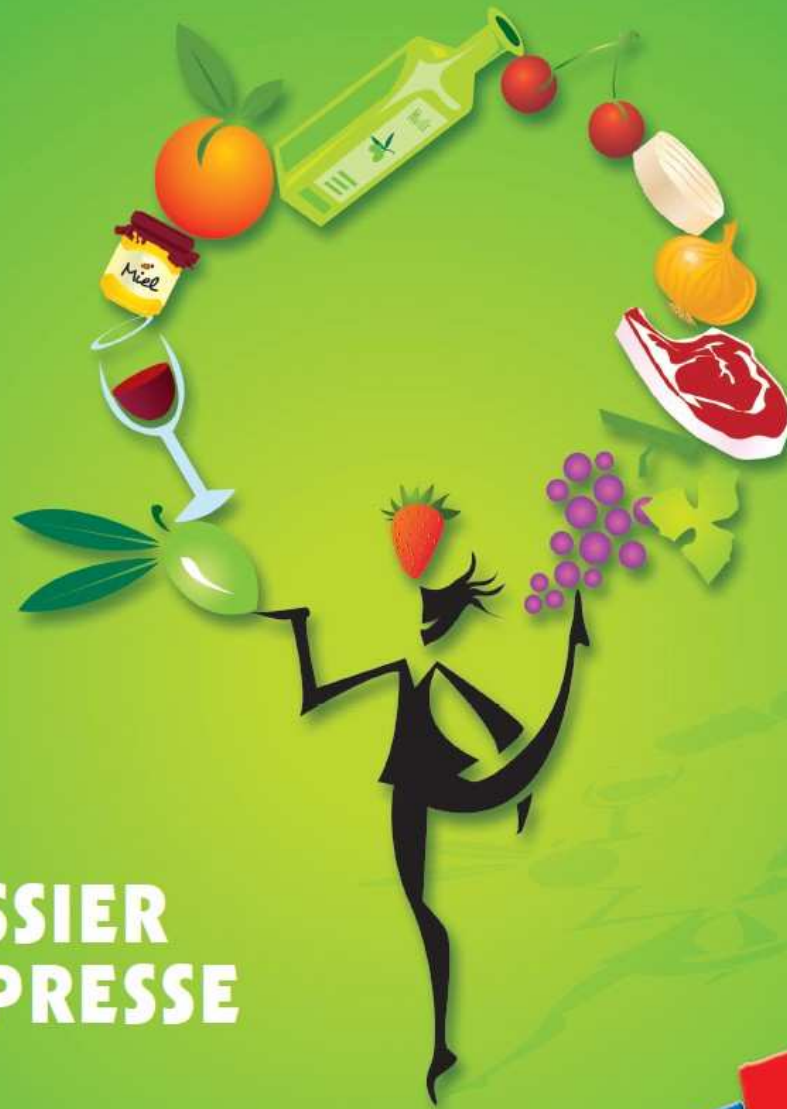


JM'S

Journées Méditerranéennes des Saveurs



**DOSSIER
DE PRESSE**



SOMMAIRE

Les Journées Méditerranéennes des Saveurs

Goûts et saveurs d'ici au programme

Les temps forts des JM'S
Durant les deux journées...
Conférences et ateliers

JM'S et terroirs

Les Costières
La Camargue
Les Garrigues
Les Cévennes
La Vallée du Rhône

Quelques productions d'ici

Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Les Vins des Costières de Nîmes
Le Riz de Camargue
Le Taureau de Camargue
Les Vins des Terres de Sommières
La filière Fruits et Légumes
La Châtaigne des Cévennes
Le Miel des Cévennes
L'Oignon doux des Cévennes
Le Pélarçon
Le Réseau Bienvenue à la Ferme

Les circuits courts de commercialisation

Les signes officiels de qualité

Les autres acteurs de la manifestation

Contacts Presse

Nîmes Métropole : Anne CALVINI / Attachée de Presse
Tel : 06.16.88.94.07 ou mail : anne.calvini@nimes.fr
Chambre d'Agriculture : Pierre LALANNE / Responsable Communication
Tel : 04.66.06.50.62 ou mail : pierre.lalanne@gard.chambagri.fr

Informations techniques

Chambre d'agriculture : Alice JOUNEAU / Promotion
Tel : 04 66 04 50 05 / 06 23 65 11 37 ou mail : alice.jouneau@gard.chambagri.fr

LES JOURNEES MEDITERRANEENNES DES SAVEURS

Des JMO aux JM'S...

Les Journées Méditerranéennes de l'Olivier ont fêté en 2009 leurs 11 ans d'existence. Elles ont contribué à promouvoir l'oléiculture dans le Gard, et à faire de Nîmes et de son Agglomération une référence pour la culture oléicole.

Mais « Nîmes la Gourmande » n'est pas uniquement la capitale de l'olivier : le Gard est le département du Languedoc-Roussillon qui compte le plus de produits sous signes officiels de qualité.

Le projet JM'S résulte d'un souhait fort de travailler sur cet axe, en concertation et en plein accord dès l'origine avec le Syndicat des AOC Olive et huile d'olive de Nîmes. Il s'agit de rendre visible le temps d'un week-end la grande variété de nos productions locales, véritable potentiel de développement des productions agricoles via les circuits courts.

La décision a donc été prise de faire évoluer les JMO vers une nouvelle manifestation agricole, organisée pour promouvoir toutes les filières présentes sur le département et dans laquelle l'oléiculture conserverait bien sûr une place importante.

L'objectif général est double :

→ Economique : il est impossible de parler des produits d'ici sans en proposer la dégustation ! Les producteurs seront là pour faire découvrir les produits de saison, les faire déguster, les vendre. Derrière le retour économique direct pour les producteurs présents sur la manifestation et les filières, il ne faut pas oublier l'impact de l'agriculture sur nos paysages et notre environnement mais aussi l'impact touristique.

→ Pédagogique : proposer aux familles la découverte des produits de nos terroirs, le savoir-faire du monde agricole pour proposer des produits sains, de qualité, en accord avec les saisons de production. Derrière cet objectif pédagogique se déclinent d'autres objectifs : la santé, la nutrition, l'éducation au goût...

En 2010, année de transition en raison des travaux, la manifestation se déploiera sur le nord de l'Esplanade. A terme, elle se déroulera sur le nouvel espace AEF.

Accompagner le développement des filières agricoles

Au quotidien, l'Agglomération, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gard, poursuit trois objectifs :

- apporter un soutien appuyé aux producteurs locaux qui font face à de grandes difficultés, dans un contexte de crise économique ;
- sensibiliser les consommateurs au " bien manger " ;
- prendre en compte la problématique de santé publique et la campagne de prévention nationale pour lutter contre l'obésité infantile.

