

CONFÉRENCES ET ATELIERS

SAMEDI 5 JUIN

Espace Animations

De 13h30 à 14h

"Sauvages ou cultivées : utilisation de plantes aromatiques et de fleurs en cuisine"

Atelier proposé par Catherine et Pascal ROGER, producteurs-transformateurs adhérents au réseau "Bienvenue à la Ferme". Atelier limité à 20 participants.

De 14h à 15h

Initiation à la dégustation des miels : "Des couleurs aux saveurs"

Animé par le Groupement Qualité des Miels. Atelier limité à 15 participants.

De 15h à 16h

Conférence "Le régime méditerranéen, un modèle alimentaire", par le Professeur Lamarque.

Animée par le Pôle Promotion Santé

De 16h30 à 17h30

Atelier enfants "Fabrication de l'huile d'olive", suivi d'une dégustation.

Proposé par la MGTO de Marguerittes et le Syndicat des AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes. Atelier réservé aux enfants de 7 à 9 ans, limité à 14 participants.

De 18h30 à 19h30

Dégustation commentée de vins.

Proposée par la Chambre d'Agriculture du Gard. Dégustation limitée à 20 participants.

De 19h30 à 20h30

Mini-formation à la dégustation et découverte de l'AOC Huile d'olive de Nîmes.

Proposée par le Syndicat des AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes. Atelier limité à 25 participants.

Espace Pôle Promotion Santé

A 11h, 15h et 17h

Dégustations à base de fruits et légumes de saison : venez découvrir des saveurs surprenantes et initier vos papilles aux goûts d'ici !

Proposées par le CFA de la CCI de Nîmes

Espace Boulangerie

de l'Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard

De 14h à 18h

Ateliers "Petit Mitron".

Les enfants découvriront le métier de boulanger (le fournil, les matières premières) et seront initiés à la fabrication d'un produit. Remise d'un diplôme. Inscription à l'accueil, groupe de 4 enfants maximum.

DIMANCHE 6 JUIN

Espace Animations

De 10h30 à 11h30

Conférence : "L'origine des huiles n'a pas de prix" : comment être sûr de l'origine de l'huile d'olive ? Animée par l'AFIDOL.

De 11h30 à 12h30

Atelier de dégustation du Pélardon en 4 affinages et accords avec les vins. Animé par l'association Slow Food. Atelier limité à 25 participants.

De 13h30 à 14h

"Sauvages ou cultivées : utilisation de plantes aromatiques et de fleurs en cuisine".

Atelier proposé par Catherine et Pascal ROGER, producteurs-transformateurs adhérents au réseau "Bienvenue à la Ferme". Atelier limité à 20 participants.

De 14h à 15h

Initiation à la dégustation des miels "Des couleurs aux saveurs".

Animé par le Groupement Qualité des Miels. Atelier limité à 15 participants.

De 15h à 16h30

Atelier de dégustation de variétés de fruits, quels accords avec les vins ? Proposé par l'association Slow Food. Atelier limité à 25 participants.

Espace Boulangerie

de l'Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard

De 11h à 12h et de 14h à 17h

Ateliers "Petit Mitron".

Les enfants découvriront le métier de boulanger (le fournil, les matières premières) et seront initiés à la fabrication d'un produit. Remise d'un diplôme. Inscription à l'accueil, groupe de 4 enfants maximum.

A 15h

Démonstration : "Improvisez un repas avec les tartines - la tartine alsacienne et ses variantes".

Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier

de Marguerittes

De 14h30 à 17h30

Visite gratuite du Musée de l'Olivier.

Visite ludique avec des carnets de découverte adultes et enfants (à partir de 6 ans). Renseignements 04 66 20 54 78.

NB : horaires indicatifs, susceptibles d'être modifiés : à consulter sur place, le jour-même ou sur www.gard.chambagri.fr - Groupes limités, inscription sur place le jour-même (tente "Animations").

