

èmes

Ce petit fruit
qui fait du bien
au corps
et aux envies...

journées
**Méditerranéennes
de l'olivier**
Santé, bien-être, gastronomie.

Nîmes

Esplanade Charles de Gaulle
le 31 mars et 1^{er} avril 2007

Conception / réalisation : ESBAN, Jeong-Soon Park / Photographie : Jeong-Soon Park





sommaire

sommaire

E ditorial.....	4
1 • Un thème porteur : “santé, bien-être, gastronomie”.....	6
2 • Une ouverture aux produits de qualité gardois.....	6
3 • Les JMO s’ouvrent sur le monde.....	7
4 • Une mise en valeur gastronomique de nos produits oléicoles.....	7
5 • Une mise en avant de la dimension culturelle.....	8
6 • Un parcours de découverte des sites oléicoles remarquables.....	8
7 • AOC Huile d’Olive de Nîmes - AOC Olive de Nîmes.....	9
8 • La filière oléicole en chiffres.....	12
9 • Une participation toujours renouvelée..... de tous les acteurs de la filière oléicole	14



Nîmes capitale méditerranéenne de l'Olivier

Initiées conjointement par la Ville de Nîmes, la Chambre d'Agriculture du Gard et le Syndicat des Oléiculteurs du Gard, en 1999, les Journées Méditerranéennes de l'Olivier sont devenues au fil des éditions un rendez-vous incontournable pour les acteurs de la filière oléicole et pour tous les amoureux de l'Olivier.

La neuvième édition des Journées Méditerranéennes de l'Olivier se déroulera cette année sur deux journées pour vous permettre de découvrir conseils, produits à déguster ou à acheter et conseils techniques sur l'entretien des oliviers.

Santé, Bien-être et Gastronomie seront au cœur de la manifestation 2007. Des tests de produits cosmétiques à base d'huile d'olive ou d'olivier, des dégustations et une conférence sur les bienfaits de l'huile d'olive dans le régime méditerranéen vous seront proposés.

Qu'ils soient cosmétiques, culinaires, diététiques ou artisanaux, ce sont au total plus de 50 stands qui vous attendent sur l'Esplanade Charles de Gaulle pour vous faire découvrir les vertus de ce petit fruit qui fait "tant de bien à notre corps et à nos envies".

Cette grande fête de l'oléiculture sera aussi celle de la qualité de vie nîmoise. La Communauté d'Agglomération possède des sites exceptionnels aménagés en hommage à l'olivier, à Marguerittes, la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier - à Nîmes, le Domaine du Mas d'Escattes.

Cette année encore, les JMO rencontreront un vif succès et nous tenons à remercier les différents partenaires et organisateurs. Cette manifestation contribue à valoriser le capital culturel, écologique et économique que représente l'oléiculture ; il s'agit aussi de le protéger pour les générations futures.

Jean-Paul FOURNIER
Président de Nîmes Métropole
Maire de Nîmes

Dominique GRANIER
Président de la Chambre
d'Agriculture du Gard



Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier, organisées par Nîmes Métropole, ont reçu en 2006 plus de 20 000 visiteurs et une cinquantaine d'exposants ; elles confortent ainsi leur position de plus grand marché oléicole de France. Les efforts et la mobilisation accomplis par l'ensemble des professionnels et des partenaires de l'opération "ont été fructueux". Cette année, le thème retenu est : "**Santé, Bien-être, Gastronomie**". Ce thème permet de valoriser les bienfaits, les vertus et les qualités de l'huile d'olive et de l'olivier. Marquée par de nombreuses animations, la manifestation accueillera une soixantaine de stands qui présenteront la diversité des produits de l'olivier ,cosmétiques, culinaires, diététiques, artisanaux, culturels et touristiques.

Désormais les Journées Méditerranéennes de l'Olivier se dérouleront sur deux jours, à l'occasion du week-end des Rameaux et seront inaugurées samedi 31 mars sur le site de l'Esplanade Charles de Gaulle.

