

JOURNEES MEDITERRANEENNES DE L'OLIVIER 2009

**Samedi 4 et dimanche 5 avril 2009
Parvis des Arènes de Nîmes**

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier (ou JMO) ont fêté en 2008 leur dixième édition. A cette occasion, ce sont les **Arènes de Nîmes** qui ont accueilli pour la première fois l'événement. L'expérience concluante de 2008, qui a permis à 15.000 visiteurs de rencontrer le monde oléicole méditerranéen, a motivé le retour aux Arènes en 2009. Cette année, c'est donc le parvis du monument nîmois qui accueillera le grand marché des produits oléicoles, agricoles et artisanaux, ainsi qu'un programme complet d'animations en rapport avec la thématique retenue :

« Oléiculture et développement durable ».

Les 11èmes Journées Méditerranéennes de l'Olivier auront lieu **le week-end du 4 et 5 avril**, deux journées consacrées à la filière oléicole et aux terroirs de l'olivier. Le site ouvrira au public de 9 à 19 heures, et comme chaque année l'accueil sera assuré par les étudiants du Lycée Saint-Vincent de Paul de Nîmes. Comme chaque année aussi, l'engagement des nombreux partenaires de l'événement permet de proposer une entrée libre et gratuite pour le public des JMO.

1- Une thématique d'actualité : « Oléiculture et développement durable »

Nîmes Métropole élabore un Agenda 21 constituant l'ossature du projet d'agglomération, qui concentre ainsi toutes les priorités à travers le choix d'une politique résolument environnementale, basée sur un développement durable et concerté de notre territoire. Un Conseil de Développement Durable va également être installé, avec la participation de 118 organismes, qu'il s'agisse d'institutions, de représentants du monde professionnel ou du milieu associatif.

Le public des JMO aura l'occasion d'approcher le développement durable au travers des nombreuses animations prévues dans le programme de l'édition 2009 :

→ Dès le vendredi soir, l'association PROMOLIVE animera une **table-ronde** ouverte au public sur le thème : « **Où en est l'oléiculture biologique ?** » avec la participation d'oléiculteurs en agriculture biologique, français et grecs.

Date : le vendredi 3 avril, de 18 heures à 20 h

Lieu : au premier étage de l'hôtel du Cheval blanc (salon Picasso)

Durée : 2 heures

Entrée libre, dans la limite des places disponibles.

→ Le samedi en fin de journée, une **conférence - débat** sur le thème de « **L'intégration d'une démarche développement durable de l'oléiculture** » fera intervenir deux chercheurs reconnus pour leur travail sur la filière oléicole : Nathalie MOUTIER (INRA Montpellier) et Stéphane ANGLES (Université Paris Diderot-Paris 7). Cette conférence est organisée et animée par le pôle de compétitivité Q@LIMEDITERRANEE.

Date : le samedi 4 avril, de 18 heures à 20 h

Lieu : au premier étage de l'hôtel du Cheval blanc (salon Picasso)

Durée : 2 heures

Entrée libre, dans la limite des places disponibles. La conférence sera suivie d'un apéritif.

Intervention de Nathalie MOUTIER

« **Identification, préservation et valorisation du patrimoine variétal de l'olivier en France** ».

Le patrimoine français actuel est riche d'environ 200 variétés d'oliviers répertoriées. Actuellement, seules de grandes variétés d'intérêt général sont cultivées sur des surfaces significatives et sont bien identifiées. Cependant, nombreux sont les producteurs qui possèdent sur leurs terres, des variétés bien adaptées à leur région mais mal caractérisées et peu diffusées. Face à la progression des variétés principales et à la raréfaction des surfaces cultivées en variétés de terroir, il apparaît indispensable et urgent de sauvegarder les variétés locales menacées de disparition.