INFOS PRATIQUES

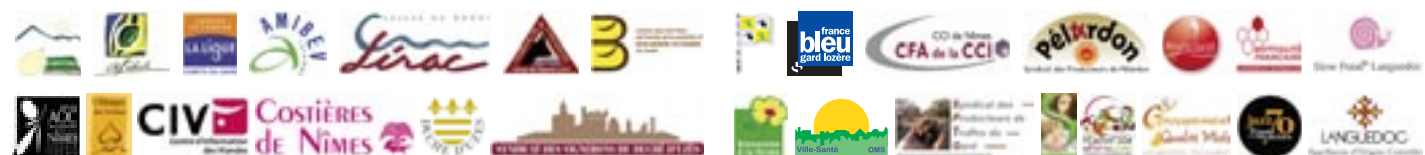
Samedi 5 juin de 10h à 23h
Dimanche 6 juin de 10h à 19h
Entrée libre et gratuite

Ecoutez notre partenaire France Bleu Gard Lozère et gagnez de nombreux lots et paniers du terroir, à retirer sur la manifestation.



Come and discover farm products grouped together by region : the Camargue, Cevennes, Nîmes and the Costières, Garrigues and the Rhône Valley. Farmers will host decorated stands where visitors can taste their food, and will explain how the products are made, thereby sharing their know-how. A unique opportunity to discover a wide variety of seasonal products at an authentic farmers' market.

LES PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION



JMIS

Journées Méditerranéennes des Saveurs

Nîmes
Esplanade
Charles de Gaulle
- proche Arènes -
5-6
JUIN



PRODUITS DU TERROIR

Dégustation

Vente

Animations

Sud de France

ENTRÉE GRATUITE

NOCTURNE LE 5



Nîmes Métropole et la Chambre d'Agriculture sont heureuses de vous inviter aux Journées Méditerranéennes des Saveurs, grande vitrine aux couleurs et aux saveurs du terroir. Cette manifestation vous propose un large choix de produits développés par des producteurs de Camargue, des Costières, des Cévennes, des Pays de Garrigues ou de la Vallée du Rhône.

Pour notre territoire, les activités agricoles sont garantes de sa durabilité économique et environnementale ; aussi, c'est pour promouvoir les produits d'ici, en vous offrant authenticité, qualité et goût que le concept des JM'S est né, dans le prolongement des Journées Méditerranéennes de l'Olivier. Le temps d'un week-end, nous apprécierons des produits du terroir issus du savoir-faire de nos agriculteurs ; échanges privilégiés avec les nombreux producteurs présents sur la manifestation et accueil chaleureux seront au rendez-vous ! Découvrez le programme des animations, ateliers et dégustations ; un large choix de produits d'ici est à savourer et à emporter. Durant ces deux journées, nous vous souhaitons de vous sentir à la campagne, au cœur de Nîmes, pour partager avec nos agriculteurs, dans une ambiance festive, leur métier et leur passion, qui font la richesse et l'attractivité de notre territoire.



Dominique GRANIER
Président de la Chambre d'Agriculture du Gard



Jean-Paul FOURNIER
Sénateur du Gard
Président de Nîmes Métropole
Maire de Nîmes

VENEZ DÉCOUVRIR LES PRODUITS AGRICOLES D'ICI REGROUPÉS SELON LEUR TERRITOIRE DE PRODUCTION : LA CAMARGUE, LES CÉVENNES, NÎMES ET LES COSTIÈRES, LES GARRIGUES ET LA VALLÉE DU RHÔNE. LES PRODUCTEURS SERONT PRÉSENTS SUR DES STANDS ANIMÉS POUR FAIRE DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER LEURS PRODUITS, EN EXPLIQUER LA FABRICATION, PARLER DE LEUR SAVOIR-FAIRE. UNE OCCASION DE TROUVER TOUTE LA VARIÉTÉ DES PRODUITS D'ICI ET DE SAISON DANS UN GRAND MARCHÉ FESTIF ET 100 % AGRICOLE.

LES TEMPS FORTS DES JM'S



SAMEDI 5 JUIN

10h - 23h : ouverture au public
10h : un défilé des vieux tracteurs autour des Arènes ouvrira la manifestation
11h : défilé des Confréries
11h30 : inauguration
12h - 20h : animations, ateliers, conférences
20h - 23h : nocturne en musique

DIMANCHE 6 JUIN

10h - 19h : ouverture au public
10h : défilé des vieux tracteurs autour des Arènes
10h - 19h : animations, ateliers, conférences
17h : défilé de clôture des vieux tracteurs

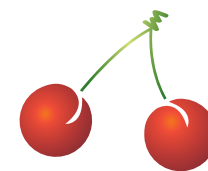
Espaces pique-nique

A proximité des stands, des espaces aménagés pour consommer sur place les produits et les assiettes proposés par les producteurs.