Le salon ouvrira ses portes de 10 à 19 heures et l'accueil sera assuré par les étudiants du

Lycée Saint-Vincent de Paul de Nîmes.

de l'Olivier

www.nimes-metropole.fr



1 • Un thème porteur : "santé, bien-être, gastronomie"

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier sont le rendez-vous incontournable des amoureux de l'olivier. Ils trouveront sur place des produits à déguster et à acheter, des conseils techniques sur la taille et l'entretien des oliviers.

Les néophytes trouveront aussi leur plaisir dans les différentes activités qui seront proposées autour du thème retenu cette année, "santé, bien-être, gastronomie", afin de valoriser les bienfaits, les vertus et les qualités de l'huile d'olive et de l'olivier .

Différentes animations mises en place avec les partenaires permettront au public de tester des produits cosmétiques à base d'huile d'olive ou d'olivier, mais aussi de découvrir les bienfaits du régime alimentaire méditerranéen, le régime "crétois".

Au programme :

- samedi et dimanche, les élèves de l'Ecole Pigier de Nîmes proposeront au public tout au long de la journée des démonstrations d'utilisation de **produits cosmétiques à base d'huile d'olive**.
- dimanche après-midi : une conférence sur le thème de "l'huile d'olive dans le régime méditerranéen", sera animée par Emilie Chertemps, diététicienne au Pôle Promotion Santé et Nicole Garcia, diététicienne au CHU de Caremeau, ainsi que Docteur Anne Laurent, membre de l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL).
- et **plus de 60 stands** montreront l'étendue des bienfaits de l'olivier et ses produits (cosmétiques, culinaires et diététiques, artisanaux...).

2 • Une ouverture aux produits de qualité gardois

En 2006 la Picholine, olive verte de bouche obtenait une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), que l'on pourra nommer dès la prochaine récolte l'hiver prochain "AOC Olive de Nîmes". En 2004, le département du Gard recevait une AOC pour son "Huile d'olive de Nîmes". Les AOC sont la garantie d'une origine géographique, d'une qualité liée à un terroir et à un savoir faire, le tout sous le contrôle rigoureux des conditions de production et de fabrication. Le département peut s'enorgueillir de la qualité et de la diversité de ses produits de terroir, mis en avant depuis plusieurs années grâce à des campagnes de promotion telle que "Militant du Goût". Le Gard détient aujourd'hui 11 AOC, le record national.

Cette année il a été décidé d'ouvrir les Journées Méditerranéenne de l'Olivier à ces autres produits, pour que cette grande fête de l'oléiculture soit aussi celle de la gastronomie et de la qualité de vie nîmoise. Sur le marché des producteurs présenteront les produits typiques du Gard qui en font sa renommée (Pélardon, fraise, asperge, Célestine, etc.)

3. Les JMO s'ouvrent sur le monde

Après Baena en Espagne et Mirandela au Portugal, les villes oléicoles de Meknès au Maroc et Jendouba en Tunisie seront à l'honneur cette année. Très connues pour leur culture et leur marché oléicoles, les deux villes viendront présenter leurs produits sur le salon.

4. Une mise en valeur gastronomique de nos produits oléicoles

L'olive et l'huile d'olive sont des **ingrédients incontournables de la cuisine méditerranéenne** : brandade de Morue, tapenade, aioli, rouille, bouillabaisse, bourride... Il est impossible de faire une de ces recettes sans cette huile d'olive qui parfume à merveille les plats traditionnels languedociens.

La gastronomie locale doit son succès au "fruité vert" de l'**Huile d'Olive de Nîmes** avec ses senteurs d'artichaut, d'amande, de pomme qui se marient très bien avec tout ce qui est cru ou à peine cuit.

Cette année encore, les professionnels de la restauration et les artisans traiteurs sauront mettre en valeur les produits issus des moulins :

- les chefs restaurateurs locaux animeront en continu pendant les deux jours des **démonstrations culinaires à base d'olive et d'huile d'olive**. Cette année se relayeront sous une vaste tente aménagée en cuisine les chefs de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard, les chefs des Logis de France du Gard, mais aussi les chefs étoilés de Nîmes Métropole (Michel Kayser du restaurant Alexandre à Garons, et Olivier Douet du restaurant Le Lisita à Nîmes).
- les restaurants partenaires de la manifestation situés sur le territoire de Nîmes Métropole proposeront des **menus à thème** et se mettront aux couleurs des Journées Méditerranéennes de l'Olivier.
- les artisans traiteurs proposeront des **dégustations** de leurs recettes à base d'olive et d'huile d'olive.
- le dimanche matin : des membres de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier animeront une **dégustation de produits oléicoles aux Halles** de Nîmes. Ils procéderont ensuite à leur cérémonie au chapitre et à l'intronisation d'un nouveau chevalier.