Ne pouvant préjuger des ressources génétiques qui seront nécessaire dans le futur pour les professionnels de l'oléiculture et des adaptations à venir, une organisation nationale a été mise en place afin de mieux connaître le matériel présent sur le territoire français et pour conserver sur le long terme ce patrimoine génétique. Jusqu'à présent, l'identification des variétés était principalement basée sur une caractérisation morphologique des différentes parties de l'arbre : formes de l'arbre, de la feuille, du fruit, du noyau,.... Elle trouve actuellement une nouvelle perspective grâce à la mise au point des techniques

moléculaires basées sur l'ADN. Parallèlement, la mise en place d'un ensemble de collections variétales de référence aux niveaux national et départemental est en cours et permettra de répondre à ce besoin de sauvegarde du patrimoine français.

Cette double démarche permettra, par la suite, de pouvoir utiliser certaines caractéristiques des variétés locales (résistance au froid, aux maladies, ...) et de répondre aux demandes futures des oléiculteurs en matière de matériel végétal typique, adapté à un terroir donné.

Intervention de Stéphane ANGLES

« diversité des paysages de l'olivier et leur intégration au sein d'un développement durable de l'oléiculture et des territoires concernés ».

L'exposé visera à présenter la grande diversité paysagère offerte par l'olivier dans le Bassin méditerranéen. Cette variété des paysages oléicoles constitue une véritable richesse comme reflet des multiples sociétés et cultures méditerranéennes. Ainsi les paysages de l'olivier représentent un patrimoine matériel, esthétique, environnemental mais aussi culturel de première importance.

La conférence tentera également d'intégrer la richesse paysagère au sein du développement durable car les paysages participent pleinement à la biodiversité et à la typicité des régions de production oléicole. Des paysages de qualité sont également des garants d'une durabilité économique et sociale pour l'oléiculture. La préservation et la mise en valeur du patrimoine paysager de l'olivier permet de concevoir un développement durable des régions oléicoles en transformant un territoire-support en un territoire-ressource.

Cette approche est le résultat de recherches menées depuis de nombreuses années sur l'olivier et en particulier dans le cadre d'un programme de recherche sur les paysages et le développement rural soutenu par le Ministère de l'Environnement.

Stéphane Angles est maître de conférences à l'Université Paris Diderot-Paris 7 et spécialiste de l'oléiculture au sein du laboratoire LADYSS.

Q@LIMEDITERRANEE

Le pôle QALI-MEDiterranée concentre ses actions de développement de l'innovation sur les 3 grandes cultures méditerranéennes qui ont sculpté les territoires, les hommes et l'histoire récente de la région Languedoc- Roussillon, sur les rives nord de la Méditerranée : la vigne, les céréales, et les fruits et légumes

Il associe à ses travaux les entreprises de production et de transformation, les laboratoires publics de recherche et développement, ainsi que les entreprises fournisseurs des filières en produits, services et solutions innovantes.

Ses trois Domaines d'Activité Stratégique (DAS) sont :

- les agrotechnologies, solutions pour une agriculture performante et durable
- les nouveaux produits issus des trois cultures méditerranéennes cibles
- les outils d'amélioration de la performance et de la productivité des transformations

Q@LIMEDITERRANEE participe à la valorisation des forces entrepreneuriales et scientifiques régionales pour le développement de nouveaux marchés et services dans une approche durable de la production agricole et agroalimentaire. Les acteurs du pôle investis dans le développement de projets de R&D collaboratifs innovants participent à son action, véritable levier du développement économique régional.

Par ses actions le pôle accompagne les démarches structurantes de montage de projets innovants de R&D. Une réflexion est notamment aujourd'hui en cours avec l'AOC Huile d'olive de Nîmes. Richesse régionale en plein essor, l'oléiculture représente pour le pôle une activité de recherche et de valorisation future prometteuse. Le pôle accompagne aujourd'hui des projets en lien avec ce secteur qui seront présentés aux appels d'offres proposés par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR). Dans le cadre de son partenariat avec Nîmes Métropole, Q@LIMEDITERRANÉE a répondu présent pour participer à l'organisation des JMO spécifiquement sur l'organisation d'une **conférence - débat** sur le thème de « **L'intégration d'une démarche développement durable de l'oléiculture** »

Pour plus d'information : www.qalimediterranee.fr

→ Des **animations pour les enfants** organisées autour de la thématique des énergies renouvelables et de l'éducation à l'environnement

Encadrés par la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier de Marguerittes, les animateurs de la MGTO, les élèves du Lycée St Vincent de Paul et une animatrice enfants proposeront aux petits des ateliers créatifs, modelage, collages et coloriages.