Ainsi, depuis 2006, un grand nombre d'écoles de l'Agglo proposent aux menus des cantines des « fruits d'ici » : pommes, poires, raisins, abricots, gariguettes... L'Agglo fournit aussi des envies de fruits d'ici à l'occasion de nombreuses manifestations tout au long de l'année.

La Région Languedoc-Roussillon a développé quant à elle la marque « *Sud de France* » pour promouvoir les vins et les produits agroalimentaires du Languedoc-Roussillon.

L'objectif de cette marque est de promouvoir sous un nom unique l'ensemble des richesses régionales. Son ambition est d'aider les professionnels à conquérir de nouveaux marchés, notamment vers l'export pour la section vin.

Goûts et saveurs d'ici au programme

Les temps forts des JM'S

Samedi 5 juin

10 h - 23 h : ouverture au public

10 h : un défilé des vieux tracteurs autour des Arènes ouvrira la manifestation

11 h : défilé des Confréries

11 h 30 : inauguration

12h - 20h : animations, ateliers, conférences

20 h - 23 h : nocturne en musique (concert live de Jazz)

Dimanche 6 juin

10 h - 19 h : ouverture au public

10 h : défilé des vieux tracteurs autour des Arènes

10h - 19h : animations, ateliers, conférences

17 h : 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 23 heures pour une nocturne en musique : convivialité garantie !

Concert live : Jazz70 présente Swing Macadam, à partir de 20 h 30

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 mini conférences, d'ateliers de dégustation, de démonstrations culinaires, de manipulations de produits, de présentation d'animaux et de jeux.

- Dégustation - Vente - Démonstrations - Rencontres

Sur les stands des producteurs, 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 le stand des vignerons

Bars à vins, ateliers de dégustation, accords mets et vins

- **Jeux**

Jeu de l'oie, jeu Equilibrio, vélos, stepper

Le Centre Interprofessionnel des Viandes (CIV) animera un jeu grand public : « Equilibrio » - jeu de cartes géant

La ligue contre le Cancer proposera un Jeu de l'Oie grand format

Nîmes Sport et Culture Adaptés proposera des jeux en lien avec la promotion de l'activité physique

Le Pôle Promotion Santé proposera un grand jeu concours, autour de la constitution de menus équilibrés à partir des produits présents sur la manifestation (3 gagnants par jour, par tirage au sort parmi les bulletins validés par les diététiciennes)

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

- **Expositions**

Présentation de vieux tracteurs

A partir de jeudi 3 juin, 18 heures, une exposition de vieux tracteurs se tiendra sur le Parvis de Arènes.

Ces ancêtres garderont la manifestation jusqu'à leur départ le dimanche vers 17 heures.

Chaque matin à 10 heures, les vieux tracteurs défilent autour des Arènes et de l'Esplanade pour annoncer l'ouverture des JM'S au public.

Exposition de photos

Stands producteurs

Expositions : « Les olives : de la cueillette à la bouche – Projet d'école maternelle de Courbessac »

Les membres de l'Association pour la Création d'un Centre International de l'Olivier à Nîmes présenteront leur exposition, composée de photos, dessins et textes.

Contact : Gilbert VIVIET 06 03 83 55 16

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

Conférences et ateliers

Samedi 5 juin

Espace « Animations »

→ De 10 h 30 à 11 h 30 : 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, qui apportera l'éclairage nécessaire pour apprendre à reconnaître la provenance de cette huile d'olive qui nous tente tant sur les marchés estivaux.

→ De 13 h 30 à 14 h : « 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 », limité à 20 participants

→ De 14 h à 15 h : initiation à la dégustation des miels "Des couleurs aux saveurs"

Animé par le Groupement Qualité des Miels, limité à 15 participants

→ De 15 h à 16 h : conférence « Le régime méditerranéen, un modèle alimentaire »

Par le Professeur Lamarque

Animée par le Pôle Promotion Santé, cette conférence reviendra sur la constitution du régime méditerranéen, son équilibre et ses bienfaits.

→ De 16 h 30 à 17 h 30 : 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 18 h 30 à 19 h 30 : dégustation commentée de vins

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

→ De 19 h 30 à 20 h 30 : 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, 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 au goût d'ici !

Proposées par le CFA de la CCI de Nîmes

Espace Boulangerie de l'Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard

→ De 14 h à 18 h : 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 10 h 30 à 11 h 30

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 11 h 30 à 12 h 30

Atelier du goût : Pélardon en 4 affinages et accords avec les vins

Animé par l'association Slow Food

Atelier limité à 25 participants

→ De 13 h 30 à 14 h

« 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 14 h à 15 h

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

Animé par le Groupement Qualité des Miel

Atelier limité à 15 participants

→ De 15 h à 16 h 30

Atelier du goût : 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 11 h à 12 h et de 14 h à 17 h

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 15 h

Démonstration : « Improvisez un repas avec les tartines – la tartine alésienne et ses variantes »

Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier de Marguerittes

→ De 14 h 30 à 17 h 30

Visite gratuite du Musée de l'Olivier

Visite ludique avec des carnets de découverte adultes et enfants (à partir de 6 ans)

Renseignements et inscriptions : 04 66 20 54 78

NB : horaires indicatifs, susceptibles d'être légèrement modifiés : à consulter sur place le jour-même, ou sur www.gard.chambagri.fr

Groupes limités, inscription sur place le jour-même

JM'S et terroirs

Les Costières

Ce territoire qui comprend la ville de Nîmes, ses plaines et son plateau environnants sera représenté par ses trois grandes filières. La filière oléicole d'abord, sur un stand regroupant les adhérents aux démarches AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes, où seront proposées dégustations, animations et ventes de produits. Ce sont aussi les producteurs de fruits et légumes, qui proposeront une gamme de produits frais et de saison, en provenance directe des exploitations agricoles. Enfin, le vin des Costières de Nîmes (AOC) sera aussi présenté sur ce pôle.

La Camargue

Sous ce pôle, nous allons pouvoir retrouver les produits issus de ce terroir du sud du Gard. La Camargue dispose de produits emblématiques de son territoire avec notamment le Taureau de Camargue, qui dispose d'un signe officiel de qualité (AOC/AOP), mais aussi le riz (IGP), le sel et le Vin des Sables. D'autres productions complètent la gamme, comme les asperges qui méritent elles aussi d'être connues.

