

ACTIVITÉS SE DÉROULANT

DU VENDREDI 19 AU DIMANCHE 21 MAI 2006

Du 19 au 21 mai Coupole

EXPOSITION "Concours d'affiches JMO 2006".
La Coupole des Halles vous convie à comparer les 41 projets réalisés par les étudiants de l'Ecole des Beaux-Arts de Nîmes.

Du 20 au 21 mai Esplanade Charles de Gaulle

TERRA OLEA
Dans le cadre du projet Terra Olea, les villes de Mirandela et de Baena vous font découvrir ces grandes régions oléicoles, leurs olives et huiles d'olives.

CONSEILS : Pôle technique.
Le pôle technique vous accueille au cœur du salon, sur l'Esplanade Charles de Gaulle. Les techniciens oléicoles de différents organismes agricoles et interprofessionnels répondent à toutes vos questions sur la culture de l'olivier.

Le **"bar à huile"** (animé par l'AFIDOL) : initiation à la dégustation des huiles.
Découvrez des bassins de production français et méditerranéens, les arômes, les goûts en fonction des terroirs et des variétés...

Espaces saveurs : l'Union des Maîtres-Artisans Boulangers vous fait déguster chaque jour le "pain aux olives", "la pompe à huile", "la fougasse aux olives".



Un espace de saveurs authentiquement oléicoles !

Du 19 au 21 mai Centre ville

GASTRONOMIE
Olives et huiles d'olives sont mises à l'honneur dans les restaurants et brasseries de Nîmes et de l'Agglomération, à travers des menus spécifiquement créés pour l'occasion.

CULTURE/LOISIRS
Partez à la découverte de la culture méditerranéenne en poussant la porte des libraires Nîmois.
De nombreux ouvrages, spécialement sélectionnés, sont proposés pour faire plaisir et se faire plaisir.
A consommer sans modération !

Les exposants Esplanade Charles de Gaulle

Au centre de la manifestation, sur l'Esplanade Charles de Gaulle, les représentants de la filière oléicole vous invitent à découvrir leurs produits et leur savoir-faire.
Parmi la soixantaine d'exposants, retrouvez :

- producteurs d'huile d'olive et confiseurs issus des 13 bassins de production français et de la Province de Cordoue
- négociants
- traiteurs, fromagers, chocolatiers et autres professionnels des métiers de bouche proposant : tapenade, pain d'épices, chocolats à l'huile d'olive, fromages...
- pépiniéristes et fabricants de matériel oléicole
- artisans : travail du verre, poteries, décors sur porcelaine, sur bois d'olivier...

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier sont une occasion unique de rencontrer les maîtres de moulin qui feront déguster l'AOC Huile d'Olive de Nîmes ; produit haut de gamme, fruit d'une sélection et d'un savoir-faire tout particulier... Et l'une des meilleures huiles d'olives de France !



Parcours du défilé des Confréries des Chevaliers de l'Olivier (Samedi 20 mai 2006)

Lieux de visite : **Coupole** **Esplanade Ch. de Gaulle**
Halles de Nîmes

Stationnement : parking Arènes et parking de la gare

RENSEIGNEMENTS
Chambre d'Agriculture du Gard
Tél. 04 66 04 50 60 - Mobile 06 03 36 73 06

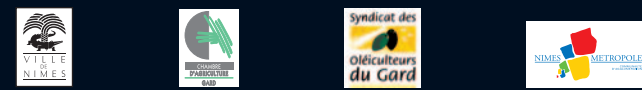


Nîmes

Le 19, 20 et 21 mai 2006

Esplanade Ch. De Gaulle

Journées méditerranéennes de l'olivier
Le plus grand marché oléicole de France



Vendredi 19 mai 2006

Esplanade Charles de Gaulle

10h - 19h

OUVERTURE du salon au public*

Venez découvrir les exposants et leurs produits : moulinsiers, caves coopératives, confiseurs, pépiniéristes, artisans des métiers de bouche, sculpteurs sur bois d'olivier, potiers.

EXPOSITION "Concours d'affiches JMO 2006".

11h

INAUGURATION OFFICIELLE

des 8^{èmes} Journées méditerranéennes de l'olivier.

14h

OUVERTURE des espaces d'animations :

Pôle technique - Bar à huile - Espaces saveurs...

Animation/Dégustations avec le syndicat des boulangers.

DEMONSTRATION de fabrication d'huile d'olive en direct.

DIFFUSION en continu de l'émission "C'est pas Sorcier" :

"L'huile d'olive, l'huile au trésor" (sur le stand de l'association ACCION).

15h - 17h

TABLE RONDE organisée par l'AFIDOL

"les huiles d'olive de France : Bilan et Perspectives"

Cette table ronde, destinée plus particulièrement aux professionnels, est ouverte à tous gratuitement.

Intervenant : **Raymond GONFOND** (Président de l'AFIDOL)

La filière oléicole française aujourd'hui.

La notion d'origine dans l'étiquetage des huiles d'olive

Alexandra PARIS (Responsable projet Economie & Réglementation).

Le marché de l'huile d'olive en France et ses consommateurs

Romain NOUFFERT (Président de la Commission Economie-Réglementation de l'AFIDOL, Directeur Général de Lesieur).

Témoignage d'un producteur **Jean-Benoit HUGUES**.

Témoignage d'un transformateur **Jean-Michel TEULADE**.



10h - 19h

Esplanade Charles de Gaulle - Coupole

CONSEILS sur le Pôle Technique.