Atelier de création « Le moulin à vent », atelier modelage « Mon arbre », atelier collages et coloriages « Les paysages de l'olivier » : sous la tente « espace animations », de 10 heures à 19 heures

→ Des animations pour petits et grands : **contes et ateliers d'écriture**

« **Bourrasques et vents contraires** » – **Contes** du vent, du soleil et de la pluie.

Les temps ont changé, dit-on.

L'homme aurait désormais sa part de responsabilité des tempêtes et des inondations.

Mais toujours il a craint ou adoré pluie, vent et soleil, tenté de compter les étoiles et admiré la lune changeante.

En quelques histoires pêchées dans le répertoire du monde, nous irons faire un tour avec la mère du vent, le fils du soleil, le roi de la pluie et leur amis, et comme eux tour à tour caresser, cajoler ou secouer notre bonne vieille mère la terre, toujours renouvelée, porteuse de vie, souvent maltraitée mais éternellement bien aimée.

Ces contes et histoires pour tous seront portés par La Mère Castor, conteuse et bricoleuse soutenue par l'association Sarabande.

Date : le samedi 4 avril, à 15h30, 17h30, et 18h30 et dimanche 5 avril à 10h30, 14h30, et 16h30

Lieu : sous la tente « espace animations »

Durée : 30 minutes environ

« Olivier et petits papiers » – Ateliers d'écriture

Une olive, deux olives. Voilà deux yeux pour regarder.

Une feuille verte, une blanche, un crayon.

Voilà des mots pour raconter et dire simplement l'arbre, le fruit, la vie.

L'olivier a inspiré écrivains et poètes

Inspirons nous d'eux et laissons nous aller

Ecrivons sur l'instant et couvrons d'un feuillage bruissant de mots doux

L'olivier qui attend branches nues

Louanges, légères poésies ou compliments sincères.

Ces ateliers « minute » ouverts à tous seront animés par La Mère Castor pour l'association Sarabande.

Date : le samedi 4 avril, à 11h30, 14h30 et 16h30, et dimanche 5 avril à 11h30, 15h30, et 17h30

Lieu : sous la tente « espace animations »

→ « Des oliviers dans la ville » : **des balades familiales « écolocomiques » au milieu des oliviers**

Date : le samedi 4 avril, à 15 heures, 17 heures et 18 heures

Lieu : sur le parvis des Arènes, dans le mini-verger d'oliviers

Durée : 30 minutes environ

Le samedi, la compagnie RIGOL'N CO proposera au public des JMO des **mini-balades familiales écolocomiques**.

Les deux créateurs de la compagnie, Bernard Guillermo et Rodolphe Majurel, ont fédéré autour d'eux et de leur faconde sudiste, une troupe de passionnés de théâtre, de musique, mais également des professionnels de notre environnement au sens large du terme : le groupe compte en effet dans ses rangs un forestier, une biologiste, et un ingénieur agronome, ils sont les garants du contenu pédagogique des interventions de la compagnie. Le concept original des balades ECOLOCOMIQUES est né de la rencontre de ces deux passions et d'une volonté de parler d'environnement, de développement durable de manière différente, à la fois de manière responsable mais aussi ludique. Apprendre ou faire comprendre la nature tout en amusant un public familial ou scolaire voilà l'objectif que remplit la balade ECOLOCOMIQUE des RIGOL'N CO.

La mini-balade créée spécialement pour les JMO se déroulera dans le verger d'olivier aménagé sur le parvis des Arènes. Différentes scènes permettront aux acteurs d'aborder des thèmes aussi divers que la biologie de l'olivier, la biodiversité, l'agriculture raisonnée...