Nocturne

Samedi soir, les producteurs seront présents jusqu'à 23h pour une nocturne en musique : convivialité garantie !
Concert live : Jazz70 présente Swing Macadam, à partir de 20h30.

DURANT LES DEUX JOURNÉES...



De nombreuses animations seront proposées tout au long de ce week-end aux petits et grands : les producteurs et leurs partenaires vous feront découvrir la diversité et la qualité du monde agricole au travers de conférences, d'ateliers de dégustation, de démonstrations culinaires, de manipulations de produits, de présentation d'animaux et de jeux.

Expositions

- **Présentation de vieux tracteurs** - Parvis des Arènes.
- **Exposition de photos** - Stands producteurs.
- **Exposition : "Les olives : de la cueillette à la bouche - Projet d'école maternelle de Courbessac"** - Stand ACCION.

Mini-parc à brebis

En attendant la Fête de la Transhumance (samedi 12 juin, l'Espérou), quelques brebis dans un mini-parc aménagé.
A proximité des stands producteurs.

Dégustation - Vente - Démonstrations - Rencontres

- **Sur les stands des vignerons**, toute la journée
- **Espace de l'Union de Maîtres Artisans Boulangers du Gard** : démonstrations de fabrication de produits, vente à emporter de fougasses, pain bio du Gard "le Raspailou®", pains spéciaux, pizzas, petits pains pour sandwiches, ...
- **Sur les stands des vignerons**
Bars à vins, ateliers de dégustation, accords mets et vins.

Jeux

Jeu de l'oie, jeu Equilibrio, vélos, stepper.
Espace Pôle Promotion Santé et partenaires : Ligue contre le Cancer, Mutualité Française, CIV, Nîmes Sport et Culture adaptés, Centre de Formation des Apprentis de la CCI.

Informations - Conseils nutritionnels

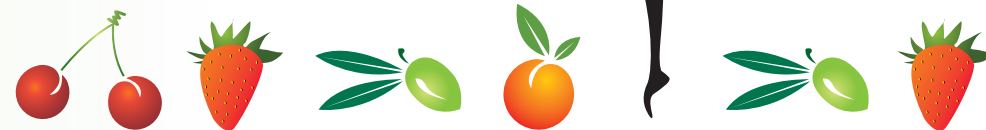
Un espace pour dialoguer sur la prévention des maladies, trouver des conseils pour avoir une alimentation équilibrée, choisir son activité physique...
Espace Information Santé du Pôle Promotion Santé.

Conseils - Informations techniques

Les conseillers techniques qui accompagnent au quotidien le monde agricole seront présents pour vous informer sur les pratiques agricoles.
Stand de la Chambre d'Agriculture du Gard.

Films

Les différents visages de l'agriculture, au travers de vidéos tournées auprès du monde agricole.
Stand de la Chambre d'Agriculture du Gard.



LES TERROIRS D'ICI



CAMARGUE

Retrouvez les produits emblématiques de ce territoire avec notamment le Taureau de Camargue, mais aussi le riz, le sel et le Vin des Sables. D'autres productions complètent la gamme, comme les asperges qui méritent elles aussi d'être connues.

COSTIÈRES

Nîmes, ses plaines et son plateau environnants seront représentés par la filière oléicole, avec les adhérents aux démarches AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes, les producteurs de fruits et légumes, avec une gamme de produits frais et de saison, en provenance directe des exploitations agricoles et les viticulteurs avec le vin des Costières de Nîmes.

CÉVENNES

Découvrez les productions de montagne comme la Châtaigne, le Miel des Cévennes ou encore le Pélardon et l'Oignon Doux.

GARRIGUES

De l'Uzège aux terres de Sommières, le terroir des Garrigues présentera une grande partie de la filière élevage. La filière Truffe sera également présente : même si elle ne dispose pas de produits à cette époque de l'année, l'accent sera mis sur les explications autour de ce produit d'exception. Enfin, ce sont les vins qui représenteront le territoire : ceux du Duché d'Uzès, mais aussi les Terres de Sommières.

VALLÉE DU RHÔNE

La Vallée du Rhône mettra à l'honneur la filière arboricole avec notamment la présence de producteurs de melons et de cerises. De plus, les appellations viticoles de la Vallée du Rhône présenteront les vins du secteur.

Le réseau de producteurs **Bienvenue à la Ferme** sera présent sur les différents pôles avec une gamme variée de produits fermiers : sirops, confitures, fromages et bien d'autres encore...