

JOURNEES MEDITERRANEENNES DE L'OLIVIER 2008

Samedi 24 et dimanche 25 mai 2008
Arènes de Nîmes

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier (ou JMO) fêteront en 2008 leur **dixième anniversaire**. A cette occasion, ce sont les **Arènes de Nîmes** qui abriteront sur leur piste le grand marché des produits oléicoles, agricoles et artisanaux, ainsi qu'un programme complet d'animations.

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier auront lieu **le week-end du 24 – 25 mai**, deux journées consacrées à la filière oléicole et aux terroirs de l'olivier. Les Arènes ouvriront leurs portes au public de 10 à 19 heures, et comme chaque année l'accueil sera assuré par les étudiants du Lycée Saint-Vincent de Paul de Nîmes.

Cette année encore, les organisateurs ont travaillé à proposer un programme renouvelé, autour d'une thématique porteuse : « **Oléiculture et romanité** ». Cette année sera aussi l'occasion de fêter la nouvelle cuvée de **l'AOC Huile d'Olive de Nîmes**, et de son association avec la dernière AOC obtenue dans le Gard : **l'AOC Olive de Nîmes**.

1- Une thématique forte : « Oléiculture et romanité »

L'organisation des JMO dans les Arènes de Nîmes a offert l'opportunité de travailler la thématique « Oléiculture et Romanité », qui rappelle à quel point l'arbre trois fois millénaire est intimement lié à la notion de civilisation.

La trace la plus ancienne de la présence d'un olivier dans le Midi de la France est certainement celle qui est inscrite dans les gypses tertiaires (16 millions d'années avant J.C.) du Pays Aixois dans lesquels les géologues ont identifié Oléa Primordialis.

Dans le Languedoc, dès la fin du tertiaire, une vaste sylve couvrait la région, et à côté des chênes et des érables de Montpellier, croissait l'oléastre (l'ancêtre de l'olivier cultivé), le figuier et la vigne.

Le plus ancien noyau d'olive attribué à un olivier cultivé dans le Languedoc daterait du Vème siècle avant J.C. Il a été trouvé sur le site de Lattara, aujourd'hui Lattes (Hérault). Dans ce qui allait devenir le Gard, l'implantation d'une colonie romaine à Nîmes, sous Auguste (1er siècle après J.C.), modifia profondément et durablement le paysage rural. Les légionnaires romains s'établirent comme agriculteurs et créèrent de nombreuses villae, grands

domaines agricoles. Un grand nombre de ces villae est à l'origine de nos villages actuels, comme en témoignent les terminaisons en -ac, -an ou -argues, dérivés de « -anicum » qui signifie « propriété de ».

Dès le 1er siècle avant J.C., la production agricole de la Narbonnaise avait un tel succès qu'elle inquiéta rapidement Rome. Un décret de l'empereur Domitien interdit la plantation de vignes et d'oliviers dans la région. Ces mesures d'encadrement n'eurent pas l'effet escompté, puisque vers le milieu du IIIème siècle après J.C., la Gaule exportait en Italie des olives et de l'huile.

Suivirent deux millénaires, pendant lesquels la culture de l'olivier n'a pas cessé, et ce malgré les gels qui ont rythmé l'histoire et détruit cet arbre sensible aux grands froids. Les littératures médiévales, de la Renaissance, jusqu'au XIXème siècle : toutes attestent de l'importance de l'olivier dans la région, mais aussi des difficultés de sa culture, sensible au climat capricieux (l'olivier ne tolère pas le gel ni la forte sécheresse), faisant ainsi alterner des périodes de grande production entrecoupées d'années sans aucune production.

(extrait du « Guide TERRA OLEA de tourisme oléicole de Nîmes et sa région », téléchargeable en totalité sur le site www.terra-olea.org/nimes/telechargements.html)

Le public, accueilli dès l'entrée des Arènes par des oliviers, trouvera sur la piste de ce monument plusieurs activités en relation avec cette thématique :

→ Des **ateliers de fabrication de lampes à huile pour les enfants** seront animés en continu par les animateurs de la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier de Marguerittes

Horaire : toutes les heures de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30

Participation sur inscription le jour-même sur le stand de la MGTO

→ « **Les saveurs de l'huile d'olive de l'Antiquité à nos jours – Traversée en Méditerranée** » : une **conférence – dégustation** qui sera animée par Jean-Marie Baldassari (expert oléicole, ADOLIVE)

La conférence proposée traduit deux aspects : les huiles d'olive étaient et sont toujours une production de l'homme lorsqu'elles sont produites avec des systèmes traditionnels et anciens, mais elles sont aussi devenues une production de l'arbre ou encore un pur jus de fruit grâce aux outils de dernière génération. La notion de terroir sera alors abordée; elle permet d'affirmer qu'il n'y a pas une seule huile d'olive mais des huiles d'olive et que celles-ci trouvent différentes applications gastronomiques selon qu'elles sont

douces en bouche, de caractère ou de grand caractère et selon aussi la nature de leurs arômes.