5. Une mise en avant de la dimension culturelle

Les associations qui oeuvrent toute l'année pour la promotion de l'olivier dans la région seront présentes sur le "Pôle Associatif" durant les deux jours. Ce sera l'occasion de rencontrer les membres des différentes associations, et de découvrir les actions menées toute l'année.

De plus, les associations oléicoles ont décidé d'axer cette année leur participation sur la dimension culturelle :

- une **exposition de photos** sera proposée sur le stand du "Pôle Associatif" retracera l'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive dans le bassin méditerranéen,
- une **exposition de peintures** réalisées par les peintres de Nîmes Métropole sur le thème "Oliviers" sera proposée à la Coupole des Halles.

6. Un parcours de découverte des sites oléicoles remarquables

Nîmes et sa proche région peuvent se vanter de posséder de magnifiques sites qui ont été aménagés en hommage à l'olivier. Ces sites, ouverts toute l'année au public, seront mis à l'honneur et des animations spécifiques seront proposées au cours du week-end.

Dans le quartier nîmois de Courbessac : l'association ACCION, avec l'aide de l'association Menhir, réhabilite depuis plusieurs années le **Domaine du Mas d'Escattes**, une ancienne propriété agricole devenue un véritable écrin pour les capitelles réhabilitées et les parcelles d'oliviers plantées ces dernières années.

Samedi 31 mars, de 8h30 à 12h, les membres de l'association ACCION animeront un atelier de **démonstration de la taille** de l'olivier sur le site du Mas d'Escattes.

À Marguerittes : la **Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier** propose un musée totalement dédié à l'olivier et à sa culture sous toutes ses formes. Le site de la **Combe des Bourguignons** tout proche est un véritable havre de paix pour les amoureux de la garrigue et de l'olivier. C'est après un cheminement au milieu des clapas, des murs et des capitelles, que l'on pourra découvrir les différents aménagements réalisés pas la commune et la parcelle d'oliviers qui domine cette petite région.

Samedi 31 mars, dimanche 1^{er} avril, diverses **visites du musée** et de la Combe des Bourguignons seront proposées gratuitement au public (*places limitées, renseignements et réservation au 04 66 20 54 78*).

7 • AOC Huile d'Olive de Nîmes - AOC Olive de Nîmes

L'AOC "Huile d'Olive de Nîmes" : première AOC oléicole du Languedoc-Roussillon

Contrainte d'assumer des coûts de production plus élevés que ceux de ses voisins (très faibles volumes et coût de main d'œuvre plus élevé), l'oléiculture française joue la carte de l'authenticité et de la diversité avec les Appellations d'Origine Contrôlées.

Conscients de l'enjeu, voulant identifier clairement l'héritage qu'ils ont reçu de ce lointain passé et affirmer l'originalité et la typicité de leur oléiculture, les membres du Syndicat des Oléiculteurs du Gard ont déposé en avril 1997 deux dossiers de demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée "demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour l'Olive et l'Huile d'Olive de Picholine".

En décembre 1999, "de Nîmes" est retenu pour être le nom des futures AOC : "Olive de Nîmes" et "Huile d'Olive de Nîmes".

Portant à bout de bras leur dossier, c'est grâce à leur ténacité si nous pouvons nous enorgueillir aujourd'hui d'avoir obtenu la 1^{ère} AOC oléicole du Languedoc-Roussillon (avec une aire géographique de 223 communes, dont 40 dans l'Hérault. Il aura fallu beaucoup de courage et d'opiniâtreté pour faire basculer cette région traditionnellement connue pour sa production viticole, en une région oléicole de très haut de gamme. Notre huile d'olive est désormais reconnue comme l'une des meilleures huiles d'olive de France, suivie par une deuxième AOC pour l'olive de bouche, donnant enfin ses lettres de noblesse à la Picholine, variété si longtemps sous-estimée.