Pour plus d'information sur la compagnie : www.ecolocomique.fr

→ A Marguerittes : la **Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier**, inaugurée le 30 juin 2005, est un lieu unique. Un espace où il est à la fois possible de s'étonner, d'apprendre, de s'amuser et de savourer. Dans un cadre à l'architecture innovante, vous découvrirez l'olivier et ses produits, vous comprendrez les liens étroits qui l'unissent au paysage et aux gens et vous irez à la rencontre du Rachalan, notre humble ancêtre, bâtisseur des garrigues.

Le dimanche 5 avril, la MGTO ouvrira gratuitement ses portes au public, et proposera deux visites thématiques :

- à 14h : **visite ludique de l'espace muséographique** avec carnets de découvertes enfants et adultes

L'espace muséographique de 130 m² conduit sur les chemins de la connaissance à travers une scénographie très visuelle et abordable par tous les publics. Le contenu scientifique a été conçu avec la participation de chercheurs, ce qui a parfois pour résultat de remettre en cause nombres d'idées reçues sur l'olivier !

- à 16h : **visite guidée « La maison écologique Haute Qualité Environnementale »**

Le bâtiment de la Maison de la Garrigue et des terroirs de l'Olivier a été conçu pour avoir un moindre impact sur l'environnement tant lors de sa construction que pour son fonctionnement quotidien : choix des matériaux, techniques innovantes ou pratiques anciennes se complètent dans une parfaite harmonie de Développement Durable.

Toute l'année, les animateurs de la MGTO proposent des animations d'Education à l'Environnement, pour mieux appréhender le milieu garrigue par une sensibilisation sur des thèmes différents : la maison écologique, les arbres et plantes de la garrigue, la flore et la faune de la garrigue, l'huile d'olive, la culture de l'olivier, le feu dans la garrigue, ...

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

2- Un grand marché oléicole et méditerranéen

Sur le parvis des Arènes de Nîmes, un **salon de plus de 500 m²** accueillera les visiteurs.

La thématique oléicole y sera représentée sous de nombreuses formes : parmi les exposants, on trouvera des producteurs d'huiles d'olive en provenance du bassin méditerranéen, 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, des livres, des produits cosmétiques, ...

Comme chaque année, les moulins viendront présenter leurs nouvelles cuvées, dont certaines ont été remarquées et **médallées lors du Concours Général Agricole** qui s'est tenu à Paris le 21 février dernier (pour plus d'informations : www.cga-paris.com)

L'Agriculture Raisonnée et **L'Agriculture Biologique** seront représentées sur les stands consacrés à ces démarches respectueuses de l'environnement.

En lien avec l'association PROMOLIVE, deux **oléiculteurs grecs** du Péloponnèse viendront présenter leurs produits, notamment leurs huiles d'olive issues de l'Agriculture Biologique, et interviendront lors de la table-ronde du vendredi soir.

En lien avec le Pôle Jumelages de la ville de Nîmes, des **délégations des villes de Rishon et Vérone** seront présentes à Nîmes pour les JMO, et présenteront leurs territoires et les produits qui en sont issus.

3- Une ouverture à la dimension culturelle et associative

→ C'est la cinquième année que les Journées Méditerranéennes de l'Olivier sont en **partenariat avec l'Ecole supérieure des Beaux-Arts de Nîmes (ENSBA)**. Chaque année, un concours de projet d'affiche est proposé aux étudiants sur la base du volontariat.

L'affiche de 2009 est issue du travail d'Hubert BAUCHU : son aquarelle représentant un zeppelin en forme de picholine survolant Nîmes et ses Arènes a séduit le jury du concours d'affiche.

Le 2^{ème} et le 3^{ème} prix ont été attribués respectivement à Mohamed BOUMBADJI et Eugénie CARPENTIER.

→ 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.