Les Garrigues

Ce pôle regroupe un territoire très important qui va de l'Uzège au Sommiérois. Cet espace centralisera une grande partie de la filière élevage avec notamment les producteurs ovins, caprins et bovins. La filière Truffe sera également présente : même si elle ne dispose pas de produits à cette époque de l'année (la truffe est récoltée entre novembre et février), 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, actuellement en démarche pour l'obtention de l'AOC, mais aussi les Terres de Sommières (AOC) : animations et bar à vins permettront des dégustations en toute tranquillité.

Les Cévennes

Sur ce pôle, les productions de montagne seront présentes comme la Châtaigne, le Miel des Cévennes (IGP) ou encore bien sûr les produits AOC/AOP des Cévennes : le Pélardon et l'Oignon Doux.

La Vallée du Rhône

Ce pôle laissera une grande place à la filière arboricole avec notamment la présence de producteurs de melons et de cerises. De plus, les appellations viticoles de la Vallée du Rhône ont été invitées à présenter les vins du secteur.

*Les producteurs du réseau « **Bienvenue à la ferme** » seront présents sur les différents pôles et compléteront l'offre de produits en présentant une gamme variée de produits fermier : sirops, confitures, fromages et bien d'autres encore.*

Quelques productions d'ici

Olive et Huile d'Olive de Nîmes

Le produit

- La variété principale est la Picholine, originaire de la région de Collias
- L'AOP Huile d'Olive de Nîmes INTENSE est une huile très puissante au nez avec des notes de prunes et de kiwi. En bouche, elle révèle une superbe amertume, non persistante, caractéristique de la Picholine.
- L'AOP Huile d'Olive de Nîmes SAVEUR proposera des notes d'amande et de fruits rouges. Un peu moins puissante en bouche, elle familiarisera définitivement les indécis avec Huile d'Olive.
- L'Olive de Nîmes AOP, quant à elle, est une olive de bouche exceptionnelle : d'une couleur verte intense sa pulpe est juteuse, abondante et possède un craquant très séduisant en bouche.

Le cycle et les méthodes de production

- Récolte à maturité et apport au moulin dans des délais précis qui suivent le ramassage afin d'éviter toute altération : Production d'olives de bouche en septembre octobre et l'Huile d'olive de Nîmes de fin novembre à janvier
- Le cahier des charges de l'AOP définit une quantité minimum d'huile de variété Picholine s'élevant à 70% de la cuve, ainsi que différents critères de production : densité de plantation, variétés, entretien du sol, taille, traitement phytosanitaire des vergers, rendement contrôlé...

Le mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Contrôlées (AOC) / Protégée (AOP)

- En novembre 2004, officialisation de l'AOC Huile d'Olive de Nîmes
- En octobre 2006, reconnaissance en AOC de l'Olive de Nîmes

Les AOC oléicoles en quelques chiffres

- 300 producteurs et 8 transformateurs produisent de l'AOC
- En 2010 : 6 tonnes d'olives et 26 000 litres d'huile produits en AOC
- Le Gard est le 2ème département producteur au niveau national
- La zone d'appellation en AOC comprend 183 communes du Gard

*Contact : Syndicat des AOC Olive et Huile d'olive de Nîmes
Mas de l'agriculture - 1120 Route de st Gilles - 30900 NIMES
Tél : 04.66.04.50.34 - Fax : 04.66.04.50.31
Web : www.aoc-olive-nimes.fr*

Les Vins des Costières de Nîmes

Le produit

- Des rouges fins et savoureux, des blancs frais et délicats, des rosés fruités et festifs... Les vins des Costières de Nîmes ont en commun ce caractère méridional qui signe leur origine !

La zone de production

- Le plus méridional des vignobles de la Vallée du Rhône s'étend en pentes douces au sud-est de la capitale gardoise
- Le terroir est implanté sur un sol caillouteux appelé gress.
- La composition du sol, permet une alimentation en eau régulière tout au long de l'année
- L'ensoleillement est exceptionnel, et le climat bénéficie des brises thermiques (entrées marines fraîches) qui sont reconnues pour préserver la fraîcheur et la pureté du fruit des vins

Le mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

- Les Costières de Nîmes sont une AOC depuis 1986
- L'appellation portait le nom "Costières du Gard" avant de devenir "Costières de Nîmes" en 1989

Les Costières de Nîmes en quelques chiffres

- Les Costières de Nîmes sont produits sur 24 communes
- Actuellement, sur les 12 000 hectares plantés en vignes, 4 500 hectares sont revendiqués en AOC Costières de Nîmes, répartis sur le territoire des 24 communes
- L'aire de production potentielle représente 25 000 hectares

*Contact : Syndicat des Costières de Nîmes
Zone Euro 2000 - 4 rue de l'hôtellerie - 30132 CAISSARGUES
Téléphone : 04 66 36 96 20 - Fax : 04 66 36 96 21
Courriel : contact@costieres-nimes.com*

Le Riz de Camargue

Le riz de Camargue

- Cultivé, séché, stocké, débarrassé de son enveloppe et transformé en riz de consommation, en Camargue ;
- Selon un cahier des charges précis garantissant un haut niveau de qualité ;
- D'une très grande homogénéité et sans défaut (tous les grains ont le même format) ;
- Accompagné à chaque étape d'élaboration de documents assurant sa traçabilité du champ au magasin, pour garantir son origine et sa qualité ;
- Une offre diversifiée : rond, long, parfumé, à risotto, complet, rouge ou noir.

La production

- Semés d'avril à mai, dans l'eau ou à sec, leur croissance, période de grande vulnérabilité, nécessite une attention et des soins constants.
- On distingue en fonction des caractéristiques morphologiques du grain (longueur / épaisseur), 4 types de riz :
 - Les riz ronds
 - Les riz moyens
 - Les riz longs
 - Les riz très longs

Le terroir

La Camargue est le principal lieu de production du riz français. Le riz a des exigences écologiques particulièrement fortes au niveau thermique et hydrique. Le mode de culture pratiqué en Camargue est basé sur la quasi-permanence d'une lame d'eau d'une hauteur de 5 à 10 cm sur le sol. La riziculture fournit l'eau douce nécessaire à l'équilibre de l'environnement du delta.

Le mode de valorisation du produit : la Certification de Conformité et l'IGP

Obtenu pour les riz de Camargue dès le 20 avril 1998, la Certification de Conformité est un signe de qualité national qui garantit au consommateur :

- la provenance "origine Camargue"
- la sélection des riz selon des critères spécifiques et renforcés

Le Riz de Camargue bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis juin 2000, ce signe européen est une reconnaissance de la spécificité des conditions de culture et d'élaboration du riz en Camargue.