LE LIEN AU TERROIR

La variété principale de ces AOC est la Picholine. Toute bonne littérature apporte la réponse classique de son origine : la Picholine ou Plant de Collias ou encore Colasse est originaire de la région de Collias (village situé aux portes de Nîmes) et s'appelle ainsi car elle porte le nom d'une préparation semi-industrielle dite à la Picholine mise au point par les frères Picholini ou Piccolini, de St Chammas, au XVIII^{ème} siècle.

Le village de Collias a été fondé par des navigateurs et commerçants grecs qui, fidèles à leur rôle de diffuseurs de l'Olivier, comme ils l'avaient déjà fait à Massilia en 600 avant J.C., auraient planté ou plutôt greffé un Olivier sur l'oléastre indigène et créé le plant de Collias. Ce plant, qui est à l'origine de la Picholine, produit la principale des olives vertes françaises et la plus répandue

LE SAVOIR-FAIRE DES MOILINIERS

Avec les Appellations d'Origine Contrôlée, c'est la garantie pour le consommateur d'une origine géographique et d'une qualité liée à un terroir et à un savoir-faire, le tout sous contrôle rigoureux des conditions de production et de fabrication. Depuis le 17 novembre 2004, l'Huile d'Olive de Nîmes est reconnue en AOC, impliquant ainsi qu'elle soit soumise à une série de contraintes et de contrôles.



Contraintes de production

Le producteur doit respecter à la lettre le cahier des charges de l'AOC : densité de plantation, variétés, entretien du sol, taille, traitement phytosanitaire des vergers, rendement contrôlé..., jusqu'au moment de la récolte qui impose que les olives soient cueillies à maturité (la date d'ouverture de la récolte étant fixée par arrêté préfectoral) et apportées au moulin dans les 3 jours qui suivent leur ramassage afin d'éviter le démarrage d'un processus de fermentation. L'état sanitaire des fruits étant le meilleur garant de la qualité d'une huile d'olive.

Contraintes de fabrication

Les olives sont transformées dans l'Aire d'Appellation. Les transformateurs doivent impérativement respecter le ban de l'olivaie (date d'ouverture de la récolte) pour réceptionner les olives. La durée de conservation entre la récolte et la mise en œuvre ne peut excéder 8 jours. L'huile obtenue doit être composée d'au moins 60% de picholine.

Contraintes chimiques et organoleptiques

Pour être commercialisée sous l'appellation "Huile d'Olive de Nîmes", elle doit obtenir un Certificat d'Agrément délivré par l'INAO. Pour cela, elle est d'abord soumise à des analyses en laboratoire, puis à un contrôle de sa typicité organoleptique par une commission de dégustation. Ce n'est qu'une fois ces étapes franchies, que le consommateur a l'assurance de déguster une huile de grande qualité, 100 % française, 100 % terroir des Garrigues.

Avec l'AOC "Huile d'Olive de Nîmes" c'est la sauvegarde d'une production et d'une typicité régionale qui est assurée.

Patience, les oléiculteurs ont consigné dans un cahier des charges qui sera la feuille de route du producteur et du transformateur, toutes les étapes et les conditions pour produire une huile de qualité, conforme à leur éthique de production. Ils savent qu'au final cette sélection d'huile d'olive sera le fleuron de leur département, et deviendra l'image de ce qui s'y fait de mieux en matière oléicole.

LE GOÛT DE LA TRADITION

L'Huile d'Olive de Nîmes est composée majoritairement de Picholine (60 % minimum). L'Assemblage avec d'autres variétés d'olives (listées dans le cahier des charges) permet d'intégrer des subtilités aromatiques à cette huile. Être reconnue en Huile d'Olive de Nîmes c'est présenter la même typicité d'arômes d'ananas et de prune jaune, une pointe d'amertume en bouche et une légère ardeur. Mais elle offre des différences d'intensité d'un moulin à l'autre, c'est alors le savoir-faire du maître de moulin qui intervient. Il va assembler, doser, ajuster, réajuster, mélanger, affiner ses proportions pour qu'au final son produit soit unique et que le consommateur puisse n'être jamais déçu et toujours surpris.

