

PROMOLIVE



# L'OLIVIER EN PAYS NÎMOIS

JOURNAL DE L'ASSOCIATION POUR LA PROMOTION  
DE L'OLIVIER EN PAYS NÎMOIS  
« PROMOLIVE »

1311, Chemin de Russan 30000 Nîmes

## Numéro spécial

FÊTE DE L'OLIVIER  
DIMANCHE 12 OCTOBRE

Place de l'Ambiance 1311 chemin de Russan. Nîmes

9h - 17h. Nombreux stands : huiles d'olives (gardoise, olives Daniel, cévenole, Edmond Richard, grecque, Patrick Duforestel, palestinienne, Association France Palestine Solidarité) ; olives nouvelles préparées (olives Daniel), olives à préparer (Claude Berthézène) ; associations oléicoles (PROMOLIVE, Syndicat cévenol...) ; produits du terroir (fromages, confiseries, gâteaux, charcuteries...) ; artisanat d'art (poterie, vannerie, lampes, bois d'olivier, broderies, tissus...) ; artisanat du monde (Artisans du Monde) ; livres (guides écologiques, livres régionaux) ; édition (Éditions Lacour) ; valorisation de l'eau de pluie (Arbonim) ; divers.

9h - 17h Tombola

9h - 13h Animation musicale, par Jean-Claude Sauzède

9h - 12h Concours de craché de noyaux d'olives (olives Daniel). Remise de prix aux 3 premiers. 1€ les 2 olives. En 2007, les jets ont varié de 0,80m à 9,20m ! Attention, contrôle antidopage !

9h - 12h Signature de livres, sur le stand des Éditions Lacour  
Livres sur l'olivier par Marc Rozier, spécialiste de l'olivier.  
Récits de voyages par Jean-Claude Woillet, expert de l'ONU et grand voyageur, président de PROMOLIVE.

10h30 Conférence débat par Nathalie Moutier, agronome de l'Institut National de la Recherche Agronomique, spécialiste de l'olivier, chercheur à l'unité mixte de recherche « Développement et amélioration des plantes », à Montpellier. Elle dédicacera un livre à la fin des débats.

11h30 Remise du prix PROMOLIVE, pour la deuxième année, à des oléiculteurs d'olivettes familiales, ayant conduit une action exemplaire en faveur de leurs oliviers. ( S'inscrire en téléphonant à Jean-Louis Hours (04 66 62 93 04) ou Michel Bousquet (04 66 67 66 81)

12h Apéritif officiel

13h Repas autour de l'olive, proposé par le restaurant l'Échappée Belle, sur la place de l'Ambiance. Au menu :  
Amuse bouche : tapenade de figues aux olives noires.  
Caviar aux trois poivrons et pâte d'olives noires.  
Blancs de volaille farcis à la tapenade verte, riz de Camargue.  
Marinade de pois chiches aux aubergines et olives noires.  
Tartelette (pâte à l'huile d'olive de Tunisie) au chocolat.

Prix du repas : 20€ (vin compris). Nombre de couverts limité. Il est nécessaire de s'inscrire à l'avance auprès de Marcel Mortier (04 66 23 88 46, laisser un message si absent.)

15h Reconnaissance des variétés d'olivier, par Marc Rozier. Prière d'apporter un rameau d'olivier avec ses olives.

16h - 17h Jeux de cartes

17h Tirage de la tombola