Le Riz de Camargue en quelques chiffres

- 80 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel
- 2000 emplois directs
- 140 riziculteurs sont engagés dans la démarche pour environ 14 000 ha cultivés
- Surfaces cultivées dans l'Union Européenne en 2008 : 408.498 hectares soit 2.583.133 tonnes de riz
- En Camargue, en 2008 : 16.640 hectares soit 98.176 tonnes de riz

*Contact : Syndicat des Riziculteurs de France et Filière
Mas du Sonnailler- Route de Gimeaux - 13200 ARLES
Tél. : 04 90 49 82 00 - Fax. : 04 90 93 74 81
E-mail : srff@rizdecamargue.com*

Le Taureau de Camargue

Le produit

- Viande rouge vif et peu grasse
- Caractère ferme et goûteux
- Goût subtile et original
- Gardianne de taureau : symbole d'une culture et d'un terroir

Caractéristiques

- 2 races: Races « de combat » (espagnols), « raço di biou » (camarguais), ou croisement de ces deux races.
- Zone de production: zone délimitée dans les Bouches-du-Rhône, le Gard et l'Hérault.
- Mode d'élevage extensif : chargement inférieur à 1 UGB / 1,5 ha.
- Tous les animaux doivent séjourner au minimum 6 mois, entre avril et novembre, sans affouragement, dans la zone humide délimitée. L'alimentation essentielle est la pâture.
- En hiver, complément possible à l'aide de céréales ou de foin issu de l'aire géographique.

Le mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

- Le Taureau de Camargue est en AOC depuis 1996

Le Taureau de Camargue en quelques chiffres

- Le syndicat regroupe 90 éleveurs.
- Production : 204,93 Tonnes de carcasses (en 2008)

*Contact : Syndicat de défense et de promotion de la viande AOC « Taureau de Camargue »
Parc naturel Régional de Camargue - Mas du Pont de Rousty - 13200 ARLES
Tel : 04 90 97 19 25
Mail : eleveurs2@parc-camargue.fr*

Les Vins du Duchés d'Uzès

Les produits

Les vins du Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage de cépages sélectionnés :

- Avec sa robe dorée, sa puissance aromatique aux riches accents d'agrumes, le vin blanc Duché d'Uzès est un vin de haut niveau, où se distinguent particulièrement le Viognier et le Grenache Blanc.
- Vin d'équilibre aux notes de fleurs blanches et de baies rouges, d'une robe pétale de rose, le Rosé Duché d'Uzès séduit par sa fraîcheur et sa vivacité. Avec ses saveurs de fruits mûrs et savoureux, poivre et caramel, il devient un ambassadeur de charme que l'on partage l'été en toute amitié. Un pur vin de plaisir à dominante de Grenache, allié à la Syrah ou au Cinsault.
- Les Vins Rouges Duché d'Uzès revendiquent leur tempérament méridional et une identité commune. Aromatiques, épicés et fruités, ils sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre ou d'olive noire. D'une robe intense, puissants, ils sont issus de grands cépages méditerranéens: principalement le Grenache Noir et la Syrah, alliés parfois au Carignan Noir, au Mourvèdre Noir ou au Cinsault Noir.

Caractéristiques du terroir

- La géologie locale fait apparaître des formations variées et de faible surface telles que le grès, les marnes, les galets, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs... Ces formations se répètent dans le paysage pour composer cette mosaïque de sols qui fait la force du vignoble du Duché d'Uzès.
- Sur un plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent cette influence marine.

Mode de valorisation du produit

- Depuis 1989, les viticulteurs de l'Uzège et des Garrigues œuvrent pour obtenir l'accession à l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).
- Le 28 mai 2009, l'INAO a entériné sur le principe l'accession des Vins du Duché d'Uzès à l'AOP.

*Contact : Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès
5 rue Sénéchal - 30700 Uzès
Tel : 04 66 20 42 70 – Fax : 04 66 02 00 70
Mail : vigneronducheuzes@wanadoo.fr*

Les Vins des Terres de Sommières

Le produit

- Les vins rouges ont une couleur profonde souvent pourpre et allient les senteurs de garrigue, d'épices et de fruits rouges. La structure est élégante, fine et charnue.
- Les vins blancs sont fruités avec des notes de fleurs d'acacia et une belle rondeur en bouche.
- Les vins rosés ont des notes florales (violette) et des notes de petits fruits rouges.

Aire de production

- C'est le terroir le plus oriental de l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc/Languedoc, il est aussi l'un des plus originaux par la présence de garrigues et d'oliviers au milieu de cet environnement de vigne. La vigne est d'ailleurs présente sur ce terroir depuis l'époque romaine.
- Type de sol : cailloutis sur calcaires durs, calcaires tendres, sols marneux sur roche mère calcaire, éboulis et colluvions.

Mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

- L'AOC Terres de Sommières ou Côteaux du Languedoc Terres de Sommières est une appellation locale de l'AOC Côteaux du Languedoc.

En quelques chiffres

- Production : 7 858 hl/an
- Type de sol : cailloutis sur calcaires durs, calcaires tendres, sols marneux sur roche mère calcaire, éboulis et colluvions.
- Climat : influence du climat continental de type rhodanien
- 18 communes constituent le terroir de production

*Contact : Syndicat des Coteaux du Languedoc
Mas de Saporta - 34973 Lattes Cedex
Tel : 04 67 06 04 44 - Fax : 04 67 58 05 15
Mail : info@coteaux-languedoc.com*

La filière Fruits et Légumes

Les principaux fruits et légumes gardois

- Fruits : pêches nectarines, abricots, cerises, pommes, fraises, châtaignes
- Légumes : tomates, salades, asperges, melons, oignons

Les fruits et légumes gardois constituent une gamme variétale large, produits sous cahiers des charges de respect de l'environnement

La production

- La production s'est développée dans le Gard dans les années 70.
- Une partie importante de la production gardoise est cueillie de mars à octobre
- Les fruits sont généralement issus de plantations pérennes. Les cultures légumières, annuelles font l'objet de rotation.
- Depuis les années 90, malgré un recul de la production dû à la concurrence espagnole et italienne, les entreprises gardoises poursuivent leur investissement et continue à croire en leur production.

Les zones géographiques de production

- La Costière concentre les fruits à noyaux ;
- La Camargue est spécialisée dans les légumes (carottes, asperges, pomme de terre) ;
- Les zones périurbaines (Nîmes, Ales, Uzès) présentent un maraîchage diversifié
- Les Cévennes offrent une production spécifique (oignons doux, pommes, châtaignes)

Les modes de valorisation des produits

- Le signe distinctif principal concerne le respect de l'environnement (production intégrée, bio) mais les produits répondent également aux critères qualitatifs des démarches de distributeurs.

