteur s'exprime donc :

- *par la connaissance du verger*. Le producteur par expérience saura orienter la production de ses parcelles vers la confiserie en fonction de critères liés à la situation géographique de la parcelle, de l'âge du verger, de ses potentialités de maturité, etc... ou en fonction de paramètres propres à chaque olivier du verger (taille de l'arbre, charge en olive, calibre des olives, homogénéité de maturité,....).

- *de la récolte*. Elle est réalisée en une seule fois par arbre. Le producteur, par sélection visuelle des olives, destinera celles-ci soit à l'huilerie, soit à la confiserie, suivant leur calibre, leur niveau de maturité et de coloration, l'aspect lisse (confiserie) ou fripé (huilerie) de la pellicule,...

- *en affinant le choix de la destination des olives de confiserie* à l'issue du tri qualitatif (calibrage, aspect sain exempt de piqûres d'insectes ou de maladies, olives entières, non écrasées ou éclatées...). Ainsi, les olives à coloration plus prononcée seront destinées à l'élaboration de la pâte d'olive de Nice pour aboutir au final à un produit sans amertume et à coloration lie de vin caractéristique.

Pour obtenir un produit final de qualité, les olives de confiserie doivent avoir la même qualité (calibre, tri) et être préparée dans une saumure traditionnelle niçoise (préparation en saumure à 12% maximum de chlorure de sodium, interdiction d'adjonction de produit chimique ou conservateur,....).

A partir de cette même matière première, le savoir-faire du producteur s'exprime également par :

- *une séparation parfaite* des olives destinées à la préparation en olives de bouche (coloration nuancée, homogénéité de calibre, etc....) et les olives destinées à la pâte (coloration plus prononcée, maturité plus avancée, etc ....)

- *une élaboration* d'olives de table et de pâte d'olive en respectant des techniques de transformation différentes.

En conclusion, les produits d'appellation "Olive de Nice" puisent leur originalité :

- **au cœur d'un milieu naturel**, marqué par un climat à prépondérance méditerranéenne nuancé et aux vents modérés,
- **d'une variété** qui a trouvé sa niche écologique et qui domine le peuplement d'une oliveraie de colline installée en gradins,
- **dans les usages de récoltes** par gaulage en un passage unique sur des arbres de grande taille, récoltes tardives après véraison, de fruits à coloration nuancée,
- **dans le savoir-faire** des oléiculteurs et des transformateurs,
- **par des techniques d'élaboration** adaptées à la variété et privilégiant la préservation des caractères spécifiques de la matière première.

7. REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Adresse : 138 Champs Elysées 75008 PARIS
Tél : 01.53.89.80.00
Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut national des appellations d'origine est un établissement public administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Le non-respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE :

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des olives de table et pâtes d'olive bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Olive de Nice" doit comporter les indications suivantes :