Ces artisans font du "sur-mesure" et dans une ville où la tradition du textile fait partie de l'histoire, on se plaît à dire que l'Huile d'Olive de Nîmes est à l'huile, ce que la Haute Couture est au prêt-à-porter.

L'AOC "Olive de Nîmes" donne ses lettres de noblesse à la variété reine du Gard : la Picholine

C'est en 1996 qu'une poignée d'oléiculteurs gardois décidèrent de demander la reconnaissance en AOC pour l'huile et pour les olives vertes de variété Picholine. En 2006, le Syndicat des oléiculteurs du Gard obtenait la consécration pour la Picholine avec la reconnaissance en AOC de "L'Olive de Nîmes".

L'Olive de Nîmes, une olive de bouche exceptionnelle : d'une couleur verte intense sa pulpe est juteuse, abondante et possède un craquant très séduisant en bouche.

L'Olive de Nîmes est récoltée en début de saison à l'automne. Sa mise en saumure traditionnelle selon la recette dite "à la Picholine" lui accorde une note salée caractéristique. Exclusivement issue de la variété locale Picholine, l'Olive de Nîmes est cultivée dans 183 communes du Gard et dans 40 communes de l'Hérault et conditionnée dans cette zone.

Nîmes : une olive, un terroir, un savoir faire, une A.O.C

L'olive Picholine est originaire du Gard. Son terroir l'a façonnée : sols calcaires et marno-calcaires bien drainés, vents importants ayant conduit les hommes à limiter la hauteur des oliviers ; bonne attache du fruit sur l'arbre pour résister au vent, récolte manuelle. La culture de l'Olive présente dans le bassin nîmois depuis le 18^{ème} siècle se développe jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle pour être délaissée au profit d'autres matières grasses alors considérées plus nobles. Décimé par le terrible gel de 1956, le verger renaît véritablement dans les années 90.

Strictement sélectionnée, moins de 3% des fruits présentant des défauts visuels, l'Olive de Nîmes est commercialisée comme toute AOC, après agrément analytique et organoleptique.

Elle doit répondre à certains critères très précis :

- 1 • L'Olive de Nîmes est soumise à une surveillance du calibre avec un maximum de 34 fruits/100 g. Les lots doivent être homogènes en couleur et en calibre. Les olives sont calibrées et triées préalablement à leur préparation.
- 2 • Le délai de conservation des olives entre la réception par l'atelier de transformation et leur préparation ne peut excéder 48 heures.
- 3 • Sur le nombre des olives fraîches mises en œuvre, les défauts tels qu'énumérés sur le cahier des charges n'excèdent pas 3 %.
- 4 • Les olives sont préparées selon la méthode traditionnelle dite "à la picholine" suivant la tradition.



La préparation des olives à la Picholine
Après désamérisation et saumurage, les Olives **sont conservées selon des procédés détaillés dans le cahier des charges de l'Appellation.**

Ne peuvent prétendre à l'Appellation d'origine contrôlée "Olive de Nîmes" que les olives récoltées dans des vergers situés dans l'Aire d'Appellation et dont la production totale, quelle que soit sa destination, ne dépasse pas 10 tonnes d'olives à l'hectare. Le bénéfice de **l'appellation d'origine contrôlée "Olive de Nîmes"** ne peut être accordé qu'aux olives provenant d'arbres qui ont au minimum cinq ans. La date d'ouverture de la récolte est fixée chaque année par arrêté préfectoral sur proposition des services de l'INAO après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée et au plus tôt le 1er septembre.

8. La filière oléicole en chiffres

A la fin de la préhistoire, l'olivier était déjà présent sur le littoral méditerranéen français. Il y a 2500 ans, les Phocéens puis les Grecs et les Romains ont apporté une nouvelle manière de cultiver et d'utiliser les fruits de cet arbre : l'oléiculture. Depuis lors, l'oléiculture a connu des phases de fort développement mais aussi de repli dues à la concurrence de la vigne et aux périodes de gel. Le dernier grand gel est survenu en 1956, et a totalement détruit les vergers oléicoles de la région.