Les Fruits et Légumes en quelques chiffres

- Le département compte près de 500 producteurs spécialisés et une dizaine d'Organisations de Producteurs (OP)
- 80 000 Tonnes de légumes et 120 000 Tonnes de fruits sont produits chaque année
- Le chiffre d'affaires est de l'ordre de 200 000 000 €, ce qui place le Gard dans les dix premiers départements français
- La filière représente 8 000 emplois (en équivalent temps plein)

*Contact : Fédération des Fruits et Légumes – Coopération en Languedoc Roussillon
Route de Générac - Mas de la Bastide - 30900 NIMES*

La Châtaigne des Cévennes

Le produit

- La châtaigne des Cévennes possède des caractéristiques technologiques (notamment la facilité à l'épluchage) et des caractéristiques organoleptiques (gustatives) typique : une saveur sucrée marquée, des arômes intenses et persistants de miel, fruits secs, lait chaud, patate douce et violette et des odeurs de caramel et de pain chaud et une texture tendre.
- On la trouve commercialisée sous forme fraîche (en saison) sous forme sèche (châtaignons, farine) sous forme de châtaigne entière épluchée (stérilisée en bocal ou sous vide)

Production

La châtaigneraie des Cévennes bénéficie de nombreux atouts :

- des variétés locales traditionnelles, avec des qualités gustatives et technologiques reconnues,
- une production ancestrale qui a donné naissance à des savoirs – faire qui demeurent encore,
- un potentiel de production important.

Fruits symboles d'un vaste territoire, les châtaignes et marrons ont nourri des hommes et leurs troupeaux au cours de nombreux siècles en les préservant souvent de la famine.

Le mode de valorisation du produit

- Depuis 2007 et pour anticiper avant l'obtention de l'appellation d'origine, une marque collective Châtaigne des Cévennes® a été mise en place.
- La démarche de valorisation de la production castanéicole des Cévennes par un signe de qualité adapté - l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) – est en cours.
- Le dossier concerne : la châtaigne fraîche, la châtaigne sèche entière (châtaignons) et la farine, et la châtaigne entière épluchée.

La Châtaigne des Cévennes en quelques chiffres

- Superficie en châtaigneraie ancienne en Languedoc-Roussillon : 75000 à 100000 ha
- Vergers exploités actuellement : 1600 à 1700 ha
- Grande diversité de variétés, plus de 130 dénombrées
- Le cahier des charges de la démarche AOC Châtaigne des Cévennes comporte une liste de 30 variétés traditionnelles, parmi lesquels Dauphine, Marron d'Olargues, Sardonne, Pellegrine, Figarette, Aguyane.

*Contact : Association Châtaignes et marrons des Cévennes et du haut Languedoc
Maison de l'agriculture - 43, chemin des caves - 30340 St Privat des Vieux*

Le Miel des Cévennes

Le produit

Le Miel des Cévennes concerne une gamme variée, représentative de la végétation cévenole : miel poly floral, miel de châtaignier, miel d'acacia, miel de miellat de sapin, miel de bruyère blanche, miel de bruyère cendrée, miel de callune, miel de ronce, miel de framboisier

Les saveurs et les arômes très variés répondent à tous les goûts!

Le cycle et les méthodes de production

- Les miels de printemps: bruyère blanche (sur les versants secs) et acacia (dans les vallons).
- Les miels de début d'été plus ou moins marqués par la floraison des châtaigniers: miel poly floral des Cévennes, miel de châtaignier, miel de framboisier (plus en altitude), miel de bruyère cendrée, miel de ronce.
- Les miels de fin d'été: on trouve plus particulièrement à cette période de l'année le miel de callune.
- Le miel de miellat de sapin n'est pas issu du nectar de fleurs, mais d'exsudats de pucerons. A ce titre, la production de miellat de sapin dépend de la présence de cet insecte qui peut apparaître dès début juin jusqu'à octobre.

La zone géographique de production

- Les producteurs sont répartis sur 4 départements et un peu plus de 200 communes situées sur le massif des Cévennes
- Le seul miel provenant d'une culture et admis dans l'IGP est celui de châtaignier étant donné sa culture ancestrale et l'étroite relation abeilles-châtaignier.

Le mode de valorisation du produit

Revendication d'une IGP pour le Miel des Cévennes, afin de garantir aux consommateurs l'origine des miels et leur qualité, et améliorer le repérage du produit local sur le marché des miels

Le Miel en quelques chiffres

- 75 apiculteurs regroupés au sein du Groupement Qualité des Miels du Languedoc-Roussillon
- Entre 150 et 300 tonnes produites par an
- La région Languedoc-Roussillon au niveau national se situe au 2e rang en terme d'apiculteurs professionnels et au 4e rang en terme de ruches.
- La filière dégagerait 7 millions d'euros de Chiffre d'Affaire (estimation Apimondia). La production régionale de miel est d'environ 1500 tonnes (sur 18000 T au niveau national).

Groupement Qualité des Miels du Languedoc-Roussillon
Maison des Agriculteurs - Mas de Saporta - CS 30012 - 34875 Lattes Cedex
Mail : gqm.lr@free.fr
Site WEB : <http://qualitemiel.lr.free.fr>

L'Oignon doux des Cévennes

Le produit

- Oignon de garde, de couleur blanc nacré à cuivré, de bulbe de forme arrondie à losangique, d'aspect brillant, aux tuniques fines et translucides.
- Les écailles sont épaisses et leur chair est blanche, moyennement ferme et juteuse.
- Consommé cru, il se caractérise par une chair craquante, une absence de piquant et d'amertume.
- Consommé cuit, il conserve sa brillance et devient translucide, onctueux, juteux et sucré.

La saisonnalité

Cet oignon de garde permet une commercialisation d'août à mars. Grâce à la conservation en chambre froide, nous pouvons trouver des Oignons Doux des Cévennes jusqu'au mois d'avril.

La production

- Semences de variétés Cénol ou Toli, et des semences fermières produites sur les exploitations.
- Semé entre le 1er janvier et le 15 mars, chaque plant est repiqué à la main du 15 avril au 10 juin de la même année.
- Toutes les opérations (irrigation, fertilisation, désherbage...) en cours de culture sont inscrites sur un "Cahier de culture" pour maîtriser au mieux la production et ainsi faire des oignons de qualité et de manière raisonnée.
- Récoltés d'août à septembre, les oignons sont ensuite séchés et stockés dans des hangars et/ou en chambre froide dans l'aire d'appellation.

La zone géographique de production

- Cette zone géographique est caractérisée par un paysage structuré en terrasse, sur des sols schisteux et granitiques, sur les versants les plus exposés au soleil.