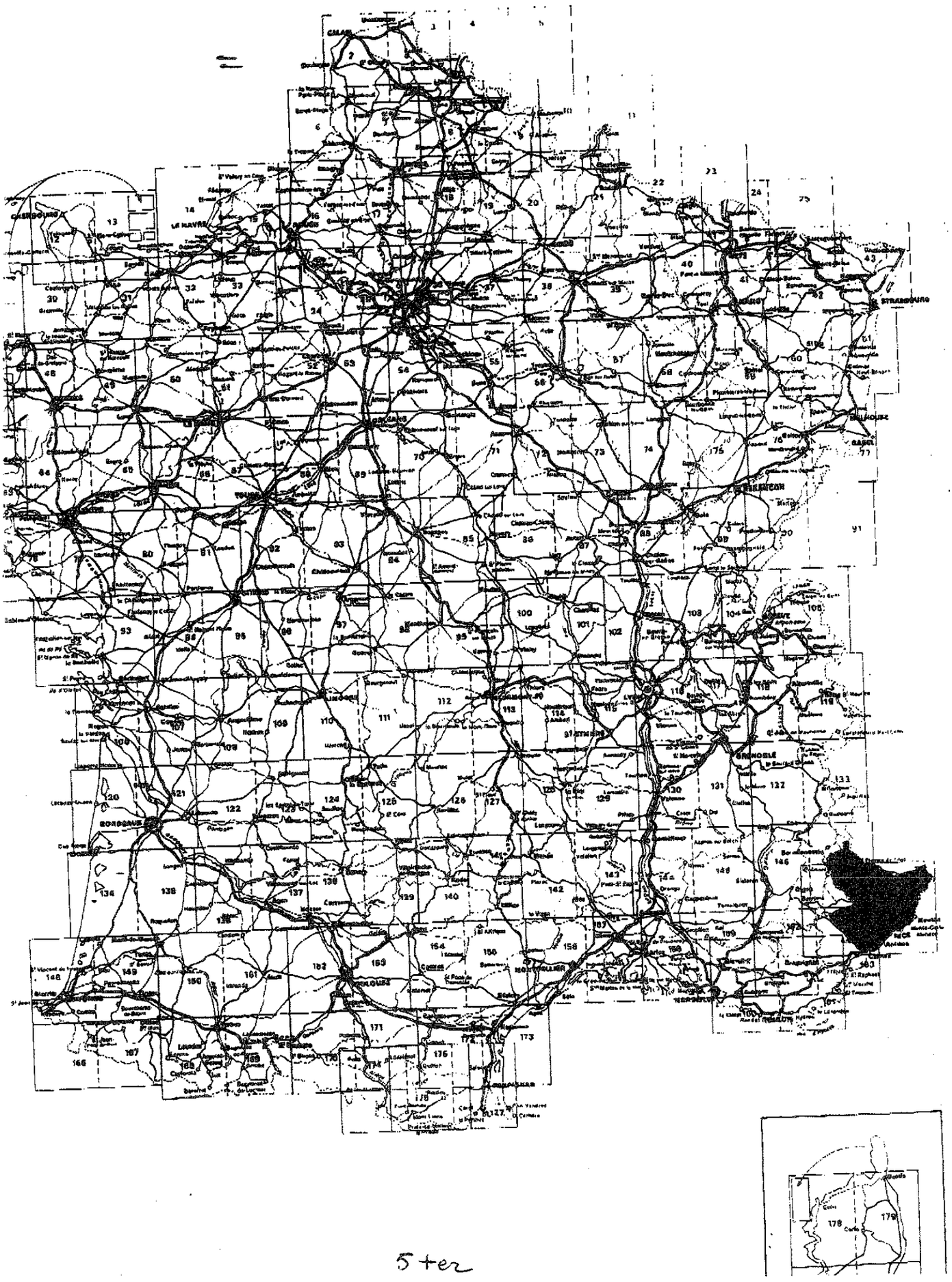
- ◊ le nom de l'appellation : « Olive de Nice »,
- ◊ la mention "appellation d'origine contrôlée" ou "AOC". Lorsque dans l'étiquetage figure, indépendamment de l'adresse, le nom d'une exploitation ou d'une marque, le nom de l'appellation est répété entre les mots "appellation" et "contrôlée".

Ces indications doivent être regroupées dans le même champ visuel et sur la même étiquette.