→ Dans le salon Picasso de l'hôtel – résidence Le Cheval Blanc, où se dérouleront les conférences, on pourra admirer une **exposition des nombreuses photographies** prises par les membres de l'association PROMOLIVE lors de leurs déplacements dans divers pays producteurs de la Méditerranée

→ Dans le quartier nîmois de Courbessac : **l'association ACCION**, qui sera représentée les deux jours sur le salon, propose un « **Voyage dans les collines de l'olivier** » :

- les 4 et 5 avril, rendez-vous à 14 h pour la visite du domaine d'Escattes et des différents projets qui y sont mis en place : parcelle d'arbres centenaires, parcelle « vitrine » de l'AOC Huile d'olive de Nîmes, parcelles expérimentales, projets du Centre International de l'Olivier (C.I.O)
- le samedi 4 avril, l'association ACCION animera une matinée de démonstration de taille de l'olivier (de 9h à 12h)

Lieu de départ des animations : Mas d'Escombiér, chemin de Font Aubarne (parcours fléché depuis la route de Poulx)

4- 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 4 avril à 10 h 30 la **Confrérie des Chevaliers de l'Olivier** ouvrira la manifestation, défilant au départ du Parvis des Arènes

→ 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, dans le verger d'oliviers

Durée : 1 heure environ

Séances du samedi 4 avril :

14 h : démonstration de taille de l'olivier animée par l'association ACCION

16 h : démonstration de taille de l'olivier animée par l'association PROMOLIVE

Séances du dimanche 5 avril :

11 h : démonstration de greffe de l'olivier animée par l'association « Les Amis de l'Olivier »

15 h : démonstration de taille de l'olivier animée par la coopérative oléicole de Villevieille

→ 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.

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

→ 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

→ Présente depuis l'origine des Journées Méditerranéennes de l'Olivier, la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard**, pour la deuxième année consécutive, valorisera l'Artisanat au travers de la présence du Centre de Formation des Apprentis des Métiers sur un stand (CFA des Métiers).

A travers son implication dans les trois axes du développement durable : l'environnement, le social et l'économique, le CFA des Métiers présente des arguments pertinents pour sa participation aux JMO 2009 :

- Au niveau social, le CFA des Métiers permet la transmission d'un savoir faire
- D'un point de vue environnemental, le CFA des Métiers renforce en formant à la transformation, la culture agricole d'espèces adaptées au territoire.
- Sur le plan économique, il contribue à la création de richesses, en formant :
 - une main d'œuvre qualifiée,
 - des futurs chefs d'entreprise,
 - des candidats potentiels à la reprise.

Le CFA des Métiers, c'est plus de 600 apprentis, à l'année, en formation dans les métiers de bouche (la boulangerie, la pâtisserie, la boucherie), les métiers de services (la photographie, la fleuristerie, la bijouterie, la coiffure, l'esthétique, la prothèse dentaire).

C'est une formation dispensée du CAP (niveau V) au Brevet Professionnel (niveau IV) avec une déclinaison de mentions complémentaires. C'est aussi la formation d'Assistant Dirigeant d'Entreprises Artisanales.

Cette année, sur le salon des Journées Méditerranéennes de l'Olivier seront proposés au grand public :

- Des **démonstrations et dégustations boulangères** sur le thème de l'Huile d'Olive et de l'Olive
- Un **atelier de fleuriste, décoration à base de rameaux d'olivier**

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 Chevaliers de l'Olivier du Languedoc-Roussillon
- Lycée Saint Vincent de Paul
- Pôle de compétitivité Q@LIMEDITERRANEE
- Office du Commerce et de l'Artisanat de Nîmes

Informations : le programme complet des JMO 2009 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 : www.terra-olea.org (pages de Nîmes, puis « Evènements »)

Photos : certaines photos sont téléchargeables sur le site de TERRA OLEA (www.terra-olea.org, rubrique « Nîmes » puis « téléchargements »)

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 : 04.66.04.50.05 ou mail : alice.jouneau@gard.chambagri.fr

Contacts Presse :

Chambre d'Agriculture : Alice JOUNEAU / Service Promotion :

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

Nîmes Métropole : Anne CALVINI / Attachée de Presse

Tel : 06.16.88.94.07 ou mail : anne.calvini@nimes.fr