DÉGUSTATION au Bar à huile et aux Espaces saveurs.

DÉMONSTRATION de fabrication d'huile d'olive en direct.

DIFFUSION en continu de l'émission "C'est pas Sorcier" : "L'huile d'olive, l'huile au trésor" (sur le stand de l'association ACCION).

10h - 10h30

Esplanade Charles de Gaulle

Halles de Nîmes

DÉFILÉ DES CONFRÉRIES DES CHEVALIERS DE L'OLIVIER ET ANIMATIONS DES HALLES.

Le défilé des Confréries rassemble les Chevaliers de l'Olivier de Nyons, des Vans et du Languedoc Roussillon.

Accompagné de musiciens, ce cortège colore de vert le centre ville pour aboutir aux Halles où les capés feront déguster l'olive et toutes ses saveurs.

PARCOURS : Esplanade Charles de Gaulle, rue Régale, rue de l'Aspic, Place de l'Horloge, rue Général Perrier, Halles de Nîmes.



10h30 - 11h30

Halles de Nîmes - Coupole

ANIMATIONS ET DÉGUSTATIONS D'OLIVES ET D'HUILES D'OLIVE.

10h30 - 12h

Esplanade Charles de Gaulle

CONFÉRENCE ORGANISÉE ET ANIMÉE PAR L'ASSOCIATION ACCION (Association pour la Création d'un Centre International de l'Olivier à Nîmes). Dans le Cadre de Terra Olea, échanges sur le thème de la commercialisation.

15h

Esplanade Charles de Gaulle

TENUE DU CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE L'OLIVIER DU LANGUEDOC-ROUSSILLON.

16h30 à 17h30

Esplanade Charles de Gaulle

CONFÉRENCE : LES ÉVOLUTIONS CLIMATIQUES ET LES CONSÉQUENCES SUR LA CONDUITE DU VERGER. Conférence organisée

et animée par l'association **ACCION**

(Association pour la Création d'un Centre International de l'Olivier à Nîmes), **Bernard Assenat** (Chambre d'Agriculture du Gard)



Dimanche 21 mai 2006

Esplanade Charles de Gaulle

10h à 12h

ANIMATIONS GASTRONOMIQUES AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE ET DE L'OLIVIER (GRAND PUBLIC), en partenariat avec



les Confréries des Restaurateurs de Métiers du Gard.

Nous aurons l'honneur d'avoir une animatrice extrêmement connaisseuse, en la personne **d'Hélène Bassas**, que l'on voit régulièrement sur FR3 dans l'émission "Carnets de Saveurs".



Pierre Infante
Président
des Confréries

10h - 19h

CONSEILS sur le Pôle Technique

DÉGUSTATION au Bar à huile et aux Espaces saveurs

DÉMONSTRATION de fabrication d'huile d'olive en direct

DIFFUSION en continu de l'émission "C'est pas Sorcier" :

"L'huile d'olive, l'huile au trésor" (sur le stand de l'association ACCION).



*Le salon ouvrira ses portes : Les vendredi et samedi de 10 à 19 heures et le dimanche de 10 à 18 heures. Accueil assuré par les étudiants du Lycée Saint-Vincent de Paul à Nîmes



NIMES,

CAPITALE MÉDITERRANÉENNE

DE L'OLIVIER



Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier ont été créées en 1999 à l'initiative conjointe de la Ville de Nîmes, de la Chambre d'Agriculture du Gard et du Syndicat des oléiculteurs du Gard. Elles sont nées de l'idée de profiter de la place centrale de Nîmes, face au Maghreb oléicole, entre Espagne et Italie, entre Languedoc-Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur, pour réunir chaque année, l'ensemble des acteurs de la filière oléicole et promouvoir les produits de l'olivier.

Après une année 2005 au bilan plus que positif en termes de fréquentation de la manifestation et de nombre d'exposants – (plus de 15 000 visiteurs et une cinquantaine d'exposants), la manifestation est aujourd'hui le plus grand marché oléicole de France. Les efforts et la mobilisation des professionnels oléicoles et des partenaires de l'opération ont été payants.

Au cœur de la manifestation 2006 :

- La célébration de l'**AOC "Huile d'olive de Nîmes"**, première AOC oléicole du Languedoc-Roussillon.
- Le **label "Terra Olea"**, un programme européen entre l'Agglomération Nimoise et les villes de Baena en Espagne et Mirandela au Portugal qui a pour objectif de favoriser le développement du tourisme oléicole.
- La **participation renforcée de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL)** qui sera à la disposition des professionnels et du grand public pendant les trois jours pour informer et présenter les atouts de l'huile d'olivefrançaise.

L'Esplanade Charles de Gaulle, coeur de la manifestation, accueillera cette année une soixantaine d'exposants, des conférences, des animations, tandis que le centre ville, ses commerçants, restaurateurs, libraires, ébénistes mettront leurs établissements aux couleurs de l'olive.

C'est donc sous les meilleurs auspices que s'ouvrent les 8^{èmes} Journées méditerranéennes de l'olivier...

Une fois encore, Nîmes Métropole, la Chambre d'Agriculture du Gard et l'ensemble des partenaires se mobiliseront pour mettre le monde de l'olivier à l'honneur et faire de Nîmes, le temps d'un week-end, "la capitale méditerranéenne de l'olivier".

Jean-Paul Fournier
Président de Nîmes Métropole
Maire de Nîmes

Dominique Granier
Président de la Chambre
d'Agriculture du Gard