Pour étoffer cette présentation la dégustation de 2 huiles sera proposée : l'une, traditionnelle, présentant des défauts tels que décrits par les réglementations internationales, l'autre, un fruité vert caractéristique de tous les progrès réalisés depuis une quinzaine d'années.

Date : le dimanche 25 mai, à 11 heures

Lieu : travée des Arènes (côté Présidence)

Durée : 1 heure environ

→ « **A l'heure romaine** » : démonstrations de **préparation d'huiles de massage à l'huile d'olive** proposées par l'AFIDOL (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive)

Dans un produit cosmétique, l'huile d'olive participe à l'élaboration de la phase grasse. L'huile d'olive possède des atouts utilisés depuis la Grèce et la Rome antique dans les soins de la peau : émollissante, adoucissante, anti-sécheresse cutanée et anti-oxydante.

Après une brève présentation des qualités et utilisations de l'huile d'olive vierge en cosmétique, nous proposerons aux visiteurs de découvrir les petits secrets de la fabrication d'une huile de massage à base d'huile d'olive vierge et comment la personnaliser en fonction de son inspiration ou de ses envies.

Lieu : dans les Arènes, sur inscription le jour-même sur le stand de l'AFIDOL

Durée : 45 minutes environ

2- Une valorisation de la nouvelle cuvée de l'AOC Huile d'Olive de Nîmes

Notre 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.

Afin de contribuer à l'évolution de l'oléiculture gardoise, les producteurs d'AOC Huile d'Olive de Nîmes ont choisi de s'associer. Le principe est simple : assembler les huiles AOC de Nîmes des différents moulins et coopératives pour créer des cuvées uniques et représentatives du travail des producteurs et transformateurs gardois.

Deux gammes ont été créées, afin de traduire la variation de puissance aromatique de l'huile AOC selon la zone d'implantation des vergers dans le département, des conditions climatiques, du travail du moulinier, de la récolte (précoce ou tardive) ... : INTENSE et SAVEUR permettent de découvrir les nuances de la typicité désormais célèbre de l'AOC Huile d'Olive de Nîmes.

Ces huiles traduisent le regroupement dont tous les acteurs AOC de l'oléiculture Gardoise (transformateurs et producteurs). C'est sans aucun doute grâce à eux que ces deux seules AOC oléicoles gardoises ont une si belle notoriété. Elles témoignent d'un savoir-faire unique, transmis de génération en génération dans notre région depuis des millénaires et mis en exergue par les techniques actuelles de trituration et d'extraction.

Le rassemblement des sept moulins dans ce projet est le résultat d'une bonne entente entre ces représentants de l'oléiculture dans le Gard. Cette étape est cruciale pour mener à bien les projets d'avenir de la profession, notamment en matière d'accession aux marchés. L'unification des structures apporte une force incomparable pour positionner ce produit si typique à l'international.

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier seront l'occasion de présenter au public cette nouvelle image de l'Huile d'Olive de Nîmes ainsi que le concept qui l'entoure. Il est également important de noter que tous les moulins conserveront leur propre packaging AOC représentatif de leur structure.

(Informations : Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes : 04 66 04 50 34)

3- Un grand marché oléicole et méditerranéen

Sur la piste des Arènes de Nîmes, un salon de plus de 50 stands accueillera les visiteurs.

Parmi les exposants, on trouvera des producteurs d'huiles d'olive en provenance du bassin méditerranéen (sud de la France, Espagne, Grèce, Tunisie, ...), des artisans de bouche (chocolats, confiseries, charcuteries, nombreuses spécialités à base d'huile d'olive et d'olive) et d'art, du petit matériel d'entretien des oliviers, etc.

4- Une ouverture à la dimension culturelle et associative

Les associations qui oeuvrent toute l'année pour la promotion de l'olivier dans notre 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.

Les associations seront aussi présentes pour animer des démonstrations de taille et de greffe de l'olivier, démonstrations très prisées par les amoureux de cet arbre que l'on retrouve dans de nombreux jardins nîmois.

La dimension culturelle sera aussi traitée par le biais du conte : plusieurs séances tous publics seront proposées durant le week-end.

5- Une visite 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 durant les JMO.

→ 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**, ancienne propriété agricole qui est devenu un véritable écrin pour les capitelles réhabilitées et les parcelles d'oliviers qui ont été plantées ces dernières années.

Le parcours oléicole se visite toute l'année.

→ A Marguerittes : la **Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier** propose un Musée totalement dédié à l'olivier et à sa culture. En lien avec la **Combe des Bourguignons**, un sentier d'interprétation et un parcours d'orientation vous permettront de découvrir les traces de l'oléiculture d'antan sur les paysages de garrigue d'aujourd'hui : clapas, murets, terrasses et capitelles.