Le mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

- Toutes les étapes de production jusqu'au conditionnement s'effectuent dans l'aire d'appellation définie par le cahier des charges.

L'Oignon Doux des Cévennes en quelques chiffres

- 113 producteurs (dont 26 font de la vente directe) et 3 metteurs en marchés (une coopérative et 2 grossistes)
- campagne 2009/2010 : 38 hectares repiqués, 2266 tonnes récoltées pour plus de 1800 tonnes vendues sous appellation (1700 tonnes en 2008)
- L'aire d'appellation de L'Oignon Doux des Cévennes compte 32 communes et 50 hectares recensés

Contact : ADOC - Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes
18 Avenue Emmanuel d'Alzon - 30120 LA VIGAN
Tel/fax : 04 67 82 69 34
Mail : defenseoignon doux.cevennes@wanadoo.fr

Le Pélardon

Historique

Longtemps considérées en Languedoc comme « la vache du pauvre », les chèvres étaient principalement élevées avec les moutons, assurant ainsi viande, lait et fromages aux hommes de nos régions. Afin de conserver le lait, les paysans le transformèrent il y a plusieurs siècles en un fromage à usage familial : le Pélardon.

Le produit

- Jeune : texture fine et fondante, arômes caprins et floraux, goût de noisette qui font craquer plus d'un gourmet
- Affiné : goûts de chèvre puissants qui régaleront les plus connaisseurs

Conditions de production

- alimentation naturelle des chèvres basée sur le parcours
- ensemencement naturel du lait à partir de petit lait
- moulage à la louche quotidien, à partir de caillé frais.
- affinage minimal de 11 jours pour développer tous les arômes

Un terroir sauvage

- Des Cévennes aux garrigues languedociennes, un relief accidenté où pousse une végétation pleine de senteurs
- Des petits troupeaux de 70 chèvres en moyenne gardés selon la tradition pastorale

Mode de valorisation du produit : l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Protégée (AOP)

- L'AOC a été obtenue en août 2000, et l'AOP en décembre 2001

Le Pélardon en quelques chiffres

- 111 adhérents
- 240 tonnes en 2008

*Contact : Syndicat des producteurs de Pélardon
Domaine de Saporta - 34970 Lattes
Mail : pelardon-aoc@lr-elevage.com
Web : www.pelardon-aoc.fr
Tél : 04 67 06 23 57 - Fax : 04 67 92 70 01*

Le Réseau Bienvenue à la Ferme

Les membres de « Bienvenue à la Ferme » sont tous des **agriculteurs à titre principal**. Les produits agricoles et touristiques qu'ils proposent sont le **reflet de nos exploitations**. Ils veulent faire découvrir leur métier, valoriser leurs productions et leur savoir-faire.

Ils sont les **ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable**, enracinée dans les territoires.

Ces principes sont déclinés dans les cahiers des charges qui définissent les règles applicables à chaque formule, et la « **petite fleur** » typique du réseau permet de reconnaître d'un seul coup d'œil l'adhésion à la démarche « Bienvenue à la Ferme ».

« Bienvenue à la Ferme », c'est aussi un **catalogue de prestations touristiques** ayant pour cadre les exploitations agricoles : apéritifs vigneron, goûter et casse-croûte à la ferme, repas en fermes auberges, hébergements en campings, gîtes et chambres d'hôtes, et activités de loisirs dans les fermes équestres et les fermes pédagogiques.

Le réseau gardois comprend 162 adhérents et 213 prestations, en majorité tournées vers la vente à la ferme de produits issus de l'exploitation, et les prestations agritouristiques (hébergement à la ferme).

Le réseau Bienvenue à la Ferme en quelques chiffres

- 1er réseau national d'agriculteurs pratiquant de l'accueil et de la vente à la ferme
- 6000 adhérents en France
- 500 adhérents en Languedoc Roussillon
- 162 adhérents dans le Gard (3ème position nationale)

Où trouver les agriculteurs et les produits BAF ?

- Dans le département ils sont identifiés par la petite fleur
- Sur les marchés à la ferme du Gard
- Sur les manifestations agricoles (Féria / Garrigue en Fête / Pont du Gard / Transhumance)
- Dans la brochure disponible à la Chambre d'Agriculture du Gard

*Contact : Bienvenue à la Ferme
1120 route de Saint Gilles – BP 80054 – 30023 NÎMES CEDEX 1
Tel : 04 66 04 51 07
Mail : michelle.berne@gard.chambagri.fr
Web : www.gard.chambagri.fr ou www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon*

Les circuits courts de commercialisation

Les circuits courts agricoles de commercialisation regroupent la vente directe (à la ferme, sur les marchés, etc.) et celle avec un seul intermédiaire commercial (vente à un détaillant, un restaurateur,...).

Ces formes de vente répondent aux attentes actuelles de notre société, en répondant à la demande des consommateurs en termes d'authenticité, de qualité, de traçabilité, de tradition, mais aussi en permettant de restaurer le lien social entre consommateurs et producteurs : dans le cas du circuit court, la qualité est directement assurée par le producteur, qui sera directement sanctionné si son produit ne satisfait pas le consommateur.

Elles sont également un moyen de répondre aux difficultés actuelles du monde agricole, en apportant un certain nombre d'avantages aux producteurs :

- économique : moindre dispersion de la marge économique, réduction des coûts de transport, augmentation et diversification des débouchés commerciaux
- social : création d'emplois par la diversification de l'activité (notamment la transformation du produit, souvent assurée par le producteur)
- humaine : la relation avec le consommateur est plus directe et immédiate (permettant une communication sur la qualité et le savoir faire)

Souvent plus écologiques et respectueux de l'environnement (moins de transports), les circuits courts de commercialisation favorisent de plus l'économie locale et le maintien d'un tissu socio-économique dans les zones rurales.

Pour plus d'informations : consulter le site du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, notamment le lien suivant :

http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/developper-circuits/downloadFile/FichierAttache_2_f0/rapport_du_gt_circuits_courts0409.pdf?nocache=1239975553.84

Les signes officiels de qualité




Valorisation de la qualité et de l'origine des produits





Dans un contexte où l'offre alimentaire est devenue plus variée, où les messages de santé et d'hygiène se sont démultipliés, où les modes de vie modifient les comportements alimentaires, les consommateurs ont besoin de repères.

Le dispositif mis en place par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, permet de renforcer la lisibilité des démarches officielles de qualité et la préservation de leur crédibilité par des contrôles adéquats.