Soutenue par des aides gouvernementales, puis européennes, maintenue par la passion de quelques irréductibles, l'oléiculture s'est remise en marche lentement. A la fin des années 1980, **la consommation d'huile d'olive** avait augmenté de manière sensible :

- professionnalisation de la filière,
- intérêt croissant du consommateur pour les produits naturels à forte identité,
- études scientifiques démontrant les bienfaits de l'huile d'olive sur la santé.

Avant 1998, la **superficie oléicole** française était de 45 000 ha. Depuis, les plantations d'oliviers ont été relancées par le Plan de rénovation oléicole (3 500 ha plantés). Toutefois, la production d'olives et d'huiles ne parvient pas à satisfaire une demande toujours croissante. L'évolution mondiale de la consommation et de la production d'huile d'olive est constamment à la hausse. Les principaux producteurs d'huile d'olive sont l'ensemble des pays de l'union européenne (1.942.500 T soit 77 % de la production mondiale). Ce sont aussi les principaux consommateurs (71 % de la consommation mondiale avec 1.904.500 T). **Parmi ces statistiques oléicoles, la France arrive bien loin avec sa production de 4 700 T d'huile d'olive qui ne lui permet d'assurer que 5 % de sa consommation intérieure de 97 000 T.**

Dans ce contexte, la région Languedoc-Roussillon se porte plutôt bien avec ses 13 000 oléiculteurs dont 1000 professionnels. Elle est la 1^{ère} région française pour la production d'olives de table avec 45 % de la production nationale et 2^{ème} région française pour la **production d'huile d'olive** avec 16 % de la production nationale. C'est elle qui affiche le plus fort dynamisme de plantation nationale depuis 1998. Avec près de 820 ha dans le cadre du plan de rénovation oléicole depuis 1997, la Région Languedoc-Roussillon devrait plus que doubler sa production de 1995 à l'horizon 2010.

NOMBRE D'ARBRES

- France : 3.094.000
- Languedoc-Roussillon : 575.000
- **GARD : 324.000 (Soit 10 % du verger oléicole national)**

COMMUNES OLÉICOLES

- France : 1.547
- Languedoc-Roussillon : 617
- **GARD : 265 (Soit 17 % des communes oléicoles recensées)**

SUPERFICIE OLÉICOLE

- France : 48.500 ha
- Languedoc-Roussillon : 7.300 ha
- **GARD : 3.900 ha (Soit 8 % de la superficie oléicole nationale, 3^{ème} rang national) 160 ha plantés depuis le plan de relance oléicole)**

NOMBRE D'EXPLOITATION OLÉICOLES

- France : 25.385
- Languedoc-Roussillon : 5.278
- **GARD : 3.410 (Soit 13 % du nombre d'exploitations oléicoles françaises)**

Dans le département, 51 % des exploitations ont de 1 à 50 arbres, 26 % de 51 à 100 arbres et 2 % ont plus de 500 arbres.

PRODUCTION D'OLIVE DE TABLE

- Languedoc-Roussillon : 700 T (50 % de la production nationale)
- **GARD : 400 T**

PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE

- Languedoc-Roussillon : 624 T
- **GARD : 410 T**



CHIFFRES MONDIAUX

Huile d'Olive (Campagne 2005/2006)

- Production mondiale : 2 584 500 T
- Production européenne : 1 947 500 T
- Production française : 4 405 T
- Consommation mondiale d'huile d'olive : 2 769 000 T
- Consommation européenne d'huile d'olive : 1 982 500 T
- Consommation française : 98 5000 T

Olive de Table (Campagne 2005/2006)

- Production mondiale : 1.729 500 T
- Production européenne : 596.000 T
- Production française : 1 600 T
- Consommation mondiale d'olive de table : 1 777 500 T
- Consommation française : 53 000 T

9. Une participation toujours renouvelée de tous les acteurs de la filière oléicole

Sur le "Pôle Professionnel", le **Syndicat des Oléiculteurs du Gard** accueillera la presse sur son stand et proposera de découvrir les AOC oléicoles gardoises (Olive et Huile d'Olive de Nîmes) sous la forme de dégustations ludiques.