Samedi 24 mai 2008 et dimanche 25 mai, la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier propose un programme d'activités gratuites pour le public :

- 14h00 Visite guidée du Musée de l'Olivier – Public 20 adultes
- 15h30 Visite ludique du Musée de l'Olivier (carnets de découverte)
Public : 12 enfants de 7 à 11 ans accompagnés d'un parent
- 16h30 Visite libre – Tout public

Renseignements :

au 04 66 20 54 78 le mercredi, jeudi, vendredi de 9h30 à 12h et 14h00 17h30

6- Une participation toujours renouvelée de tous les acteurs de la filière oléicole

→ Traditionnellement, à l'occasion des JMO la **Confrérie des Chevaliers de l'Olivier** tient un chapitre qui permet d'honorer les personnes ayant œuvré pour le renom de l'Olivier.

Créée en décembre 1992, la Confrérie apporte son soutien à l'oléiculture régionale et participe à son rayonnement. Composée de Majoraux, de Chevaliers et d'un Maître de cérémonie, elle tient ses chapitres lors de grandes fêtes liées à l'olivier. Au cours de ceux-ci, des personnes ayant eu un rôle en faveur de cet arbre sont intronisées après avoir lu un serment où elles promettent de défendre l'olivier et d'en assurer sa promotion, celle de ses fruits et de son huile.

Les Majoraux, choisis parmi les Chevaliers, portent une médaille dorée sur une cape en velours vert et doublure blanche représentant le symbole de la feuille d'olivier. Le chapeau est en feutre noir pour les femmes, en feutre vert pour les hommes.

Chaque intronisé reçoit la médaille et son diplôme des mains de son parrain. La médaille reçue par les chevaliers est en étain avec un rameau d'olivier et ses olives sculpté sur le recto et une jarre contenant de l'huile coulant sur le verso.

Depuis sa création, la Confrérie a intronisé plus de 180 chevaliers, dont 40 majoraux.

Le samedi 24 mai dès 10 heures, c'est la **Confrérie des Chevaliers de l'Olivier** qui ouvrira la manifestation, en intronisant trois nouveaux chevaliers.

Informations : 04.90.31.73.58

→ Sur le « **Pôle Professionnel** », le **Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes** vous accueillera sur son stand et vous proposera de découvrir les AOC oléicoles gardoises.

L'**AFIDOL** (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive) 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. Point central de toute manifestation liée à l'olivier ou au terroir, le Bar à huile permet au public de déguster, en un lieu unique, plusieurs huiles d'olive de France, de découvrir les richesses gustatives de ces huiles d'olive, leurs différences de goût en fonction des variétés et des terroirs, leurs utilisations, ... et de poser des questions à des spécialistes de l'AFIDOL.

Le Bar à huile est un lieu de rencontre, d'échange de points de vue et fourmille de renseignements sur l'olivier (panneaux d'information, photos, fiches & dépliants d'information, ...).

L'AFIDOL propose aux visiteurs de déguster 5 à 6 Huiles d'olives de France avec des fruités et des intensités différents (un turn-over des huiles d'olive dégustées permet de faire déguster une douzaine d'huiles d'olive différentes dans le week-end).

Horaire : en continu : 10h – 13h et 14h - 19h le samedi et 10h – 13h et 14h - 17 h le dimanche

→ Les associations oléicoles et les oléiculteurs animeront des séances de **démonstration de la taille et de greffe de l'olivier** en direct sur les différents oliviers qui seront placés sur le parvis des Arènes de Nîmes. 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.

Lieu : sur le Parvis des Arènes

Durée : 1 heure environ

Séances du samedi 24 mai :

15 h : **Démonstration de greffe** de l'olivier, animée par l'Association des Amis de l'Olivier de Marguerittes

17 h : **Démonstration de taille** de l'olivier, animée par l'association ACCION

Séances du dimanche 25 mai :

10 h : **Démonstration de taille** de l'olivier, animée par l'association PROMOLIVE

15 h : **Démonstration de taille** de l'olivier, animée par un oléiculteur gardois

→ La mise en valeur gastronomique de nos produits oléicoles est réalisée toute l'année par les restaurants de Nîmes et du département. A l'occasion des Journées Méditerranéennes de l'Olivier, les **restaurants partenaires** de la manifestation mettront les AOC Huile d'Olive et Olive de Nîmes à l'honneur sur leurs tables, en partenariat avec le Syndicat des AOC.

La liste des restaurants partenaires et les menus proposés seront prochainement disponibles sur le site www.terra-olea.org.

Pour terminer, rappelons que les Journées Méditerranéennes de l'Olivier constituent la plus grosse manifestation organisée sur Nîmes Métropole. Une telle organisation n'est possible que grâce à **l'engagement de tous les partenaires tout au long de l'année** :

- Nîmes Métropole
- Chambre d'Agriculture du Gard
- Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes
- Ville de Nîmes
- Conseil Général du Gard
- Conseil Régional du Languedoc-Roussillon
- Chambre des Métiers et d'Artisanat du Gard
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Nîmes
- Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alès
- AFIDOL
- Office de Tourisme de Nîmes
- Associations oléicoles (Promolive, ACCION, Association des Amis de l'Olivier)
- 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
- Lycée Saint Vincent de Paul
- Télé Miroir
- Culturespace
- Office du Commerce et de l'Artisanat de Nîmes

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

Informations : le programme complet des JMO 2008 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/10emes-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 :

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