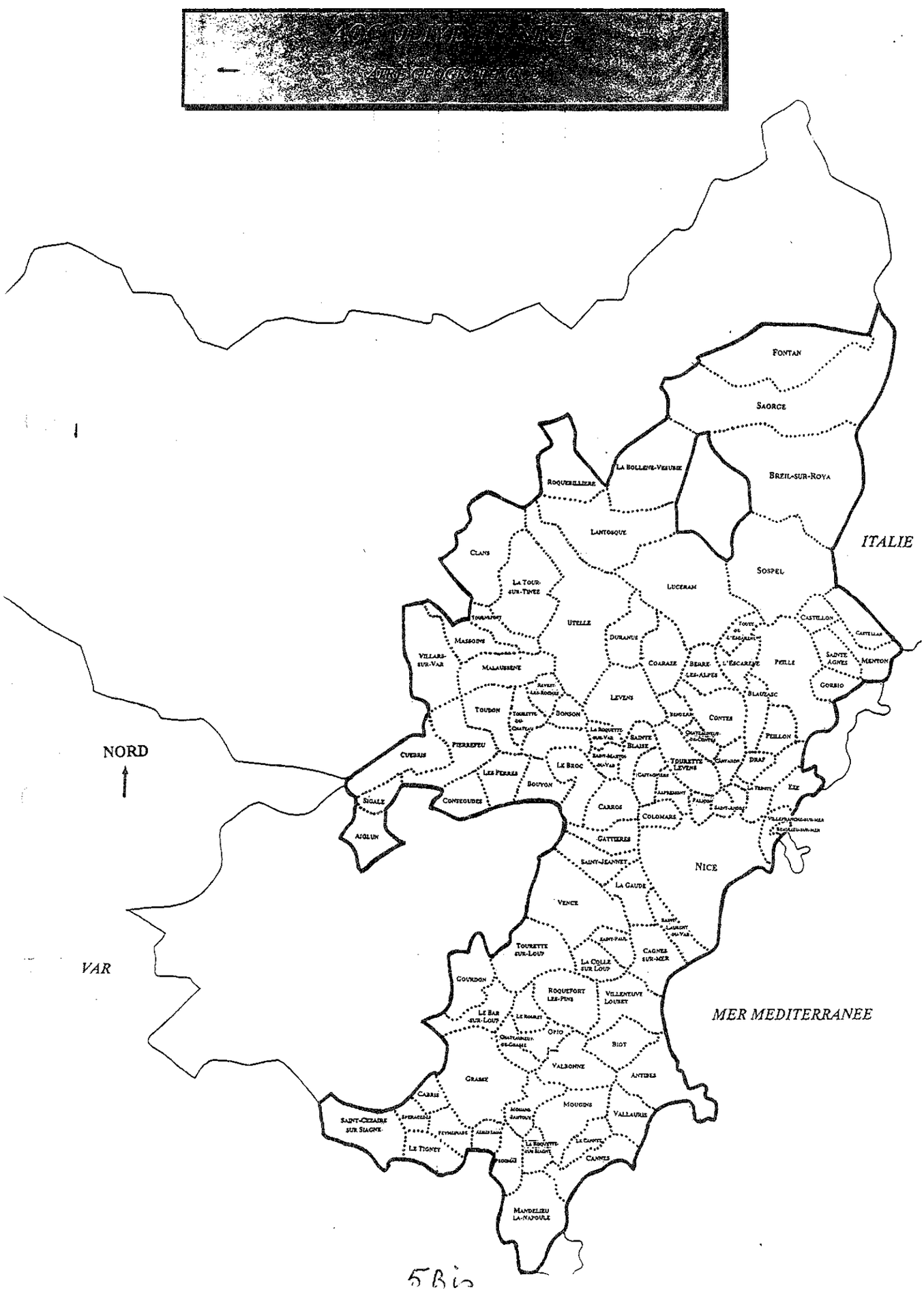
Elles doivent être présentées dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands et qui ressortent bien du cadre sur lequel ils sont imprimés pour que ces indications se distinguent nettement de l'ensemble des autres indications écrites et dessins.

9. EXIGENCES NATIONALES :

Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Olive de Nice".



5 ter


AOC OLIVE DE NICE
AIRE GÉOGRAPHIQUE
ITALIE
NORD
VAR
MER MEDITERRANEE
NICE
FONTAN
SAORGE
BREIL-SUR-ROYA
LA BOLLENE-VESUBIE
ROQUEBILLIERE
LANTOSQUE
CLANS
LUCERAM
SOSPEL
LA TOUR-SUR-TINEE
UTELLE
DURANUS
CASTILLON
CASTELLAR
SAINTE AGNES
MENTON
GORBIO
BLAUSASC
PEILLE
PEILLON
L'ESCARENE
BEUIL-LES-ALPES
COARAZE
VILLARS-SUR-VAR
MASSOINS
MALAUSSENE
LEVENS
TOUDON
BONSON
CONTES
DRAP
TOURRETTE-LEVENS
CUEBRIS
PIERREFEU
LES FERRES
BOUYON
LE BROC
CARROS
COLOMARS
SIGALE
CONSEGUDES
AIGLUN
GATTIERES
SAINT-JEANNET
LA GAUDE
VENCE
TOURRETTE-SUR-LOUP
LA COLLE-SUR-LOUP
CAGNES-SUR-MER
GOURDON
ROQUEFORT-LES-PINS
VILLENEUVE-LOUBET
LE BAR-SUR-LOUP
OPIO
BIOT
VALBONNE
ANTIBES
GRASSE
CARROS
MOUGINS
VALLAURIS
SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
LE TIGNET
CANNES
MANDELIEU-LA-NAPOULE

5 Bis