Les modes de valorisation des produits agroalimentaires sont séparés en trois catégories distinctes :

- les mentions valorisantes : « montagne », « fermier », « produits pays » ;
- la certification de conformité ;
- les signes d'identification de la qualité et de l'origine : le label rouge, l'appellation d'origine contrôlée (AOC), l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG) et l'agriculture biologique. Ils bénéficient de logos officiels nationaux ou communautaires. Tous les signes d'identification de la qualité et de l'origine font l'objet de contrôles menés par des organismes compétents, indépendants et impartiaux qui sont accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC).

	<p>L'Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>L'appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques... • des disciplines humaines, conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature. <p>Facteurs naturels et humains sont liés. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir.</p> <p>L'AOC est régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique.</p> <p>L'AOC est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en AOC.</p> <p>Les principales AOC produites dans le Gard :</p> <ul style="list-style-type: none"> → viticoles : Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, Tavel, Lirac, Côtes du Vivarais, Languedoc (dont Terres de Sommières) → alimentaires : Olive et Huile d'olive de Nîmes, Pélardon, Oignon Doux des Cévennes, Taureau de Camargue
	<p>L'Appellation d'Origine Protégée</p> <p>L'AOP est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture).</p> <p>Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'état membre doit être enregistrée par la Commission Européenne au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.</p>
	<p>L'Indication Géographique Protégée</p> <p>L'Indication Géographique Protégée est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.</p> <p>L'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.</p> <p>Depuis le 1er août 2009, les IGP concernent également les vins. La nouvelle organisation commune du marché de</p>

	<p>vin distingue en effet 2 catégories de vins : les vins sans indication géographique et les vins avec indication géographique. Cette dernière catégorie est composée des vins AOP (VQPRD) et des vins IGP (anciennement vins de pays).</p> <p>La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.</p> <p>L'aire géographique d'une IGP est délimitée.</p> <p>L'IGP est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP.</p> <p>Pour pouvoir être commercialisé, le produit sous IGP est soumis à un dispositif de contrôle. Dans le Gard : le Riz de Camargue bénéficie d'une IGP.</p>
	<p>La Spécialité Traditionnelle Garantie</p> <p>La STG ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel.</p> <p>Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agro-alimentaires.</p> <p>La STG est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en STG. Il est l'interlocuteur de l'INAO.</p> <p>Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous STG est soumis à un dispositif de contrôle.</p>
 	<p>L'Agriculture Biologique</p> <p>L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs.</p> <p>Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'agriculture biologique est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.</p> <p>En 1980, les pouvoirs publics français ont reconnu officiellement l'agriculture biologique.</p> <p>La réglementation communautaire sur la production biologique reprendra en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer dans aux productions végétales, et depuis le 24 août 2000, aux productions animales.</p> <p>L'agriculture biologique est portée par des agriculteurs dont les produits sont soumis à un dispositif de contrôle avant commercialisation.</p>
	<p>Le Label Rouge</p> <p>Créé par la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires.</p> <p>Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.</p> <p>Le Label Rouge est une démarche collective, il est obligatoirement porté par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit.</p> <p>Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous Label Rouge est soumis à un dispositif de contrôle.</p> <p>Le Label Rouge est régi par un cahier des charges validé par les services de l'INAO.</p>

Ces signes d'identification permettent de garantir au consommateur l'origine et la qualité des produits, traçabilité qui sera assurée quel que soit le circuit de commercialisation du produit.

(Source : Site du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche <http://agriculture.gouv.fr>)

Les autres acteurs de la manifestation

Au-delà des organisateurs et des producteurs, d'autres partenaires ont répondu présents pour participer à la réussite de la manifestation.

→ LE POLE PROMOTION SANTE ET SES PARTENAIRES

Nîmes, ville santé OMS (organisation mondiale de la santé) et adhérente du programme national nutrition santé (PNNS) favorise par les actions et activités mises en place la bonne santé de sa population.

La ville s'est engagée depuis 5 ans dans une campagne « bien manger, bouger plus, les Nîmois s'engagent ». Ce programme concerne les enfants des classes primaires. Des informations et une éducation visant à promouvoir une alimentation équilibrée et l'exercice physique ont lieu tout au long de l'année scolaire dans un but de réduction de l'obésité infantile :

- Le personnel du pôle promotion santé initie des ateliers auprès de la population : ateliers cuisine, éducation nutritionnelle, école du consommateur, atelier nutrition auprès des adolescents ...
- La ville de Nîmes favorise les filières courtes et le bio pour la restauration scolaire des enfants des classes maternelles et élémentaires.

Le pôle promotion santé travaille en partenariat avec le monde de la santé (hospitalier et libéral), la Mutualité Française, les associations de prévention et d'aide aux malades (ligue contre le cancer...), les diététiciens et diététiciennes libérales, les filières agricoles, l'Education nationale, le CFA de Marguerittes, les clubs et associations sportives (l'association de gymnastique volontaire, Nîmes sport et culture adaptés).

Objectifs :

- Le pôle promotion santé et ses partenaires souhaitent montrer à la population l'intérêt d'une alimentation saine et équilibrée associée à une pratique d'activité physique pour conserver une bonne santé et éviter certaines pathologies comme les maladies cardio vasculaires, le diabète, certains cancers.....
- Par ailleurs il promeut une alimentation régionale utilisant les produits saisonniers pour favoriser le développement durable.

A l'occasion des JM'S, le Pôle Promotion Santé de la Ville de Nîmes donnera la possibilité aux acteurs du monde de la santé (médecins, diététiciens, Ligue contre le Cancer, Mutualité Française du Languedoc-Roussillon, Centre Interprofessionnel des Viandes, Nîmes Sport et Culture adaptés, Centre de Formation des Apprentis de la CCI) de promouvoir le sport et l'importance d'une nutrition saine, aux travers d'animations et de jeux pour petits et grands :

*Contact : Pôle Promotion Santé
65 bis rue de la République - Nîmes
Tel 04 66 28 40 40
Mail : pole-promotion-sante@ville-nimes.fr*

→ SLOW FOOD

Slow Food est une association internationale, fondée en 1989, qui compte 100 000 membres, répartis dans 130 pays, et qui a pour but :

- De promouvoir l'éducation au goût, en éveillant et en formant au plaisir de découvrir et de goûter. Le crédo de l'association : MANGER
 - BON procure du plaisir
 - PROPRE respecte l'environnement
 - JUSTE permet aux producteurs de vivre dignement de leur activité
- De défendre la biodiversité
- De soutenir les économies locales : par ses choix alimentaires, le consommateur devient un co-producteur solidaire du monde de la production.