L'**Association Française Interprofessionnelle de l'Olive**, (AFIDOL) animera un "bar à huiles", véritable occasion de réaliser une initiation à la dégustation des huiles d'olive. Autour de l'initiation à la dégustation, la documentation et les spécialistes de l'AFIDOL répondront aux interrogations du grand public sur tout ce qui touche à l'oléiculture.

Sur le "Pôle Technique", les techniciens oléicoles des Chambres d'agriculture, du CTIFL⁽¹⁾, de la SERFEL⁽¹⁾ et de l'AFIDOL se relayeront pour répondre à vos questions sur la culture et l'entretien de l'olivier. Les publications des différents partenaires pourront être consultées tout le week-end.

Les associations oléicoles et le Syndicat des Oléiculteurs du Gard animeront des séances de **démonstration de la taille de l'olivier** en direct sur les différents oliviers qui seront placés sur l'Esplanade Charles de Gaulle. Plusieurs séances par jour seront programmées, afin de permettre à tous les amateurs et autres jardiniers en herbe de découvrir les gestes de base de la taille de cet arbre présent dans de nombreux jardins de la région.

Sur le stand de TERRA OLEA, le public pourra participer à un atelier de **découverte de la culture oléicole** et des produits issus des trois régions partenaires de ce projet européen⁽²⁾ que sont Nîmes, Baena en Espagne et Mirandela au Portugal.

Les partenaires des Journées Méditerranéennes de l'Olivier sont :

- Nîmes Métropole
- Chambre d'Agriculture du Gard
- Syndicat des Oléiculteurs du Gard
- Conseil Général du Gard
- Région Languedoc-Roussillon
- Ville de Nîmes
- Chambre de Métier et d'Artisanat du Gard
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Nîmes
- AFIDOL
- Office de Tourisme de Nîmes
- Associations oléicoles (et plus particulièrement l'association ACCION)
- Mairie de Marguerittes et la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier
- Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard
- Logis de France du Gard
- Confrérie des Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon

Mais aussi :

- Restaurant Le Lisita - Nîmes
- Restaurant Alexandre - Garons
- Lycée Saint Vincent de Paul
- France Bleu Gard Lozère
- École Pigier
- Pôle Promotion Santé
- CTIFL
- SERFEL

Sans oublier les associations et les organismes oléicoles qui réalisent toute l'année un énorme travail de sensibilisation et de découverte de la culture oléicole.

1 - (CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes - SERFEL : Station Régionale d'Expérimentation Fruits et Légumes – INRA : Institut National de la Recherche Agronomique).

2 - (TERRA OLEA est un parcours touristique oléicole qui regroupe ces trois villes d'Europe du Sud. TERRA OLEA bénéficie du soutien de l'Europe et le projet s'inscrit dans le programme d'initiative communautaire INTERREG III B espace Sud-Ouest Européen (SUDOE)).



Informations :

le programme complet des JMO 2007 et des informations sur les partenaires seront téléchargeables sur le site internet de TERRA OLEA, à partir de la page dédiée aux Journées Méditerranéennes de l'Olivier :

<http://www.terra-olea.org/nimes/les-9emes-journees-mediterraneennes-de-l-olivier.html>

Photos :

certaines photos sont téléchargeables sur le site de TERRA OLEA (www.terra-olea.org, rubrique "Nîmes" puis "téléchargements", ou directement en allant à la page :

<http://www.terra-olea.org/nimes/telechargements.html>).

Crédit photo : CA30 (Chambre d'Agriculture du Gard).

Pour obtenir ces photos en meilleure définition (ou d'autres photos) : s'adresser à la Chambre d'Agriculture : Alice JOUNEAU / Service Promotion :

Tel : 04.66.06.50.05 ou mail : alice.jouneau@gard.chambagri.fr

Contacts Presse :

NÎMES MÉTROPOLE

Dominique Pralong

Directeur de la Communication

04 66 02 55 06

dominique.pralong@nimes-metropole.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE

Stéphane ALLARD

Chargé de Promotion

04 66 04 50 60

stephane.allard@gard.chambagri.fr

Contacts Presse Paris :

Agence Albertine & Media

Patricia Chapelotte - Bertrand de Tilleul

01 49 49 02 60

p.chapelotte@albertine-media.fr

b.detilleul@albertine-media.fr