Slow Food Languedoc s'investit dans diverses activités :

- Animations : elles ont pour but de faire découvrir et déguster des produits locaux chez le producteur (une animation par mois)
- Ateliers du goût : à partir d'un produit de saison, les membres de l'association apprennent aux participants à découvrir les saveurs gustatives, parfois en accord avec les vins
- Haute Qualité Alimentaire : partant du principe que la santé est pour partie liée à l'alimentation, des interventions sont réalisées dans les écoles, collèges et lycées pour sensibiliser les enfants au bien manger

Contact : slowfood.languedoc@orange.fr

→ JAZZ 70

L'association Jazz70 présentera le samedi soir un concert de Swing Macadam

L'association Jazz70 a été créée le 1^{er} septembre 1970, soit 40 ans d'histoire et de passion pour le Jazz « répandu en région et au delà » comme l'indiquent les statuts de Jazz 70...

Avec 300 adhérents, Jazz 70, petite institution culturelle régionale, poursuit sa route, fidèle à son éthique en marge des modes et avec un profond désir de fédérer : Présenter le Jazz dans sa pluralité, défendre les artistes « du local à l'international », maintenir des tarifs abordables et l'accès pour tous à la musique « live », telles sont nos ambitions. Les actions sont aussi porteuses d'emplois : musiciens, régisseurs, chargés de productions, techniciens, graphistes, mais aussi hôtellerie et restauration, c'est toute la filière culturelle que l'association tente de défendre... De nombreux projets ont été menés ou sont en cours pour décliner l'anniversaire des 40 ans de l'association tout au long de l'année 2010. Ici encore avec la participation Jazz70 comme partenaire artistique des Journées Méditerranéennes des Saveurs, cette association nîmoise montre son intérêt pour la défense du territoire culturel local.

Swing Macadam

(Denis Fenelon – Piano, Jean Michel Mattia – Saxophone, Michel Bachevalier – Batterie, René Pignatelli - contrebasse)

Quatre musiciens et surtout quatre amis qui proposent un cocktail explosif : 1/3 de latin jazz, 1/4 de biguine, 2/3 de swing, une larme de groovy et un zeste de compositions personnelles.

Pour plus d'informations : <http://www.swing-macadam.fr/>

*Contact : Association Jazz70
7 boulevard Talabot - 30000 Nîmes
Mail : jazz-70@hotmail.fr*

→ L'UNION DES MAÎTRES ARTISANS BOULANGERS DU GARD

L'Union des Maîtres Artisans Boulangers a pour but de défendre et valoriser le métier d'artisan boulanger.

Le boulanger est l'héritier d'un savoir faire ancestral. Etre boulanger, c'est un métier mais aussi bien souvent une vocation. C'est l'acteur final dans le long parcours "**du grain de blé au pain**".

Pour devenir boulanger, une formation est obligatoire. Du CAP au BM, en passant par le BP, le Bac Pro, il existe plusieurs diplômes qui permettent d'acquérir les techniques professionnelles mais aussi des techniques commerciales et des techniques de gestion. Ces formations sont désormais ouvertes aux adultes qui souhaitent se reconverter.

L'appellation boulangerie est réservée à des professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, *le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final (loi du 25 mai 1998).*

Les produits fabriqués par les boulangers sont variés : on trouve la baguette classique, mais aussi un ensemble de produits boulangers (pains spéciaux : pains aux céréales – pains aux noix – aux figues – au citron – pain au levain- pains à l'ancienne ...), des viennoiseries, des fougasses, des pâtisseries boulangères, une gamme très diversifiée pour satisfaire le palais du grand nombre de consommateurs.

Chez les adhérents de l'Union on peut trouver des spécialités typiques comme :

La Figatine® : une spécialité des artisans boulangers d'Uzès et de l'Uzège qu'on ne trouve que dans ce secteur – une brioche à l'huile d'olive et aux figues parsemée de nougatine.

La Tartine cévenole : élaborée par des artisans boulangers alésiens à partir d'oignons doux des Cévennes, symbole de qualité de l'Agriculture gardoise, elle est disponible dans tout le département.

Le Raspaillou® : *symbole de la rencontre de l'agriculture gardoise et de l'artisanat boulanger gardois*, ce pain est fabriqué à partir de farine issue de blé bio gardois. Les artisans qui le fabriquent sont certifiés par QUALITE France, et respectent le cahier des charges de production biologique. Le Raspaillou bénéficie du label AB Bio.

430 boulangeries artisanales sont répertoriées dans le département. Situées sur l'ensemble du département, elles assurent un service de proximité sur tout le territoire.

*Contact : Union des maîtres artisans boulangers et boulangers pâtisseries du Gard
15 rue Paul Painlevé – 3000 NIMES
04.66.38.86.38
Site internet : www.syndicat-boulangier.com*

Pour terminer, rappelons que les Journées Méditerranéennes des Saveurs ont vocation à devenir la plus grosse manifestation agricole organisée sur le territoire 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

Ville de Nîmes

Conseil Régional du Languedoc-Roussillon

Office de Tourisme de Nîmes

Chambre des Métiers et d'Artisanat du Gard

Chambre de Commerce et d'Industrie de Nîmes

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alès

Syndicats, associations de producteurs et interprofessions :

Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes

Association de défense de l'Oignon Doux des Cévennes

Syndicat des Costières de Nîmes

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière

Syndicat de défense et de promotion de la viande AOC Taureau de Camargue

Syndicat des vigneron du Duché d'Uzès

Syndicat des Côteaux du Languedoc

Association des Terres de Sommières

Fédération Gardoise des Fruits et Légumes

Association Châtaignes et Marrons des Cévennes et du Haut Languedoc

Groupement Qualité des Miels du Languedoc-Roussillon

Syndicat des producteurs de Pélardon

Association Agriculture et Tourisme

Syndicats ovin, bovin, caprin et porcin

Syndicat des producteurs de truffe du Gard

Syndicat de l'AOC Lirac

Caveau des Sablons

SERFEL

AFIDOL

Confréries des Chevaliers de l'Olivier, des Costières de Nîmes, du Duché d'Uzès, de la Côte du Rhône gardoise

Pôle Promotion Santé de la Ville de Nîmes et ses partenaires : Ligue contre le Cancer, Mutualité Française Languedoc-Roussillon, Centre Interprofessionnel des Viandes, Nîmes Sport et Culture adaptés, Centre de Formation des Apprentis de la CCI

Union des Maîtres Artisans Boulangers du Gard

Associations ACCION, Jazz70, Slow Food Languedoc,

Mairie de Marguerittes et la Maison de la Garrigue et des Terroirs de l'Olivier

Le programme complet des JM'S 2010 et des informations sur les partenaires seront téléchargeables à partir du site internet de la Chambre d'agriculture :
www.gard.chambagri.fr